

โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน  
โอเรียนทอล ทีมาสเตอร์ รีสอร์ท จังหวัดเชียงราย  
INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN PROPOSAL PROJECT FOR  
ORIENTAL TEA MASTER RESORT , CHAING RAI



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2019

FACULTY OF ARCHITECTURE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
(สถาปัตยกรรมภายใน)

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี)

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี

รองศาสตราจารย์วีระยุต ข้วยศร

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.วิรัชญา บัวศรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิจสิริห์ แวชาญ

รองศาสตราจารย์วีระยุต ข้วยศร

รองศาสตราจารย์ชาติ ภาสวร

ประธานกรรมการ

รองประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

.....  
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิจสิริห์ แวชาญ)

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## หัวข้อวิทยานิพนธ์

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโอเรียนทอล จังหวัดเชียงราย	ทีมาสเตอร์
นักศึกษา	นางสาวปานิดา นาครักษา	
รหัสประจำตัว	58020150	
หลักสูตร	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต	
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน	
พ.ศ.	2562	
ที่อยู่	524 ซอย 9 หมู่บ้านเลคการ์เด็น ถนนชุมทอง – ลำด้อยตี่ง แขวงชุมทอง เขตลาดกระบัง กรุงเทพมหานคร 10520	
โทรศัพท์	086-365-7592	
E-mail address	pan_jenjen@hotmail.com	
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิจสิริห์ แวชาญ	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโอเรียนทอล จังหวัดเชียงราย	ทีมาสเตอร์
นักศึกษา	นางสาวปานิดา นาครักษา	
รหัสประจำตัว	58020150	
หลักสูตร	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต	
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน	
พ.ศ.	2562	
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิจสิริห์ แวหาญ	

### บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์นี้มีวัตถุประสงค์เพื่อเป็นสถานที่ที่ให้กับกลุ่มคนที่สนใจหาความรู้ในด้านชา และนักท่องเที่ยว ได้มาเรียนรู้เกี่ยวกับเรื่องชาและพักผ่อนท่ามกลางบรรยากาศของไร่ชา เป็นที่พักสำหรับการท่องเที่ยวพักผ่อนเชิงธรรมชาติ และเชิงสุขภาพ ภายในรีสอร์ทนี้จะเป็นสถานที่แลกเปลี่ยน ให้ความรู้ในด้านต่างๆเกี่ยวกับเรื่องชา และเป็นสถานที่พักผ่อนคลายแบบส่งเสริมสุขภาพ โดยมีผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบสำคัญในรีสอร์ทแห่งนี้ ทั้งอาหาร ที่พัก และบริการอื่นๆอีกมากมายภายในรีสอร์ท

ภายในโครงการนั้นตัวรีสอร์ทเปรียบเสมือนผู้เชี่ยวชาญในเรื่องของชาที่จะมีการให้ความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับชาตะวันออก ที่มีพื้นที่รองรับให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และทำกิจกรรมที่จะเปิดประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับชา และสัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด โดยดึงบรรยากาศพฤติกรรมพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติมาใช้กับโรงแรม เพื่อให้ผู้ที่เข้าพักนั้นได้สร้างเสริมสุขภาพที่ดี ประกอบกับการพักผ่อนที่ผ่อนคลาย ซึ่งจะเป็นการช่วยปรับสมดุลทั้งร่างกายและจิตใจของผู้เข้าพักได้เป็นอย่างดี และมีการส่งเสริมการใช้ผลิตภัณฑ์ชาตะวันออกในการประกอบกิจกรรมต่างๆภายในรีสอร์ท และเป็นรีสอร์ทที่เป็นมิตรกับธรรมชาติ ที่ผู้เข้าใช้จะได้สัมผัสกับธรรมชาติและบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด ในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย

คำสำคัญ: รีสอร์ท ไร่ชา ธรรมชาติ สุขภาพ

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยความช่วยเหลือของผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.นิจสิริห์ แววชาญ อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และคณาจารย์ประจำภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน ซึ่งท่านได้ให้คำแนะนำและข้อคิดเห็น ช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการทำวิทยานิพนธ์ ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง และขอขอบคุณ คุณจิรวะซ หงสกุล และบริษัท IDIN Architects สำหรับการอนุญาตให้นำแบบอาคารมาทำการศึกษาในครั้งนี้ และขอขอบคุณคณาจารย์ทุกท่านที่ให้ข้อเสนอแนะและความช่วยเหลือในทุก ๆ ด้านในการทำวิทยานิพนธ์นี้

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัว ซึ่งเปิดโอกาสให้ได้รับการศึกษาเล่าเรียนจนสำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ขอขอบคุณเพื่อน ๆ ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจผู้วิจัยเสมอมา

ปานดา นาครักษา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อ.....	I
กิตติกรรมประกาศ.....	II
สารบัญ.....	III
สารบัญตาราง.....	V
สารบัญภาพ.....	VI
บทที่ 1.....	1
1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของโครงการ.....	1
1.2 เหตุผลในการเสนอแนะ.....	4
1.3 วัตถุประสงค์โครงการ.....	4
1.4 กลุ่มเป้าหมาย.....	5
1.5 สถานที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ.....	5
1.6 ลักษณะทางกายภาพของโครงการ.....	28
1.7 สภาพแวดล้อมโครงการ.....	32
1.8 วิเคราะห์อาคาร (Building Analysis).....	33
1.9 วิเคราะห์ที่ตั้ง (Site Analysis).....	34
บทที่ 2.....	39
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ.....	39
2.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับขา.....	62
2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ.....	85
บทที่ 3.....	106
3.1 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ A : ภูเก็ต เมาน์เทน รีสอร์ท.....	106
3.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ B : วิวรันดา ไฮ รีสอร์ท เชียงใหม่ – เอ็มแกลลอรี่ บาย โซฟีเทล ...	111
3.3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ C : โรงแรมราชา เฮอร์เทจ.....	121
3.4 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ D : ศาลาเขาใหญ่ รีสอร์ท.....	131

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ1)

	หน้า
บทที่ 4.....	136
4.1 พหุติกรรม .....	136
4.2 พื้นที่ที่ต้องการ .....	144
บทที่ 5.....	152
5.1 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ .....	152
5.2 การวิเคราะห์และแนวความคิดในการออกแบบ.....	158
บทที่ 6.....	163
6.1 ผังบริเวณของโครงการ.....	163
6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ (Furniture Layout).....	164
6.3 ผังพื้น (Floor Pattern Layout).....	177
6.4 ผังเพดานพร้อมตำแหน่งดวงโคม (Reflected Ceiling Layout).....	191
6.5 รูปด้านของอาคาร (Elevation).....	205
6.6 รูปตัดของอาคาร (Section).....	206
6.7 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ (Perspective).....	214
6.8 ภาพไอโซเมตริกของอาคารในโครงการ (Perspective).....	224
บรรณานุกรม .....	232
บรรณานุกรม (ต่อ).....	233
บรรณานุกรม (ต่อ2) .....	234
บรรณานุกรม (ต่อ3) .....	235
ภาคผนวก .....	236
ภาคผนวก ก : ยุทธศาสตร์ชา .....	236
ภาคผนวก ข : มาตรฐานโรงแรม 5 ดาว.....	243
ภาคผนวก ค : เอกสารยินยอมให้ใช้แบบอาคาร.....	267

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 แสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลการเลือกที่ตั้งโครงการที่เหมาะสมที่สุด.....	15
2.1 แสดงวัตถุประสงค์และองค์ประกอบของโครงการ.....	89
2.2 แสดงขอบข่ายของโครงการและขอบเขตของวิทยานิพนธ์.....	90
2.3 แสดงกิจกรรมที่จัดในแต่ละสัปดาห์ของโครงการภายในระยะเวลา 1 เดือน.....	102



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 แสดงมาตรฐานการดิ่งนักท่องเที่ยวยปี พ.ศ.2562	2
1.2 แสดงข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของอาเซียน	3
1.3 แสดงพันธกิจของยุทธศาสตร์ชา โดยกรมส่งเสริมการเกษตร	3
1.4 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A	6
1.5 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A	6
1.6 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A	7
1.7 แสดงทางเข้าโครงการ A	8
1.8 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B	9
1.9 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B	10
1.10 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B	10
1.11 แสดงการเข้าถึงโครงการ B	11
1.12 แสดงการเข้าถึงโครงการ B	12
1.13 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C	13
1.14 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C	14
1.15 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C	14
1.16 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	17
1.17 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	17
1.18 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	18
1.19 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	18
1.20 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	19
1.21 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A	19
1.22 แสดงภาพภายในอาคาร A	20
1.23 แสดงภาพภายในอาคาร A	20
1.24 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ	21
1.25 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ	21
1.26 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ	22
1.27 แผนภาพแสดงแผนที่แสดงที่ตั้งของจังหวัดเชียงราย	23
1.28 แผนภาพแสดงแผนที่แสดงที่ตั้งของตำบลป่าซาง (ฝั่งตะวันตกของอำเภอแม่จัน)	24
1.29 ภาพแสดงที่ตั้งโครงการ	25
1.30 ภาพแผนผังแสดงที่ตั้งโครงการ	26
1.31 ภาพแสดงการเข้าถึงโครงการ	27
1.32 แสดงผังบริเวณของโครงการ	28

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญญภาพ (ต่อ1)

ภาพที่	หน้า
1.33 แสดง FURNITURE LAYOUT ของอาคาร	29
1.34 แสดงแปลนพื้นและแปลนหลังคาอาคาร	29
1.35 แสดงรูปด้านอาคาร	30
1.36 แสดงรูปตัดอาคาร	31
1.37 ภาพแสดงสภาพแวดล้อมภายในโครงการทั้ง 4 ทิศ	32
1.38 ภาพแสดงสภาพแวดล้อมภายนอกโครงการทั้ง 4 ทิศ	33
1.39 แผนภาพแสดงการอธิบายลักษณะของอาคาร	34
1.40 ภาพแผนภาพแสดงการเข้าถึงโครงการ ทิศทางลม และมุมมองของอาคาร	35
1.41 ภาพแผนภาพแสดงทิศทางลม และทิศทางของการรับแสงธรรมชาติ	36
1.42 แผนภาพแสดงลักษณะภูมิประเทศของที่ตั้งโครงการ	37
1.43 แผนภาพแสดงลักษณะภูมิประเทศของที่ตั้งโครงการ	38
1.44 แผนภาพแสดงการตั้งอาคารในพื้นที่ตั้งโครงการ (เดิม)	38
2.1 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์การของโรงแรมขนาดเล็ก	61
2.2 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์การของโรงแรมขนาดกลาง	61
2.3 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์การของโรงแรมขนาดใหญ่	62
2.4 ภาพต้นชาพันธุ์จีน	63
2.5 ภาพใบชาพันธุ์จีน	64
2.6 ภาพดอกชาพันธุ์จีน	64
2.7 ภาพผลชาพันธุ์จีน	65
2.8 ภาพต้นชาอัสสัม	65
2.9 ภาพใบชาอัสสัม	66
2.10 ภาพดอกชาอัสสัม	66
ภาพที่ 2.11 ภาพผลชาอัสสัม	67
2.12 ภาพแสดงประเภทของชา	67
2.13 ภาพถ้วยชากายหว่าน (Gai wan)	70
2.14 ภาพปั้นชาที่ทำจากดินอีซิง (Yi xing Clay Teapot)	70
2.15 ภาพอุปกรณ์ชงชากังฟู	71
2.16 ภาพอุปกรณ์ชงชากังฟู (ตัก คีบ แหวง เขี่ย)	71
2.17 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 1	72
2.18 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 2	72
2.19 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 3	72
2.20 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 4	73

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ2)

ภาพที่	หน้า
2.21 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 5	73
2.22 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 6	73
2.23 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 7	74
2.24 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 8	74
2.25 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 9	74
2.26 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 10	75
2.27 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 11	75
2.28 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 12	75
2.29 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 13	76
2.30 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 14	76
2.31 ภาพเทคนิคการเทสูงเพื่อชง	76
2.32 ภาพเทคนิคการรินต่ำเพื่อดื่ม	77
2.33 ภาพแก้วตมชา	77
2.34 ภาพขั้นตอนการชงชาด้วยถ้วยหว่าน	77
2.35 ภาพกระบวนการชงชาญี่ปุ่น	80
2.36 ภาพพิธีการชงชาญี่ปุ่น	80
2.37 ภาพห้องชงชาญี่ปุ่น	81
2.38 ภาพของภาพแขวนภายในห้องชงชาญี่ปุ่น	81
2.39 ภาพภายในห้องชงชาญี่ปุ่น	82
2.40 ภาพขณะชงชาญี่ปุ่น	82
2.41 ภาพอุปกรณ์ชงชาญี่ปุ่น	82
2.42 ภาพชามัดตะและขนมญี่ปุ่นที่ใช้รับประทานทานคู่กัน	83
2.43 ภาพพิธีชงชาญี่ปุ่น	83
2.44 ภาพการชงชาในพิธีชงชาญี่ปุ่น	83
2.45 ภาพการชงชาญี่ปุ่น	84
2.46 ภาพการพักผ่อนด้วยการดื่มชาของคนญี่ปุ่น	84
2.47 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์กรของโครงการ	91
3.1 แสดงห้องพักแบบมีสระส่วนตัว กรณีศึกษาที่ 1	106
3.2 แสดงห้องพักแบบครอบครัว กรณีศึกษาที่ 1	107
3.3 แสดงห้องพักแบบ Upper mountain Cottage กรณีศึกษาที่ 1	107
3.4 แสดงห้องพักแบบ Mountain cottage กรณีศึกษาที่ 1	108

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ3)

ภาพที่	หน้า
3.5 แสดงห้องพักแบบ Bamboo cottage กรณีศึกษาที่ 1	108
3.6 แสดงภาพกิจกรรมภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 1	109
3.7 แสดงห้องสัมมนาภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 1	109
3.8 แสดงภาพรวมของส่วนร้านอาหาร กรณีศึกษาที่ 1	110
3.9 แสดง Bamboo spa กรณีศึกษาที่ 1	110
3.10 แสดงห้องพักแบบ Valley Deluxe Escape กรณีศึกษาที่ 2	112
3.11 แสดงห้องพักแบบ Valley Deluxe Scenery กรณีศึกษาที่ 2	112
3.12 แสดงห้องพักแบบ Jacuzzi Pavillion กรณีศึกษาที่ 2	113
3.13 แสดงห้องพักแบบ Plunk Pool Pavillion กรณีศึกษาที่ 2	113
3.14 แสดงภาพภายในห้องพักแบบ Presidential Pool Villa	114
3.15 แสดงภาพภายในห้องพักแบบ Presidential Pool Villa	114
3.16 แสดงภาพภายนอกห้องพักแบบ Presidential Pool Villa	115
3.17 แสดงภาพห้องประชุม กรณีศึกษาที่ 2	115
3.18 แสดงภาพในห้องอาหาร The Higher Room กรณีศึกษาที่ 2	116
3.19 แสดงภาพร้านอาหารระเบียงชา กรณีศึกษาที่ 2	116
3.20 แสดงภาพในบาร์ กรณีศึกษาที่ 2	117
3.21 แสดงภาพศาลาไทยอเนกประสงค์ กรณีศึกษาที่ 2	117
3.22 แสดงภาพ Kid's Club กรณีศึกษาที่ 2	118
3.23 แสดงภาพ Fitness Center กรณีศึกษาที่ 2	118
3.24 แสดงภาพ Fitness Center กรณีศึกษาที่ 2	119
3.25 แสดงภาพทางเดินภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2	119
3.26 แสดงภาพภายใน Lobby ของรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2	120
3.27 แสดงภาพนอกห้องพักของรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2	120
3.28 แสดงภาพโดยรวมของโรงแรม กรณีศึกษาที่ 3	121
3.29 แสดงภาพห้องพัก Kraam Pool Suites กรณีศึกษาที่ 3	122
3.30 แสดงภาพห้องพัก Kraam Pool Suites กรณีศึกษาที่ 3	122
3.31 แสดงภาพห้องพัก Rim Terrace Suites กรณีศึกษาที่ 3	123
3.32 แสดงภาพห้องพัก Rim Terrace Suites กรณีศึกษาที่ 3	123
3.33 แสดงภาพห้องพัก Huen Bon Suites กรณีศึกษาที่ 3	124
3.34 แสดงภาพห้องพัก Huen Bon Suites กรณีศึกษาที่ 3	124
3.35 แสดงภาพบ้านท่า กรณีศึกษาที่ 3	125
3.36 แสดงภาพลานชา กรณีศึกษาที่ 3	125

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ4)

ภาพที่	หน้า
3.37 แสดงภาพลานชา กรณีศึกษาที่ 3	126
3.38 แสดงภาพห้องอาหารคั่วว กรณีศึกษาที่ 3	127
3.39 แสดงภาพห้องอาหารคั่วว กรณีศึกษาที่ 3	127
3.40 แสดงภาพห้องอาหารคั่วว กรณีศึกษาที่ 3	128
3.41 แสดงภาพโถงทางเดินที่ให้ข้อมูล กรณีศึกษาที่ 3	129
3.42 แสดงภาพ Lobby กรณีศึกษาที่ 3	130
3.43 แสดงภาพโถงทางเดิน กรณีศึกษาที่ 3	130
3.44 แสดงภาพ Sala Khaoyai Resort กรณีศึกษาที่ 4	131
3.45 แสดงภาพห้องพัก Deluxe กรณีศึกษาที่ 4	132
3.46 แสดงภาพห้องพัก Deluxe Balcony กรณีศึกษาที่ 4	132
3.47 แสดงภาพห้องพัก Sala Pool villa กรณีศึกษาที่ 4	133
3.48 แสดงภาพห้องพัก Deluxe กรณีศึกษาที่ 4	133
3.49 แสดงภาพห้องอาหาร Sala Hilltop กรณีศึกษาที่ 4	134
3.50 แสดงภาพ Rooftop BBQ กรณีศึกษาที่ 4	134
4.1 ภาพแสดงเวลาทำการและเวลาในการใช้อาคารในส่วนต่างๆของโครงการ	138
4.2 ภาพผังแสดงพฤติกรรมทั้งหมดของโครงการ	143
4.3 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Lobby	144
4.4 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Waiting area	144
4.5 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณห้องน้ำ	145
4.6 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Restaurant	145
4.7 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Traditional Tea café	146
4.8 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Modern Tea café	146
4.9 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Souvenir shop	147
4.10 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Spa	147
4.11 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Fitness	148
4.12 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Tea library	148
4.13 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Tea Workshop	149
4.14 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Cooking Workshop	149
4.15 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Handcraft Workshop	150
4.16 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Guest room	150
4.17 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Guest room	151
5.1 ภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ทั้งหมด	158

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ5)

ภาพที่	หน้า
5.2 ภาพแสดงแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่	159
5.3 ภาพแสดงแผนภาพแสดงความสำคัญของขนาดพื้นที่	160
5.4 ภาพแสดงการแบ่งเขตพื้นที่	161
6.1 ภาพผังบริเวณของโครงการ	163
6.2 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Lobby ชั้น 1	164
6.3 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Lobby ชั้น 2	164
6.4 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Fitness ชั้น 1	165
6.5 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Fitness ชั้น 2	165
6.6 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Spa ชั้น 1	166
6.7 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Spa ชั้น 2	166
6.8 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Superior	167
6.9 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Deluxe	167
6.10 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	168
6.11 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และ	168
6.12 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 1	169
6.13 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 2	169
6.14 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 3	170
6.15 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Hall	170
6.16 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Souvenir	171
6.17 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 1	172
6.18 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 2	173
6.19 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 3	174
6.20 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Workshop area ชั้น 1	175
6.21 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Workshop area ชั้น 2	175
6.22 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 1	176
6.23 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 2	176
6.24 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 3	177
6.25 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Lobby ชั้น 1	177
6.26 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Lobby ชั้น 2	178
6.27 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Fitness ชั้น 1	178
6.28 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Fitness ชั้น 2	179
6.29 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Spa ชั้น 1	179

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ6)

ภาพที่	หน้า
6.30 ภาพผังพื้นบริเวณ Spa ชั้น 2	180
6.31 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Superior	180
6.32 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Deluxe	181
6.33 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	181
6.34 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และ	182
6.35 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 1	182
6.36 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 2	183
6.37 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 3	183
6.38 ภาพผังพื้นบริเวณ Waiting area	184
6.39 ภาพผังพื้นบริเวณ Souvenir	185
6.40 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 1	186
6.41 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 2	187
6.42 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 3	188
6.43 ภาพผังพื้นบริเวณ Waiting area ชั้น 1	189
6.44 ภาพผังพื้นบริเวณ Waiting area ชั้น 2	189
6.45 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 1	190
6.46 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 2	190
6.47 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 3	191
6.48 ภาพผังเพดานบริเวณ Lobby ชั้น 1	191
6.49 ภาพผังเพดานบริเวณ Lobby ชั้น 2	192
6.50 ภาพผังเพดานบริเวณ Fitness ชั้น 1	192
6.51 ภาพผังเพดานบริเวณ Fitness ชั้น 2	193
6.52 ภาพผังเพดานบริเวณ Spa ชั้น 1	193
6.53 ภาพผังเพดานบริเวณ Spa ชั้น 2	194
6.54 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Superior	194
6.55 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Deluxe	195
6.56 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	195
6.57 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และ	196
6.58 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 1	196
6.59 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 2	197
6.60 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 3	197
6.61 ภาพผังเพดานบริเวณ Hall	198

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ7)

ภาพที่	หน้า
6.62 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Souvenir	199
6.63 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Tea cafe ชั้น 1	200
6.64 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Tea cafe ชั้น 2	201
6.65 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Tea cafe ชั้น 3	202
6.66 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Workshop area ชั้น 1	203
6.67 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Workshop area ชั้น 2	203
6.68 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Library ชั้น 1	204
6.69 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Library ชั้น 2	204
6.70 ภาพผังเขตแดนบริเวณ Library ชั้น 3	205
6.71 ภาพรูปด้านของอาคาร	205
6.72 ภาพรูปตัดบริเวณ Lobby	206
6.73 ภาพรูปตัดบริเวณ Fitness	206
6.74 ภาพรูปตัดบริเวณ Spa	207
6.75 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Superior	207
6.76 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Deluxe	208
6.77 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	208
6.78 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa	209
6.79 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa	209
6.80 ภาพรูปตัดบริเวณ Restaurant	210
6.81 ภาพรูปตัดบริเวณ Waiting area	210
6.82 ภาพรูปตัดบริเวณ Waiting area	211
6.83 ภาพรูปตัดบริเวณ Tea café	211
6.84 ภาพรูปตัดบริเวณ Souvenir	212
6.85 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Handcraft Workshop	212
6.86 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Tea Workshop	213
6.87 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Cooking Workshop	213
6.88 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Lobby	214
6.89 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Fitness	214
6.90 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Fitness	215
6.91 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Spa	215
6.92 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Superior	216
6.93 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Superior	216

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ8)

ภาพที่	หน้า
6.94 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	217
6.95 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	217
6.96 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa	218
6.97 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa	218
6.98 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารไทย	219
6.99 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารจีน	219
6.100 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารญี่ปุ่น	220
6.101 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Waiting area	220
6.102 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Souvenir	221
6.103 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Tea café ส่วน Traditional Tea café	221
6.104 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Tea café ส่วน Modern Tea café	222
6.105 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Handcraft Workshop	222
6.106 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Tea Workshop	223
6.107 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Cooking Workshop	223
6.108 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Library	224
6.109 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Lobby	224
6.110 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Fitness	225
6.111 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Spa	225
6.112 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Superior	226
6.113 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Deluxe	226
6.114 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa	227
6.115 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa	227
6.116 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa	228
6.117 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Restaurant	228
6.118 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Waiting area / Waiting Hall	229
6.119 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Souvenir	229
6.120 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Tea café	230
6.121 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Workshop area	230
6.122 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Library	231

# บทที่ 1

## บทนำ

ปัจจุบันนี้คนไทยหันมาใส่ใจสุขภาพมากขึ้น ทำให้เกิดกระแสการรักสุขภาพขึ้นมาเรื่อยๆ ตัวอย่างเช่น การหันมาสนใจดูแลสุขภาพด้วยการรับประทานอาหารคลีน ออกกำลังกายเป็นประจำ หรือการทำทรีทเมนท์เพื่อสุขภาพ เป็นต้น ซึ่งส่วนหนึ่งนั้นก็มาจากนโยบายของรัฐบาล ที่ส่งเสริมให้ประเทศไทยนั้นเป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ หรือ Medical Hub ซึ่งมีการเริ่มดำเนินงานมาตั้งแต่ปี พ.ศ.2557 ซึ่งนโยบาย Medical Hub เป็นการดำเนินงานของรัฐบาลเพื่อยกระดับคุณภาพด้านบริการสาธารณสุขและสุขภาพของประชาชน รวมไปถึงการมุ่งหน้าสู่การเป็นศูนย์กลางสุขภาพในระดับสากล ซึ่งมีการดำเนินการโดยกรมสนับสนุนบริการสุขภาพ หรือ สบส. ซึ่งมีการจัดทำยุทธศาสตร์ชาติ เพื่อเป็นกรอบในการดำเนินงานและบูรณาการร่วมกับหน่วยงานทั้งภาครัฐและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้อง

เนื่องจากชาเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทยชนิดหนึ่ง ที่ทางภาครัฐได้มีการส่งเสริมให้ปลูกเพื่อทดแทนพืชที่นำมาทำสารเสพติดในแหล่งผลิตทางเหนือ โดยสามารถทำรายได้มากกว่าปีละประมาณ 8,000 ล้านบาท และมีผลผลิตเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง ซึ่งชานั้นก็เป็นหนึ่งในสินค้าที่มีความนิยมในการบริโภคจากกระแสสุขภาพ รวมทั้งเพื่อเป็นตัวช่วยในการลดน้ำหนัก และยังเป็นที่นิยมปลูกพืชหนึ่งในกลุ่มอาเซียน

อีกทั้งพื้นที่จังหวัดเชียงรายเป็นภูมิประเทศที่มีเทือกเขาสูง และมีพื้นที่ราบสูงเป็นหย่อมๆ ซึ่งในบริเวณเทือกเขาจะมีความสูงประมาณ 1,500-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล ซึ่งจังหวัดเชียงรายนั้นมีสภาพภูมิประเทศและสภาพภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการปลูกชา ทำให้ผู้ที่อยู่อาศัยในท้องถิ่นนิยมปลูกชากันเป็นจำนวนมาก ทำให้เกิดไร่ชามากมาย ซึ่งในปัจจุบันไร่ชาบางแห่งยังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดเชียงรายอีกด้วย

จึงทำให้เกิดเป็นโครงการโอเรียนทอล ทิวาสเตอร์ รีสอร์ทขึ้นที่จังหวัดเชียงราย ซึ่งจังหวัดเชียงรายนั้นเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สำคัญ ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งไร่ชาก็เป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน แต่ยังมีขาดที่ปลูกที่ส่งเสริมสามารถให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชา และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากชาตะวันออก โดยมีพฤติกรรมในรีสอร์ทเป็นพฤติกรรมที่ส่งเสริมสุขภาพโดยมีผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ที่พัก และการบริการต่างๆภายในรีสอร์ท ให้ผู้เข้าใช้บริการได้สัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชา และทำกิจกรรมที่สร้างความผ่อนคลายให้กับร่างกายและจิตใจแบบที่ไม่เคยพบมาก่อน

### 1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญของโครงการ

#### 1.1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ประกอบด้วย สังคมไทยในปัจจุบันนั้นเริ่มรักและดูแลสุขภาพตัวเองมากขึ้น จึงทำให้เกิดกระแสการรักสุขภาพตามมา และชายังเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทยชนิดหนึ่ง และยังเป็นหนึ่งในสินค้าที่ได้รับความนิยมในการบริโภคจากกระแสสุขภาพ

อีกทั้งภายในไร่ชาส่วนใหญ่ก็ยังขาดที่ปลูกที่เหมาะสมสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว จึงเกิดเป็นแนวคิดที่จะทำโครงการ โอเรียนทอล ทิวาสเตอร์ รีสอร์ท ที่เป็นรีสอร์ทที่เปรียบเสมือนผู้เชี่ยวชาญในเรื่องของชา

ตะวันออก ที่จะมีพื้นที่รองรับให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และทำกิจกรรมที่จะเปิดประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับซา และสัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด โดยดึงบรรยากาศพฤติกรรมการพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติมาใช้กับรีสอร์ท เพื่อให้ผู้ที่เข้าพักนั้นได้สร้างเสริมสุขภาพที่ดี ประกอบกับการพักผ่อนที่ผ่อนคลาย ซึ่งจะเป็นการช่วยปรับสมดุลทั้งร่างกายและจิตใจของผู้เข้าพักได้เป็นอย่างดี

### 1.1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

1.1.2.1 เหตุผลสนับสนุนด้านเศรษฐกิจ โรงแรม ที่พัก ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวที่สนใจศึกษาและทำกิจกรรมที่จะสร้างประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ซา กลุ่มนักท่องเที่ยวที่สนใจในการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ และกลุ่มนักท่องเที่ยวกลุ่มที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวแบบธรรมชาติ หรือชื่นชอบการพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติ เนื่องจากแนวโน้มของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ปรากฏในช่วงหลายปีที่ผ่านมา นักท่องเที่ยวต้องการการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติที่ตนจะมีส่วนร่วม และสัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง ทั้งนี้ยังเป็นการส่งเสริมผลิตภัณฑ์จากซาให้ได้รับความนิยมและมียอดการผลิต ซ้อ ขยายเพิ่มขึ้น เพื่อสนับสนุนพันธกิจของยุทธศาสตร์ชาติปี 2560-2564 โดยกรมส่งเสริมการเกษตร (ภาคผนวก ก) และอีกทั้งยังจะช่วยสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรและชาวบ้านภายในท้องถิ่นอีกด้วย



ภาพที่ 1.1 แสดงมาตรฐานการดึงดูดนักท่องเที่ยวปี พ.ศ.2562

ที่มา: [https://www.matichon.co.th/economy/eco-report/news\\_1190160](https://www.matichon.co.th/economy/eco-report/news_1190160)

วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.2 แสดงข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพของอาเซียน  
ที่มา: <https://mgroonline.com/smes/detail/9620000058058> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.3 แสดงพันธกิจของยุทธศาสตร์ชา โดยกรมส่งเสริมการเกษตร  
ที่มา: <http://irrigation.rid.go.th/rid3/chumpol/2012/images/ChatMonkon/60.Work/002>  
วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1.2.2 เหตุผลสนับสนุนด้านสังคม ทำให้เกิดการท่องเที่ยวในเชิงบำบัดธรรมชาติ ซึ่งจะไม่เกิดการทำลายสิ่งแวดล้อม ใช้วัสดุที่เป็นมิตรกับธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม และยังคงเป็นการเสริมสร้างให้เกิดสภาพแวดล้อมภายในบริเวณและบริเวณใกล้เคียงให้ที่ดีขึ้น

### 1.1.3 ภาพลักษณ์โครงการ

เป็นรีสอร์ทที่เป็นโรงแรมที่เปรียบเสมือนผู้เชี่ยวชาญในเรื่องของชา ที่จะมีการให้ความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับชาตะวันออก และมีการส่งเสริมการใช้ผลิตภัณฑ์ชาตะวันออกในการประกอบกิจกรรมต่างๆภายในโรงแรม และเป็นรีสอร์ทที่เป็นมิตรกับธรรมชาติ ที่ผู้เข้าใช้จะได้สัมผัสกับธรรมชาติและบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด ในบรรยากาศที่ผ่อนคลายและยังเป็นสถานที่ที่จะช่วยสร้างเสริมสุขภาพของผู้เข้าพักทั้งในด้านร่างกายและจิตใจอีกด้วย

### 1.1.4 องค์กรรองรับโครงการ

ประกอบด้วย กรมส่งเสริมการเกษตร ร่วมกับ ศูนย์วิจัยชาน้ำมันและพืชน้ำมัน มูลนิธิชัยพัฒนา

## 1.2 เหตุผลในการเสนอแนะ

จังหวัดเชียงรายนั้นเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติที่สำคัญ ที่ได้รับความนิยมจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ซึ่งไร่ชาก็เป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ได้รับความนิยมมากในปัจจุบัน แต่ยังคงขาดที่พักที่ส่งเสริมสามารถให้นักท่องเที่ยวได้สัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชา และส่งเสริมผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพจากชาตะวันออกอยู่ จึงคิดทำโครงการโอเรียนทอล ทีมาสเตอร์ รีสอร์ทขึ้นมา เพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นในปัจจุบัน โดยมีพฤติกรรมในรีสอร์ทเป็นพฤติกรรมที่ส่งเสริมสุขภาพโดยมีผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ที่พัก และการบริการต่างๆภายในรีสอร์ท ให้ผู้เข้าใช้บริการได้สัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชา และทำกิจกรรมที่สร้างความผ่อนคลายให้กับร่างกายและจิตใจแบบที่ไม่เคยพบมาก่อน

## 1.3 วัตถุประสงค์โครงการ

### 1.3.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.3.1.1 เพื่อเป็นพื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการปลูกชา และความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับชาให้กับบุคคลที่มีความสนใจ และเป็นแหล่งความรู้ที่เป็นต้นแบบให้กับเกษตรกรรายย่อย และไร่ชาเจ้าอื่นๆที่สนใจ ได้นำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา และไร่ชาของตนเอง

1.3.1.2 เพื่อเป็นพื้นที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชาให้ได้รับความนิยมมากขึ้น เพื่อสร้างรายได้ให้เกษตรกรในท้องถิ่น และ เป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับคนในพื้นที่ให้มีรายได้มากขึ้น

1.3.1.3 เพื่อเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และพื้นที่ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ที่สนับสนุนกระแสสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน

### 1.3.2 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

1.3.2.1 เพื่อศึกษาวิเคราะห์โครงการประเภท โรงแรม

1.3.2.2 เพื่อศึกษาพฤติกรรมและกิจกรรมของผู้ใช้อาคารเพื่อการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโครงการประเภท โรงแรม

1.3.2.3 เพื่อนำเสนอการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในของโครงการ โรงแรมโอเรียนทอล ที่ มาสเตอร์ จังหวัดเชียงราย

#### 1.4 กลุ่มเป้าหมาย

- 1) ผู้ที่สนใจและเกษตรกรที่ต้องการหาความรู้ในกิจกรรมเกี่ยวกับการชงชา การปลูกชา และกิจกรรม อื่นๆเกี่ยวกับชา
- 2) นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยที่ชื่นชอบการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ เชิงเกษตร และเชิงสุขภาพ

#### 1.5 สถานที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ

##### 1.5.1 ลักษณะอันพึงประสงค์ของที่ตั้งโครงการ

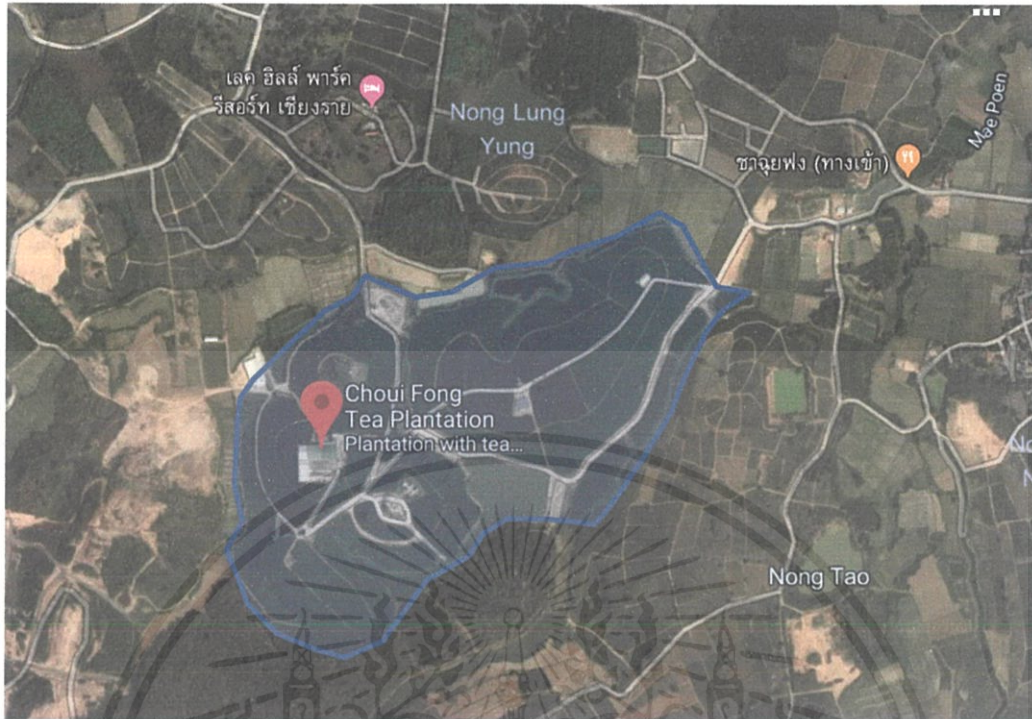
- 1.5.1.1 ที่ตั้งโครงการมีเส้นทางคมนาคมสะดวกสบายต่อการเข้าถึง
- 1.5.1.2 ที่ตั้งโครงการเป็นไร่ชาที่มีพื้นที่กว้างขวางมองเห็นวิวทิวทัศน์ได้อย่างชัดเจน
- 1.5.1.3 ที่ตั้งของโครงการอยู่ท่ามกลางธรรมชาติและมีความสงบ

##### 1.5.2 การวิเคราะห์เพื่อเลือกที่ตั้งโครงการ

##### 1.5.2.1 ที่ตั้ง A ที่โครงการตั้งอยู่บริเวณไร่ชาอุยฟง

##### 1) ลักษณะที่ตั้งโครงการ

ไร่ชาอุยฟงตั้งอยู่ที่ตำบลป่าซาง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย มีพื้นที่กว่า 1,200 ไร่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 1,200 เมตร เป็นไร่ชาขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ตั้งอยู่บนเนินเขาที่ปลูกชาลดหลั่นกันไปเป็นขั้นบันได อีกทั้งยังมีทัศนียภาพที่สวยงาม ทั้งยังอยู่ใกล้กับเส้นทางสายหลักคดอยตุง-ด่านพรมแดนแม่สาย จากถนนพหลโยธินเข้าไปเพียง 4 กม.



ภาพที่ 1.4 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A  
 ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Choui+Fong+Tea+Plantation>  
 วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.5 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.6 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ A

2) การเข้าถึงโครงการ

a. การเข้าถึงโดยรถยนต์ส่วนตัว

สามารถเดินทางจากถนนสายหลักเชียงใหม่-แม่สาย มาถึงเขตอำเภอแม่จัน ตรงแยกป่าซาง ที่จะไปดอยตุง แม่สลอง ให้เลี้ยวเข้าไปจากนั้นขับตรงไป จะมีป้ายบอกทางตลอดแนว ขับตรงไปอีก 15 กม. จะถึงทางเลี้ยว มีป้ายตรงทางเลี้ยวบอกไว้ว่าเป็นทางไปไร่ ให้เลี้ยวขวาขับตามเส้นทางไปเรื่อยๆก็จะถึงไร่ชา

b. การเข้าถึงโดยรถโดยสารประจำทาง

เชียงใหม่-ป่าซาง จากตัวเมืองเชียงใหม่ นั่งรถประจำทางสายเชียงใหม่-แม่สาย มาลงที่บ้านป่าซาง จากนั้นต้องนั่งรถสองแถวต่อ คือ

บ้านป่าซาง-บ้านเทอดไทย ใช้บริการรถสองแถวสีฟ้าสายป่าซาง-เทอดไทย ทำรถอยู่ที่บ้านป่าซาง มีรถตั้งแต่ 8:00-17:00 น. ซึ่งอาจจะต้องเหมารถขึ้นไป เพราะไม่มีรถประจำทางผ่าน



ภาพที่ 1.7 แสดงทางเข้าโครงการ A

- 3) สภาพแวดล้อมโดยรอบที่ตั้ง
  - a. ทิศเหนือ ที่ว่างโล่งมีต้นไม้เป็นหย่อมๆ
  - b. ทิศตะวันออก ไร่กาชฐา (ไร่ลับประรด)
  - c. ทิศตะวันตก อำเภอมแม่สองใน
  - d. ทิศใต้ ป่ารกเต็มไปด้วยต้นไม้

#### 1.5.2.2 ที่ตั้ง B ที่โครงการตั้งอยู่บริเวณไร่ชา101

##### 1) ลักษณะที่ตั้งโครงการ

ไร่ชา 101 ตั้งอยู่ที่ 83 หมู่ 6 ตำบลแม่สองนอก อำเภอมแม่ฟ้าหลวง มีพื้นที่กว่า 250 ไร่ เป็นไร่ชาแห่งแรกที่ใหญ่ที่สุดในดอยแม่สอง มีต้นชาปลูกเรียงรายตามชั้นบันไดตามไหล่เขาที่สลับซับซ้อน บรรยากาศโดยรอบเป็นหุบเขา อยู่ใกล้กับทางหลวงหมายเลข 1130

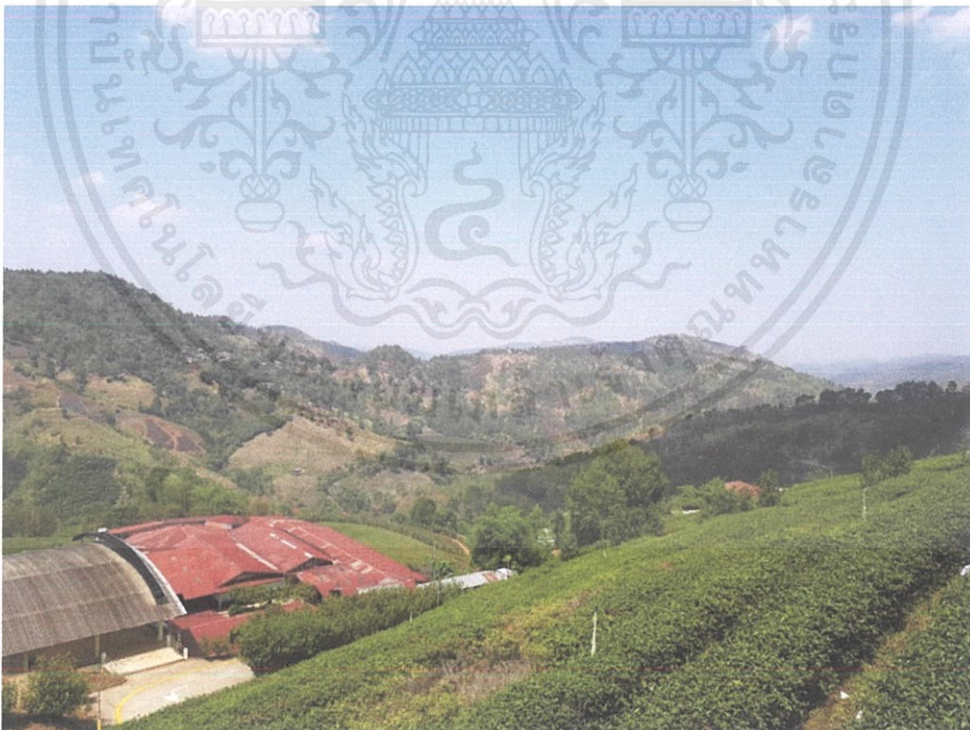


ภาพที่ 1.8 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B  
 ที่มา: <https://www.google.com/maps/search/ไร่ชา+101/@20.1598161,99.6585935,1034m/data=!3m1!1e3>  
 วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.9 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B



ภาพที่ 1.10 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2) การเข้าถึงโครงการ

### a. การเข้าถึงโดยรถยนต์ส่วนตัว

สามารถเดินทางจากศาลากลางจังหวัดเชียงราย ผ่านชุมชนบ้านใหม่ ออกไปจนถึงเส้นทางถนนพหลโยธิน (ทางหลวงหมายเลข 1) ขับตรงไป บนถนนดังกล่าว ซึ่งเป็นถนนสายเชียงราย-แม่สาย ผ่านกิโลเมตรที่ 177 เข้าเขตพื้นที่อำเภอแม่จัน จะมีป้ายเลี้ยวซ้ายตรงแยกไฟแดง (แยกแม่สลอง) ใช้เส้นทาง 1089 ผ่านตำบลแม่สลองใน จนถึงสามแยกอีโก้ ตำบลป่าซาง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย แล้วเลี้ยวซ้ายอีก 17 กิโลเมตรจะถึงไร่ชา 101

### b. การเข้าถึงโดยรถโดยสารประจำทาง

เดินทางด้วยรถเมล์สายเชียงราย-แม่สาย จากสถานีขนส่งผู้โดยสารแห่งที่ 1 ในตัวเมืองเชียงราย (เวลา 7:00-18:00 น.) ออกไปใช้เส้นทางถนนพหลโยธิน (ทางหลวงหมายเลข 1) ขับตรงไปบนถนนดังกล่าว ซึ่งเป็นถนนสายเชียงราย-แม่สายผ่านกิโลเมตรที่ 177 เข้าเขตอำเภอแม่จัน แล้วเลี้ยวซ้ายเข้าสถานีขนส่งผู้โดยสารอำเภอแม่จัน จากนั้นใช้รถสองแถวสายแม่จัน-แม่สลอง ออกจากสถานีขนส่งผู้โดยสารอำเภอแม่จัน ใช้เส้นทางพหลโยธิน (ทางหลวงหมายเลข 1) จะมีป้ายเลี้ยวซ้ายตรงแยกไฟแดง (แยกแม่สลอง) ใช้เส้นทาง 1089 ผ่านตำบลแม่สลองใน จนถึงสามแยกอีโก้ ตำบลป่าซาง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย แล้วเลี้ยวซ้ายอีก 17 กิโลเมตรก็จะถึงไร่ชา 101



ภาพที่ 1.11 แสดงการเข้าถึงโครงการ B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.12 แสดงการเข้าถึงโครงการ B

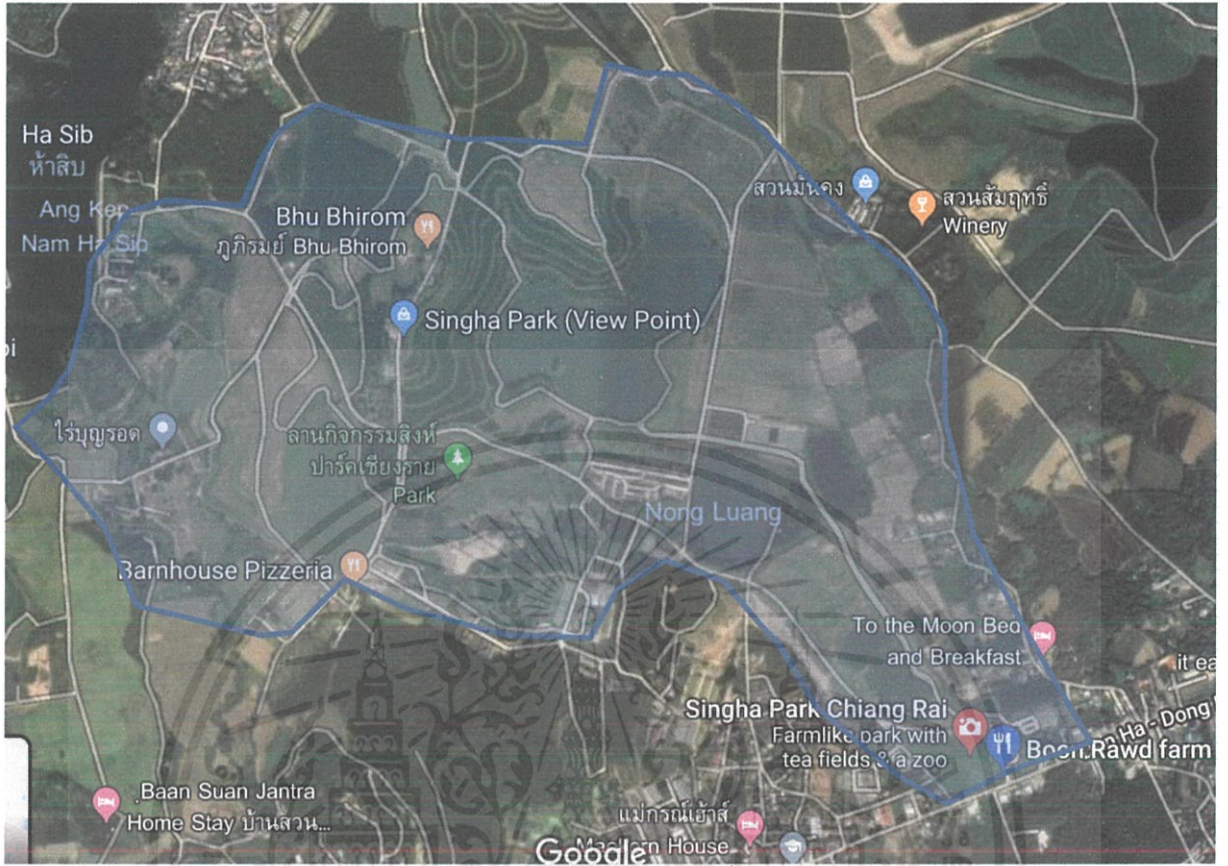
- 3) สภาพแวดล้อมโดยรอบที่ตั้ง
  - a. ทิศเหนือ ติดกับไร่ชาเหียงหงษ์
  - b. ทิศตะวันออก พื้นที่ป่าบนหุบเขา
  - c. ทิศตะวันตก จุดชมวิวดอยแม่สลอง
  - d. ทิศใต้ หมู่บ้านตำบลแม่สลอง มีพื้นที่ป่าเป็นหย่อมๆ

#### 1.5.2.3 ที่ตั้ง c ที่โครงการตั้งอยู่บริเวณสิงห์ปาร์ค เชียงราย (ไร่บุญรอด)

##### 1) ลักษณะที่ตั้งโครงการ

เป็นไร่ชาที่อยู่ใกล้ตัวเมืองเชียงรายมากที่สุด ตั้งอยู่ที่เลขที่ 99 หมู่ 1 ตำบลแม่กรณ์ อำเภอเมืองเชียงราย เนื้อที่ทั้งหมดของสิงห์ปาร์ครวมกันราว 8,000 ไร่ มีทั้งชาไร่ชา แปลงสตรอเบอร์รี่ สวนพุทรา พืชผักเมืองหนาว เป็นไร่ชาที่ไม่ได้อยู่บนเนินเขาเหมือนกับ 2 ที่ตั้งที่กล่าวมาข้างต้น ซึ่งพื้นที่ไร่ชาและเกษตรกรรมมีพื้นที่รวมกว่า 600 ไร่ อีกทั้งอยู่ในเส้นทางเดียวกับวัดร่องขุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.13 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C

ที่มา: [https://www.google.com/maps/place/Singha+Park+Chiang+Rai/@19.8581088,99.7205645,3163m/data=!3m1!1e3!4m8!1m2!2m1!1z4LmE4Lij4Lml4Lia4Li44LiN4Lij4Lit4LiUIOC5gOC4iuC4teC4ouC4h-C4o-C4suC4og!3m4!](https://www.google.com/maps/place/Singha+Park+Chiang+Rai/@19.8581088,99.7205645,3163m/data=!3m1!1e3!4m8!1m2!2m1!1z4LmE4Lij4Lml4Lia4Li44LiN4Lij4Lit4LiUIOC5gOC4iuC4teC4ouC4h-C4o-C4suC4og!3m4!1s0x30d70feb0e464e53:0xeeb653eaf54e130e!8m2!3d19.8529981!4d99.7433744)

[1s0x30d70feb0e464e53:0xeeb653eaf54e130e!8m2!3d19.8529981!4d99.7433744](https://www.google.com/maps/place/Singha+Park+Chiang+Rai/@19.8581088,99.7205645,3163m/data=!3m1!1e3!4m8!1m2!2m1!1z4LmE4Lij4Lml4Lia4Li44LiN4Lij4Lit4LiUIOC5gOC4iuC4teC4ouC4h-C4o-C4suC4og!3m4!1s0x30d70feb0e464e53:0xeeb653eaf54e130e!8m2!3d19.8529981!4d99.7433744)

วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.14 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C

ที่มา: <http://oknation.nationtv.tv/blog/print.php?id=977424> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.15 แสดงที่ดินสำหรับตั้งโครงการ C

ที่มา: <http://oknation.nationtv.tv/blog/print.php?id=977424> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2) การเข้าถึงโครงการ

## a. การเข้าถึงโดยรถยนต์ส่วนตัว

เดินทางจากถนนพหลโยธินมุ่งหน้าไปทางตัวเมืองเชียงราย ให้เลี้ยวซ้ายเข้าถนน 1208 ข้างวัดร่องขุน ตัวไร่ตั้งอยู่เส้นทางเดียวกับวัดร่องขุน เลี้ยวขวาที่สามแยก 1211 ขับตรงมาประมาณ 2 กิโลเมตรก็จะถึงไร่บุญรอดทางซ้ายมือ

## b. การเข้าถึงโดยรถโดยสารประจำทาง

เดินทางด้วยรถเมล์สายเชียงราย-แม่สรวย จากสถานีขนส่งผู้โดยสารในตัวเมืองเชียงราย รถจะไปจอดที่สามแยกทางหนึ่งไปแม่สรวย อีกทางไปวัดร่องขุน พอลงตรงสามแยกก็จะเห็นวัดร่องขุนอยู่เอียงๆกัน เดินข้ามถนนไปได้ แล้วเหมารถจากวัดร่องขุนต่อไปที่สิงห์ปาร์คอีกที หากไม่มีรถสาธารณะวิ่งผ่านต้องเหมารถสองแถวหรือตุ๊กๆจากตัวเมืองเชียงรายเข้ามาที่นี่

## 3) สภาพแวดล้อมโดยรอบที่ตั้ง

- ทิศเหนือ ติดกับสวนสัมฤทธิ์ Winery และส่วนมันคง(จำหน่ายบัวแดง)
- ทิศตะวันออก มุลินธิสร้างสรรค์อาซา และโรงแรมขนาดเล็กอีก 2 แห่ง
- ทิศตะวันตก พุทธสถานถ้าพระพุทธรูปมิ่งโมลีศรีขุนกรณ์ ห้วยล่างสร้อย
- ทิศใต้ โรงเรียนบ้านแม่กรณ์ องค์การบริหารส่วนตำบลแม่กรณ์

## 1.5.3 การพิจารณาที่ตั้งโครงการ

แสดงตามตารางที่ 1

ตารางที่ 1.1 แสดงการเปรียบเทียบข้อพิจารณาและสรุปผลการเลือกที่ตั้งโครงการที่เหมาะสมที่สุด

ข้อพิจารณาโครงการ	ที่ตั้ง A	ที่ตั้ง B	ที่ตั้ง C
1) ที่ตั้งโครงการมีเส้นทางการคมนาคมสะดวกสบายต่อการเข้าถึง	2	1	4
2) ที่ตั้งของโครงการเป็นไร้ชาที่มีพื้นที่กว้างขวาง มองเห็นวิวทิวทัศน์ได้อย่างชัดเจน	4	3	3
3) ที่ตั้งของโครงการอยู่ท่ามกลางธรรมชาติและมีความสงบ	3	3	1
รวม	9	7	8

หมายเหตุ 4 = มากที่สุด 3 = มาก 2 = ปานกลาง 1 = น้อย

สรุปการพิจารณา การเลือกที่ตั้งในพื้นที่ของที่ตั้ง A มีความเหมาะสมมากที่สุด เนื่องจากมีพื้นที่เหมาะสม และยังมีอาคารที่เป็นคาเฟ่อยู่ในพื้นที่ ซึ่งสามารถต่อยอดนำไปใช้ในโครงการได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.5.4 การวิเคราะห์เพื่อเลือกอาคาร

##### 1.5.4.1 เกณฑ์/ข้อพิจารณาในการเลือกอาคาร

- 1) เป็นอาคารที่ไม่ที่บจนเกินไปมีช่องเปิด หรือมีส่วนที่เปิดโล่งเป็น Open space สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ได้
- 2) อาคารทำมาจากวัสดุธรรมชาติ หรือผสมผสานวัสดุสมัยใหม่กับวัสดุธรรมชาติ ให้มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
- 3) สามารถสร้างและส่งเสริมภาพลักษณ์ของโครงการ และกลมกลืนไปกับบริบทรอบข้าง

##### 1.5.4.2 อาคารภายในโครงการ

อาคาร Choui Fong Tea Café 1

เจ้าของโครงการ : บริษัท ชาฉุยฟง จำกัด

สถาปนิก : บริษัท สถาปนิกไอดิน จำกัด

ลักษณะอาคาร : เป็นอาคารคาเฟ่ที่ตั้งอยู่ในไร่ฉุยฟง อาคารมีพื้นที่ 1,145 ตารางเมตร

เป็นอาคารที่ออกแบบด้วยแนวความคิดที่ต้องการฝังตัวอาคารลงบนยอดเนินเขา เพื่อไม่ให้บดบังทัศนียภาพมากเกินไป โดยให้ตัวอาคารบางส่วนยื่นลอยออกมา นอกจากตัวอาคารจะไม่บดบังวิวที่สวยงามแล้ว ยังสามารถใช้หลังคาตาดฟ้าเป็นพื้นที่ชมวิวดีกด้วย วัสดุที่ใช้จะเป็นสังกะสี เช่น ไข่เหล็ก ปูน คอนกรีตเปลือย กระจก และไม้สนเทอร์โม (เผาด้วยความร้อนสูงได้สีเป็นธรรมชาติ) เน้นการโชว์ผิวของวัสดุทั้งหมดไม่มีการทาสีหรือย้อมสีใหม่ สำหรับส่วนห้องน้ำจะใช้ Perforated (ตะแกรงเหล็กเจาะรู) มาใช้สำหรับเป็นผนังกันพื้นที่อ่างล้างมือ และเมื่อมีแสงส่องผ่านลงไปก็จะเกิดเป็นลวดลายของแสงตามรูปร่างของแผ่นตะแกรงเหล็กขึ้นมา

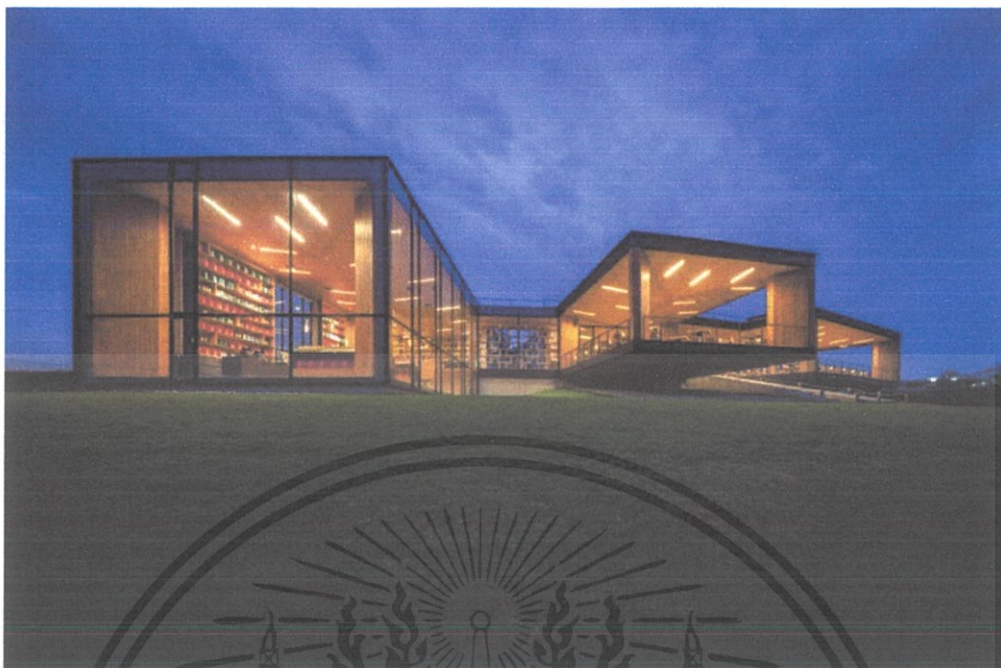


ภาพที่ 1.16 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A



ภาพที่ 1.17 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.18 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.19 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.20 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.21 แสดงภาพภายนอกของอาคาร A  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.22 แสดงภาพภายในอาคาร A

ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.23 แสดงภาพภายในอาคาร A

ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.24 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ภาพที่ 1.25 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.26 แสดงภาพภายในอาคาร A บริเวณห้องน้ำ  
ที่มา: <https://www.wazzadu.com/article/1060> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

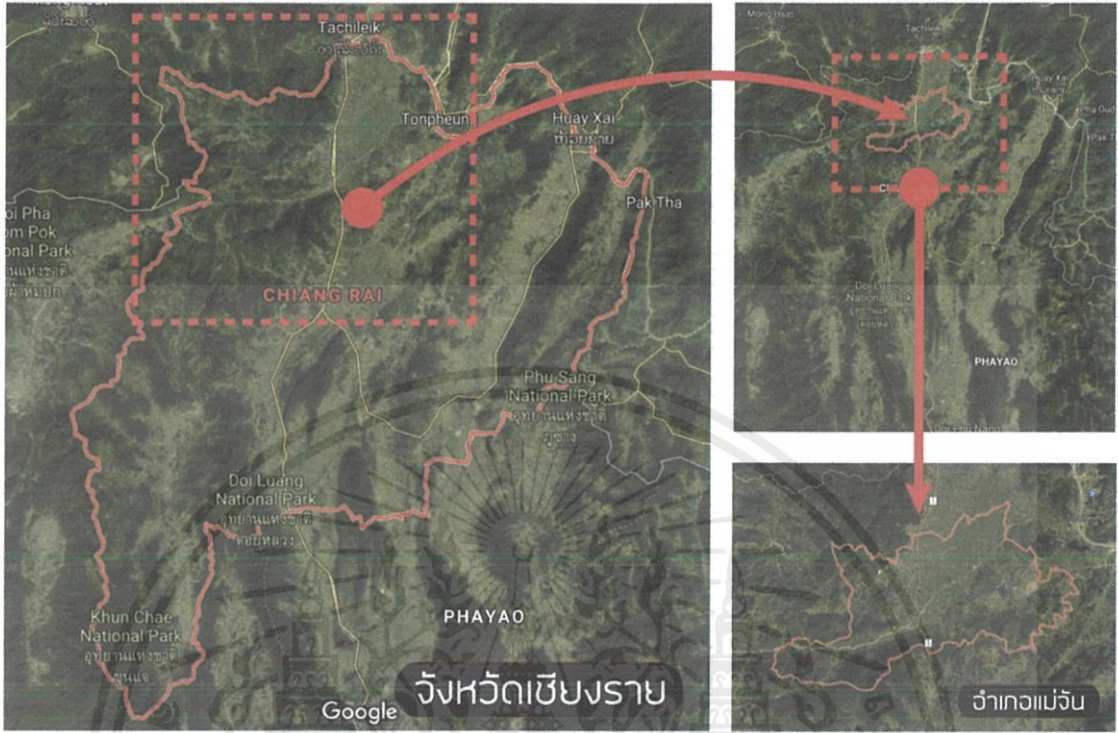
### สรุปการพิจารณาในการเลือกใช้อาคาร

เลือกใช้อาคาร A เนื่องจากอาคาร A นั้นเป็นอาคารที่มีอยู่ในที่ตั้งโครงการเดิมอยู่แล้ว ซึ่งมีความสอดคล้อง และเหมาะสมกับตัวสภาพแวดล้อม จึงสามารถนำมาต่อยอดใช้ในโครงการโอเรียนทอล ทิมาสเตอร์ รีสอร์ทได้ ในกรณีที่อาคารไม่สามารถตอบสนองกับฟังก์ชันได้เพียงพออาจจะมีการพิจารณาอาคารเพิ่มจำนวนอาคาร

**หมายเหตุ :** เนื่องจากเป็นโครงการที่ต่อยอดจากโครงการเดิมที่มีอยู่แล้วจึงไม่มีการเปรียบเทียบอาคาร

#### 1.5.5 ที่ตั้งโครงการ

โครงการโอเรียนทอล ทิมาสเตอร์ รีสอร์ท ตั้งอยู่บริเวณพื้นที่ไร่ดุษพงษ์ ที่อยู่เลขที่ 97 หมู่ 8 ตำบลป่าซาง อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย



ภาพที่ 1.27 แผนที่แสดงแผนที่แสดงที่ตั้งของจังหวัดเชียงราย และอำเภอแม่จัน (ตอนเหนือของจังหวัดเชียงราย)

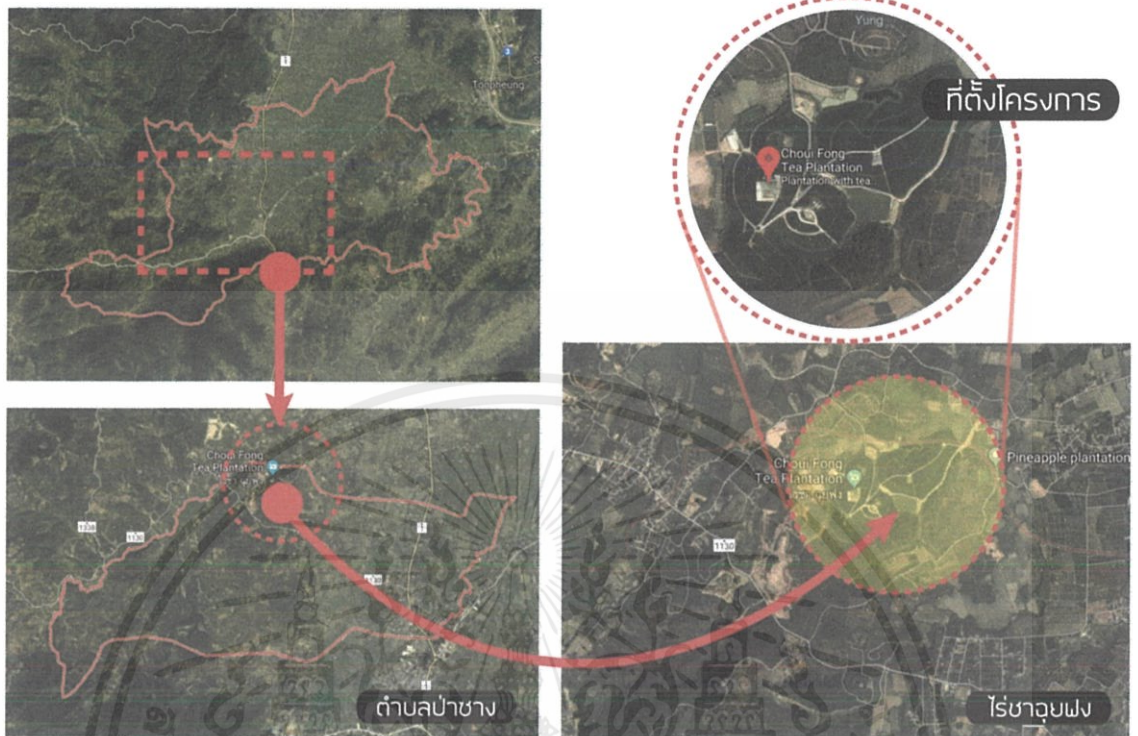
ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Chiang+Rai/>

@19.7289726,98.7965477,342675m/data=!3m2!1e3!4b1!4m5!3m4!1s0x30d706670927ea4b:0x386bd811b93aa61e!8m2!3d19.9071656!4d99.830955

วันที่ 6 สิงหาคม 2562 (เฉพาะรูปภาพที่นำมาใช้)

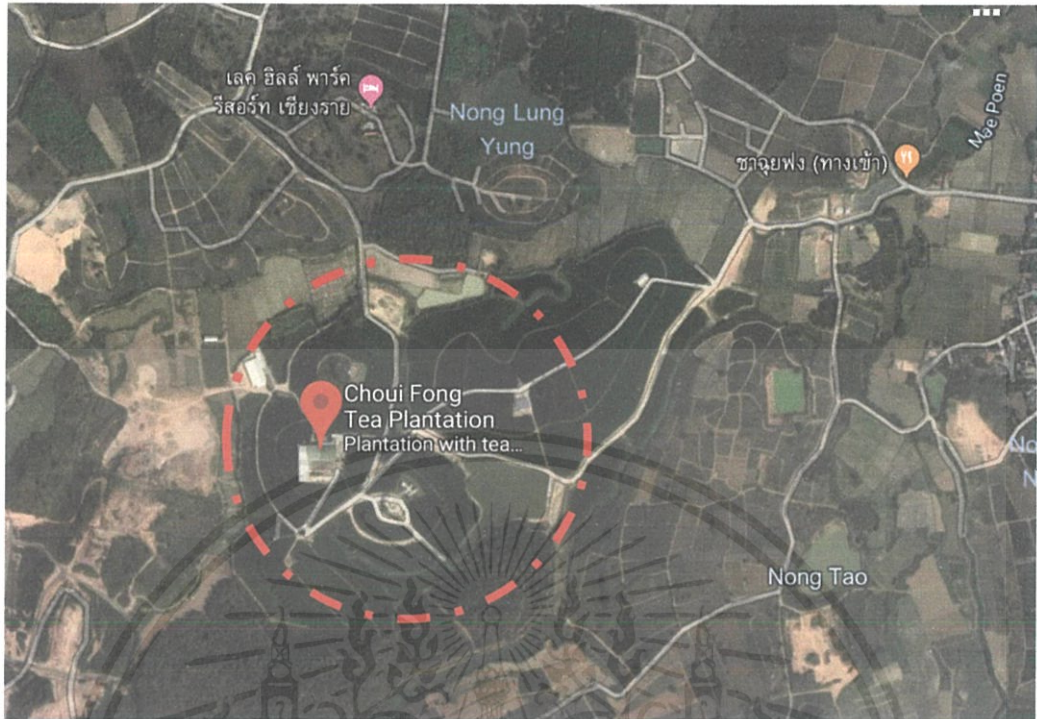


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.28 แผนภาพแสดงแผนที่แสดงที่ตั้งของตำบลป่าซาง (ฝั่งตะวันตกของอำเภอแม่จัน) ไร่ชาอุยฝง (ตอนเหนือของตำบลป่าซาง) และที่ตั้งโครงการ (บริเวณของไร่ชาอุยฝง)  
 ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Chiang+Rai/@19.7289726,98.7965477,342675m/data=!3m2!1e3!4b1!4m5!3m4!1s0x30d706670927ea4b:0x386bd811b93aa61e!8m2!3d19.9071656!4d99.830955>  
 วันที่ 6 สิงหาคม 2562 (เฉพาะรูปภาพที่นำมาใช้)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

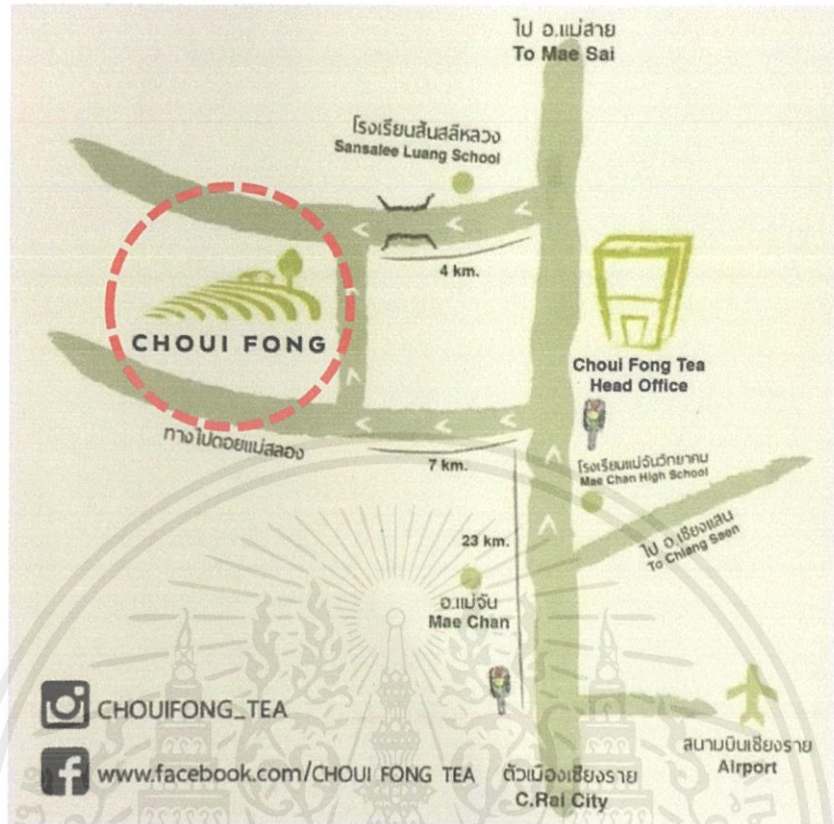


ภาพที่ 1.29 ภาพแสดงที่ตั้งโครงการ

ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Choui+Fong+Tea+Plantation>

วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.30 ภาพแผนผังแสดงที่ตั้งโครงการ  
ที่มา: แผ่นพับของไร่ชาฉุยฟง วันที่ 17 มิถุนายน 2562

#### 1.5.6 การเข้าถึงโครงการ

##### 1.5.6.1 การเข้าถึงโดยรถยนต์ส่วนตัว

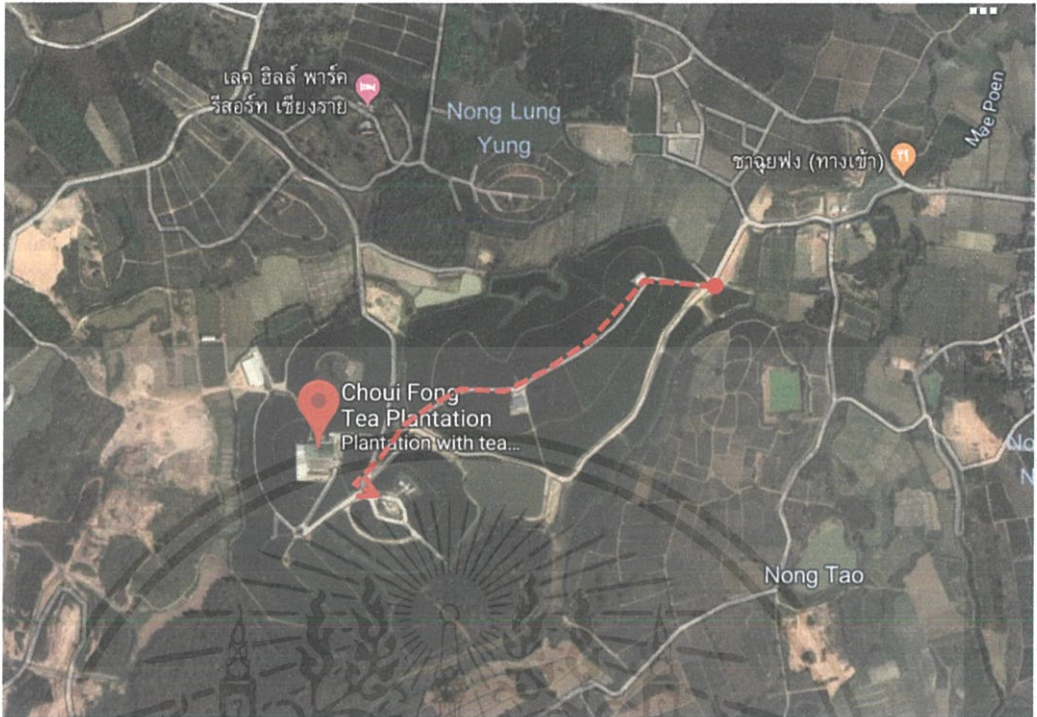
สามารถเดินทางจากถนนสายหลักเชียงราย-แม่สาย มาถึงเขตอำเภอแม่จัน ตรงแยกป่าซาง ที่จะไปดอยตุง แม่สลอง ให้เลี้ยวเข้าไปจากนั้นขับรถตรงไป จะมีป้ายบอกทางตลอดแนว ขับตรงไปอีก 15 กม. จะถึงทางเลี้ยว มีป้ายตรงทางเลี้ยวบอกไว้ว่าเป็นทางไปไร่ ให้เลี้ยวขวาขับตามเส้นทางไปเรื่อยๆก็จะถึงไร่ชา

##### 1.5.6.2 การเข้าถึงโดยรถโดยสารประจำทาง

เชียงราย-ป่าซาง จากตัวเมืองเชียงราย นั่งรถประจำทางสายเชียงราย-แม่สาย มาลงที่บ้านป่าซาง จากนั้นต้องนั่งรถสองแถวต่อ คือ

บ้านป่าซาง-บ้านเทอดไทย ใช้บริการรถสองแถวสีฟ้าสายป่าซาง-เทิดไทย ทำรถอยู่ที่บ้านป่าซาง มีรถตั้งแต่ 8:00-17:00 น. ซึ่งอาจจะต้องเหมารถขึ้นไป เพราะไม่มีรถประจำทางผ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.31 ภาพแสดงการเข้าถึงโครงการ  
 ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Choui+Fong+Tea+Plantation>  
 วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6 ลักษณะทางกายภาพของโครงการ

### 1.6.1 ผังบริเวณ



LAY OUT



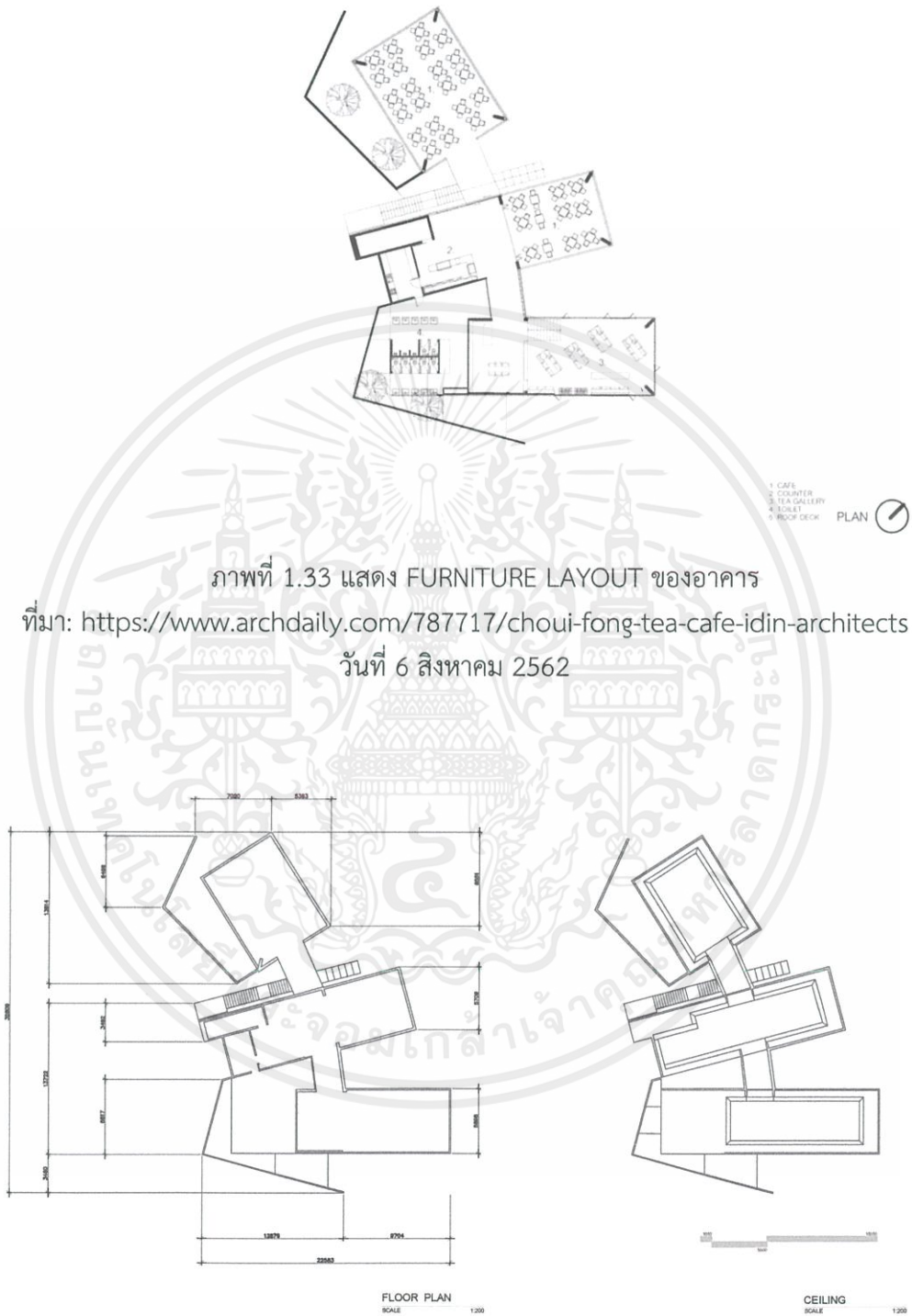
ภาพที่ 1.32 แสดงผังบริเวณของโครงการ

ที่มา: <https://www.archdaily.com/787717/choui-fong-tea-cafe-idin-architects>

วันที่ 6 สิงหาคม 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6.2 ผังอาคาร

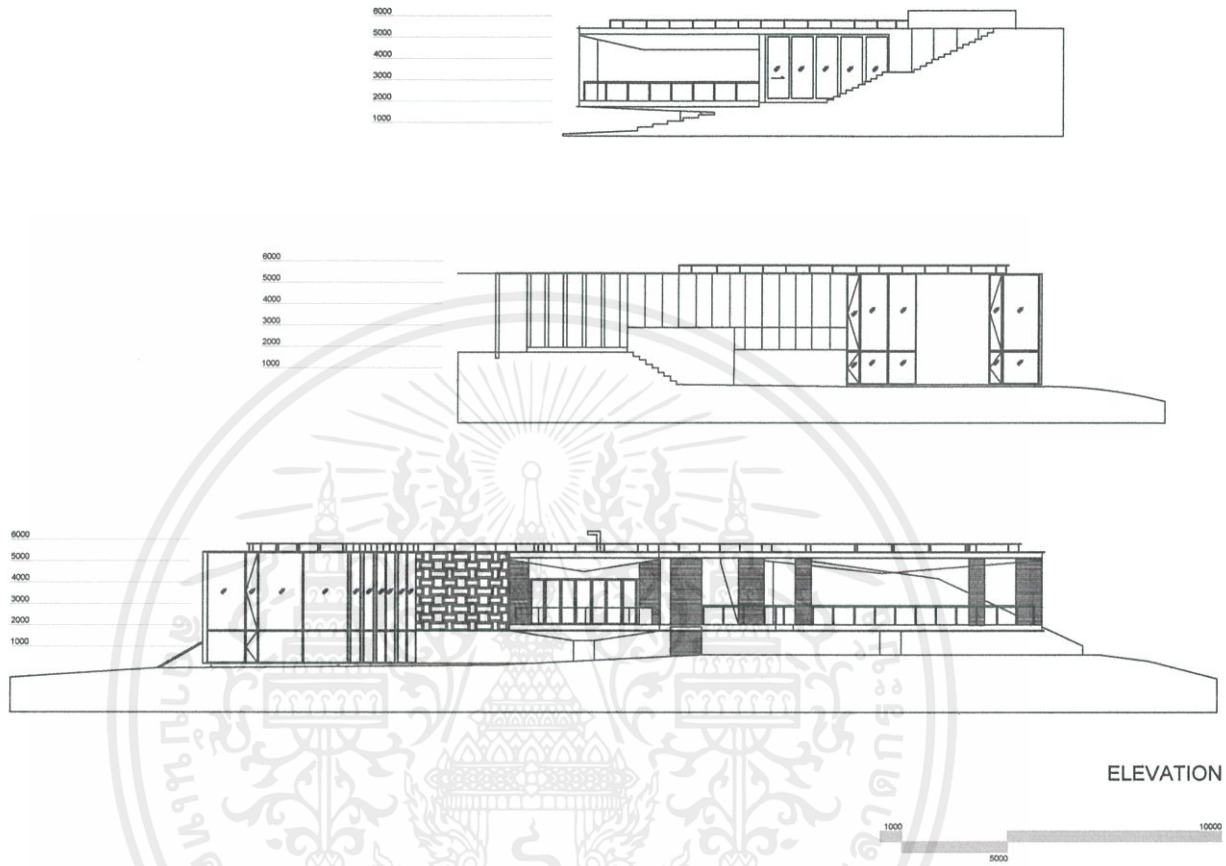


ภาพที่ 1.33 แสดง FURNITURE LAYOUT ของอาคาร  
 ที่มา: <https://www.archdaily.com/787717/choui-fong-tea-cafe-idin-architects>  
 วันที่ 6 สิงหาคม 2562

ภาพที่ 1.34 แสดงแปลนพื้นและแปลนหลังคาอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

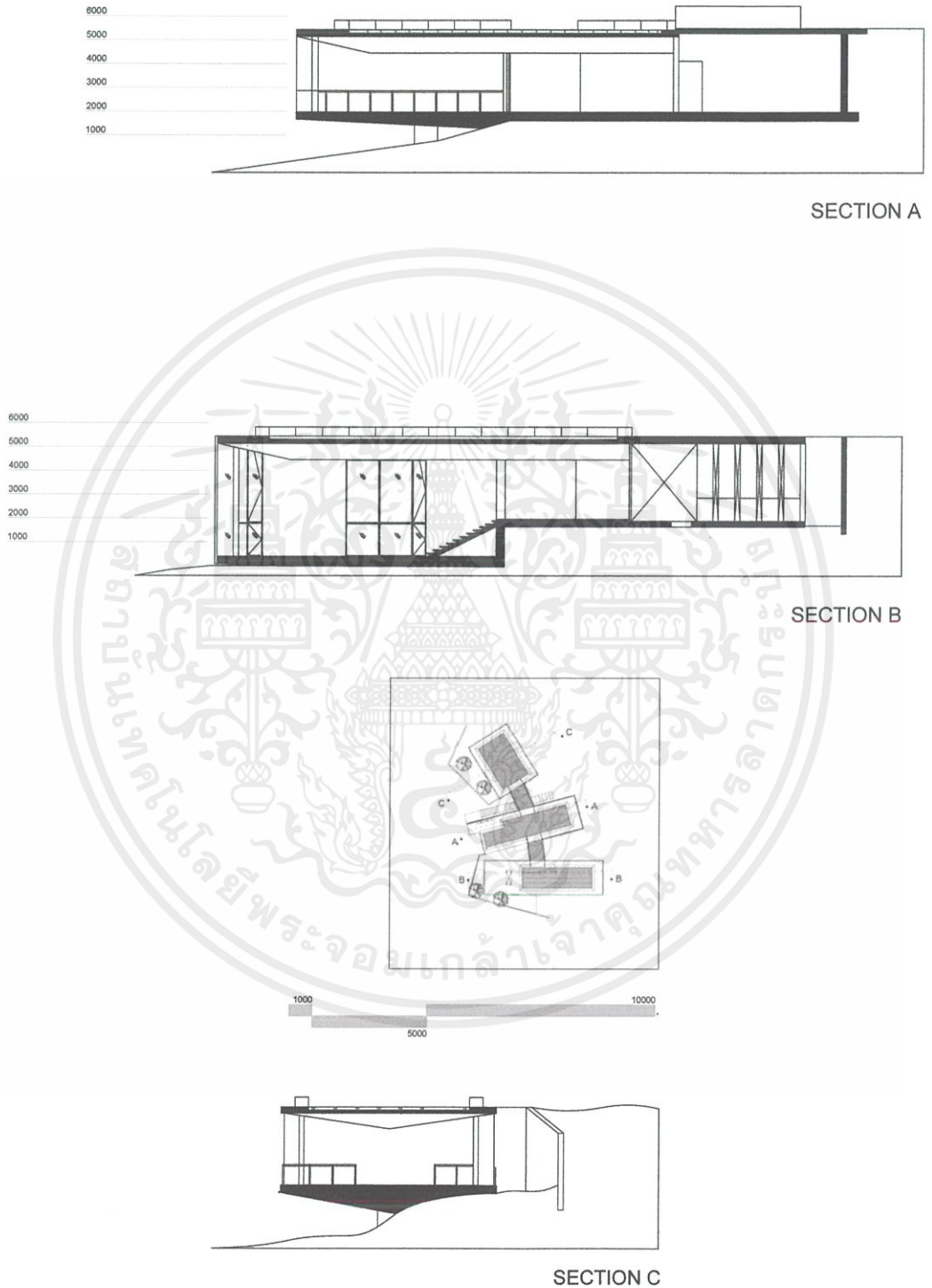
1.6.3 รูปด้าน



ภาพที่ 1.35 แสดงรูปด้านอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6.4 รูปตัด



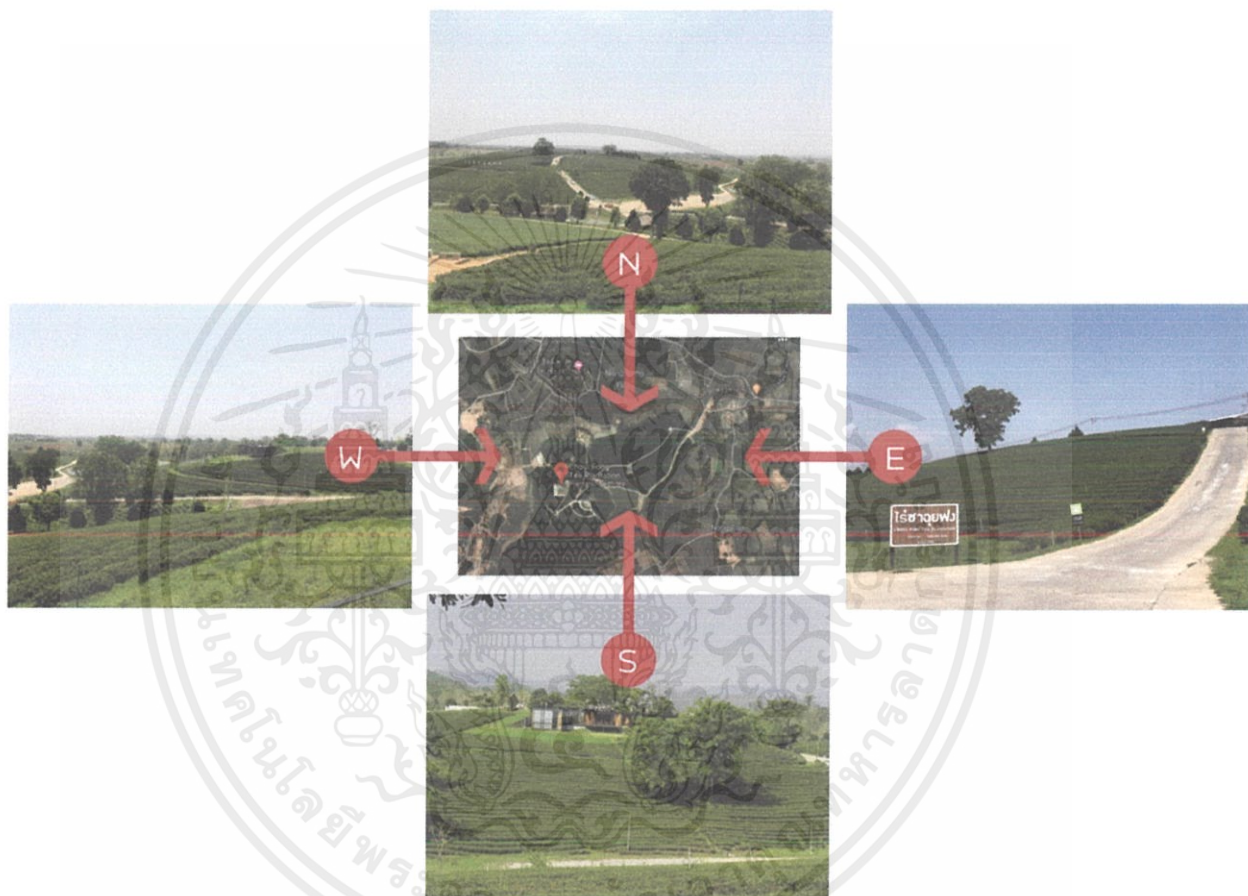
ภาพที่ 1.36 แสดงรูปตัดอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.7 สภาพแวดล้อมโครงการ

### 1.7.1 สภาพแวดล้อมภายในโครงการ

มีพื้นที่กว่า 1,200 ไร่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 1,200 เมตร เป็นไร่อากาศขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ตั้งอยู่บนเนินเขาที่ปลูกชาลดหลั่นกันไปเป็นขั้นบันได อีกทั้งยังมีทัศนียภาพที่สวยงาม ทั้งยังอยู่ใกล้กับเส้นทางสายหลักดอยตุง-ด่านพรมแดนแม่สาย จากถนนพหลโยธินเข้าไปเพียง 4 กม.

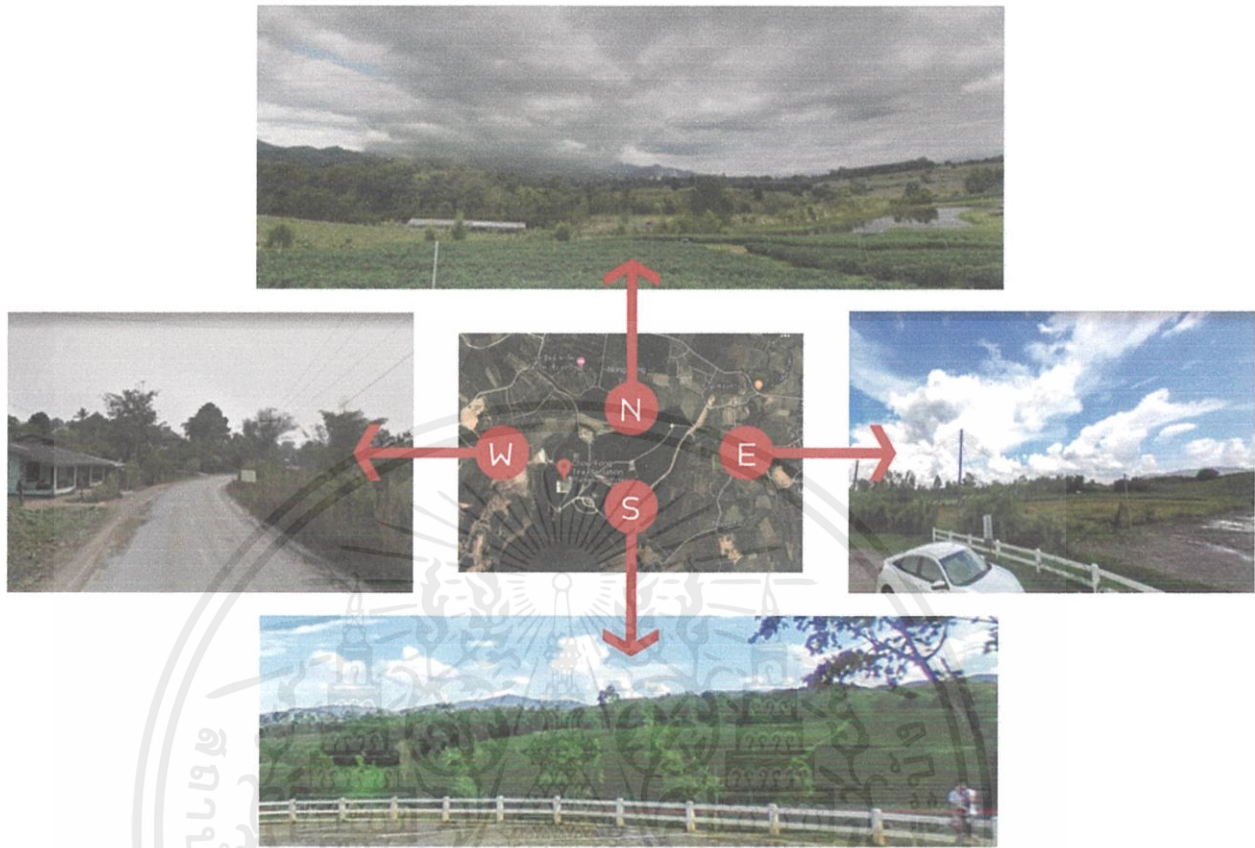


ภาพที่ 1.37 ภาพแสดงสภาพแวดล้อมภายในโครงการทั้ง 4 ทิศ

### 1.7.2 สภาพโดยรอบโครงการ

- 1) ทิศเหนือ ที่ว่างโล่งมีต้นไม้เป็นหย่อมๆ
- 2) ทิศตะวันออก ไร่กาชฐา (ไร่ลับประรด)
- 3) ทิศตะวันตก อ่างเก็บน้ำสองโน
- 4) ทิศใต้ ป่ารกเต็มไปด้วยต้นไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

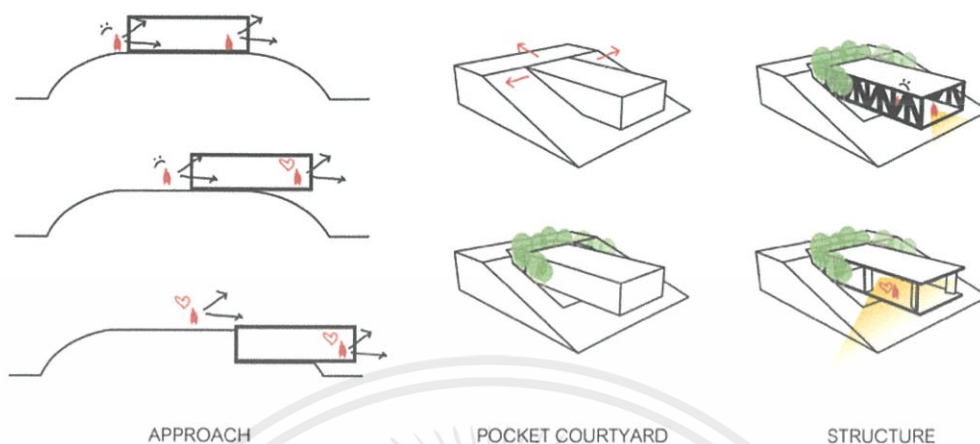


ภาพที่ 1.38 ภาพแสดงสภาพแวดล้อมภายนอกโครงการทั้ง 4 ทิศ  
ที่มา: <https://www.google.com/maps/place/Choui+Fong+Tea+Plantation>  
วันที่ 6 สิงหาคม 2562

### 1.8 วิเคราะห์อาคาร (Building Analysis)

ตัวอาคารเป็นอาคารคาเฟ่ที่ตั้งอยู่ในไร่ฉุยฝง อาคารมีพื้นที่ 1,145 ตารางเมตร เป็นอาคารที่ออกแบบด้วยแนวความคิดที่ต้องการฝังตัวอาคารลงบนยอดเนินเขา เพื่อไม่ให้บดบังทัศนียภาพมากเกินไป โดยให้ตัวอาคารบางส่วนยื่นลอยออกมา นอกจากตัวอาคารจะไม่บดบังวิวที่สวยงามแล้ว ยังสามารถใช้หลังคาตากผ้าเป็นพื้นที่ชมวิวได้อีกด้วย วัสดุที่ใช้จะเป็นสังกะสี วัสดุที่ใช้จะเป็นสังกะสี วัสดุ เช่น ใช้เหล็ก ปูน คอนกรีตเปลือย กระฉก และไม้สนเทอร์โม (เผาด้วยความร้อนสูงได้สีเป็นธรรมชาติ) เน้นการโชว์ผิวของวัสดุทั้งหมดไม่มีการทาสี หรือ ย้อมสีใหม่ สำหรับส่วนห้องน้ำจะใช้ Perforated (ตะแกรงเหล็กเจาะรู) มาใช้สำหรับเป็นผนังกันพื้นที่อ่างล้างมือ และเมื่อมีแสงส่องผ่านลงไปก็จะเกิดเป็นลวดลายของแสงตามรูปร่างของแผ่นตะแกรงเหล็กขึ้นมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.39 แผนภาพแสดงการอธิบายลักษณะของอาคาร

ที่มา: <http://www.idin-architects.com/portfolio-item/choui-fong-tea-cafe/>

วันที่ 6 สิงหาคม 2562

มีการทำสวนด้านหลังเพื่อเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้มีความกลมกลืนกับธรรมชาติมากขึ้น ส่วนโครงสร้างเป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ตัวอาคารแบ่งออกเป็น 3 ส่วนหลักๆ ที่การเปิดอาคารให้รับวิวได้ 360 องศา อีกทั้งยังได้รับลมธรรมชาติและเป็นการเปิดรับแสงธรรมชาติอีกด้วย

## 1.9 วิเคราะห์ที่ตั้ง (Site Analysis)

### 1.9.1 ลักษณะที่ตั้งโครงการ

เป็นไร่ขนาดใหญ่ที่สุดในประเทศไทย ตั้งอยู่บนเนินเขาที่ปลูกชาตลอดทั้งปีเป็นชั้นบันได ที่มีพื้นที่กว่า 1,200 ไร่ อยู่สูงจากระดับน้ำทะเล 430 เมตร ซึ่งตัวเนินเขามีลักษณะความชันที่ไม่มาก อีกทั้งยังมีทัศนียภาพที่สวยงาม ทั้งยังอยู่ใกล้กับเส้นทางสายหลักคอยดุง-ด่านพรมแดนแม่สาย จากถนนพหลโยธินเข้าไปเพียง 4 กม.

### 1.9.2 การเข้าถึง

ตัวโครงการสามารถเข้าถึงได้จากทางเข้าไร่ชาอุยฟงที่อยู่ทางทิศตะวันออกเฉียงเหนือของที่ตั้งโครงการ ซึ่งเป็นถนนที่ตัดมาจากถนนเส้นทางหลักทางหลวงหมายเลข 1130 ที่เชื่อมมาจากทางหลวงหมายเลข 1 โดยมีการวางอาคารอยู่บนเนินสูงที่สามารถมองเห็นได้ตั้งแต่ทางเข้าโครงการ

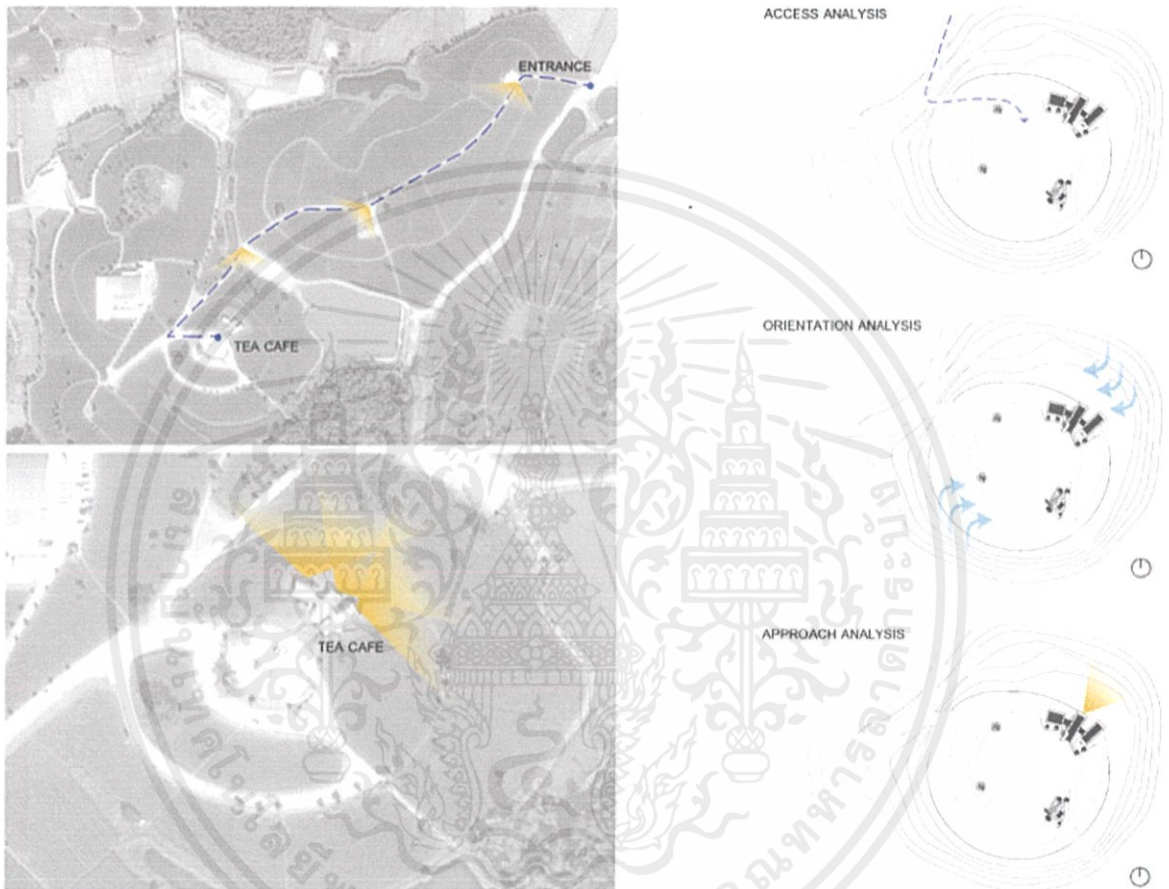
### 1.9.3 การกำหนดมุมมองภายในโครงการ

บริเวณที่ตั้งอาคารที่อยู่บนเนินสูงสามารถมองเห็นตัวไร่ได้เกือบทั้งหมด และมีการทำอาคารให้สอดคล้องกับที่ตั้ง โดยเป็นอาคารที่มีลักษณะที่เปิดมุมมองให้เห็นวิวไร่ชาได้ 360 องศา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 1.9.4 ทิศทางลม

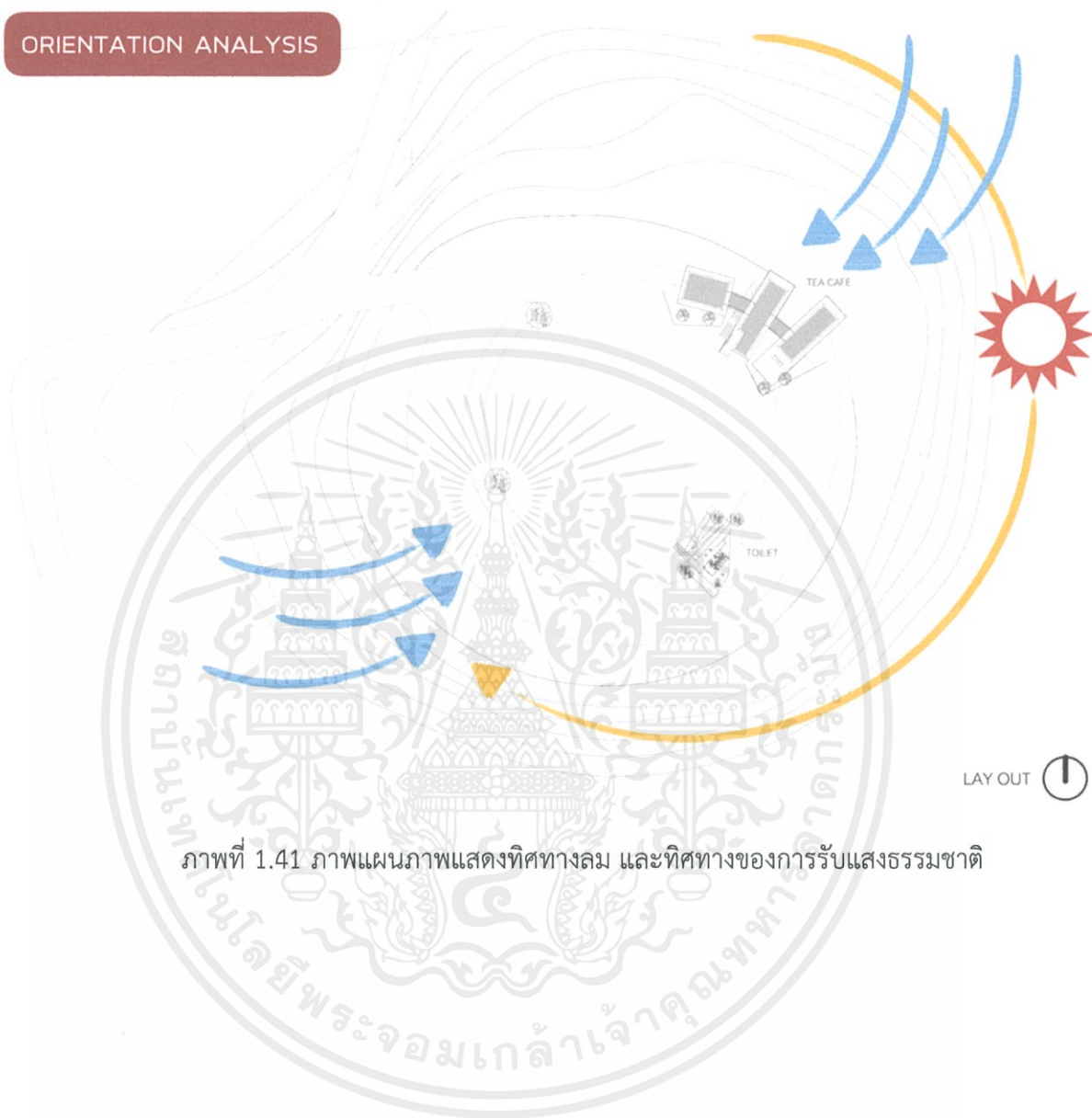
ตั้งอยู่บนเนินที่รับลมธรรมชาติจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือ และทิศตะวันตกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นทิศที่เหมาะสมกับการหันหน้าอาคารเพื่อรับลมธรรมชาติ ได้รับแสงจากพระอาทิตย์เวลากลางวันในบริเวณฝั่งตะวันออกเฉียงของที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 1.40 ภาพแผนภาพแสดงการเข้าถึงโครงการ ทิศทางลม และมุมมองของอาคาร  
ที่มา: <http://www.idin-architects.com/portfolio-item/chou-fong-tea-cafe/>  
วันที่ 6 สิงหาคม 2562

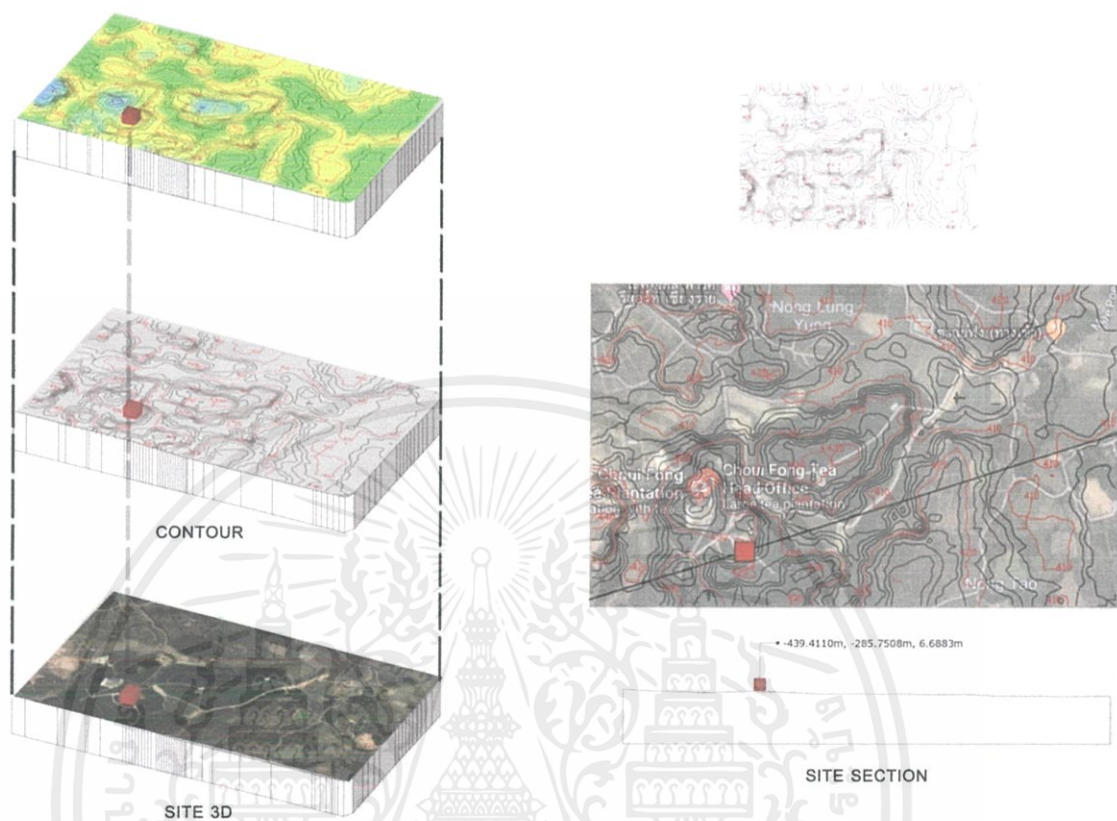
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ORIENTATION ANALYSIS



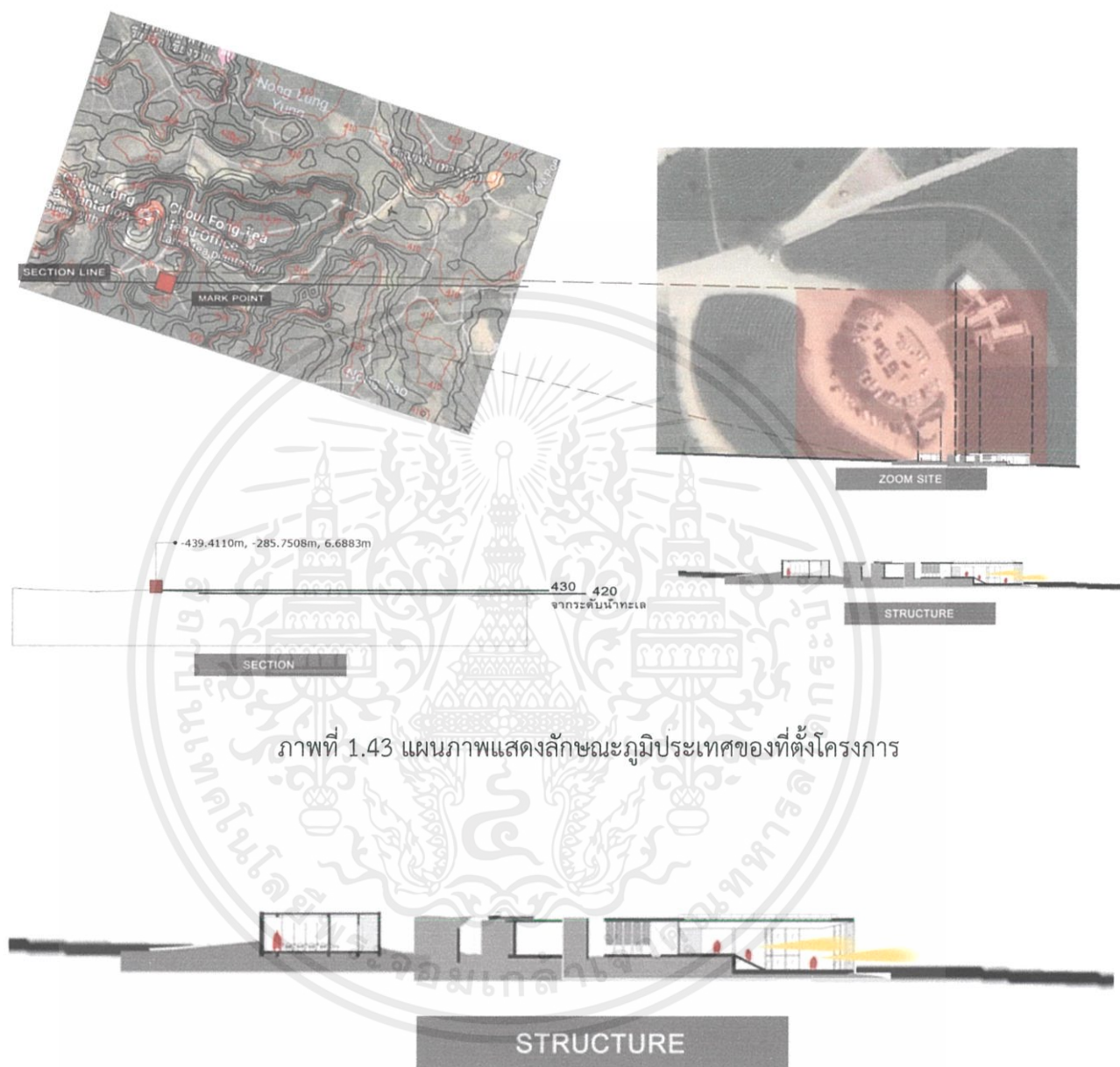
ภาพที่ 1.41 ภาพแผนภาพแสดงทิศทางลม และทิศทางของการรับแสงธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.42 แผนภาพแสดงลักษณะภูมิประเทศของที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.43 แผนภาพแสดงลักษณะภูมิประเทศของที่ตั้งโครงการ

ภาพที่ 1.44 แผนภาพแสดงการตั้งอาคารในพื้นที่ตั้งโครงการ (เดิม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ข้อมูลพื้นฐานและข้อมูลสนับสนุนโครงการ

### 2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

#### 2.1.1 ความหมายและลักษณะสำคัญของโรงแรม

##### 2.1.1.1 ความหมายของโรงแรม

โรงแรม หมายถึง ที่พักคนเดินทางซึ่งต้องเสียค่าพักแรมด้วย (พจนานุกรม ราชบัณฑิตยสถาน)

โรงแรม หมายถึง สถานที่ทุกชนิดที่จัดตั้งขึ้นเพื่อรองรับสินจ้างสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลที่ประสงค์จะหาที่อยู่หรือที่พักชั่วคราว (ในทางกฎหมาย)

โรงแรม หมายถึง สถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่นักธุรกิจตั้งขึ้น เพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องของที่พัก อาศัย อาหาร และบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัย และเดินทาง หรืออาคารที่มีห้องนอนหลายห้อง ติดต่อเรียงรายกันในอาคารหนึ่งหลังหรือหลายหลัง ซึ่งมีบริการต่างๆ เพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก ซึ่งเรียกว่า “แขก” (guest) (th.wikipedia.org)

Hotel หรือ โรงแรม แปลว่า คฤหาสน์ ในภาษาฝรั่งเศส เดิมที่ใช้คำว่า hotel ในปัจจุบัน ซึ่งโรงแรมแห่งแรกในยุโรป คือ โฮเทล เดอ อองรี กัต (Hotel de Hanri IV) ก่อตั้งเมื่อปี ค.ศ.1788

##### 2.1.1.2 วิวัฒนาการของโรงแรม

เริ่มจากผู้คนเดินทางระหว่างเมืองไปมาหาสู่กัน แต่ผู้เดินทางจะนอนตามถนน หรือนอนตามบ้านเรือนของประชาชนทั่วไป หรือตามโบสถ์ โดยแต่เดิมเป็นการให้ที่พักพิงมีอาหารให้ตามอัตภาพ ไม่มีค่าบริการ จนกระทั่งมีคนหัวใสได้เปลี่ยนแนวคิดนี้ให้กลายเป็นธุรกิจขึ้นมา เปลี่ยนแนวคิดจากไม่ตรีจิต มาเป็นธุรกิจ และเริ่มขายไวน์ อาหารง่ายๆ มีการใช้ระบบลงทะเบียนผู้เข้าพักขึ้น จนธุรกิจนี้แพร่หลายและทำกำไร โดยเริ่มต้นจากประเทศอิตาลี และเริ่มแพร่หลายไปยังประเทศเยอรมนี ฝรั่งเศส จนถึง สหราชอาณาจักร จากที่มีห้องพักอย่างเดียว ต่อมาจึงพัฒนาให้มีความหรูหรา สะดวกสบาย มีบริการที่ดี

โรงแรมไม่มีการพัฒนาไปไกลกว่านั้นจนกระทั่ง นายเซซาร์ ริทซ์ (Ce'Sar Ritz) ชาวสวิตเซอร์แลนด์ ผู้ซึ่งเป็นบิดาของการโรงแรมได้นำวิทยาการใหม่ๆ มาใช้นั่นเอง และยังเป็นเจ้าของประโยคอมตะ “The customer is always right” อีกด้วย (Porntep Danno, 2016)

##### 2.1.1.3 การแบ่งประเภทโรงแรม

#### 1) การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามขนาด

ขนาดหรือจำนวนห้องพักที่โรงแรมมีอยู่เป็นวิธีการจัดกลุ่มหรือแยกประเภทโรงแรมได้ง่ายๆวิธีหนึ่ง โดยทั่วไปนิยมแบ่งกลุ่มโรงแรมออกเป็น 3 กลุ่ม ตามจำนวนห้องพักที่มีมากน้อยต่างกัน ดังนี้

1. โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีห้องพักเดี่ยวต่ำกว่า 30 ห้อง
2. โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 30 ห้อง ไม่เกิน 100 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง ตกแต่งหรูหรา มีบริการครบครัน

การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามจำนวนห้องพักนี้ช่วยให้สามารถเปรียบเทียบผลการ

ดำเนินงานในด้านต่างๆ ระหว่างโรงแรมที่มีขนาดใกล้เคียงกันได้ง่ายขึ้น

**หมายเหตุ :** ประเภทของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ (โอเรียนทอล ทีมาสเตอร์ รีสอร์ท) เมื่อแบ่งตามขนาด คือ โรงแรมขนาดเล็ก

- 2) การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด

การแบ่งประเภทของโรงแรมตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด สามารถแบ่งอย่างกว้างๆ ได้ ดังนี้

1. โรงแรมประเภทธุรกิจ (Commercial Hotels)

โรงแรมประเภทธุรกิจโดยทั่วไปจะตั้งอยู่ในตัวเมือง หรือเขตที่มีร้านค้า/บริษัท ธุรกิจตั้งอยู่หนาแน่น ซึ่งเป็นบริเวณที่สะดวกต่อการติดต่อกิจการของแขกซึ่งคือนักธุรกิจ โรงแรมประเภทนี้มีจำนวนโรงแรมมากกว่าประเภทอื่นๆ และมุ่งขายห้องพักแก่นักธุรกิจเป็นหลัก อย่างไรก็ตามนักท่องเที่ยวที่มาเป็นกลุ่ม นักท่องเที่ยวทั่วไป และกลุ่มประชุมสัมมนาที่ชอบโรงแรมประเภทนี้ด้วยเหมือนกัน ในสมัยก่อนโรงแรมประเภทธุรกิจนี้ถือว่าเป็นโรงแรมประเภทพักรับพักรวด หรือ Transient hotels เพราะระยะเวลาพักของแขกสั้นกว่าในโรงแรมประเภทอื่น

ส่วนใหญ่บริการสำหรับแขกในโรงแรมประเภทธุรกิจ จะมีหนังสือพิมพ์ให้ฟรี เสิร์ฟอาหารเช้า มีโทรศัพท์ โทรทัศน์ระบบเคเบิลทีวี วีดีโอ บริการให้เช่ารถ บริการรับ-ส่ง ห้องประชุม ห้องพักแบบห้องชุด และบริการจัดเลี้ยง และบางโรงแรมอาจมีศูนย์สุขภาพ ห้องอาบน้ำแบบชาวน่า ฯลฯ

2. โรงแรมประจำท่าอากาศยาน (Airport Hotels)

ตั้งอยู่ใกล้กับท่าอากาศยาน โดยเฉพาะท่าอากาศยานนานาชาติ ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจ ผู้โดยสารเครื่องบินที่จำเป็นต้องพักค้างคืน เพราะมีการยกเลิกเที่ยวบิน หรือเครื่องบินมีปัญหาขัดข้องต้องเลื่อนกำหนดออก หรือผู้โดยสารที่จำเป็นต้องพักรอเพื่อต่อเที่ยวบินอื่น ตลอดจนเจ้าหน้าที่สายการบินต่างๆ โรงแรมประเภทนี้จะมีรถบริการระหว่างสนามบินกับโรงแรม และส่วนใหญ่จะมีห้องประชุมเพื่อบริการแก่แขกที่เดินทางมาประชุมแต่ไม่ต้องการเสียเวลาในการเดินทางเข้าเมือง ซึ่งจะประหยัดทั้งค่าใช้จ่ายและเวลา

3. โรงแรมประเภทห้องชุด (Suite Hotels)

นับว่าเป็นโรงแรมประเภทหนึ่งที่กำลังได้รับการพัฒนาขึ้นมาล่าสุด และกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก โรงแรมประเภทนี้จะมีห้องพักที่เป็นห้องชุดล้วนๆ คือเป็นห้องพักที่มีห้องรับแขกแยกออกจากห้องนอน บางแห่งอาจจะมีครัวเล็กๆ ให้ โดยมีตู้เย็น และเครื่องต้มต่างๆ จัดให้พร้อมอยู่ภายในห้องพักนั่นเอง การที่ให้พื้นที่ใช้สอยภายในห้องพักแขกมากขึ้น ทำให้พื้นที่ที่แขกใช้ร่วมกันภายในโรงแรมน้อยลงกว่าปกติ

โรงแรมประเภทนี้ได้รับความนิยมจากแขกหลายกลุ่ม กลุ่มหนึ่งคือ พวกที่กำลังเปลี่ยนที่อยู่ ซึ่งใช้โรงแรมเป็นที่พักชั่วคราว ส่วนกลุ่มคนที่ต้องเดินทางบ่อยๆ ก็ชอบโรงแรมประเภทนี้ เพราะให้ความรู้สึกเหมือนอยู่บ้าน พวกที่มาพักผ่อนก็ชอบเพราะเห็นว่ามีความเป็นส่วนตัวและก็สะดวกดี ส่วนคนทำงานที่เป็นนักบัญชี ทนายความ หรือนักบริหารก็นิยมโรงแรมประเภทนี้ตรงที่มีห้องรับแขกอยู่ใกล้ห้องนอน ซึ่งเขาจะใช้เป็นที่ทำงาน หรือรับแขกก็ได้ บางโรงแรมถึงกับให้บริการอาหารเช้า หรือเครื่องดื่มฟรี ในการเลี้ยงรับรองแขกด้วย ซึ่งการที่ได้มีโอกาสพบปะผู้คนบ้างก็เป็นสิ่งจำเป็นสำหรับแขกที่พักอยู่นานๆ

#### 4. โรงแรมประเภทพักอาศัย (Residential Hotels)

ได้แก่ โรงแรมประเภทที่ให้เช่าพักระยะยาวแก่แขกที่ส่วนใหญ่มาพักคนเดียว โดยมีบริการต่างๆ ที่ค่อนข้างจำกัดกว่าโรงแรมทั่วไป โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา แต่ในระยะหลังนี้ได้รับความนิยมลดลง เนื่องจากมีที่พักประเภทคอนโดมิเนียม และโรงแรมแบบห้องชุดเข้ามาแทนที่ ห้องพักของโรงแรมประเภทนี้จะมีลักษณะใกล้เคียงกับโรงแรมประเภทห้องชุดมากที่สุดทีเดียว ในทางปฏิบัติ โรงแรมประเภทนี้ก็ยินดีต้อนรับแขกที่พักระยะสั้นด้วยเช่นกัน

#### 5. โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotels)

บุคคลที่ต้องการไปพักผ่อน หรือใช้เวลาช่วงวันหยุดพักผ่อนประจำปีจะเลือกไปพักโรงแรมประเภทนี้ ซึ่งจะตั้งอยู่ใกล้ภูเขา บนเกาะใดเกาะหนึ่ง หรือเป็นทำเลซึ่งอยู่ห่างไกลชุมชน และมีทิวทัศน์สวยงาม บริการต่างๆ ของโรงแรมจะเน้นกิจกรรมด้านบันเทิงมากเป็นพิเศษ เช่น จัดให้มีงานเต้นรำ เล่นกอล์ฟ เทนนิส ขี่ม้า เดินป่า สกี และการว่ายน้ำ โดยเน้นให้มีบรรยากาศแบบสบายๆ และให้แขกเกิดติดใจกับกิจกรรมที่สนุกสนานต่างๆ เพื่อจะได้กลับมาพักอีก รวมถึงแนะนำคนอื่นให้มาพักด้วยแบบ “ปากต่อปาก” โรงแรมประเภทนี้มักจะจ้างเจ้าหน้าที่ตำแหน่งผู้อำนวยการฝ่ายสังคม (Social Director) ไว้หลายคนเพื่อคอยวางแผนจัดและอำนวยความสะดวกเกี่ยวกับกิจกรรมพิเศษต่างๆ ดังกล่าว

#### 6. โรงแรมประเภทให้บริการที่พักกับอาหารเช้า (Bed and Breakfast Hotels)

บางทีก็เรียกย่อๆ ว่า B & B โรงแรมประเภทนี้ได้แก่ บ้านหรืออาคารขนาดเล็กที่ไม่มีกี่ห้อง นำมาดัดแปลงเป็นที่พักค้างคืนของผู้เดินทาง เจ้าของสถานที่จะพักอาศัยอยู่ในโรงแรมนั่นเอง และเป็นผู้จัดการด้านอาหารเช้าให้แก่แขกด้วยตนเอง บริการอาหารมื้ออื่นส่วนมากจะไม่ค่อยมีบริการให้ ด้วยบริการแบบง่ายๆ เช่นนี้ ราคาต่อห้องจึงค่อนข้างย่อมเยากว่าโรงแรมทั่วไป แขกส่วนหนึ่งก็ชอบโรงแรมประเภทนี้ เพราะรู้สึกว่ามีความเป็นกันเอง

#### 7. โรงแรมประเภทแบ่งเวลาและประเภทคอนโดมิเนียม (Time-share and Condominium Hotels)

โรงแรมประเภทที่กำลังขยายตัว ได้แก่ โรงแรมแบบแบ่งเวลา (Time-share hotels) ซึ่งมีลักษณะเป็นการซื้อความเป็นเจ้าของห้องพักเป็นบางช่วง ซึ่งปกติจะเป็นระยะเวลา 1 หรือ 2 สัปดาห์ต่อปี ในช่วงเวลาดังกล่าว คนที่เป็นเจ้าของมีสิทธิครอบครองห้องพักของตน ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นห้องพักในคอนโดมิเนียม เจ้าของห้องอาจจะนำห้องพักของตนไปให้คนอื่นเช่าก็ได้ โดยผ่านบริษัทที่บริหารโรงแรมนั้นอยู่ โดยที่บริการต่างๆ ก็เหมือนโรงแรมทั่วไปนั่นเอง ทำให้แขกไม่ทราบว่าเป็นที่พักอยู่ไหน เป็นโรงแรมประเภท Time-share โรงแรมประเภทนี้จะเป็นที่นิยมมากเป็นพิเศษในกรณีที่ตั้งอยู่ในท้องที่ห่างไกล ซึ่งเจ้าของห้องอาจจะไปพักเพียงปีละ 2-3 สัปดาห์เท่านั้น วิธีนี้จึงคุ้มกว่าการที่จะซื้อห้องไว้เป็นเจ้าของคนเดียว

โรงแรมแบบคอนโดมิเนียม ก็คล้ายคลึงกับประเภทแบ่งเวลา จะต่างกันตรงสภาพความเป็นเจ้าของห้องพัก คือ แบบคอนโดมิเนียมแต่ละห้องจะมีเจ้าของคนเดียว ในขณะที่แบบแบ่งเวลาจะมีเจ้าของหลายคน ในกรณีของคอนโดมิเนียมเจ้าของห้องจะบอกผู้บริหารอาคารว่าตนเองจะพักวันไหนบ้าง และวันที่เหลือนอกนั้นก็ให้เช่าแก่บุคคลอื่น

เจ้าของห้องพักของโรงแรมทั้ง 2 ประเภท จะมีรายได้เป็นค่าเช่าจากการให้เช่าห้องพักของตน และจ่ายค่าธรรมเนียมแก่ผู้บริหาร เพื่อเป็นค่าโฆษณาและค่าบำรุงรักษา ทำความสะอาดต่างๆ

#### 8. โรงแรมคาสิโน (Casino Hotels)

โรงแรมที่มีบริการด้านการพนันจะจัดอยู่ในกลุ่มโรงแรมคาสิโน แม้ว่าห้องพักและห้องอาหารของโรงแรมประเภทนี้จะค่อนข้างหรูหรา แต่ก็ยังเป็นกิจการส่วนที่ยังเป็นรองกิจการด้านการพนัน ในสมัยก่อนนั้นแผนกห้องพักและห้องอาหารไม่จำเป็นต้องทำกำไรก็ได้ แต่ทุกวันนี้ทุกกิจการในโรงแรมล้วนจะต้องทำกำไรได้ทั้งสิ้น

โรงแรมคาสิโนดึงดูดแขกด้วยเรื่องการพนันและกิจกรรมบันเทิง ส่วนใหญ่จะมีห้องอาหารพิเศษต่างๆ และการแสดงฟลอโชว์ชั้นดี และบางแห่งอาจจัดเที่ยวบินเหมาลำไปรับแขกที่ประสงค์จะมาเล่นการพนัน กิจการด้านการพนันของโรงแรมบางแห่งเปิดวันละ 2-4 ชั่วโมง และปีละ 365 วันโดยไม่มีวันหยุด ซึ่งย่อมมีผลต่อการดำเนินงานของโรงแรมทั้งฝ่ายห้องพัก และฝ่ายอาหารเครื่องดื่มด้วย โรงแรมคาสิโนบางแห่งใหญ่โตมากขนาดมีห้องพักถึง 4,000 ห้อง โดยห้องพักทั้งหมดอยู่ในอาคารหลังเดียวกัน

#### 9. โรงแรมเพื่อการประชุม (Convention Hotels)

โรงแรมเพื่อการประชุมเป็นโรงแรมประเภทหนึ่งที่กำลังเติบโต โดยปกติโรงแรมประเภทนี้จะมีขนาดใหญ่กว่าโรงแรมทั่วไปมาก คืออาจจะมีจำนวนห้องพักถึง 2,000 ห้องก็ได้ เพื่อให้บริการอย่างเพียงพอสำหรับการประชุมขนาดใหญ่ที่มีผู้เข้าร่วมประชุมเป็นจำนวนมาก

ตามปกติโรงแรมประเภทนี้จะมีห้องนิทรรศการ ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (Ballrooms) และห้องประชุมขนาดกลาง และเล็กอีกจำนวนมาก มีบริการห้องอาหาร

แบบต่างๆ ทั้งแบบบริการตนเอง (Self-serve restaurants or cafeterias) บริการด้านเลขานุการ การแปลเอกสาร เครื่องส่งโทรสาร (Facsimile machines) และอันที่จริงโรงแรมคาสิโนก็มีบริการคล้ายคลึงกันนี้เหมือนกัน

โดยทั่วไปลูกค้าที่มาประชุมจะเป็นสมาคม สโมสร และบริษัทต่างๆ ที่จัดประชุมเจ้าหน้าที่ หรือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับหลายจังหวัด ระดับภาค ระดับประเทศ หรือระดับนานาชาติ การวางแผนหรือจองบริการของโรงแรมประเภทนี้จะต้องกระทำล่วงหน้าเป็นปี ถ้ายังเป็นงานประชุมที่มีขนาดใหญ่มาก ยิ่งต้องจองล่วงหน้านาน บางครั้งเป็นเวลาหลายปีทีเดียว

ในบางกรณี โรงแรมอาจไม่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วนตามที่แขกต้องการ และต้องประสานความร่วมมือกับศูนย์ประชุม โดยเฉพาะในเรื่องสถานที่จัดนิทรรศการศูนย์การประชุมเองก็ต้องประสานกับโรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้เคียง เพื่อให้มีห้องพักเพียงพอสำหรับแขกที่มาประชุม ในทางกลับกัน โรงแรมก็ช่วยขายให้ศูนย์การประชุมด้วย เพื่อตัวเองจะได้มีแขกมาพักมากขึ้น เป็นลักษณะพึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน

นอกจากโรงแรมประเภทต่างๆ ยังมีที่พักแบบอื่นๆ อีก เช่น สวนสาธารณะ (Vehicle Parks) พื้นที่สำหรับตั้งแคมป์ (Camp grounds) และสวนสาธารณะสำหรับจอดรถที่ดัดแปลงเป็นบ้าน (Mobile home parks) ซึ่งล้วนมีลักษณะคล้ายโรงแรมตรงที่เช่าพื้นที่เพื่อพักค้างคืน และมีส่วนกระทบกระเทือนรายได้ของโรงแรมแท้ๆ ในละแวกใกล้เคียงไม่น้อย เนื่องจากมีบรรยากาศดี เพราะอยู่ในสวนสาธารณะ แคมราคากุ๊กกว่ากันมาก

**หมายเหตุ :** ประเภทของโรงแรมในโครงการวิทยานิพนธ์ (โอเรียนทอล ทิมาสเตอร์ รีสอร์ท) เมื่อแบ่งตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด คือ โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort hotels)

#### 2.1.1.4 มาตรฐานการจัดกลุ่มโรงแรมโดยการให้ดาว

- 1) กลุ่มดาวเดียว หมายถึง โรงแรมซึ่งมีขนาดเล็กๆ ที่สิ่งอำนวยความสะดวก และเฟอร์นิเจอร์แบบง่ายๆ และพอใช้ได้ ห้องพักทุกห้องมีน้ำร้อนและน้ำเย็นพร้อม มีห้องอาบน้ำ และห้องส้วมเพียงพอ (เป็นแบบที่แขกหลายห้องใช้ร่วมกัน) มีบริการด้านอาหาร และเครื่องดืมสำหรับผู้พัก แต่อาจไม่บริการแก่บุคคลภายนอก โรงแรมกลุ่มนี้จะมีบรรยากาศเป็นกันเอง และส่วนมากเจ้าของโรงแรมจะเป็นผู้ดูแลบริหารงานเอง
- 2) กลุ่มสองดาว หมายถึง โรงแรมที่มีมาตรฐานด้านห้องพักสูงกว่าดาวเดียว มีห้องพักที่มีห้องอาบน้ำในตัวอยู่บ้าง ในห้องพักอาจมีโทรศัพท์ และโทรทัศน์ให้ด้วย มีอาหารให้เลือกมากกว่า แต่ก็อาจจะไม่ให้บริการแก่บุคคลภายนอก เช่นเดียวกับกลุ่มดาวเดียว
- 3) กลุ่มสามดาว หมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งดี ห้องพักกว้างขึ้น มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ มากขึ้น ส่วนใหญ่จะมีห้องน้ำในตัว โดยมีอ่างอาบน้ำด้วย มีบริการด้านอาหารครบเครื่องขึ้น แต่อาจไม่เปิดจำหน่ายแก่บุคคลภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4) กลุ่มสี่ดาว หมายถึง โรงแรมที่ตกแต่งดีเป็นพิเศษ มีมาตรฐานสูงในด้านการบริการ และความสะดวกสบาย อาจมีห้องอาหารมากกว่า 1 ห้อง โดยทั่วไปจะเป็นโรงแรมขนาดใหญ่
  - 5) กลุ่มห้าดาว หมายถึง โรงแรมใหญ่ประเภทหรู ซึ่งมีมาตรฐานสากลระดับสูงสุดในทุกด้าน คือ ห้องพัก อาหาร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ
- 2.1.1.5 องค์ประกอบพื้นฐานภายในโรงแรม
- 1) ห้องโถงส่วนกลาง (Hotel Lobby)
  - 2) สระว่ายน้ำ (Swimming Pool)
  - 3) สถานที่ออกกำลังกาย (Fitness Center, Gymnasium)
  - 4) สปาเพื่อสุขภาพ (Spa and Massage)
  - 5) ภัตตาคารพิเศษ (จีน ญี่ปุ่น เกาหลี เวียดนาม ฝรั่งเศส อิตาลี อินเดีย มุสลิม ฯลฯ)
  - 6) คอฟฟี่ชอป (Coffee Shop)
  - 7) บาร์ (Bar)
  - 8) ดิสโก้เทค (Discotheque Bar)
  - 9) ห้องคาราโอเกะ (Karaoke)
  - 10) บริการอินเทอร์เน็ต (Internet access in room)
  - 11) ห้องสำหรับเด็ก (Children Play Room)
  - 12) ร้านเสริมสวย (Salon)
  - 13) ร้านจำหน่ายของฝาก (Gift Shop)
  - 14) บริการรับซักรีดเสื้อผ้า (Laundry Service)
  - 15) บริการรับเลี้ยงเด็กเล็ก (Baby sitting)
  - 16) รถรับส่ง บริการท่องเที่ยว (Shuttle Bus Service)
  - 17) บริการอาหารในห้องพัก (Room Service)
  - 18) บริการสำหรับนักธุรกิจ (Business Center)
  - 19) บริการขัดรองเท้า และบริการหนังสือพิมพ์รายวัน (Newspaper and Shoes shine)
  - 20) พนักงานบริการทั่วไปประจำชั้นที่พัก (Butler Service)
  - 21) เคาน์เตอร์บริการท่องเที่ยว (Counter Sightseeing Service or Tourists Information desk)
  - 22) ที่รับแลกเงินตราต่างประเทศ (Currency Exchange)

**หมายเหตุ :** ทั้งนี้สิ่งอำนวยความสะดวกทั้งหลายขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม

## 2.1.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับโรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotels)

### 2.1.2.1 ความหมายของรีสอร์ท

รีสอร์ท คือ โรงแรมประเภทหนึ่งมีจุดประสงค์เพื่อการพักผ่อน เป็นแหล่งที่พักตากอากาศ ซึ่งโรงแรมประเภทนี้มักจะตั้งอยู่ต่างจังหวัดในภูมิภาคที่ดี สร้างอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ ห้องพักมักแยกกันเป็นส่วนๆ เป็นบ้านหรือหลังคาเรือนแยกจากกัน ภายในรีสอร์ทมีกิจกรรมมากมาย เช่น การปั่นจักรยาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เล่นกอล์ฟ ซี่ม้า เดินป่า สปา เพราะจุดประสงค์ของแขกที่เข้าพักโรงแรมประเภทนี้ คือ การพักผ่อนเป็นหลัก ไม้ว่าจะเป็นช่วงวันหยุด ช่วงเทศกาลต่างๆ ระยะเวลาเข้าพักจึงมีระยะเวลาในช่วง 3-7 วัน การบริการจะเป็นแบบสบายๆ เป็นกันเอง

#### 2.1.2.2 การศึกษาประเภทของโรงแรมและรีสอร์ท

เป็นการศึกษาในลักษณะวิเคราะห์ประเภทโรงแรม การแบ่งชนิดของโรงแรมมีการแบ่งออกเป็น 6 วิธี ดังนี้

- 1) แบ่งตามชนิดที่ตั้ง
  1. โรงแรมตากอากาศหรือรีสอร์ทจะตั้งอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศเอื้ออำนวยต่อการพักผ่อน แวดล้อมด้วยธรรมชาติที่สวยงาม เช่น ภูเขา ทะเล แม่น้ำ ป่าไม้ ทะเลสาบ เป็นต้น
  2. บรรยากาศของรีสอร์ทเป็นบรรยากาศที่บริสุทธิ์ต้องไม่มีสิ่งรบกวน เช่น การจราจร ความแออัดของอาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนทางประสาทสัมผัส ทางด้านการมองและเสียง
- 2) แบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม เช่น เป็นรีสอร์ทระดับ 5 ดาว (Luxury hotel) คือ โรงแรมที่มีมาตรฐานในการให้บริการต่อแขกดีเยี่ยม มีความหรูหราเป็นพิเศษ ซึ่งมีส่วนให้บริการ และอำนวยความสะดวกต่างๆ อย่างพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นด้านการบริการอาหาร หรือความหรูหราของห้องพัก
- 3) แบ่งชนิดตามการดำเนินการ เช่น เป็นรีสอร์ทลักษณะผสม (Dual Plan Hotel) คือ ลักษณะแบบอเมริกัน (American Plan Hotel) คือ โรงแรมที่คิดอัตราห้องพักรวมกับค่าอาหารด้วย (ในมือเช้า) ผสมกับลักษณะแบบยุโรป (Europe Plan Hotel) คือ โรงแรมที่ตั้งเพียงอัตราค่าห้องพัก ส่วนค่าอาหารถ้าแขกจะรับบริการต้องเสียเพิ่มอีก ในมือกลางวันและเย็น
- 4) แบ่งชนิดตามขนาด เช่น เป็นรีสอร์ทขนาดกลาง จะมีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 80 ห้องขึ้นไป
- 5) แบ่งชนิดตามเวลาพัก เช่น เป็นรีสอร์ทสำหรับการพักผ่อนตากอากาศ (Resident Hotel or Vacation Hotel) คือ โรงแรมที่แขกมาใช้บริการลักษณะแบบพักผ่อนใช้เวลามากกว่า 1 วันขึ้นไป ในด้านบริการปัจจุบันมีแผนการบริการเพื่อการพักผ่อนออกกำลังกาย เล่นกีฬา และเพื่อความบันเทิง ที่เหมาะสมกับสถานที่ตากอากาศ และกิจกรรมเพื่อความบันเทิงต่างๆ หรือมาพักผ่อน พักร้อน เป็นช่วงหยุดทั้งสิ้นและยาว
- 6) แบ่งตามประเภทคนพัก เช่น เป็นแบบ Leisure Hotel คือ โรงแรมสำหรับการพักผ่อน และนักท่องเที่ยวมีบริการและสิ่งบันเทิงต่างๆ เพื่อบริการให้แก่แขกในลักษณะเพื่อเป็นการพักผ่อน โรงแรมประเภทนี้มักจะต้องตั้งในบริเวณที่เป็นธรรมชาติ เช่น ชายทะเล ภูเขา หรือในป่าที่มีความสวยงาม

#### 2.1.2.3 ลักษณะสำคัญของรีสอร์ท

- 1) รีสอร์ทเป็นสถานที่เคลื่อนย้ายจากแหล่งที่ตั้งไม่ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2) ทุกคนมีสิทธิที่จะเข้าไปพักได้เว้นแต่ผู้เยาว์ หรือเด็กซึ่งไม่มีผู้ดูแลมาพักอยู่ด้วย
  - 3) รีสอร์ทเป็นวิสาหกิจขายสินค้าและบริการ อย่างชนิดที่คำนวณให้มีกำไรพอสมควร ซึ่งขึ้นอยู่กับข้อปฏิบัติสากล การเงินของรีสอร์ทมีภาวะเป็น “อัตรบาล” คือ ไม่มีผู้ใดสิ่งใน เรื่องของการเงิน หรือเจ้าของ ผู้จัดการ หรือคณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย อย่งไร ก็ดี บางประเทศ เช่น ประเทศไทย วิสาหกิจโรงแรมตั้งอยู่ในอาติบางประการของรัฐ
  - 4) รีสอร์ทควรจัดให้บริการตั้งแต่เอกชนแต่ละคน หรือครอบครัว หรือกลุ่มเอกชน
  - 5) รีสอร์ทจะต้องจัดให้มีบริการเอกรูปครบถ้วน สำหรับสนองความต้องการของ นักท่องเที่ยวเป็นอย่างดี หรืออย่างกลางก็ตาม แต่อย่างน้อยจะต้องมีห้องนอนและ ห้องน้ำ ส่วนบริการอื่นซึ่งโรงแรมควรมี คือ อาหารในราคาต่างๆกัน บริการซักรีด เครื่องดื่ม ไปรษณีย์ ของที่ระลึก หรืออาจจะจัดให้มีประชุมและอื่นๆอีก
- 2.1.2.4 ลักษณะทำเลที่ตั้งของรีสอร์ท
- 1) รีสอร์ทจะตั้งอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการพักผ่อน แวดล้อมด้วย ธรรมชาติที่สวยงาม เช่น ภูเขา ทะเล แม่น้ำ ป่าไม้ และทะเลสาบ เป็นต้น
  - 2) บรรยากาศของรีสอร์ทนั้นจะเป็นบรรยากาศที่บริสุทธิ์ ต้องไม่มีสิ่งรบกวน เช่น การจราจร ความแออัดของอาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนทางประสาทสัมผัส ทางด้านการมองและเสียง
- 2.1.2.5 สภาพแวดล้อมของรีสอร์ท
- 1) ผู้ที่มาพักต้องได้สัมผัสธรรมชาติให้มากที่สุด ไม่ว่าจะเป็นอากาศที่บริสุทธิ์ เช่น จาก ชายทะเล ป่า เขา สายลม แสงแดด ซึ่งเป็นที่พอใจของผู้มาพัก
  - 2) ผันของรีสอร์ทไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกันเสียง เพราะผู้มาพักต้องการมาสัมผัส ธรรมชาติอยู่แล้ว ไม่ว่าจะเป็นเสียงคลื่น ลม น้ำตก สัตว์ป่า ฯลฯ ยกเว้นบางห้องที่ จำเป็น เช่น ไนต์คลับ หรือสถานที่เต้นรำ เป็นต้น
  - 3) ลักษณะของอาคารต้องเข้ากับสภาพแวดล้อมของชายหาด หรือโรงแรมตามเชิงเขา ควรมีการลดหลั่นของตัวอาคารให้เข้ากับความลาดของเชิงเขา
  - 4) เน้นมุมมองของผู้เข้าพัก เช่น จัดให้มีระเบียงในห้องพัก และเน้นวิวทิวทัศน์ในส่วน อื่นๆของโรงแรม เช่น ภัตตาคาร สระน้ำ ฯลฯ จะต้องกลมกลืนสัมพันธ์กับบรรยากาศ ที่เป็นธรรมชาติอย่างเต็มที่ และเหมาะสมกับการใช้สอยเหมือนการพักผ่อนท่ามกลาง ธรรมชาติจริงๆ
- 2.1.2.6 ความต้องการพื้นฐานในที่พักตากอากาศ
- 1) ความต้องการด้านที่พักที่สวยงาม แสดงความสดชื่น
  - 2) มีพื้นที่ในการพักผ่อนที่มีความเป็นส่วนตัว เช่น ที่พัก และความเป็นสาธารณะ เช่น ห้องรับรอง
  - 3) มีไฟฟ้าและแสงสว่างที่เพียงพอในพื้นที่ที่ต้องการ
  - 4) การติดต่อสื่อสารและการประชาสัมพันธ์ที่สะดวก
  - 5) มีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น โทรทัศน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6) ที่เก็บเสื้อผ้าที่ต้องการแขวนและลินชัก
- 7) ที่เก็บรองเท้าและเครื่องใช้ต่างๆ ตลอดจนของมีค่า เช่น โตะแต่งตัวที่มีกุญแจ เป็นต้น
- 8) ความต้องการด้านราคาที่พักนั้นเหมาะสมกับสิ่งที่ผู้รับบริการได้รับจากรีพอร์ต
- 9) ความต้องการด้านความสะดวก โดยเฉพาะห้องน้ำ
- 10) ความต้องการความสะดวกด้านอาหารการกิน ทั้งการบริการในห้องพัก และบริการนอกสถานที่ และควรคำนึงถึงอนามัยเป็นสำคัญ
- 11) ความสะดวกสบายแก่ผู้รับบริการเป็นสิ่งสำคัญ ทั้งทางด้านการให้บริการด้านสถานที่และความปลอดภัย

#### 2.1.2.7 การเลือกใช้วัสดุอุปกรณ์

- 1) วัสดุในการตกแต่ง ควรนำวัสดุที่บ่งบอกถึงความเป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาใช้ เพื่อความกลมกลืนระหว่างรีสอร์ทกับท้องถิ่น
- 2) การเลือกวัสดุควรคำนึงถึงผลในระยะยาว ควรเลือกวัสดุที่ทนและเข้ากันได้กับสภาพแวดล้อม หรือทำความสะอาดง่าย
- 3) ห้องน้ำและพื้นที่สำหรับชำระล้างร่างกาย ควรมีระบบสุขาภิบาลที่ดี ทั้งการระบายอากาศ และการกรองเพื่อแก้ปัญหาการอุดตันของท่อระบายน้ำ

#### 2.1.2.8 องค์ประกอบพื้นฐานภายในรีสอร์ท

- 1) ทางเข้ารีสอร์ท (Hotel Entrance) ทางเข้ารีสอร์ทเป็นจุดแรกที่แขกได้พบเห็น ทางเข้าในส่วนทำงานและส่วนบริการภายในโรงแรม แบ่งเป็น
  1. ทางเข้าหลัก (Main Entrance) เป็นทางเข้าหลักของผู้มาใช้บริการ ควรมีลักษณะที่เด่น เห็นได้ชัด และแสดงออกถึงการเชื้อเชิญ รวมทั้งบรรยากาศที่ดีสามารถเข้าถึงที่จอดรถ และตรงไปส่วนต้อนรับ ได้สะดวกสบาย สำหรับทางเข้าที่ยกระดับขึ้นควรจัด Baggage Reception ไว้ที่ระดับริมถนน เพื่อบริการขนกระเป๋าให้แขก สำหรับทางลาดที่เหมาะสม คือ 1:10 หรือ 1:20
  2. ทางเข้ารอง (Secondary Entrance or Sub Entrance) เป็นทางเข้าสำหรับพนักงาน
- 2) โถงต้อนรับ (Lobby) เป็นส่วนที่ติดกับทางเข้าโรงแรม ใช้เป็นศูนย์กลางของรีสอร์ท สามารถเชื่อมเข้ากับส่วนต่างๆ อาทิ Lobby Lounge, Coffee Shop หรือส่วนบริการอื่นๆ ขนาดของ Lobby ขึ้นอยู่กับขนาดของรีสอร์ท
- 3) ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage) ภายในรีสอร์ทควรมีห้องอาหารอย่างน้อย 1 ห้อง ไว้รองรับแขกที่มาเข้าใช้ เนื่องจากบางสถานที่รีสอร์ทอยู่ไกลและลึก หาดอาหารรับประทานยาก ถ้าเป็นอาหารราคาถูกหรือร้านขนาดเล็กจะเป็นในรูปแบบของร้านกาแฟหรือศูนย์อาหาร เพื่อเป็นทางเลือกแก่ลูกค้าจำนวนที่หนึ่ง อาจจะมีแตกต่างออกไปส่วนใหญ่อ้างอิงกับจำนวนผู้เข้าพักหรือจำนวนห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องครัวควรจะออกแบบให้อยู่ในพื้นที่ 1 ชั้น ถ้าจำเป็นต้องแยกบางส่วนออกไป ห้องครัวก็ยังคงควรที่จะเชื่อมติดกับห้องอาหารหลัก โดยอาจจะมีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมอาหารแยกออกไป ส่วนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัวอาจจะเชื่อมกัน ส่วนห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารควรมีทางบริการเชื่อมจากข้างนอกได้ และมีพนักงานดูแลโดยตรง

โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัวสามารถคิดได้คร่าวๆ ดังนี้

1. ครัวหลักสำหรับห้องอาหาร 1.4 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
2. ครัวสำหรับส่วนจัดเลี้ยง 0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ
3. ครัวสำหรับคอฟฟี่ชอป 0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ห้องครัวอาจมีขนาดใหญ่กว่าหรือน้อยกว่าขึ้นอยู่กับความพิเศษของอาหารหรือลักษณะการทำอาหาร นอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่สำหรับพนักงานอีกประมาณ 50% สำหรับห้องเปลี่ยนชุด ห้องน้ำพนักงาน ห้องกินข้าว และห้องเก็บของต่างๆ

ข้อควรระวังในการออกแบบห้องครัว : พื้นจะต้องใช้วัสดุที่กันลื่น ทำความสะอาดง่าย โดยมีมุมลาดประมาณ 1:20 มีการระบายอากาศที่มีหน้าต่างเปิดออกสู่ภายนอกได้ และเพียงพอ

ขนาดของห้องอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ที่ตั้ง ความบอ่ยในการส่งของหรือ อาหาร

ห้องแช่แข็ง (Cold room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill room) มีอุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียส

ห้องเก็บเครื่องดื่ม มีขนาด 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก ส่วนเก็บเครื่องดื่มควรมีอุณหภูมิอยู่ที่ 14-16 องศาเซลเซียส ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนส่งของ เพื่อความง่ายต่อการขนส่ง

- 4) ห้องพัก (Guest room) เป็นส่วนที่สำคัญที่สุด เนื่องจากแขกที่เข้าพักต้องการห้องพักที่มีความสะอาดสบาย และมีบรรยากาศที่ชวนให้พักผ่อน

- 5) ห้องอเนกประสงค์ (Function room) เป็นห้องสำหรับการประชุมสัมมนา จัดเลี้ยงงานแต่งงาน ฯลฯ ที่มีจำนวนผู้เข้าใช้งานจำนวนมาก การออกแบบสำหรับส่วนนี้มีข้อควรคำนึงหลายประการ เช่น การเข้าถึงระหว่างผู้ใช้งานและส่วนบริการต้องแยกกัน ห้องมีขนาดใหญ่ อาจจะสามารถแบ่งแยกย่อยได้โดยใช้ฉากขนาดใหญ่ และเก็บเสียงได้ดี และมีที่เลื่อนเข้าออกได้โดยไม่เกะกะ ส่วนอุปกรณ์โสตต่างๆ เช่น ระบบเสียงจอภาพ จะต้องจัดเตรียมให้พร้อมสำหรับการใช้งาน และด้วยประโยชน์ใช้สอยที่ต้องเปิดโล่งเป็นพื้นที่กว้างๆ ทำให้ส่วนนี้จะต้องใช้ช่วงเสาที่กว้างมาก จึงไม่นิยมออกแบบไว้ได้ส่วนห้องพัก ซึ่งมีช่วงเสาที่แคบกว่า ยกเว้นพื้นที่ในเมือง ซึ่งมีราคาที่ดินแพงมาก

พื้นที่ที่ต้องการ

1. พื้นที่สำหรับการจัดเลี้ยง 1.1-1.3 ตร.ม. ต่อคน
2. พื้นที่สำหรับประชุมสัมมนา 0.9-1.1 ตร.ม. ต่อคน
3. พื้นที่สำหรับการฉายภาพ 0.5-0.6 ตร.ม. ต่อคน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) ที่จอดรถ (Parking) ภายในรีสอร์ทควรมีพื้นที่จอดรถรองรับสำหรับแขกที่ขับรถมาเอง

2.1.2.9 ข้อกำหนดของโครงการ

การกำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม อ้างอิงจากกฎกระทรวงกำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม พ.ศ.2551 มีความดังต่อไปนี้

อาศัยอำนาจตามความใน (๓) ของบทนิยามคำว่า “โรงแรม” ในมาตรา ๔ มาตรา ๕ และมาตรา ๑๓ แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ.๒๕๕๗ อันเป็นกฎหมายที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและเสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา ๒๙ ประกอบกับมาตรา ๓๓ และมาตรา ๔๓ ของรัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย บัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตามบทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยโดยคำแนะนำของคณะกรรมการส่งเสริมและกำกับธุรกิจโรงแรมออกกฎกระทรวงไว้ ดังต่อไปนี้

หมวด ๑ สถานที่พักที่ไม่เป็นโรงแรมและประเภทของโรงแรม

ข้อ ๑ ให้สถานที่พักที่มีจำนวนห้องพักในอาคารเดียวกันหรือหลายอาคารรวมกันไม่เกินสี่ห้องและมีจำนวนผู้พักรวมกันทั้งหมดไม่เกินยี่สิบคน ซึ่งจัดตั้งขึ้นเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน อันมีลักษณะเป็นการประกอบกิจการเพื่อหารายได้เสริมและได้แจ้งให้นายทะเบียนทราบตามแบบที่รัฐมนตรีกำหนด ไม่เป็นโรงแรมตาม (๓) ของบทนิยามคำว่า “โรงแรม” ในมาตรา ๔

ข้อ ๒ โรงแรมแบ่งเป็น ๔ ประเภท ดังต่อไปนี้

(๑) โรงแรมประเภท ๑ หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการเฉพาะห้องพัก

(๒) โรงแรมประเภท ๒ หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพักและห้องอาหารหรือสถานที่สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร

(๓) โรงแรมประเภท ๓ หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพัก ห้องอาหารหรือสถานที่สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร และสถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการหรือห้องประชุมสัมมนา

(๔) โรงแรมประเภท ๔ หมายความว่า โรงแรมที่ให้บริการห้องพัก ห้องอาหารหรือสถานที่สำหรับบริการอาหารหรือสถานที่สำหรับประกอบอาหาร สถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ และห้องประชุมสัมมนา

หมวด ๒ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสำหรับโรงแรมทุกประเภท

ข้อ ๓ สถานที่ตั้งของโรงแรมต้องมีลักษณะ ดังต่อไปนี้

(๑) ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม ไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพและอนามัยของผู้พักและมีการคมนาคมสะดวกและปลอดภัย

(๒) เส้นทางเข้าออกโรงแรมต้องไม่ก่อให้เกิดปัญหาด้านการจราจร

(๓) ในกรณีที่ใช้พื้นที่ประกอบธุรกิจโรงแรมในอาคารเดียวกันกับการประกอบกิจการอื่นต้องแบ่งสถานที่ให้ชัดเจน และการประกอบกิจการอื่นต้องไม่ส่งผลกระทบต่อประกอบธุรกิจโรงแรม

(๔) ไม่ตั้งอยู่ในบริเวณหรือใกล้เคียงกับโบราณสถาน ศาสนสถานหรือสถาน อันเป็นที่เคารพในทางศาสนา หรือสถานที่อื่นใดอันจะทำให้เกิดทัศนียภาพที่ไม่เหมาะสม กระทบต่อความมั่นคงและการดำรงอยู่ของสถานที่ดังกล่าว หรือจะทำให้ขัดต่อขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น

ข้อ ๔ โรงแรมต้องจัดให้มีการบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับผู้พักอย่างน้อยดังต่อไปนี้

(๑) สถานที่ลงทะเบียนผู้พัก

(๒) โทรศัพท์หรือระบบการติดต่อสื่อสารทั้งภายในและภายนอกโรงแรมโดยจะจัดให้มีเฉพาะภายนอกห้องพักก็ได้ แต่ต้องมีจำนวนเพียงพอต่อการให้บริการแก่ผู้พัก

(๓) การปฐมพยาบาลเบื้องต้นและการส่งต่อผู้ป่วยไปยังสถานพยาบาลใกล้เคียง

(๔) ระบบรักษาความปลอดภัยอย่างทั่วถึงตลอดยี่สิบสี่ชั่วโมง

ข้อ ๕ โรงแรมต้องจัดให้มีห้องน้ำและห้องส้วมในส่วนที่ให้บริการสาธารณะโดยจัดแยกส่วนสำหรับชายและหญิง และต้องรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

ข้อ ๖ ห้องพักต้องไม่มีรูปแบบทางสถาปัตยกรรมที่มีลักษณะเหมือนหรือคล้าย หรือมุ่งหมายให้เหมือนหรือคล้ายกับศาสนสถานหรือสถานอันเป็นที่เคารพในทางศาสนา

ข้อ ๗ ห้องพักต้องมีเลขที่ประจำห้องพักกำกับไว้ทุกห้องเป็นตัวเลขอารบิกโดยให้แสดงไว้บริเวณด้านหน้าห้องพักที่สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และในกรณีที่โรงแรมใดมีหลายอาคาร เลขที่ประจำห้องพักแต่ละอาคารต้องไม่ซ้ำกัน

ประตูห้องพักให้มีช่อง หรือวิธีการอื่นที่สามารถมองจากภายในสู่ภายนอกห้องพักได้ และมีกลอนหรืออุปกรณ์อื่นที่สามารถล็อกจากภายในห้องพักทุกห้อง

ข้อ ๘ สถานที่จอดรถของโรงแรมที่อยู่ติดห้องพักต้องไม่มีลักษณะมืดชิดและต้องสามารถมองเห็นรถที่จอดอยู่ได้ตลอดเวลา

ข้อ ๙ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในท้องที่ที่มีกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารใช้บังคับ ต้องมีหลักฐานแสดงว่าได้รับอนุญาตให้ใช้อาคารเป็นโรงแรมหรือมีใบรับรองการตรวจสภาพอาคาร ตามกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ ๑๐ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในท้องที่ที่ไม่มีกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารใช้บังคับ ต้องมีใบรับรองการตรวจสอบสภาพอาคารว่ามีความมั่นคงแข็งแรงและปลอดภัยโดยผู้ซึ่งได้รับใบอนุญาตประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุมหรือผู้ซึ่งได้รับใบอนุญาตประกอบวิชาชีพสถาปัตยกรรมควบคุมตามกฎหมายว่าด้วยงานนั้น และผ่านการตรวจพิจารณาจากนายทะเบียนว่าเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดในข้อ ๑๑ ข้อ ๑๒ ข้อ ๑๓ ข้อ ๑๔ ข้อ ๑๕ ข้อ ๑๖ และข้อ ๑๗

ข้อ ๑๑ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องมีการรักษาความสะอาด มีการจัดแสงสว่างอย่างเพียงพอ และมีระบบระบายน้ำ ระบบบำบัดน้ำเสีย และระบบระบายอากาศที่ถูกต้องลักษณะ

ข้อ ๑๒ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาคารที่มีลักษณะเป็นห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว บ้านเดี่ยวหรือบ้านแฝด ที่มีความสูงไม่เกินสองชั้น ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถือตามชนิดและขนาดที่เหมาะสมกับสภาพของอาคารและวัสดุภายใน จำนวนคูหาละ ๑ เครื่อง

(๒) อาคารอื่นนอกจากอาคารตาม (๑) ต้องติดตั้งเครื่องดับเพลิงแบบมือถือในแต่ละชั้นจำนวน ๑ เครื่อง ต่อพื้นที่อาคารไม่เกิน ๑,๐๐๐ ตารางเมตร ทุกระยะไม่เกิน ๔๕ เมตร แต่ไม่น้อยกว่าชั้นละ ๑ เครื่อง

(๓) การติดตั้งเครื่องดับเพลิง ต้องติดตั้งให้ส่วนบนสุดของตัวเครื่องสูงจากระดับพื้นอาคารไม่เกิน ๑.๕๐ เมตร และต้องติดตั้งไว้ในที่ที่สามารถมองเห็นและอ่านคำแนะนำการใช้ได้โดยสะดวก

(๔) เครื่องดับเพลิงต้องอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ตลอดเวลาและสามารถนำมาใช้งานได้โดยสะดวก

ข้อ ๑๓ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องติดตั้งระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ตามหลักเกณฑ์ดังต่อไปนี้

(๑) อาคารที่มีลักษณะเป็นห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว บ้านเดี่ยวหรือบ้านแฝดที่มีความสูงไม่เกินสองชั้น ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ติดตั้งอยู่ในอาคารอย่างน้อย ๑ เครื่อง ทุกคูหา

(๒) อาคารตาม (๑) ที่มีความสูงเกินสองชั้น ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ติดตั้งอยู่ในอาคารอย่างน้อย ๑ เครื่อง ทุกชั้นและทุกคูหา

(๓) อาคารอื่นนอกจากอาคารตาม (๑) และ (๒) ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในอาคารหลังเดียวกันเกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ต้องมีระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้ทุกชั้น

ข้อ ๑๔ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องมีช่องทางเดินภายในอาคารกว้างไม่น้อยกว่า ๑.๕๐ เมตร

ข้อ ๑๕ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องมีทางหนีไฟหรือบันไดหนีไฟตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดในกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคาร

ข้อ ๑๖ อาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ที่มีพื้นที่รวมกันทุกชั้นในอาคารหลังเดียวกันเกิน ๒,๐๐๐ ตารางเมตร ภายในอาคารต้องจัดให้มีระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรองสำหรับกรณีฉุกเฉิน เช่น แบตเตอรี่ หรือเครื่องกำเนิดไฟฟ้า แยกเป็นอิสระจากระบบที่ใช้อยู่ตามปกติและสามารถทำงานได้โดยอัตโนมัติเมื่อระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าปกติหยุดทำงาน

ระบบจ่ายพลังงานไฟฟ้าสำรองตามวรรคหนึ่ง ต้องสามารถจ่ายพลังงานไฟฟ้าได้เพียงพอสำหรับเครื่องหมายแสดงทางออกฉุกเฉิน ทางเดิน ห้องโถง บันได บันไดหนีไฟ และระบบสัญญาณเตือนเพลิงไหม้เป็นเวลาไม่น้อยกว่าสองชั่วโมง

ข้อ ๑๗ บ่อเกรอะและบ่อซึมของส้วมของอาคารสำหรับใช้เป็นโรงแรมตามข้อ ๑๐ ต้องอยู่ห่างจากแม่น้ำ คู คลอง หรือแหล่งน้ำสาธารณะไม่น้อยกว่า ๑๐ เมตร เว้นแต่กรณีที่มีระบบกำจัดสิ่งปฏิกูลที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาลและมีขนาดที่เหมาะสม

หมวด ๓ หลักเกณฑ์และเงื่อนไขสำหรับโรงแรมแต่ละประเภท

ข้อ ๑๘ โรงแรมประเภท ๑ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) มีห้องพักไม่เกิน ๕๐ ห้อง
- (๒) ห้องพักทุกห้องต้องมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่า ๘ ตารางเมตร ไม่รวมห้องน้ำ ห้องส้วม และระเบียงห้องพัก
- (๓) มีห้องน้ำและห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอสำหรับผู้พัก

ข้อ ๑๙ โรงแรมประเภท ๒ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ห้องพักทุกห้องต้องมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่า ๘ ตารางเมตร ไม่รวมห้องน้ำ ห้องส้วม และระเบียงห้องพัก
- (๒) มีห้องน้ำและห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะอย่างเพียงพอสำหรับผู้พัก

ข้อ ๒๐ โรงแรมประเภท ๓ และประเภท ๔ ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไข ดังต่อไปนี้

- (๑) ห้องพักทุกห้องต้องมีพื้นที่ใช้สอยไม่น้อยกว่า ๑๔ ตารางเมตร ไม่รวมห้องน้ำ ห้องส้วม และระเบียงห้องพัก
- (๒) มีห้องน้ำและห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะในห้องพักทุกห้อง
- (๓) กรณีมีห้องพักไม่เกิน ๘๐ ห้อง ห้ามมีสถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ

ความใน (๓) มิให้นำมาใช้บังคับแก่โรงแรมที่ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่เพื่อการอนุญาตให้ตั้งสถานบริการและโรงแรมที่ตั้งอยู่นอกเขตพื้นที่เพื่อการอนุญาตให้ตั้งสถานบริการหรือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในท้องที่ต่อนุญาตให้ตั้งสถานบริการซึ่งมีสถานบริการตามมาตรา ๓ (๕) แห่งพระราชบัญญัติสถานบริการ พ.ศ. ๒๕๐๙ ซึ่งแก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติสถานบริการ (ฉบับที่ ๔) พ.ศ. ๒๕๔๖

บทเฉพาะกาล

ข้อ ๒๑ ความในข้อ ๓ (๔) ข้อ ๕ เว้นแต่การรักษาความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ ข้อ ๑๔ ข้อ ๑๘ (๒) และข้อ ๑๙ (๑) มิให้นำมาใช้บังคับแก่โรงแรมประเภท ๑ และประเภท ๒ ที่ประกอบธุรกิจโรงแรมโดยได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนหรือในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ หรือโรงแรมประเภท ๑ และประเภท ๒ ที่ประกอบธุรกิจโรงแรมโดยไม่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนหรือในวันที่

กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ แต่ได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ข้อ ๒๒ ความในข้อ ๓ (๔) และข้อ ๒๐ (๓) มิให้นำมาใช้บังคับแก่โรงแรมประเภท ๓ และประเภท ๔ ที่ประกอบธุรกิจโรงแรมโดยได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนหรือในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ หรือโรงแรมประเภท ๓ และประเภท ๔ ที่ประกอบธุรกิจโรงแรมโดยไม่ได้รับใบอนุญาตอยู่ก่อนหรือในวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ แต่ได้ยื่นคำขอรับใบอนุญาตต่อนายทะเบียนภายในหนึ่งปีนับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ

ให้ไว้ ณ วันที่ ๑๔ พฤษภาคม พ.ศ. ๒๕๕๑ โดย ร้อยตำรวจเอก เฉลิม อยู่บำรุง รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทย

**หมายเหตุ :** เหตุผลในการประกาศใช้กฎกระทรวงฉบับนี้ คือ โดยที่ปัจจุบันการท่องเที่ยวในเชิงอนุรักษ์ได้รับความนิยมมากขึ้น ในแต่ละท้องถิ่นมีการประกอบธุรกิจให้บริการสถานที่พักขนาดเล็กเป็นรายได้เสริมอันเป็นกิจการที่ส่งเสริมการท่องเที่ยว สร้างรายได้ให้แก่ท้องถิ่น รวมทั้งเผยแพร่และอนุรักษ์ขนบธรรมเนียมประเพณีและวัฒนธรรมท้องถิ่น ดังนั้น เพื่อประโยชน์ในการส่งเสริมการประกอบกิจการดังกล่าว สมควรกำหนดให้สถานที่พักขนาดเล็กซึ่งมีห้องพักไม่เกินสี่ห้องและมีจำนวนผู้พักไม่เกินยี่สิบคนซึ่งให้บริการเพื่อหารายได้เสริม ไม่เป็นโรงแรมตามมาตรา ๔ แห่งพระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. ๒๕๔๗ และโดยที่มาตรา ๑๓ แห่งพระราชบัญญัติดังกล่าวบัญญัติให้รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการส่งเสริมและกำกับธุรกิจโรงแรมมีอำนาจออกกฎกระทรวงกำหนดประเภทของโรงแรม หลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานที่ตั้ง ขนาด ลักษณะ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือมาตรฐานการประกอบธุรกิจของโรงแรมเพื่อประโยชน์ในการกำหนดและควบคุมมาตรฐานของโรงแรม ส่งเสริมการประกอบธุรกิจโรงแรมและส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม ความมั่นคงแข็งแรง สุขลักษณะและความปลอดภัยของโรงแรมจึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้ (สมาคมผู้ตรวจสอบอาคาร : 2556)

#### 2.1.2.10 สายการบริหารพื้นฐานโครงการ

การจัดโครงสร้างองค์กรของโรงแรมไม่มีรูปแบบตายตัว แต่อยู่บนพื้นฐานของการจัดสร้างองค์กรธุรกิจทั่วไป ส่วนใหญ่จะจัดโครงสร้างตามลักษณะหน้าที่ของงาน (Functional Organization) ที่จะมีการแบ่งสายการบริหารและบังคับบัญชาออกเป็นฝ่ายต่างๆตามลักษณะของงานแต่ละฝ่ายออกเป็นระดับต่างๆ

การแบ่งแผนกหรือหน่วยงาน (Departmentalization) โรงแรมโดยทั่วไปแบ่งงานออกเป็น 8 ฝ่าย คือ

- 1) ฝ่ายบริหาร (Administration)
- 2) ฝ่ายห้องพัก (Room Division)
- 3) ฝ่ายบุคคล (Personnel)
- 4) ฝ่ายบัญชี (Accounting)
- 5) ฝ่ายการตลาดและการขาย (Marketing & Sales)
- 6) ฝ่ายช่าง (Engineering)
- 7) ฝ่ายจัดซื้อ (Purchasing)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 8) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage)

หน่วยงานหลัก (Line) คือ หน่วยงานที่มีหน้าที่สร้างความสำเร็จตามวัตถุประสงค์ขององค์กรให้เกิดขึ้น โดยตรง ได้แก่ ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม และฝ่ายการตลาดและการขาย

หน่วยงานสนับสนุน (Staff) คือ หน่วยงานที่ช่วยสนับสนุนในการทำหน้าที่ของหน่วยงานหลัก ได้แก่ ฝ่ายบริหาร ฝ่ายบุคคล ฝ่ายบัญชี ฝ่ายช่าง และฝ่ายจัดซื้อ

การบริหารและปฏิบัติงาน (Hotel Management and Operations)

ฝ่ายบริหาร (Administration)

### 1) ผู้จัดการทั่วไป (General Manager)

รับผิดชอบการดำเนินงานของโรงแรมทุกกิจกรรม เพื่อให้เกิดความมั่นใจว่าตัวผลิตภัณฑ์และบริการมีมาตรฐานสูงสุดตามมาตรฐานสากล ในขณะเดียวกันก็สอดคล้องกับข้อตกลงการบริหารที่มีระหว่างกันกับประธาน / กรรมการผู้จัดการ

### 2) ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (General Manager Assistant)

รับผิดชอบตรวจสอบผลการดำเนินงานประจำของแผนกต่างๆ โดยปรึกษาหารือกับหัวหน้าแผนกหรือผู้ช่วย และช่วยเหลืองานผู้จัดการทั่วไป

ฝ่ายห้องพัก (Room Division)

### 1) ผู้จัดการฝ่ายที่พัก (Room Division Manager)

มีหน้าที่ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานวันต่อวัน ในทุกแผนกที่เกี่ยวกับฝ่ายห้องพัก

### 2) ผู้ช่วยผู้จัดการห้องพัก (Room Division Manager Assistant)

ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่างๆในฝ่ายห้องพัก

### 3) ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (Room Office Manager)

กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดของแผนกบริการ

### 4) ผู้จัดการภาคกลางคืน (Night Manager)

ทำหน้าที่เป็นผู้จัดการในเวลากลางคืน และรับผิดชอบการดำเนินงานของโรงแรมทั้งหมดในเวลากลางคืน

### 5) พนักงานต้อนรับ (Receptionist)

ประสานงานและรับผิดชอบในการต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน

### 6) พนักงานรับจองห้องพัก (Reservation Staff)

ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ และฝ่ายขาย ควบคุมดูแลการดำเนินงานของแผนกรับจองห้องพัก

### 7) ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกรับจองห้องพัก (Assistant Reservations Manager)

ปฏิบัติงานตามที่ผู้จัดการแผนกรับจองห้องพักได้มอบหมาย ดูแลงานแผนกรับจองทั้งหมด เมื่อผู้จัดการแผนกรับจองห้องพักไม่อยู่หรือลา

### 8) พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (Front Office Cashier)

รับและเก็บเงินบัญชี รับชำระบัญชีค่าห้องพักทั้งที่เป็นเงิน บัตรเครดิต ฯลฯ รวมถึงการลงบัญชีลูกหนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 9) หัวหน้าพนักงานโทรศัพท์ (Operator Manager)  
บริหารและปฏิบัติงานด้านแผงควบคุมโทรศัพท์
- 10) พนักงานโทรศัพท์ (Operator)  
มีหน้าที่ต่อสายโทรศัพท์ทั้งจากภายในและต่อออกภายนอกโรงแรม
- 11) ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ (Tour Service Manager)  
บริหารในแผนกติดต่อสอบถาม ทำบันทึกรายละเอียด และรายงานเรื่องคณะท่องเที่ยวที่กำลังจะมา (Incoming) กำลังพักอยู่ (Staying) และกำลังจะกลับ (Out going) ควบคุมการปฏิบัติงานพนักงานบริการทัวร์ (Tour Co-ordinator) และพนักงานบริการเจ้าหน้าที่สายการบินต่างๆ (Crew Co-ordinator) ถ้ามีเจ้าหน้าที่สายการบินพักอยู่เป็นประจำ
- 12) พนักงานบริการทัวร์ (Tour Co-ordinator)  
ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์และคณะทัวร์ เพื่อให้เกิดความราบรื่นเมื่อคณะทัวร์จะเข้าพักหรือออกไป
- 13) ผู้ช่วยผู้จัดการ Lobby (Lobby Manager Assistant)  
เป็นตัวแทนของฝ่ายบริการ เพื่อรับผิดชอบงานในส่วนสำคัญ ซึ่งต้องติดต่อสัมพันธ์กับลูกค้า
- 14) หัวหน้าแผนกยกสัมภาระ (Bell Captain)  
ดำเนินงานเรื่องการขนสัมภาระ โดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า (Bell Boy) และพนักงานเปิดประตู (Door man)
- 15) พนักงานอาศัยดูแลสัมพันธ (Guest Relations Officer)  
ให้การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่ลูกค้าสำคัญของโรงแรม
- 16) พนักงานยกกระเป๋า (Bell Boy)  
มีหน้าที่ยกหีบห่อสัมภาระแขก นับแต่วาระแรกที่แขกเข้ามาถึงโรงแรมจนถึงห้องพัก และจากห้องพักถึงรถเมื่อแขกกลับ
- 17) หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper)  
รับผิดชอบแผนกแม่บ้านทั้งหมด
- 18) พนักงานประจำแต่ละชั้น (Floor Service)  
มีหน้าที่ตรวจตราทุกห้องพักทุกๆวัน เพื่อช่วยแบ่งเบาภาระของแม่บ้าน
- 19) พนักงานประจำห้องในช่วงกลางคืน (Night Maid)  
ทำงานตั้งแต่เวลา 23.00 - 7.00 น.
- 20) พนักงานทำความสะอาด (Home Maid)  
ทำความสะอาดทั่วไป
- 21) เสมียนงานแม่บ้าน (Housekeeper Clerk)  
ทำงานด้านธุรการงานบัญชี และพิมพ์งานให้แก่แผนกแม่บ้าน
- 22) พนักงานห้องผ้า (Linen and Laundry Staff)  
เก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ใช้อยู่ในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบพนักงาน และซักกรีดเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซัก แล้วจัดส่งเสื้อผ้าแขกไปยังห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 23) พนักงานพยาบาล (House Physician Staff)  
ให้บริการตรวจ รักษา และปฐมพยาบาลเบื้องต้นแก่แขกและพนักงาน
- 24) พนักงานซ่อมบำรุง (Repairing)  
จัดการดูแลความเรียบร้อยของเครื่องเรือนภายในบริเวณโรงแรม
- 25) หัวหน้าคนสวน (Chief Gardener)  
ควบคุมดูแลคนสวน ตลอดจนไม้ประดับต่างๆในโรงแรม
- 26) คนสวน (Gardener)  
ควบคุมดูแลสวนและไม้ประดับต่างๆ
- 27) หัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Chief Security Officer)  
บริหารและปฏิบัติงานในด้านการรักษาความปลอดภัย เพื่อป้องกันความเสียหายที่พึงมีต่อบุคคลและทรัพย์สินภายในโรงแรม และทรัพย์สินของโรงแรม
- 28) ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Chief Security Officer Assistant)  
ให้ความช่วยเหลือหัวหน้ารักษาความปลอดภัยในการกำกับดูแล และประสานงานการปฏิบัติงานของแผนก
- 29) ผู้ควบคุมยาม (Security Guard Supervisor)  
ควบคุมภารกิจทั้งปวงของยามรักษาความปลอดภัย เพื่อความปลอดภัยของบุคคล และทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม
- 30) ยามรักษาความปลอดภัย - ผู้รักษาเวลา (Security Guard - Time Keeper)  
ประสานการปฏิบัติงานเกี่ยวกับการรักษาเวลาทำงานและฝ่ายบุคคล
- 31) ยามรักษาความปลอดภัย - ที่จอดรถ (Security Guard - Parking Lot)  
รับผิดชอบลาน และ/หรือที่จอดรถ ความปลอดภัยของยานพาหนะทั้งหมดที่จอดอยู่ และความปลอดภัยต่อทรัพย์สินของโรงแรม
- 32) ยามรักษาความปลอดภัย - เเวตตรวจ (Security Guard - Parol)  
ประสานการปฏิบัติงานกับผู้ช่วยผู้จัดการแผนกยกสัมภาระ แผนกแม่บ้าน หรืองานอื่นที่เกี่ยวข้องกับความปลอดภัยแห่งบุคคล และทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม  
ฝ่ายขาย
- 1) ผู้จัดการฝ่ายขาย (Sales Manager)  
บริหารงานในฝ่ายขายทั้งหมด ติดต่อ ชักจูง และให้บริการแก่ตัวแทนนำเที่ยว และกลุ่มธุรกิจต่างๆ เพื่อให้มาใช้บริการห้องพัก อาหาร และเครื่องดื่ม สถานที่และบริการทุกชนิดของโรงแรม
- 2) ผู้จัดการแผนกขายต่างประเทศ (Abroad Sales Manager)  
ส่งเสริมการขายตลาดต่างประเทศ บริการลูกค้าต่างประเทศที่ใช้บริการของโรงแรม
- 3) ผู้ช่วยจัดการฝ่ายขาย (Sales Manager Assistant)  
ประสานงานในด้านปฏิบัติการบริหารการขาย
- 4) พนักงานขาย (Sales Executive)  
ประสานงานและดำเนินการด้านการขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5) พนักงานการตลาด (Personnel Marketing)  
ทำระบบบันทึกการขาย (Sales Record System)
- 6) ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (Comptroller)  
ควบคุมบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายทั้งปวงของโรงแรม  
บริหารงานทั้งหมดเกี่ยวข้องกับการเงิน การบัญชี ในฝ่ายควบคุมกำกับดูแลกระแสเงินสด และ  
ทรัพย์สินอื่นๆทั้งหมดของโรงแรม
- 7) ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (Comptroller Assistant)  
ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (Comptroller) ในด้านงานฝ่ายการเงินและการ  
บัญชีทั้งหมด รับผิดชอบงานบัญชีโดยดูแลให้พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ
- 8) ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (Credit Manager)  
กำกับดูแลเรื่องเกี่ยวกับสินเชื่อและการเก็บเงินทั้งหมด
- 9) ผู้ตรวจสอบรายได้ (Income Auditor)  
ตรวจสอบให้แน่ใจว่ารายได้ประจำวันเป็นไปอย่างถูกต้อง ตรวจสอบงานของพนักงานตรวจสอบภาค  
กลางคืน
- 10) หัวหน้าตรวจสอบ (Head Checker)  
รับและเก็บบัญชีแยกประเภทของลูกค้าไว้อย่างต่อเนื่องและสม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพัก  
และอื่นๆ ทั้งที่เป็นเงินสด บัตรเครดิต หรือลงบัญชีลูกหนี้
- 11) พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (Front Office Cashier)  
รับและเก็บเงินบัญชี รับชำระบัญชีค่าห้องพักทั้งที่เป็นเงิน บัตรเครดิต ฯลฯ รวมถึงการลง  
บัญชีลูกหนี้
- 12) ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Controller Clerk)  
ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและเครื่องดื่มรวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหารและ  
เครื่องดื่ม
- 13) พนักงานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Chief Accountant)  
บันทึกรายงานปริมาณและราคาต้นทุนตามความเป็นจริงในการซื้ออาหารและเครื่องดื่ม  
ตลอดจนที่แจกจ่ายไปเพื่อการขาย
- 14) สมุห์บัญชี (Accountant)  
ดูแลคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Store) คลังพัสดุทั่วไป (General Store) และ  
รับผิดชอบของทั้งหมดที่เข้าเก็บในคลังพัสดุ (Store) โดยลงบัญชีของนำเข้า
- 15) เสมียนรับรองของ (Receiving Clerk)  
ตรวจสอบรายการสินค้าที่มาถึงว่าถูกต้องตามที่สั่งและรับของนั้น
- 16) ผู้จ่ายเงินเดือน (Pay Master)  
กำกับและบันทึกเกี่ยวกับเงินเดือน เก็บรักษาเงินเดือนต่างๆให้เหมาะสม เตรียมการเรื่องการราย  
เงินเดือน และจ่ายถูกต้องตามเวลาที่กำหนดเตรียมบันทึกรายงานเงินเดือนที่จ่ายแล้ว
- 17) แคชเชียร์ (General Cashier)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งเงินสดในมือ

18) ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (Accounts Payable Supervisor)

จัดวิธีการและเตรียมการวิเคราะห์ค่าใช้จ่าย ตรวจสอบวิธีการและระยะเวลาในการจ่ายเงินของ โรงแรมทั้งหมด เตรียมการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายส่วนที่แน่นอน

19) ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (Accounts Receivable Supervisor)

จัดทำและเก็บรักษาคำบันทึกรายการรับต่างๆ ให้ถูกต้องเก็บยอดบัญชีลูกหนี้ของลูกค้า รวมทั้ง บัญชีของพนักงานโรงแรม ดูแลให้ได้รับเงินจากลูกหนี้ตรงตามกำหนดเวลาตามบัญชีลูกหนี้และ ใบเรียกเก็บเงิน

ฝ่ายอาหาร

1) ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager)

รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย และประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ ทุก หน่วยในแผนกต่างๆ (Various F&B Department)

2) กัปตัน (Captain)

ควบคุมบริการในส่วนที่รับผิดชอบให้ดำเนินไปด้วยความเรียบร้อย นอกเหนือไปจากการ ฝึกอบรมพนักงานในความรับผิดชอบ ให้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งรับผิดชอบ พนักงานบริการชาย-หญิง พนักงานเก็บกวาดโต๊ะที่อยู่บนพื้นที่รับผิดชอบภายใน

3) พนักงานบริการชาย/หญิง (Waiter/Waitress)

รับคำสั่งและบริการลูกค้าอย่างถูกต้องมีประสิทธิภาพ

4) ผู้ช่วยพนักงานบริการประจำ (Bus Boy)

ให้ความช่วยเหลือแก่พนักงานบริการในทุกภารกิจของการบริการ ทั้งก่อน ระหว่าง หรือหลัง การเสิร์ฟ

5) บาร์เทนเดอร์ (Bartender)

รับผิดชอบงานทุกอย่างประจำบาร์ตามที่ได้รับมอบหมาย

6) ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร (Restaurant Manager)

รับผิดชอบเรื่องอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดในห้องอาหารต่างๆ รวมทั้งงานด้านบริการทั้งใน ห้องอาหาร คลังของโรงแรม บาร์ และห้องโถงสำหรับพักผ่อนต่างๆ (Lounges)

7) ผู้ช่วยผู้จัดการประจำห้องอาหารต่างๆ (Dining Room Manager Assistant)

ควบคุมดูแลให้การปฏิบัติงานทุกด้านของห้องอาหารนั้นๆให้ดำเนินไปด้วยดี โดยเฉพาะงานด้าน บริการต้องให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและเจ้าหน้าที่บริการ ทั้งนี้โดยดูแลกัปตัน พนักงานต้อนรับ พนักงานเสิร์ฟ และพนักงานที่เหลือภายในภัตตาคารนั้นๆ

8) หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (Room Service Supervisor)

ควบคุมดูแลงานกิจการบริการในห้องพัก

9) ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (Room Service Supervisor Assistant)

ควบคุมดูแลกิจการบริการในห้องพัก

10) กัปตันบริการห้องพัก (Room Service Captain)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับโทรศัพท์ที่สั่งโดยลูกค้า ซึ่งต้องการให้บริการในห้องพัก

11) พนักงานบริการห้องพัก (Room Service Waiter)

บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ลูกค้าในห้องพักตามคำสั่งของลูกค้า

12) ตัวแทนขายการจัดเลี้ยง (Banquet Sales Representative)

รับผิดชอบเรื่องการขายการจัดเลี้ยง รวมทั้งบริการอาหารและเครื่องดื่ม โดยติดต่อประสานงานกับลูกค้าต่างๆ ให้มาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม และจะต้องมีความรู้ในเรื่องสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆของโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดการงานในและนอกโรงแรม

13) หัวหน้าพ่อครัว (Executive Chef)

กำกับดูแลประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงานโดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว และพ่อครัว

14) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Executive Sous Chef)

รับผิดชอบงานในครัวทุกอย่างในกรณีที่หัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ จัดทำตารางการทำงานประจำวัน บริหารงานประจำ และบริหารงานด้านค่าจ้างของแผนกครัว โดยอยู่ในการดูแลของหัวหน้าพ่อครัว

15) ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (Bar Manager)

เตรียมเครื่องดื่มต่างๆที่ใช้ในโรงแรม ตลอดจนการบริการในบาร์ Coffee Shop และการจัดเลี้ยงห้องอาหารต่างๆ

ฝ่ายบุคคล

1) ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Personnel Manager)

จัดระบบจำนวนหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน เรื่องเกี่ยวกับบุคลากร และความสัมพันธ์กับพนักงานและลูกจ้าง

2) ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล (Personnel Manager)

ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานทุกแผนก เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน มาตรฐานและการพัฒนาตนเอง รวมทั้งติดตามผลการฝึกอบรมตามที่ได้กำหนดไว้ในโครงการฝึกอบรมประจำปี

ฝ่ายวิศวกรรม

แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

1) หัวหน้าฝ่ายวิศวกร (Chief Engineer)

บริหารงานและรับผิดชอบงานในฝ่ายช่างทั้งหมด

2) ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกร (Chief Engineer Assistant)

3) พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ

4) พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ

5) พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่างๆ

6) พนักงานควบคุมไสตท์ศนูปรณ์

7) พนักงานดับเพลิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 8) พนักงานควบคุมระบบน้ำใช้
  - 9) พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย
  - 10) พนักงานควบคุมเครื่องทำไอน้ำร้อน
- แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (Repair and Maintenance) ประกอบด้วย
- 1) ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ (Carpenter & Furniture)
  - 2) ช่างซ่อมเบาะ (Upholsterers)
  - 3) พนักงานบำรุงรักษาพรม (Carpet & Layer)
  - 4) พนักงานซ่อมแซมม่าน (Curtain Repairs)
  - 5) ช่างสีและกระดาษปิดผนัง (Painter & Paper Hangers)
  - 6) ช่างเครื่องทั่วไป (General Machines)
  - 7) ช่างประปาและช่างซ่อมแซมระบบไอน้ำ (Plumber Steam Fitters)
  - 8) ช่างไฟฟ้า (Electricians)
  - 9) ช่างปูน (Masons)
  - 10) ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

ฝ่ายประชาสัมพันธ์

- 1) ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ (Public Relations Manager)

เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชนและพนักงานของโรงแรมเอง  
รับผิดชอบความสัมพันธ์อันดีกับสาธารณะ

และ

- 2) ช่างภาพ (Photographer)

ควบคุมดูแลงานติดต่องานธุรการและงานภาพ

- 3) พนักงานประชาสัมพันธ์และช่างภาพสำรอง

ควบคุมดูแลงานติดต่องานธุรการและงานภาพ

ฝ่ายจัดซื้อ

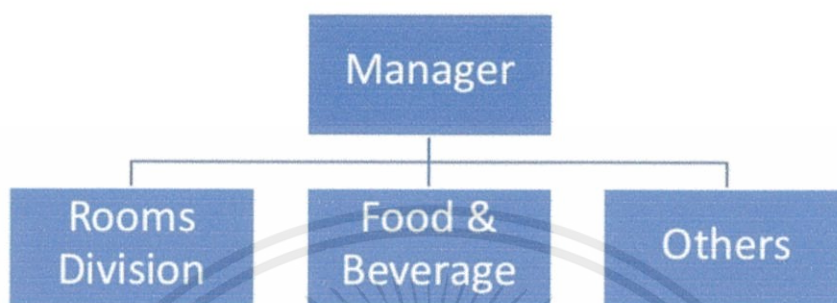
- 1) ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (Purchasing Manager)

จัดซื้อทุกอย่างตามความต้องการของทุกฝ่าย ทุกแผนก เพื่อให้โรงแรมดำเนินงานไปได้อย่างมีประสิทธิภาพ

- 2) หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ
- 3) หัวหน้าฝ่ายสตรี
- 4) พนักงานทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ตัวอย่าง โครงสร้างองค์การ โรงแรมขนาดเล็ก



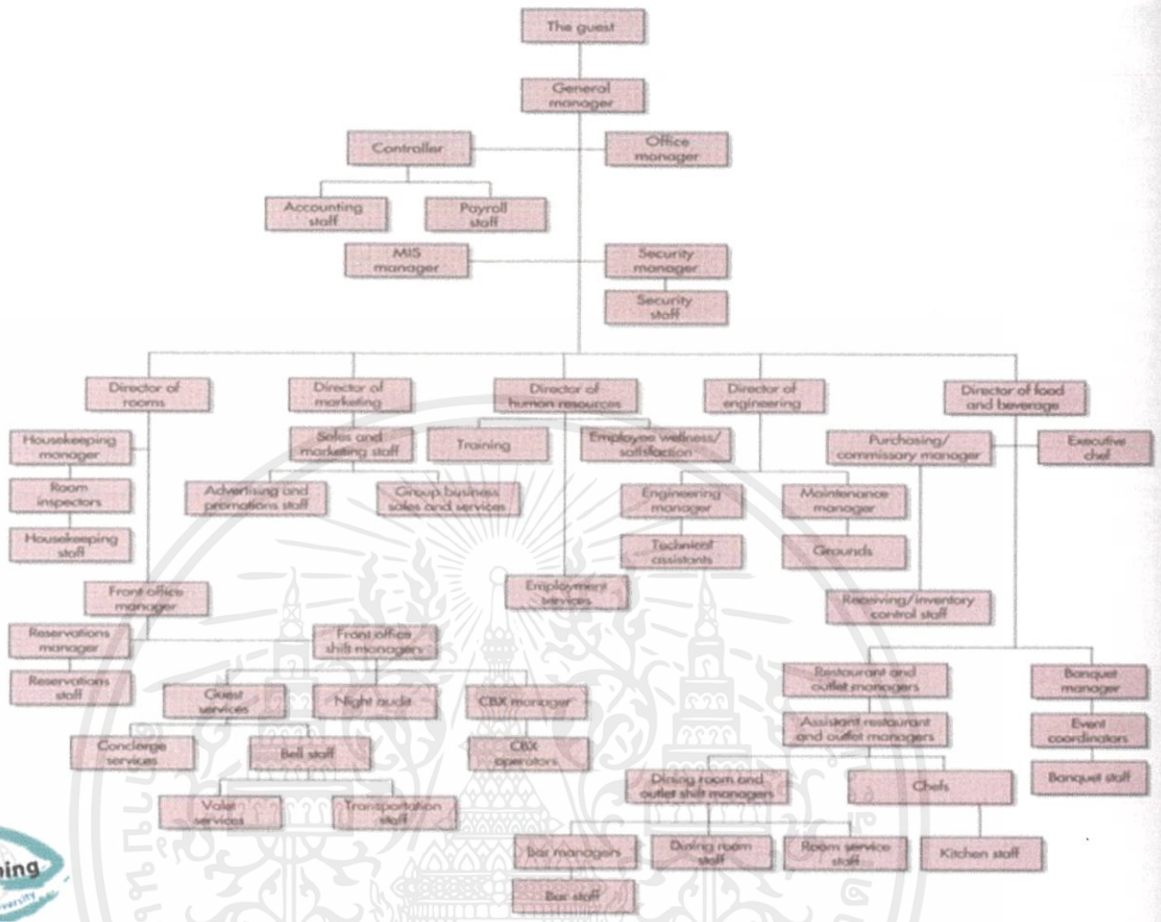
ภาพที่ 2.1 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์การของโรงแรมขนาดเล็ก  
ที่มา: <https://www.slideshare.net/blackstarshooter99/ss-34199538>  
วันที่ 8 กันยายน 2562

## ตัวอย่าง โครงสร้างองค์การ โรงแรมขนาดกลาง



ภาพที่ 2.2 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์การของโรงแรมขนาดกลาง  
ที่มา: <https://www.slideshare.net/blackstarshooter99/ss-34199538>  
วันที่ 8 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.3 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์กรของโรงแรมขนาดใหญ่  
 ที่มา: <https://www.slideshare.net/blackstarshooter99/ss-34199538>  
 วันที่ 8 กันยายน 2562

## 2.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับชา

### 2.2.1 ชา

ชา ชื่อสามัญ Tea, Thea

ชา ชื่อวิทยาศาสตร์ Camellia sinensis (L.) Kuntze จัดอยู่ในวงศ์ชา (THEACEAE)

สมุนไพรชา มีชื่อท้องถิ่นอื่น ๆ ว่า เมียง เมียงป่า (ภาคเหนือ), ชา (ภาคกลาง), ลาบ่อ (อาข่า), นอมือ (กะเหรี่ยงแม่ฮ่องสอน), เต้ (จีนแต้จิ๋ว), ฉา (จีนกลาง) เป็นต้น

### 2.2.2 ลักษณะของต้นชา

สมุนไพรชา เป็นไม้ยืนต้นที่เชื่อว่ามีถิ่นกำเนิดมาจากเทือกเขาทางด้านตะวันตกเฉียงใต้ของจีน เนื่องจากมีหลักฐานการค้นพบต้นชาสายพันธุ์ดั้งเดิมหลายสายพันธุ์ที่เป็นพืชพื้นเมืองประจำถิ่นของมณฑลยูนนาน และภายหลังได้แพร่กระจายไปปลูกตามประเทศทางเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ญี่ปุ่น ในการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพาะปลูกมักตัดแต่งกิ่งให้เป็นพุ่มสูงประมาณ 0.6-1 เมตร ทั้งนี้ก็เพื่อความสะดวกในการเก็บใบชา ส่วนการเก็บใบชามักจะเก็บแต่ใบอ่อน ๆ แรกผลออกเป็น 3 ใบเท่านั้นชาเป็นพืชกึ่งร้อนที่เจริญเติบโตได้ดีในเขตอบอุ่นและมีฝน ปลูกได้ดีที่ระดับความสูงจากน้ำทะเลตั้งแต่ 200-2,000 เมตร โดยชาที่ผลิตทางการค้าส่วนใหญ่จะมีอยู่ 2 สายพันธุ์ ได้แก่ กลุ่มชาพันธุ์จีน (Chinese Tea) และกลุ่มชาพันธุ์อัสสัม (Assam tea)

#### 1) กลุ่มชาพันธุ์จีน (Chinese Tea)

มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *sinensis* เป็นสายพันธุ์นำเข้ามาจากประเทศไต้หวันและจีน นิยมปลูกกันมากเนื่องจากให้ผลผลิตสูงและเป็นที่ต้องการของตลาด ในประเทศไทยปลูกกันมากทางภาคเหนือ เช่น จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน ซึ่งการปลูกจะปลูกเป็นแถวแบบขั้นบันได มีการจัดการแปลงปลูกอยากเป็นระบบและตัดแต่งกิ่งอย่างสม่ำเสมอ

1. ต้นชา ชาสายพันธุ์จีนจัดเป็นพรรณไม้ขนาดย่อมจนถึงขนาดกลาง มีความสูงของต้นประมาณ 1-6 เมตร ลำต้นแตกกิ่งก้านมาก ตามกิ่งอ่อนมีขนปกคลุม ขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด พรรณไม้ชนิดนี้เป็นพันธุ์เดิมของประเทศจีน แต่ในบ้านเราก็มีปลูกมานานแล้ว เคยพบที่จังหวัดพะเยาแต่ไม่มากเท่าไร แต่ก็มีปลูกกันบ้างประปรายทางภาคเหนือ



ภาพที่ 2.4 ภาพต้นชาพันธุ์จีน

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

2. ใบชา ใบเป็นใบเดี่ยวออกเรียงสลับ ลักษณะของเป็นรูปหอก ปลายใบแหลม ขอบใบเป็นจักเล็ก ๆ หรือเป็นฟันเลื่อย ใบมีขนาดกว้างประมาณ 3-4 เซนติเมตร และยาวประมาณ 6-12 เซนติเมตร หลังใบเป็นสีเขียวเข้ม ส่วนท้องใบเป็นสีเขียวอ่อน แผ่นใบหนาและเหนียว เรียบเป็นมัน คล้ายใบช่อยแต่จะยาวและใหญ่กว่า เส้นใบเป็นตาข่าย ส่วนก้านใบสั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.5 ภาพใบชาพันธุ์จีน

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

3. ดอกชา ออกดอกเป็นช่อหรือออกเป็นกระจุกตามง่ามใบ ลักษณะของดอกคล้ายกับดอกส้มเขียวหวาน โดยดอกชาจะมีลักษณะใหญ่สีขาว ดอกเป็นสีขาวนวล และมีกลิ่นหอม ในช่อหนึ่งจะมีดอกประมาณ 1-4 ดอก กลีบดอกมี 5 กลีบ ส่วนกลีบเลี้ยงมี 2 กลีบ ดอกมีเกสรเพศผู้อยู่กลางดอกจำนวนมาก



ภาพที่ 2.6 ภาพดอกชาพันธุ์จีน

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

4. ผลชา เป็นผลแบบแคปซูล มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-4 เซนติเมตร เมื่อแก่จะแตกออก ในหนึ่งผลจะมีเมล็ดอยู่ประมาณ 1-3 เมล็ด ลักษณะของเมล็ดเป็นรูปสามเหลี่ยมแบน หรือค่อนข้างกลม ผิวเมล็ดเรียบ เป็นสีน้ำตาลเข้มเกือบดำหรือสีน้ำตาลอมแดง มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 10-14 มิลลิเมตร



ภาพที่ 2.7 ภาพผลชาพันธุ์จีน

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

## 2) กลุ่มชาพันธุ์อัสสัม (Assam Tea)

มีชื่อวิทยาศาสตร์ว่า *Camellia sinensis* var. *assamica* มีชื่อเรียกหลายชื่อ เช่น ชาอัสสัม ชาป่า ชาพื้นเมือง ชาเมียง เป็นต้น ชาชนิดนี้จะเป็นพันธุ์ชาที่ใบใหญ่กว่าชาพันธุ์จีน เจริญเติบโตได้ดีในป่าเขตร้อนชื้นที่มีร่มไม้และแสงแดดพอประมาณ ในประเทศไทยพบได้ที่ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง แพร่ และน่าน

1. ต้นชา จัดเป็นไม้พุ่มขนาดกลางถึงใหญ่ ฝักลำต้นเรียบ ตามกิ่งอ่อนปกคลุมไปด้วยขนอ่อนๆ มีความสูงของต้นประมาณ 6-18 เมตร มีขนาดใหญ่กว่าชาจีนอย่างเด่นชัด กิ่งที่มีอายุมากจะเปลี่ยนเป็นสีเทา



ภาพที่ 2.8 ภาพต้นชาอัสสัม

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ใบชา ใบเป็นใบเดี่ยว ออกสลับและเวียน ปลายใบแหลม ขอบใบหยักเป็นฟันเลื่อย เด่นชัด โดยมีหยักฟันเลื่อยประมาณ 9 หยัก ใบมีขนาดกว้างประมาณ 3-6 เซนติเมตร และยาวประมาณ 7-16 เซนติเมตร หรืออาจพบใบที่มีขนาดใหญ่กว่านี้ แผ่นใบเป็นสีเขียวอ่อนถึงสีเขียวเข้ม ก้านใบและท้องใบมีขนอ่อนปกคลุม



ภาพที่ 2.9 ภาพใบชาอัสสัม

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

3. ดอกชา ดอกเจริญจากตาบริเวณง่ามใบบนกิ่ง ในแต่ละตาจะประกอบไปด้วยตาที่เจริญไปเป็นกิ่งอยู่ด้านบนของตา ส่วนใหญ่ดอกออกติดกันเป็นกลุ่มๆ ช่อละประมาณ 2-4 ดอกต่อตา ดอกมีกลีบเลี้ยงประมาณ 5-6 กลีบ ขนาดไม่เท่ากัน ลักษณะเป็นรูปทรงโค้งมนยาว ก้านดอกยาวประมาณ 10-12 มิลลิเมตร ส่วนกลีบดอกมีประมาณ 5-6 กลีบ โคนกลีบติดกับฐานดอกแคบ ส่วนปลายกลีบบานออกวงเกสรเพศผู้ประกอบไปด้วยอับละอองเกสรสีเหลืองติดอยู่ ส่วนปลายของก้านชูอับละอองเกสรเป็นสีขาว ยาวได้ประมาณ 5 มิลลิเมตร เกสรเพศเมียมีลักษณะเป็นก้านกลม ภายในรังไข่แบ่งออกเป็นช่อง 1-3 ช่อง เมื่อดอกบานเต็มที่จะมีขนาดกว้างประมาณ 3.65 เซนติเมตร



ภาพที่ 2.10 ภาพดอกชาอัสสัม

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

4. ผลชา ผลเป็นแบบแคปซูล มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 2-4 เซนติเมตร เมื่อแก่เต็มที่เปลือกจะแตกออก ภายในมีเมล็ดลักษณะกลม ผิวเมล็ดเรียบแข็ง เป็นสีน้ำตาลหรือสีน้ำตาลอมแดง หรือสีน้ำตาลเข้มเกือบดำ เมล็ดมีเส้นผ่านศูนย์กลางประมาณ 11-12 มิลลิเมตร



ภาพที่ 2.11 ภาพผลชาอัสสัม

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

### 2.2.3 กระบวนการผลิตชา

ในเรื่องของกระบวนการผลิตชาจะเริ่มจากการเก็บใบชาสด แล้วนำมาเข้ากระบวนการที่ทำให้เกิดการหมักในระดับที่แตกต่างกันไป ซึ่งเมื่อจัดประเภทชาตามระดับของการหมักแล้ว จะสามารถแบ่งชาหลักๆ ออกได้เป็น 3-4 ประเภท คือ ชาขาว (White tea), ชาเขียว (Green tea), ชาอู่หลง (Oolong tea), และชาดำ (Black tea) โดยชาขาวและชาเขียวนั้นเป็นชาที่ไม่ผ่านการหมักเลย ส่วนชาอู่หลงเป็นชาที่ผ่านการหมักบางส่วน และชาดำเป็นชาที่ผ่านการหมักอย่างสมบูรณ์



ภาพที่ 2.12 ภาพแสดงประเภทของชา

ที่มา: <https://medthai.com/ชา/> วันที่ 8 กันยายน 2562

### 2.2.4 ประโยชน์ของชา

- 1) ในช่วงที่อากาศร้อนๆ การดื่มชาจะช่วยทำให้คุณรู้สึกสดชื่นขึ้นได้ เนื่องจากในใบชามีสารโพลีฟีนอล กรดอะมิโน และคาร์โบไฮเดรต เมื่อสารเหล่านี้เกิดปฏิกิริยากับน้ำลายจะช่วยกระจายความร้อนส่วนเกินในร่างกายได้

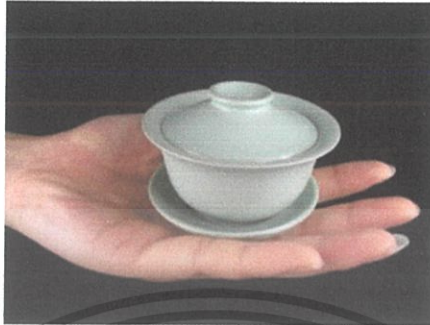
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2) ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีธาตุอาหารอยู่หลายชนิดที่ช่วยบำรุงร่างกายให้มีสุขภาพดี ช่วยกระตุ้นระบบประสาทและร่างกายให้ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะใบชามีสารคาเฟอีนที่ช่วยกระตุ้นระบบประสาท ช่วยหมุนเวียนโลหิต มีอิทธิพลต่อกระบวนการเมตาบอลิซึมของเซลล์ภายในร่างกาย และยังมีการใช้ชาผสมกับยาแก้ปวด รักษาโรคไมเกรน เพื่อช่วยเพิ่มฤทธิ์ในการรักษาและทำให้ยาออกฤทธิ์ได้นานยิ่งขึ้น
- 3) การดื่มชาเป็นประจำจะทำให้ร่างกายมีสุขภาพแข็งแรงสดชื่น ช่วยขับสารพิษออกจากร่างกาย ช่วยต่อต้านอนุมูลอิสระ ช่วยชะลอความชรา และมีส่วนช่วยบำรุงผิวพรรณ
- 4) การดื่มชามีผลต่อระบบต่อมไร้ท่อ และช่วยสลายไขมัน ลดระดับคอเลสเตอรอล โดยไปเพิ่มการขับคอเลสเตอรอลในร่างกายผ่านทางน้ำดีในอุจจาระ
- 5) ในประเทศจีนรู้กันมานานแล้วว่า ชาจีนสามารถควบคุมการเกิดโรคอ้วนได้ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อโรค ต้านจุลชีพ ลดการอักเสบ สมานแผล ช่วยขับและล้างสารพิษในร่างกาย เนื่องจากใบชา มีสารโพลีฟีนอลที่สามารถช่วยฆ่าเชื้อแบคทีเรียในลำไส้ใหญ่ได้ ส่วนฤทธิ์ด้านการอักเสบ เชื่อว่า ชาสามารถช่วยป้องกันโรคที่ก่อการอักเสบเรื้อรังได้ เช่น ข้ออักเสบ รูมาตอยด์
- 6) คนญี่ปุ่นเชื่อว่า การดื่มชาสามารถช่วยลดการเกิดโรคมะเร็งในกระเพาะอาหาร เพราะมีฤทธิ์ต้านอนุมูลอิสระและเสริมสุขภาพ
- 7) ชามีประโยชน์ต่อระบบหัวใจและการไหลเวียนของโลหิต ช่วยขยายหลอดเลือด ป้องกันโรคเส้นเลือดหัวใจตีบตัน และการดื่มชาช่วยรักษาอาการเจ็บหน้าอก และกล้ามเนื้อหัวใจขาดเลือดได้อีกด้วย
- 8) การดื่มชาแก่ๆ สักถ้วย จะช่วยกระตุ้นการหลั่งน้ำย่อยในกระเพาะอาหาร และช่วยในการย่อยอาหารจำพวกวิตามินกลุ่มต่างๆ
- 9) ชายังมีสารไอโอดีนและฟลูออไรด์ ซึ่งเป็นสารที่ช่วยป้องกันภาวะต่อมไทรอยด์ทำงานมากเกินไป ฟลูออไรด์ในจำนวนที่เพียงพอกับความต้องการของร่างกาย จะช่วยป้องกันฟันผุ และเสริมมวลกระดูกได้
- 10) ใบอ่อนมีรสฝาด หอม หวาน ใช้อำกินได้อร่อยมาก
- 11) ใบอ่อนนำมาปรุงแต่งและอบกลั่นเป็นใบชา ส่งไปขายเป็นสินค้าตามต่างประเทศ ในบ้านเราเรียกว่า ต้นเมี่ยง ส่วนมากทางภาคเหนือรู้จักกันมานาน
- 12) กากเมล็ดมีสารซาโปนิน (Saponin) ที่มีคุณสมบัติช่วยล้างสิ่งต่างๆ ได้สะอาดดีมาก และยังใช้สระผม เพื่อล้างสิ่งสกปรกออกจากผม นอกจากนี้ น้ำมันที่ติดกากเมล็ดยังช่วยทำให้เส้นผมชุ่มชื้นเป็นมันอีกด้วย
- 13) กากชา มีประโยชน์ช่วยในการดูดกลืน ส่วนใบชา ยังใช้ใส่ในโถงศพ เพื่อดูดกลืนเหม็นจากศพด้วย
- 14) ส่วนคนเมืองจะใช้ใบอ่อนหมักเป็นเมี่ยงขाय ส่วนยอดอ่อนเก็บเป็นผลผลิตไว้ขาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทำมาจากดินอีซิง (Yixing Clay Teapot) ด้วยการใช้ใบชาที่มากขึ้นกว่าปกติและใช้เวลาในการแช่ใบชาสั้นลงคือ 20 วินาที – 1 นาที จากนั้นเทเสิร์ฟด้วยจอกชาขนาดเล็ก



ภาพที่ 2.13 ภาพถ้วยชาก้ายหวาน (Gai wan)

ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/ชาอู่หลง/>

วันที่ 9 กันยายน 2562



ภาพที่ 2.14 ภาพปั้นชาที่ทำจากดินอีซิง (Yi xing Clay Teapot)

ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/ชาอู่หลง/>

วันที่ 9 กันยายน 2562

ชากังฟู หรือพิธีการชงชาจีนแบบกังฟู หรือภาษาจีนเรียก กงฟูฉา (工夫茶; Gong Fu Tea Ceremony) คือวัฒนธรรมการชงชาแบบดั้งเดิมของชาวจีน ซึ่งมีความหมายคือการชงชาที่ต้องใช้ความพิถีพิถันและความอดทนพยายาม ซึ่งก็คือความหมายของคำว่า ชากังฟู นั่นเอง สำหรับ ขั้นตอนการชง ชากังฟู อุปกรณ์ที่ใช้ในการชง ชากังฟู นั้นจะละเอียดประณีตมาก วิธีการชงชามีความโดดเด่น วิธีการดื่มก็พิถีพิถัน นับเป็นประเพณีที่ทำกันเป็นประจำทุกวันและเป็นสิ่งแรกที่ใช้สำหรับต้อนรับแขก เวลาชงจะลวกกาน้ำชาและถ้วยน้ำชา ก่อน แล้วจึงใส่ใบชาลงในกาน้ำ ขั้นตอนไปบ้านชาของเราจะขอนำเสนอ ขั้นตอนวิธีการชง ชากังฟู รวมถึงเทคนิคสำคัญต่างๆ ในการชงชา เช่น ชงสูง รินต่ำ กวาดฟอง ลวกกา ลวกถ้วย และกรองน้ำชา ฯลฯ

#### 2.2.6.1 อุปกรณ์ที่ใช้ในการชงชาจีนกังฟู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.15 ภาพอุปกรณ์ชงชากังฟู

ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>

วันที่ 9 กันยายน 2562



ภาพที่ 2.16 ภาพอุปกรณ์ชงชากังฟู (ตัก คีบ แทง เขี่ย)

ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>

วันที่ 9 กันยายน 2562

- 1) บ้านชา : นิยมใช้ขนาดเล็กเนื่องจากการชงชาปราณีตไม่ได้ต้องการปริมาณ เน้นการเค้นรสและกลิ่นจากใบชา
- 2) จอกชา : ควรใช้จอกไม่เล็กไม่ใหญ่พอดีสำหรับการดื่ม เนื่องจากไม่นิยมดื่มเหลือในจอก ให้เลือกจอกที่ด้านในเป็นสีขาวเพื่อจะได้เห็นสีของชาอย่างชัดเจน
- 3) ถาดชา : สำหรับใช้รองน้ำที่เททิ้งจากการชงชา มีหลายชนิดไม่ว่าจะเป็นถาดไม้ ถาดอลูมิเนียม หรือถาดดินเผา
- 4) ชุดอุปกรณ์ : ตักใบชา คีบจอกชา แทงเศษใบชา เขี่ยเศษใบชา
- 5) ใบชา : ตามแต่ใบชาที่ท่านจะเลือกชง
- 6) แก้วหรือเหยือกพักชา : การชงชาไม่นิยมแช่ใบชาทิ้งไว้ ดังนั้นจึงต้องมีเหยือกหรือแก้วพักชาไว้ใส่น้ำชาในกรณีที่ยังไม่รินดื่มทันที หรือดื่มไม่ทัน
- 7) ที่กรองชา : ใว้ใช้กรองเศษชาที่ออกมาจากการชงชา อย่างไรก็ตามเศษใบชาไม่เป็นอันตรายใดๆ สามารถทานได้

#### 2.2.6.2 ขั้นตอนการชงชาจีนกังฟู

ขั้นตอนที่ 1 : ตักชาใส่บ้านชา ประมาณ 20% ของบ้านชา เพื่อเพื่อให้ใบชาคลายตัว และสัมผัสอุณหภูมิร้อนอย่างทั่วถึง



ภาพที่ 2.17 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 1  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 2 : หากป้านชาเล็กจนไม่สะดวกตักใบชาใส่ ให้ใช้กรวยที่มากับชุดอุปกรณ์เพื่อรองกันใบชาหก



ภาพที่ 2.18 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 2  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 3 : เทน้ำร้อนอุณหภูมิ 85-95 องศาเซลเซียส หรือก็คือน้ำที่เดือดใหม่ๆ ลงในป้าน เทน้ำให้ถึงขอบป้าน



ภาพที่ 2.19 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 3  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 4 : น้ำร้อนรอบแรกจะเป็นการล้างและกระตุ้นใบชา ฉะนั้นรีบเทน้ำออกทันที โดยให้เทราดจอกชา เพื่อทำความสะอาดไปในตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.20 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 4  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 5 : ทำความสะอาดจอกชา ใช้คีมจับจอกชาเทน้ำทิ้งโดยให้เทราดใส่ป้านชา เพื่อรักษาอุณหภูมิของป้านชาให้ร้อนอยู่เสมอ



ภาพที่ 2.21 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 5  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 6 : ใส่น้ำร้อนในป้านชา รอบนี้คือการชงชารอบแรก แนะนำให้เทสูงๆเพื่อให้ น้ำร้อนได้กระทบก้นกบชาอย่างทั่วถึง ใช้ระยะเวลาในการแช่ชาประมาณ 1 นาทีหรือน้อยกว่า นั้น



ภาพที่ 2.22 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 6  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 7 : ปิดฝาบ้านชา แล้วใช้น้ำร้อนเทราดบ้านชาเพื่อให้รักษาอุณหภูมิของบ้านชาให้ร้อนอยู่เสมอ



ภาพที่ 2.23 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 7  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 8 : รินชาออกจากบ้านชาใส่จอก โดยให้รินต่ำๆเพื่อที่จะได้คงกลิ่นหอมของชาไว้ไม่ให้กระจายออกไปในระหว่างริน



ภาพที่ 2.24 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 8  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 9 : ระหว่างที่ดื่มชารอบแรก สามารถเทน้ำร้อนใส่ชารอบใหม่ เพื่อเตรียมชงชาดื่มในรอบถัดมา



ภาพที่ 2.25 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 9  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนที่ 10 : หากยังดื่มไม่หมด อาจรินชาที่ชงเสร็จใส่ในที่พักชาไว้ก่อน



ภาพที่ 2.26 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 10  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 11 : เทชาจากที่พักชารินใส่จอกเพื่อดื่ม



ภาพที่ 2.27 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 11  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 12 : ดื่มชา



ภาพที่ 2.28 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 12  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 13 : การทำความสะอาดป้านชาให้ใช้ที่เขี่ยใบชาจากชุดอุปกรณ์เขี่ยใบชาออกจากป้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.29 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 13  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนที่ 14 : หากมีเศษใบชาติดที่ปากบ้านให้ใช้ตัวแทงใบชาที่อยู่ในชุดอุปกรณ์แทงใบชาและเขี่ยออกจากปากบ้านชา



ภาพที่ 2.30 ภาพขั้นตอนการชงชากังฟูขั้นตอนที่ 14  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

### 2.2.6.3 สรุปรูปเทคนิคการชงชากังฟู

เทคนิคการชงชากังฟู ให้เตสูง รินต่ำ คือ ให้เทน้ำร้อนชงชาสูงๆ เพื่อให้น้ำร้อนกระทบใบชาให้ใบชาได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง และให้รินใส่จอกต่ำๆ เพื่อให้คงกลิ่นหอมของชาไม่ให้กระจายออกจากจอกชา นอกเหนือจากนี้แล้วสำหรับท่านที่ชอบดมกลิ่นชาสามารถรินชาใส่แก้วดมชา ซึ่งมีลักษณะสูงยาว เป็นการเก็บกลิ่นชา

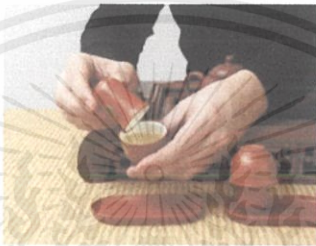


ภาพที่ 2.31 ภาพเทคนิคการเทสูงเพื่อชง  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.32 ภาพเทคนิคการรินต่ำเพื่อตีม  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562



ภาพที่ 2.33 ภาพแก้วดมชา  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/วิธีชงชา/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

#### 2.2.6.4 วิธีชงชาด้วยก๊วยหว่าน

##### ก๊วยหว่าน

ก๊วยหว่านเป็นถ้วยชาที่มีฝาปิด ก๊วยหว่านชุดหนึ่งประกอบด้วยฝาทึบและตัวถ้วยสามชั้นประกอบกัน ปรัชญาที่ซ่อนอยู่ในก๊วยหว่านชุดหนึ่งนั้นคือเรื่องของหลักแห่งฟ้าดินประสานส่งเสริมกัน ดังว่าฝานั้นคือสวรรค์ จานรองคือแผ่นดินพสุธา ตัวถ้วยนั้นคือมนุษย์ อันมนุษย์อยู่ใต้สวรรค์เหนือพิภพรองรับน้ำชาอันเป็นไอสถิตย์แดนสรวง

ขั้นตอนการชงชาด้วยก๊วยหว่าน



ภาพที่ 2.34 ภาพขั้นตอนการชงชาด้วยก๊วยหว่าน  
ที่มา: <https://www.thehighlandtea.com/ก๊วยหว่าน/>  
วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1) ตักชาอุ่นใส่ถ้วยประมาณ 20% ของถ้วย
- 2) เเทน้ำร้อน (85-95 องศา) ราดใบชาแล้วเททิ้งทันที เพื่อกระตุ้นใบชา ให้เตให้สูง เข้าไว้เพื่อให้น้ำร้อนกระแทกใบชาอันทำให้ความร้อนทั่วถึง
- 3) เเทน้ำร้อนอีกครั้ง รอบนี้คือการชงชารอบที่ 1 แซ่ใบชาไว้ประมาณไม่เกิน 1 นาที จากนั้นเทใส่จอกหรือเหยือกพักชา
- 4) ใบชาสามารถชงได้ 3-5 ครั้ง แต่แต่ละครั้งให้เพิ่มระยะเวลาในการแซ่ใบชาเพิ่มขึ้น เล็กน้อย

### 2.2.7 การชงชาแบบญี่ปุ่น

พิธีการชงชาญี่ปุ่น เรียกได้ว่าเป็นเอกลักษณ์ของประเทศญี่ปุ่นเลยก็ว่าได้ เมื่อสมัยก่อนมีพระรูปหนึ่งชื่อว่าเอไซ ซึ่งเป็นผู้นำชาเข้ามาจากประเทศจีน โดยในสมัยนั้นจะมีแต่พระเท่านั้นที่นิยมดื่มกัน แต่เมื่อพระเอไซได้นำชามอบให้โชกุนได้ลองชิม จึงทำให้ชาที่มีชื่อเสียงที่โด่งดังและเป็นที่แพร่หลายอย่างมากในวัง เพราะเหตุนี้จึงมีการนำชาไปปลูกนอกเมืองเกียวโต (ขณะนั้นเมืองหลวงคือเกียวโต)

การดื่มชาสำหรับชนชั้นสูงสมัยนั้นจะมีการดื่มในงานเลี้ยงสังสรรค์ ก่อนมื้ออาหารหลัก เมื่อรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้วจะมีการเล่นเกมทายชา สำหรับพิธีการชงชาที่ได้รับความนิยมและมีชื่อเสียงมากที่สุด คือ วาบิ ชะ ซึ่งเป็นการชงชาแบบง่ายๆ ต่อมาได้ถูกพระเซนโนะริคิว มีการพัฒนาจนเป็นพิธีแบบในปัจจุบันไม่ว่าจะเป็นการวางรูปแบบและกำหนดวิธีการชงชาต่างๆ แต่ ก็ยังคงความเรียบง่ายและจริงใจระหว่างทำพิธี

#### 2.2.7.1 ปรัชญาของการชงชา

เมื่อผู้ชงชาเข้าถึงแก่นแท้ของพิธีการชงชาแล้ว จะต้องเข้าใจและนึกถึงปรัชญา ชะโด คือการทำจิตใจให้สงบ สันติ พร้อมใช้แนวคิดที่ว่า ความงามในความเรียบง่ายและความสงบ อุปกรณ์ชงชาต่างๆอย่าง กาดัมน้ำ ถ้วยชา ซึ่งเรียกได้ว่าเป็นสิ่งเรียบง่าย ความงามในความไม่สมบูรณ์ อย่างเช่น อุปกรณ์ที่มีความขรุขระ สำหรับหัวใจของพิธีการชงชา คือ เรียบง่าย การรวมเป็นอันหนึ่งเดียวกับธรรมชาติด้วยจิตใจ ที่มีความสงบนิ่ง บริสุทธิ์ สะอาด เรียบสงบ

#### 2.2.7.2 ชาที่ใช้ในการชงในพิธีมีอยู่ 2 แบบ

- 1) Koicha สำหรับชงในภาชนะใหญ่ ดื่มกันได้หลายคน จึงต้องชงให้มีรสชาติเข้มข้น
- 2) Usucha สำหรับชงในถ้วยเล็กๆ เพื่อดื่มคนเดียว ใช้ทั่วไปและสามารถพบเห็นได้ ในปัจจุบัน เสิร์ฟกับขนมแห้ง (Higashi) แต่ปัจจุบันเสิร์ฟกับขนมสด

#### 2.2.7.3 อุปกรณ์สำคัญในพิธีชงชา

- 1) เตรียมผ้า 2 ชั้น สำหรับไว้คลุมและทำความสะอาดอุปกรณ์ต่างๆ
- 2) กระจดาช “โคชิ” เป็นกระจดาชญี่ปุ่นไว้รองขนมหวานต่างๆ โดยใช้แทนจาน สำหรับการดื่มชาหมดแล้ว ให้ใช้ปลายนิ้วชี้และนิ้วหัวแม่มือ เช็ดขอบถ้วยชาให้เรียบร้อย หลังจากนั้นใช้นิ้วชี้เช็ดที่กระจดาชโคชิ เพื่อทำความสะอาดอีกครั้ง

กรณีที่ชาเข้มข้นเกินไป ให้ใช้กระจดาชโคชิปาดตรงขอบถ้วยชา และถ้าหากรับประทานขนมหวานไม่หมด สามารถใช้กระจดาชโคชิห่อขนมที่ทานเหลือได้อีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) นัทสีเมาะ โถใส่ผงขามัดฉะ หรือ ซา
- 4) ซะอิเระ โถใส่ซา ทำมาจากเซรามิก
- 5) ซะฉะคุ ซ้อนตักซา ทำจากไม้ไผ่ มีลักษณะยาว ปลายแหลมเล็ก
- 6) ซะเซน อุปกรณ์ที่ใช้สำหรับคนซาให้เข้ากัน โดยมีการเติมน้ำร้อนลงในถ้วยซา หลังจากนั้นใช้ซะเซนคนลงตรงกลางถ้วย อย่างช้าๆคนให้ผงซาละลายจนทั่ว และเข้ากัน
- 7) ซะคิง ผ้าที่ทำจากป่าน สำหรับไว้เช็ดทำความสะอาดถ้วยซา
- 8) ซะวัง ถ้วยซาที่มีลักษณะรูปร่างขนาดใหญ่ (แตกต่างกันขึ้นอยู่กับฤดูและพิธี)
- 9) ฮิชะคุ อุปกรณ์ไว้ตักน้ำชงซา สำหรับฤดูร้อนจะมีขนาดเล็ก และสำหรับฤดูหนาวจะมีขนาดใหญ่ ซึ่งขึ้นอยู่กับแต่ละฤดูกาล
- 10) ซะคะมะ กาน้ำสำหรับใช้ต้มน้ำใส่ซา
- 11) ซะคะมะ กาน้ำสำหรับใช้ต้มน้ำใส่ซา
- 12) สำหรับภาพแขวนผนัง เป็นภาพวาดหรือตัวอักษรจะแขวนไว้ที่ “โทโคโนมะ” (เป็นส่วนที่ยกขึ้นสูงเล็กน้อย สำหรับประดับภาพแขวน หรือ วางแจกันดอกไม้) ในห้องชงซา

#### 2.2.7.4 ขั้นตอนการชงซา

แนวคิดพิธีชงซา นั้นได้จัดขั้นตอนการชงตามแบบฉบับของตัวเอง โดยจะใช้คำว่า “เทมะเอะ” ในพิธีชงซา ต่อไปนี้จะแนะนำขั้นตอนทั่วไปโดยจะจัดขึ้นตามโดยไม่จำกัดช่วงเวลา

- 1) ใช้ซะฉะคุ ตักผงซาจากโถใส่ซาลงในถ้วยซาในปริมาณที่เหมาะสม
- 2) ใช้กระบวยตักน้ำ ตักน้ำร้อนใส่ถ้วยซาอย่างพอดี
- 3) ใช้ซะเซนคนซาให้เข้ากัน อย่างช้า พิถีพิถัน
- 4) สำหรับแขกที่ดื่มซา จะต้องจับถ้วยซาด้วยมือขวา โดยแบ่มือซ้ายเพื่อวางถ้วยซา ลงบนมือ
- 5) พร้อมการหมุนถ้วยซาไปตามเข็มนาฬิกา แล้วค่อยดื่มอย่างช้า
- 6) หลังจากดื่มซาเรียบร้อยแล้วนั้น ให้เช็ดขอบถ้วยตรงบริเวณที่ดื่ม โดยการหมุนถ้วยซาทวนเข็มนาฬิกาประมาณ 3 ครั้ง แล้วจึงวางถ้วยซาเพื่อส่งคืน

#### 2.2.7.5 ชนิดของซาที่เลือกใช้บ่อยที่สุด

- 1) ใบชาเกียวคุโระ เรียกได้ว่าเป็นราชินีแห่งชาเขียวเลยก็ว่าได้ เพราะมีคุณภาพสูง โดยจะมีการเติบโตในสวนซาที่มีความร่ม หรือ ฉากปกคลุมที่ไม่ได้รับแสงแดด โดยตรง การทำเช่นนี้จะทำให้รสชาติของชานั้นกลมกล่อมอย่างมาก
- 2) ชาญี่ปุ่นคั่ว (เซนฉะ) ชาเขียวญี่ปุ่นเกือบทั้งหมด เรียกได้ว่าเป็นชาเขียวที่มีการใช้ไฟที่สุดญี่ปุ่น ใบอ่อนจะมีการนำไปนึ่งนวด ชาเขียวเซนฉะมีความสมดุลให้รสชาติที่กลมกล่อม หอมกลิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) ชาเขียวฟูคามุ ชิฉะ เป็นชาเขียวเข้มข้น ใช้เพียง 2-3 เท่า สามารถใช้ชงได้ง่ายๆ กว่าเซนฉะ ให้รสชาติที่มากกว่า มีความขมและฝาดกลางๆ
- 4) ชาเขียวเกรโมฉะ / ชาเขียว เกนโมฉะกับมัทฉะ เรียกได้ว่าเป็นชาเขียวที่มีกลิ่นหอมของข้าวคั่ว โดยใช้ข้าวที่คั่วในอุณหภูมิที่สูงจะมีการผสมในใบชา นิยมมากในทั้งเด็กและผู้ใหญ่
- 5) ชาเขียวโฮจิฉะ , ชาเขียวมัทฉะ ใช้สำหรับช่วงเวลาแห่งการผ่อนคลาย จะให้กลิ่นที่หอม รสชาติบางเบา มีคาเฟอีนต่ำ แนะนำสำหรับเด็กหรือการดื่มก่อนนอน
- 6) สำหรับเพื่อนคนไหนที่ชื่นชอบการดื่มชา หรือการชงชา นั้น ไม่ได้ง่ายอย่างที่คิดแล้วก็ได้ยากจนเกินไป เพียงเลือกใช้ชนิดของชาอย่างถูกต้อง เรียกได้ว่าวิธีการชงชาญี่ปุ่นนั้นมีขั้นตอน และความเหมาะสมอย่างงดงาม พิถีพิถันอย่างมาก เพื่อให้ได้รสชาติที่กลมกล่อมและเข้าถึงชาอย่างแท้จริง โดยปัจจุบันมีการเปิดเรียนการชงชากันอย่างมาก สามารถเลือกเรียนหรือศึกษาได้แล้ว

#### 2.2.7.6 ห้องชงชาญี่ปุ่น



ภาพที่ 2.35 ภาพกระบวนการชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562



ภาพที่ 2.36 ภาพพิธีการชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องชงชาใช้สำหรับพิธีชงชา เรียกว่า Chanoyu, Sado หรือเรียกง่ายๆ เลยว่า Ocha ซึ่งถือเป็นพิธีหนึ่งที่น่าสนใจของประเทศญี่ปุ่น เป็นวัฒนธรรมในการต้อนรับเมื่อมีแขกสำคัญ จากต่างประเทศไปเที่ยวประเทศญี่ปุ่นในฐานะของตัวแทนประเทศนั้นๆ



ภาพที่ 2.37 ภาพห้องชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

จะมีการเตรียมพิธีต้อนรับ ซึ่งพิธีชงชานั้นเป็นพิธีหนึ่งที่คนญี่ปุ่นเลือกใช้ในการต้อนรับนักท่องเที่ยว ภายในบ้านของคนญี่ปุ่นเองก็จะมีห้องชงชาอยู่ด้วยเช่นกัน ห้องชงชภายในบ้านของคนญี่ปุ่นรองรับคนได้ประมาณ 5-6 คนเท่านั้น



ภาพที่ 2.38 ภาพของภาพแขวนภายในห้องชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

ภายในจะตกแต่งด้วยรูปแขวนและแจกันอย่างละ 1 ชิ้น พื้นจะปูด้วยเสื่อทาทามิ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.39 ภาพภายในห้องชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

เมื่อถึงเวลาเข้าห้องแขกที่มาร่วมพิธีจะต้องคลานเข้าห้องทุกคน แสดงให้เห็นถึงความเสมอภาคในความเป็นมนุษย์ ขจัดความเป็นชนชั้นอำนาจ ดังนั้นเมื่อเข้าห้องชงชาแล้ว ไม่ว่าจะมียาอำนาจมากเพียงใดในโลกภายนอก แต่ในห้องชงชาทุกคนจะอยู่ในฐานะมนุษย์คนหนึ่งเท่านั้น



ภาพที่ 2.40 ภาพขณะชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

หลังจากที่แขกครบแล้ว ทางเจ้าบ้านจะเริ่มพิธีชงชาและทางเจ้าบ้านจะยื่นชาที่ชงไว้ให้กับแขกตามลำดับ



ภาพที่ 2.41 ภาพอุปกรณ์ชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.42 ภาพชามัดตะและขนมญี่ปุ่นที่ใช้รับประทานคู่กัน  
ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

ขั้นตอนการดื่มชาซึ่งก็จะเป็นชาเขียวร้อนๆ ที่เรียกว่า มัทฉะ (Matcha) ดื่มคู่กับขนมหวานของญี่ปุ่น รสขมของชาจะตัดกับขนมหวาน



ภาพที่ 2.43 ภาพพิธีชงชาญี่ปุ่น  
ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

เมื่อแขกดื่มชาแล้ว แขกคนที่ 1 จะชื่นชมความงามของอุปกรณ์ชงชาที่เจ้าบ้านใช้



ภาพที่ 2.44 ภาพการชงชาในพิธีชงชาญี่ปุ่น  
ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

แต่ละบ้านจะใช้อุปกรณ์ที่ดีและมีเอกลักษณ์เป็นของตัวเอง แสดงให้เห็นถึงความใส่ใจและพิธีพินิจของคนญี่ปุ่นที่ให้ความสำคัญแม้กระทั่งอุปกรณ์ชิ้นเล็กชิ้นน้อยนั่นเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.45 ภาพการชงชาญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

พิธีชงชาของคนญี่ปุ่นใช้หลักสมาธิของวิถีเซน จริงๆ แล้วไม่ได้เกี่ยวกับน้ำชาที่ดื่มเท่านั้น หัวใจสำคัญคือ สมาธิและการบรรจงชงชาจากหัวใจที่สงบ



ภาพที่ 2.46 ภาพการพักผ่อนด้วยการดื่มชาของคนญี่ปุ่น

ที่มา: <http://komachijp.com/culture/6469> วันที่ 9 กันยายน 2562

มีจุดประสงค์หลักเพื่อต้องการหลีกเลี่ยงจากความวุ่นวายของสังคม และเพื่อพักผ่อนภายในกรอบประเพณีของวัฒนธรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

### 2.3.1 ประวัติโครงการ

เนื่องจากสังคมไทยในปัจจุบันนั้นเริ่มรักและดูแลสุขภาพตัวเองมากขึ้น จึงทำให้เกิดกระแสการรักสุขภาพตามมา และชายังเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทยชนิดหนึ่ง และยังเป็นหนึ่งในสินค้าที่ได้รับความนิยมในการบริโภคจากกระแสสุขภาพ

อีกทั้งภายในไร้ชาส่วนใหญ่ก็ยังขาดที่พักที่เหมาะสมสำหรับรองรับนักท่องเที่ยว จึงเกิดเป็นแนวคิดที่จะทำโครงการ โอเรียนทอล ทิวาสเตอร์ รีสอร์ท ที่เป็นรีสอร์ทที่เปรียบเสมือนผู้เชี่ยวชาญในเรื่องของชา ตะวันออก ที่จะมีส่วนที่รองรับให้นักท่องเที่ยวได้เรียนรู้และทำกิจกรรมที่จะเปิดประสบการณ์ใหม่ๆเกี่ยวกับชา และสัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด โดยดึงบรรยากาศพฤติกรรมที่พักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติมาใช้กับรีสอร์ท เพื่อให้ผู้ที่เข้าพักนั้นได้สร้างเสริมสุขภาพที่ดี ประกอบกับการพักผ่อนที่ผ่อนคลาย ซึ่งจะเป็นการช่วยปรับสมดุลทั้งร่างกายและจิตใจของผู้เข้าพักได้เป็นอย่างดี

### 2.3.2 เอกลักษณ์โครงการ

2.3.2.1 รีสอร์ทที่เปรียบเสมือนผู้เชี่ยวชาญในเรื่องของชา ที่จะมีการให้ความรู้ในเรื่องเกี่ยวกับชาตะวันออก และมีการส่งเสริมการใช้ผลิตภัณฑ์ชาตะวันออกในการประกอบกิจกรรมต่างๆภายในโรงแรม ตะวันออก โดยมีพฤติกรรมในรีสอร์ทเป็นพฤติกรรมที่ส่งเสริมสุขภาพโดยมีผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบสำคัญ ไม่ว่าจะเป็นอาหาร ที่พัก และการบริการต่างๆภายในรีสอร์ท ให้ผู้เข้าใช้บริการได้สัมผัสกับบรรยากาศของไร่ชา และทำกิจกรรมที่สร้างความผ่อนคลายให้กับร่างกายและจิตใจ

2.3.2.2 โรงแรมเพื่อการพักผ่อนที่เป็นมิตรกับธรรมชาติ คือ เป็นรีสอร์ทที่ผู้เข้าใช้จะได้สัมผัสกับธรรมชาติและบรรยากาศของไร่ชาอย่างใกล้ชิด ในบรรยากาศที่ผ่อนคลายและยังเป็นสถานที่ที่จะช่วยสร้างเสริมสุขภาพของผู้เข้าพักทั้งในด้านร่างกายและจิตใจ

โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotel) โรงแรมประเภทหนึ่งมีจุดประสงค์เพื่อการพักผ่อน เป็นแหล่งที่พักตากอากาศ ซึ่งโรงแรมประเภทนี้มักจะตั้งอยู่ต่างจังหวัดในภูมิภาคที่ดี สร้างอยู่ในบริเวณแหล่งท่องเที่ยวตามธรรมชาติ ห้องพักรวมกันเป็นส่วนๆ เป็นบ้านหรือหลังคาเรือนแยกจากกัน ภายในรีสอร์ทมีกิจกรรมมากมาย เช่น การปั่นจักรยาน เล่นกอล์ฟ ซ้อมา เดินป่า สปา เพราะจุดประสงค์ของแขกที่เข้าพักโรงแรมประเภทนี้ คือ การพักผ่อนเป็นหลัก ไม่ว่าจะเป็นช่วงวันหยุด ช่วงเทศกาลต่างๆ ระยะเวลาเข้าพักจึงมีระยะเวลาในช่วง 3-7 วัน การบริการจะเป็นแบบสบายๆ เป็นกันเอง

2.3.2.3 รีสอร์ทที่เป็นองค์กรที่เป็นกิจการเพื่อสังคม (Social Enterprise) คือ เป็นรีสอร์ทที่ภาครัฐ ภาคเอกชน และชุมชนร่วมมือกัน เพื่อสร้างกำไรกลับมาให้ชุมชน สังคม และประเทศชาติ โดยดำเนินการอยู่บนพื้นฐานของความยั่งยืน เพื่อให้เกิดลักษณะการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน ผ่านการสนับสนุนเกษตรกรและผู้คนภายในชุมชน โดยการใช้วัตถุดิบต่างๆจากชุมชน

หลักการสำคัญในการออกแบบเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน

- 1) ให้ความสำคัญกับคุณค่าสิทธิของมนุษย์และธรรมชาติ อย่างเท่าเทียมกัน เพื่อให้องค์ประกอบของทั้งสองส่วนร่วมกันอย่างเกื้อกูล และสามารถคงไว้ซึ่งความหลากหลายของกันและกันอย่างยั่งยืน

- 2) ให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์ที่เชื่อมโยงภายในองค์ประกอบทุกส่วนของระบบธรรมชาติ และผลกระทบจากการออกแบบต่อองค์ประกอบแต่ละส่วนทุกระดับ
- 3) การออกแบบก่อสร้างต้องเคารพในความเป็นลักษณะท้องถิ่นเป็นสิ่งที่มีความค่าทางจิตใจกับวัตถุ และพิจารณาองค์ประกอบทุกส่วนทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรมภายในชุมชน สังคมที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบ
- 4) คำนึงถึงผลทั้งทางตรงและทางอ้อมของการพัฒนาอันเป็นผลมาจากการออกแบบต่อความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์และระบบธรรมชาติ
- 5) สร้างสรรค์สิ่งที่มีคุณค่าในระยะยาว ไม่สร้างปัญหาหรือผลกระทบในการบำรุงรักษา การบริหารจัดการ ตลอดจนปัญหาด้านความปลอดภัย ให้กับคนรุ่นหลังต้องรับผิดชอบดูแล
- 6) สนับสนุนให้มีการใช้ทรัพยากรในการพัฒนาอย่างคุ้มค่าและไม่มีของเสีย
- 7) ออกแบบเพื่อให้มีการใช้พลังงานอย่างประหยัดและคุ้มค่า เช่น การออกแบบอาคารโดยใช้วัสดุโปร่งแสงประกอบ เพื่อลดการใช้แสงสว่างจากไฟฟ้า ควรมีช่องทางให้ลมพัดผ่านเพื่อลดการใช้เครื่องปรับอากาศ เป็นต้น
- 8) ตระหนักเสมอว่าไม่มีสิ่งใดที่สร้างขึ้นโดยมนุษย์จะคงอยู่อย่างยั่งยืน และการออกแบบไม่สามารถแก้ไขปัญหาในทุกๆเรื่อง ดังนั้น จึงไม่ควรที่จะออกแบบเพื่อที่จะเอาชนะ หรือควบคุมธรรมชาติหากแต่ควรปล่อยให้ธรรมชาติเป็นแม่แบบในการออกแบบ

การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน (Sustainable Tourism)

บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา กล่าวว่า การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน (Sustainable Tourism) หมายถึง การท่องเที่ยวกลุ่มใหญ่และกลุ่มเล็กที่มีการจัดการอย่างดีเยี่ยม เพื่อสามารถดำรงไว้ซึ่งทรัพยากรท่องเที่ยวให้มีความดึงดูดใจอย่างไม่เสื่อมคลาย ธุรกิจการท่องเที่ยวมีการปรับปรุงคุณภาพให้มีผลกำไรอย่างเป็นธรรม ชุมชนท้องถิ่นมีส่วนร่วมได้รับผลประโยชน์ตอบแทนอย่างเหมาะสม โดยมีนักท่องเที่ยวเข้ามาเยี่ยมชมเยือนสม่ำเสมออย่างเพียงพอ แต่ต้องให้มีผลกระทบทางลบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุดหรือไม่มีเลยอย่างยั่งยืนยาว

ลักษณะการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

- 1) เป็นการท่องเที่ยวที่มีความต่อเนื่อง (Continuity) หมายถึง ความต่อเนื่องของทรัพยากรธรรมชาติ และความต่อเนื่องของวัฒนธรรม ซึ่งจัดเป็นทรัพยากรหลักในการท่องเที่ยว และสามารถมอบประสบการณ์นันทนาการที่ดีให้แก่นักท่องเที่ยว
- 2) เป็นการท่องเที่ยวที่มีคุณภาพ (Quality) หมายถึง การเน้นคุณภาพของสามส่วนหลัก คือ คุณภาพของสิ่งแวดล้อม คุณภาพของประสบการณ์ นันทนาการที่นักท่องเที่ยวได้รับ และคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) เป็นการท่องเที่ยวที่มีความสมดุล (Balance) หมายถึง ความสมดุลระหว่างความต้องการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ความต้องการของชุมชนท้องถิ่น และขีดความสามารถของทรัพยากร

หลักการพื้นฐานของการท่องเที่ยวแบบยั่งยืน

- 1) การอนุรักษ์และการใช้ทรัพยากรอย่างพอดี (Using Resource Sustainable) ทั้งในส่วนที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรม โดยเน้นการทำธุรกิจในระยะยาว
- 2) การลดการบริโภคที่เกินความจำเป็นและการลดของเสีย (Reducing Over-consumption and Waste) จะช่วยลดค่าใช้จ่ายในการทะนุบำรุงสิ่งแวดล้อมที่ถูกทำลายในระยะยาว และเป็นการเพิ่มคุณภาพของการท่องเที่ยวด้วย
- 3) การรักษาและส่งเสริมความหลากหลายของทรัพยากรธรรมชาติ (Maintaining Diversity) สังคมและวัฒนธรรม จะช่วยขยายฐานของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวในอนาคต
- 4) การประสานการพัฒนาการท่องเที่ยว (Integrating Tourism into Planning) เข้ากับกรอบแผนกลยุทธ์การพัฒนาแห่งชาติ การพัฒนาท้องถิ่น และการประเมินผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จะช่วยขยายศักยภาพการท่องเที่ยว
- 5) การท่องเที่ยวที่รองรับกิจกรรมในท้องถิ่น (Supporting Local Economic) โดยคำนึงถึงราคาและพัฒนาคุณค่าของสิ่งแวดล้อมไว้ ไม่เพียงแต่ทำให้เกิดการประหยัด แต่ยังป้องกันสิ่งแวดล้อมไม่ถูกทำลายอีกด้วย
- 6) เน้นการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (Involving Local Communities) ในด้านการจัดการผลตอบแทนของประชาชน และสิ่งแวดล้อมเพื่อช่วยยกระดับคุณภาพชีวิต และการจัดการการท่องเที่ยว
- 7) การประสานความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ ประชาชนท้องถิ่น องค์กรและสถาบันที่เกี่ยวข้อง (Consulting Stakeholders and The Public) เพื่อลดข้อขัดแย้งและร่วมแก้ปัญหา
- 8) เป็นการฝึกอบรมบุคลากร (Training Staff) โดยสอดแทรกแนวคิดและวิธีปฏิบัติในการพัฒนาแบบยั่งยืนแก่บุคลากรท้องถิ่นทุกระดับ เพื่อยกระดับการบริการการท่องเที่ยว
- 9) ข้อมูลข่าวสารที่สื่อให้กับนักท่องเที่ยว โดยมุ่งสร้างความเข้าใจในการเคารพต่อธรรมชาติ สังคม และวัฒนธรรมที่เป็นแหล่งท่องเที่ยว (Marketing Tourism Responsibly) อีกทั้งเป็นการช่วยยกระดับความพึงพอใจของนักท่องเที่ยวอีกทางหนึ่ง
- 10) การวิจัยและติดตามผล (Undertaking Research) เพื่อตรวจสอบประสิทธิภาพในการดำเนินงาน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่างๆ เพื่อนำไปสู่แนวทางการแก้ไขที่เป็นประโยชน์ต่อผู้เกี่ยวข้องทุกฝ่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2.4 รีสอร์ทเพื่อสุขภาพ ที่มีการส่งเสริมสุขภาพให้แก่ผู้เข้าพัก ทั้งอาหาร ผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในรีสอร์ท และกิจกรรม ซึ่งอาหารและผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในโรงแรมนั้นเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำมาจากวัตถุดิบที่เป็นวัตถุดิบออร์แกนิก และในด้านกิจกรรมมีการทำรีทเมต์เพื่อสุขภาพจากผลิตภัณฑ์ชา

ออร์แกนิก คือ ผลผลิตจากการเกษตร ที่ได้ผ่านกระบวนการผลิตทางการเกษตรที่ปลอดสารเคมีทุกชนิดที่จะเป็นอันตรายต่อมนุษย์ สัตว์ และสิ่งแวดล้อม ตลอดจนกระบวนการเลี้ยง การปลูก ต้องมีการดูแลอย่างพิถีพิถัน ก่อนที่จะเริ่มการปลูกก็ต้องเตรียมหน้าดินด้วยวิธีธรรมชาติ เมล็ดพันธุ์ที่เลือกมาปลูกต้องสะอาดปลอดภัย เรียกว่าตั้งแต่เริ่มต้นจนจบกระบวนการต้องผ่านการดูแลอย่างพิถีพิถัน

2.3.2.5 รีสอร์ทที่จัดอยู่ในประเภทโรงแรม 5 ดาว คือ โรงแรมที่มีขนาดใหญ่หรูหรา และมีมาตรฐานระดับสากลที่สูงมาก ไม่ว่าจะเป็นในเรื่องของห้องพัก การบริการกับแขก สิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ และการบริการห้องอาหาร ซึ่งโรงแรมระดับนี้ก็จะมียอดราคาที่สูงมาก (รายละเอียดมาตรฐานโรงแรม 5 ดาวดูที่ภาคผนวก ข)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.3 รายละเอียดและองค์ประกอบโครงการ

แสดงตามตารางที่ 1

ตารางที่ 2.1 แสดงวัตถุประสงค์และองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบของโครงการ
1) เพื่อเป็นพื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับการปลูกชา และความรู้ทั่วไปแก่ผู้ที่สนใจ และเป็นแหล่งความรู้ที่เป็นต้นแบบให้กับเกษตรกรรายย่อยไร้ชาเจ้าอื่นๆที่สนใจ ได้นำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ชา และไร้ชาของตนเอง	<ul style="list-style-type: none"> <li>- แลกเปลี่ยนความรู้ และพูดคุย</li> <li>- ให้ความรู้</li> <li>- เป็นที่ค้นคว้าข้อมูล</li> <li>- สาธิตการปลูกชา และเก็บชา</li> <li>- สาธิตการชงชา</li> <li>- workshop การblendชา</li> <li>- workshop การชงชา</li> <li>- workshop การชงชา</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับชา</li> <li>- พื้นที่ workshop เกี่ยวกับชา</li> <li>- พื้นที่เก็บของ</li> </ul>
2) เพื่อเป็นพื้นที่ส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชาให้ได้รับความนิยมมากขึ้น เพื่อสร้างรายได้ให้เกษตรกรท้องถิ่น และเป็นการส่งเสริมอาชีพให้กับคนในพื้นที่ให้มีรายได้มากขึ้น	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สาธิตการปรุงอาหารท้องถิ่นจากชาวบ้านในท้องถิ่น</li> <li>- สาธิตการชงชา</li> <li>- workshop การปรุงอาหารท้องถิ่น</li> <li>- สาธิตการทำหัตถกรรมท้องถิ่น</li> <li>- workshop การทำหัตถกรรมท้องถิ่น</li> <li>- ชื่อของที่ระลึก</li> <li>- ชื่อขายสินค้าจากชุมชน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ร้านขายของที่ระลึก (ขายผลิตภัณฑ์ชา และอุปกรณ์ชงชา ฯลฯ)</li> <li>- พื้นที่ workshop ทำครัว</li> <li>- พื้นที่ workshop ทำหัตถกรรม</li> </ul>
3) เพื่อเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และพื้นที่ท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ ที่สนับสนุนกระแสสุขภาพที่กำลังได้รับความนิยม	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พักผ่อน</li> <li>- รับประทานอาหาร</li> <li>- ทำทรีทเมนต์เพื่อสุขภาพ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนต้อนรับ</li> <li>- โถงพักคอย</li> <li>- ห้องพัก</li> <li>- สปา</li> <li>- ฟิตเนส</li> <li>- ร้านอาหาร</li> <li>- คาเฟ่</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3.4 ขอบข่ายของโครงการและขอบเขตการทำวิทยานิพนธ์

แสดงตามตารางที่ 2

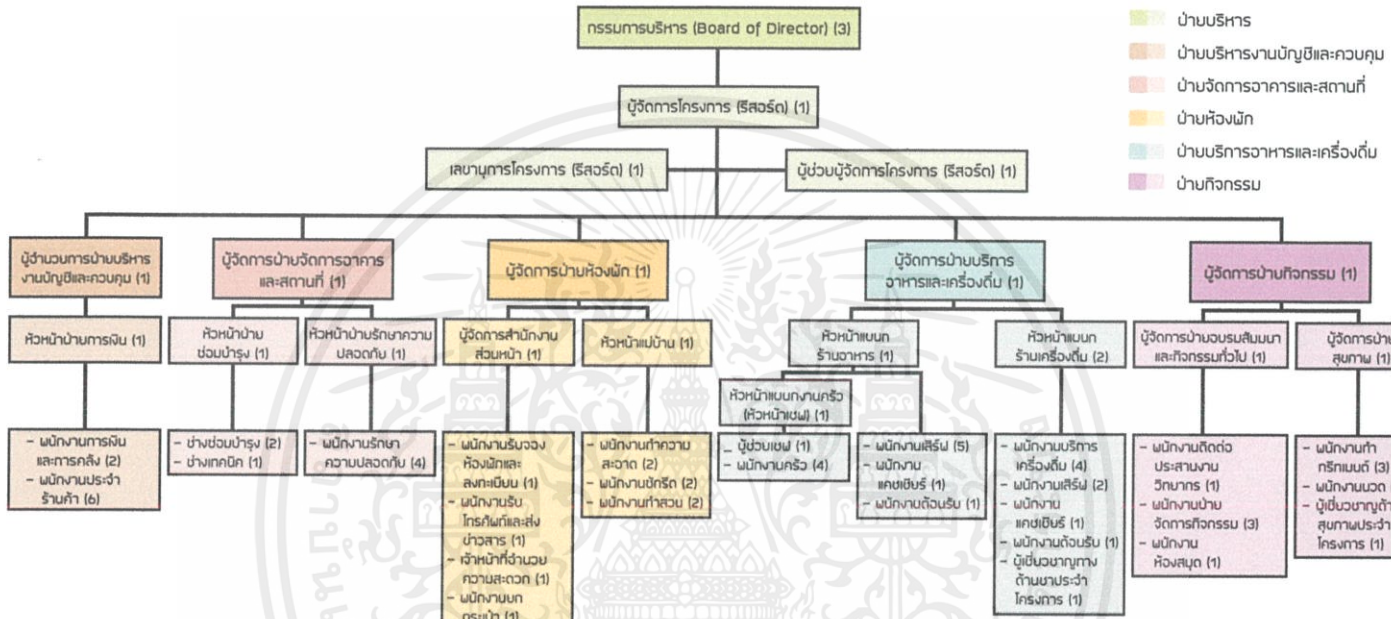
ตารางที่ 2.2 แสดงขอบข่ายของโครงการและขอบเขตของวิทยานิพนธ์

องค์ประกอบ	ขอบข่าย	ขอบเขต	ขนาดพื้นที่
<b>1. พื้นที่ส่วนบริการ</b>			
- โถงต้อนรับและส่วนพักคอย	✓	✓	
- ห้องน้ำ	✓	✓	
- ห้องเก็บของ	✓	✓	
- ลานจอดรถ	✓	✓	
<b>2. ส่วนการเรียนรู้</b>			
- พื้นที่ทำการสาธิต	✓	✓	
<b>3. ส่วนบริการส่งเสริมกิจกรรม</b>			
- ส่วน Workshop	✓	✓	
- ห้องน้ำ	✓	✓	
<b>4. ส่วนบริการด้านต่างๆ</b>			
- ห้องพัก	✓	✓	
- สปา	✓	✓	
- ฟิตเนส	✓	✓	
- ร้านอาหาร	✓	✓	
- ร้านเครื่องดื่ม	✓	✓	
- ร้านขายของฝาก	✓	✓	
- ห้องเก็บสำรองสินค้า	✓	✓	
<b>5. ส่วนสำนักงานบริหาร</b>			
- ส่วนออฟฟิศหลัก	✓	✓	
- ห้องประชุม		✓	
- พื้นที่เตรียมอาหาร	✓	✓	
- ห้องปฐมพยาบาล	✓	✓	
- ห้องน้ำ	✓	✓	
- ห้องจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์	✓	✓	
<b>6. พื้นที่อื่นๆ</b>			
- ส่วนซ่อมบำรุง และทำความสะอาด	✓	✓	
- ห้องเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย	✓	✓	
- ห้องเครื่องระบบภายในอาคาร	✓	✓	
- พื้นที่จอดรถสำหรับการขนสินค้า	✓	✓	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.5 สายการบริหารและอัตรากำลัง

ผังโครงสร้างองค์กร  
โครงการโอเรียนทอล ทิมสเตอร์ รีสอร์ท จังหวัดเชียงราย



รวมอัตรากำลังของโครงการทั้งหมดประกอบด้วยพนักงาน 80 อัตรา

ภาพที่ 2.47 ภาพแสดงผังโครงสร้างองค์กรของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากผังโครงสร้างองค์กรของโครงการสามารถสรุปได้ว่า อัตรากำลังของโครงการทั้งหมด ประกอบด้วยพนักงานจำนวน 80 อัตรา ที่มีหน้าที่แตกต่างกัน ดังนี้

ฝ่ายบริหาร รวม 6 อัตรา

1) กรรมการบริหาร

เป็นกลุ่มคนในองค์กรของกรมส่งเสริมการเกษตรจำนวน 3 คน และมูลนิธิชัยพัฒนาอีก 3 คน ที่ถูกคัดเลือกมาเป็นหน่วยงานพิเศษ เพื่อมาร่วมกันทำหน้าที่กำกับดูแลโครงการ และควบคุมบริหารจัดการงานภาพรวมในโครงการทั้งหมด ซึ่งมีหน้าที่ในการตัดสินใจสูงสุด  
จำนวนรวม : 3 คน

2) ผู้จัดการโครงการ

เป็นบุคคลที่กรรมการบริหารทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในทุกแผนกของโครงการ และมีหน้าที่รับคำสั่งจากกรรมการบริหารในการดูแลและควบคุมภาพรวมของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

3) ผู้ช่วยผู้จัดการโครงการ

เป็นบุคคลที่กรรมการบริหารและผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยผู้จัดการโครงการกำกับดูแลพนักงานทุกคนในทุกแผนกของโครงการ และมีหน้าที่รับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

4) เลขานุการโครงการ

เป็นบุคคลที่กรรมการบริหารและผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยผู้จัดการโครงการกำกับดูแลพนักงานทุกคนในทุกแผนกของโครงการ และมีหน้าที่รับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของเอกสารของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

ฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุม รวม 10 อัตรา

5) ผู้จัดการฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุมของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานบัญชีและงานควบคุมของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุมของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

6) หัวหน้าฝ่ายการเงิน

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายบัญชีของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานบัญชีทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุมในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายงานบัญชีของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

7) พนักงานการเงินและการคลัง

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานการเงินและการคลังในฝ่ายการเงินของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานควบคุมกิจกรรมต่างๆที่เป็นงานการเงินและการคลัง การเก็บเงินของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายการเงินในการดูแลและควบคุมภาพรวมของการเงินและการคลัง

จำนวนรวม : 2 คน

8) พนักงานประจำร้านค้า

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลและจัดการงานเกี่ยวกับร้านค้าในฝ่ายงานบัญชีของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานทั้งหมดภายในร้านค้าของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายบัญชีในการดูแลและควบคุมภาพรวมของการจัดการต่างๆและค่าใช้จ่ายต่างๆภายในร้านค้าของโครงการ

จำนวนรวม : 6 คน

ฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ รวม 10 อัตรา

9) ผู้จัดการฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการอาคารและสถานที่ของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

10) หัวหน้าฝ่ายซ่อมบำรุง

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายซ่อมบำรุงของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานซ่อมบำรุงทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายซ่อมบำรุงของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

11) หัวหน้าฝ่ายรักษาความปลอดภัย

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายรักษาความปลอดภัยของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานรักษาความปลอดภัยทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายรักษาความปลอดภัยของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 12) ช่างซ่อมบำรุง

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านซ่อมบำรุงในฝ่ายซ่อมบำรุงของโครงการ และมีหน้าที่ดูผลงานด้านซ่อมบำรุงทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายซ่อมบำรุงในการดูแล จัดการ และควบคุมการซ่อมบำรุงในโครงการ  
จำนวนรวม : 2 คน

## 13) ช่างเทคนิค

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านเทคนิคในฝ่ายวิศวกรรมของโครงการ และมีหน้าที่ดูผลงานด้านเทคนิคทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายวิศวกรรมในการดูแล จัดการ และควบคุมการซ่อมบำรุงในด้านเทคนิคของโครงการ  
จำนวนรวม : 1 คน

## 14) พนักงานรักษาความปลอดภัย

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านความปลอดภัยในฝ่ายรักษาความปลอดภัยของโครงการ และมีหน้าที่ดูผลงานด้านความปลอดภัยทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าฝ่ายรักษาความปลอดภัยในการดูแล จัดการ และควบคุมความปลอดภัยของทรัพย์สินทุกอย่างภายในโครงการ  
จำนวนรวม : 4 คน

ฝ่ายห้องพัก รวม 13 อัตรา

## 15) ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายห้องพักของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการห้องพักทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายห้องพักของโครงการ  
จำนวนรวม : 1 คน

## 16) ผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้า

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และมีหน้าที่ดูผลงานทั้งหมดของสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายห้องพักในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าทั้งหมดของโครงการ  
จำนวนรวม : 1 คน

จำนวนรวม : 1 คน

## 17) หัวหน้าแม่บ้าน

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายความสะอาดเรียบร้อยของโครงการ และมีหน้าที่ดูผลงานด้านความสะอาดเรียบร้อยทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายห้องพักในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายความสะอาดเรียบร้อยภายในอาคารและสวนทั้งหมดของโครงการ  
จำนวนรวม : 1 คน

จำนวนรวม : 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 18) พนักงานรับจองห้องพักและลงทะเบียน

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานรับจองห้องพักและลงทะเบียนในฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และมีหน้าที่รับจองห้องพักและลงทะเบียนทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้าในการดูแลและควบคุมการรับจองห้องพักและลงทะเบียนกิจกรรมต่างๆ ภายในโครงการทั้งหมดให้แก่ผู้เข้าพัก รวมไปถึงการต้อนรับและรับรองแขกด้วย

จำนวนรวม : 1 คน

## 19) พนักงานรับโทรศัพท์และส่งข่าวสาร

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานรับโทรศัพท์และส่งข่าวสารในฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และมีหน้าที่รับโทรศัพท์และส่งข่าวสารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้าในการดูแลและควบคุมการรับโทรศัพท์และส่งข่าวสารต่างๆภายในโครงการทั้งหมดให้แก่ผู้เข้าพัก

จำนวนรวม : 1 คน

## 20) พนักงานอำนวยความสะดวก

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานอำนวยความสะดวกของผู้เข้าพักและผู้ให้บริการภายในโครงการในฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และมีหน้าที่อำนวยความสะดวกให้แก่ผู้เข้าพักและผู้ให้บริการภายในโครงการทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้าในการดูแลและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ให้บริการภายในโครงการทั้งหมด ทั้งผู้เข้าพักและผู้เข้ามาทำกิจกรรมต่างๆภายในโครงการในการอำนวยความสะดวก

จำนวนรวม : 1 คน

## 21) พนักงานยกกระเป๋า

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานยกกระเป๋าและสัมภาระของผู้เข้าพักและผู้ให้บริการภายในโครงการในฝ่ายสำนักงานส่วนหน้าของโครงการ และมีหน้าที่ยกกระเป๋าและสัมภาระของผู้เข้าพักและผู้ให้บริการภายในโครงการทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้าในการดูแลและอำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ให้บริการภายในโครงการทั้งหมด ทั้งผู้เข้าพักและผู้เข้ามาทำกิจกรรมต่างๆภายในโครงการในการช่วยยกกระเป๋าและสัมภาระ

จำนวนรวม : 1 คน

## 22) พนักงานทำความสะอาด

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านความสะอาดในฝ่ายห้องพักของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานด้านความสะอาดทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแม่บ้านในการดูแล จัดการ และควบคุมความสะอาดของสถานที่และทรัพย์สินทุกอย่างภายในโครงการ

จำนวนรวม : 2 คน

## 23) พนักงานซักกรีด

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านความสะอาดในฝ่ายห้องพักของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานด้านความสะอาดของทรัพย์สินที่ทำจากวัสดุผ้าต่างๆ ทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแม่บ้านในการดูแล จัดการ และควบคุมความสะอาดของทรัพย์สินที่ทำจากวัสดุผ้าต่างๆทุกอย่างภายในโครงการ โดยจัดการการซักกรีด

จำนวนรวม : 2 คน

## 24) พนักงานทำสวน

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านความสะอาดเรียบร้อยของต้นไม้และสวนในฝ่ายห้องพักของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลงานด้านความสะอาดเรียบร้อยของทรัพย์สินที่อยู่ในสวนและต้นไม้ทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแม่บ้านในการดูแล จัดการ และควบคุมความสะอาดเรียบร้อยของทรัพย์สินภายในสวนและต้นไม้ทุกต้นภายในโครงการ

จำนวนรวม : 2 คน

ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวม 26 อัตรา

## 25) ผู้จัดการฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่มของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 26) หัวหน้าแผนกร้านอาหาร

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยผู้จัดการส่วนร้านอาหาร กำกับดูแลพนักงานทุกคนในส่วนร้านอาหารของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการด้านอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการช่วยผู้จัดการส่วนร้านอาหาร ดูแลและควบคุมภาพรวมของส่วนร้านอาหารและอาหารทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 27) หัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่ม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยผู้จัดการส่วนร้านเครื่องดื่ม กำกับดูแลพนักงานทุกคนในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการด้านเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการช่วยผู้จัดการส่วนร้านเครื่องดื่มดูแลและควบคุมภาพรวมของส่วนร้านเครื่องดื่มและเครื่องดื่มทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 2 คน

## 28) หัวหน้าแผนกงานครัว (หัวหน้าเชฟ)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยหัวหน้าแผนกร้านอาหาร กำกับดูแลพนักงานทุกคนในส่วนของงานครัวของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการด้านงานครัวและอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการช่วยหัวหน้าแผนกร้านอาหารดูแลและควบคุมภาพรวมของส่วนร้านอาหารและอาหารทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 29) ผู้ช่วยเชฟ

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อช่วยหัวหน้าเชฟกำกับดูแลพนักงานทุกคนในส่วนของงานครัวของโครงการ และมีหน้าที่ช่วยดูแลจัดการด้านงานครัวและอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการช่วยหัวหน้าเชฟดูแลและควบคุมภาพรวมของส่วนร้านอาหารและอาหารทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 30) พนักงานครัว

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการอาหารภายในครัวในส่วนร้านอาหารของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านอาหารภายในครัวทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านอาหารในการดูแล จัดการ และควบคุมการทำงานทุกอย่างภายในครัวของโครงการ

จำนวนรวม : 4 คน

## 31) พนักงานเสิร์ฟ (ส่วนร้านอาหาร)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการการเสิร์ฟอาหารภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการเสิร์ฟอาหารภายในส่วนร้านอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านอาหารในการดูแล จัดการ และควบคุมการเสิร์ฟและการบริการผู้ใช้บริการทุกอย่างภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ

จำนวนรวม : 5 คน

## 32) พนักงานแคชเชียร์ (ส่วนร้านอาหาร)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการงานแคชเชียร์ภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการเงินภายในส่วนร้านอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านอาหารในการดูแล จัดการ และควบคุมการเงิน ทำบัญชี วางแผนการจัดซื้อ และเก็บค่าบริการผู้ใช้บริการทุกอย่างภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 33) พนักงานต้อนรับ (ส่วนร้านอาหาร)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการต้อนรับ ภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการต้อนรับภายในส่วนร้านอาหารทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านอาหารในการดูแล จัดการ และควบคุมการต้อนรับ จัดคิวเข้ารับบริการ และจัดหาที่นั่งให้แก่ผู้ใช้บริการภายในส่วนร้านอาหารของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 34) พนักงานบริการเครื่องดื่ม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการเครื่องดื่ม ในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่มในการดูแล จัดการ และควบคุมการทำงานทุกอย่างภายในร้านเครื่องดื่มและจัดการเครื่องดื่มทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 4 คน

## 35) พนักงานเสิร์ฟ (ส่วนร้านเครื่องดื่ม)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการการเสิร์ฟเครื่องดื่มภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการเสิร์ฟเครื่องดื่มภายในส่วนร้านเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่มในการดูแล จัดการ และควบคุมการเสิร์ฟและการบริการผู้ใช้บริการทุกอย่างภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ

จำนวนรวม : 2 คน

## 36) พนักงานแคชเชียร์ (ส่วนร้านเครื่องดื่ม)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการงานแคชเชียร์ภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการเงินภายในส่วนร้านเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่มในการดูแล จัดการ และควบคุมการเงิน ทำบัญชี วางแผนการจัดซื้อ และเก็บค่าบริการผู้ใช้บริการทุกอย่างภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 37) พนักงานต้อนรับ (ส่วนร้านเครื่องดื่ม)

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูแลงานด้านการจัดการต้อนรับ ภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการต้อนรับภายในส่วนร้านเครื่องดื่มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่มในการดูแล จัดการ และควบคุมการต้อนรับ จัดคิวเข้ารับบริการ และจัดหาที่นั่งให้แก่ผู้ใช้บริการภายในส่วนร้านเครื่องดื่มของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 38) ผู้เชี่ยวชาญทางด้านซาปรจำโครงการ

เป็นบุคคลที่มีความรู้เฉพาะทางในเรื่องเกี่ยวกับซาที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านซาในส่วนร้านเครื่องตี๋มของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านเกี่ยวกับซาภายในส่วนร้านเครื่องตี๋มทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องตี๋มในการดูแล จัดการ และควบคุมเรื่องซา จัดหาและสั่งซ้อซา ซงซา และแนะนำซาและผลิตภัณฑ์ซาให้แก่ผู้ให้บริการภายในส่วนร้านเครื่องตี๋มของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## ฝ่ายกิจกรรม รวม 15 อัตรา

## 39) ผู้จัดการฝ่ายกิจกรรม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายกิจกรรมของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการกิจกรรมทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการโครงการในการดูแลและควบคุมภาพรวมของฝ่ายกิจกรรมของโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 40) ผู้จัดการฝ่ายอบรมสัมมนาและกิจกรรมทั่วไป

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายอบรมสัมมนาของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการด้านการอบรมสัมมนาทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายกิจกรรมในการดูแลและควบคุมภาพรวมของงานอบรมสัมมนา และการจัดกิจกรรมสาธิต และWorkshopทั้งหมดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 41) ผู้จัดการฝ่ายสุขภาพ

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อกำกับดูแลพนักงานทุกคนในฝ่ายสุขภาพของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการด้านสุขภาพทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายกิจกรรมในการดูแลและควบคุมภาพรวมของงานสุขภาพทั้งหมดภายในโครงการ ได้แก่ การทำทรีทเมนต์ซา การนวด และให้คำแนะนำด้านสุขภาพ

จำนวนรวม : 1 คน

## 42) พนักงานติดต่อประสานงานวิทยากร

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านการจัดการติดต่อประสานงานวิทยากรในฝ่ายอบรมสัมมนาของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการติดต่อประสานงานวิทยากรทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายอบรมสัมมนาในการดูแล จัดการ และควบคุมการติดต่อประสานงานวิทยากรให้มาทำกิจกรรมภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 43) พนักงานฝ่ายจัดการกิจกรรม

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านการจัดกิจกรรมในฝ่ายอบรมสัมมนาของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการจัดกิจกรรมทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายอบรมสัมมนาในการดูแล จัดการ และควบคุมการจัดกิจกรรม จัดหาสถานที่ และจัดหาอุปกรณ์ในการทำกิจกรรมต่างๆภายในโครงการ

จำนวนรวม : 3 คน

## 44) พนักงานห้องสมุด

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านห้องสมุดในฝ่ายอบรมสัมมนาของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านห้องสมุดทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายอบรมสัมมนาในการดูแล จัดการ และควบคุมห้องสมุดภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

## 45) พนักงานทำทริทเมนต์

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านการจัดทำทริทเมนต์ชาต่างๆในฝ่ายสุขภาพของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านการจัดทำทริทเมนต์ทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายสุขภาพในการดูแล จัดการ และควบคุมการจัดทำทริทเมนต์ จัดหาอุปกรณ์และผลิตภัณฑ์ในการทำทริทเมนต์ชาต่างๆภายในโครงการ

จำนวนรวม : 3 คน

## 46) พนักงานนวด

เป็นบุคคลที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านการสนับสนุนการทำทริทเมนต์ชาต่างๆในฝ่ายสุขภาพของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านนวดในการทำทริทเมนต์ทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากผู้จัดการฝ่ายสุขภาพในการดูแล จัดการ และควบคุมการนวดในการจัดทำทริทเมนต์ชาต่างๆภายในโครงการ

จำนวนรวม : 3 คน

## 47) ผู้เชี่ยวชาญด้านสุขภาพประจำโครงการ

เป็นบุคคลที่มีความรู้เฉพาะทางในเรื่องเกี่ยวกับสุขภาพที่ผู้จัดการโครงการทำการคัดเลือกมา เพื่อดูผลงานด้านสุขภาพของโครงการ และมีหน้าที่ดูแลจัดการงานด้านสุขภาพทั้งหมดของโครงการ และรับคำสั่งจากหัวหน้าแผนกร้านเครื่องดื่มในการดูแล จัดการ และควบคุมเรื่องสุขภาพ จัดหาและสั่งซื้อยา และแนะนำยาและผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพให้แก่ผู้ใช้บริการภายในโครงการ

จำนวนรวม : 1 คน

สรุป ภายในโครงการมีพนักงานในการดำเนินโครงการทั้งหมด 80 อัตรา 47 ตำแหน่ง 6 ฝ่าย โดยแบ่งเป็น

ฝ่ายบริหาร รวม 6 อัตรา 4 ตำแหน่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฝ่ายบริหารงานบัญชีและควบคุม รวม 10 อัตรา 4 ตำแหน่ง  
 ฝ่ายจัดการอาคารและสถานที่ รวม 10 อัตรา 6 ตำแหน่ง  
 ฝ่ายห้องพัก รวม 13 อัตรา 10 ตำแหน่ง  
 ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม รวม 26 อัตรา 14 ตำแหน่ง  
 ฝ่ายกิจกรรม รวม 15 อัตรา 9 ตำแหน่ง

### 2.3.6 รายละเอียดข้อกำหนด

#### 2.3.6.1 การทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา (Tea master)

ภายในโครงการได้จัดทำพื้นที่ Workshop ให้กับผู้ที่สนใจได้เข้ามาเรียนรู้เกี่ยวกับชา มากขึ้น ตั้งแต่การสอนเกี่ยวกับพื้นฐานของชาแต่ละประเภท วิธีการชง การจับคู่ชากับอาหาร ประเภทต่างๆ และการให้ผู้ร่วมกิจกรรมผสมชารสใหม่ที่มีความเฉพาะตัว

เวลาดำเนินกิจกรรม : 13:00 - 17:00น. ของทุกวันจันทร์สัปดาห์แรกและสัปดาห์ที่ สามของเดือน และ 13:00 - 17:00น. ของทุกวันอาทิตย์ของเดือน

ค่าใช้จ่าย : ท่านละ 3,700 บาท (รวมค่าอุปกรณ์)

#### 2.3.6.2 การทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทริทเมนต์จากชา

เป็นการทำ Workshop กับผู้เชี่ยวชาญในการทำทริทเมนต์ชา โดยมีการทำเกลือ อาบน้ำและสครับขัดผิวจากชา

เวลาดำเนินกิจกรรม : 13:00 - 17:00น. ของทุกวันพุธสัปดาห์แรกและสัปดาห์ที่สาม ของเดือน และ 8:00 - 12:00 ของทุกวันเสาร์ของเดือน

ค่าใช้จ่าย : ท่านละ 1,600 บาท (รวมค่าอุปกรณ์)

#### 2.3.6.3 การทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ

เป็นการทำ Workshop กับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญในการทำหัตถกรรมจักสานท้องถิ่น โดยมีการทำเครื่องจักสานท้องถิ่นของภาคเหนือในหลายๆชนิด สลับกันไปตามแต่ผู้สอน เช่น การสานเสื่อแห่ยรองแก้ว การทำตาเหลว เป็นต้น

เวลาดำเนินกิจกรรม : 13:00 - 17:00น. ของทุกวันศุกร์สัปดาห์ที่สองและสัปดาห์ที่สี่ ของเดือน และ 8:00 - 12:00 ของทุกวันอาทิตย์ของเดือน

ค่าใช้จ่าย : ท่านละ 500 บาท (รวมค่าอุปกรณ์)

#### 2.3.6.4 การทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ

เป็นการทำ Workshop กับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญในการทำอาหารท้องถิ่น โดยมีการ ทำอาหารท้องถิ่นของภาคเหนือในหลายๆชนิด โดยใช้วัตถุดิบออร์แกนิกในท้องถิ่นจาก ชาวบ้าน สลับกันไปตามแต่ผู้สอน เช่น ชาหมูนม้นโถว เป็นต้น

เวลาดำเนินกิจกรรม : 13:00 - 17:00น. ของทุกวันพุธสัปดาห์ที่สองและสัปดาห์ที่สี่ ของเดือน และ 13:00 - 17:00น. ของทุกวันเสาร์ของเดือน

ค่าใช้จ่าย : ท่านละ 500 บาท (รวมค่าอุปกรณ์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3.6.5 ตารางกิจกรรม

แสดงตามตารางที่ 3

ตารางที่ 2.3 แสดงกิจกรรมที่จัดในแต่ละสัปดาห์ของโครงการภายในระยะเวลา 1 เดือน

สัปดาห์ที่ 1 ของเดือน		
วัน	เวลา	กิจกรรม
วันจันทร์	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
วันอังคาร		
วันพุธ	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทรีทเมนต์จากชา
วันพฤหัสบดี		
วันศุกร์		
วันเสาร์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทรีทเมนต์จากชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันอาทิตย์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
สัปดาห์ที่ 2 ของเดือน		
วัน	เวลา	กิจกรรม
วันจันทร์		
วันอังคาร		
วันพุธ	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันพฤหัสบดี		
วันศุกร์	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันเสาร์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทรีทเมนต์จากชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันอาทิตย์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
สัปดาห์ที่ 3 ของเดือน		
วัน	เวลา	กิจกรรม
วันจันทร์	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
วันอังคาร		
วันพุธ	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทรีทเมนต์จากชา
วันพฤหัสบดี		
วันศุกร์		
วันเสาร์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทรีทเมนต์จากชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัน	เวลา	กิจกรรม
วันอาทิตย์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
<b>สัปดาห์ที่ 4 ของเดือน</b>		
วันจันทร์		
วันอังคาร		
วันพุธ	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันพฤหัสบดี		
วันศุกร์	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันเสาร์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านการทำทริทเมนต์จากชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปการทำอาหารท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ
วันอาทิตย์	8:00 - 12:00น.	ทำเวิร์คชอปกับผู้เชี่ยวชาญทางด้านชา
	13:00 - 17:00น.	ทำเวิร์คชอปหัตถกรรมท้องถิ่นกับชาวบ้านผู้เชี่ยวชาญ

### 2.3.7 รายละเอียดองค์ประกอบโครงการ

จากตารางที่ 2.1 (แสดงวัตถุประสงค์และองค์ประกอบของโครงการ) ในหัวข้อที่ 2.3.3 (รายละเอียดและองค์ประกอบโครงการ) ทำให้สามารถสรุปองค์ประกอบภายในโครงการได้ ดังนี้

- 1) พื้นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับชา (ห้องสมุด)  
จัดทำเป็น Board ให้ความรู้และพื้นที่เก็บหนังสือเกี่ยวกับชาให้ผู้สนใจได้มาศึกษาค้นคว้า เป็นพื้นที่เปิด มีที่นั่งรองรับ ซึ่งสามารถรองรับผู้ใช้งานได้ 8-10 ที่นั่ง
- 2) พื้นที่ Workshop เกี่ยวกับชา  
เป็นพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรม Workshop เกี่ยวกับชา ที่เป็นพื้นที่แบบปิด มีโต๊ะขนาดใหญ่ไว้ให้ผู้เข้าร่วม Workshop อยู่ตรงกลาง ให้ผู้สอนสามารถเข้าถึงตัวผู้เรียนได้อย่างทั่วถึง สามารถรองรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ 10 คน และมีพื้นที่เก็บของที่เอาไว้ใช้เก็บอุปกรณ์ต่างๆในการทำกิจกรรม และพื้นที่ล้างทำความสะอาดเอาไว้สำหรับทำความสะอาดอุปกรณ์หลังจบกิจกรรม
- 3) พื้นที่เก็บของ  
เป็นพื้นที่สำหรับเก็บของและอุปกรณ์ต่างๆที่จัดเตรียมไว้สำหรับทำกิจกรรมต่างๆภายในโครงการ
- 4) ร้านขายของที่ระลึก  
เป็นพื้นที่สำหรับขายของที่ระลึกต่างๆ ผลิตภัณฑ์ชาและทริทเมนต์เกี่ยวกับชา อุปกรณ์ชงชา และผลิตภัณฑ์งานฝีมือของชาวบ้านในท้องถิ่น มีแคชเชียร์เก็บเงินประจำร้าน และมีพื้นที่เก็บของเพื่อรองรับการเก็บสำรองสินค้า
- 5) พื้นที่ Workshop ทำครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรม Workshop การทำอาหารท้องถิ่น ที่เป็นพื้นที่แบบปิด แต่สามารถระบายอากาศ กลิ่น และควันจากการทำอาหารได้ มีพื้นที่ทำครัวไว้ให้ผู้สอนได้ทำการสาธิตในการทำอาหาร และเคาน์เตอร์ครัวขนาดใหญ่ไว้ให้ผู้เข้าร่วม Workshop อยู่ตรงกลางไว้ให้ผู้ร่วมกิจกรรมสามารถพูดคุยปรึกษากันได้ระหว่างการทำกิจกรรม และให้ผู้สอนสามารถเข้าถึงตัวผู้เรียนได้อย่างทั่วถึง สามารถรองรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ 10 คน และมีพื้นที่เก็บของที่เอาไว้ใช้เก็บอุปกรณ์ต่างๆในการทำกิจกรรม และพื้นที่ล้างทำความสะอาดเอาไว้สำหรับทำความสะอาดอุปกรณ์หลังจบกิจกรรม

#### 6) พื้นที่ Workshop ทำหัตถกรรม

เป็นพื้นที่สำหรับจัดกิจกรรม Workshop การทำหัตถกรรมท้องถิ่น ที่เป็นพื้นที่แบบเปิดโล่งสามารถระบายอากาศได้ มีพื้นที่ยกเป็น Step ไว้เพื่อเป็นที่นั่งของผู้เข้าร่วมกิจกรรม ซึ่งเป็นกิจกรรมแบบนั่งพื้น และให้ผู้สาธิตทำการสาธิตที่บริเวณพื้นที่ตรงกลาง เพื่อให้ผู้เข้าร่วมกิจกรรมมองเห็นการสาธิตได้อย่างทั่วถึง สามารถรองรับผู้เข้าร่วมกิจกรรมได้ 15 คน และมีพื้นที่เก็บของที่เอาไว้ใช้เก็บอุปกรณ์ต่างๆในการทำกิจกรรม

#### 7) ส่วนต้อนรับ

เป็นพื้นที่สำหรับต้อนรับแขกผู้เข้าพักภายในโครงการ และเป็นพื้นที่ติดต่อสอบถามข้อมูลต่างๆของโครงการ และยังเป็นพื้นที่สำหรับรับรองส่วนหน้าของผู้เข้ามาใช้บริการที่ไม่ได้เป็นแขกผู้เข้าพักอีกด้วย โดยมีเคาน์เตอร์และพนักงานบริการส่วนหน้าคอยให้บริการอยู่ภายในบริเวณพื้นที่

#### 8) โถงพักคอย

เป็นพื้นที่สำหรับรองรับแขกผู้เข้าพักภายในโครงการ เป็นพื้นที่สำหรับพักคอยของผู้เข้ามาใช้บริการที่ไม่ได้เป็นแขกผู้เข้าพักและเป็นพื้นที่รับรองผู้เข้าร่วมทำกิจกรรม Workshop ในขณะรอเข้าทำกิจกรรม โดยมีที่นั่งรองรับ ซึ่งสามารถรองรับผู้ใช้งานได้ 30 ที่นั่ง

#### 9) ห้องทรีทเมนต์

เป็นพื้นที่แบบปิด ที่แบ่งเป็นห้องไว้สำหรับทำทรีทเมนต์ชาต่างๆ ภายในห้องแต่ละห้องมีพื้นที่เปลี่ยนเสื้อผ้าและห้องน้ำไว้รองรับผู้ใช้บริการ ส่วนหน้ามีพื้นที่พักคอยและพนักงานต้อนรับไว้รองรับผู้ที่มารอเข้าใช้บริการและติดต่อสอบถามข้อมูลต่างๆเกี่ยวกับการบริการ โดยพนักงานต้อนรับจะเป็นผู้ที่อยู่ในแผนกทำทรีทเมนต์ที่จะเป็นคนคอยจัดคิวผู้ใช้และบุคคลากรผู้ให้บริการ

#### 10) ฟิตเนส

เป็นพื้นที่แบบปิด ที่สามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ได้ มีเครื่องเล่นกีฬา และที่เก็บของรองรับสำหรับผู้เข้าใช้บริการ มีที่นั่งพักสำหรับดื่มน้ำหรือพักผ่อนระหว่างการออกกำลังกาย โดยมีเทรนเนอร์ดูแลอย่างใกล้ชิด

#### 11) ร้านอาหาร

เป็นร้านอาหารที่ให้บริการอาหารออร์แกนิกและอาหารที่ใช้ผลิตภัณฑ์ชาเป็นส่วนประกอบ ซึ่งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพ มีพนักงานเสิร์ฟให้บริการในการรับออร์เดอร์และเสิร์ฟอาหาร ภายในร้านจะแบ่งเป็นโต๊ะแบบ 4 ที่นั่ง และแบบ 6 ที่นั่ง ที่สามารถรองรับผู้เข้าใช้บริการได้ทั้งหมด 30 ที่นั่ง มีทางเข้าออกทางเดียว และมีพนักงานต้อนรับในการจัดคิวและจัดหาที่นั่งให้กับผู้ใช้บริการ

#### 12) คาเฟ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นคาเฟ่จำนวน 2 ร้าน ที่แบ่งออกเป็นคาเฟ่ 2 ประเภท ได้แก่ร้านคาเฟ่แบบดั้งเดิม (Tradition Tea Cafe) ที่จะขายชาที่ชงด้วยวิธีการดั้งเดิมและเป็นชนิดเครื่องดื่มชาแบบดั้งเดิมหรือแบบโบราณ และอีกร้านเป็นร้านคาเฟ่แบบสมัยใหม่ (Modern Tea Cafe) ที่จะขายชาที่ชงด้วยวิธีสมัยใหม่และเป็นชนิดเครื่องดื่มชาที่ถูกคิดค้นในยุปัจจุบัน หรือคิดค้นมาใหม่โดยผู้เชี่ยวชาญทางด้านชาประจำโรงแรม มีทั้งที่นั่งแบบเป็นโต๊ะ และบาร์ยาว เพื่อรองรับรูปแบบการใช้บริการของผู้เข้าใช้ได้หลายๆแบบ และในส่วนของคาเฟ่แบบดั้งเดิม อาจจะมีการจัดพื้นที่นั่งแบบนั่งพื้นไว้รองรับลูกค้า เพื่อให้เข้ากับแนวคิดของร้านที่นำเสนอความดั้งเดิม โบราณ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กรณีศึกษาเปรียบเทียบ (Case Study)

### 3.1 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ A : ภูเก็ต เมาน์เทน รีสอร์ท

#### 3.1.1 โปรแกรม

ภูเก็ต แพลว่า “ภูเก็ตแห่งใจที่สะอาด” เป็นหนึ่งในรีสอร์ทบูติกแห่งแรกของประเทศไทย และเป็นครั้งแรกที่นำวิถีชีวิต และสุขภาพมาสู่ประสบการณ์วันหยุด ภูเก็ตมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวเป็นแบบชนบท และเป็นแบบอย่างของการต้อนรับที่ดีที่สุดของชาวเหนือ เป็นรีสอร์ทที่ตั้งอยู่บนพื้นที่ที่เป็นภูเขา โดยมีการจัดวางห้องพักให้ลดหลั่นกันตามระดับของภูเขา ทำให้ผู้ใช้บริการในแต่ละห้องพักได้รับชมวิวทิวทัศน์ที่แตกต่างกันและไม่บดบังกัน

รีสอร์ทมีพื้นที่กว่า 2,000 ไร่ ประกอบด้วยอ่างเก็บน้ำสองแห่ง แม่น้ำคำริมาชายแดนด้านทิศเหนือของดอยตุง มีพื้นที่ไม้ไผ่ และพันธุ์พืชพื้นเมืองหลายร้อยชนิด ฟาร์มผักปลอดสารพิษและสวนผลไม้ จุดที่สูงที่สุดของรีสอร์ทอยู่สูงกว่า 600 เมตร

#### 3.1.1.1 สถานที่ตั้ง

388 หมู่ 4 ตำบลแม่สลอนนอก อำเภอแม่จัน จังหวัดเชียงราย 570110

#### 3.1.1.2 ห้องพัก

ห้องพักมีทั้งหมด 5 Type แบ่งเป็น

- 1) ห้องพักแบบมีสระส่วนตัว (Private Pool Cottage) เป็นห้องพักส่วนตัวขนาด 55-110 ตารางเมตรที่ซ่อนอยู่บนภูเขา มีสระว่ายน้ำส่วนตัว พร้อมลานระเบียงกลางแจ้ง บริเวณนั่งเล่นมีเตียงนอนเล่น มีอ่างอาบน้ำกลางแจ้งขนาดใหญ่และฝักบัว โดยตัวห้องพักตั้งอยู่ที่ขอบของรีสอร์ท และสามารถเข้าถึงได้จากทางสวนและบันไดคดเคี้ยว



ภาพที่ 3.1 แสดงห้องพักแบบมีสระส่วนตัว กรณีศึกษาที่ 1

ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

2) ห้องพักแบบครอบครัว (Family Cottage) เป็นห้องพักขนาด 85 ตารางเมตร เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ เป็นห้องพักที่เหมาะสำหรับครอบครัว 4 ท่าน ประกอบด้วยห้องนอนใหญ่ 1 ห้อง ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พร้อมห้องน้ำในตัว ห้องนอนเตียงแฝด 1 ห้องพร้อมห้องน้ำ ห้องนั่งเล่น และลานระเบียงด้านนอก สร้างด้วยดินเหนียวสีแดงและไม้ไผ่ที่ล้อมรอบด้วยทิวไม้เขียวชอุ่ม ที่พักเรียบง่ายและสะดวกสบาย ซึ่งผู้เข้าพักจะได้สัมผัสกับความเงียบสงบและเป็นธรรมชาติ พร้อมกับผ่อนคลายในห้องพักหรือบนลานระเบียงส่วนตัว



ภาพที่ 3.2 แสดงห้องพักแบบครอบครัว ทัศนศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

- 3) ห้องพักชั้นบนสุด/อัปเปอร์ เมาน์เทน คอตเทจ (Upper Mountain Cottage) เป็นห้องพักขนาด 45-75 ตารางเมตร ตั้งอยู่บนชั้น 2 สูงสุดของรีสอร์ท แต่ละห้องสามารถเข้าถึงได้ด้วยบันไดเพียง 2 ชั้นจากล็อบบี้ ห้องพักสร้างจากดินแดงและไม้ไผ่ ตกแต่งด้วยไม้จามจู้ และมีไม้สักโดยรอบ ที่พักเรียบง่ายสะดวกสบาย ซึ่งผู้เข้าพักจะได้สัมผัสกับความเงียบสงบและเป็นธรรมชาติ พร้อมกับผ่อนคลายในห้องพักหรือบนลานระเบียงส่วนตัว

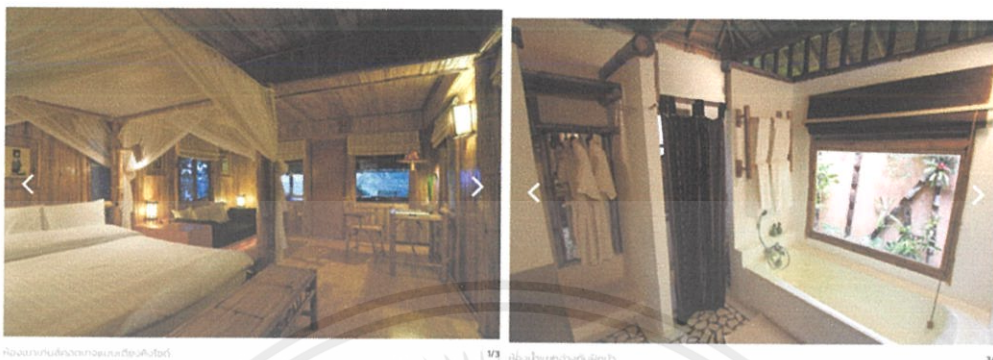


ภาพที่ 3.3 แสดงห้องพักแบบ Upper mountain Cottage ทัศนศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

- 4) ห้องพักชั้นกลาง/เมาน์เทน คอตเทจ (Mountain Cottage) เป็นห้องพักขนาด 30-45 ตารางเมตร ตั้งอยู่ที่ชั้นล่างของอาคารแต่ละห้อง และสามารถเข้าถึงได้โดยใช้บันไดที่มากขึ้นขึ้น ล็อบบี้อยู่บนสุดของอาคาร ห้องพักสร้างจากดินแดงและไม้ไผ่ ตกแต่งด้วยไม้จามจู้ และมีไม้สักโดยรอบ ที่พักเรียบง่ายสะดวกสบาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งผู้เข้าพักจะได้สัมผัสกับความเงียบสงบและเป็นธรรมชาติ พร้อมกับผ่อนคลายในห้องพักหรือบนลานระเบียงส่วนตัว



ภาพที่ 3.4 แสดงห้องพักแบบ Mountain cottage กรณีศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

- 5) ห้องพักไม้ไผ่/แบมบู คอตเทจ (Bamboo Cottage) เป็นห้องพักขนาด 30-45 ตารางเมตร ที่กลมกลืนกับสภาพแวดล้อม เน้นคุณสมบัติในไม้ไผ่ เช่น ความแข็งแรง และความยืดหยุ่นที่จะมีรูปร่างในรูปแบบต่างๆ การตกแต่งภายในส่วนใหญ่ประกอบด้วยไม้ไผ่ในท้องถิ่น ไม่ว่าจะเป็นเตียง โต๊ะ เก้าอี้ ที่จับประตู หรือแม้กระทั่งโคมไฟ



ภาพที่ 3.5 แสดงห้องพักแบบ Bamboo cottage กรณีศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

### 3.1.1.3 กิจกรรม

กิจกรรมภายในรีสอร์ทมีทั้งกิจกรรมที่ทำภายในตัวรีสอร์ทเอง และการเดินป่าในบริเวณใกล้เคียงกับรีสอร์ท ซึ่งมีให้เลือกทั้งแบบมีไกด์หรือเดินเอง กิจกรรมที่มี ได้แก่ ดูนก เรียนทำอาหารไทย ซึมามองโกเลีย เล่นโยคะส่วนตัว สปา หรือว่ายน้ำในสระว่ายน้ำไร้ขอบ

ขนาดใหญ่ ล้อมรอบด้วยพันธุ์ไม้เขตร้อนและทัศนียภาพอันงดงามของหุบเขาแม่สลอง อีกครั้งนี้อีกการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทั้งยังมีห้องโถงใหญ่ เพื่ออำนวยความสะดวกในการจัดประชุมสัมมนา การฝึกโยคะหรือทำสมาธิ



ขี่ม้ากับคุณสิหนอก



ล่องแพไม้ไผ่ (ล่องแพกับบกราบ)



ไร่ชาอู่หลง



Thai cooking class

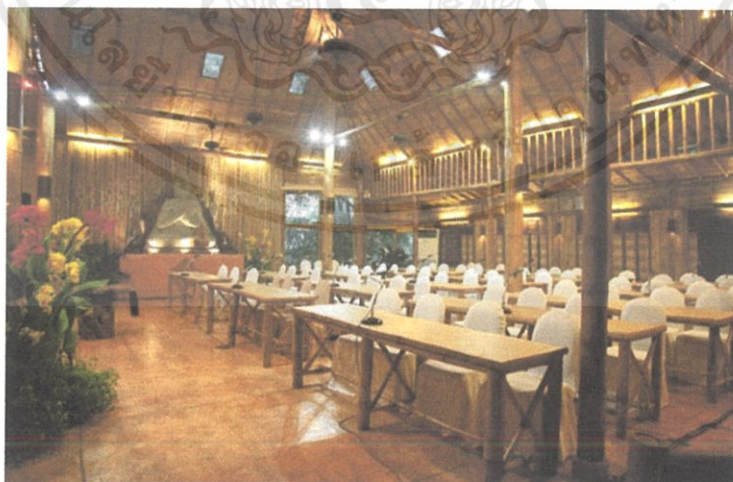


ที่พักช้างเผือก



Private Yoga class

ภาพที่ 3.6 แสดงภาพกิจกรรมภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562



ห้องประชุมและห้องทำสมาธิ

ภาพที่ 3.7 แสดงห้องสัมมนาภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

ในส่วนของร้านอาหารเป็นห้องอาหารในสภาพแวดล้อมแบบเปิดโล่ง ที่เสิร์ฟอาหารเอเชีย ที่เป็นอาหารพื้นเมืองภาคเหนือของไทย พม่าและอาข่าแท้ๆ ให้ได้สัมผัสกับอาหารรสชาติดั้งเดิม การค้าของท้องถิ่นอาหารตะวันตก อาหารมังสวิรัต และฝึกปลอดสารพิษจากสวนของทางรีสอร์ทเอง อีกไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีเม็ดตบแต่งเนือทาและตองอย่างองตงเจ้าชองเอ็กสวาทูกกรมทิมกั รรณาไปเซ

ทั้งยังมีพาสต้าและพิซซ่าจากเตาเผาไม้ของทางรีสอร์ท และปลาน้ำจืดในท้องถิ่น อีกทั้งยังใช้กาแฟที่ปลูกและเก็บเกี่ยวแบบอินทรีย์ และได้รับการคั่วโดยครอบครัวท้องถิ่น นอกจากนี้ภายในรีสอร์ทยังมีฟาร์มอินทรีย์ที่ใช้น้ำที่จัดหามาจากอ่างเก็บน้ำของทางรีสอร์ทเอง และทางรีสอร์ทได้เพาะปลูกสวนชา สวนเกษตรอินทรีย์ และสวนผลไม้ เพื่อเป็นอาหารของตัวเอง นอกจากนี้ยังสนับสนุนผู้เพาะปลูกในท้องถิ่น เพื่อจัดหาเนื้อสัตว์ ผัก และผลไม้ที่สามารถปลูกเองได้ตามฤดูกาล



ร้านอาหารหรูแบบชดเบา



ห้องจากแรงบันดาลใจข้างบ่อปลากรรม



วัตถุดิบของอาหารจากท้องถิ่น

ภาพที่ 3.8 แสดงภาพรวมของส่วนร้านอาหาร วิทยาลัยฯที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

ภายในรีสอร์ทมี Bamboo spa ให้ผู้เข้าพักสามารถผ่อนคลายฟื้นฟูและบำรุงร่างกายและจิตใจ โดยมีการใช้น้ำมันหอมระเหยธรรมชาติ ช่วยให้รู้สึกผิวเรียบเนียนและกระปรี้กระเปร่า และมีการใช้หินลาวาช่วยในการทำสปา ซึ่งความร้อนจากหินทำให้สามารถนวดได้ลึกขึ้น ช่วยให้รู้สึกสดชื่นและผ่อนคลาย ป้องกันการเกิดริ้วรอยก่อนวัย พร้อมลดอาการเครียดด้วยการนวดหน้า และนวดผ่อนคลายอย่างอ่อนโยน



ส่วนพักผ่อนของสปา



ห้องนวดแบบอากาศบริสุทธิ์

ภาพที่ 3.9 แสดง Bamboo spa วิทยาลัยฯที่ 1  
ที่มา: <https://www.phu-chaisai.com/th> วันที่ 6 สิงหาคม 2562

### 3.1.2 การออกแบบ

อาคารส่วนใหญ่ที่ใช้ทำจากไม้ไผ่เป็นวัสดุก่อสร้างหลัก เพื่อใช้เป็นทรัพยากรหมุนเวียนของท้องถิ่น และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับธรรมชาติ กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมรอบข้าง สิ่งของตกแต่ง เช่น เบาะรองนั่ง เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำขึ้นในภาคเหนือของไทย และทอดด้วยผ้าฝ้ายพื้นเมืองที่ถูกเลือกอย่างพิถีพิถัน ซึ่งบ่งบอกวิสัยทัศน์ที่มุ่งเน้นความเป็นธรรมชาติ และความเป็นท้องถิ่น

### 3.1.3 สิ่งที่น่าสนใจ

ด้านแนวคิด : วิสัยทัศน์ที่มุ่งเน้นความเป็นธรรมชาติ และความเป็นท้องถิ่น

การเลือกใช้อาคาร : อาคารที่ใช้ทำจากไม้ไผ่เป็นวัสดุก่อสร้างหลัก เพื่อใช้เป็นทรัพยากร หมุนเวียนของท้องถิ่น และเป็นวัสดุที่เป็นมิตรกับธรรมชาติ กลมกลืนกับสภาพแวดล้อมรอบข้าง กับการใช้ของตกแต่งที่เป็นวัสดุในท้องถิ่น ซึ่งสะท้อนวิสัยทัศน์ที่มุ่งเน้นความเป็นธรรมชาติ และความเป็นท้องถิ่น

การจัดวางห้องพัก : จัดวางห้องพักให้ลดหลั่นกันตามระดับของภูเขา ทำให้ผู้ใช้บริการในแต่ละห้องพักได้รับชมวิวทิวทัศน์ที่แตกต่างและไม่บดบังกัน

ส่วนร้านอาหาร : ห้องอาหารในสภาพแวดล้อมแบบเปิดโล่ง ใช้วัตถุดิบที่ปลูกเอง และที่ปลูกโดยชาวบ้านในท้องถิ่น เป็นการสร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้ชาวบ้าน

สปา : ใช้ผลิตภัณฑ์จากธรรมชาติ เช่น สมุนไพรไทยต่างๆ และมีการใช้อาคารแบบ Open air ที่ให้บรรยากาศที่ผ่อนคลายทั้งกายและใจ

กิจกรรมต่างๆ : ศึกษากิจกรรมที่สนใจ เพื่อนำไปปรับใช้กับโครงการ

## 3.2 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ B : วิรันดา ไฮ รีสอร์ท เชียงใหม่ – เอ็มแกลลอรี่ บาย โซฟีเทล

### 3.2.1 โปรแกรม

โรงแรมแบบบูติกที่มีเอกลักษณ์เฉพาะ เพื่อการเดินทางที่น่าจดจำของคุณ

วิรันดา ไฮ รีสอร์ท เอ็มแกลลอรี่ เป็นสถานที่พักผ่อนบนภูเขาสวยพร้อมภูมิทัศน์ธรรมชาติอันงดงามของเมืองหลวงประจำภาคเหนือแห่งอาณาจักรล้านนาของประเทศไทย มีการใช้วัสดุในท้องถิ่นที่แฝงความทันสมัยในห้องพักรูมดีลักซ์ 69 ห้อง ซึ่งจะมอบความรู้สึกผ่อนคลายให้แก่ผู้เข้าพักเสมือนเป็นโอเอซิสแห่งความสงบ วิรันดา สปา ฟิตเนสเซ็นเตอร์ สระว่ายน้ำยาวสุดสายตา ห้องอาหาร 2 แห่งและบาร์ 1 แห่ง รวมถึงห้องประชุมที่ทันสมัยและห้องสมุด เพื่อมอบประสบการณ์แบบเซนที่หลีกเลี่ยงจากความวุ่นวายในชีวิตประจำวัน

รีสอร์ทแห่งนี้จะมอบประสบการณ์แบบเซนและความสงบสุขภายในจิตใจด้วยการอยู่ท่ามกลางภูเขาอันงดงาม ต้นข้าว และไร่ชา เชียงใหม่ตั้งอยู่บนลุ่มแม่น้ำปิงและถือเป็นเมืองที่ใหญ่ที่สุดเป็นอันดับสองของไทย ถนนหนทางเต็มไปด้วยร่องรอยทางประวัติศาสตร์ สถาปัตยกรรมและแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียง บ่งบอกถึงความหลากหลายในอดีตและประเพณีดั้งเดิมอันน่าหลงใหล

#### 3.2.1.1 สถานที่ตั้ง

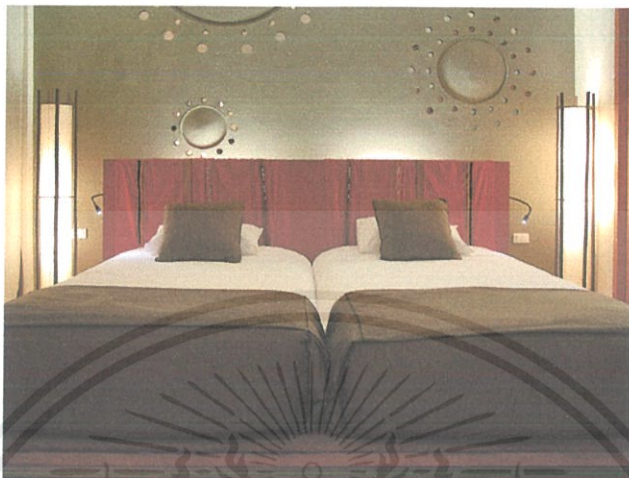
192 หมู่ 2 ตำบลบ้านปาง อำเภอหางดง จังหวัดเชียงใหม่

#### 3.2.1.2 ห้องพัก

ท่ามกลางทิวทัศน์ธรรมชาติ ห้องพักรูมดีลักซ์ร่วมสมัยทั้ง 69 ห้องที่มีขนาดใหญ่และพูลวิลล่าจึงมีพื้นที่ในร่มและกลางแจ้งเชื่อมโยงกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมที่สวยงาม ภายในห้องมีฝักบัวเรนชาเวอร์แยกส่วน โทรทัศน์ LCD เครื่องเล่นดีวีดี แท็บเล็ตต่อ iPod และ WiFi ฟรี แบ่งเป็น 5 ประเภท ได้แก่

- 1) ห้องพักรูมดีลักซ์ ดีลักซ์ เอสเคป (Valley Deluxe Escape) ประกอบด้วย 2

ตร.ม. พร้อมระเบียงขนาด 15 ตร.ม. มีเตียงเดี่ยวหรือเตียงแฝดให้เลือก ห้องน้ำ พร้อมฝักบัวและอ่างน้ำแยกจากกัน เตียงเดย์เบดและระเบียงหรือชานเรือน



ภาพที่ 3.10 แสดงห้องพักแบบ Valley Deluxe Escape กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วิรัตน์ดาโฮ-รีสอร์ทท-เชียงใหม่-เอ็มแกลเลอรี-บาย-โซฟิเทล/index.shtml#section-services>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

- 2) ห้องพักแบบวัลเลย์ ดีลักซ์ ซีนเนอร์รี่ (Valley Deluxe Scenery) ประกอบด้วย 1 เตียงคิงไซส์ หรือ 2 เตียงเดี่ยว วิวภูเขา วิวหันทันเข้าหาสวน ไร่ชา และทิวทัศน์ภูเขารอบข้าง ห้องพักขนาด 43 ตร.ม. พร้อมระเบียงขนาด 15 ตร.ม. มีเตียงเดี่ยวหรือเตียงแฝดให้เลือก ห้องน้ำพร้อมฝักบัวและอ่างน้ำแยกจากกัน เตียงเดย์เบดและระเบียงหรือชานเรือน



ภาพที่ 3.11 แสดงห้องพักแบบ Valley Deluxe Scenery กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วิรัตน์ดาโฮ-รีสอร์ทท-เชียงใหม่-เอ็มแกลเลอรี-บาย-โซฟิเทล/index.shtml#section-services>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานในวันที่ 15 กันยายน 2562 มอนูญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) ห้องพักแบบจาคูซซี พาวิลเลียน (Jacuzzi Pavillion) ห้องพาวิลเลียนขนาด 78 ตรม. และระเบียงเปิดโล่งขนาดใหญ่ที่มีจาคูซซีส่วนตัวเหมาะสำหรับการผ่อนคลาย เตียงคิงโซสใหญ่พิเศษ เดย์เบด ฝึกบัวเรนชาวเวอร์แยกส่วน เครื่องใช้ในห้องน้ำยี่ห้อ Thann ทิว LCD 42 นิ้ว เครื่องเล่นดีวีดี แทนเชื่อมต่อ iPod และ WiFi ฟรี



ภาพที่ 3.12 แสดงห้องพักแบบ Jacuzzi Pavillion กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วีนดา-ไฮ-รีสอร์ท-เชียงใหม่-เอ็มเกลเลอรี-บาย-โซพิเทล/index.shtml#section-services>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

- 4) ห้องพักแบบสระส่วนตัวขนาดเล็ก (Plunk Pool Pavillion) ห้องพาวิลเลียนขนาด 78 ตรม. และระเบียงเปิดโล่งขนาดใหญ่ที่มีสระส่วนตัวขนาดเล็ก เหมาะสำหรับการผ่อนคลาย เตียงคิงโซสใหญ่พิเศษ เดย์เบด ฝึกบัวเรนชาวเวอร์แยกส่วน เครื่องใช้ในห้องน้ำยี่ห้อ Thann ทิว LCD 42 นิ้ว เครื่องเล่นดีวีดี แทนเชื่อมต่อ iPod และ WiFi ฟรี



ภาพที่ 3.13 แสดงห้องพักแบบ Plunk Pool Pavillion กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วีนดา-ไฮ-รีสอร์ท-เชียงใหม่-เอ็มเกลเลอรี-บาย-โซพิเทล/index.shtml#section-services>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5) ห้องพักแบบเพรซิเดนเชียล พูล วิลล่า (Presidential Pool Villa) เป็นห้องพัก ระดับสูงสุดของรีสอร์ท เป็นบ้านพักแบบพูล วิลล่า ขนาด 420 ตรม. มี 2 ห้องนอน พื้นที่ทำงาน ห้องนั่งเล่น และห้องรับประทานอาหารส่วนตัว มีระเบียงเปิดโล่งขนาดใหญ่ที่มีสระว่ายน้ำส่วนตัวขนาดใหญ่ จากชชีส่วนตัว เหมาะสำหรับการผ่อนคลาย และเดย์เบด ฝึกบัวเรนชาวเวอร์แยกส่วน เครื่องใช้ในห้องน้ำยี่ห้อ Thann ทิว LCD 42 นิ้ว เครื่องเล่นดีวีดี แทนเชื่อมต่อ iPod และ WiFi ฟรี



ภาพที่ 3.14 แสดงภาพภายในห้องพักแบบ Presidential Pool Villa  
ในส่วนห้องนั่งเล่นและห้องกินข้าว กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc\\_presidential\\_pool\\_villa.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc_presidential_pool_villa.html) วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.15 แสดงภาพภายในห้องพักแบบ Presidential Pool Villa  
ในส่วนห้องนอน กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc\\_presidential\\_pool\\_villa.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc_presidential_pool_villa.html) วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.16 แสดงภาพภายนอกห้องพักแบบ Presidential Pool Villa

ในส่วนสระว่ายน้ำและจากุซซี่ริมระเบียง กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc\\_presidential\\_pool\\_villa.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc_presidential_pool_villa.html) วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.2.2 กิจกรรม

#### 3.2.2.1 ห้องประชุม

เป็นห้องประชุมที่เหมาะสมสำหรับกิจกรรมสร้างสรรค์และเพื่อสร้างแรงบันดาลใจ  
 กับการประชุม ด้วยการผสมผสานอย่างเป็นธรรมชาติกับสภาพแวดล้อมที่น่าตื่นตาใน  
 สถานที่ทั้งภายในและภายนอก สามารถรองรับแขกกลุ่มละ 10 ถึง 250 ท่าน



ภาพที่ 3.17 แสดงภาพห้องประชุม กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วีรันดา-ไฮ-รีสอร์ท-เชียงใหม่-เอ็มแกลเลอรี-บาย-โซฟีเทล/index.shtml#section-services>

วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.2.2 ห้องอาหารและบาร์

- 1) ห้องอาหาร The Higher Room เป็นห้องอาหารที่เสิร์ฟอาหารแบบนานาชาติ ตั้งอยู่สูงเหนือรีสอร์ท คุณจึงสามารถรู้สึกถึงอ้อมกอดของภูเขา การรับประทานอาหารเช้าในร่มหรือกลางแจ้งให้คุณได้ลิ้มลองอาหารนานาชาติ และวิวชั้นเลิศของโลกเก่าและโลกใหม่ เวลาทำการ 6.30-17.00 น.



ภาพที่ 3.18 แสดงภาพในห้องอาหาร The Higher Room กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/restaurants.html>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

- 2) ร้านอาหารระเบียงชา (Rabiang Cha Restaurant) เป็นห้องอาหารที่ตั้งอยู่ท่ามกลางไร่ชาและทุ่งนาของรีสอร์ท โดยมีที่นั่งรองรับทั้งแบบกลางแจ้ง และแบบในร่มซึ่งเป็นบ้านพื้นถิ่นภาคเหนือที่ปลูกขึ้นมาภายในบริเวณไร่ชา ซึ่งเสิร์ฟอาหารฟิวชั่นล้านนาที่ให้ความรู้สึกโมเดิร์น เวลาทำการ 16.00-23.00 น.



ภาพที่ 3.19 แสดงภาพร้านอาหารระเบียงชา กรณีศึกษาที่ 2  
ที่มา: <https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/restaurants.html>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) Lobby Bar เป็นบาร์ที่มีการออกแบบที่ไม่เหมือนใคร และมีพื้นที่เปิดโล่ง เหมาะสำหรับการพักผ่อน ดื่มด่ำบรรยากาศ และจิบเครื่องดื่มระหว่างคุยเล่น



ภาพที่ 3.20 แสดงภาพในบาร์ กรณีศึกษาที่ 2

#### 3.2.2.3 พื้นที่ศาลาไทยอเนกประสงค์

เป็นศาลาอเนกประสงค์ ที่ใช้ในการเรียนรู้ศิลปะการทำอาหารไทย การสานตะกร้า การทำพวงมาลัยดอกไม้หรือแกะสลักผลไม้ และยังสามรถเป็นพื้นที่จัดสอนเพลงไทยดั้งเดิมแบบส่วนตัวได้อีกด้วย



ภาพที่ 3.21 แสดงภาพศาลาไทยอเนกประสงค์ กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili\\_cultural.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili_cultural.html)

วันที่ 15 กันยายน 2562

#### 3.2.2.4 ห้องเด็กเล่น (Kid's Club)

เป็นห้องรับฝากบุตร หลานของผู้เข้าพัก ที่มีพนักงานของเราได้รับการฝึกฝนมาอย่างดี เพื่อให้วันหยุดของลูกของของผู้ใช้บริการมีความสุขและสนุกสนาน พร้อมด้วยของเล่นเพื่อการศึกษาและโปรแกรมกิจกรรมในร่มและกลางแจ้งทุกวัน เพื่อสร้างความบันเทิงให้บุตรหลานของผู้มาใช้บริการ มอบความอุ่นใจให้ผู้ปกครองในการออกไปช้อปปิ้งในเมืองหรือเพลิดเพลินกับการทำสปา เวลาทำการ 9.00-18.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่สามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.22 แสดงภาพ Kid's Club กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili\\_kid-club.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili_kid-club.html)

วันที่ 15 กันยายน 2562

#### 3.2.2.5 ห้องออกกำลังกาย (Fitness Center)

เป็นห้องปรับอากาศพร้อมอุปกรณ์ออกกำลังกายที่ทันสมัยเหมาะสำหรับการออกกำลังกายกลางแจ้งหรือออกกำลังกาย



ภาพที่ 3.23 แสดงภาพ Fitness Center กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili\\_fitness.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/facili_fitness.html)

วันที่ 15 กันยายน 2562

#### 3.2.2.6 สปา

เป็นห้องสปาที่มีการทำสปาอันเป็นเอกลักษณ์ของรีสอร์ท ในบรรยากาศที่ผ่อนคลายของป่า และคอกเทลส่วนตัวแต่ละหลังมีสปาพร้อมอ่างแช่ตัวขนาดใหญ่ฝักบัวไอน้ำ และเตียงทรีตเมนต์ที่เหมาะสมสำหรับคู่รัก ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่ใช้ในการรักษาได้รับการพัฒนาโดยนักบำบัดที่มีประสบการณ์ของทางรีสอร์ทเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.24 แสดงภาพ Fitness Center กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: <https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/spa.html>

วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.2.3 การออกแบบ

มีการใช้วัสดุในท้องถิ่นที่แฝงความทันสมัยในห้องพักรีสอร์ท 69 ห้อง ซึ่งจะมอบความรู้สึกผ่อนคลายให้แก่ผู้เข้าพักเสมือนเป็นโอเอซิสแห่งความสงบ วิรันดา สปา ฟิตเนสเซ็นเตอร์ สระว่ายน้ำยาวสุดสายตา ห้องอาหาร 2 แห่งและบาร์ 1 แห่ง รวมถึงห้องประชุมที่ทันสมัยและห้องสมุด เพื่อมอบประสบการณ์แบบเซนที่หลีกเลี่ยงจากความวุ่นวายในชีวิตประจำวัน



ภาพที่ 3.25 แสดงภาพทางเดินภายในรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.26 แสดงภาพภายใน Lobby ของรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2



ภาพที่ 3.27 แสดงภาพนอกห้องพักของรีสอร์ท กรณีศึกษาที่ 2

ที่มา: <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วีนิดา-ไฮ-รีสอร์ท-เชียงใหม่-เอ็มแกลเลอรี-บาย-โซฟีเทล/index.shtml#section-meetings>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.2.4 สิ่งที่น่าสนใจ

ด้านแนวคิด : วิสัยทัศน์ที่มุ่งเน้นความเป็นธรรมชาติ และความเป็นท้องถิ่น

การเลือกใช้อาคาร : อาคาร Modern รวมกับอาคารพื้นถิ่น ให้อยู่ร่วมกับธรรมชาติได้อย่างกลมกลืน ท่ามกลางทำเลที่ตั้งที่เป็นภูเขา

การจัดวางห้องพัก : จัดวางห้องพักที่ทำให้ผู้ใช้บริการในแต่ละห้องพักได้รับชมวิวทิวทัศน์ที่แตกต่างและไม่บดบังกัน

ส่วนร้านอาหาร : มีห้องอาหารในสภาพแวดล้อมแบบเปิดโล่ง ใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น และห้องอาหารแบบนานาชาติให้ผู้ใช้บริการได้เลือก

สปา : ใช้ผลิตภัณฑ์ที่พัฒนามาจากนักบำบัดที่มีประสบการณ์ของทางรีสอร์ทเอง และมีการแบ่งห้องกันอย่างเป็นส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏวชิราวุฒวิทยาลัยสงขลา เพื่อให้นำไปปรับใช้กับโครงการ แต่ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ C : โรงแรมรายา เฮอร์เทจ

#### 3.3.1 โปรแกรม

รายา เฮอร์เทจ เชียงใหม่ คือโรงแรมเปิดใหม่ริมแม่น้ำปิงในตำบลตอนแก้ว รอยต่อของอำเภอเมืองเชียงใหม่กับอำเภอแมริม

โรงแรมซ่อนตัวอยู่ในชุมชนท้องถิ่น ที่แวดล้อมด้วยทุ่งนา และแปลงเพาะไม้ดอกที่ส่งไปขายในตัวเมือง เงียบสงบมากพอ หากก็ใกล้กับความพลุกพล่านของย่านใจกลางเมือง

คือโรงแรมที่ตีความคำว่าหรูหราว่าไม่ได้จากความมั่งคั่งหรือโอฬาร หากเป็นความหรูหราในการผสมภูมิปัญญาท้องถิ่นริมแม่น้ำปิงมาสู่รายละเอียดของข้าวของเครื่องใช้และการตกแต่งได้อย่างร่วมสมัยและมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

รายา เฮอร์เทจ (Raya Heritage) คือโรงแรมเปิดใหม่ล่าสุด ตั้งอยู่ในเขตตอนแก้ว เป็นโรงแรมในเครือบริษัทพีเอ็มเอ อาร์เอส เอ็นด์ โฮเทลส์ จำกัด เจ้าของเดียวกับ แคมมาริน วิลเลจ หนึ่งในบูติกโฮเทลแห่งแรกของเมืองเชียงใหม่ในย่านเมืองเก่า และรายาวดี โรงแรมบนหาดส่วนตัวในไร่เลย์ จังหวัดกระบี่ เคยมีโอกาสพักทั้งสองโรงแรมนี้มาแล้ว จึงพอจะกล่าวอย่างไม่เกินจริงได้ว่าทั้งสองแห่งนี้เป็นโรงแรมระดับ God is in the details ทั้งการออกแบบ การตกแต่ง การเลือกข้าวของมาใช้ รวมไปถึงการบริการ ซึ่ง รายา เฮอร์เทจ ก็รักษามาตรฐานเช่นนั้นได้ยอดเยี่ยมไม่ต่าง



ภาพที่ 3.28 แสดงภาพโดยรวมของโรงแรม กรณีศึกษาที่ 3

ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raya-heritage>

วันที่ 15 กันยายน 2562

#### 3.3.1.1 สถานที่ตั้ง

157 หมู่ 6 ตำบลตอนแก้ว อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ 50180

#### 3.3.1.2 ห้องพัก

ห้องพักของรายา เฮอร์เทจ เป็นอาคาร 3 ชั้น ประกอบด้วยห้องทั้งหมด 33 แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) คราม พูล สวีท (Kraam Pool Suites) มีทั้งหมด 11 ห้อง ขนาด 100 ตาราง

เมตร ตั้งอยู่บริเวณชั้นล่างของอาคาร เป็นห้องพักที่มีราคาแพงที่สุด สาเหตุที่  
ไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้แสดงความคิดเห็นใดๆ เกี่ยวกับเนื้อหาข่าวนี้

ห้อง Kraam ในที่นี้มาจากสีคราม หรือสีน้ำเงินที่ย้อมด้วยกรรมวิธีธรรมชาติ จากใบของต้นคราม ซึ่งเป็นธัญพืชหลักของห้อง ทั้งสีของเคย์เบดริมสระ ผ้าปูม่าน (ที่ไล่เฉดจากครามเข้มที่ปลายผ้าค่อยๆ จางลงเรื่อยๆ จนเป็นสีขาวด้านบน) โซฟา และงานผ้าทั้งหมดที่มีในห้อง ไม่เว้นแต่ผ้านั่งยาวข้างเตียงที่ครอบด้วย สาดแห้ง (เสื่อที่สานจากต้นแห้ง) ก็ยังทาสีคราม เฉียบเท่ ตัดกับสีขาวและ คริมของพื้น ผนัง และเพดาน

ด้วยความที่มีสระว่ายน้ำส่วนตัว ห้อง type นี้เลยมีห้องอาบน้ำอยู่สอง ห้องด้วยกัน ห้องแรก คือ ห้องอาบน้ำหลักที่อยู่หลังห้องนอน มีอ่างอาบน้ำให้ แช่ แยกจากห้องอาบน้ำแบบเรนชาวเวอร์ ส่วนห้องอาบน้ำอีกห้อง คือ ห้อง อาบน้ำกลางแจ้ง (Outdoor Shower) ริมสระว่ายน้ำ ซึ่งมีโถงดินเผาไม้ฝาปิด ทำจากไม้และบวดยสำหรับตากอาบ



ภาพที่ 3.29 แสดงภาพห้องพัก Kraam Pool Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.30 แสดงภาพห้องพัก Kraam Pool Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2) ริม เทอร์เรส สวีท (Rim Terrace Suites) มีทั้งหมด 11 ห้อง ขนาด 75 ตารางเมตร มีระเบียงด้านนอก มองเห็นวิวแม่น้ำปิง ตั้งอยู่บริเวณชั้น 2 ของอาคาร ตกแต่งด้วยสีหลักที่เป็นสีดำ



ภาพที่ 3.31 แสดงภาพห้องพัก Rim Terrace Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.32 แสดงภาพห้องพัก Rim Terrace Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://themomentum.co/raja-heritage-chiangmai/>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

- 3) เฮียนบน สวีท (Huen Bon Suites) มีทั้งหมด 11 ห้อง ขนาด 75 ตารางเมตร มีระเบียงด้านนอก มองเห็นวิวแม่น้ำปิง ตั้งอยู่บริเวณชั้น 3 ของอาคาร ภายในห้องถอดผ้าเปลือยเพดาน จึงทำให้เห็นโครงสร้างของหลังคาติดขอบ ตกแต่งด้วยสีหลักที่เป็นสี Earth tone

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.33 แสดงภาพห้องพัก Huen Bon Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.34 แสดงภาพห้องพัก Huen Bon Suites กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.3.2 กิจกรรม

#### 3.3.2.1 บ้านท่า (Lounge and Lawn Bar)

เป็นสถานที่ให้บริการเครื่องดื่มค็อกเทลและเครื่องดื่มหลากหลาย เหมาะกับการสังสรรค์ในบรรยากาศริมน้ำยามเย็น โดยโทนสีหลักเป็นสีดำและสีเขียว มีการทำพื้นผิวผนังด้วยไม้ไผ่พิมพ์ลงไปในผนังปูน หมอน Handmade ทำจากผ้าของชนเผ่ากะเหรี่ยงในเชียงใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



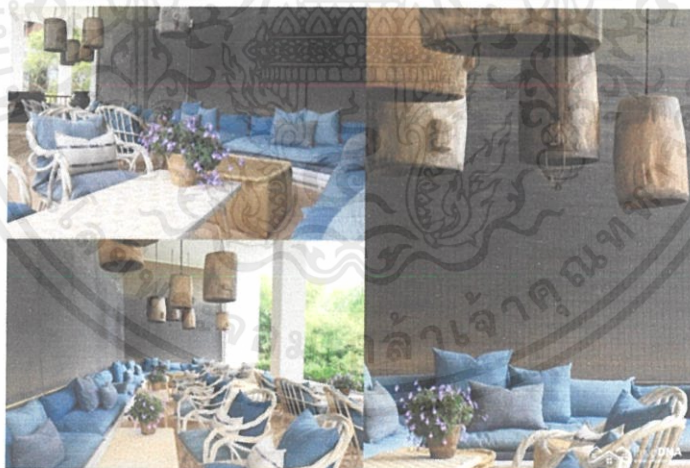
ภาพที่ 3.35 แสดงภาพบ้านท่า กรณีศึกษาที่ 3

ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>

วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.3.2.2 ลานชา (Tea Room)

เป็นพื้นที่ระเบียงที่อยู่บนตัวบ้านท่าเลาจน์ ที่ให้ผู้ใช้บริการมานั่งจิบชาสมุนไพร หรือน้ำผลไม้คั้นสด หันหน้าเข้าหาวิวแม่น้ำแม่น้ำ โทนสีหลักเป็นโทนสีฟ้า และตกแต่งด้วย ถังหมักเมียงหรือถังหมักใบชาที่ถูกแปรสภาพมาเป็นโคมไฟ



ภาพที่ 3.36 แสดงภาพลานชา กรณีศึกษาที่ 3

ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>

วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.37 แสดงภาพลานชา กรณีศึกษาที่ 3

ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>

วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.3.2.3 ห้องอาหารคั่วข้าว (Khu Khao)

คือจุดหมายปลายทางแห่งใหม่ในการลิ้มรสอาหารอันเปี่ยมไปด้วยสไตล์ เพราะเชฟสมัยศ หั่วหน้าทีมเชฟ ของโรงแรม ได้ยึดแนวคิดการปรุงอาหารแบบ “ข้ามพรมแดน” เป็นการนำตำหรับและวิธีการปรุงอาหารแบบโบราณ ที่ครอบคลุมหลากหลายจากภาคเหนือของไทย พม่า ยาว และจีนยูนาน มาประยุกต์ผสมผสานจนเกิดเป็นเมนูใหม่ ประกอบกับวัตถุดิบชั้นเลิศที่คัดสรรมาเป็นพิเศษจึงทำให้อาหารทุกจานของห้องอาหารคั่วข้าว โปรยเสน่ห์ใสนักชิมทั้งในท้องถิ่นและระดับโลก จนต้องหลงกลับมาลิ้มลองอีกครั้ง สำหรับห้องอาหารคั่วข้าว เปิดให้ผู้สนใจที่ไม่ได้พักที่โรงแรม แต่อยากลิ้มลองรสชาติอาหาร สามารถเข้ามาทานได้ เมนูแนะนำที่ต้องลองเมื่อมาพักที่โรงแรมแห่งนี้ คือ ข้าวแรม ฟินไล่ไถ่ยูนาน น้ำพริกเขมร และจิ้นลุง ผัดเนื้อสไตล์แมนจู ไก่กั้งปาเสฉวน ห่อหมกปลา และอีกหลากหลายเมนูล้วนเป็นเมนูที่หาทานไม่ได้ง่าย ๆ

### 3.3.2.4 ไอวான் สปา (I-Waan Spa)

เป็นส่วนสปาของโรงแรมที่มีทรีทเมนต์ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากประเทศเพื่อนบ้านและสมุนไพรท้องถิ่น ตามคอนเซ็ปต์ข้ามพรมแดน (Crossroad) โดยมีจุดเด่นอยู่ที่ห้องอบไอน้ำที่จะมีกลิ่นของสมุนไพรที่เป็นเอกลักษณ์ของทางโรงแรม โทนสีหลัก คือ โทนสี Earth tone และมีการใช้โคมไฟจักสานในการตกแต่ง เพื่อเล่นกับแสงไฟเพื่อสร้างบรรยากาศ ใช้เสื่อแห้งในการปูพื้น และทำที่ล้างเท้าจากเครื่องเงินไม้ที่ลงยางต้นรัก ซึ่งเป็นวัสดุท้องถิ่น



ภาพที่ 3.38 แสดงภาพห้องอาหารคั่วว กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.propdna.net/property-review/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.39 แสดงภาพห้องอาหารคั่วว กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://themomentum.co/raja-heritage-chiangmai/>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.40 แสดงภาพห้องอาหารคู้ข้าว กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

### 3.3.3 การออกแบบ

มีแนวคิดในการมุ่งเน้นที่จะเป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ทุ่มเทอนุรักษ์และรักษาวัฒนธรรมท้องถิ่นที่นับวันจะเลือนลางตามการเติบโตของเมือง ให้ยังคงอยู่ และถ่ายทอดไปยังรุ่นหลังให้ได้เห็นถึงความเป็นมา จึงมีการออกแบบให้เป็นสถานที่ที่ผสมผสานเสน่ห์และอัตลักษณ์ของงานศิลปะพื้นเมืองและวัฒนธรรมอันหลากหลายเหล่านี้เข้ากับการบริการชั้นเลิศ นี่จึงเป็นสิ่งที่ดึงดูดให้นักท่องเที่ยวอยากเข้ามาสัมผัส ด้วยคอนเซ็ปต์หลักในการออกแบบที่เจ้าของเลือกใช้คือ “วิถีชีวิตดั้งเดิมของท้องถิ่น” การออกแบบภายในและภายนอกจะถูกเชื่อมโยงกับวัฒนธรรมและวิถีการดำรงชีวิตของคนในพื้นที่ ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีความหรูหราในแบบที่เรียบง่าย (Low Key Luxury) โดยมีแนวคิดหลัก 4 หัวข้อหลัก คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.41 แสดงภาพโถงทางเดินที่ให้ข้อมูล กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

- 1) ความเป็นวิถีชีวิตริมน้ำ – มีการใช้เครื่องมือจับปลาหรือเครื่องมือทำประมงท้องถิ่นมาเป็นส่วนหนึ่งของการตกแต่ง
- 2) วัฒนธรรมข้ามพรมแดน (Crossroad Culture) – ผสมผสานวัฒนธรรมพื้นบ้านและประเทศเพื่อนบ้าน (จีนยูนนาน พม่า ลาว ล้านนา) ซึ่งร้านอาหารก็ทำอาหารเป็นแบบ Crossroad
- 3) ภูมิปัญญาชาวบ้าน (Local Wisdom) – ใช้ในส่วนของงานตกแต่ง งานก่อสร้าง ที่มีการใช้งานพื้นถิ่น ตกแต่งด้วยเครื่องจักสาน รวมถึงในส่วนของสปาที่มีการใช้สมุนไพรจากประชาชนชาวบ้าน
- 4) ชุมชน (Community) – ทำธุรกิจภายใต้ความร่วมมือของชุมชน ที่เอื้อประโยชน์ต่อชุมชน โดยไม่ทำลายชุมชน โดยมีการใช้เครื่องใช้ไม้สอยและผ้าจากท้องถิ่นของชุมชน และมีการผสมผสานแนวคิดของกาลเวลาร่วมด้วย ให้เกิดการหวนคำนึงถึงอดีตความเป็นพื้นถิ่นของเชียงใหม่

ในส่วนของตัวอาคารซึ่งเป็นอาคารสูง 3 ชั้น แต่มีการแบ่ง Space ไม่ให้รู้สึกถึงการเป็นอาคาร 3 ชั้น ทรงสูงโปร่ง ใช้โทนสีครีมและขาว มีกลิ่นอายของความร่วมสมัย ซึ่งมีการออกแบบที่ดูละเมียดละไม ไม่ฉูดฉาด และมีความเป็นพื้นถิ่น



ภาพที่ 3.42 แสดงภาพ Lobby กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562



ภาพที่ 3.43 แสดงภาพโถงทางเดิน กรณีศึกษาที่ 3  
ที่มา: <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raja-heritage>  
วันที่ 15 กันยายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.4 สิ่งที่น่าสนใจ

ด้านแนวคิด : ใช้แนวคิดหลักของวิถีชีวิตดั้งเดิมของท้องถิ่น ผสมผสานความร่วมมือจากชุมชน และความเป็นพื้นที่ภาคเหนือ

ส่วนร้านอาหาร : มีห้องอาหารที่เป็นอาหารพื้นถิ่นและแบบCrossroad ที่ใช้วัตถุดิบที่ปลูกเอง ภายในโรงแรมและจากชาวบ้านในพื้นที่

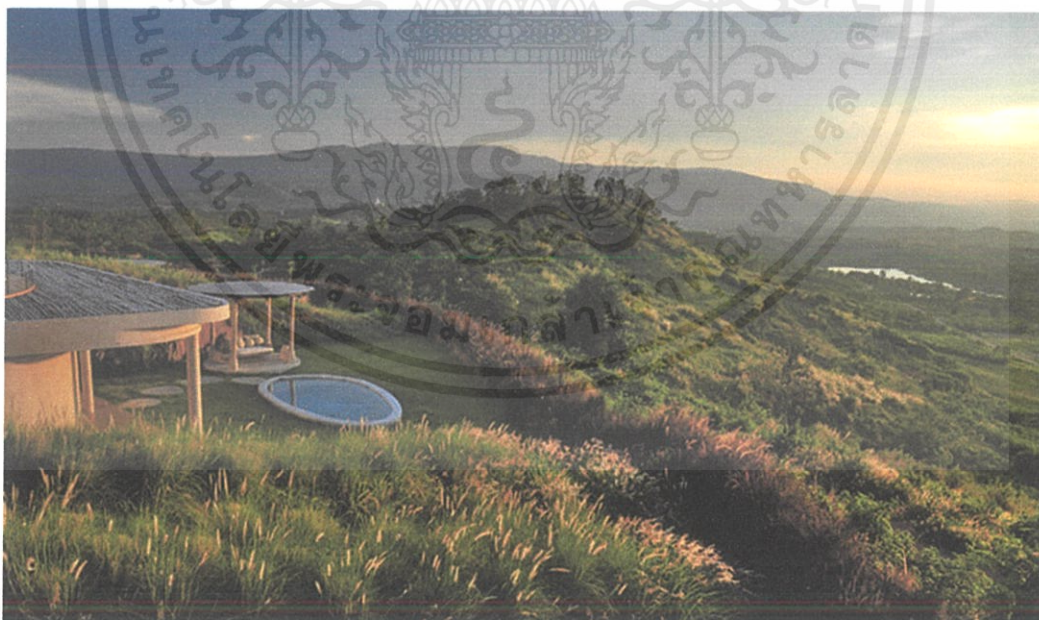
สปา : ใช้ผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่มาจากปราชญ์ชาวบ้าน และมีการใช้วัสดุ ข้าวของพื้นถิ่นในการตกแต่ง

กิจกรรมต่างๆ : ศึกษากิจกรรมที่สนใจ เพื่อนำไปปรับใช้กับโครงการ

## 3.4 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ D : ศาลาเขาใหญ่ รีสอร์ท

### 3.4.1 โปรแกรม

ศาลาเขาใหญ่ รีสอร์ทเป็นตัวเลือกอันยอดเยี่ยมสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเยือนปากช่องที่พักแห่งนี้ มอบบรรยากาศธรรมชาติพร้อมกับสิ่งอำนวยความสะดวกมากมายเพื่อเพิ่มความพิเศษให้การเข้าพัก อยู่ไม่ไกล วัดป่าภูหยาหลง (2.3 กม.) ห้องพักมีสิ่งอำนวยความสะดวก เช่น มินิบาร์ เครื่องปรับอากาศ และตู้เย็น และแขกยังสามารถเชื่อมต่ออินเทอร์เน็ตได้ด้วยบริการ Wifi ฟรีของรีสอร์ทแห่งนี้ ศาลาเขาใหญ่ รีสอร์ทมีเจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก สระว่ายน้ำบนดาดฟ้า และรูมเซอร์วิส สถานที่แห่งนี้ยังมีสระว่ายน้ำ อาหารเช้าฟรี และมีที่จอดรถฟรีให้บริการ



ภาพที่ 3.44 แสดงภาพ Sala Khaoyai Resort กรณีศึกษาที่ 4

ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

### 3.4.1.1 สถานที่ตั้ง

99 หมู่ 11 ตำบลวังกะทะ อำเภอปากช่อง จังหวัดนครราชสีมา 30130

### 3.4.1.2 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และเนื้อหาบางส่วนอาจมีการเปลี่ยนแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพักของศาลาเขาใหญ่ รีสอร์ท ประกอบด้วยห้องทั้งหมดแบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

- 1) ห้องดีลักซ์ (Deluxe) ห้องพักตกแต่งทันสมัยห้องพักตกแต่งทันสมัย พร้อมสรรพด้วยความสะดวกสบาย ไม่ว่าจะเป็น เตียงคิงไซส์ เตียงนอนเล่น โทรทัศน์แบบแฟลตสกรีน ดีวีดี และระบบความบันเทิง รวมไปถึงมินิบาร์ และ อินเทอร์เน็ตไร้สาย นอกจากนี้ ภายในห้องน้ำยังมีให้เลือกอาบน้ำแบบผ่อนคลายได้ทั้งฝักบัวและอ่างอาบน้ำอีกด้วย



ภาพที่ 3.45 แสดงภาพห้องพัก Deluxe กรณีศึกษาที่ 4

ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

- 2) ห้องดีลักซ์ บัลโคนี (Deluxe Balcony) ต่อมด้ากับวิวทิวทัศน์อันงดงามและแมกไม้เขียวชอุ่มของเขาค้อ จากกระเบื้องส่วนตัวขนาดใหญ่ของห้องดีลักซ์ บัลโคนี ห้องพักสไตล์ร่วมสมัย ประกอบด้วย เตียงคิงไซส์ เตียงนอนเล่น โทรทัศน์แบบแฟลตสกรีน ดีวีดี และระบบความบันเทิง รวมไปถึงมินิบาร์ และอินเทอร์เน็ตไร้สาย อีกทั้งภายในห้องน้ำ ยังมีให้เลือกทั้งแบบฝักบัวและอ่างอาบน้ำ



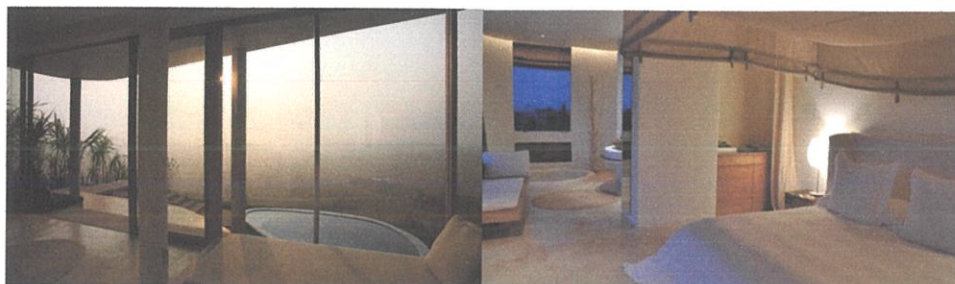
ภาพที่ 3.46 แสดงภาพห้องพัก Deluxe Balcony กรณีศึกษาที่ 4

ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>

วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

- 3) ศาลา พูลวิลล่า (Sala Pool villa) วิลล่าขนาด 134 ตารางเมตร พร้อมสระว่ายน้ำส่วนตัว มองเห็นวิวเขาใหญ่ที่สวยงามแบบพาโรนาม่า ภายในวิลล่าประกอบด้วย เตียงคิงไซส์ เตียงนอนเล่น 2 เตียง โทรทัศน์แบบแฟลตสกรีน ดีวีดี ระบบความบันเทิง มินิบาร์ และอินเทอร์เน็ตไร้สาย นอกจากนี้ ภายใน

ห้องน้ำยังมีให้เลือกอาบน้ำได้ทั้งแบบฝักบัวและอ่างอาบน้ำ ไม่ว่าจะเป็นกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.47 แสดงภาพห้องพัก Sala Pool villa กรณีศึกษาที่ 4  
ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>  
วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

- 4) พูลวิลล่า สวีท 1 ห้องนอน (Pool villa suite) วิลลาปรับอากาศขนาด 164 ตร.ม. ประกอบด้วยห้องนอนและห้องนั่งเล่นแยกเป็นสัดส่วน วิลลาแต่ละหลังมีเตียงขนาดคิงไซส์และเตียงนอนกลางวัน 2 เตียงพร้อมทีวีทัศน์ของหุบเขาเขาใหญ่ด้านล่าง แต่ละห้องมีโทรทัศน์จอแบนและระบบความบันเทิงดีวีดีมินิบาร์และบริการอินเทอร์เน็ตไร้สาย ห้องน้ำมีทั้งฝักบัวและอ่างอาบน้ำ



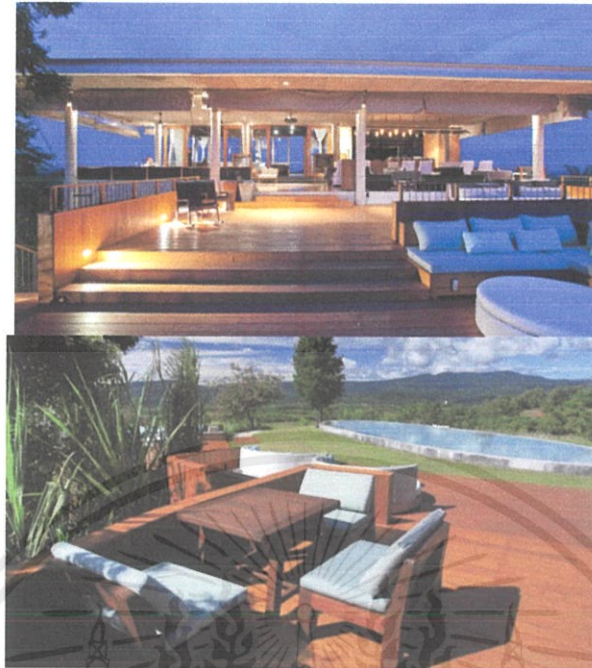
ภาพที่ 3.48 แสดงภาพห้องพัก Deluxe กรณีศึกษาที่ 4  
ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>  
วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

### 3.4.1 กิจกรรม

#### 3.4.1.1 ห้องอาหารศาลาฮิลล์ทอป (Sala Hilltop Restaurant and Bar)

ห้องอาหารศาลาฮิลล์ทอป ตั้งอยู่ภายในโรงแรมศาลาเขาใหญ่ อยู่บนยอดเขาที่สวยงาม มองเห็นวิวสระว่ายนํ้าของรีสอร์ทและทิวทัศน์เขาใหญ่โดยรอบ สามารถดื่มด่ำบรรยากาศพร้อมอิมพอร์ตกับอาหารนานาชาติและอาหารไทยจานโปรดที่มีให้เลือกหลากหลายรายการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.49 แสดงภาพห้องอาหาร Sala Hilltop กรณีศึกษาที่ 4  
ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>  
วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

#### 3.4.1.2 รูฟท็อป บาร์บีคิว (Rooftop BBQ)

“รูฟท็อป บาร์บีคิว” มีออร์ย่อยแบบส่วนตัวที่ศาลาเขาใหญ่ ลิ้มรสอาหารว่างไทยหลากหลายสไตล์ สลัดผักสด ๆ และบาร์บีคิวไก่ หมู ชีฟู้ด และผักหลากชนิด ต่อด้วยผลไม้และของหวาน เสิร์ฟพร้อมวิวเขาใหญ่ที่สวยงามทุกสายตา



ภาพที่ 3.50 แสดงภาพ Rooftop BBQ กรณีศึกษาที่ 4  
ที่มา: <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/sleep/deluxe/>  
วันที่ 19 พฤศจิกายน 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4.1 การออกแบบ

การออกแบบเป็นการเน้นใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีการใช้วัสดุธรรมชาติในการตกแต่ง และเน้นให้พื้นที่ส่วนกลางเป็นพื้นที่เปิดโล่ง เพื่อเชื่อมกับบรรยากาศภายนอก ภายในห้องพักตกแต่งด้วยโทนสีขาวนวลสบายตา เหมาะแก่การพักผ่อนชมวิวธรรมชาติ เน้นการใช้สัจจะวัสดุเป็นหลัก

### 3.4.2 สิ่งที่น่าสนใจ

ด้านแนวคิด : ใช้แนวคิดหลักของการเน้นใกล้ชิดกับธรรมชาติ มีการใช้วัสดุธรรมชาติในการตกแต่ง และเน้นให้พื้นที่ส่วนกลางเป็นพื้นที่เปิดโล่ง เพื่อเชื่อมกับบรรยากาศภายนอก

การจัดวางอาคาร : เน้นจัดวางมุมมองเข้าหาวิวทิวทัศน์ และแต่ละห้องมีวิวไม่เหมือนกัน ส่วนวิลล่านั้นมีการทำเนินดินและปลูกต้นไม้กั้นระหว่างวิลล่าแต่ละหลัง เพื่อความเป็นส่วนตัว

ส่วนร้านอาหาร : มีห้องอาหารที่เป็นส่วนกลาง และมีบริการทำอาหารบน Rooftop ของห้องพัก กิจกรรมต่างๆ : ศึกษากิจกรรมที่สนใจ เพื่อนำไปปรับใช้กับโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### การศึกษาและวิเคราะห์พฤติกรรมและผู้ใช้โครงการ

#### 4.1 พฤติกรรม

##### 4.1.1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ คือ เจ้าหน้าที่หรือพนักงานของโครงการ มีหน้าที่เกี่ยวกับการบริการภายในรีสอร์ท โดยให้บริการแตกต่างกันไปตามตำแหน่งหน้าที่ สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ ฝ่ายบริหาร และ เจ้าหน้าที่หรือพนักงานทั่วไป

##### 4.1.1.1 ฝ่ายบริหาร

คือ บุคคลในกลุ่มบริหารของรีสอร์ท เป็นระดับหัวหน้าหรือผู้ควบคุมระดับสูง

- 1) เวลาทำงาน 7.00 – 23.00 น.
- 2) เวลาพัก 12.00 – 13.00 น. / 18.00 – 18.30 น.
- 3) พฤติกรรม
  - a. เดินทางมาถึงรีสอร์ท
  - b. สแกนนิ้วมือลงเวลาเข้างาน
  - c. แยกย้ายทำงานตามหน้าที่/สถานที่
  - d. เมื่อถึงเวลาเลิกงาน สแกนนิ้วมือลงเวลาเลิกงาน
  - e. เดินทางกลับ

##### 4.1.1.2 เจ้าหน้าที่หรือพนักงานทั่วไป

คือ บุคคลที่มีตำแหน่งหน้าที่หรืองานบริการภายในรีสอร์ท

- 1) เวลาทำงาน แบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ การแบ่งผลัด 2 ผลัด และการทำงานตามเวลาปกติ ไม่มีการผลัด โดยแต่ละงานจะมีเวลาการทำงานแตกต่างกันไป
- 2) เวลาพัก สลับกันพักเพื่อให้มีคนงานตลอดวัน
- 3) พฤติกรรม
  - a. เดินทางมาถึงรีสอร์ท
  - b. สแกนนิ้วมือลงเวลาเข้างาน
  - c. เก็บของที่ห้องล็อกเกอร์พนักงาน
  - d. แยกย้ายทำงานตามหน้าที่/สถานที่
  - e. เมื่อถึงเวลาเลิกงาน สแกนนิ้วมือลงเวลาเลิกงาน
  - f. เดินทางกลับ

##### 4.1.2 พฤติกรรมผู้รับบริการ

ผู้รับบริการ คือ แขกหรือลูกค้าของรีสอร์ท โดยแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ ผู้มาพักค้างแรม และผู้มาใช้บริการร่วม

##### 4.1.2.1 ผู้มาพักค้างแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ ผู้ที่เข้ามาใช้บริการห้องพักของรีสอร์ทซึ่งมีหลายลักษณะ กลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการ คือ ผู้ที่สนใจเรียนรู้เกี่ยวกับชา และนักท่องเที่ยวที่สนใจการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติ และเชิงสุขภาพ

- 1) การเดินทาง  
สามารถนำพาพาหนะส่วนตัวเข้ามาถึงโครงการได้
- 2) พฤติกรรม
  - a. มาถึงรีสอร์ทได้ทางยานพาหนะส่วนตัว
  - b. เดินเข้าสู่ Lobby ติดต่อ Reception เรื่องห้องพัก
  - c. รับ Welcome drink
  - d. อาจนั่งพักที่ Lobby หรือไปที่ห้องพัก
  - e. อาจใช้บริการอื่นๆของรีสอร์ทต่อไป

#### 4.1.2.2 ผู้มาใช้บริการร่วม

คือ ผู้มาใช้บริการในกิจกรรมส่วนอื่นที่ไม่ใช่ห้องพักของรีสอร์ท

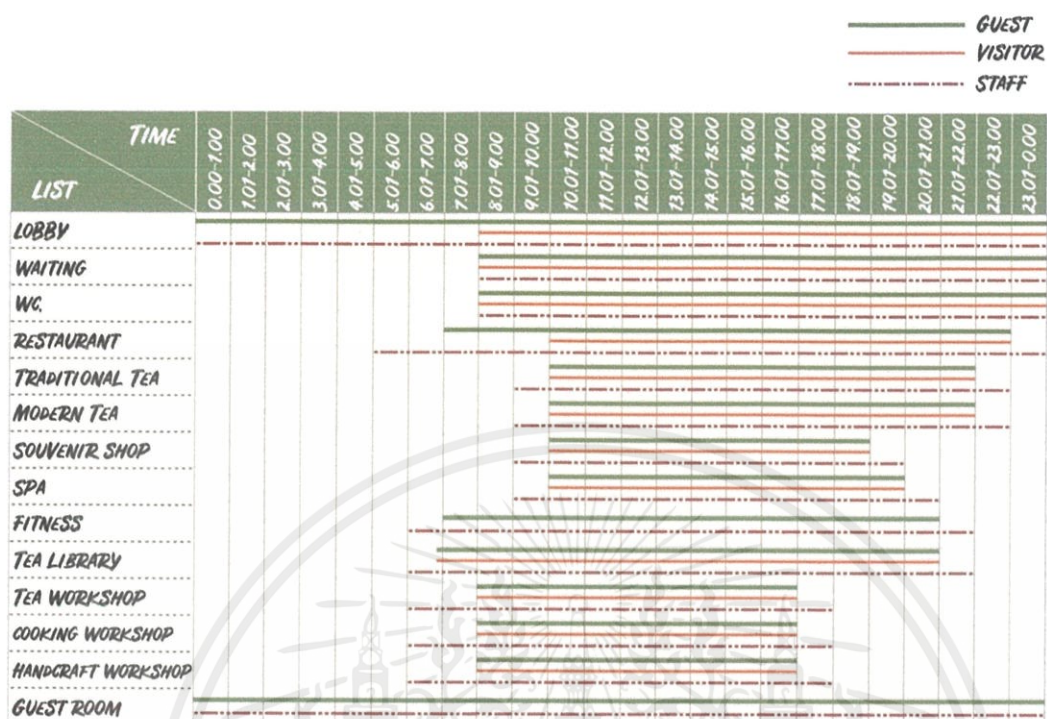
- 1) การเดินทาง  
สามารถนำพาพาหนะส่วนตัวเข้ามาถึงโครงการได้
- 2) พฤติกรรม
  - a. มาถึงรีสอร์ทได้ทางยานพาหนะส่วนตัว
  - b. เดินเข้าสู่ส่วนบริการต่างๆตามความต้องการ
  - c. เดินทางกลับ

#### 4.1.3 การบริหารจัดการทรัพยากร

เวลาทำการที่เปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาติดต่อคือ 08.00 – 23.00 น. โดยเปิดให้บริการทุกวัน และส่วนจะมีช่วงเวลาทำการที่แตกต่างกันไป ซึ่งพนักงานต้องเดินทางมาก่อนเวลาเปิดทำการ 30 นาที ถึง 1 ชั่วโมง

เวลา 12.00 – 13.00 น. เป็นเวลาพักผ่อนทานอาหารภายในโครงการ แต่พนักงานที่ต้องประจำตำแหน่งตลอดเวลาจะต้องผลิตภัณฑานอาหาร

เวลาทำการที่จะเปิดให้บริการจะแตกต่างกันออกไปในแต่ละส่วน ดังรูปภาพต่อไปนี้



ภาพที่ 4.1 ภาพแสดงเวลาทำการและเวลาในการใช้อาคารในส่วนต่างๆของโครงการ

#### 4.1.3.1 พฤติกรรมผู้ใช้อาคารในส่วน Lobby

##### 1) ผู้ให้บริการในส่วน Lobby

เวลาทำงานมี 2 ผลิต คือ 8.00 – 20.00 น. / 20.00 – 8.00 น. มีพฤติกรรม ดังนี้

- ส่วน Reception คอยลงทะเบียน, Check in, Check out, รับส่งข่าวสารให้แก่แขกผู้ใช้บริการ
- พนักงาน Concierge คอยให้คำแนะนำเรื่องทั่วไปในรีสอร์ท และแนะนำการท่องเที่ยว
- พนักงานยกกระเป๋า คอยยกสัมภาระต่างๆของแขก
- ส่วน Front desk เก็บรวบรวมข้อมูลสถิติลงคอมพิวเตอร์

##### 2) ผู้รับบริการในส่วน Lobby

มีพฤติกรรม ดังนี้

- เข้ามาสู่ Lobby
- ติดต่อ Reception
- รับ Welcome drink
- อาจนั่งพักที่ Lobby หรือไปที่ห้องพัก

#### 4.1.3.2 พฤติกรรมผู้ใช้อาคารในส่วน Restaurant

เวลาเปิดทำการ 7.00 – 23.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน 1) ผู้ให้บริการในส่วน Restaurant เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ให้บริการในส่วน Restaurant มีทั้งหมด 14 คน ประกอบด้วย หัวหน้าร้านอาหาร 1 คน, หัวหน้าเชฟ 1 คน, ผู้ช่วยเชฟ 1 คน, พนักงานครัว 1 คน, พนักงานเสิร์ฟ 5 คน, พนักงานแคชเชียร์ 1 คน, พนักงานต้อนรับ 1 คน

เวลาทำงาน 7.00 – 23.00 น. มีพฤติกรรม ดังนี้

- a. ตรวจสอบดูแลมาตรฐานและคุณภาพเครื่องต้ม (หัวหน้าร้านอาหาร)
- b. กำกับดูแลด้านการเตรียมอาหารทั้งหมด (หัวหน้าเชฟ)
- c. รับคำสั่งจากเชฟ และเตรียมอาหาร (ผู้ช่วยเชฟ)
- d. รับคำสั่งจากหัวหน้าเชฟและผู้ช่วยเชฟ เตรียมวัตถุดิบและประกอบอาหารตามรายการที่สั่งอาหาร (พนักงานครัว)
- e. ต้อนรับผู้เข้ามาใช้บริการ และรับรายการอาหารจาก Room service (พนักงานต้อนรับ)
- f. รับรายการอาหารจากผู้เข้ามาใช้บริการที่ร้านอาหาร, ส่งรายการอาหารไปที่ครัว, เสิร์ฟอาหารและเครื่องต้ม, เก็บจานและโต๊ะที่รับประทานเสร็จแล้ว (พนักงานเสิร์ฟ)
- g. เก็บเงินและออกใบเสร็จตามรายการอาหาร (พนักงานแคชเชียร์)

#### 2) ผู้ให้บริการในส่วน Restaurant

แบ่งตามการบริการได้ 2 ลักษณะ คือ ผู้ใช้บริการที่ร้าน และผู้ให้บริการ Room service

พฤติกรรมของผู้ที่ใช้บริการที่ร้าน มีดังนี้

- a. หาที่นั่งที่ว่างในร้าน
- b. รับเมนูและสั่งอาหาร
- c. รับประทานอาหาร
- d. เรียกเก็บเงินและจ่ายเงิน

พฤติกรรมของผู้ที่ให้บริการ Room service มีดังนี้

- a. อ่านเมนูจากภายในห้องพัก
- b. โทรสั่งอาหาร
- c. รอรับอาหารที่จะมาส่งที่ห้องพัก
- d. รับประทานอาหาร
- e. จ่ายเงินรวมกับใบเสร็จห้องพักเมื่อ Check out

#### 4.1.3.3 พฤติกรรมส่วน Tea café

##### 1) ผู้ให้บริการในส่วน Tea café

เวลาทำงาน 9.00 – 23.00 น. มีพฤติกรรม ดังนี้

- a. เข้าประจำที่ร้าน
- b. ตรวจสอบความเรียบร้อยของร้านและเตรียมอุปกรณ์
- c. เปิดร้าน
- d. รับรายการเครื่องดื่มจากลูกค้า
- e. เก็บเงินจากลูกค้า และให้ใบเสร็จแก่ลูกค้า
- f. ทำเครื่องดื่มตามรายการที่ลูกค้าสั่ง

- g. เสิร์ฟเครื่องดื่มและขนม
  - h. เก็บกวาดบริเวณที่ลูกค้ารับประทานเสร็จแล้ว
  - i. เก็บกวาดร้านเมื่อปิดร้านแล้ว
- 2) ผู้รับบริการในส่วน Tea café
- มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. เดินเข้าร้าน
  - b. ดูเมนู
  - c. สั่งเครื่องดื่ม / ขนม
  - d. จ่ายเงินค่าเครื่องดื่ม / ขนม
  - e. หาทิ้ง
  - f. รับประทานอาหาร

#### 4.1.3.4 พฤติกรรมส่วน Souvenir

- 1) ผู้ให้บริการในส่วน Souvenir
- เวลาทำงาน 9.00 – 20.00 น. มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. เข้าประจำที่ร้าน
  - b. ตรวจสอบความเรียบร้อยของร้านและสินค้า
  - c. เปิดร้าน
  - d. คอยให้คำแนะนำและดูแลลูกค้า
  - e. คิดเงินและออกใบเสร็จ
  - f. ตรวจสอบคลังสินค้าเมื่อร้านปิด
  - g. ปิดร้าน
- 2) ผู้รับบริการในส่วน Souvenir
- มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. เดินเข้าร้าน
  - b. ดูสินค้า
  - c. ชำระค่าสินค้า
  - d. เดินออกจากร้าน

#### 4.1.3.5 พฤติกรรมส่วน Spa

- 1) ผู้ให้บริการในส่วน Spa
- เวลาทำงาน 9.00 – 21.00 น. มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. เข้าประจำที่สปา
  - b. ให้บริการลูกค้า
  - c. คอยให้คำแนะนำและดูแลลูกค้า
  - d. คิดเงินและออกใบเสร็จ
  - e. เก็บกวาดทำความสะอาดห้องทรีทเมนต์
- 2) ผู้รับบริการในส่วน Spa

มีพฤติกรรม ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- b. เลือกโปรแกรมและลงทะเบียน
- c. รับบริการ
- d. ชำระเงิน
- e. เดินออกจากสปา

#### 4.1.3.6 พุทธกิจกรรมส่วน Fitness

##### 1) ผู้ให้บริการในส่วน Fitness

เวลาทำงาน 7.00 – 22.00 น. มีพุทธกิจกรรม ดังนี้

- a. เข้าประจำที่ฟิตเนส
- b. ต้อนรับลูกค้า
- c. คอยให้คำแนะนำและดูแลลูกค้า
- d. ตรวจสอบความเรียบร้อยของเครื่องเล่น

##### 2) ผู้รับบริการในส่วน Fitness

มีพุทธกิจกรรม ดังนี้

- a. เดินเข้าฟิตเนส
- b. เก็บของที่ล็อคเกอร์
- c. ออกกำลังกาย
- d. นั่งพัก
- e. อาบน้ำเปลี่ยน/เสื่อผ้า
- f. เดินออกจากฟิตเนส

#### 4.1.3.7 พุทธกิจกรรมส่วน Tea library

##### 1) ผู้ให้บริการในส่วน Tea library

เวลาทำงาน 7.00 – 22.00 น. มีพุทธกิจกรรม ดังนี้

- a. เข้าประจำที่
- b. ต้อนรับผู้เข้าใช้บริการ
- c. คอยให้คำแนะนำและดูแลผู้เข้าใช้บริการ
- d. ตรวจสอบความเรียบร้อยของสถานที่

##### 2) ผู้รับบริการในส่วน Tea library

มีพุทธกิจกรรม ดังนี้

- a. เดินเข้า
- b. อ่านหนังสือ / ดูสื่อ
- c. เดินออก

#### 4.1.3.8 พุทธกิจกรรมส่วน Workshop area

##### 1) ผู้ให้บริการในส่วน Workshop area

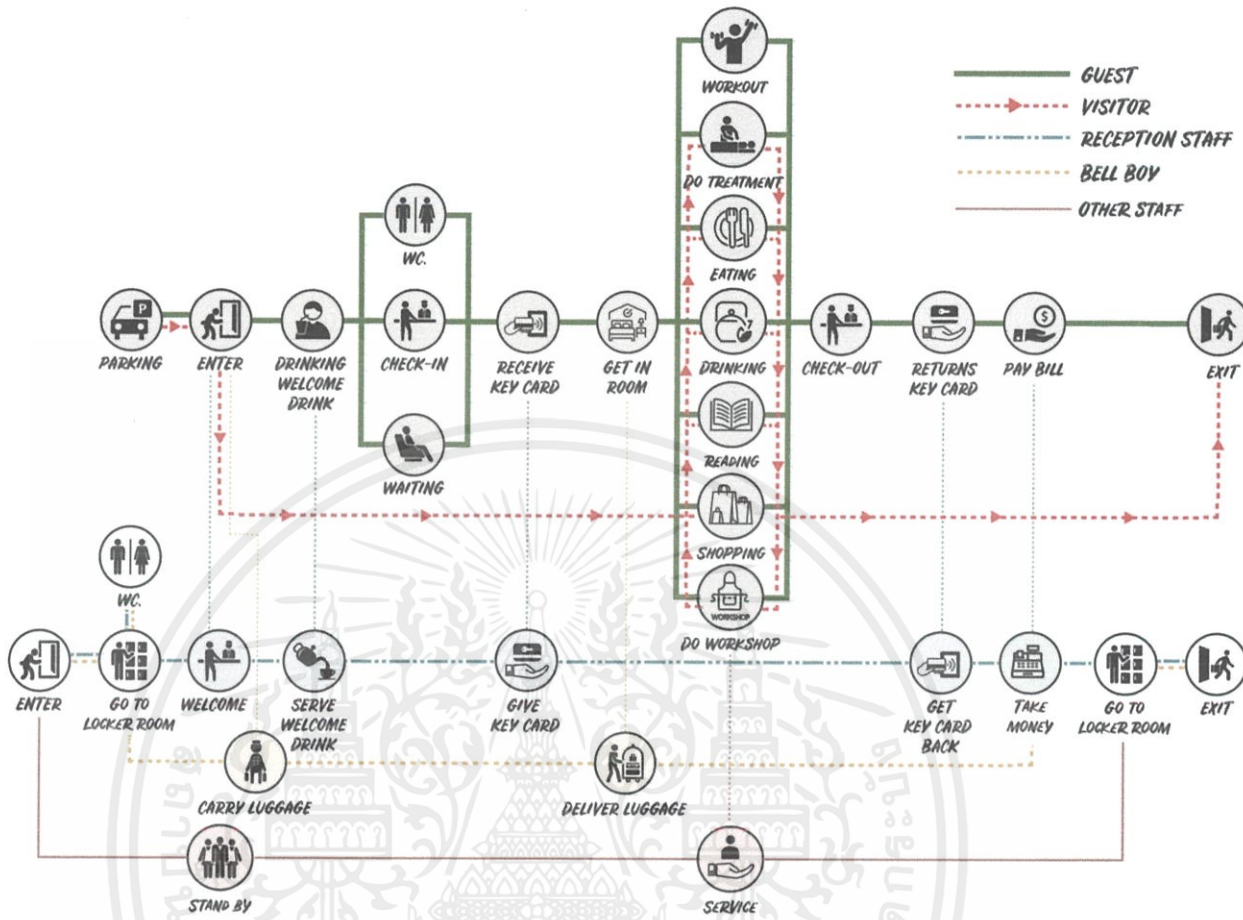
เวลาทำงาน 6.00 – 18.00 น. มีพุทธกิจกรรม ดังนี้

- a. ติดต่อและต้อนรับวิทยากร
- b. จัดเตรียมอุปกรณ์และสถานที่
- c. รับลงทะเบียน

- d. เก็บเงินและออกไปเสร็จ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- e. คอยให้คำแนะนำและดูแลผู้เข้าใช้บริการ
  - f. ตรวจสอบความเรียบร้อยของสถานที่
- 2) ผู้รับบริการในส่วน Workshop area
- มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. เดินเข้า
  - b. ติดต่อลงทะเบียนและชำระเงิน
  - c. ทำกิจกรรม
  - d. เดินออก
- 4.1.3.9 พฤติกรรมส่วน Guest room
- 1) ผู้ให้บริการในส่วน Workshop area
- มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. จัดเตรียมอุปกรณ์และสถานที่
  - b. คอยให้คำแนะนำและดูแลผู้เข้าใช้บริการ
  - c. ตรวจสอบความเรียบร้อยของสถานที่
  - d. ทำความสะอาดห้องพัก
- 2) ผู้รับบริการในส่วน Workshop area
- มีพฤติกรรม ดังนี้
- a. ใช้คีย์การ์ดเปิดเข้าห้อง
  - b. วางสัมภาระและพักผ่อน
  - c. เข้าห้องน้ำ / อาบน้ำ
  - d. แต่งตัว / เปลี่ยนเสื้อผ้า
  - e. นั่งชมบรรยากาศ / นอนหลับ
  - f. อาจสั่งอาหารจาก Room service มารับประทานในห้อง



ภาพที่ 4.2 ภาพผังแสดงพฤติกรรมทั้งหมดของโครงการ

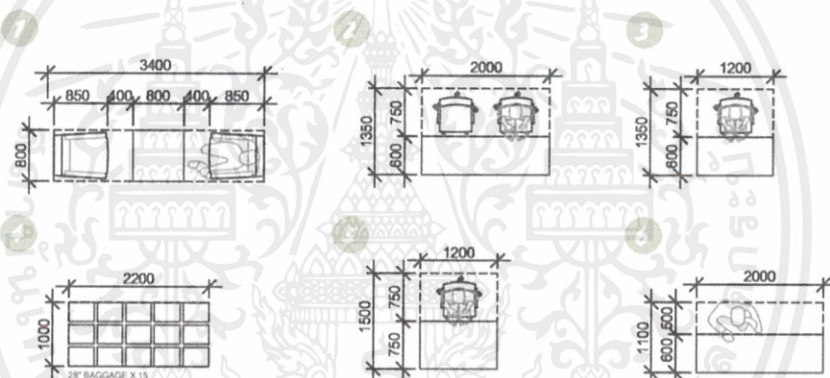
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 พื้นที่ที่ต้องการ

**LOBBY - 10 SEATS**

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SEATING (2 SEATS)	2.72	5	13.60	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
FRONT DESK	2.70	1	2.70	HD 2	ADA ADA STANDARD
CONCIERGE STATION	1.62	1	1.62	HD 3	HS HOTEL STANDARD
BELL BOY STATION	1.62	2	3.24	HD 3	C CASE STUDY
BAGGAGE AREA	2.20	1	2.20	BAGGAGE GUIDE 1	DG DIMENSION GUIDE
FRONT OFFICE			14.32		
- WORKING DESK	1.80	4	7.20	HD 5	
- DOCUMENT SHELF	2.20	2	4.40	HD 6	
- SEATING (2 SEATS)	2.71	1	2.72	HD 1	
<b>TOTAL</b>			<b>37.68</b>		
<b>CIRCULATION 30% OF AREA</b>			<b>11.30</b>		
<b>LOBBY</b>			<b>48.98</b>		

\* UNIT = SQM.

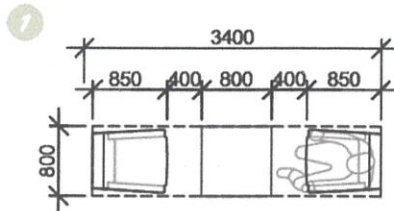


ภาพที่ 4.3 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Lobby

**WAITING AREA - 50 SEATS**

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SEATING (2 SEATS)	2.72	25	68.00	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
<b>TOTAL</b>			<b>68.00</b>		ADA ADA STANDARD
<b>CIRCULATION 30% OF AREA</b>			<b>20.40</b>		HS HOTEL STANDARD
<b>WAITING AREA</b>			<b>88.40</b>		C CASE STUDY

\* UNIT = SQM.

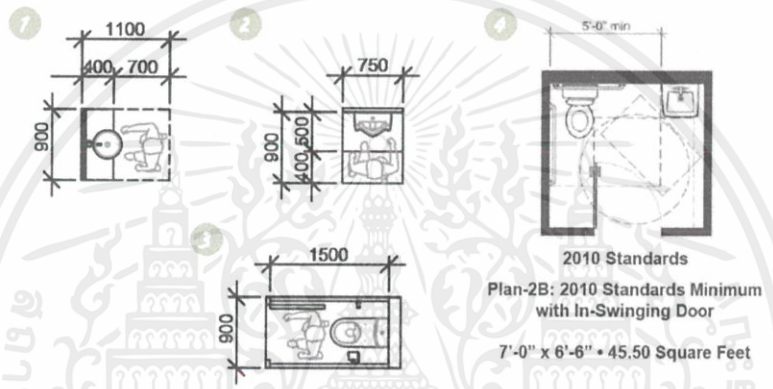


ภาพที่ 4.4 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Waiting area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**WC.**

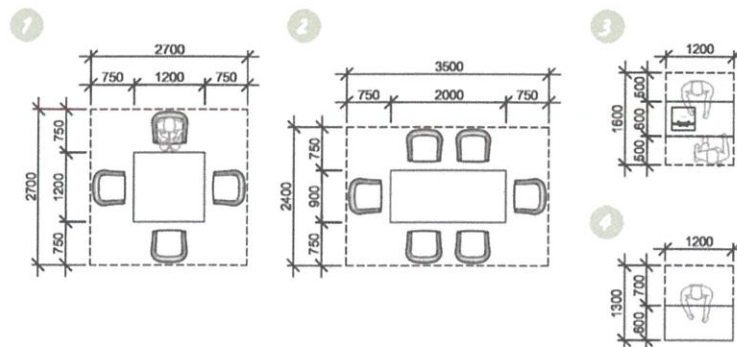
ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
<b>WOMAN</b>			<b>23.40</b>		HD HUMAN DIMENSION
BASIN	0.99	10	9.90	ADA 1	ADA ADA STANDARD
TOILET	1.35	10	13.50	ADA 2	HS HOTEL STANDARD
<b>MEN</b>			<b>23.40</b>		C CASE STUDY
BASIN	0.99	10	9.90	ADA 1	DG DIMENSION GUIDE
TOILET	1.35	5	6.75	ADA 2	
URINAL	0.68	10	6.75	ADA 3	
DISABLE	4.23	2	8.46	ADA 4	
<b>TOTAL</b>			<b>55.26</b>		UNIT = SQM.
CIRCULATION 30% OF AREA			16.58		
<b>WC.</b>			<b>71.84</b>		
					WC.1 71.84
					WC.2 71.84
					TOTAL 143.68
					SQM.



ภาพที่ 4.5 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณห้องน้ำ

**RESTAURANT - 200 SEATS**

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
<b>SEATING (4 SEATS)</b>	<b>7.29</b>	<b>20</b>	<b>145.80</b>	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
SEATING (6 SEATS)	8.40	20	168.00	HD 2	ADA ADA STANDARD
CASHIER	1.92	1	1.92	HD 3	HS HOTEL STANDARD
SERVICE STATION	1.56	8	12.48	HD 4	C CASE STUDY
<b>SUB TOTAL</b>			<b>328.20</b>		DG DIMENSION GUIDE
CIRCULATION 40% OF AREA			131.28		
<b>TOTAL</b>			<b>459.48</b>		UNIT = SQM.
KITCHEN 30% OF DINING			137.84		
STORAGE 15% OF KITCHEN			20.68		
<b>RESTAURANT</b>			<b>618.00</b>		

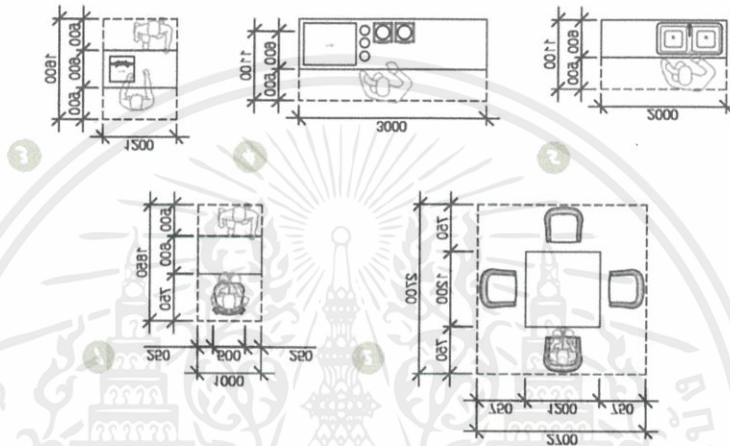


ภาพที่ 4.6 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### TRADITIONAL TEA CAFE - 80 SEATS

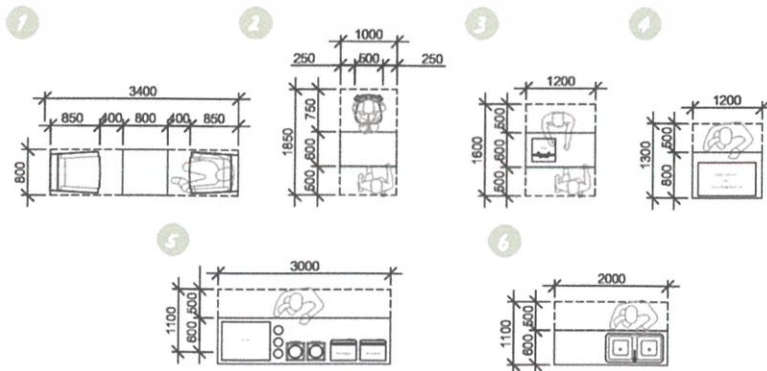
ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
COUNTER BAR SEAT	1.85	20	37.00	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
SEATING (4 SEATS)	7.29	15	109.35	HD 2	ADA ADA STANDARD
CASHIER	1.92	1	1.92	HD 3	HS HOTEL STANDARD
PREPARING AREA	3.30	2	6.60	HD 4	C CASE STUDY
WASHING AREA	2.20	2	4.40	HD 5	DG DIMENSION GUIDE
<b>TOTAL</b>			<b>159.27</b>		
CIRCULATION 40% OF AREA			<b>63.71</b>		* UNIT = SQM.
<b>TRADITIONAL TEA CAFE</b>			<b>222.98</b>		



ภาพที่ 4.7 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Traditional Tea café

### MODERN TEA CAFE - 110 SEATS

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SEATING (2 SEATS)	2.72	50	136.00	HD 1	ADA ADA STANDARD
COUNTER BAR SEAT	1.85	10	18.50	HD 2	HS HOTEL STANDARD
CASHIER	1.92	1	1.92	HD 3	C CASE STUDY
DISPLAY AREA	1.56	2	3.12	HD 4	DG DIMENSION GUIDE
PREPARING AREA	3.30	2	6.60	HD 5	
WASHING AREA	2.20	2	4.40	HD 6	
<b>TOTAL</b>			<b>170.54</b>		* UNIT = SQM.
CIRCULATION 40% OF AREA			<b>68.22</b>		
<b>MODERN TEA CAFE</b>			<b>238.76</b>		

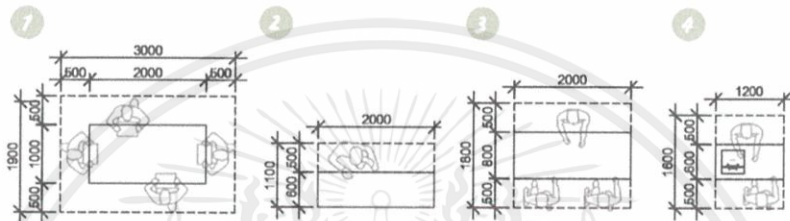


ภาพที่ 4.8 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Modern Tea café

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### SOUVENIR SHOP

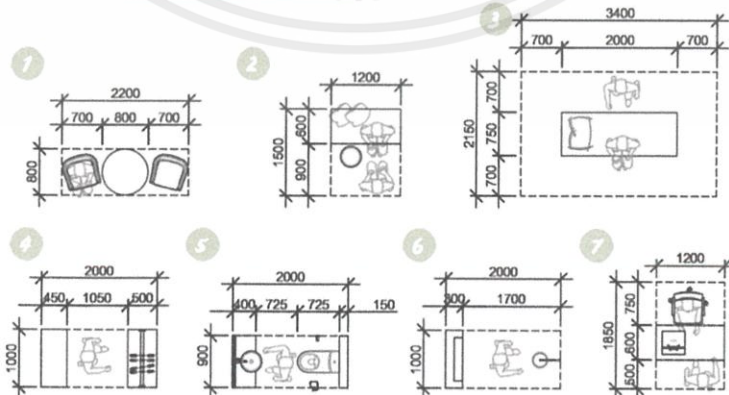
ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
DISPLAY ISLAND	5.70	5	28.50	HD ①	HD HUMAN DIMENSION
BUILT-IN DISPLAY	2.20	10	22.00	HD ②	ADA ADA STANDARD
TEA TASTING AREA	3.60	2	7.20	HD ③	HS HOTEL STANDARD
CASHIER	1.92	2	3.84	HD ④	C CASE STUDY
<b>SUB TOTAL</b>			<b>78.34</b>		DG DIMENSION GUIDE
CIRCULATION 40% OF AREA			31.34		
<b>TOTAL</b>			<b>109.68</b>		* UNIT = SQM.
STORAGE 15% OF KITCHEN			16.45		
<b>SOUVENIR SHOP</b>			<b>126.13</b>		



ภาพที่ 4.9 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Souvenir shop

### SPA (10 TREATMENT ROOMS)

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
WAITING AREA	1.76	2	3.52	HD ①	HD HUMAN DIMENSION
FOOT WASH AREA	1.80	10	18.00	HD ②	ADA ADA STANDARD
TREATMENT BED	7.31	10	73.10	HD ③	HS HOTEL STANDARD
CHANGING ROOM	2.00	10	20.00	HD ④	C CASE STUDY
TOILET AREA	1.80	8	14.40	HD ⑤	DG DIMENSION GUIDE
SHOWER AREA	2.00	8	16.00	HD ⑥	
RECEPTION	2.22	1	2.22	HD ⑦	* UNIT = SQM.
<b>TOTAL</b>			<b>147.24</b>		
CIRCULATION 40% OF AREA			58.90		
<b>SPA</b>			<b>206.14</b>		



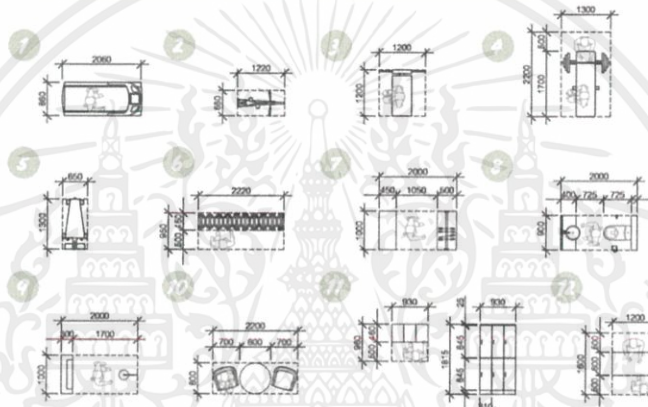
ภาพที่ 4.10 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### FITNESS - 10 PERSONS

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
TREADMILL	1.77	5	8.86	DG 7	HD HUMAN DIMENSION
EXERCISE BICYCLE	0.81	5	4.03	HD 7	ADA ADA STANDARD
POWER LIFT	1.44	5	7.20	HD 7	HS HOTEL STANDARD
BENCH PRESS	2.86	5	14.30	DG 7	C CASE STUDY
ABS BENCH	0.85	5	4.23	DG 7	DG DIMENSION GUIDE
FREE WEIGHTS	2.11	5	10.55	HD 7	
CHANGING ROOM	2.00	10	20.00	HD 7	
TOILET	1.80	10	18.00	HD 7	
SHOWER AREA	2.00	10	20.00	HD 7	
SEATING (2 SEATS)	1.76	2	3.52	HD 7	
LOCKER	0.89	2	1.79	DG 7	
WELCOME COUNTER	1.92	1	1.92	HD 7	
<b>TOTAL</b>			<b>127.06 SQM.</b>		
<b>CIRCULATION 40% OF AREA</b>			<b>50.83 SQM.</b>		
<b>FITNESS</b>			<b>177.89 SQM.</b>		

\* UNIT = SQM.

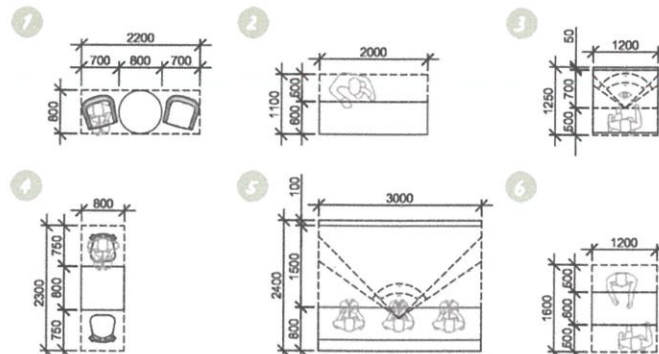


ภาพที่ 4.11 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Fitness

### TEA LIBRARY - 120 SEATS

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SEATING (2 SEAT)	1.76	60	105.60	HD 7	HD HUMAN DIMENSION
TABLE (2 SEATS)	1.84	60	110.40	HD 7	ADA ADA STANDARD
BOOKSHELF	2.20	10	22.00	HD 7	HS HOTEL STANDARD
MONITOR SCREEN	7.20	2	14.40	HD 7	C CASE STUDY
INFO. BOARD	1.50	20	30.00	HD 7	DG DIMENSION GUIDE
WELCOME COUNTER	1.92	1	1.92	HD 7	
<b>TOTAL</b>			<b>284.32</b>		
<b>CIRCULATION 40% OF AREA</b>			<b>113.73</b>		
<b>TEA LIBRARY</b>			<b>398.05</b>		

\* UNIT = SQM.

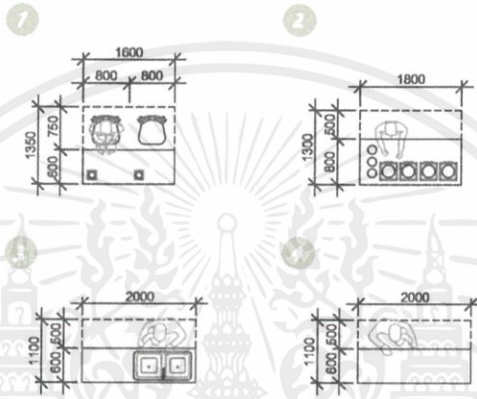


ภาพที่ 4.12 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Tea library

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพียงครั้งเดียวเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### TEA WORKSHOP - MAX. 20 PARTICIPANTS

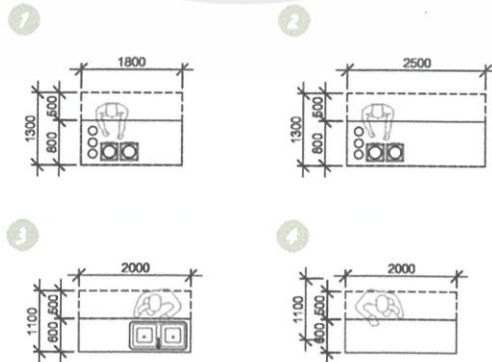
ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
TABLE (2 SEATS)	2.16	11	23.76	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
PREPARING AREA	2.34	5	11.70	HD 2	ADA ADA STANDARD
WASHING AREA	2.20	10	22.00	HD 5	HS HOTEL STANDARD
STORAGE SHELF	2.20	5	11.00	HD 5	C CASE STUDY
TOTAL			68.46		DG DIMENSION GUIDE
CIRCULATION 40% OF AREA			27.38		
TEA WORKSHOP AREA			95.84		* UNIT = SQM.



ภาพที่ 4.13 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Tea Workshop

### COOKING WORKSHOP - MAX. 20 PARTICIPANTS

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
COOKING COUNTER (FOR PARTICIPANT)	2.34	20	46.80	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
COOKING COUNTER (FOR INSTRUCTOR)	3.25	1	3.25	HD 2	ADA ADA STANDARD
WASHING AREA	2.20	10	22.00	HD 5	HS HOTEL STANDARD
STORAGE SHELF	2.20	5	11.00	HD 5	C CASE STUDY
TOTAL			83.05		DG DIMENSION GUIDE
CIRCULATION 40% OF AREA			33.22		
COOKING WORKSHOP AREA			116.27		* UNIT = SQM.



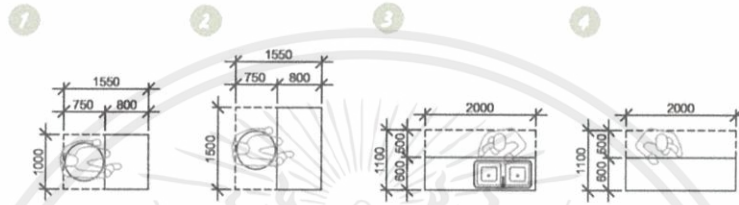
ภาพที่ 4.14 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Cooking Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**HANDCRAFT WORKSHOP - MAX. 20 PARTICIPANTS**

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SEAT & TABLE (FOR PARTICIPANT)	1.55	20	31.00	HD 1	HD HUMAN DIMENSION
SEAT & TABLE (FOR INSTRUCTOR)	2.33	1	2.33	HD 2	ADA ADA STANDARD
WASHING AREA	2.20	4	8.80	HD 3	HS HOTEL STANDARD
STORAGE SHELF	2.20	5	11.00	HD 4	C CASE STUDY
TOTAL			53.13		DG DIMENSION GUIDE
CIRCULATION 40% OF AREA			21.25		
HANDCRAFT WORKSHOP AREA			74.38		

\* UNIT = SQM.



ภาพที่ 4.15 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Handcraft Workshop

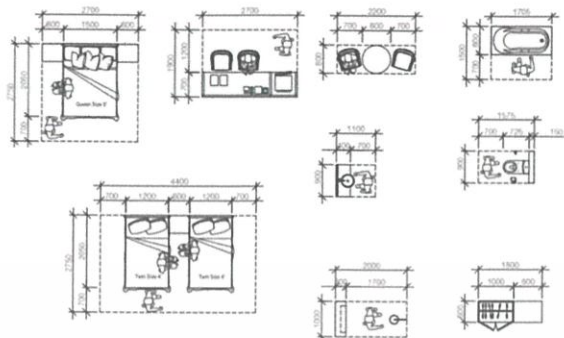
**GUEST ROOM - 15 ROOMS**

ELEMENT	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK	REFERENCE
SUPERIOR (SINGLE & TWIN)	40.00	1	40.00	HS HD	HD HUMAN DIMENSION
GUEST ROOM : SUPERIOR TOTAL			80.00		ADA ADA STANDARD
DELUXE	50.00	1	50.00 SQM.	HS HD	HS HOTEL STANDARD
GUEST ROOM : DELUXE TOTAL			50.00		C CASE STUDY
SUITE (5 DESIGNS)	60.00	5	60.00	HS HD	DG DIMENSION GUIDE
GUEST ROOM : SUITE TOTAL			300.00		* UNIT = SQM.

ภาพที่ 4.16 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Guest room

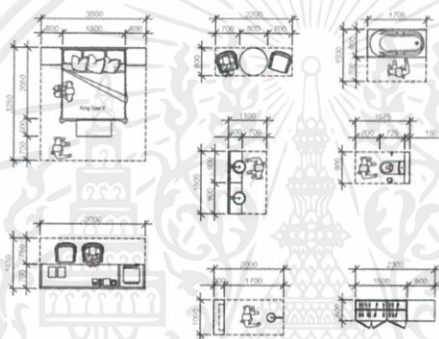
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### GUEST ROOM : SUPERIOR



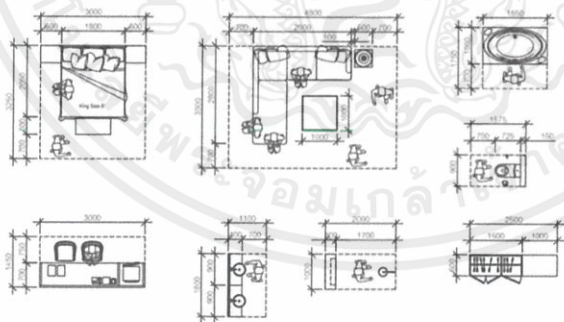
<b>SINGLE</b>	
ROOMS	2
40.00 X 2	
TOTAL	80.00
SQM.	
<b>TWIN</b>	
ROOMS	3
40.00 X 3	
TOTAL	120.00
SQM.	

### GUEST ROOM : DELUXE



ROOMS	5
50.00 X 5	
TOTAL	250.00
SQM.	

### GUEST ROOM : SUITE



ROOMS	5
60.00 X 5	
TOTAL	300.00
SQM.	

ภาพที่ 4.17 ภาพแสดงพื้นที่ที่ต้องการบริเวณ Guest room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การวิเคราะห์และแนวคิดในการออกแบบ

### 5.1 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

สภาพแวดล้อมภายในโครงการส่วนใหญ่จะเป็นอาคารที่สามารถเปิดเพื่อรับลมและแสงแดดจากธรรมชาติ เพื่อให้เกิดความใกล้ชิดกับธรรมชาติ และเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีการใช้ระบบต่างๆภายในอาคารเป็นระบบที่เป็นมิตรกับธรรมชาติและก่อให้เกิดความยั่งยืน

#### 5.1.1 ระบบแสงสว่าง

ระบบแสงสว่างภายในโครงการจะใช้ระบบและอุปกรณ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และมีประสิทธิภาพในการประหยัดพลังงานให้มากที่สุด โดยมีการเลือกใช้หลอดไฟประเภท LED ซึ่งเป็นหลอดประหยัดพลังงาน ซึ่งหลอด LED เป็นหลอดไฟที่ผลิตขึ้นมาด้วยเทคโนโลยีสมัยใหม่ ที่ทำให้ไม่มีการเผาไหม้ของหลอดจนเกิดเป็นความร้อน และที่สำคัญคือหลอดไฟไม่มีสารปรอทหรือสารฮาโลเจนหรือสารอื่นๆ ที่อาจจะส่งผลเสียต่อผู้ใช้งาน ทำให้หลอดไฟ LED มีความเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมอย่างมาก

##### 5.1.1.1 หลอดไฟ LED

คือ หลอดไฟที่ทำขึ้นมาจากไดโอดเปล่งแสง สามารถให้แสงสว่างได้เป็นอย่างดี มีความทนทานสูง กินไฟน้อย

ลักษณะเด่นของหลอดไฟ LED คือ ตัวหลอดจะมีความร้อนน้อยหรือแทบจะไม่ร้อนเลย ด้วยคุณสมบัติการระบายความร้อนได้ดี ทำให้มีความร้อนสะสมน้อย ซึ่งส่งผลให้หลอดไฟ LED มาอายุการใช้งานที่ยาวนาน

##### 5.1.1.2 หลักการในการส่องสว่าง

ระบบแสงสว่างต้องได้รับการออกแบบและติดตั้ง เพื่อให้การประกอบกิจกรรมต่างๆดำเนินไปอย่างมีประสิทธิภาพ และทำให้สภาพแวดล้อมทั่วไปของการมองเห็นมีความปลอดภัยและน่ารื่นรมย์ วิธีการให้แสงสว่างที่เหมาะสมจึงเป็นสิ่งสำคัญของการออกแบบระบบแสงสว่าง ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 วิธี คือ

- 5) การให้แสงสว่างแบบมีความสว่างเกือบเท่ากันตลอดพื้นที่ เป็นการให้ความสว่างจากดวงโคมที่ติดตั้งกระจายอย่างสม่ำเสมอ
- 6) การให้แสงสว่างเฉพาะที่ อาศัยหลักการที่แต่ละพื้นที่ต้องการความสว่างไม่เท่ากันแล้วแต่ประเภทของกิจกรรม
- 7) การให้แสงสว่างเฉพาะตำแหน่ง เป็นการให้แสงสว่างเสริมสำหรับงานที่ต้องการความละเอียดสูง

##### 5.1.1.3 แนวทางการประหยัดพลังงานของระบบแสงสว่าง

- 1) การเลือกใช้หลอดไฟประสิทธิภาพสูง คือให้ปริมาณแสงสว่างมากแต่ใช้กำลังไฟต่ำ
- 2) ติดตั้งวงจรควบคุมแสงสว่างเพิ่มขึ้นจะทำให้สามารถเปิด - ปิดวงจรไฟฟ้าแสงสว่างในแต่ละพื้นที่ได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3) ติดตั้งอุปกรณ์ควบคุมระบบไฟฟ้าแสงสว่าง เพื่อให้มีการใช้พลังงานในระบบแสงสว่างอย่างมีประสิทธิภาพ
- 4) โคมไฟทุกชนิดควรมีแผ่นสะท้อนแสงที่ดี มีพื้นผิวที่สะอาด ผนังเป็นเงา และต้องมีมุมสะท้อนที่ถูกต้อง
- 5) ใช้ระบบไมโครคอมพิวเตอร์ควบคุมระบบแสงสว่างในอาคาร จะสามารถประหยัดพลังงานได้

### 5.1.2 ระบบปรับอากาศ

การควบคุมสภาพอากาศในอาคารสามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ และแบ่งตามระบบการจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ ดังนี้

- 1) เครื่องปรับอากาศแบบตู้ตั้ง (Unit type / Package type) คือ ทั้งระบบจะอยู่ในเครื่องเดียวกัน โดยมีขนาดเล็ก ราคาถูก สะดวกในการติดตั้ง แต่ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่ เนื่องจากมีเสียงรบกวนมีขีดจำกัดในการทำงาน อายุการใช้งานสั้น และไม่มีการถ่ายเทอากาศภายในและภายนอกอาคาร
- 2) เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split type) คือ เครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ในอาคารเรียกว่า Fan coil unit และส่วนที่อยู่ภายนอกอาคารเรียกว่า Condensing unit เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะระหว่างส่วน Fan coil unit กับ Condensing unit ไม่เกิน 15 – 25 เมตร หรือระดับไม่เกิน 3 ชั้น จึงไม่เหมาะกับอาคารขนาดใหญ่
- 3) เครื่องปรับอากาศแบบเซ็นทรัลแอร์ (Central unit) เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ
  - a. Centrifugal machine ประกอบด้วยส่วนทำงานเป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบทำงานส่วนอื่น
  - b. Air handing แบ่งออกเป็น 2 ระบบ คือ แบบใช้ลมเป่าผ่าน Coil เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง และแบบใช้ลมเป่าผ่าน Coil เย็น นำลมเย็นผ่านเข้าช่องท่อแล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ
  - c. Cooling tower unit หรือ Condensing unit เป็นตัวถ่ายเทความร้อน และส่งความเย็นให้กับ Centrifugal machine

การออกแบบภายในโครงการคำนึงถึงการรับลมธรรมชาติเป็นหลัก จึงมีการใช้ระบบปรับอากาศควบคู่กับพัดลมเพดานในบางจุด เพื่อเป็นทางเลือกในการช่วยระบายอากาศในเวลาที่อากาศไม่ร้อน โดยจะใช้ระบบปรับอากาศที่เป็นระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน (Split type)

ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน เป็นเครื่องปรับอากาศที่แยกระบบการทำงานออกเป็น 2 ส่วน โดยอุปกรณ์หลักนั้นมีอยู่ 4 ส่วน คือ คอมเพรสเซอร์ (Compressor), คอยล์ร้อน (Condensing unit ; CDU), วาล์วลดความดัน (Expansion valve) และคอยล์เย็น (Fan coil unit ; FCU)

หลักการทำงานคือการอัดไอที่เป็นหน้าที่หลักในการลดอุณหภูมิของอากาศในพื้นที่ โดยการใช้สารทำความเย็นหรือน้ำยาแอร์ เป็นตัวกลางในการรับความร้อนจากอากาศภายในห้อง

ออกไประบายทิ้งทางด้านนอกอาคาร ซึ่งจะส่งผลให้อากาศภายในอาคารเย็นลง และมีความชื้น

ไม่ว่าการณลดลง อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.1.3 ระบบสุขาภิบาล

ระบบสุขาภิบาลของโครงการได้มีการต่อท่อส่งน้ำดีจากใต้ดินสูบขึ้นมาเก็บไว้ในส่วนที่สูงสุดของโครงการ แล้วจึงปล่อยลงมาด้วยการใช้แรงโน้มถ่วงส่งตามท่อไปยังส่วนต่างๆ โดยเส้นทางที่เดินท่อส่งน้ำดี คือ แนวเส้นทางสัญจรทั้งหมดเพื่อความเรียบร้อย ในฤดูกาลท่องเที่ยวจะมีการใช้ปริมาณน้ำต่อวันค่อนข้างสูง จึงมีการทำบ่อเก็บน้ำดิบขึ้นภายใต้ส่วนลานจอดรถของโครงการ โดยมีความจุ 1,000 ลูกบาศก์เมตร เพื่อช่วยรองรับน้ำบาดาลที่ถูกสูบมาเก็บยังโครงการและส่งต่อไปยังบ่อพักน้ำ แล้วจึงผ่านกระบวนการต่างๆจนกระทั่งได้น้ำดีที่สามารถสูบขึ้นไปแจกจ่ายเป็นน้ำใช้ภายในโครงการต่อไป

### 5.1.4 ระบบบำบัดน้ำเสีย

ทางโครงการต้องการให้เกิดผลกระทบต่อธรรมชาติน้อยที่สุด จึงเลือกใช้วิธีการบำบัดน้ำแบบระบบ Greywater ซึ่งเป็นการนำน้ำที่ใช้แล้วที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้ใหม่ เป็นการแก้ปัญหาที่ต้นเหตุเพื่อสามารถมีน้ำใช้ได้อย่างยั่งยืน

ซึ่ง Greywater เป็นน้ำเสียประเภทหนึ่งที่เกิดจากการใช้งานทั่วไป ไม่มีการปนเปื้อนสิ่งปนเปื้อนจากมนุษย์ เช่น การอาบน้ำ อ่างล้างมือ การซักผ้า ซึ่งง่ายในการบำบัดและสามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ โดยวิธีการมีดังนี้

- 1) น้ำจากเครื่องซักผ้าเป็นแหล่งกำเนิดของ Greywater ในปริมาณมาก และสามารถนำไปใช้ได้ง่าย เนื่องจากเครื่องซักผ้าแต่ละเครื่องมีปั๊มภายในที่ปั้มน้ำออกโดยอัตโนมัติ ซึ่งสามารถใช้ประโยชน์โดยการติดตั้งท่อน้ำทิ้งส่งตรงออกไปยังต้นไม้ และติดตั้งวาล์วระบายน้ำเป็นสองทิศทาง คือ ไปยังระบบท่อ Greywater เพื่อรดน้ำต้นไม้ หรือส่งไปที่ท่อน้ำทิ้งเพื่อบำบัด
- 2) น้ำจากฝักบัวและอ่างอาบน้ำเป็นแหล่งกำเนิดของ Greywater ในปริมาณมากเช่นกัน และมักเป็นน้ำที่ค่อนข้างสะอาด สามารถต่อระบบท่อตรงไปยังต้นไม้ได้เช่นเดียวกัน แต่ควรพิจารณาใช้ระบบแรงโน้มถ่วงโดยไม่ต้องมีปั้มน้ำ เพื่อไม่ต้องมีการบำรุงรักษาที่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่าย
- 3) น้ำจากอ่างล้างจานเป็นแหล่งน้ำเสียที่มักมีสารอินทรีย์ เช่น เศษอาหาร ไขมัน ในปริมาณสูง จึงไม่เหมาะกับการนำมาใช้โดยตรง เพราะอาจอุดตันระบบท่อส่ง แต่ควรใช้ระบบท่อระบายน้ำที่มีบ่อตกตะกอนด้วย
- 4) น้ำจากอ่างล้างมือมักจะมีน้ำเสียน้อย อาจจะนำมารวมกับน้ำจากฝักบัว
- 5) ระบบน้ำหยด เป็นระบบรดน้ำต้นไม้ที่จะใช้ร่วมกับ Greywater ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด โดยการติดตั้งระบบท่อระบายน้ำแบบแยกสาขา ปล่อยให้น้ำไหลผ่านท่อระบายน้ำด้วยแรงโน้มถ่วง มีท่อสาขาที่ค่อยๆ เล็กลงเพื่อให้มีแรงดันจนถึงปลายทาง ส่วนปลายทางที่เป็นหัวน้ำหยดจะสิ้นสุดที่บริเวณแ่งโคนต้นไม้ขนาดใหญ่ ระบบนี้จะต้องใช้เวลาติดตั้ง แต่การใช้งานในระยะยาวจะบำรุงรักษาน้อยมาก ช่วยประหยัดเวลาและลดการใช้น้ำได้ดี
- 6) ใช้สำหรับสุขภัณฑ์โดยนำ Greywater จากอ่างอาบน้ำ อ่างล้างมือ ฝักบัวอาบน้ำ มาเก็บรวมกันไว้ในบ่อบำบัดน้ำ Greywater แล้วนำไปใช้กับชักโครกสุขภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ดี ก็ยังมีข้อจำกัดและหลักเกณฑ์พื้นฐานที่จำเป็นต้องคำนึงถึง และใช้ความระมัดระวังในการนำ Greywater มาใช้ ซึ่งหลักเกณฑ์พื้นฐานในการใช้ Greywater มีดังนี้

- 1) ห้ามเก็บ Greywater ไว้นานเกิน 24 ชั่วโมง เพราะหากเก็บไว้นานสารต่างๆในน้ำจะเริ่มสลายตัว ทำให้เกิดกลิ่นไม่พึงประสงค์
- 2) ลดการสัมผัสกับ Greywater โดยตรง เพราะบางครั้งอาจมีการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมีต่างๆ ดังนั้นควรออกแบบระบบเพื่อให้น้ำซึมลงสู่พื้นดินได้โดยตรง
- 3) ไม่ควรปล่อยให้ Greywater ชั่งเป็นแอ่ง โดยต้องเข้าถึงลักษณะลาดเอียงและการซึม น้ำของดินจะช่วยในการออกแบบที่เหมาะสม แอ่งน้ำจะเป็นแหล่งกำเนิดยุงและคนสามารถไปสัมผัสกับน้ำได้
- 4) ออกแบบระบบให้เรียบง่ายที่สุด หลีกเลี่ยงการใช้เครื่องสูบน้ำหรือตัวกรองที่ต้องดูแลรักษา ระบบที่ใช้งานง่ายจะมีอายุการใช้งานยาวนาน ใช้พลังงานน้อย และเสียค่าใช้จ่ายน้อยเช่นกัน
- 5) ติดตั้งวาล์วสองทางเพื่อให้สามารถสลับระหว่างระบบ Greywater และท่อระบายน้ำสุขาภิบาลทั่วไปได้ง่าย
- 6) คำนวณปริมาณของ Greywater กับปริมาณน้ำที่พืชต้องการให้เหมาะสม น้ำที่เกินความจำเป็นก็ปล่อยลงสู่ท่อระบายน้ำต่อไป
- 7) สำหรับอาคารที่มีผู้ใช้งานมากจะมีน้ำเสียในปริมาณมาก หากสามารถบำบัดและนำกลับมาใช้ใหม่ได้ก็จะช่วยในการประหยัดน้ำ แต่เนื่องจากต้องใช้ระบบที่มีขนาดใหญ่ และซับซ้อนต้องมีระบบกรองน้ำและบำบัดน้ำ รวมถึงระบบปั้มน้ำซึ่งต้องได้รับการออกแบบโดยวิศวกร ซึ่งมีค่าใช้จ่ายในการติดตั้งระบบและการบำรุงรักษา จึงต้องมีการวางแผนจัดการที่ดี

#### 5.1.5 ระบบดับเพลิง

ระบบดับเพลิงจะใช้ระบบเตือนภัยจากควัน (Smoke detector) ในอาคารที่ติดตั้งระบบปรับอากาศและหัวฉีดกับถังดับเพลิงที่ติดตั้งอยู่ทั่วทั้งบริเวณ ห่างกันประมาณ 30 เมตร อยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ง่าย เพื่อการป้องกันให้เกิดประสิทธิภาพสูงสุด รวมทั้งมีการติดตั้งแผนผังของอาคารในห้องพักและจุดต่างๆที่เห็นได้ชัดเจนภายในโครงการ โดยในแผนผังจะบอกเส้นทางสัญจร ทางหนีไฟ และตำแหน่งต่างๆภายในโครงการ

##### 5.1.5.1 อุปกรณ์ตรวจจับควันไฟ (Smoke detector)

เป็นอุปกรณ์ที่ทำการตรวจจับควันไฟที่เกิดจากการเผาไหม้ ซึ่งสามารถแบ่งได้ 3 ประเภท ดังนี้

- 1) แบบประจุไฟฟ้า (Ionization type) ทำงานโดยอาศัยการตรวจวัดการนำของกระแสไฟฟ้าของประจุไฟฟ้าที่ปล่อยออกมาจากแหล่งกำเนิดภายในตัวอุปกรณ์นั้นตลอดเวลา เมื่อมีควันไฟประจุไฟฟ้าก็จะไปเกาะติดกับอนุภาคของควันไฟ ทำให้ปริมาณกระแสไฟฟ้าที่ไหลผ่านภายในวงจรมีค่าลดลง ปกติจะใช้ติดตั้งภายในบริเวณที่มีไฟลุกไหม้อย่างรวดเร็วและมีควันแบบเจือจาง ไม่แนะนำให้ใช้นอกสถานที่หรือบริเวณที่ความชื้นสูง มีสภาพลมแรง มีฝุ่น หรือในครัว

- 2) แบบพลังแสง (Photoelectric type) อุปกรณ์ตรวจจับแบบพลังแสง แบ่งตามลักษณะการตรวจจับเป็นแบบจุด (Spot type) และแบบต่อเนื่อง (Linear type) เป็นการ

ทำงานโดยอาศัยการหักเหของแสงที่ปล่อยออกมาจากจุดกำเนิดไปกระทบกับอนุภาคของควันแล้วตกไปที่อุปกรณ์รับแสง เมื่อมีควันลอยเข้ามาในช่องรับควัน ไม่ว่าจะเป็นในลักษณะบังหรือเป็นเงาสะท้อน ก็จะทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงของลำแสงซึ่งจะกระตุ้นให้อุปกรณ์เกิดการทำงานขึ้น อุปกรณ์ชนิดนี้เหมาะสำหรับติดตั้งภายในอาคารเพื่อตรวจจับไฟที่มีควันเจือจางหรือมองไม่เห็นในชั้น Smoldering stage แต่ไม่เหมาะที่จะติดตั้งนอกสถานที่หรือบริเวณที่มีฝุ่นละอองหนาแน่น

- 3) แบบตรวจสอบตัวอย่างอากาศ (Air sampling) เป็นอุปกรณ์ที่มีความละเอียดอ่อนและให้ผลเชิงป้องกันสูง โดยจะมีการดูดอากาศในบริเวณที่ติดตั้งอุปกรณ์ชนิดนี้เข้าห้องตรวจสอบอย่างต่อเนื่อง หากตัวอย่างอากาศที่ทำการทดสอบนั้นมีส่วนผสมของควันที่มีความหนาแน่นเกินค่าที่กำหนดที่ตั้งไว้ให้อุปกรณ์ อุปกรณ์ตรวจจับก็จะเริ่มทำงานทันที

#### 5.1.6 ระบบรักษาความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัยของโครงการจะมีเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยผลัดเปลี่ยนหน้าที่ดูแลความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง แบ่งการทำงานออกเป็น 2 ช่วง ช่วงเวลาละ 12 ชั่วโมง แบ่งการตรวจออกเป็น 4 จุดหลัก คือ

- 1) บริเวณทางเข้าของพนักงาน
- 2) บริเวณทางเข้าหลักด้านหน้า
- 3) บริเวณด้านหลังของอาคารส่วนกลาง
- 4) บริเวณด้านหลังของห้องพัก

#### 5.1.7 วัสดุที่ใช้ในการตกแต่งภายใน

##### 5.1.7.1 วัสดุประเภทไม้

- 1) ไม้สัก เป็นไม้เนื้อแข็งและมีความทนทาน ปลูกและมอดไม่ทำอันตราย เพราะเนื้อไม้มีสารเคมีพิเศษอยู่ ใช้กับงานที่ต้องการความประณีตได้ดี มีสีส้มและลวดลายที่สวยงาม เหมาะแก่การทำเครื่องเรือน การนำมาใช้ควรขัดผิวให้เรียบเนียนและอาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อยก็จะสวยงาม
- 2) ไม้อัดสัก เป็นไม้สักที่แปรรูปเป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอหรือหัก ส่วนมากมักใช้กรุเครื่องเรือน
- 3) ไม้อัดยมหิน มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แต่จะมีลวดลายแปลกกว่าไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยเหมือนลายของไม้สัก มีความคงทนมาก และมีการผลิตน้อย จึงหายากจึงมีราคาที่ไม่แน่นอน
- 4) ไม้อัดยาง เป็นไม้อัดที่มีความแข็งแรงทนทาน แต่มีสีเนื้อไม้และลวดลายน้อยกว่าไม้อัดสัก นิยมพ่นสีหรือกรูวัสดุอื่นทับผิวหน้าอีกที ราคาถูก
- 5) ไม้ตะแบก เป็นไม้ที่มีสีน้ำตาลอ่อนอมเหลือง ลายไม้สวยงามใกล้เคียงไม้สัก สามารถไสและตกแต่งได้ง่าย เหมาะกับการใช้งานตกแต่งภายใน เช่น พื้นบ้าน บานประตู
- 6) ไม้สน หรือ ไม้ฉำฉา เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม่นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมากนัก แต่มีการใช้ประกอบหรือตกแต่งบางส่วน of เครื่องเรือนให้ดูสวยงามขึ้น ปัจจุบันมีการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ใช้เป็นการใช้ภายในเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น ไม่ควรเผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัว เพราะมีความสวยงามแต่ไม่ค่อยแข็งแรง จึงนิยมใช้กับเครื่องเรือนขนาดเล็ก เพราะไม่ต้องรับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประดับบนโครงไม้เนื้อแข็งแทนก็ได้ผลดี เพราะมีความสวยงามและราคาค่อนข้างถูก

- 7) ไม้ประสานสัก เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาต่อกันเป็นแผ่นเพื่อทำเครื่องเรือน ไม้ทนทานเท่าไม้สัก มีราคาถูก นอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูปแล้วใช้ทำเครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่ากับไม้แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า ยิปซัมบอร์ด ใช้วัสดุกรุทับผิวหน้าหรือไม้ใช้ก็ได้

#### 5.1.7.2 วัสดุจำพวกหวายและไม้ไผ่

- 1) หวาย เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะแก่การนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศ เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ให้บรรยากาศพื้นถิ่น สวยงาม และราคาถูก น้ำหนักเบาเคลื่อนย้ายสะดวก ปัจจุบันใช้ทำเครื่องเรือนหลากหลายแบบ สามารถย้อมสีด้วยสีฝุ่นหรือสีพ่นได้ อย่างไรก็ตามก็ยังคั้งนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน
- 2) ไม้ไผ่ เป็นไม้ที่ขึ้นง่ายและเติบโตเร็ว เป็นไม้ที่หาง่ายในทุกภาคของเมืองไทย มีราคาไม่แพง สามารถแปรรูปได้หลากหลาย ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติที่ผ่อนคลาย มีคุณสมบัติพิเศษในการโค้งงอ ยืดหยุ่น และทนต่อแรงกดทับ โดยทั่วไปจะใช้ประโยชน์ในการสร้างบ้านเรือน เครื่องเรือน เครื่องมือประกอบอาชีพ เครื่องใช้ในชีวิตประจำวัน หรือจะใช้ทำเครื่องดนตรีก็ได้

#### 5.1.7.3 วัสดุประเภทกระจก

เนื่องจากทางโครงการมีนโยบายเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมจึงเลือกใช้กระจกแบบพิเศษเพื่อให้ได้รับแสงจากธรรมชาติ ป้องกันความร้อน และอีกทั้งยังทำให้มองเห็นวิวธรรมชาติไปได้ในตัว จึงเลือกใช้กระจกอิเล็กทรอนิกส์ควบคุมแสง ซึ่งเป็นกระจกที่ใช้เทคโนโลยีขั้นสูงในการผลิต มีคุณสมบัติที่เปลี่ยนคุณสมบัติด้านพลังงานเป็นการบังเงาหรือโปร่งแสงได้ ซึ่งคุณสมบัติเหล่านี้สามารถควบคุมได้ด้วยการตอบสนองจากสัญญาณทางไฟฟ้าหรือสัญญาณจากสิ่งแวดล้อม โดยเลือกใช้กระจกอิเล็กทรอนิกส์ควบคุมแสงประเภท Electro chromic กระจกประเภท Electro chromic เป็นกระจกที่ประกอบด้วยชั้นส่วนที่เป็นชั้นบางๆ หลายๆ ชั้น ที่ถูกอัดอยู่ตรงกลางระหว่างกระจกธรรมดาจนเป็นกระจกที่บังแสง เมื่อมีการส่งประจุไฟฟ้าไปที่ผิวกระจก โดยการเปลี่ยนแปลงคุณสมบัติทางการมองเห็นและคุณสมบัติทางความร้อนเนื่องจากการกระทำของสนามไฟฟ้า และจะเปลี่ยนกลับเป็นสภาพเดิมอีกครั้ง เมื่อสนามไฟฟ้าอ่อนกลับคืน กระจกก็จะเปลี่ยนสภาพจากกระจกใสเป็นกระจกที่มีสีชาเพียงแค่ปรับสวิตช์ ซึ่งเป็นกระจกที่ยังมีคุณสมบัติในการควบคุมรังสีจากแสงอาทิตย์ ควบคุมแสงโดยตรงที่เข้ามา ป้องกันความร้อน และจัดการแสงสว่างในเวลากลางวัน

#### 5.1.7.4 วัสดุประเภทปูนซีเมนต์ขาว

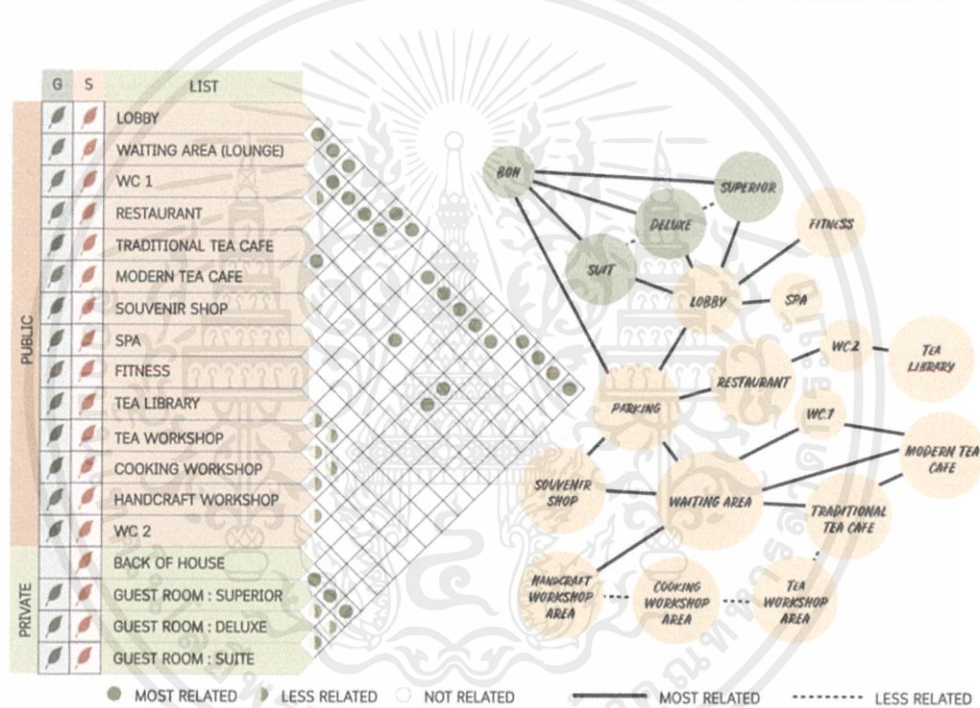
ปูนซีเมนต์ขาว เป็นปูนที่มีส่วนผสมเป็นหินปูน หินดินดาน ดินลูกรัง และทราย มีการคัดสรรวัตถุดิบโดยเฉพาะโดยควบคุมปริมาณของเหล็กออกไซด์ในวัตถุดิบให้มีน้อยที่สุด เพื่อให้ได้ปูนซีเมนต์ที่มีสีขาวมากที่สุด การแห้งตัวใช้เวลาประมาณ 3 ชั่วโมง เหมาะแก่การใช้กับงานตกแต่งอาคาร การฉาบผนังขาวโชว์ผิว งานหล่อคอนกรีตที่ต้องการโชว์สีธรรมชาติของปูนซีเมนต์ขาว เช่น ผนังคอนกรีตขาว, แผ่นผนัง Precast, งานปูนปั้น ฯลฯ

นอกเหนือจากงานโชว์ผิวธรรมชาติแล้ว งานตกแต่งพื้นผิวที่มีการผสมสี ไม่ว่าจะเป็นงานฉาบสี งานฉาบบางสีต่างๆ สีซีเมนต์ หินขัด กรวดล้าง / ทราลัยล้าง ฯลฯ หรือแม้แต่วัสดุผิวหน้าในขั้นตอนการพ่นสีบนกระเบื้องหลังคา คอนกรีต บล็อกปูถนน พื้นคอนกรีตพิมพ์ลาย ก็เหมาะแก่การใช้ปูนซีเมนต์ขาวเช่นกัน เพื่อให้ได้ความแม่นยำของสีวัสดุตกแต่งพื้นผิวนั้น และด้วยเนื้อที่แน่นละเอียด เหนียวนุ่ม ยึดเกาะได้ดี จึงเหมาะกับวัสดุประเภท กาวซีเมนต์และยาแนวกระเบื้องเป็นอย่างดี

## 5.2 การวิเคราะห์และแนวความคิดในการออกแบบ

### 5.2.1 การวิเคราะห์

#### 5.2.1.1 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์พื้นที่ และการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่



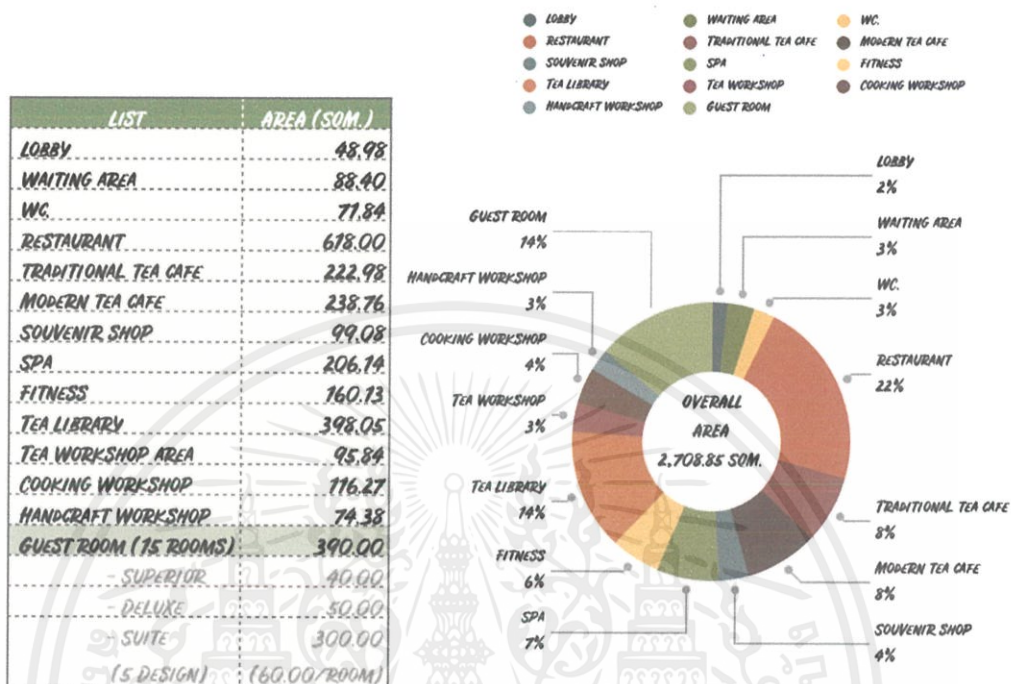
ภาพที่ 5.1 ภาพแสดงความสัมพันธ์ของพื้นที่ทั้งหมด

ความสัมพันธ์โดยรวมของโครงการ สามารถแบ่งออกได้เป็น 15 ส่วนหลัก ได้แก่

- |                         |                        |
|-------------------------|------------------------|
| 1) Lobby                | 9) Fitness             |
| 2) Waiting area         | 10) Tea library        |
| 3) Wc                   | 11) Tea Workshop       |
| 4) Restaurant           | 12) Cooking Workshop   |
| 5) Traditional Tea café | 13) Handcraft Workshop |
| 6) Modern Tea café      | 14) Back of house      |
| 7) Souvenir shop        | 15) Guest room         |
| 8) Spa                  |                        |

ส่วนที่มีความสัมพันธ์กับผู้ใช้งานมากที่สุด คือ บริเวณ Waiting area ซึ่งทำหน้าที่เอกสารนี้เป็นเอกสารเป็นพื้นที่กระจายผู้ใช้งานไปยังส่วนต่างๆของโครงการอนุญาตให้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่าการณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.1.1 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่



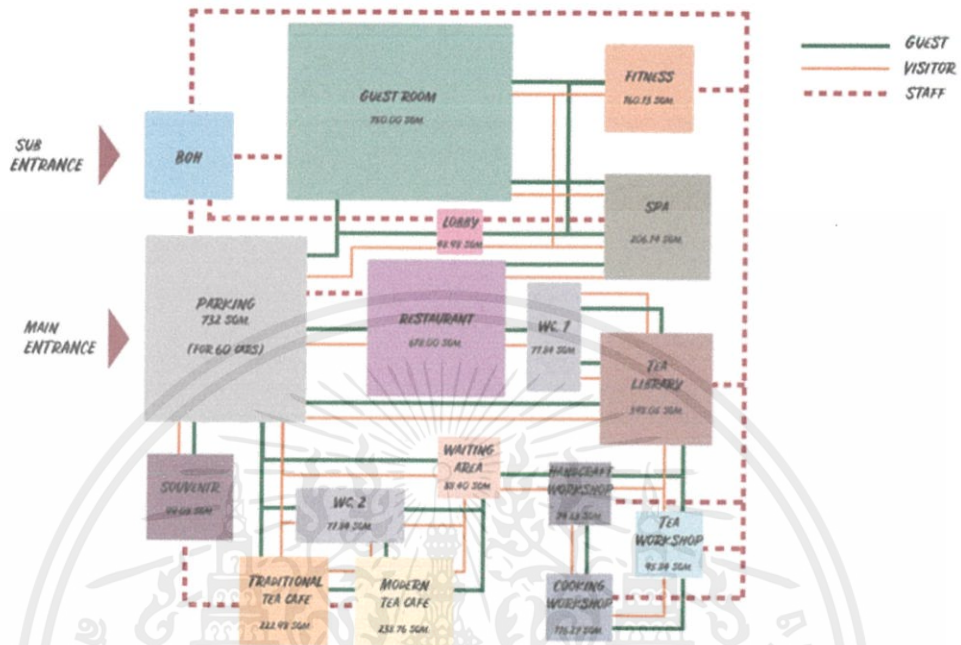
ภาพที่ 5.2 ภาพแสดงแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่

จากแผนภูมิวงกลมเปรียบเทียบขนาดพื้นที่ ได้พื้นที่ในส่วนที่เป็นขอบเขตของวิทยานิพนธ์ ดังนี้

- |                         |     |                        |     |
|-------------------------|-----|------------------------|-----|
| 1) Lobby                | 2%  | 9) Fitness             | 6%  |
| 2) Waiting area         | 3%  | 10) Tea library        | 14% |
| 3) Wc                   | 3%  | 11) Tea Workshop       | 3%  |
| 4) Restaurant           | 22% | 12) Cooking Workshop   | 4%  |
| 5) Traditional Tea café | 8%  | 13) Handcraft Workshop | 3%  |
| 6) Modern Tea café      | 8%  | 14) Guest room         | 14% |
| 7) Souvenir shop        | 3%  |                        |     |
| 8) Spa                  | 7%  |                        |     |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.1.2 การวิเคราะห์ความสำคัญของขนาดพื้นที่



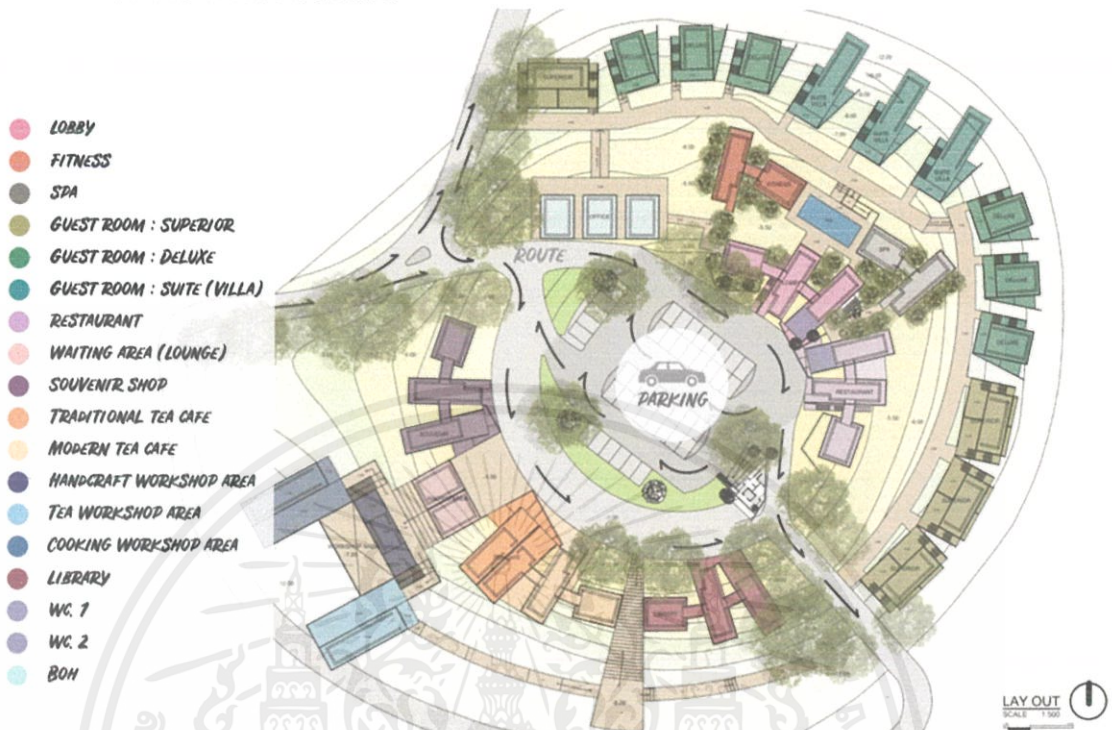
ภาพที่ 5.3 ภาพแสดงแผนภาพแสดงความสำคัญของขนาดพื้นที่

จากแผนภาพแสดงความสำคัญของขนาดพื้นที่ ได้แบ่งขนาดพื้นที่ในส่วน ดังนี้

9) Lobby	48.98 ตร.ม.	9) Fitness	160.13 ตร.ม
10) Waiting area	88.40 ตร.ม	10) Tea library	398.05ตร.ม
11) Wc	71.84 ตร.ม	11) Tea Workshop	95.84 ตร.ม
12) Restaurant	618 ตร.ม	12) Cooking Workshop	116.27 ตร.ม
13) Traditional Tea café	222.98 ตร.ม	13) Handcraft Workshop	74.83 ตร.ม
14) Modern Tea café	238.76 ตร.ม	14) Guest room	750 ตร.ม.
15) Souvenir shop	99.08 ตร.ม		
16) Spa	216.78 ตร.ม		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.2.1.3 การแบ่งเขตพื้นที่



ภาพที่ 5.4 ภาพแสดงการแบ่งเขตพื้นที่

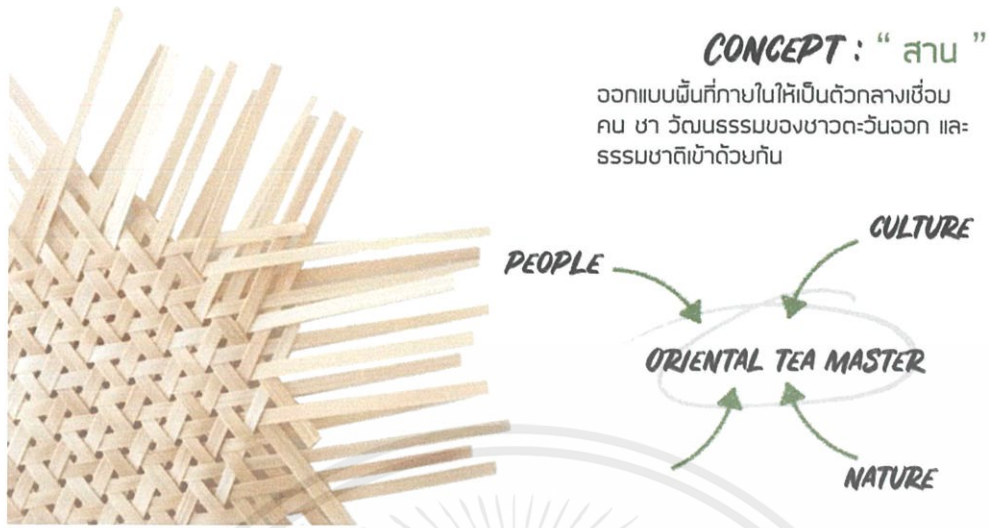
จากรูปภาพจะมีการจัดวางอาคารไปตามชั้นของคอนทัวร์ เพื่อที่จะไม่ให้เกิดการบดบังวิวทิวทัศน์กันในแต่ละส่วนของโครงการ และมีการแยกฝั่งห้องพักให้อยู่คนละฝั่งกับอาคารสาธารณะส่วนกลางของโครงการ เพื่อความเป็นส่วนตัวของแขกผู้เข้าพัก

### 5.2.2 ความคิดในการออกแบบ



**THEME : " CONTEMPORARY TEA VILLAGE "**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



5.2.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ

ใช้วิธีการออกแบบที่มีชื่อว่า Contemporary Tea Village เป็นการนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นของชาวตะวันออกมาผสมผสานเข้ากับอาคารที่มีความเป็นสมัยใหม่ และอยู่ท่ามกลางธรรมชาติ อย่างเคารพธรรมชาติ เหมือนชาวบ้านที่เคารพธรรมชาติหรือสิ่งแวดล้อมภายในหมู่บ้านที่ตนอาศัย โดยจะใช้แนวคิดการออกแบบชื่อว่า สาน ซึ่งจะเป็นการออกแบบพื้นที่ภายในให้เป็นตัวกลางเชื่อมระหว่างคน ชา วัฒนธรรม และธรรมชาติเข้าด้วยกัน

5.2.2.2 ที่มาของการออกแบบ

ที่มาของการออกแบบคือนำวิถีชีวิตชาวตะวันออกที่ชอบอยู่ร่วมกับธรรมชาติมาออกแบบพื้นที่ภายใน และออกแบบตกแต่งด้วยงานฝีมือท้องถิ่นที่ทำให้รู้สึกถึงความเป็นวิถีชีวิตของชาวบ้าน มีความเป็นกันเอง ซึ่งสะท้อนเอกลักษณ์ของชาวตะวันออกได้เป็นอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 6

### สรุปผลงานการออกแบบ

#### 6.1 ผังบริเวณของโครงการ

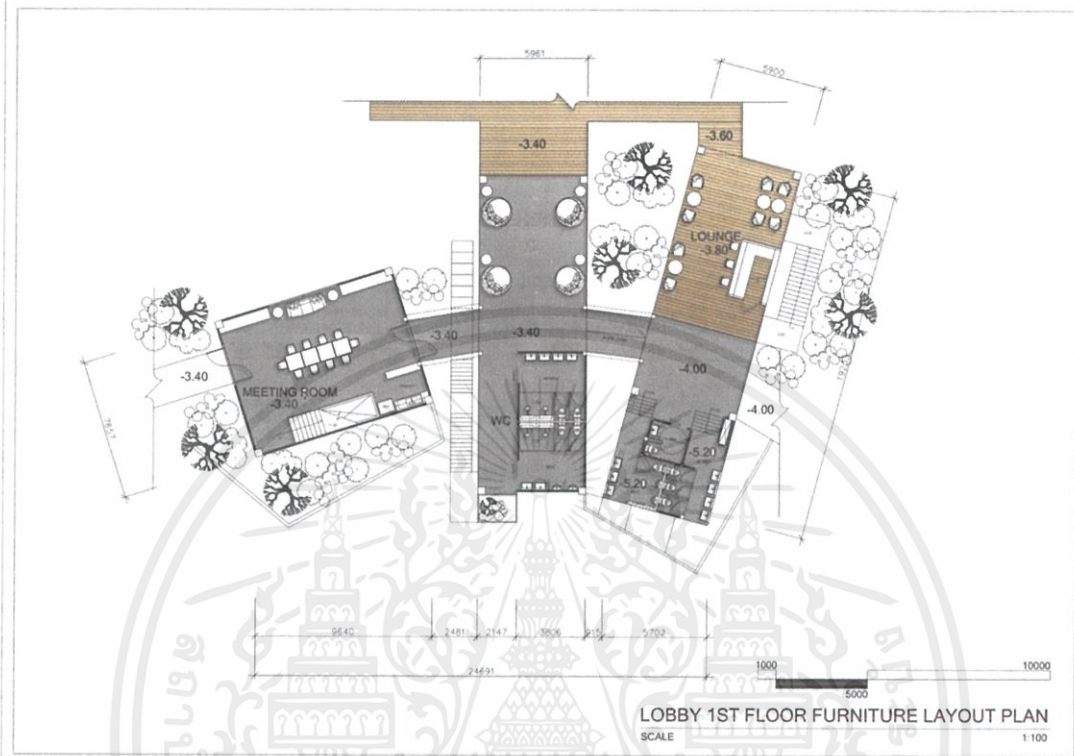


ภาพที่ 6.1 ภาพผังบริเวณของโครงการ

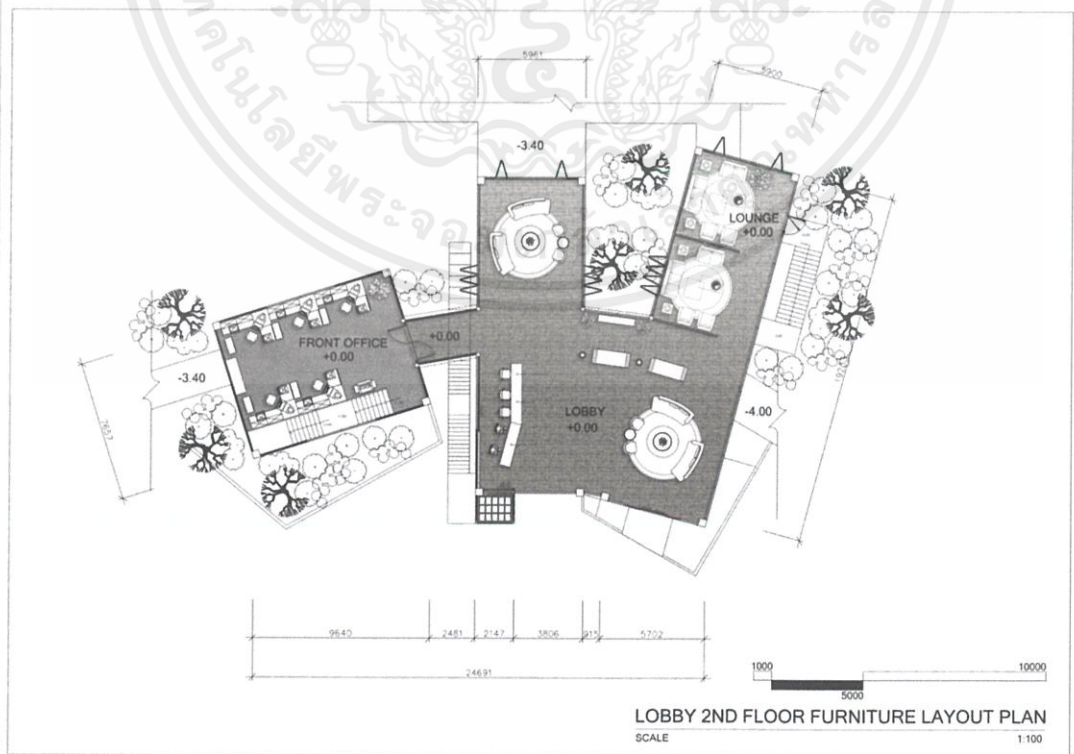
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ (Furniture Layout)

### 6.2.1 โถงต้อนรับ (Lobby)



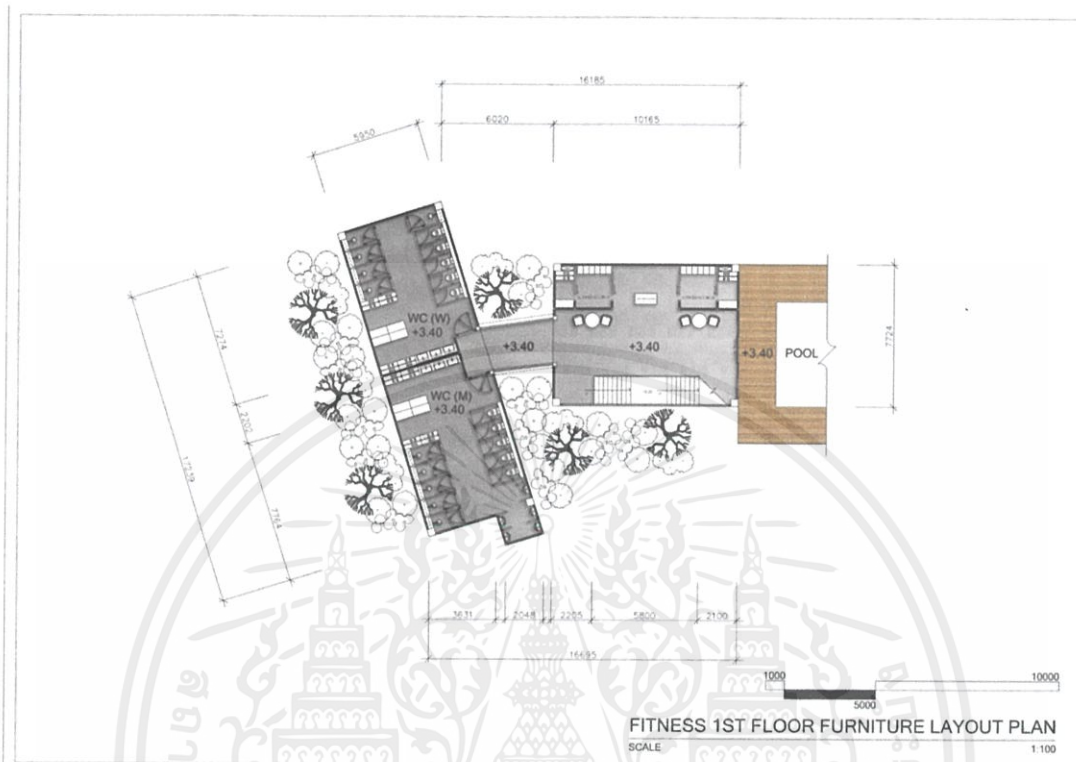
ภาพที่ 6.2 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Lobby ชั้น 1



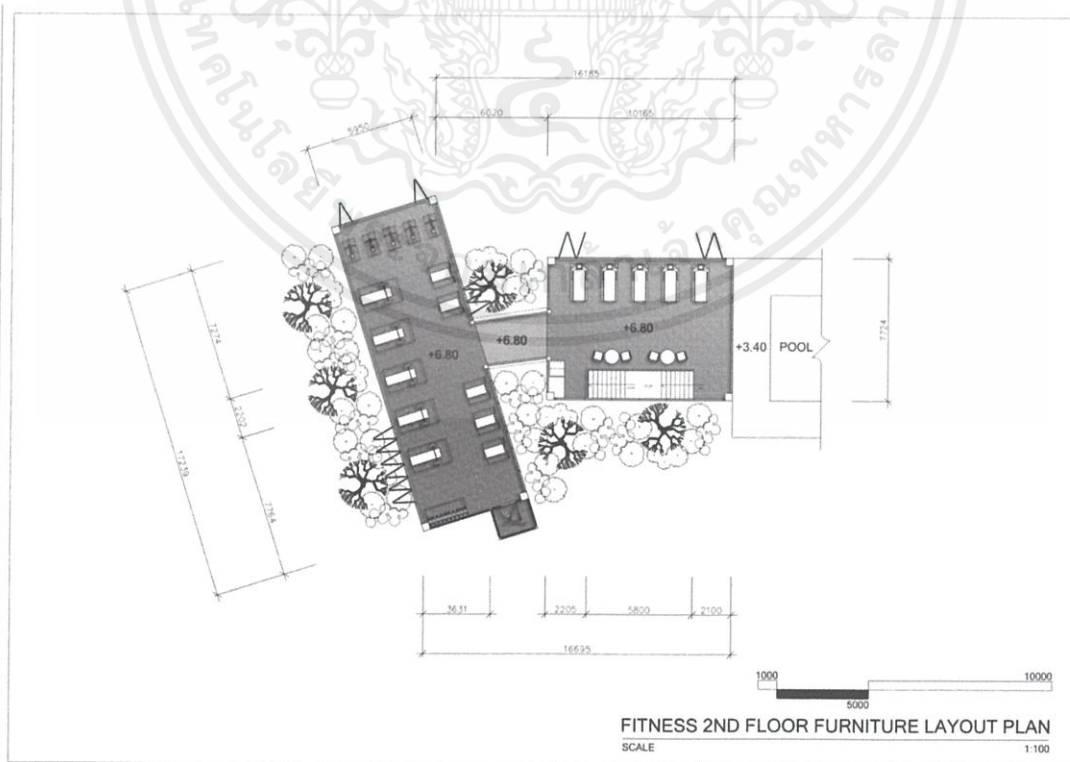
ภาพที่ 6.3 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Lobby ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



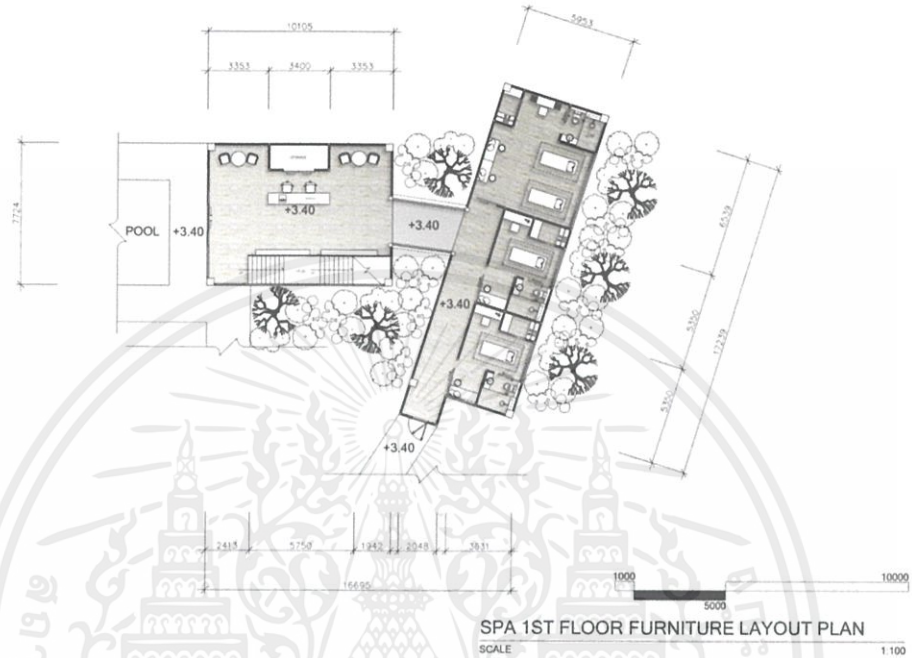
ภาพที่ 6.4 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Fitness ชั้น 1



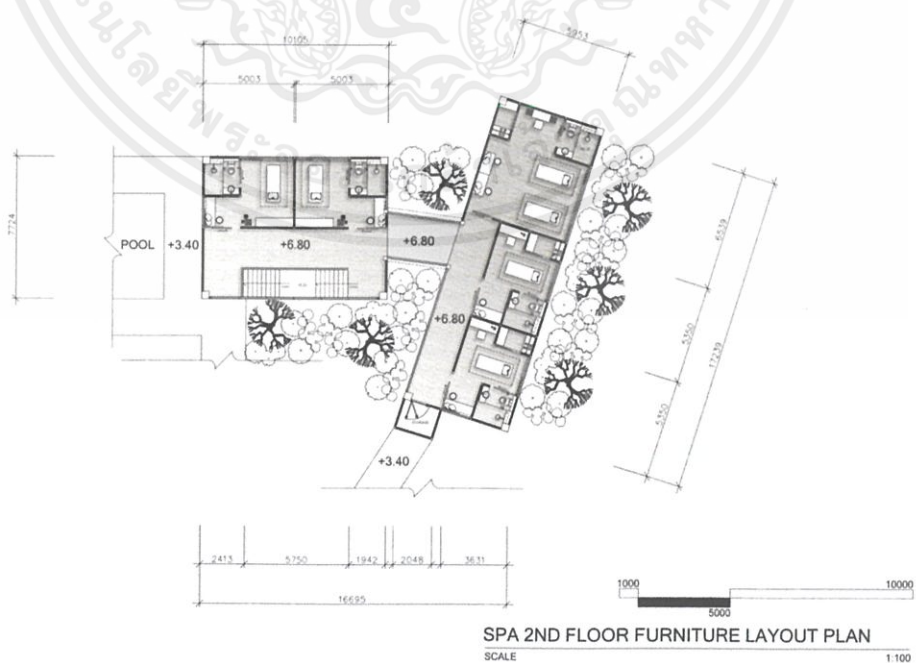
ภาพที่ 6.5 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Fitness ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.3 สปา (Spa)



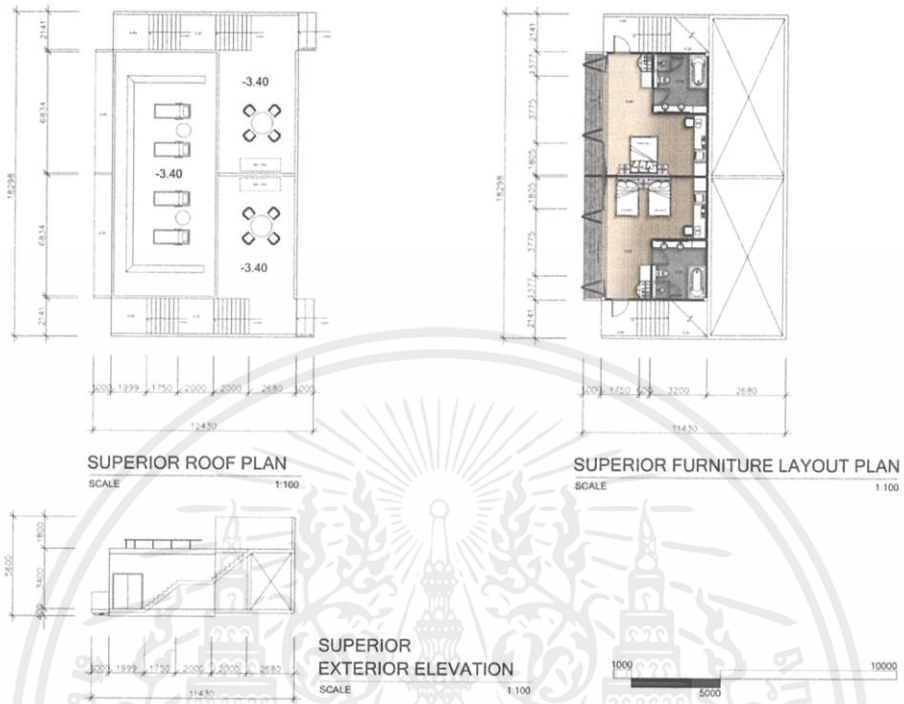
ภาพที่ 6.6 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Spa ชั้น 1



ภาพที่ 6.7 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Spa ชั้น 2

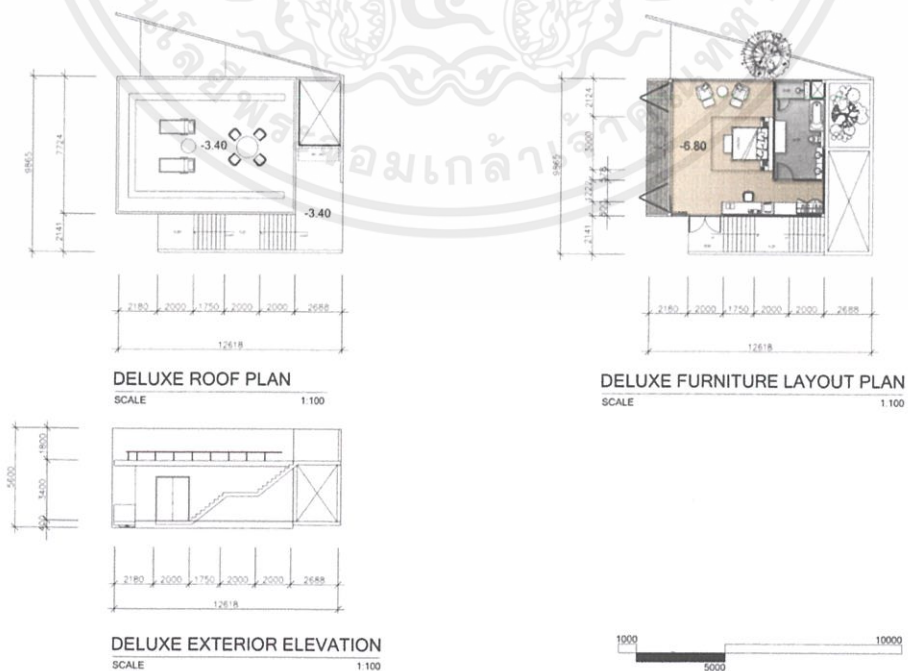
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.8 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Superior

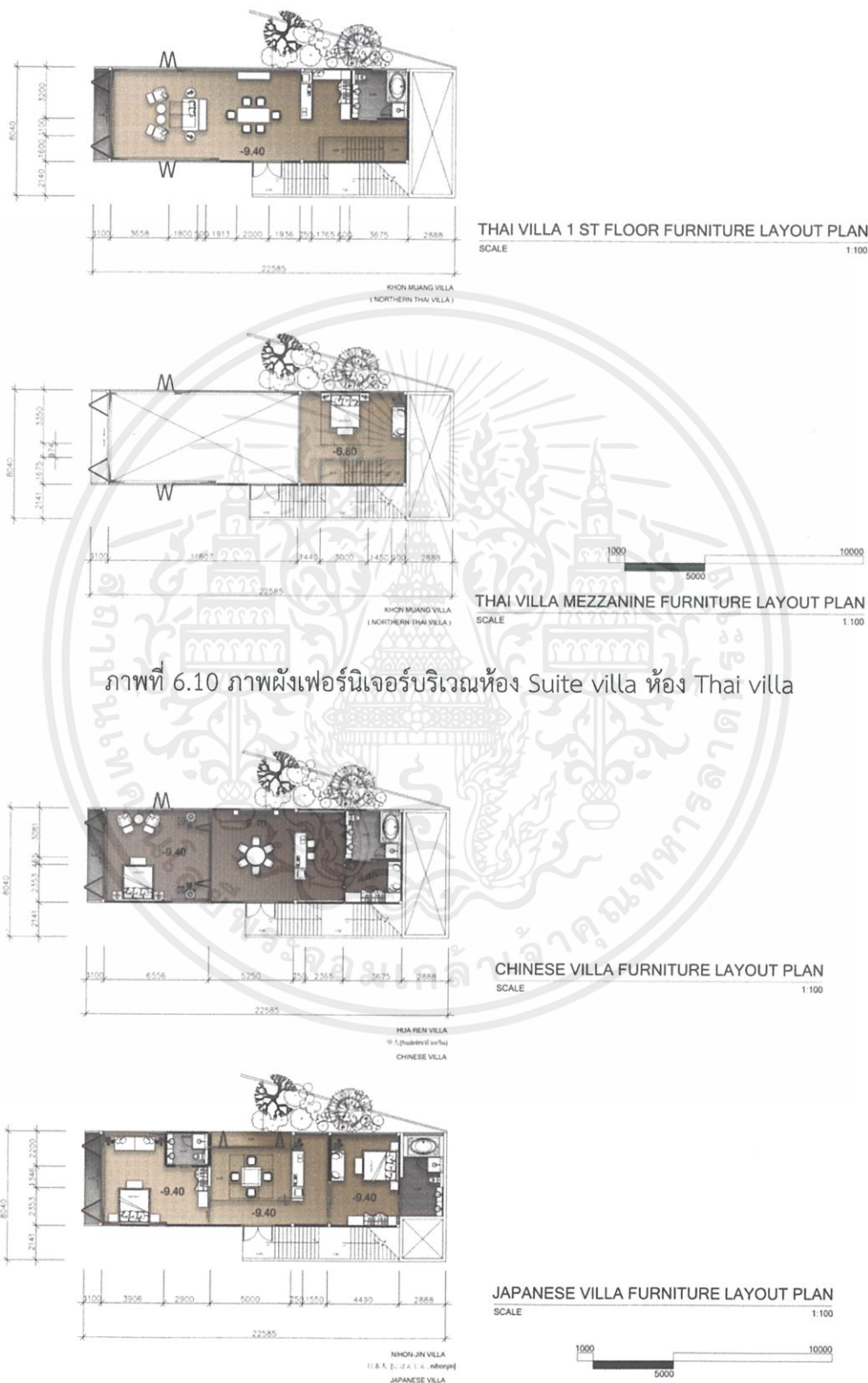
6.2.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)



ภาพที่ 6.9 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Deluxe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในของโครงการเท่านั้น มิใช่เอกสารที่จะนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)

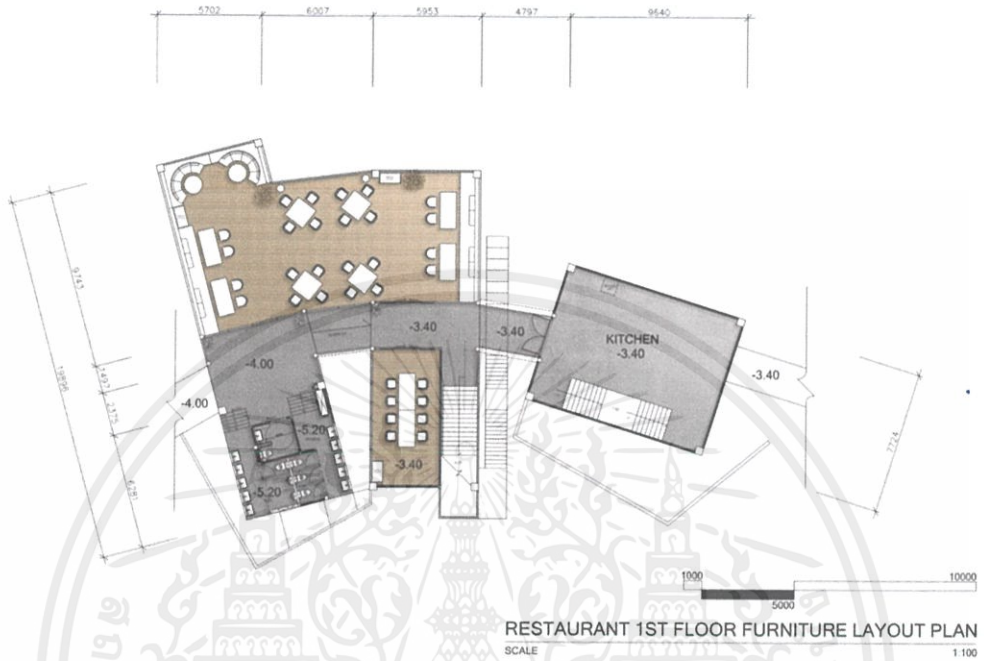


ภาพที่ 6.10 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa

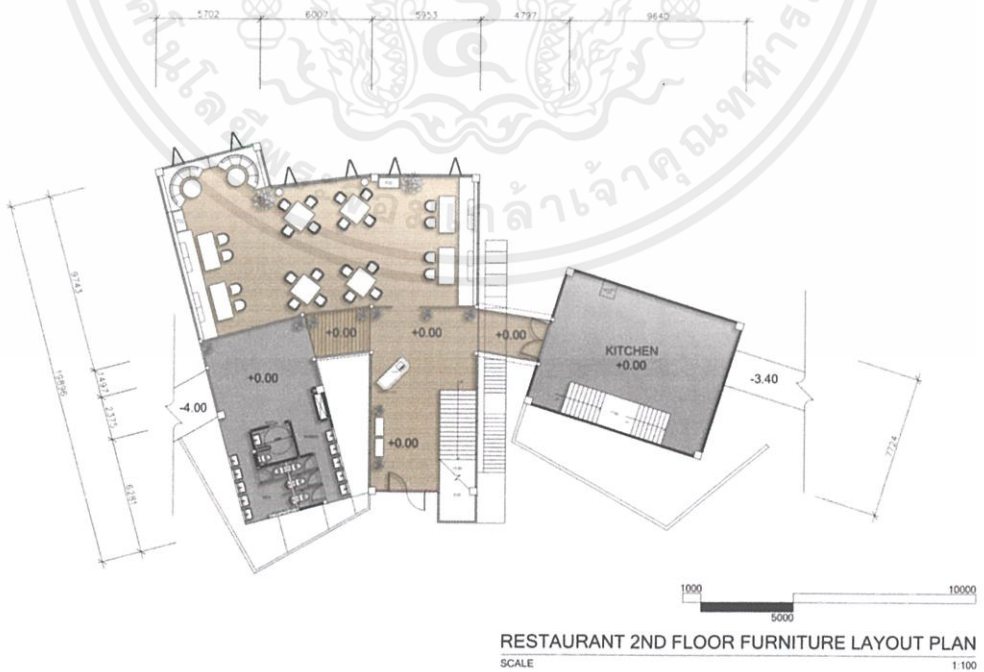
ภาพที่ 6.11 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานห้องสมุดดิจิทัลนี้ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.7 ร้านอาหาร (Restaurant)

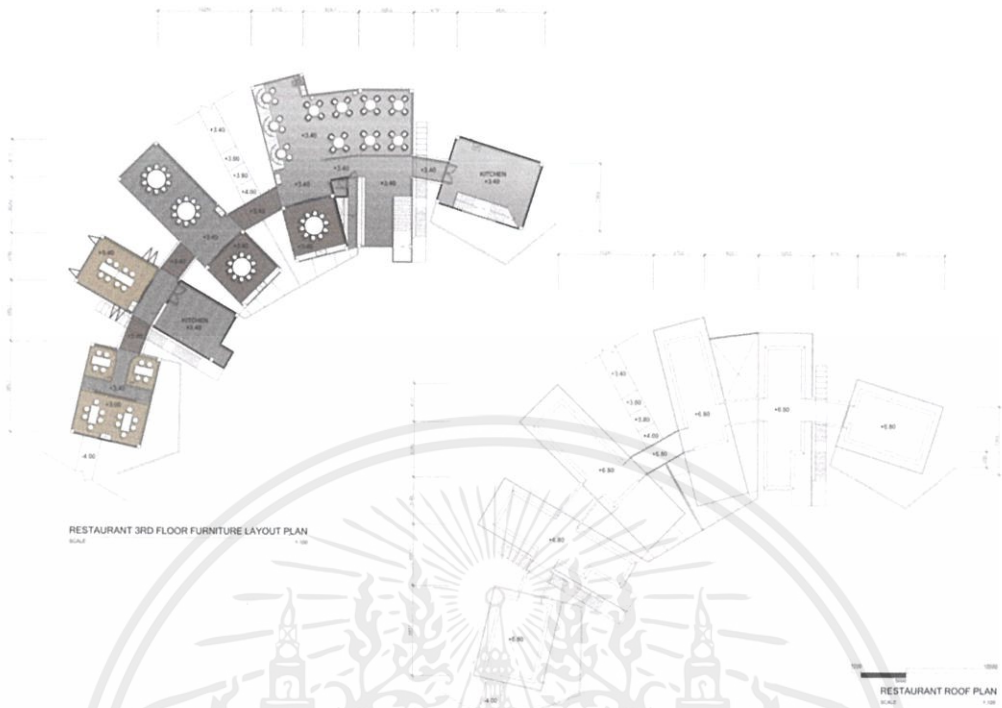


ภาพที่ 6.12 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 1



ภาพที่ 6.13 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

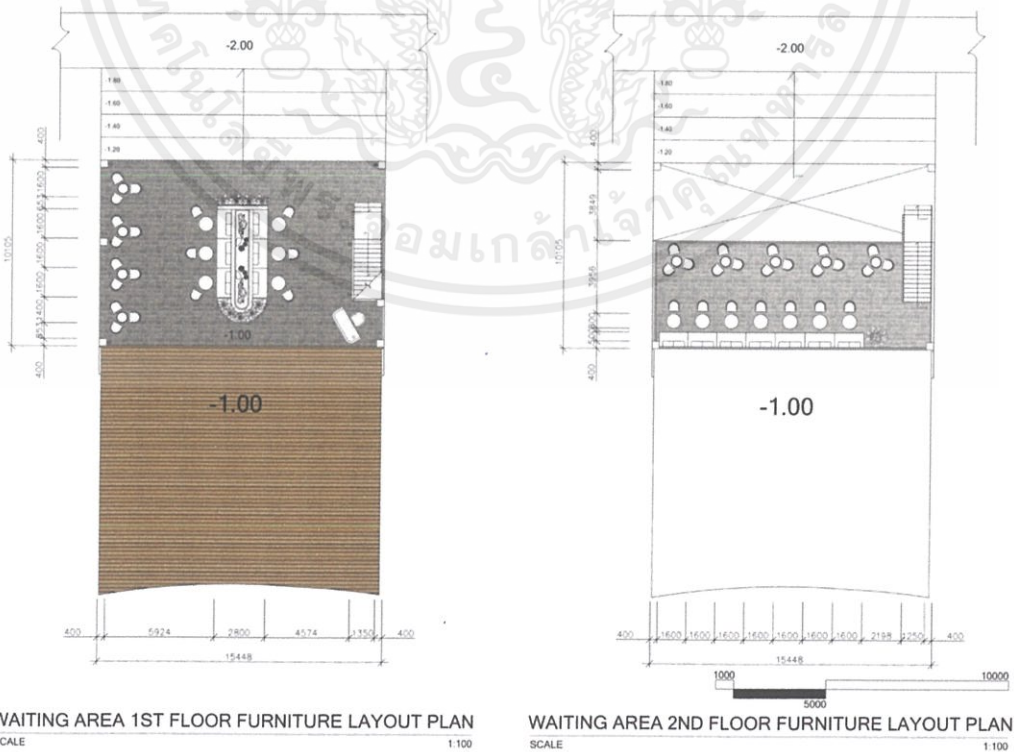


RESTAURANT 3RD FLOOR FURNITURE LAYOUT PLAN  
SCALE 1:100

RESTAURANT ROOF PLAN  
SCALE 1:100

ภาพที่ 6.14 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Restaurant ชั้น 3

6.2.8 โถงพักคอย (Waiting area)



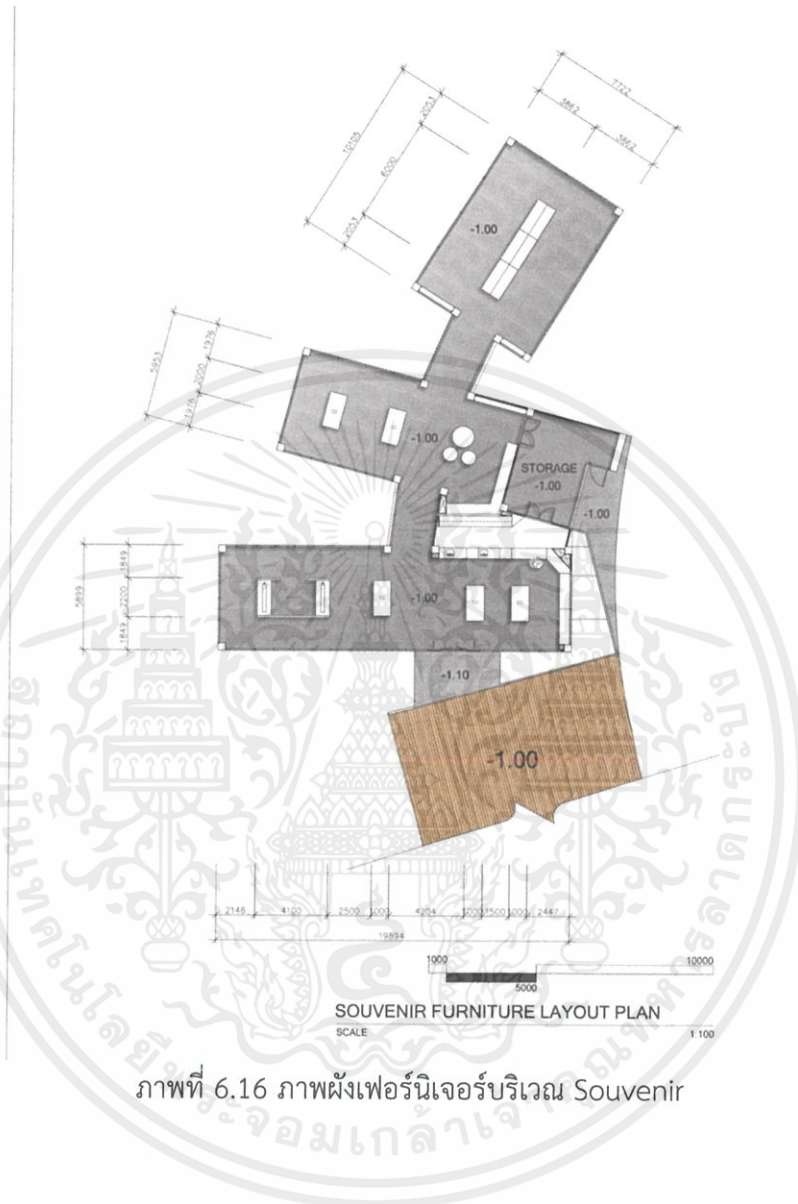
WAITING AREA 1ST FLOOR FURNITURE LAYOUT PLAN  
SCALE 1:100

WAITING AREA 2ND FLOOR FURNITURE LAYOUT PLAN  
SCALE 1:100

ภาพที่ 6.15 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Hall

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

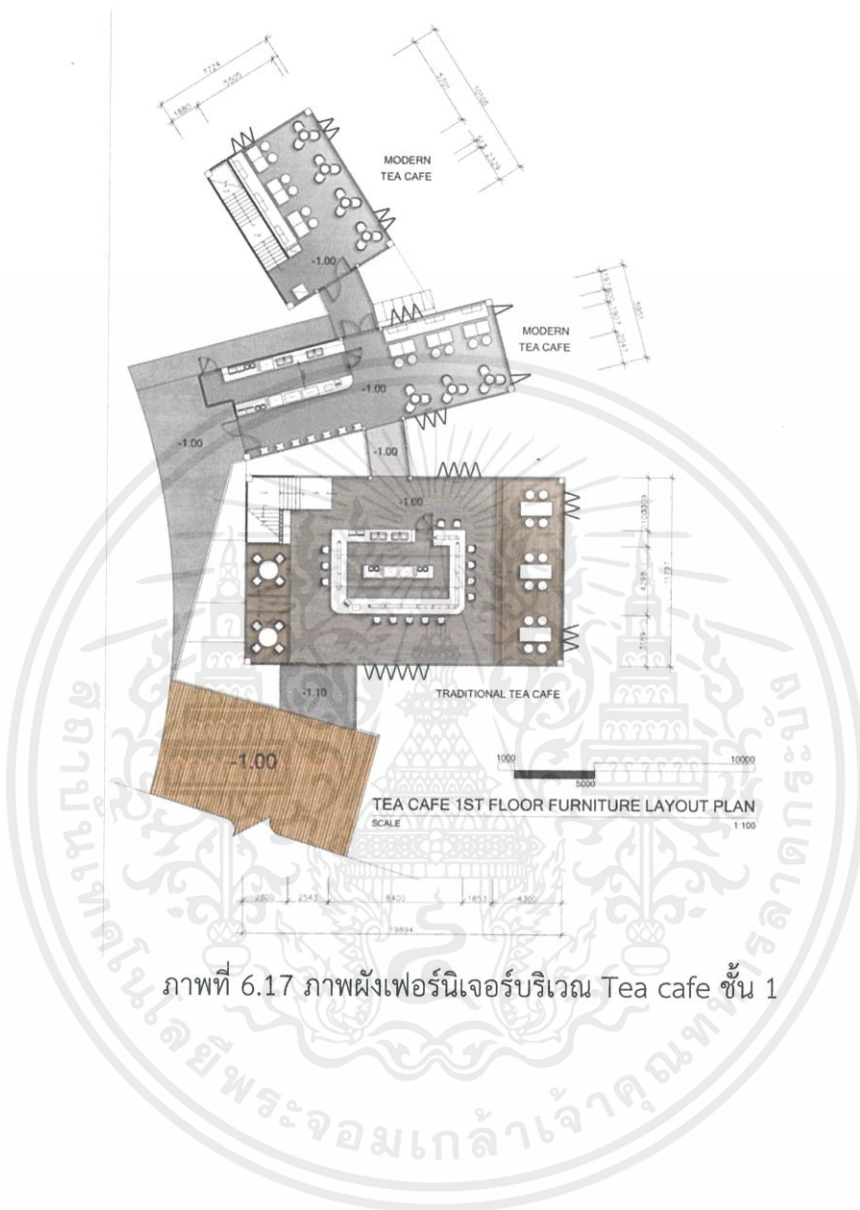
### 6.2.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.16 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Souvenir

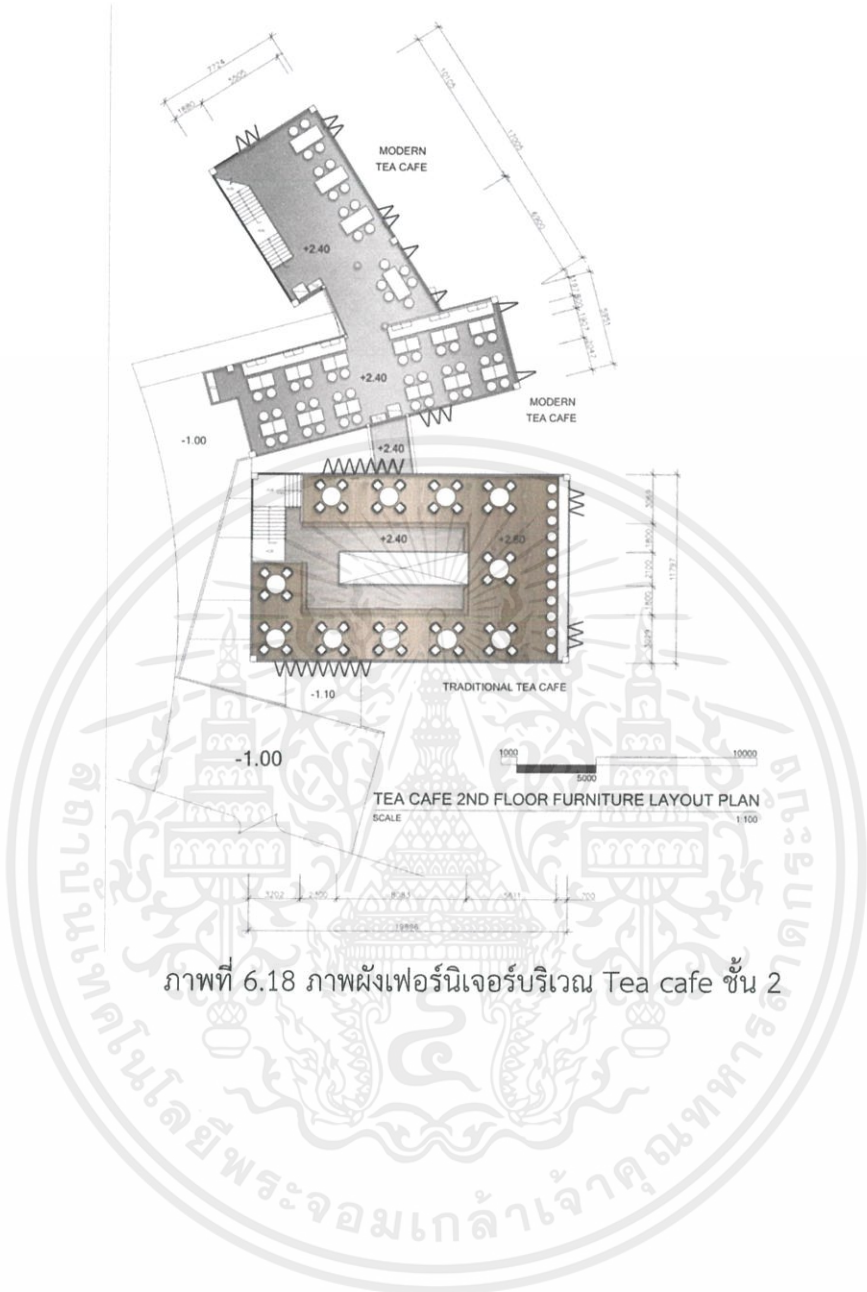
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.2.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



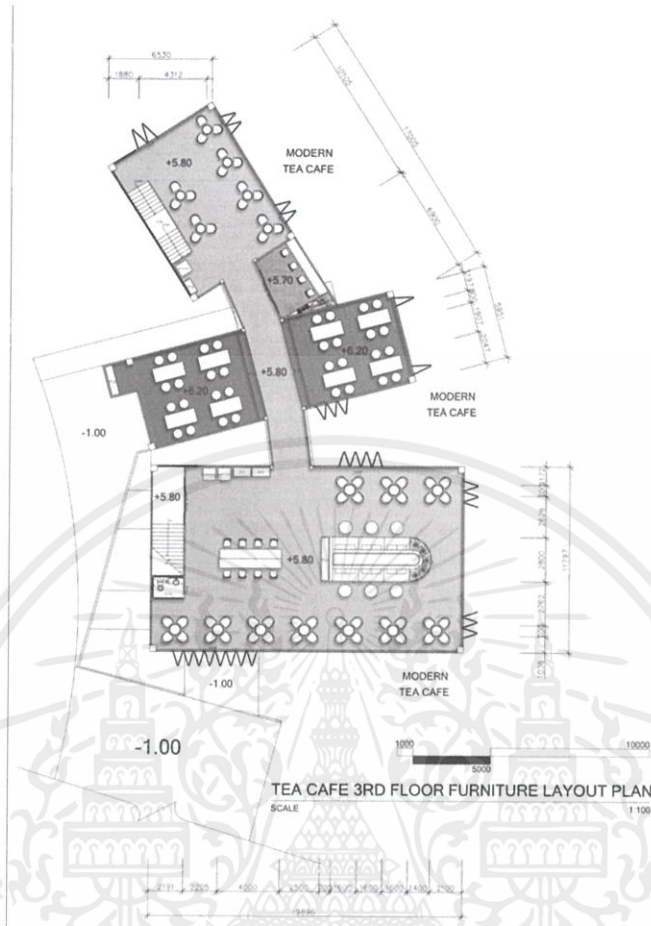
ภาพที่ 6.17 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.18 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 2

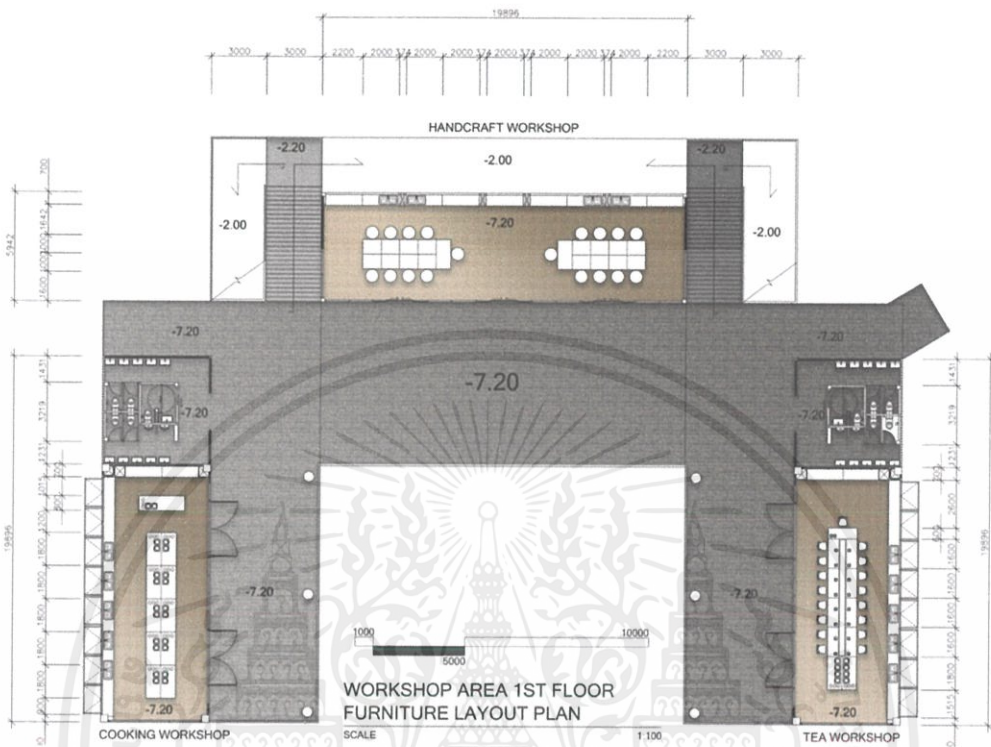
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



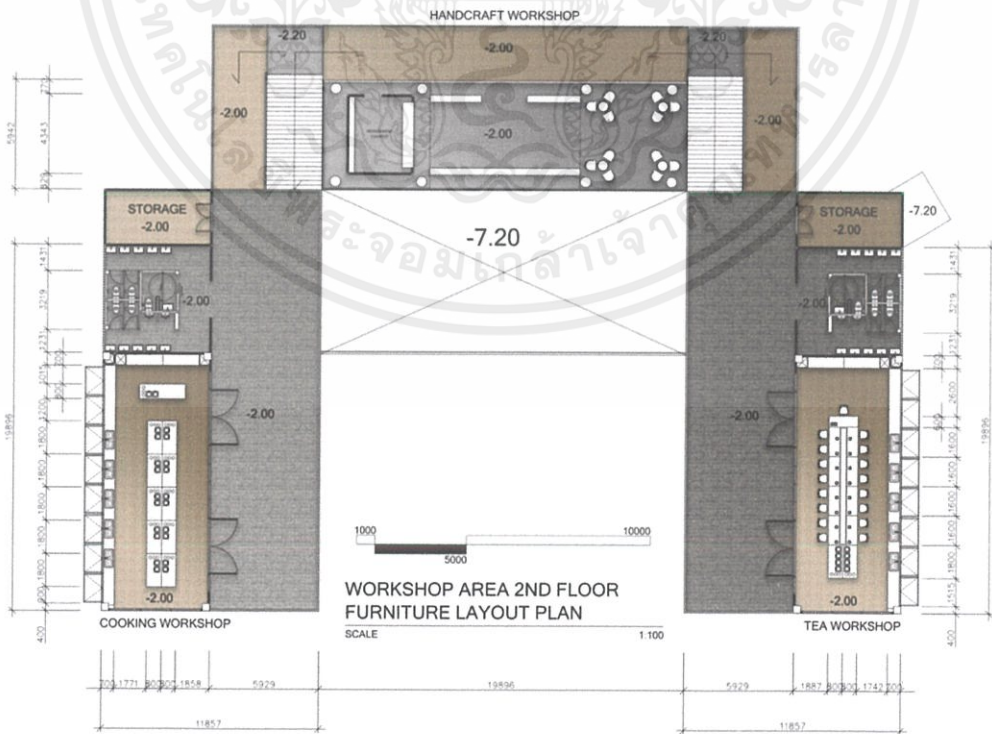
ภาพที่ 6.19 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Tea cafe ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)



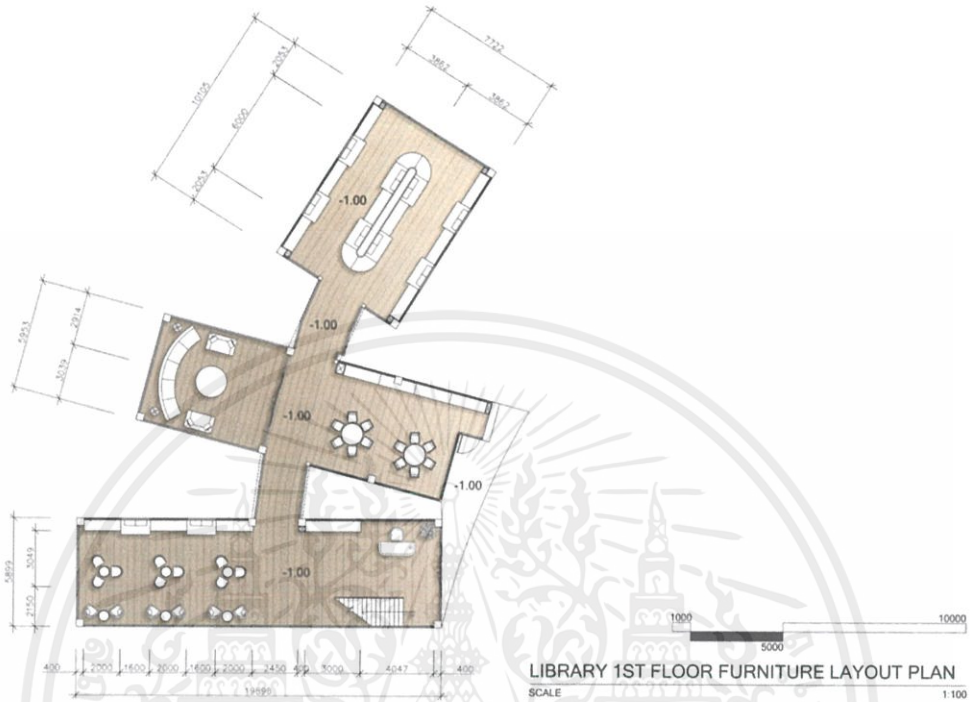
ภาพที่ 6.20 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Workshop area ชั้น 1



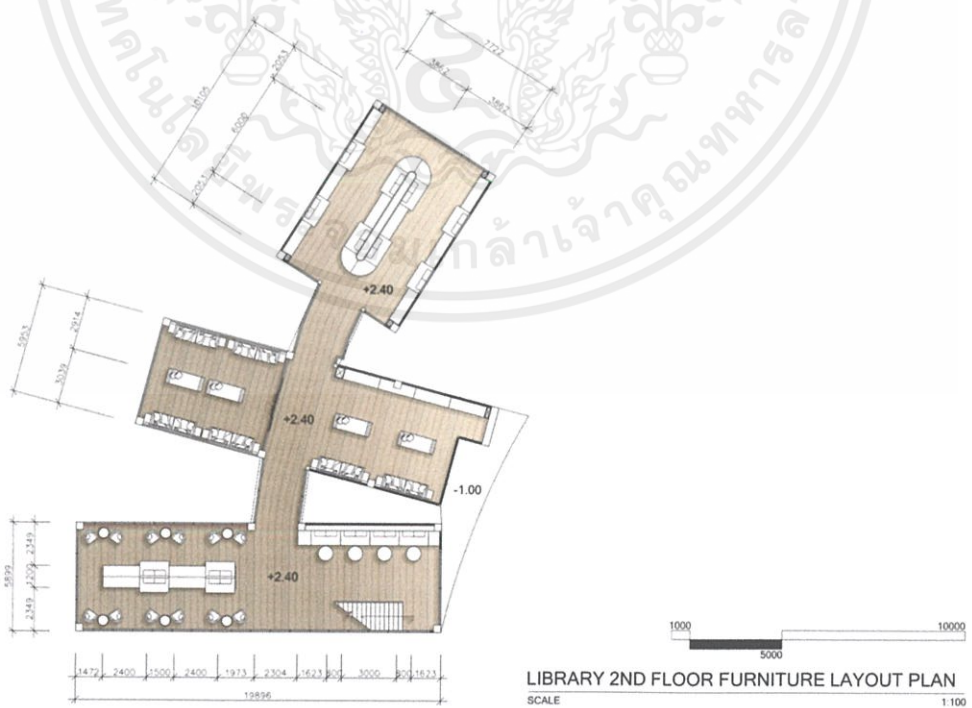
ภาพที่ 6.21 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Workshop area ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.12 ห้องสมุด (Library)

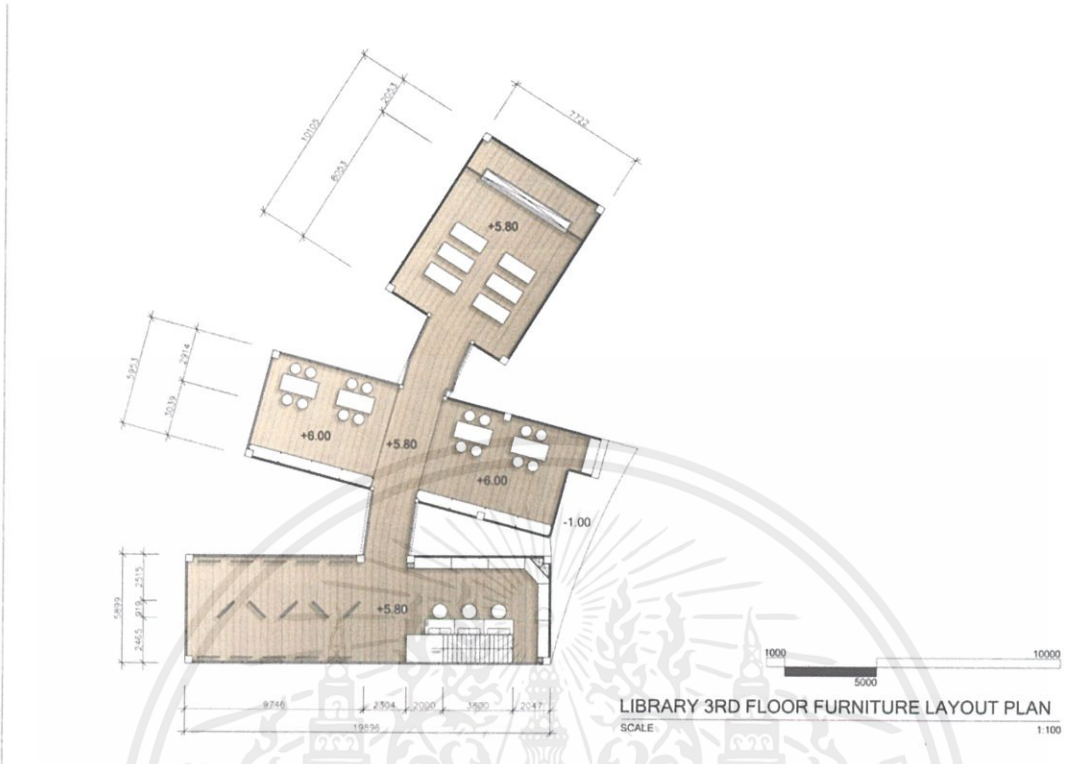


ภาพที่ 6.22 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 1



ภาพที่ 6.23 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 2

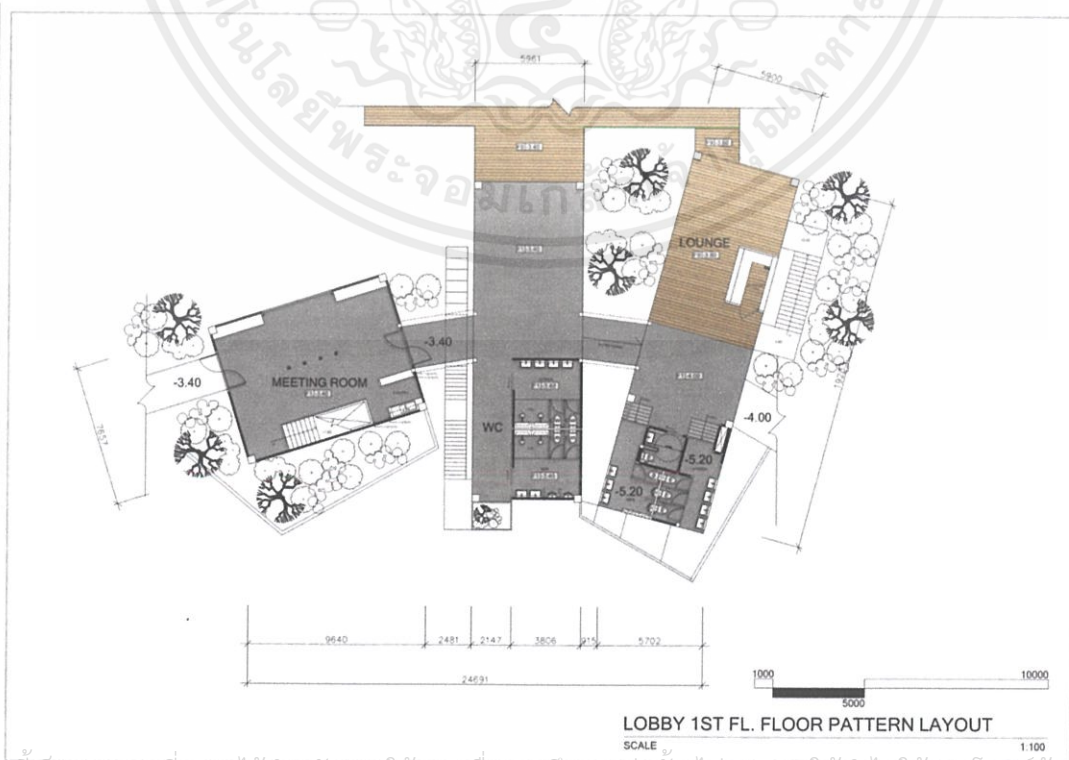
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.24 ภาพผังเฟอร์นิเจอร์บริเวณ Library ชั้น 3

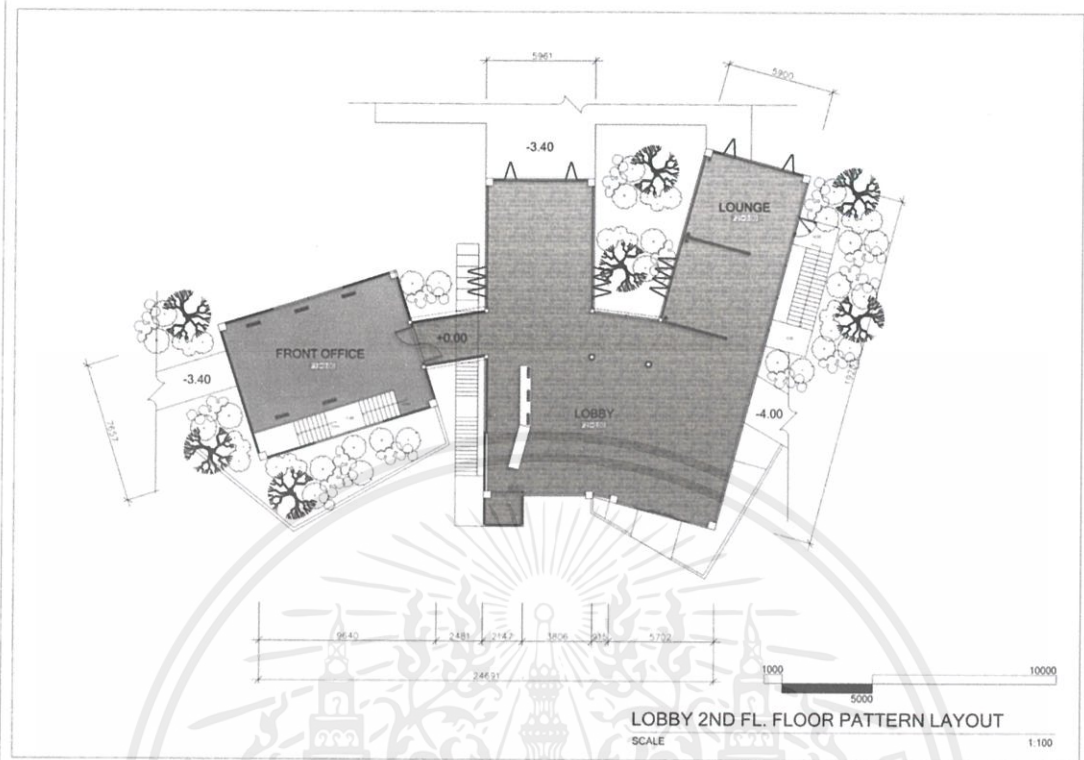
### 6.3 ผังพื้น (Floor Pattern Layout)

#### 6.3.1 โถงต้อนรับ (Lobby)



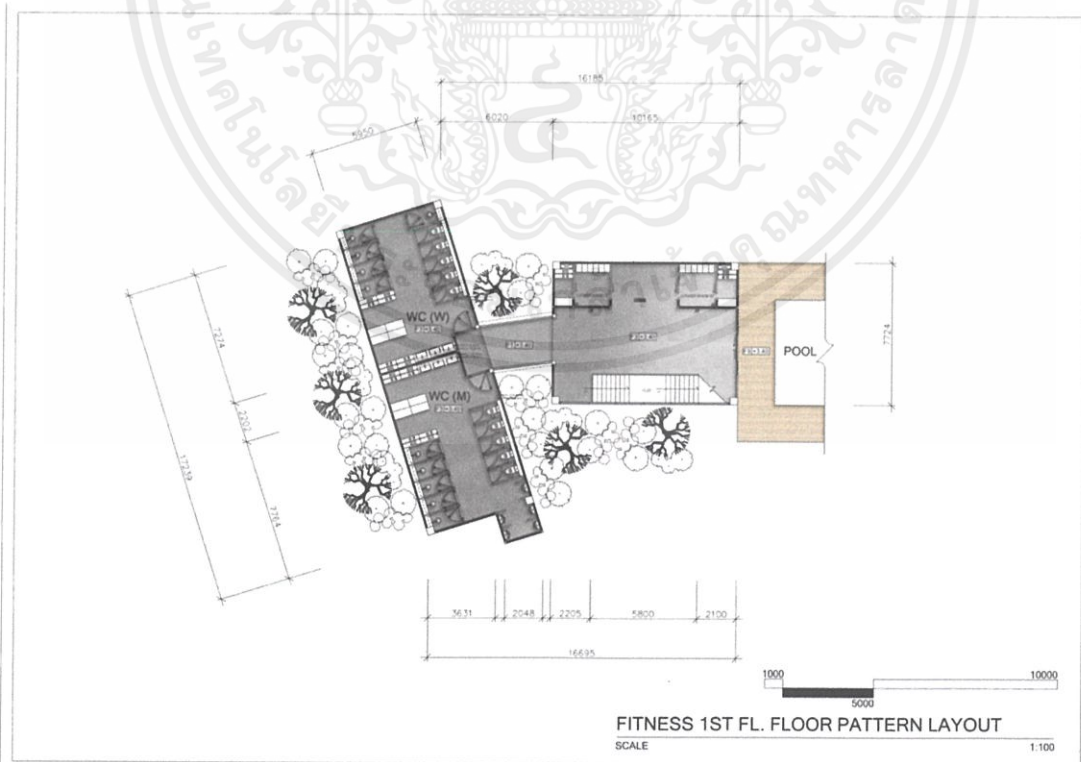
ภาพที่ 6.25 ภาพผังพื้นบริเวณ Lobby ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



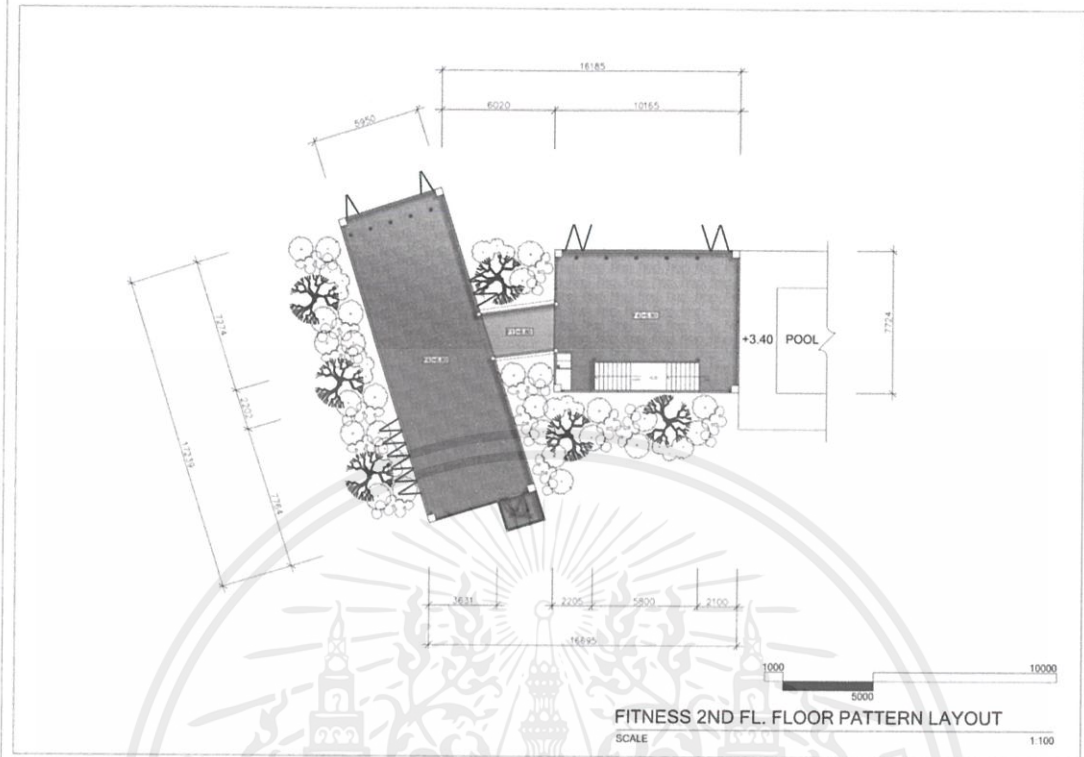
ภาพที่ 6.26 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Lobby ชั้น 2

6.3.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



ภาพที่ 6.27 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Fitness ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



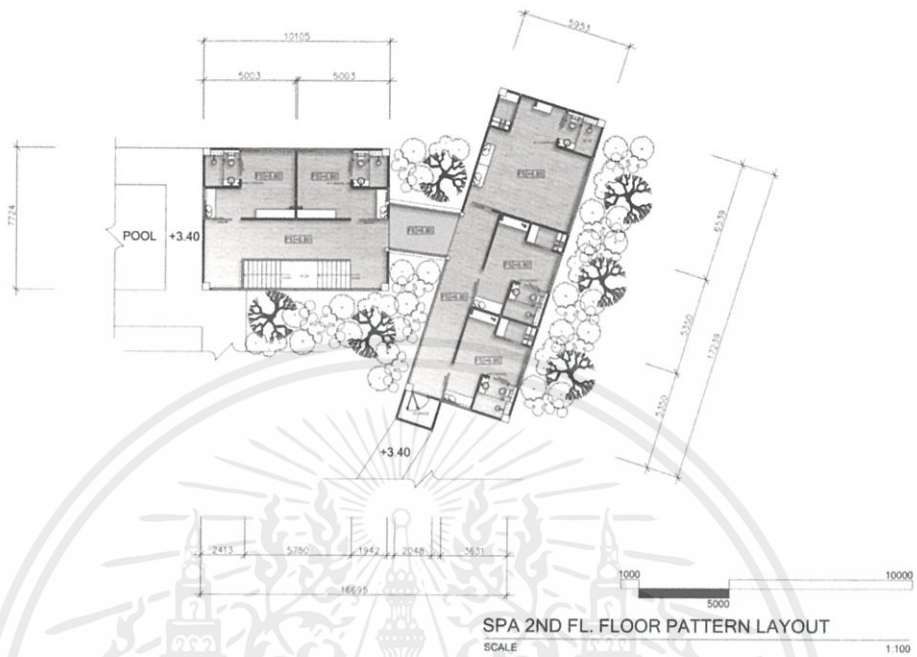
ภาพที่ 6.28 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Fitness ชั้น 2

6.3.3 สปา (Spa)



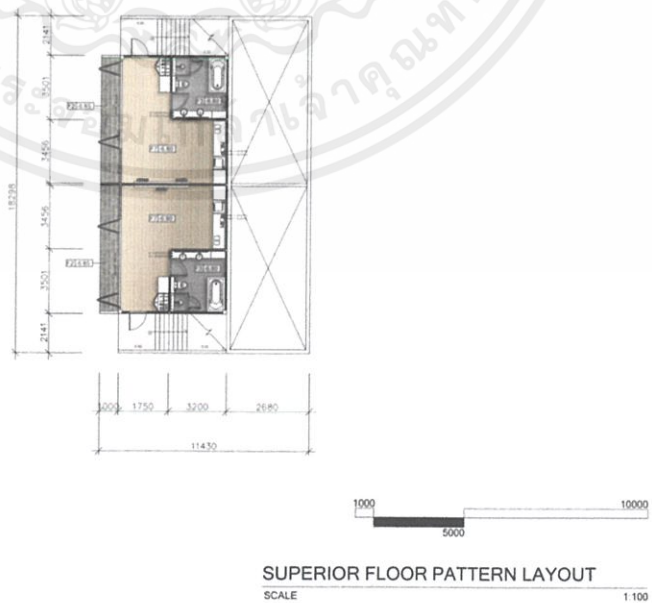
ภาพที่ 6.29 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Spa ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.30 ภาพผังพื้นบริเวณ Spa ชั้น 2

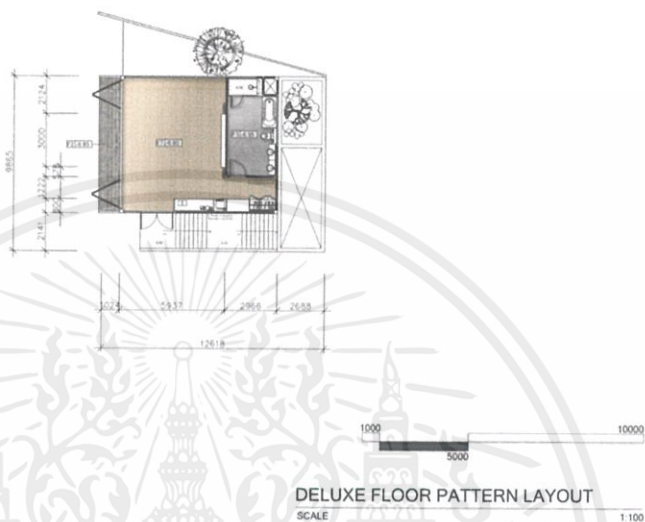
6.3.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.31 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Superior

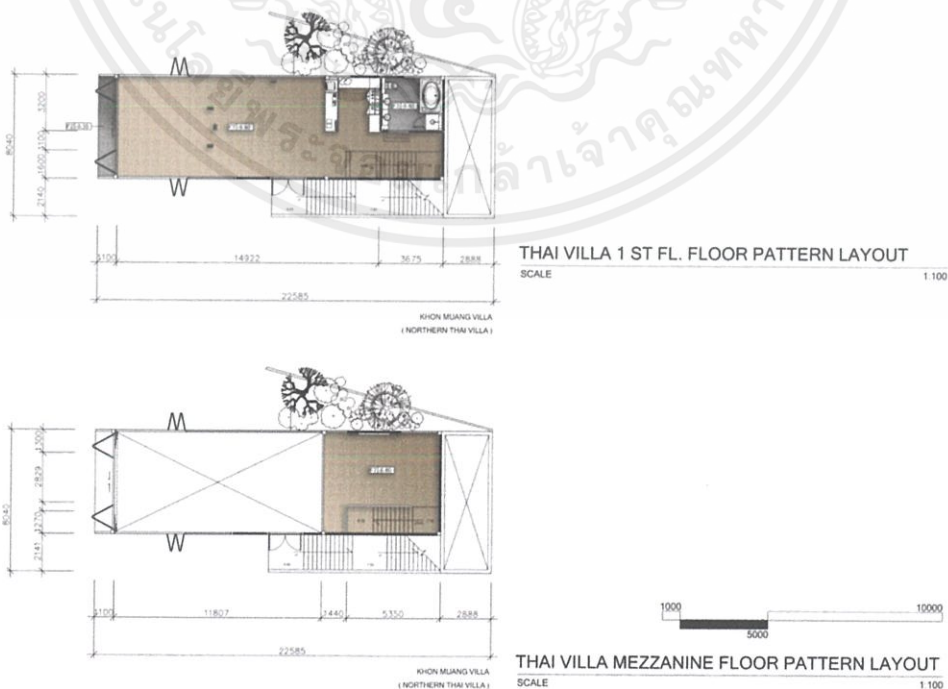
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)

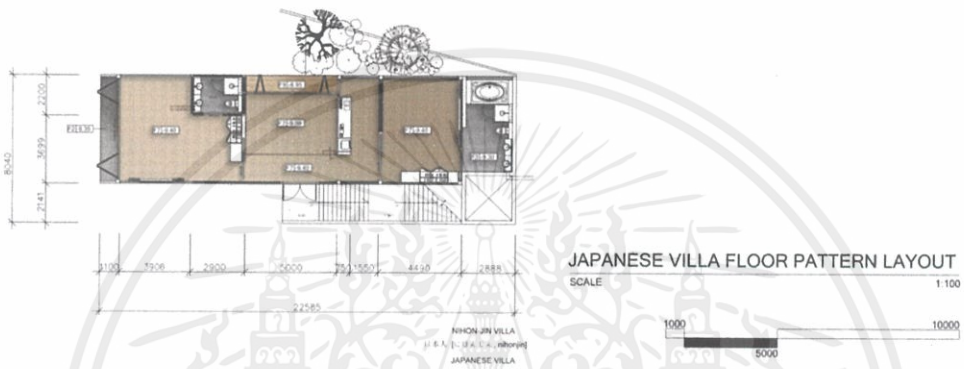
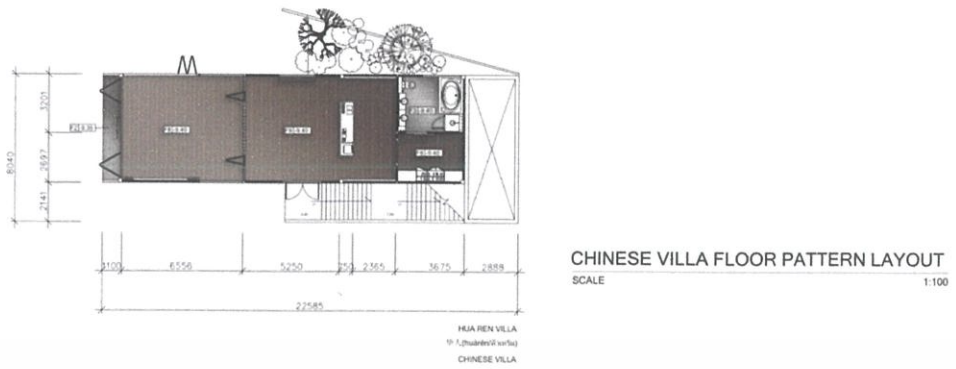


ภาพที่ 6.32 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Deluxe

6.3.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)

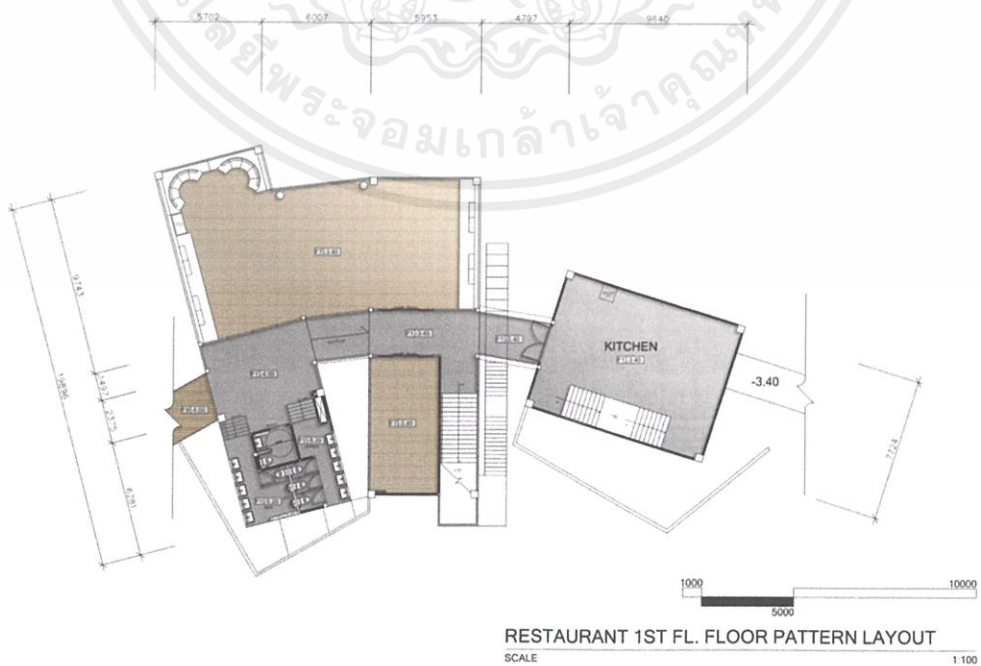


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนภาพที่ 6.33 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



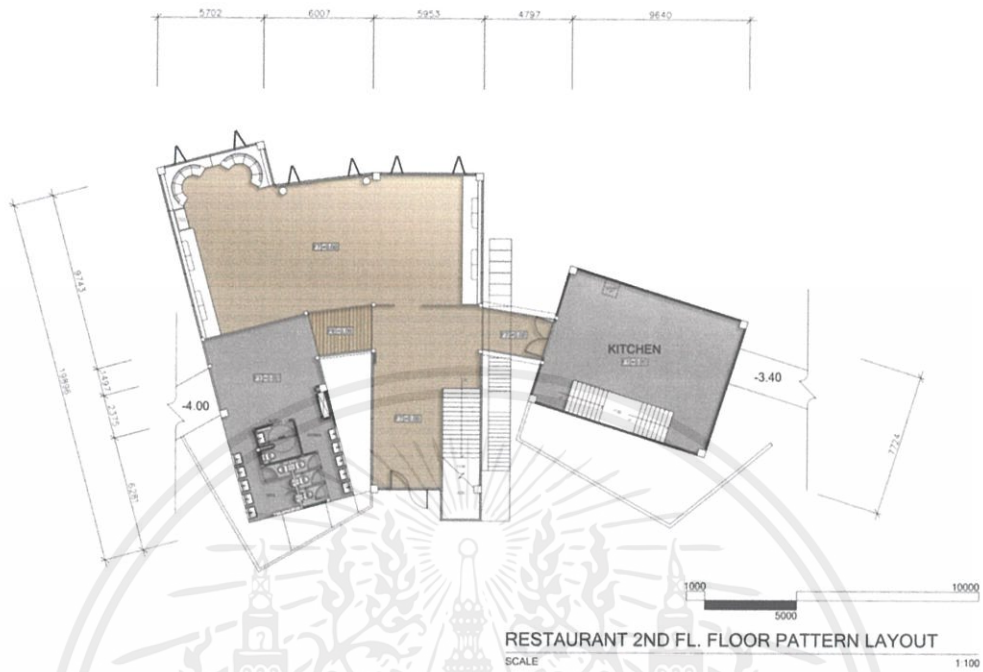
ภาพที่ 6.34 ภาพผังพื้นบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และห้อง Japanese villa

6.3.7 ร้านอาหาร (Restaurant)

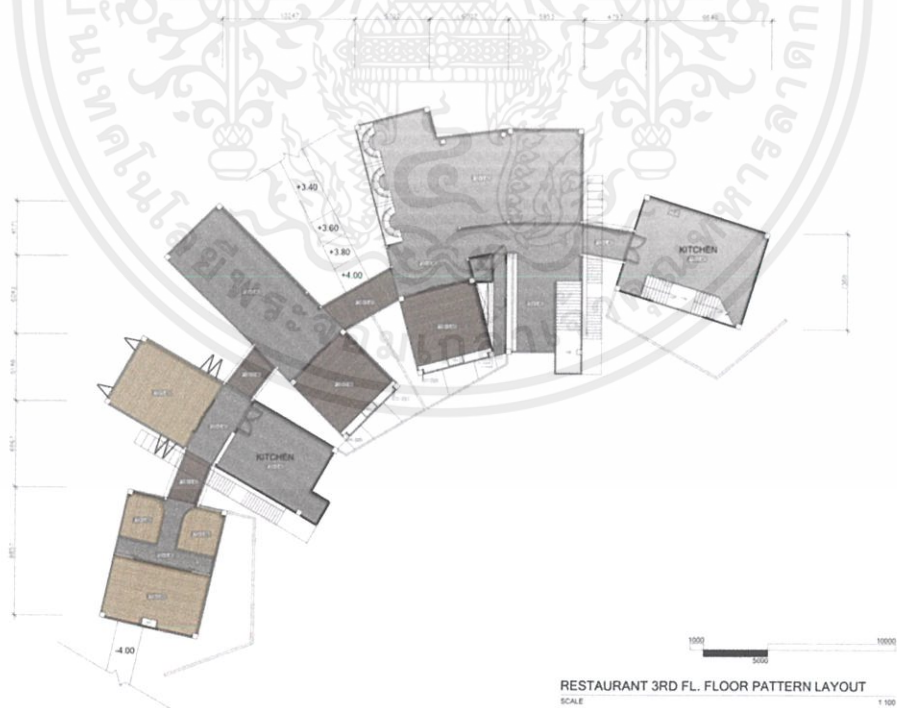


ภาพที่ 6.35 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



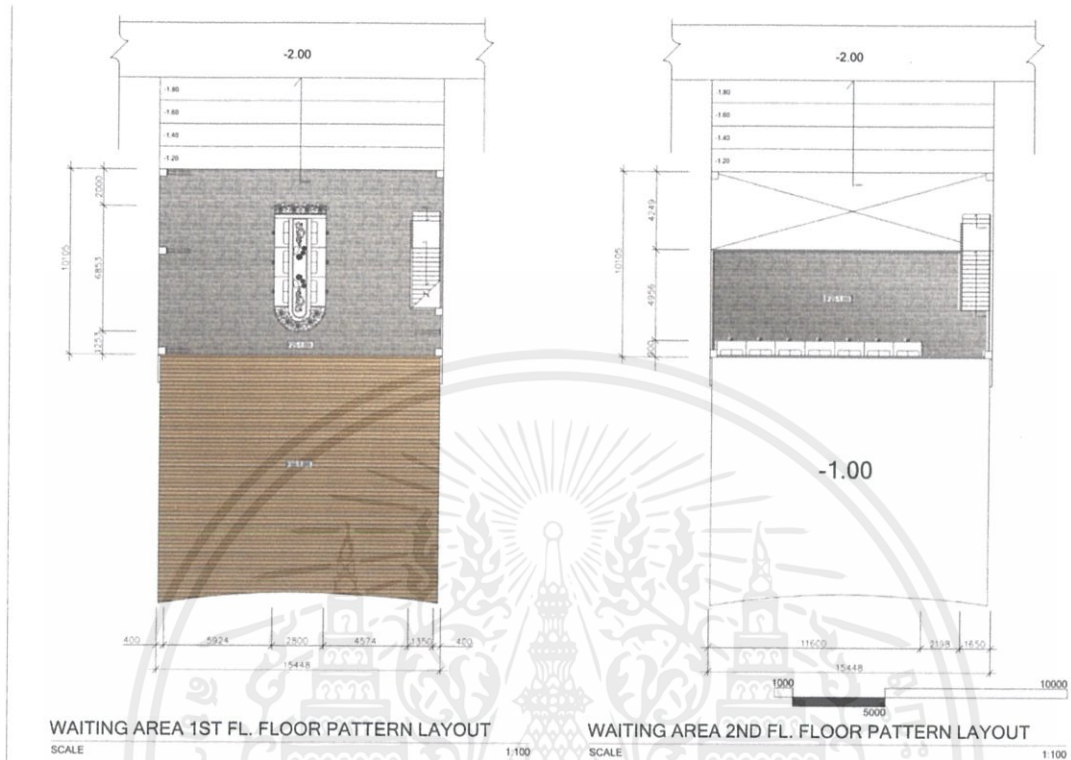
ภาพที่ 6.36 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 2



ภาพที่ 6.37 ภาพผังพื้นบริเวณ Restaurant ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

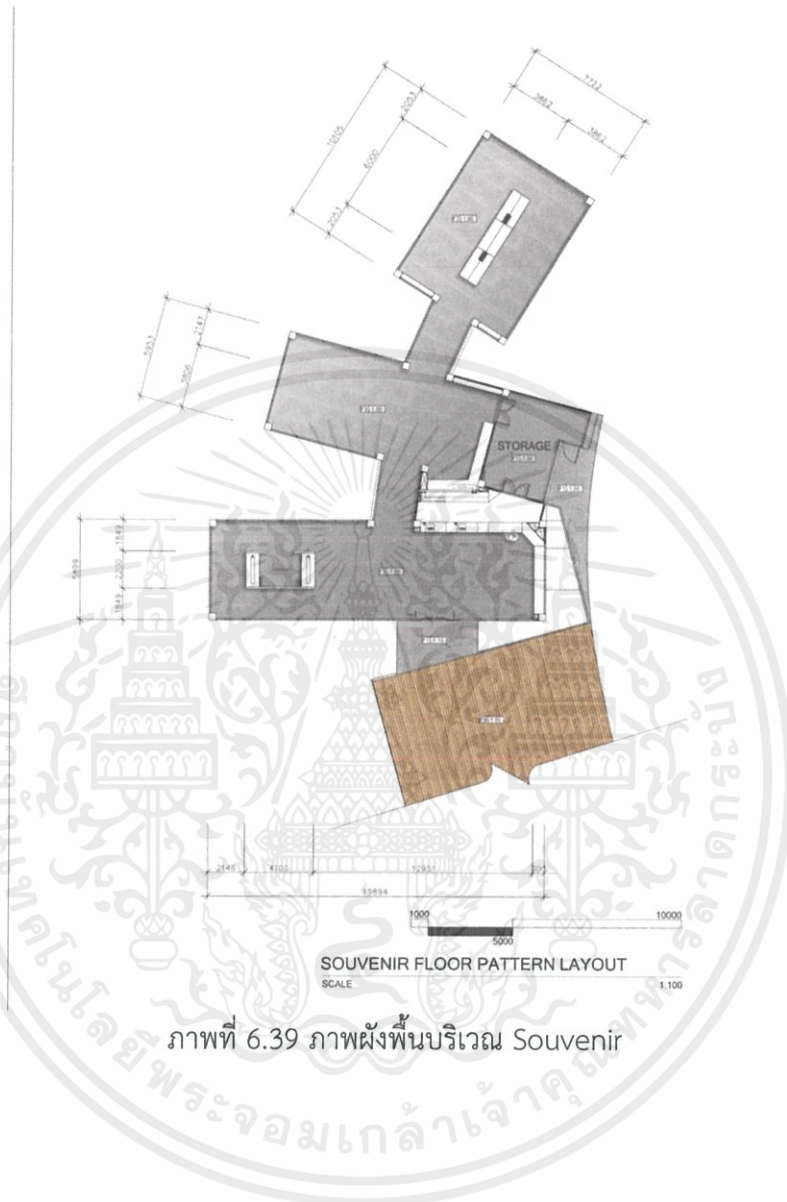
### 6.3.8 โถงพักคอย (Waiting area)



ภาพที่ 6.38 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Waiting area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

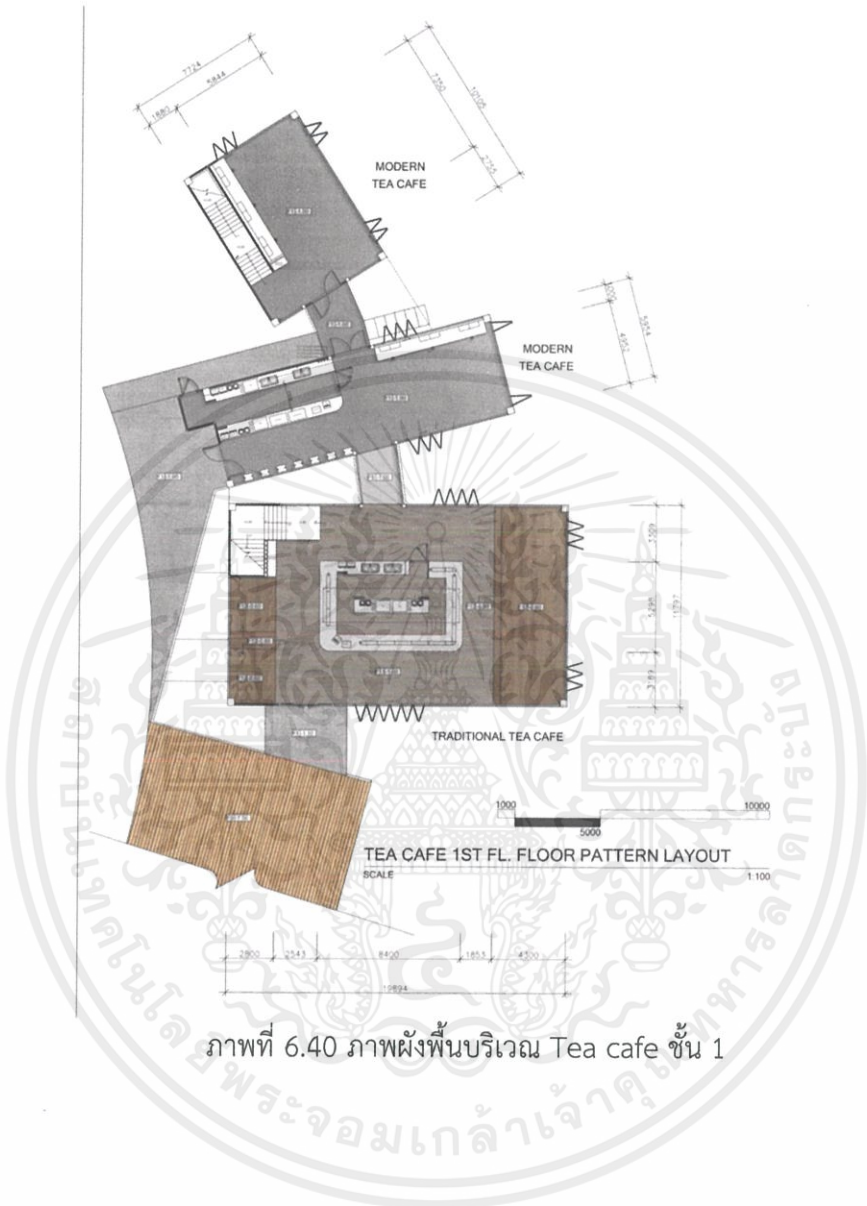
### 6.3.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.39 ภาพผังพื้นบริเวณ Souvenir

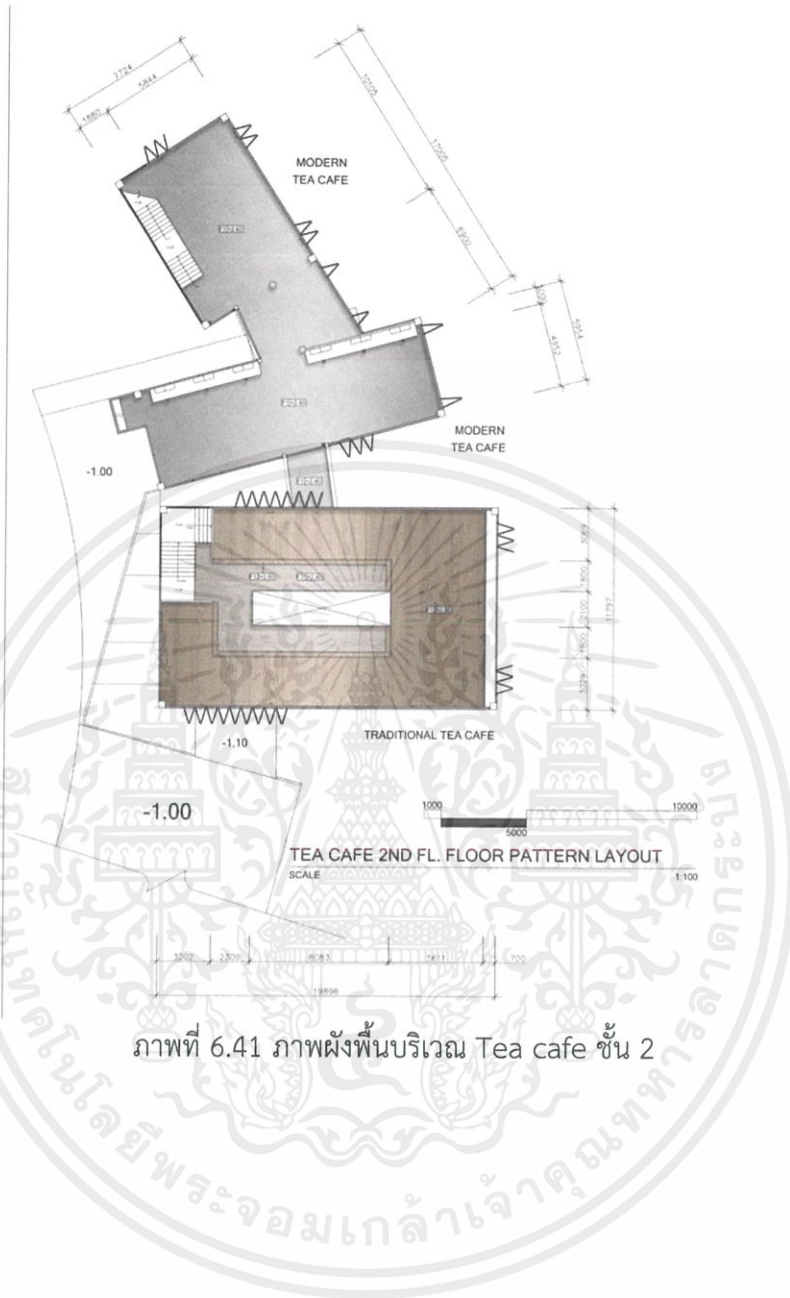
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



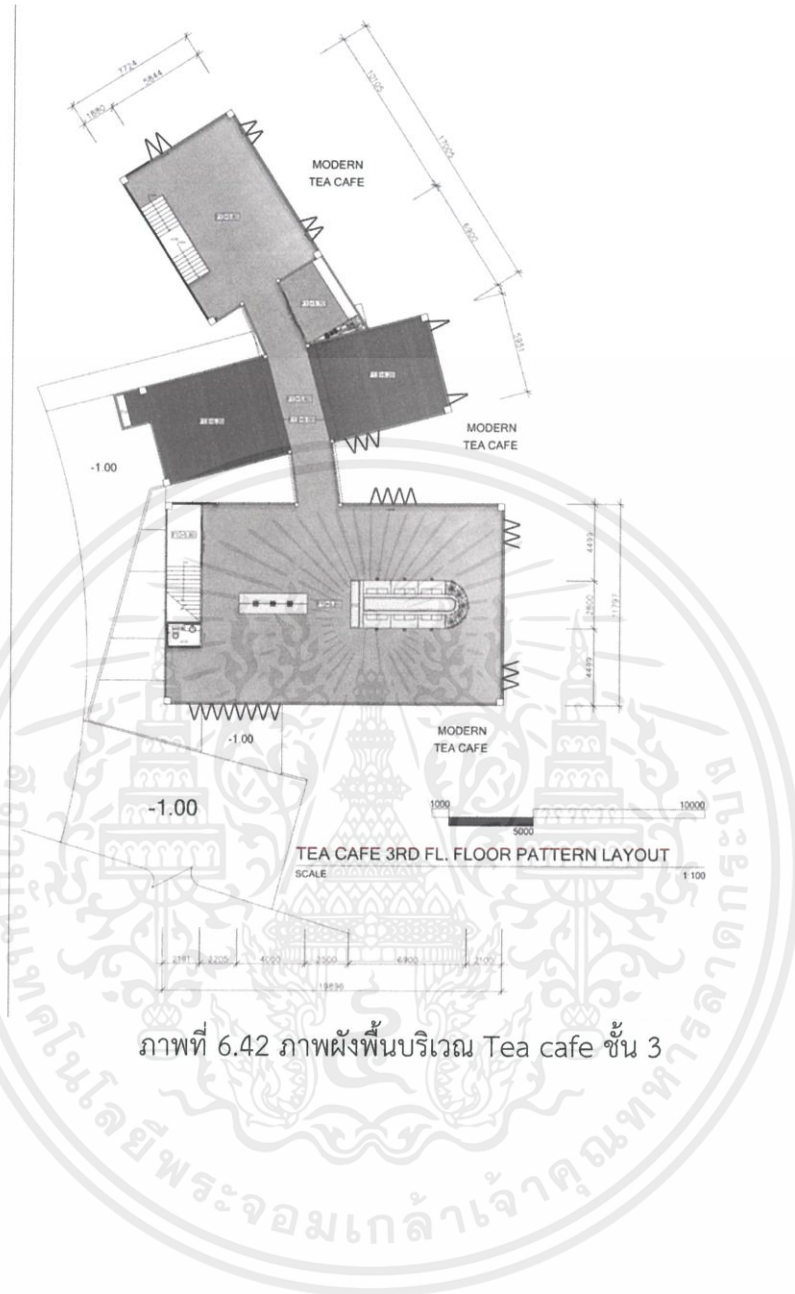
ภาพที่ 6.40 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.41 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 2

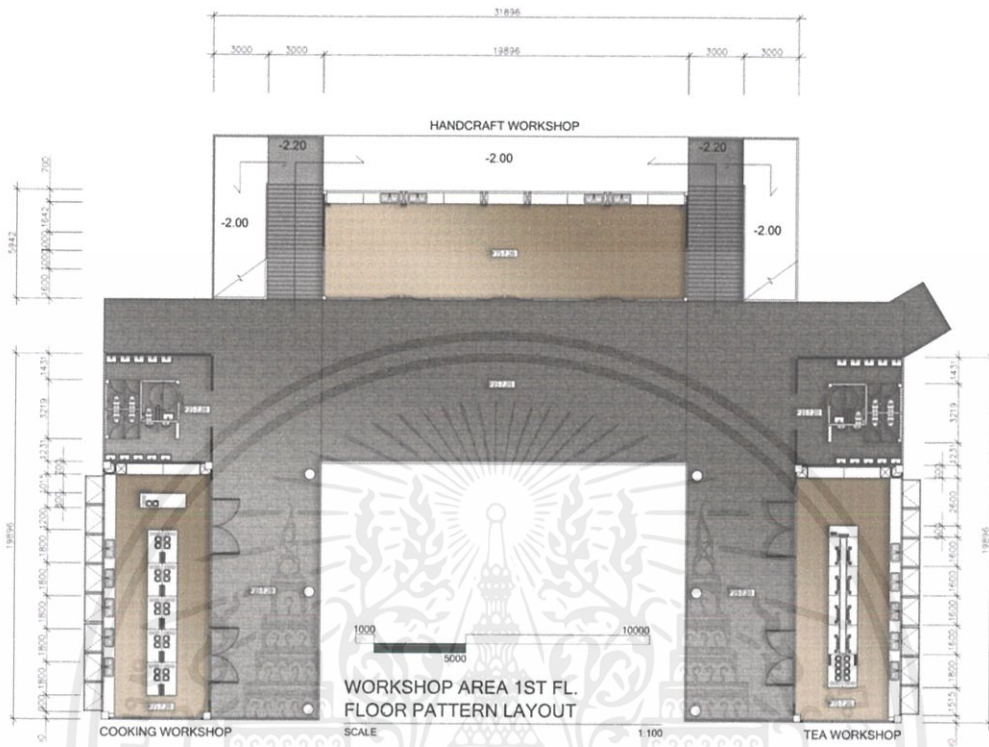
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



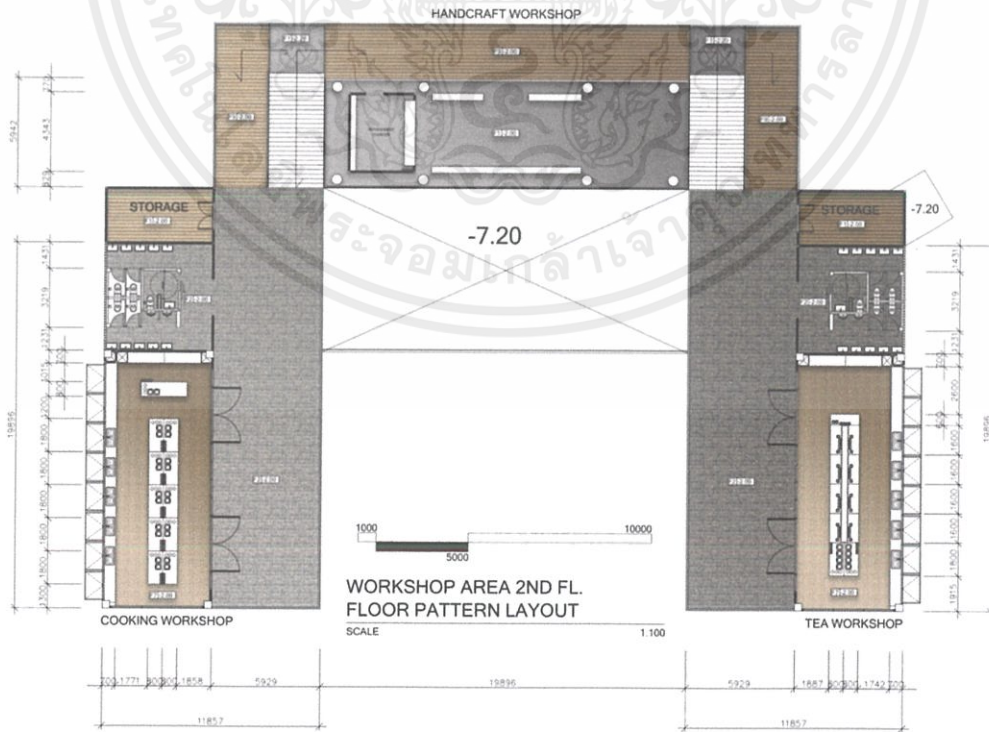
ภาพที่ 6.42 ภาพผังพื้นบริเวณ Tea cafe ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)



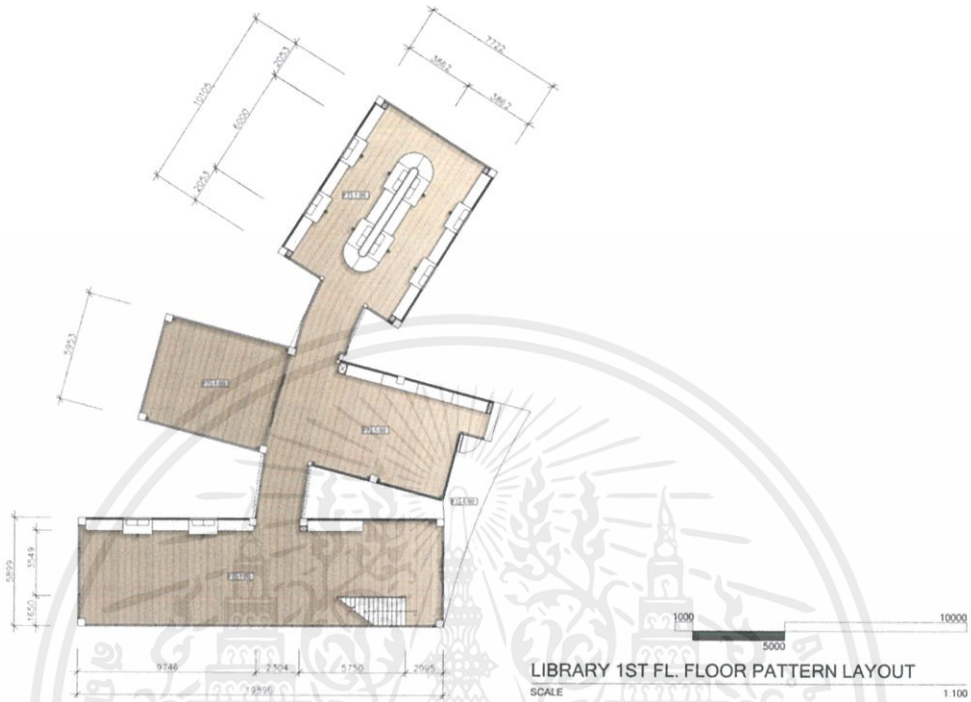
ภาพที่ 6.43 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Waiting area ชั้น 1



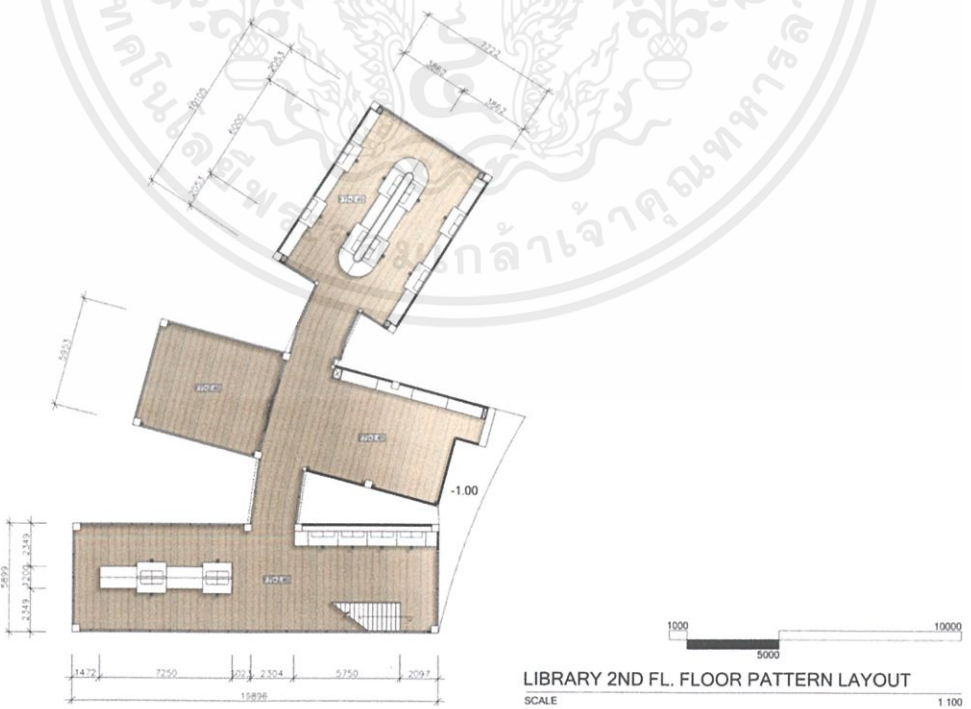
ภาพที่ 6.44 ภาพผังพื้นที่บริเวณ Waiting area ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.3.12 ห้องสมุด (Library)

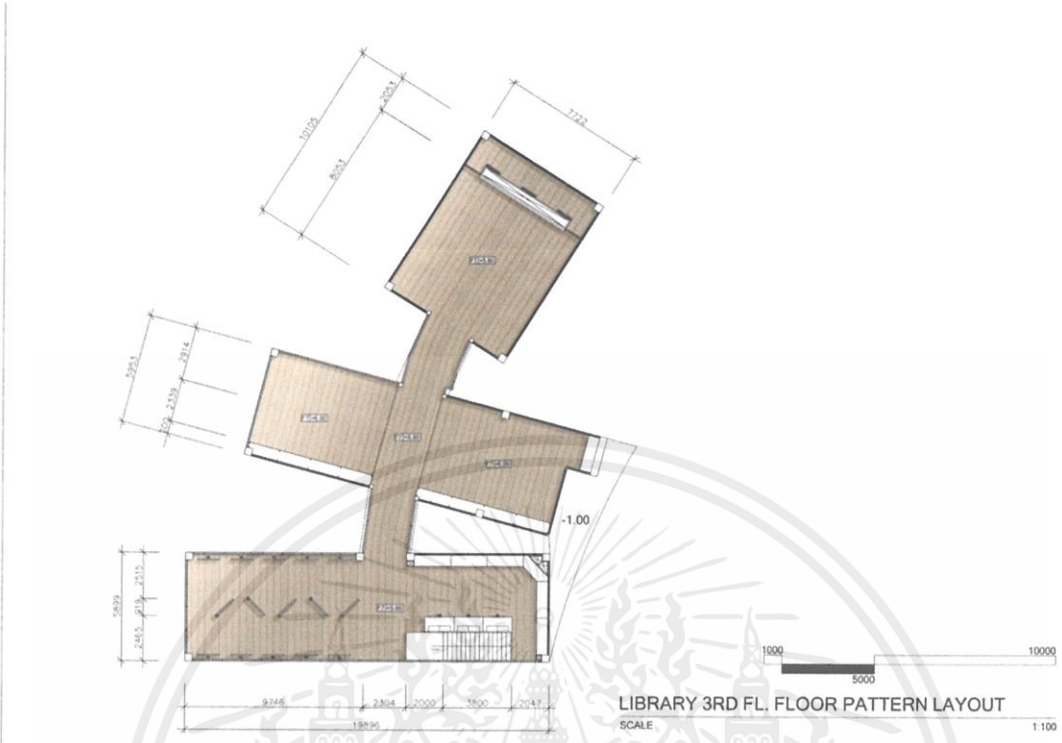


ภาพที่ 6.45 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 1



ภาพที่ 6.46 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 2

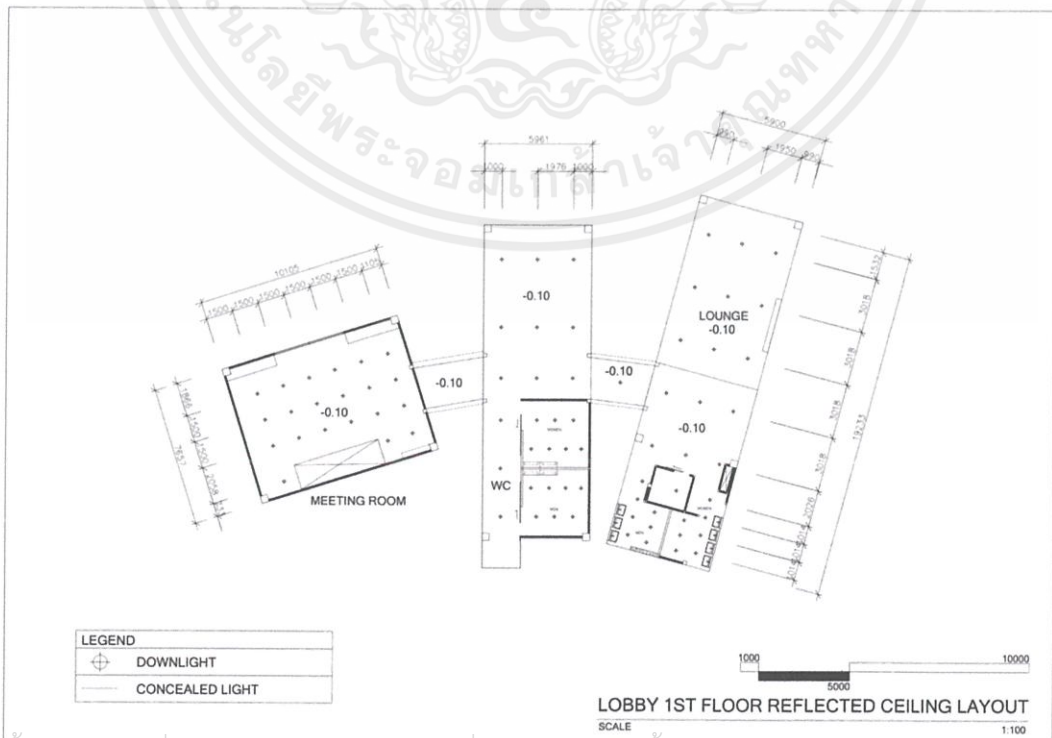
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



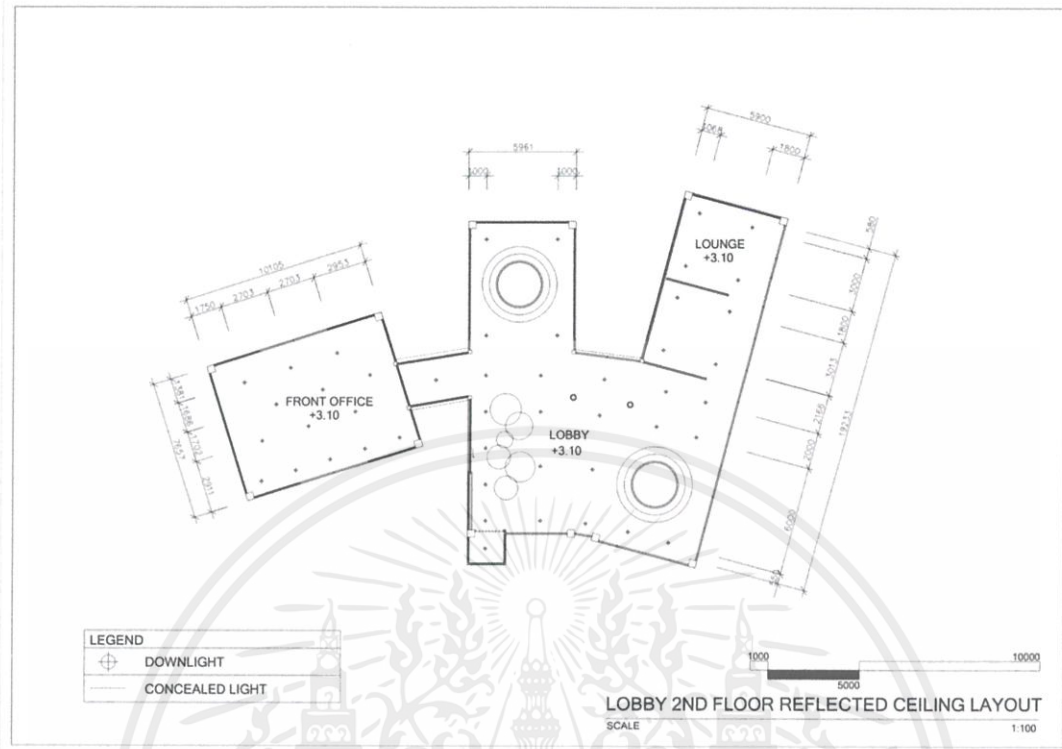
ภาพที่ 6.47 ภาพผังพื้นบริเวณ Library ชั้น 3

### 6.4 ผังเพดานพร้อมตำแหน่งดวงโคม (Reflected Ceiling Layout)

#### 6.4.1 โถงต้อนรับ (Lobby)

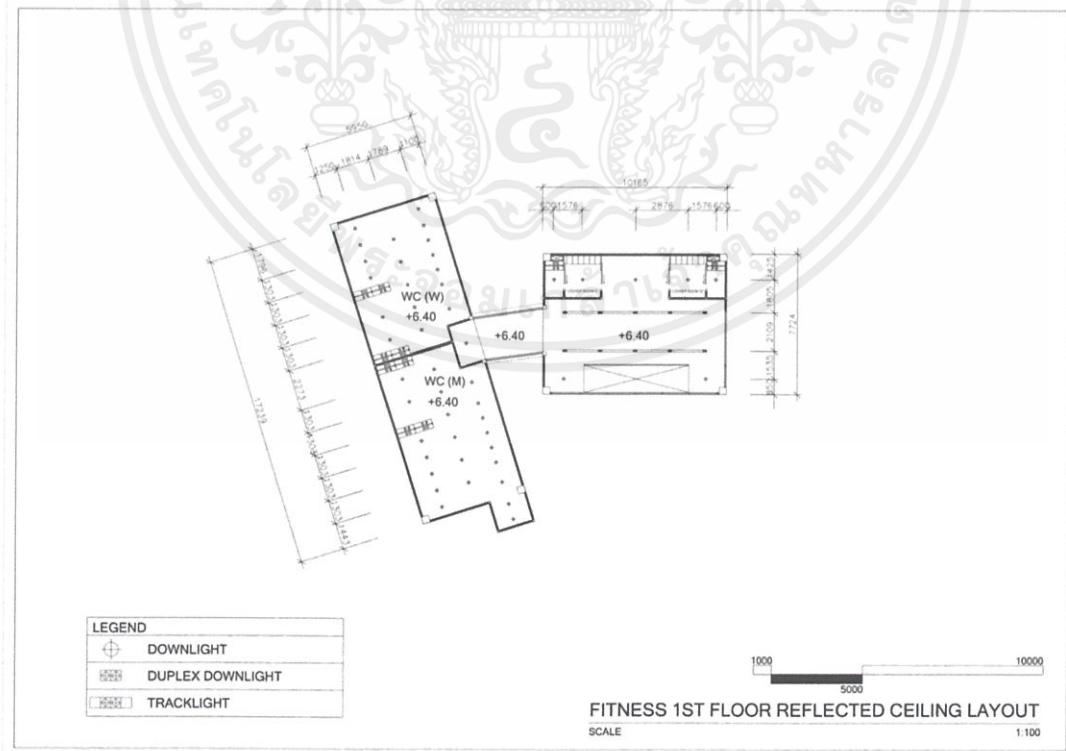


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาติให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ภาพที่ 6.48 ภาพผังเพดานบริเวณ Lobby ชั้น 1  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



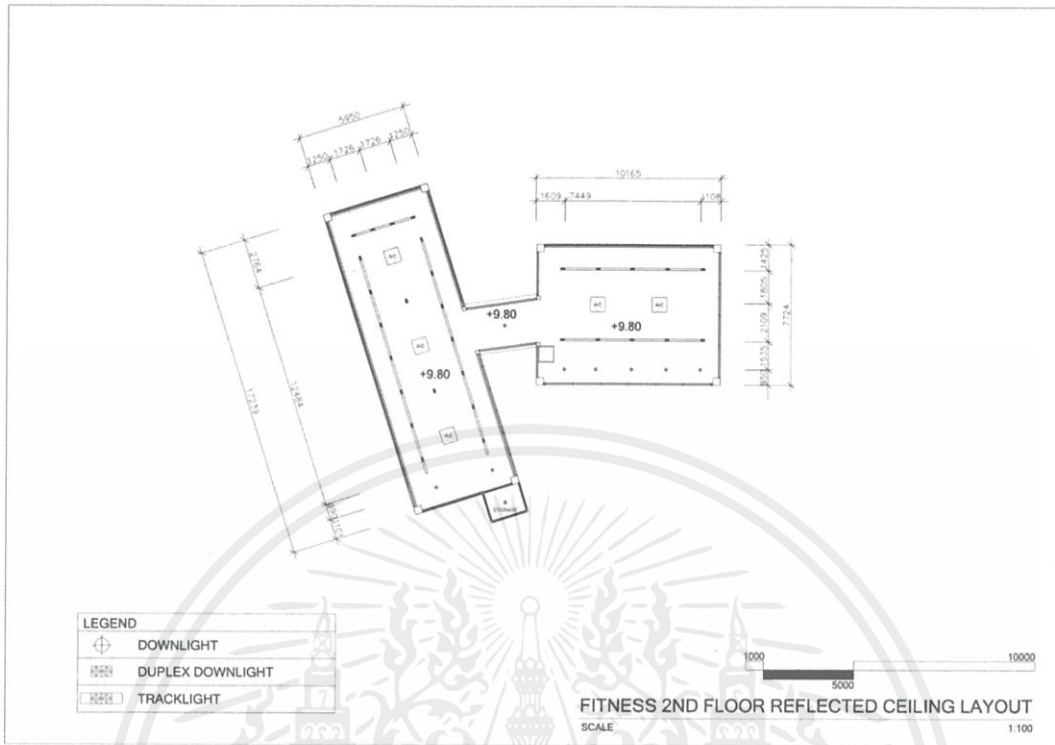
ภาพที่ 6.49 ภาพผังเพดานบริเวณ Lobby ชั้น 2

### 6.4.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



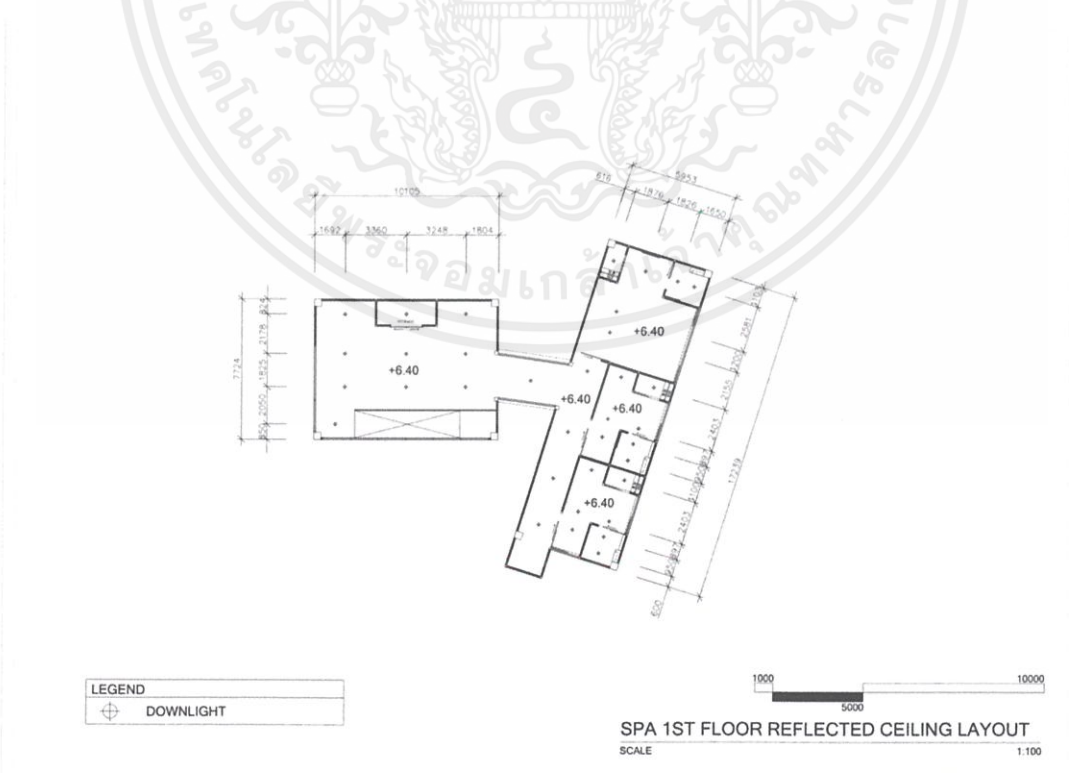
ภาพที่ 6.50 ภาพผังเพดานบริเวณ Fitness ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



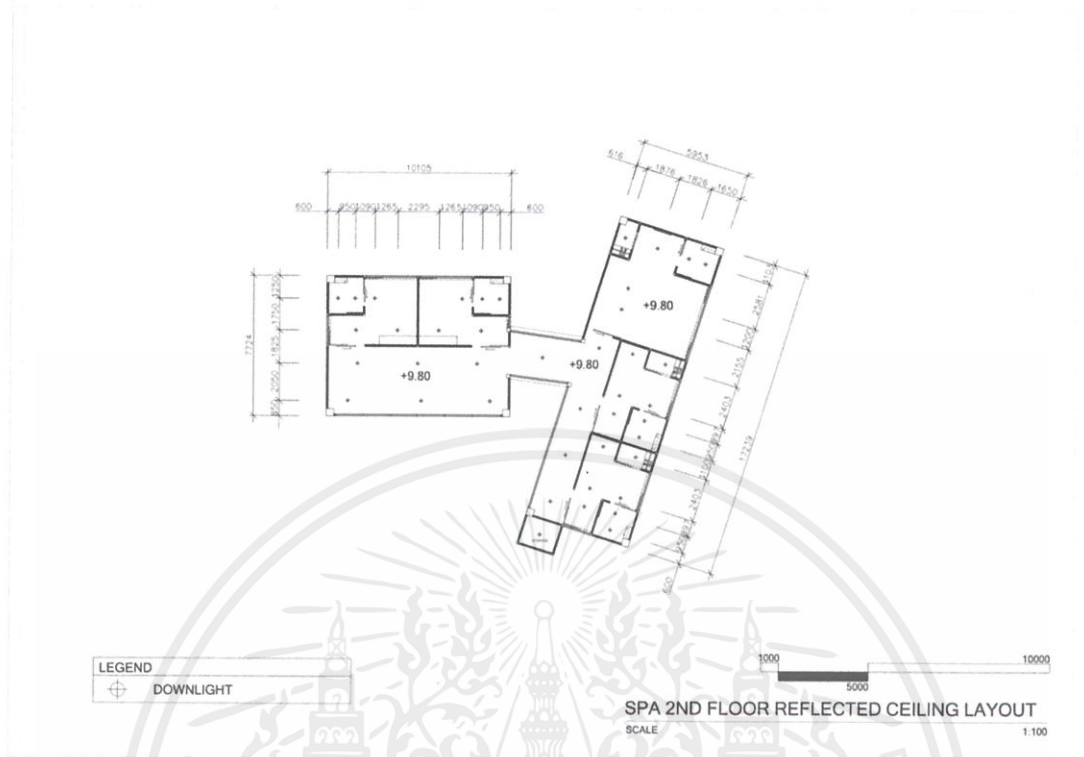
ภาพที่ 6.51 ภาพผังเพดานบริเวณ Fitness ชั้น 2

6.4.3 สปา (Spa)



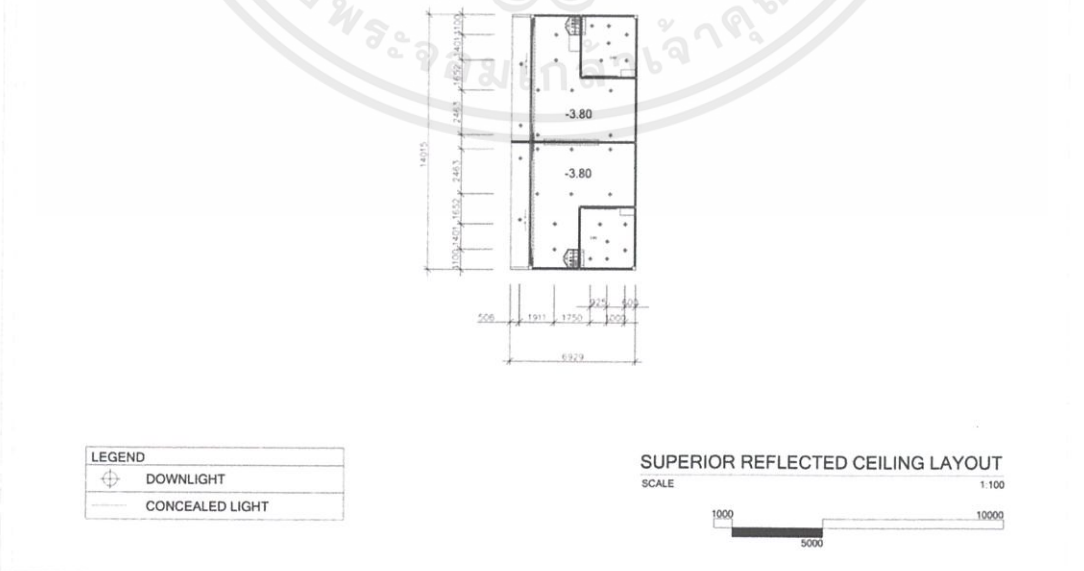
ภาพที่ 6.52 ภาพผังเพดานบริเวณ Spa ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.53 ภาพผังเพดานบริเวณ Spa ชั้น 2

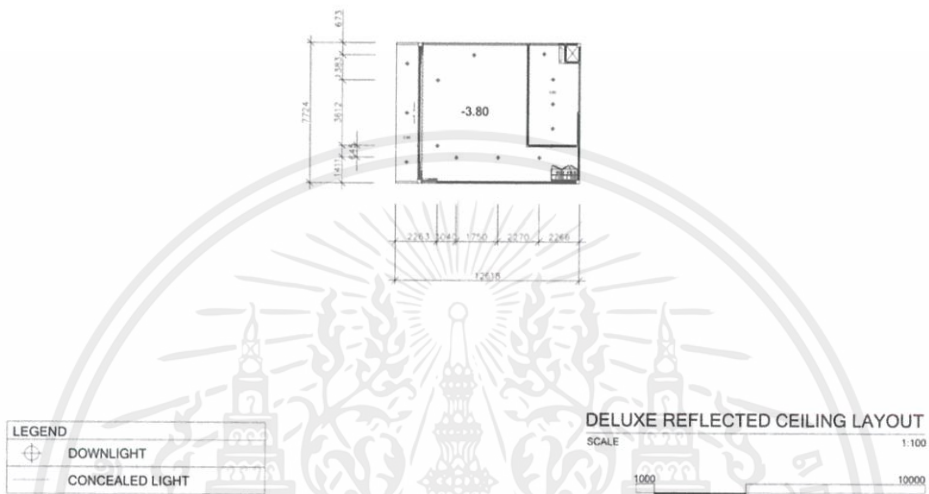
6.4.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.54 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Superior

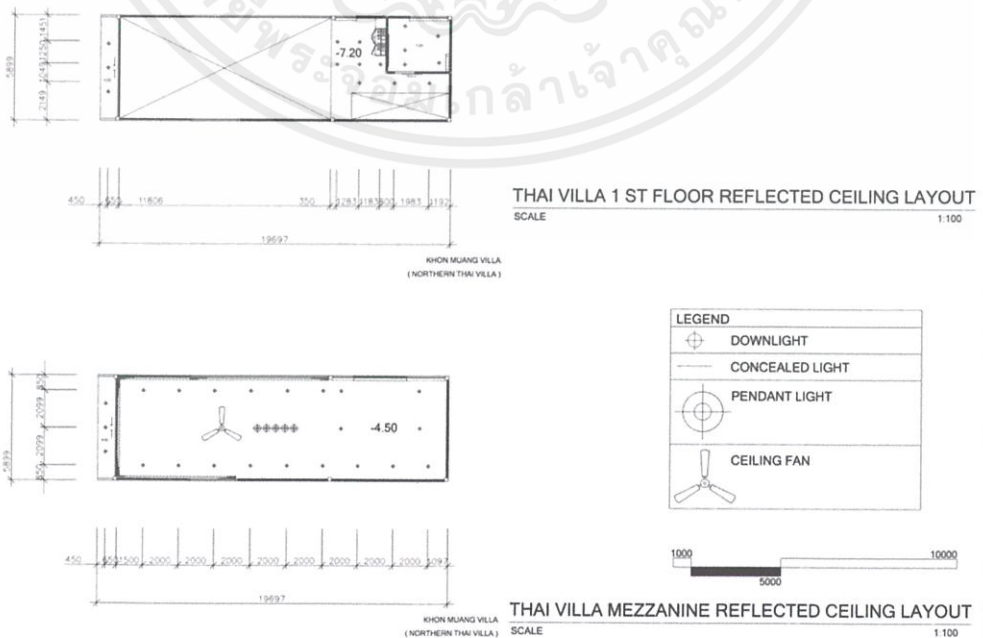
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)

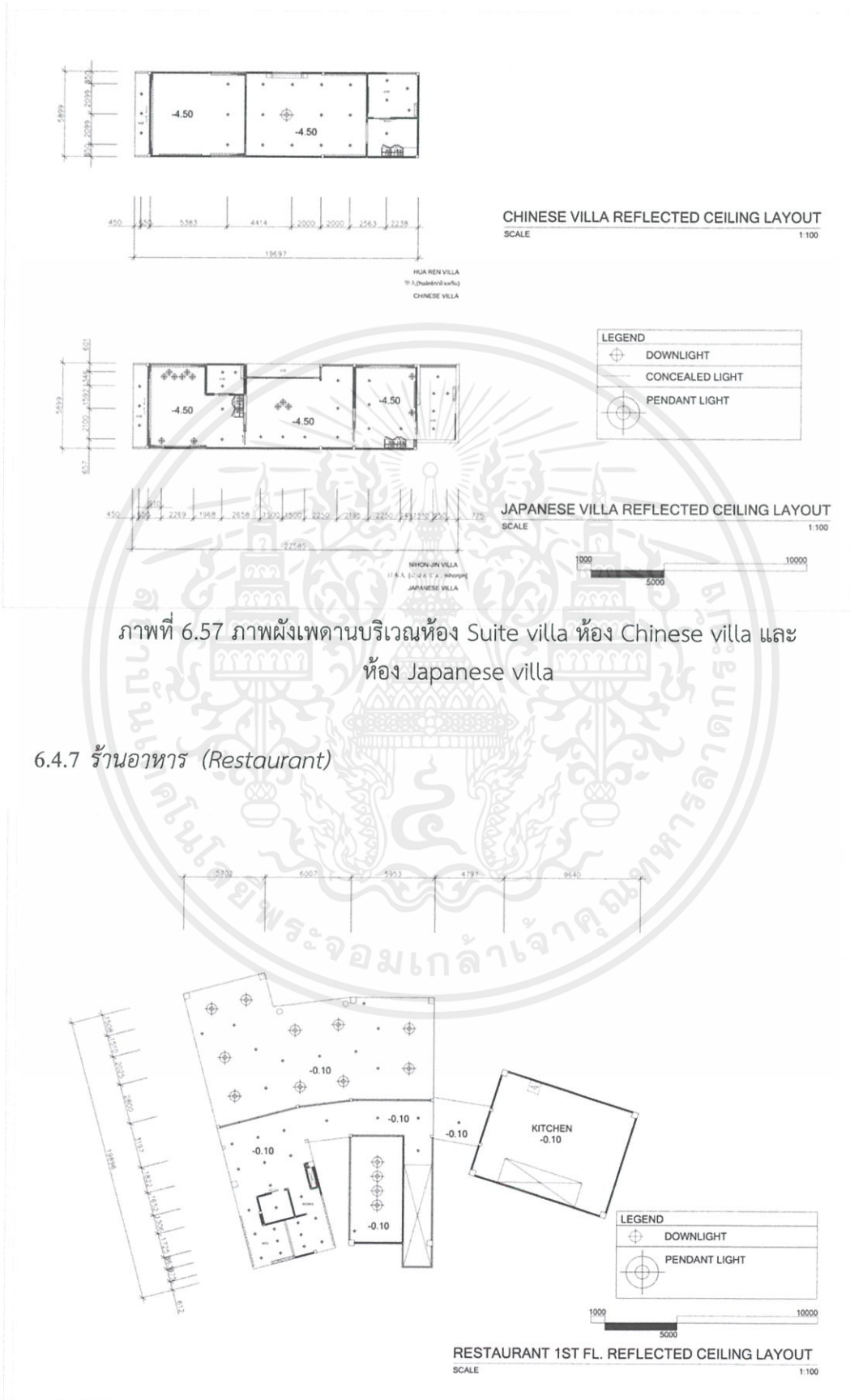


ภาพที่ 6.55 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Deluxe

6.4.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)



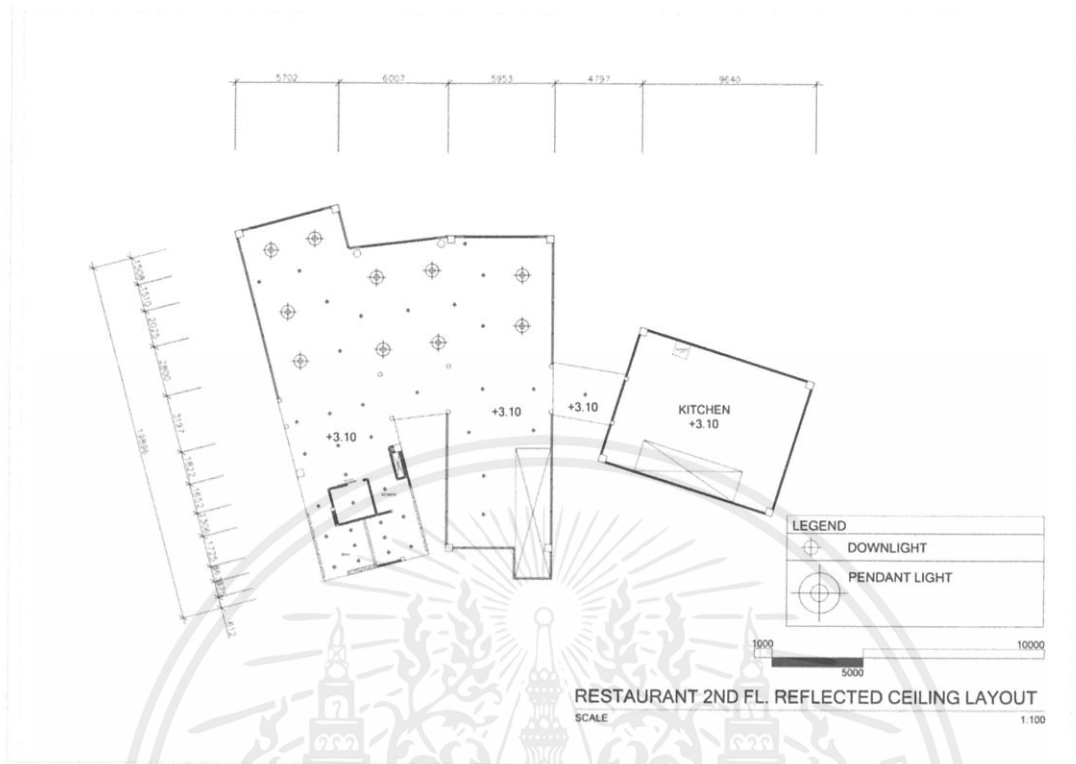
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ภาพที่ 6.56 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



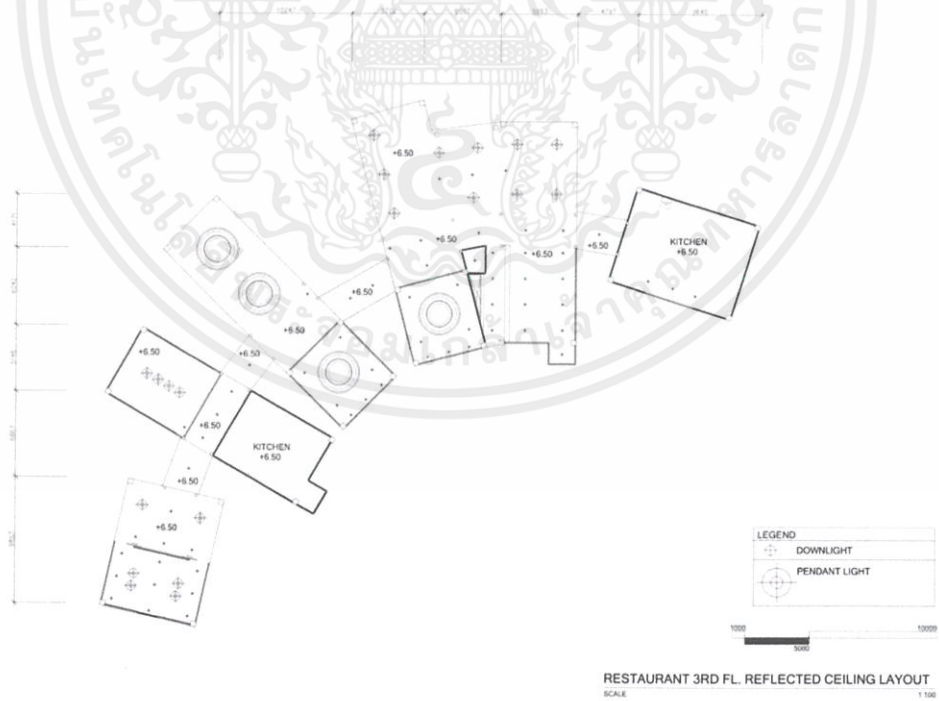
ภาพที่ 6.57 ภาพผังเพดานบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa และห้อง Japanese villa

6.4.7 ร้านอาหาร (Restaurant)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภาพที่ 6.58 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 1 ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



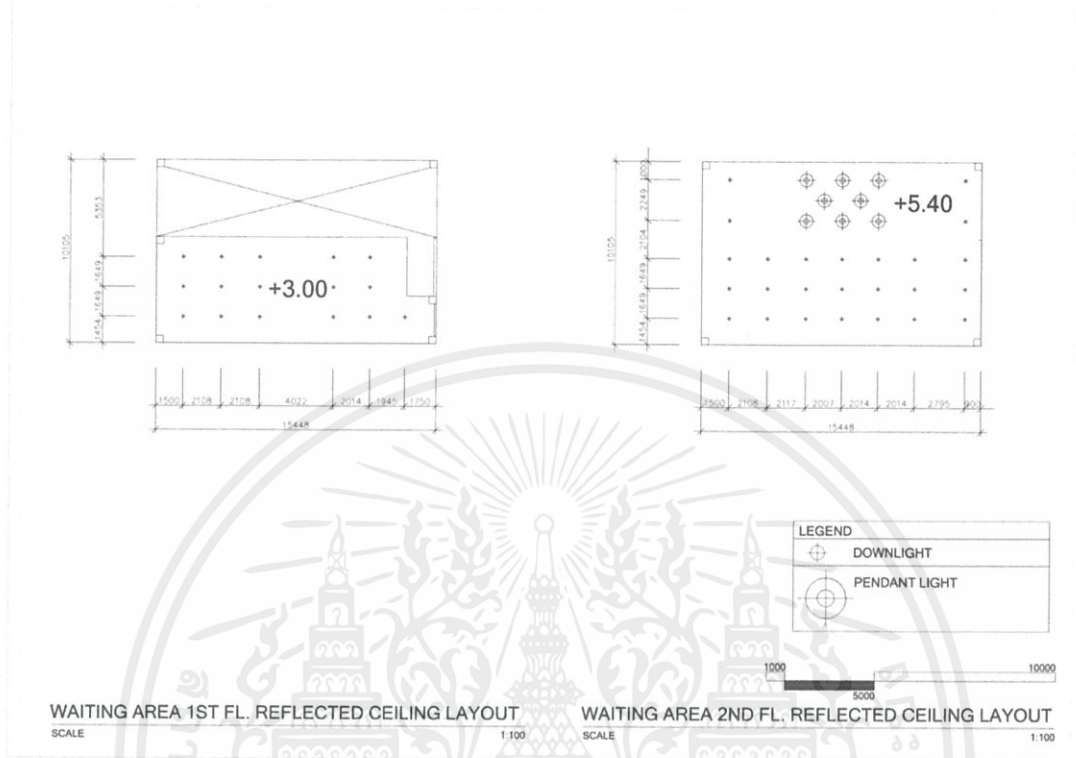
ภาพที่ 6.59 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 2



ภาพที่ 6.60 ภาพผังเพดานบริเวณ Restaurant ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.8 โถงพักคอย (Waiting area)



ภาพที่ 6.61 ภาพผังเพดานบริเวณ Hall

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

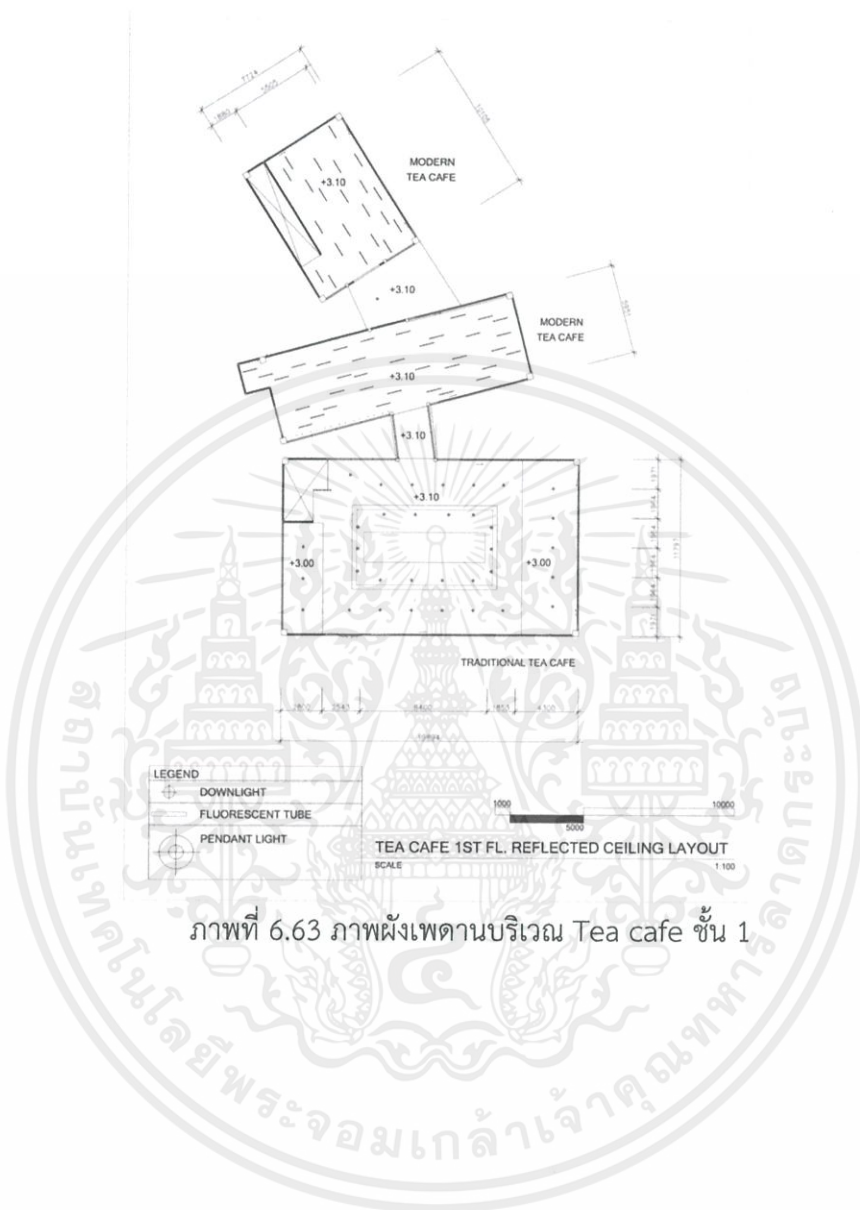
#### 6.4.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.62 ภาพผังเพดานบริเวณ Souvenir

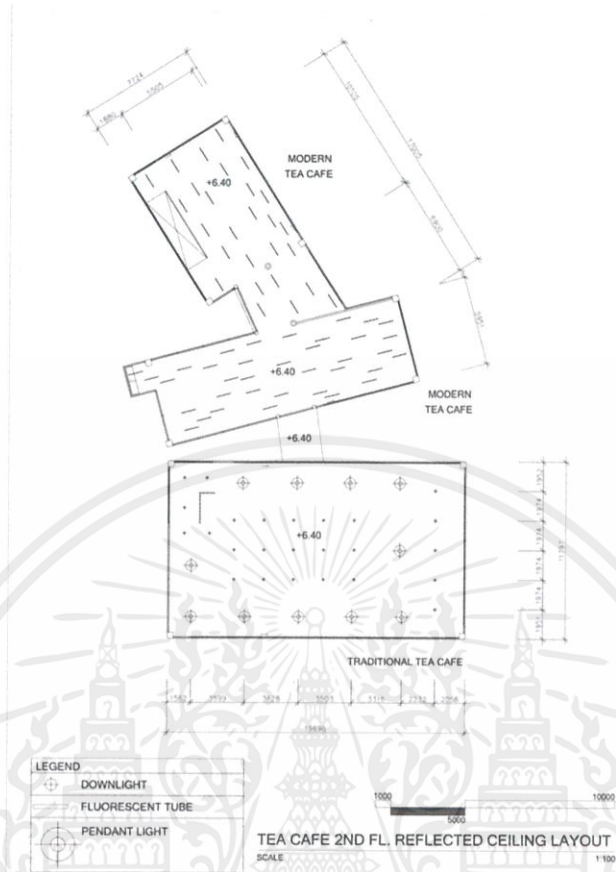
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



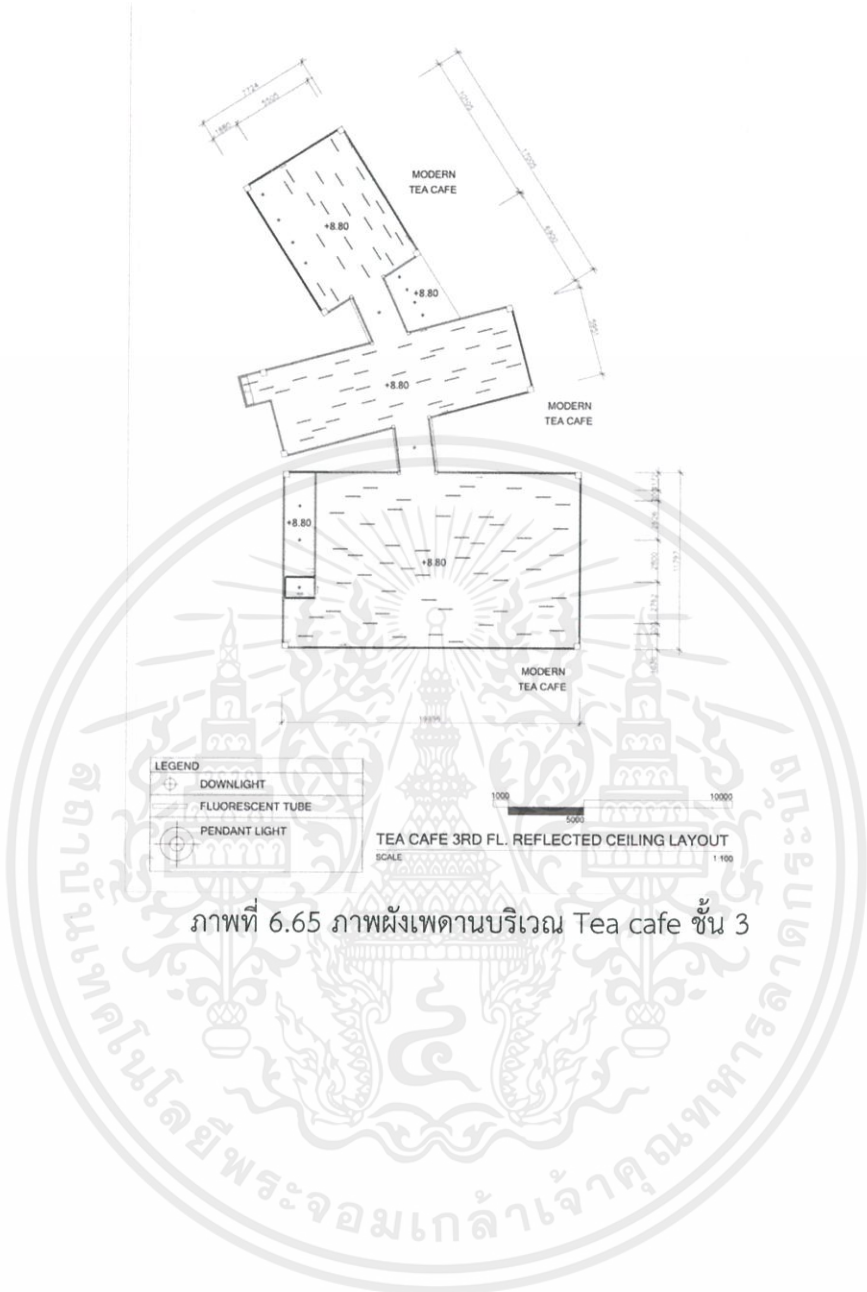
ภาพที่ 6.63 ภาพผังเพดานบริเวณ Tea cafe ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.64 ภาพผังเพดานบริเวณ Tea cafe ชั้น 2

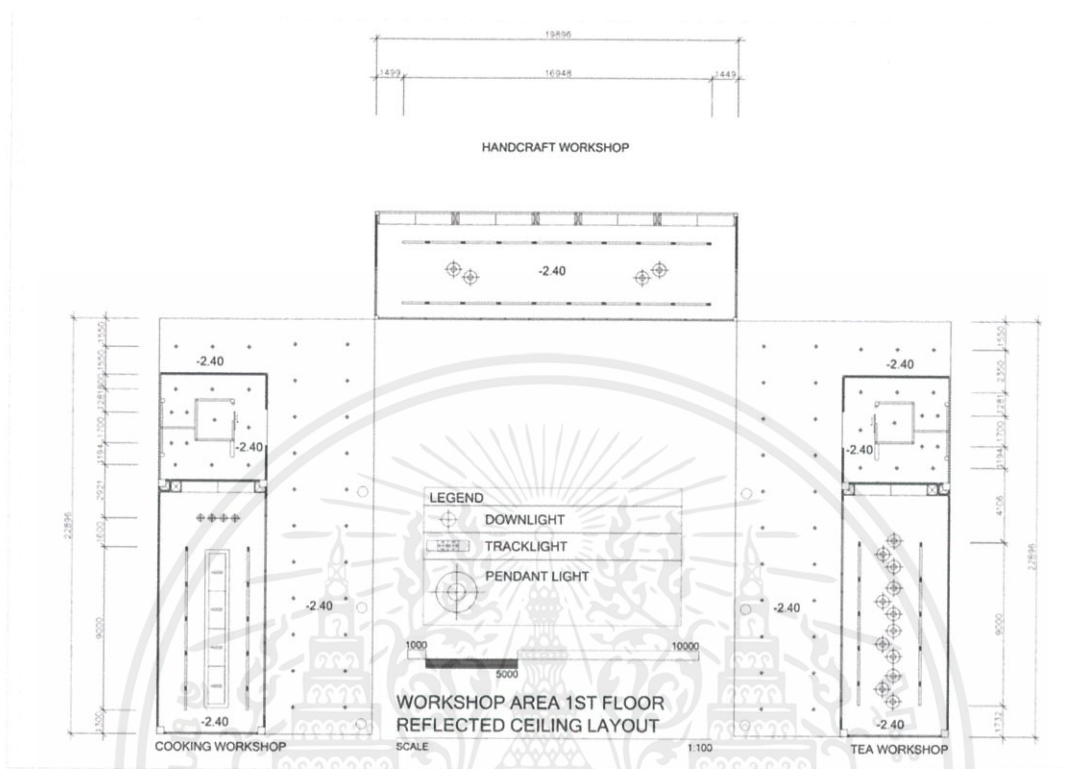
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



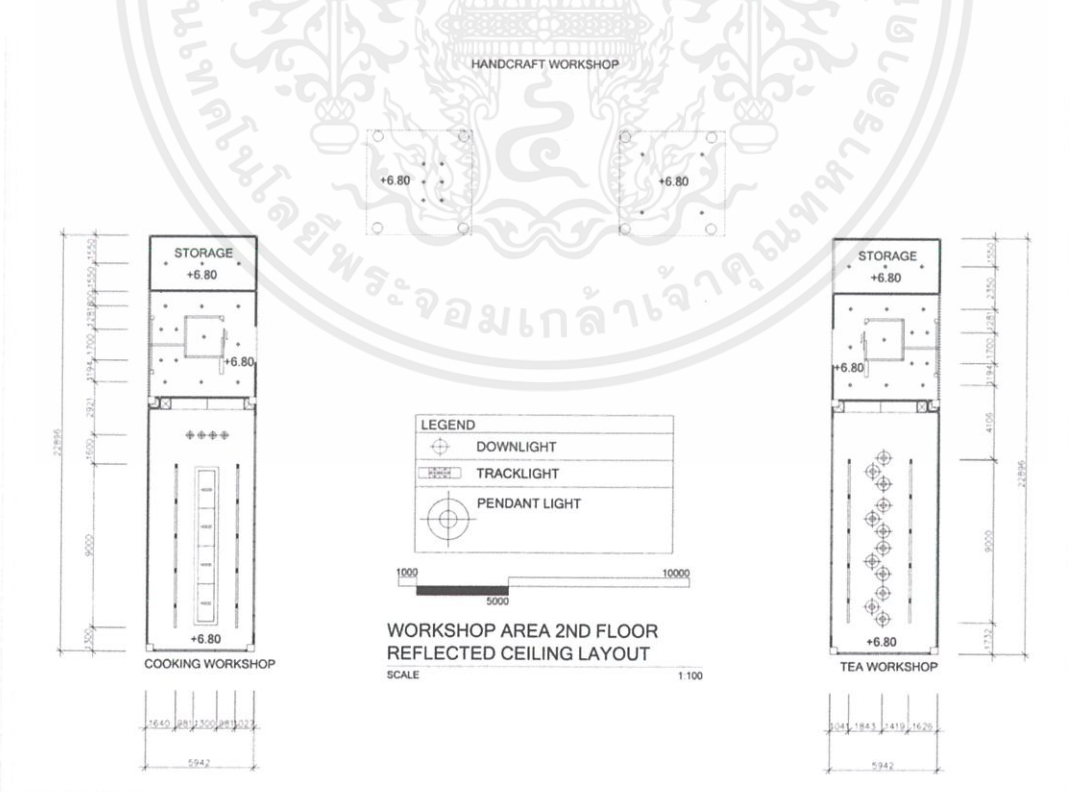
ภาพที่ 6.65 ภาพผังเพดานบริเวณ Tea cafe ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)



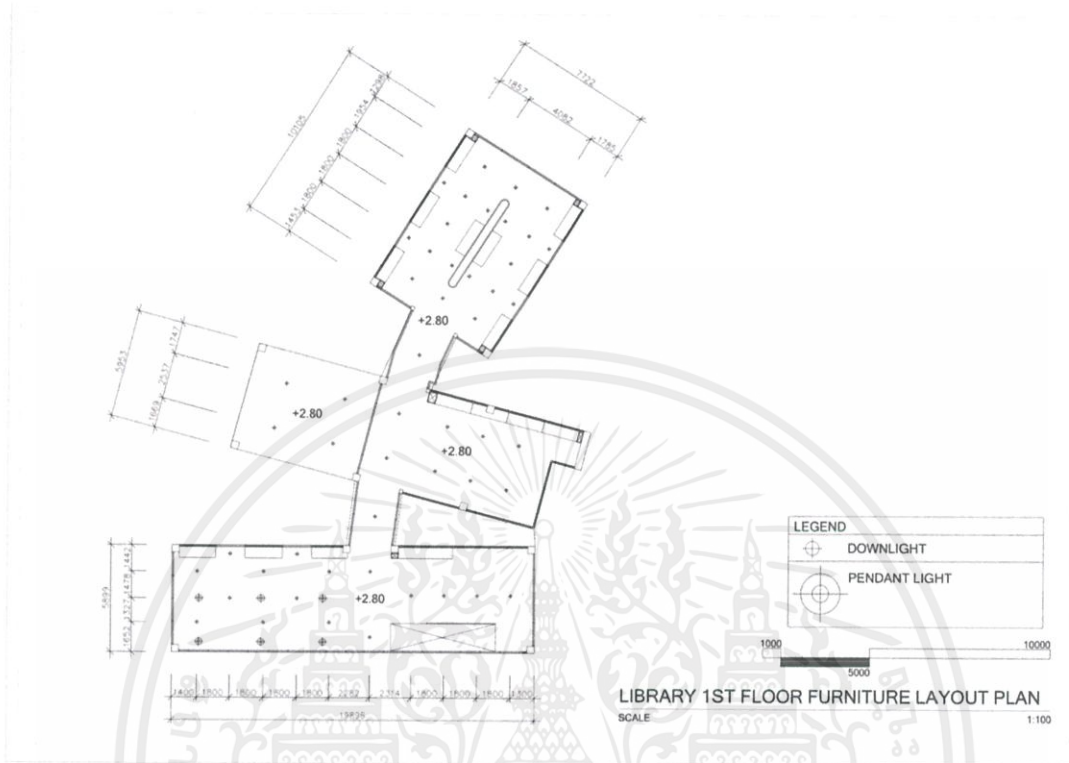
ภาพที่ 6.66 ภาพผังเพดานบริเวณ Workshop area ชั้น 1



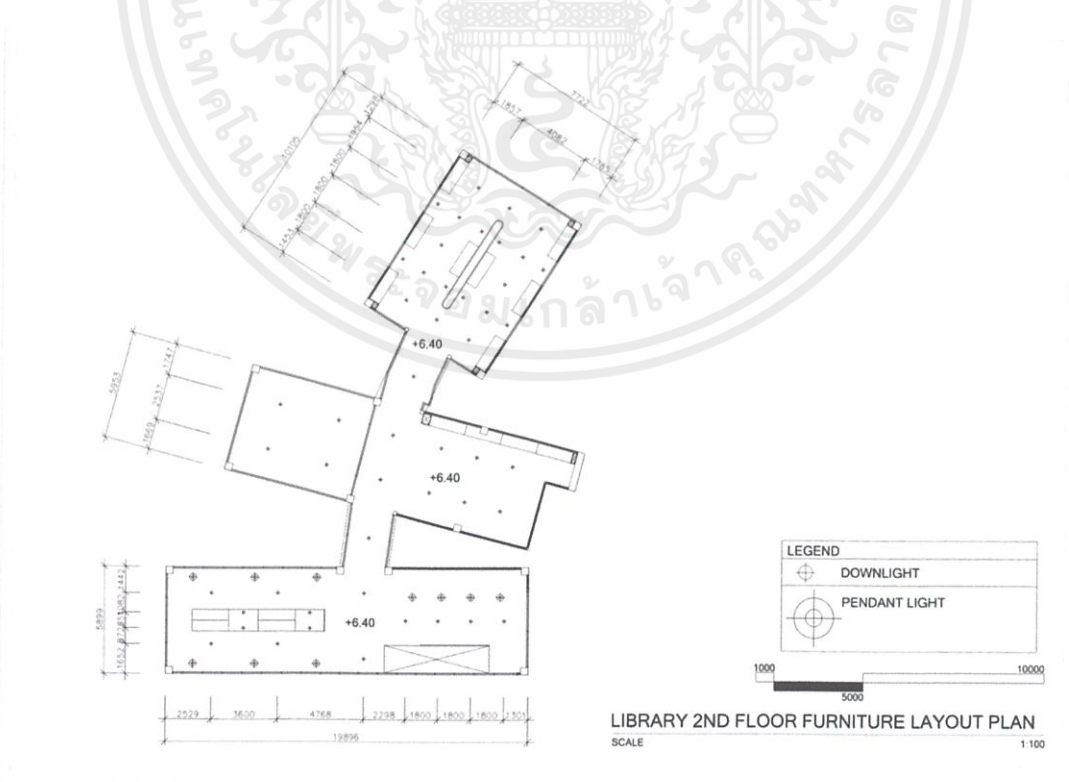
ภาพที่ 6.67 ภาพผังเพดานบริเวณ Workshop area ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.12 ห้องสมุด (Library)

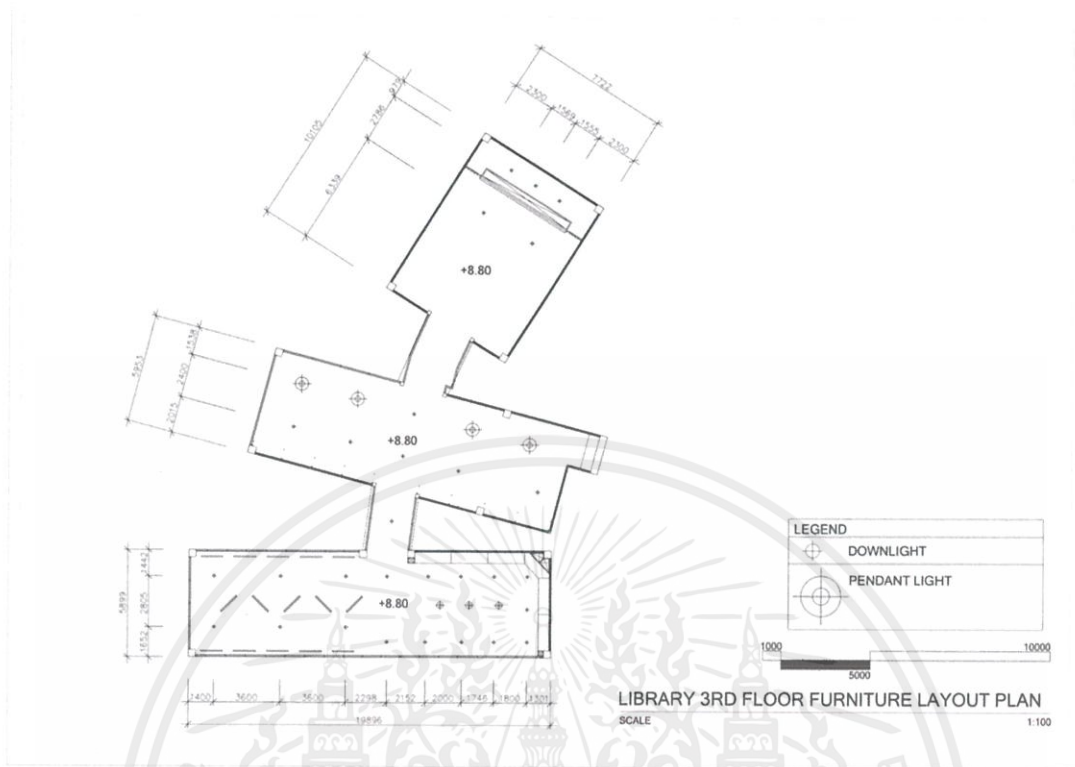


ภาพที่ 6.68 ภาพผังเพดานบริเวณ Library ชั้น 1



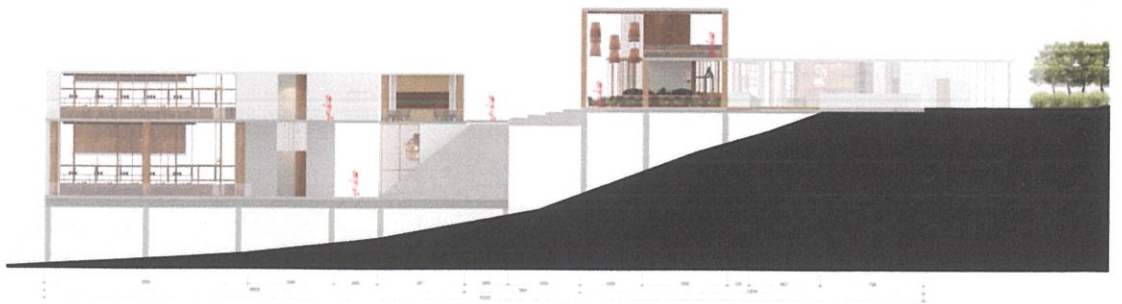
ภาพที่ 6.69 ภาพผังเพดานบริเวณ Library ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.70 ภาพผังเพดานบริเวณ Library ชั้น 3

6.5 รูปด้านของอาคาร (Elevation)

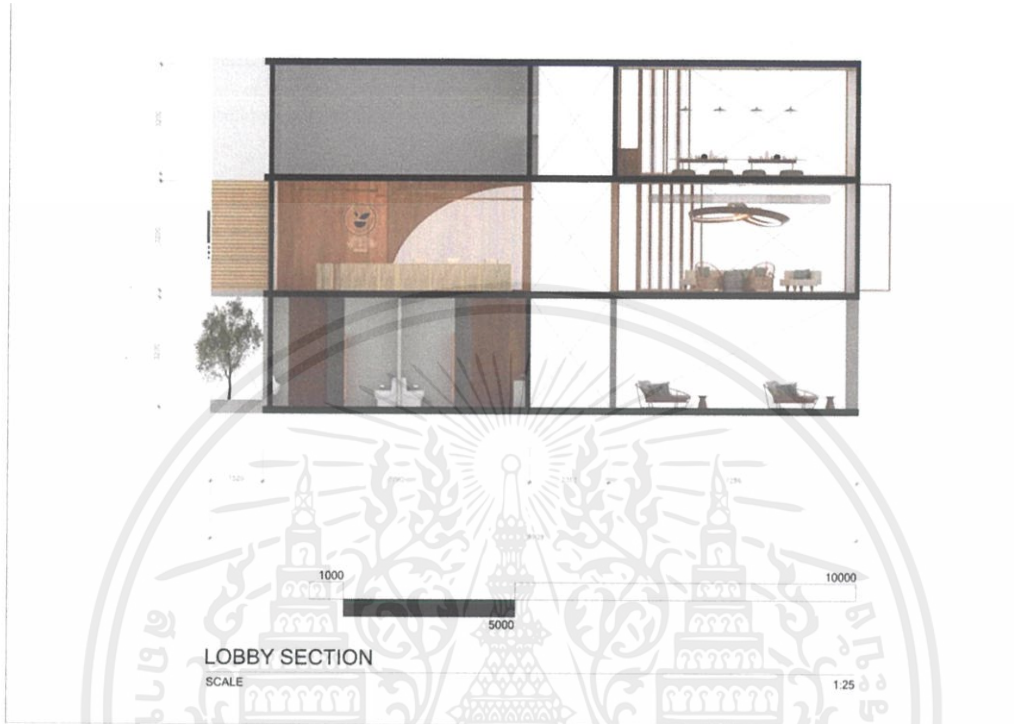


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและเผยแพร่ไปยังสื่อใดๆ ของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6.71 ภาพรูปด้านของอาคาร

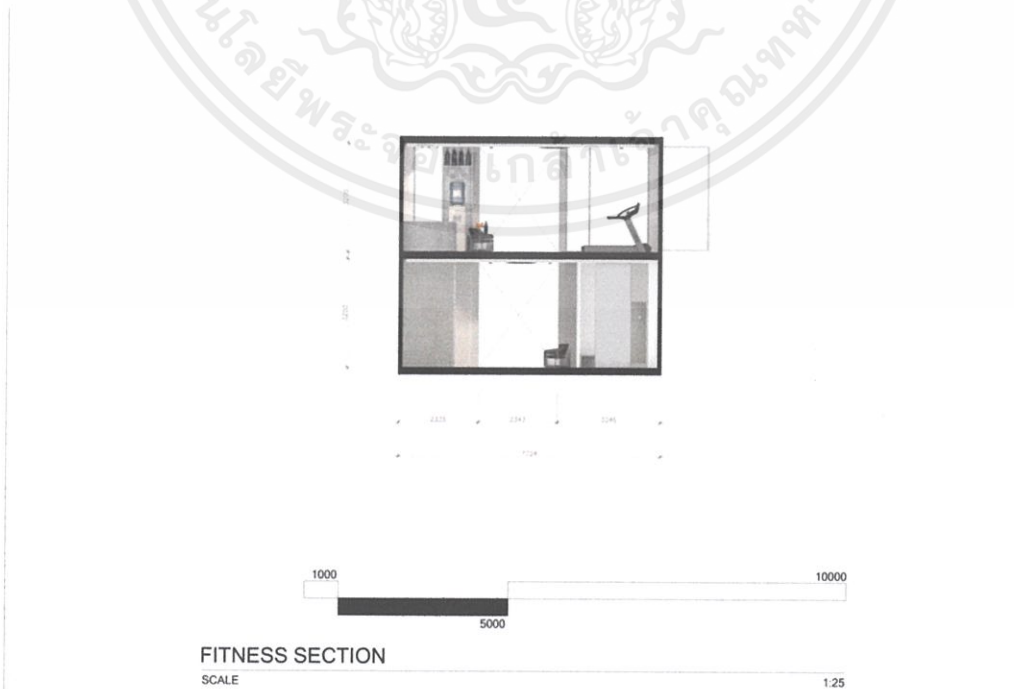
### 6.6 รูปตัดของอาคาร (Section)

#### 6.6.1 โถงต้อนรับ (Lobby)



ภาพที่ 6.72 ภาพรูปตัดบริเวณ Lobby

#### 6.6.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



ภาพที่ 6.73 ภาพรูปตัดบริเวณ Fitness

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.6.3 สปา (Spa)



ภาพที่ 6.74 ภาพรูปตัดบริเวณ Spa

## 6.6.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.75 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Superior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.6.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)



ภาพที่ 6.76 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Deluxe

6.6.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)



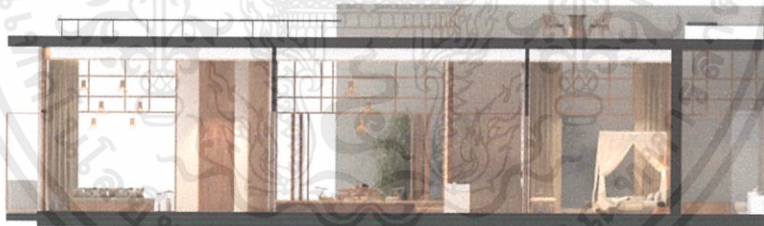
ภาพที่ 6.77 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



CHINESE VILLA SECTION  
SCALE 1:25

ภาพที่ 6.78 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa



JAPANESE VILLA SECTION  
SCALE 1:25

ภาพที่ 6.79 ภาพรูปตัดบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.6.7 ร้านอาหาร (Restaurant)



ภาพที่ 6.80 ภาพรูปตัดบริเวณ Restaurant

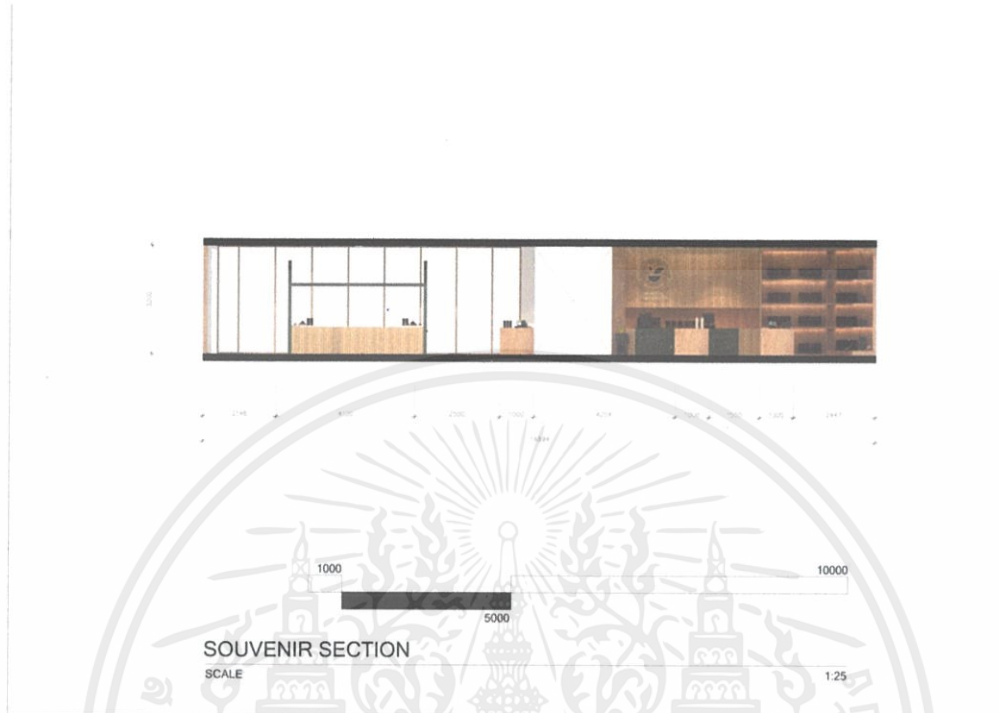
6.6.8 โถงพักคอย (Waiting area)



ภาพที่ 6.81 ภาพรูปตัดบริเวณ Waiting area

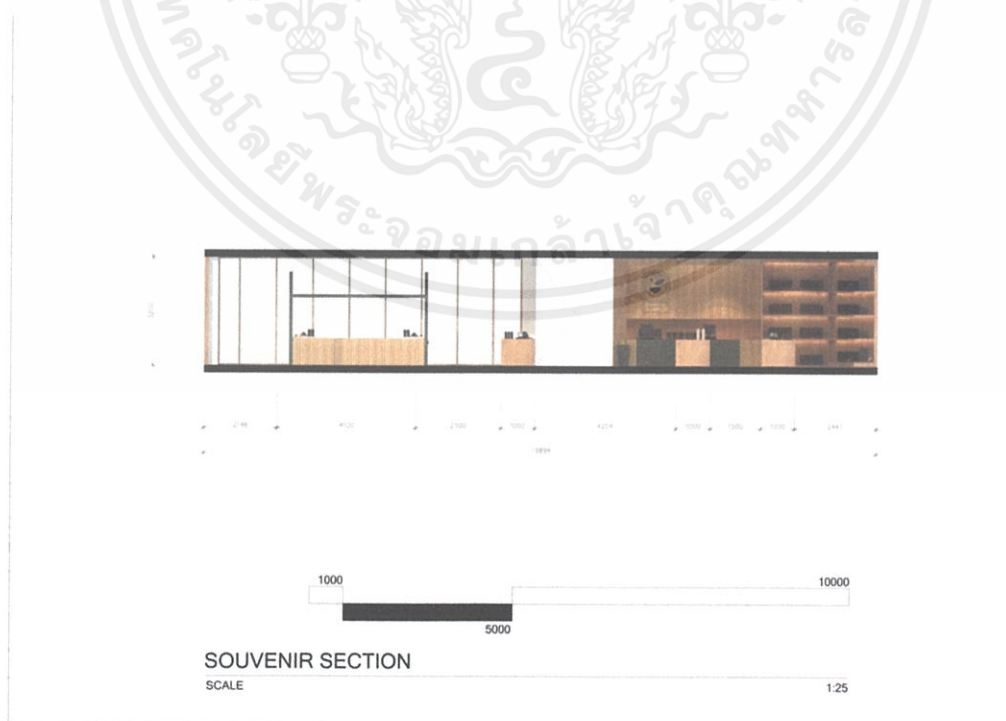
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.6.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.82 ภาพรูปตัดบริเวณ Waiting area

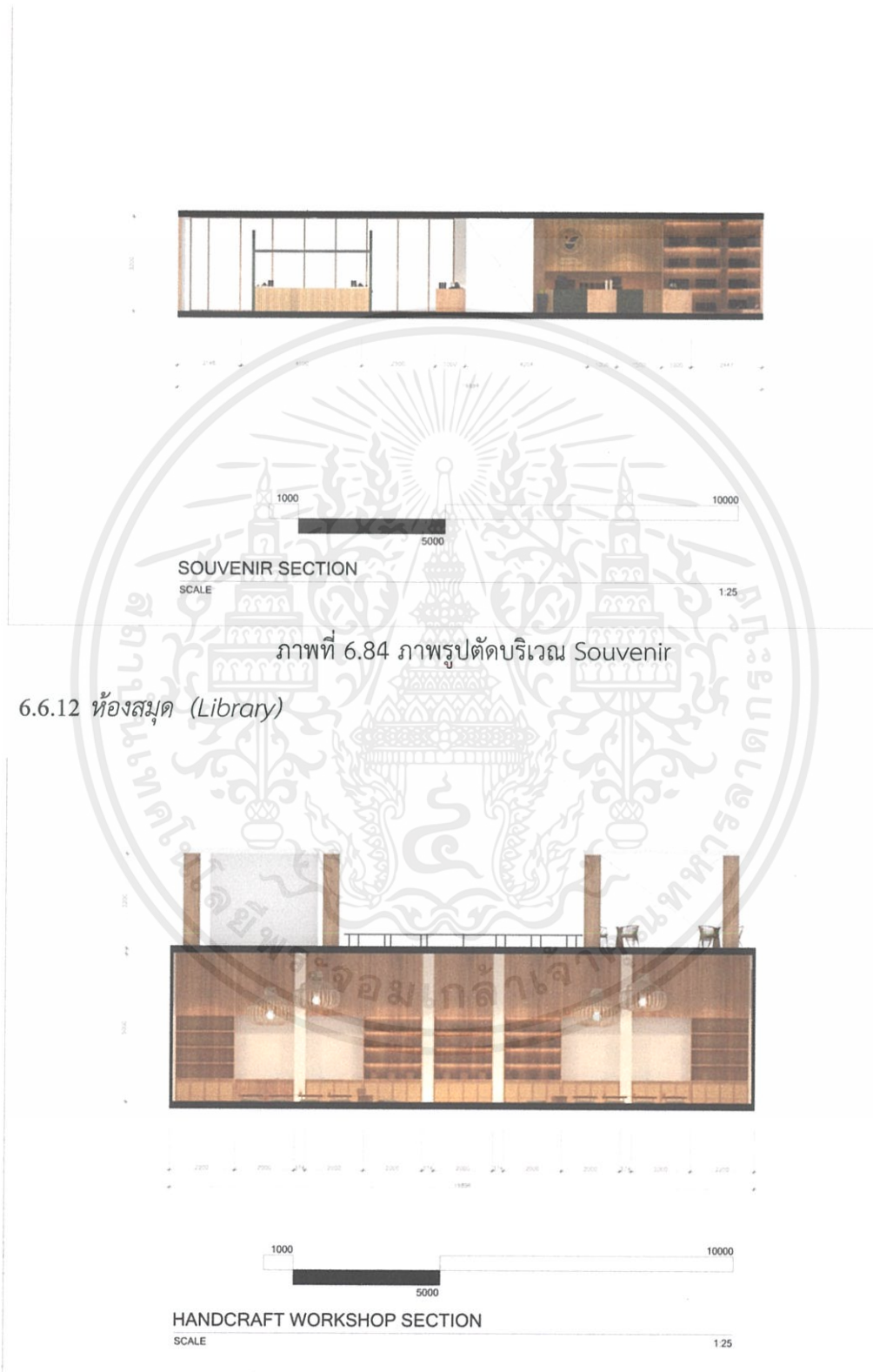
### 6.6.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



ภาพที่ 6.83 ภาพรูปตัดบริเวณ Tea café

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.6.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)

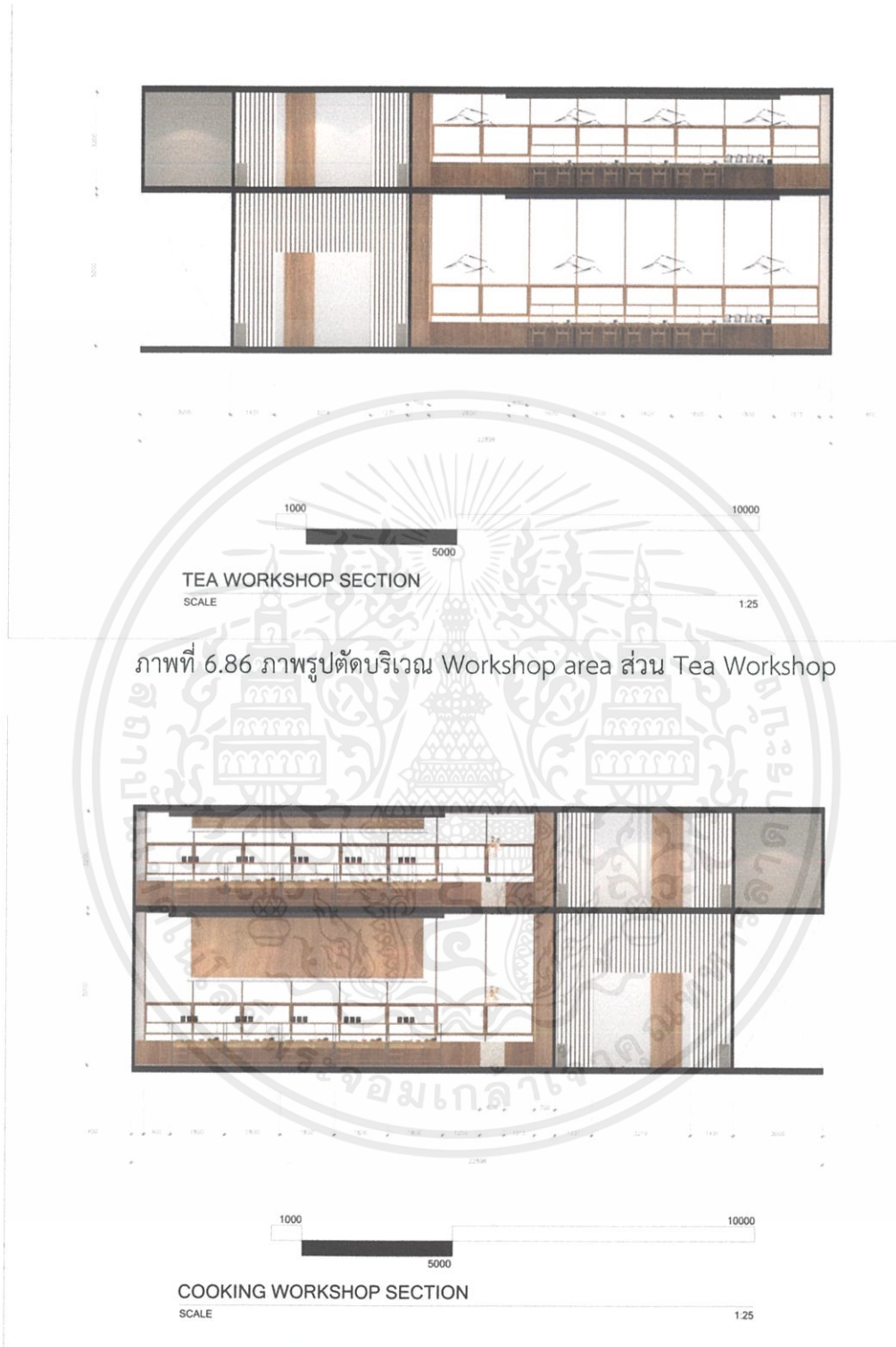


ภาพที่ 6.84 ภาพรูปตัดบริเวณ Souvenir

6.6.12 ห้องสมุด (Library)

ภาพที่ 6.85 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Handcraft Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.86 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Tea Workshop

ภาพที่ 6.87 ภาพรูปตัดบริเวณ Workshop area ส่วน Cooking Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.7 ภาพทัศนียภาพภายในโครงการ (Perspective)

### 6.7.1 โถงต้อนรับ (Lobby)



ภาพที่ 6.88 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Lobby

### 6.7.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภาพที่ 6.89 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Fitness ให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.90 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Fitness

### 6.7.3 สปา (Spa)



ภาพที่ 6.91 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 6.7.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.92 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Superior

#### 6.7.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)



ภาพที่ 6.93 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Superior

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.7.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)



ภาพที่ 6.94 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa



ภาพที่ 6.95 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.96 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa



ภาพที่ 6.97 ภาพทัศนียภาพบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.7.7 ร้านอาหาร (Restaurant)

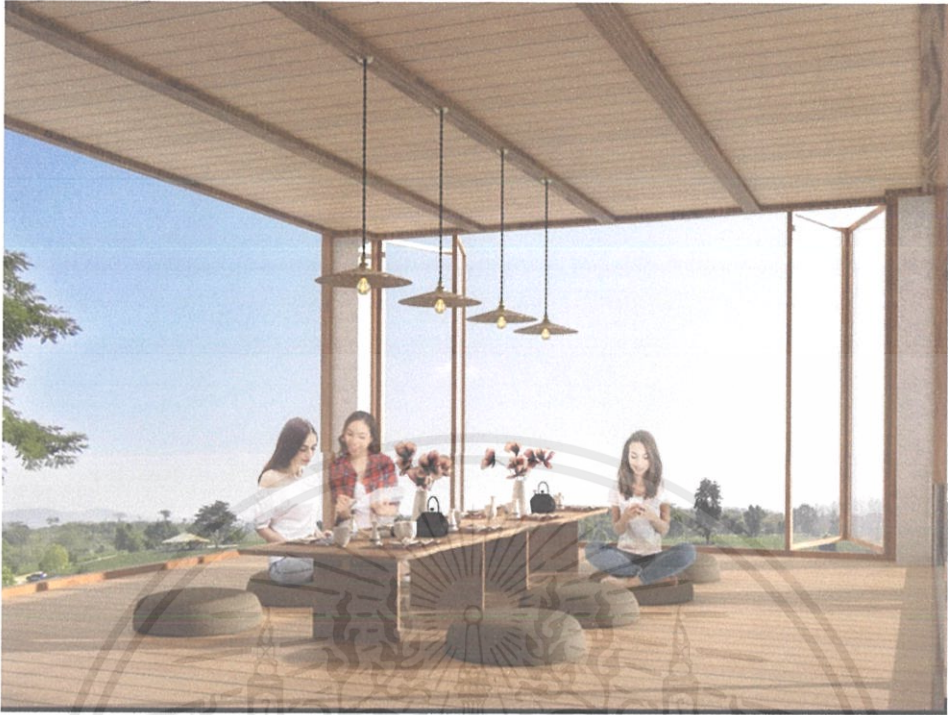


ภาพที่ 6.98 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารไทย



ภาพที่ 6.99 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารจีน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.100 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Restaurant ห้องอาหารญี่ปุ่น

6.7.8 โถงพักคอย (Waiting area)



ภาพที่ 6.101 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Waiting area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.7.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.102 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Souvenir

### 6.7.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



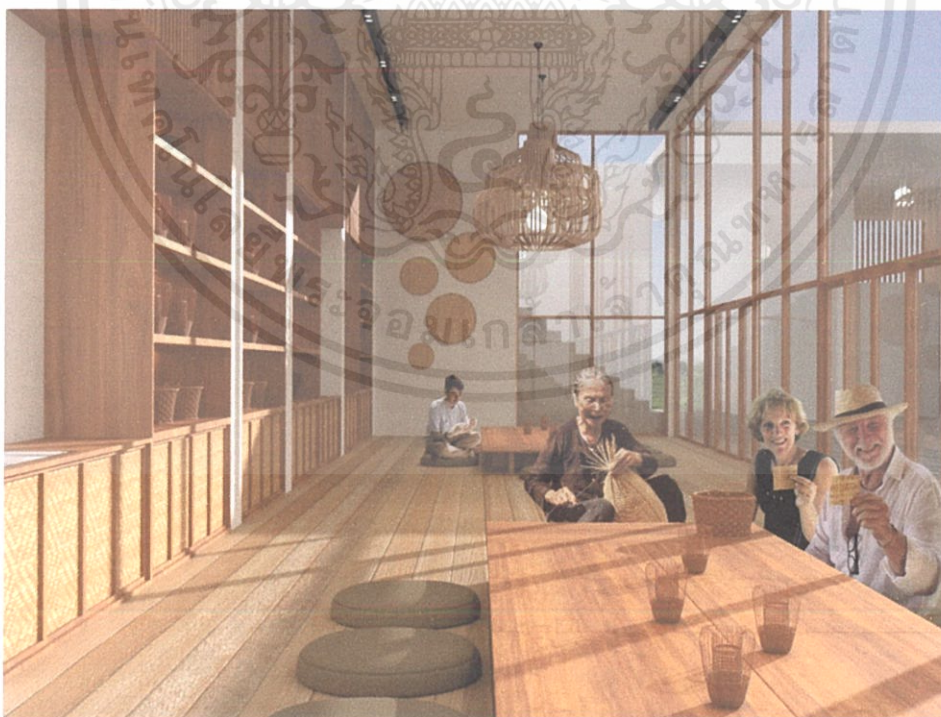
ภาพที่ 6.103 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Tea café ส่วน Traditional Tea café

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.104 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Tea café ส่วน Modern Tea café

#### 6.7.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)



ภาพที่ 6.105 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Handcraft Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6.106 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Tea Workshop



ภาพที่ 6.107 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Workshop area ส่วน Cooking Workshop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

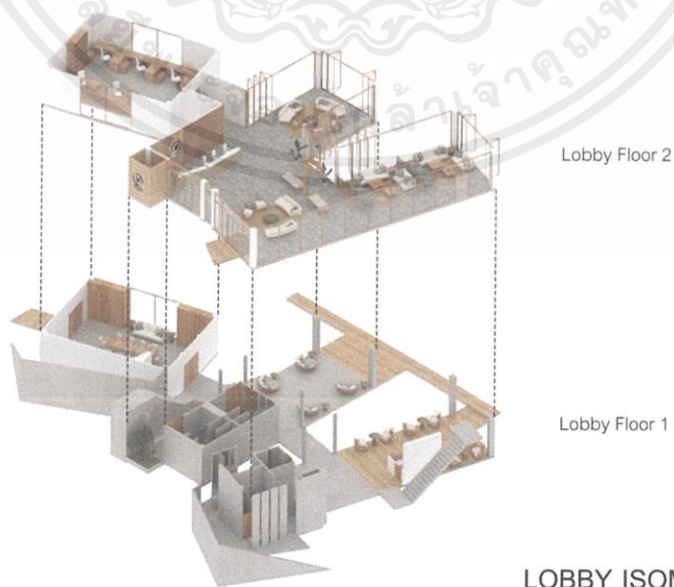
6.7.12 ห้องสมุด (Library)



ภาพที่ 6.108 ภาพทัศนียภาพบริเวณ Library

6.8 ภาพไอโซเมตริกของอาคารในโครงการ (Perspective)

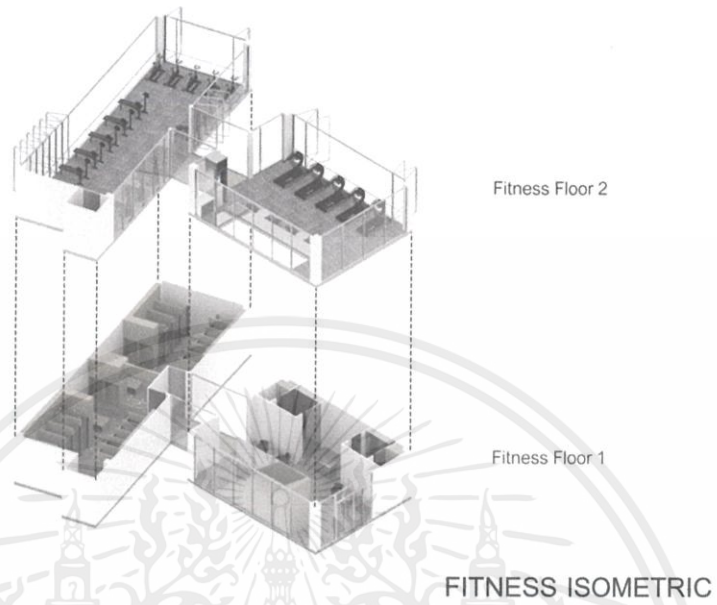
6.8.1 โถงต้อนรับ (Lobby)



ภาพที่ 6.109 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Lobby

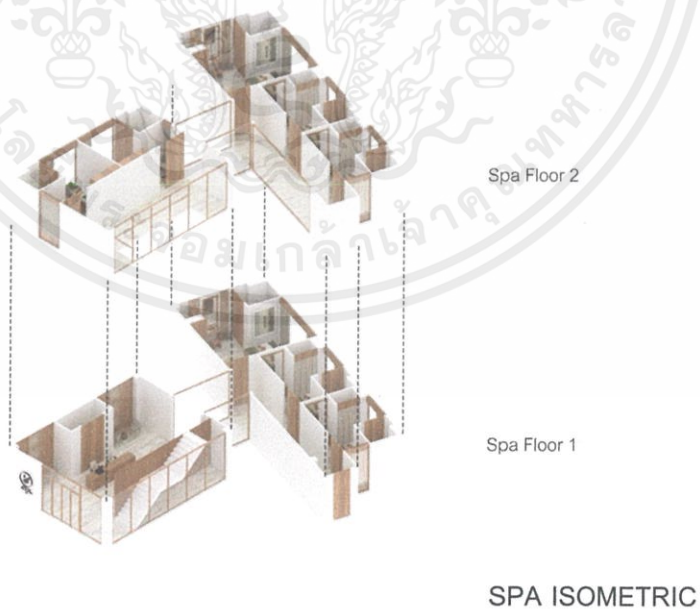
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.8.2 ห้องออกกำลังกาย (Fitness)



ภาพที่ 6.110 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Fitness

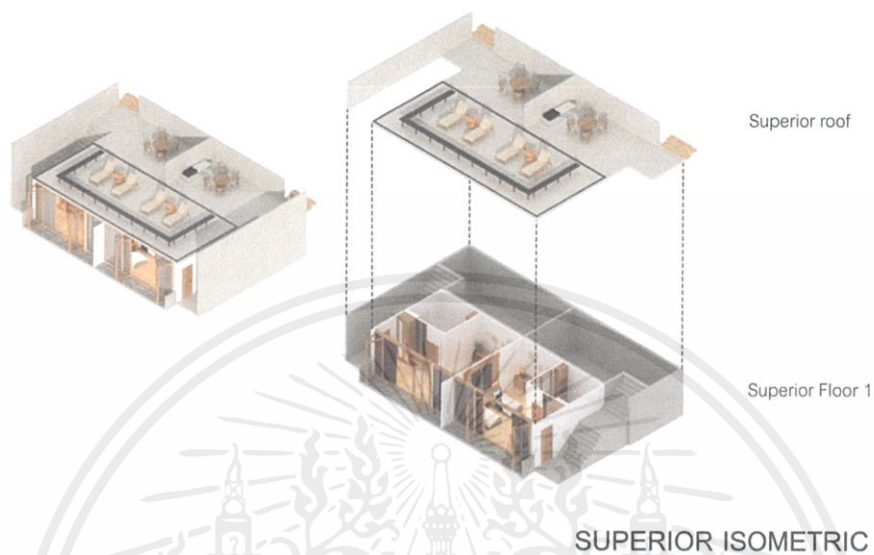
### 6.8.3 สปา (Spa)



ภาพที่ 6.111 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 6.8.4 ห้องพักประเภทห้องซูพีเรีย (Superior Guest room)



ภาพที่ 6.112 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Superior

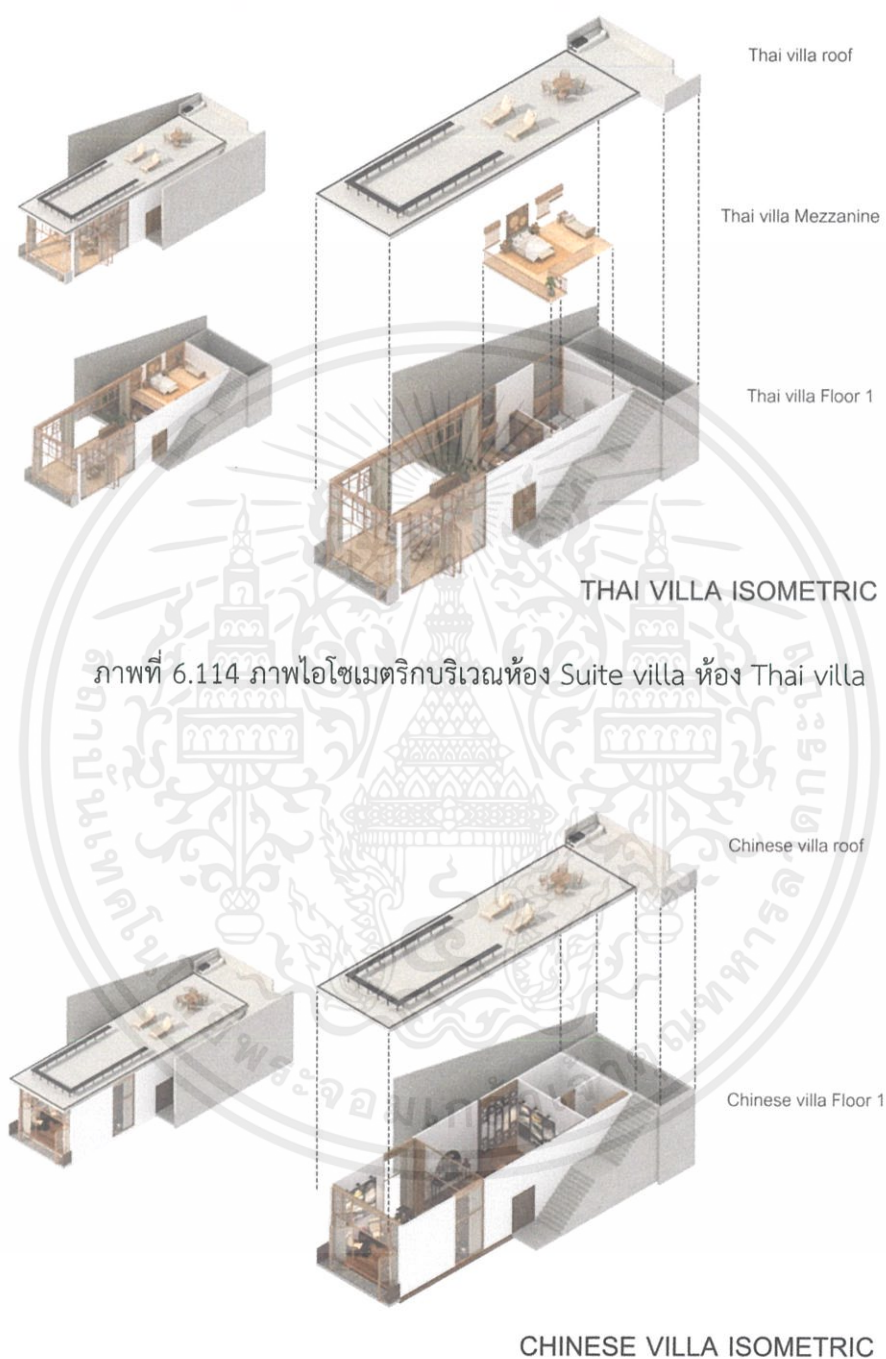
#### 6.8.5 ห้องพักประเภทห้องดีลักซ์ (Deluxe)



ภาพที่ 6.113 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Deluxe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

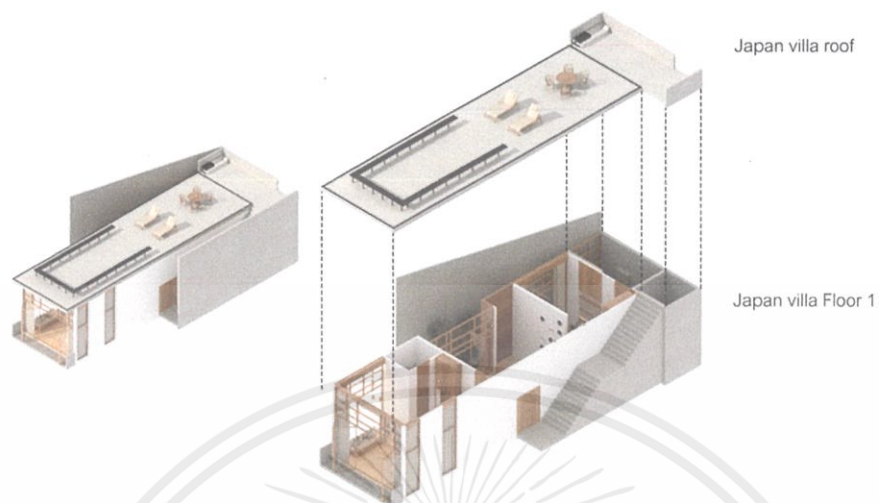
6.8.6 ห้องพักประเภทห้องสวีท หรือห้องสวีท วิลล่า (Suite / Suite villa)



ภาพที่ 6.114 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Thai villa

ภาพที่ 6.115 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Chinese villa

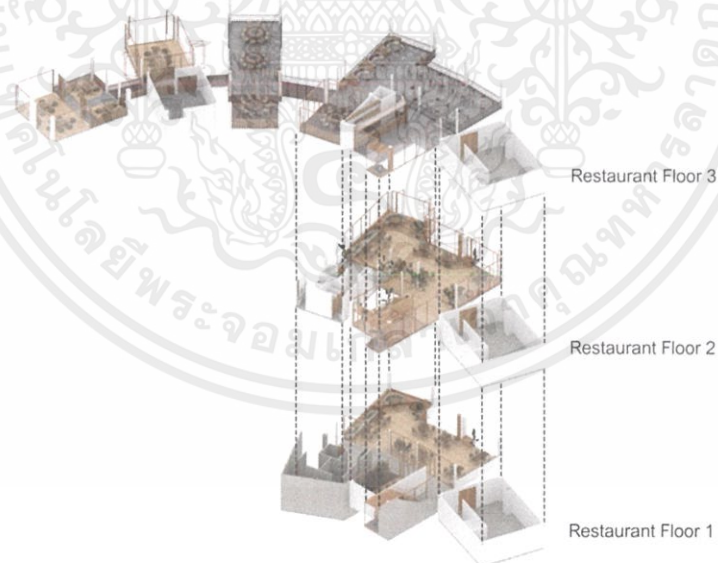
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



JAPAN VILLA ISOMETRIC

ภาพที่ 6.116 ภาพไอโซเมตริกบริเวณห้อง Suite villa ห้อง Japanese villa

#### 6.8.7 ร้านอาหาร (Restaurant)

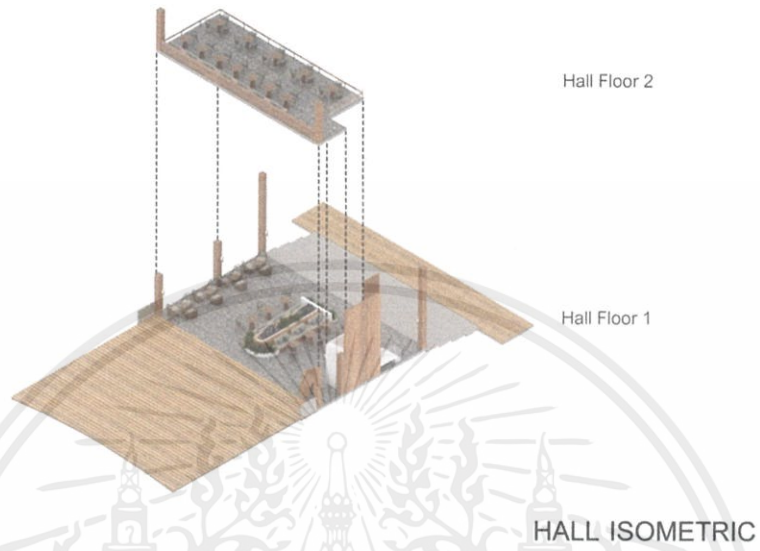


RESTAURANT ISOMETRIC

ภาพที่ 6.117 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Restaurant

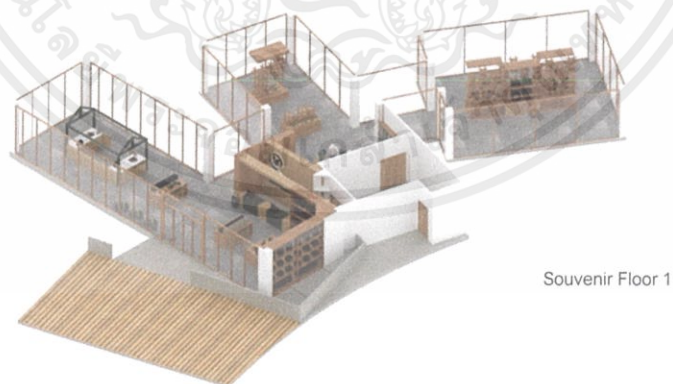
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.8.8 โถงพักคอย (Waiting area)



ภาพที่ 6.118 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Waiting area / Waiting Hall

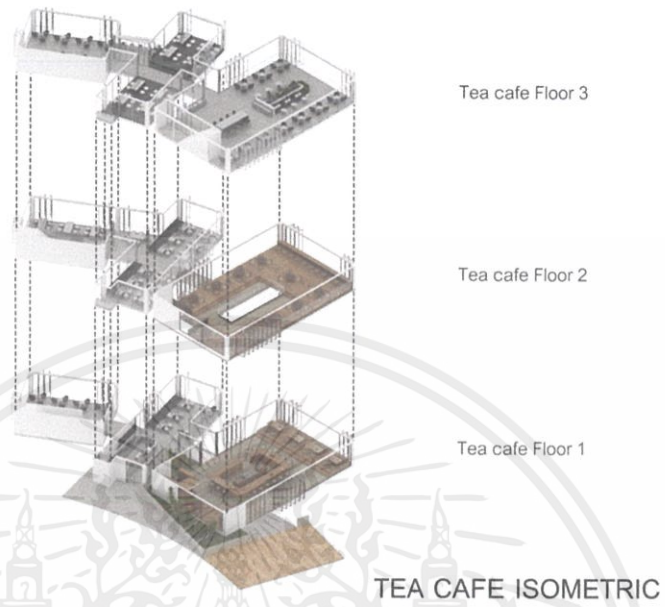
### 6.8.9 ร้านขายของที่ระลึก (Souvenir shop)



ภาพที่ 6.119 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Souvenir

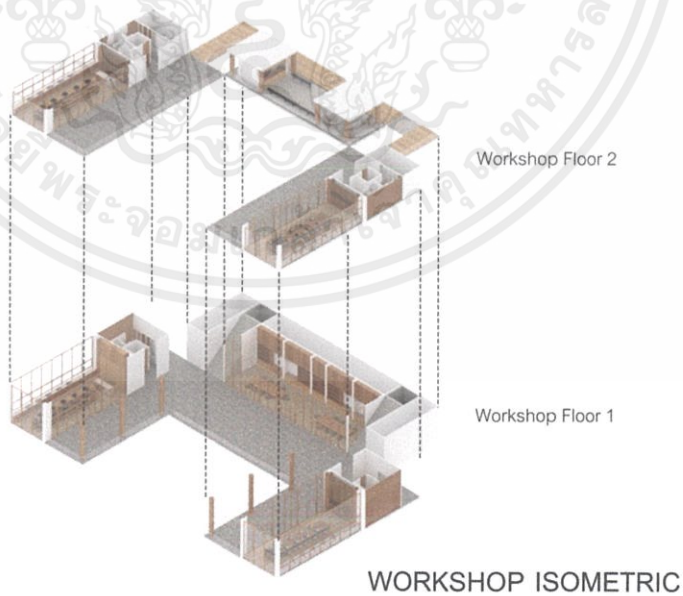
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.8.10 คาเฟ่ชา (Tea cafe)



ภาพที่ 6.120 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Tea café

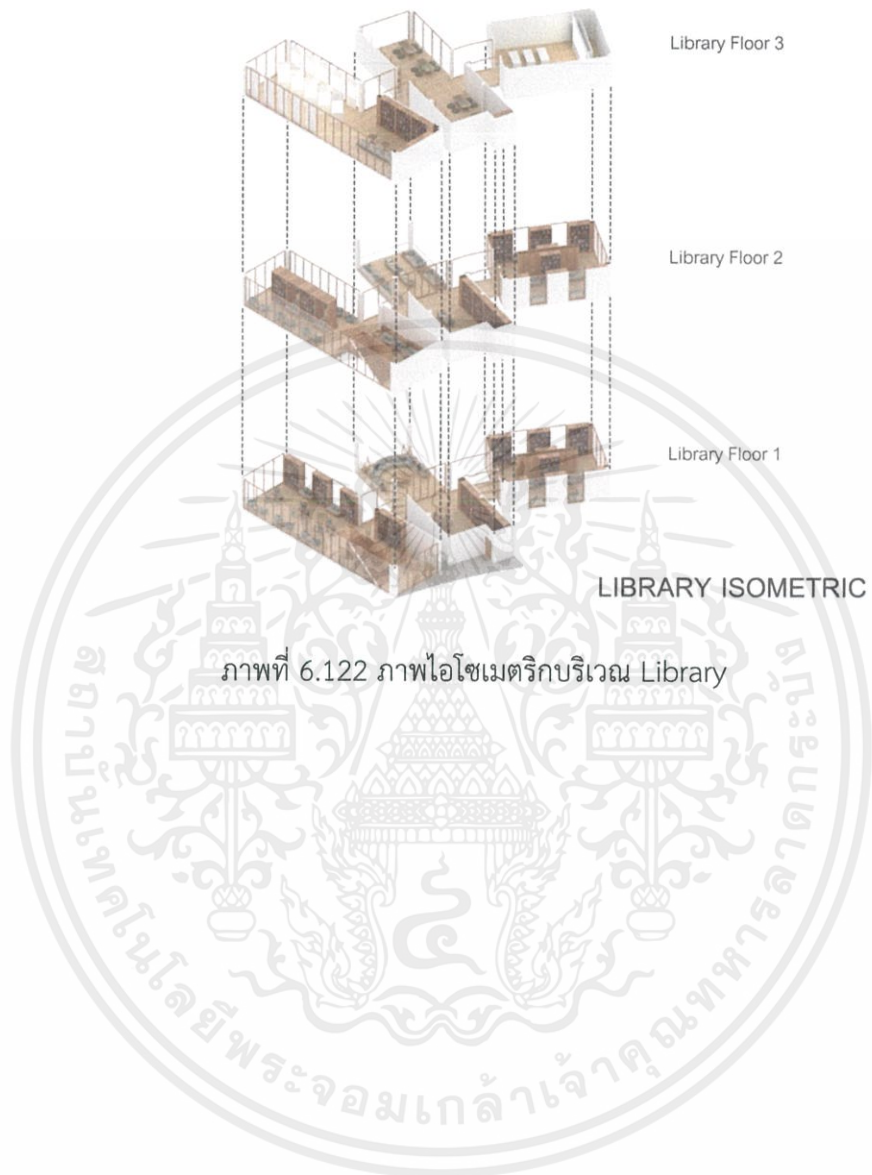
6.8.11 ส่วนทำกิจกรรมเวิร์คชอป (Workshop area)



ภาพที่ 6.121 ภาพไอโซเมตริกบริเวณ Workshop area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.8.12 ห้องสมุด (Library)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

- ยุทธศาสตร์ชา. (2562). ยุทธศาสตร์ชา ปี 2560-2564. สืบค้นจาก <http://irrigation.rid.go.th/rid3/chumpol/2012/images/ChatMonkon/60.Work/002>.
- สยามมีเดีย. (2562). การพัฒนาประเทศไทยให้เป็นศูนย์กลางสุขภาพนานาชาติ “Medical Hub” นโยบายสำคัญของรัฐบาลไทย. สืบค้นจาก <http://live.siammedia.org/index.php/article/chit-chat-health/9739>.
- วิกิพีเดีย. (2562). จังหวัดเชียงราย. สืบค้นจาก <https://th.wikipedia.org/wiki/จังหวัดเชียงราย>.
- Travel Thai Culture. (2562). เชียงรายแหล่งผลิต ชาและกาแฟคุณภาพดีระดับโลก. สืบค้นจาก <http://www.travelthaiculture.com/เชียงราย-ดินแดนแห่งแหล่ง/>.
- ไร่ชาฉุยฟง. (2562). Google maps.[แผนที่]. สืบค้นจาก <https://www.google.com/maps/place/Choui+Fong+Tea+Plantation/@20.2000091,99.8123837,2105m/data=!3m1!1e3!4m5!3m4!1s0x30d6fdc555555553:0x3e4bdb17ac81d345!8m2!3d20.1998313!4d99.8164418>
- ไปด้วยกัน.คอม. (2562). ไร่ชาฉุยฟง. สืบค้นจาก [https://www.paiduaykan.com/76\\_province/north/chiangrai/chouifongtea.html](https://www.paiduaykan.com/76_province/north/chiangrai/chouifongtea.html).
- 2Baht Travel. (2562). รวมไร่ชาสุดสวย 3 แห่งใน จ.เชียงราย. สืบค้นจาก <https://2baht.com/tea-farm-chiangrai/>.
- Emagtravel. (2562). ไร่ชาฉุยฟง อำเภอแม่จัน เชียงราย. สืบค้นจาก <https://www.emagtravel.com/archive/chouifong.html>.
- บ้านและสวน. (2562). CHUI FONG TEA-CAFÉ จิบชากลางไร่ชาที่ฉุยฟง. สืบค้นจาก <https://www.baanlaesuan.com/59215/design/lifestyle/cafes/chui-fong-tea-cafe>.
- MGROnline. (2562). บทบาทไทย ในฐานะผู้นำอาเซียน กับการยกระดับอุตสาหกรรมเที่ยวเชิงสุขภาพ. สืบค้นจาก <https://mgronline.com/smes/detail/9620000058058>.
- มติชนออนไลน์. (2562). “รัฐ-เอกชน” ประสานพลัง ปรับแผนดึงดูดนักท่องเที่ยวจีนมาไทย พร้อมจับอาเซียนหนุนยอด. สืบค้นจาก [https://www.matichon.co.th/economy/eco-report/news\\_1190160](https://www.matichon.co.th/economy/eco-report/news_1190160).
- ไร่ชา101. (2562). Google maps.[แผนที่]. สืบค้นจาก <https://www.google.com/maps/search/ไร่ชา+101/@20.1598161,99.6585935,1034m/data=!3m1!1e3>.
- รักบ้านเกิด. (2562). ไร่ชา 101 ดอยแม่สลอง. สืบค้นจาก <https://www.rakbankerd.com/travel/view.php?id=333&type=2>.
- MThai. (2562). พวกกันไปฟิน! 10 ไร่ชาวิสวยในเมืองไทย หนาวนี้ไม่ไปไม่ได้แล้ว. สืบค้นจาก <https://travel.mthai.com/blog/145061.html>
- ไปด้วยกัน.คอม. (2562). ไร่บุญรอด เชียงราย. สืบค้นจาก <https://www.paiduaykan.com/province/north/chiangrai/boonrawdfarm.ht>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม (ต่อ)

- สิงห์ปาร์คเชียงราย. (2562). Google maps.[แผนที่]. สืบค้นจาก <https://www.google.com/maps/place/Singha+Park+Chiang+Rai/@19.8529981,99.7433744,905m/data=!3m1!1e3!4m8!1m2!2m1!1z4LmE4Lij4Lml4Lia4Li44LiN4Lij4Lit4LiUIOC5gOC4iuC4teC4ouC4h-C4o-C4suC4ogl3m4!1s0x30d70feb0e464e53:0xeeb653eaf54e130e!8m2!3d19.8529981!4d99.7433744>.
- Emagtravel. (2562). รีวิวไร่บุญรอด เชียงราย สิงห์ปาร์ค การเดินทาง แผนที่. สืบค้นจาก <https://www.emagtravel.com/archive/singha-park.html>.
- OKnation.net. (2562). เชียงราย (ตอน 3) รีวิวสิงห์ปาร์ค ไร่บุญรอด กินอาหารท่ามกลางวิวไร่ชาและทิวเขา. สืบค้นจาก <http://oknation.nationtv.tv/blog/print.php?id=977424>.
- Museum Thailand. (2562). แหล่งการเรียนรู้ สิงห์ปาร์ค เชียงราย. สืบค้นจาก <https://www.museumthailand.com/th/museum/Sing-Park-Chiang-Rai>.
- Roomlife. (2562). TEA CAFÉ 2 นั่งมองวิวไร่ชาฉุยฟงใต้อาคารทรงกล่งที่ออกแบบลือไปกับทิวเขา. สืบค้นจาก <https://www.baanlaesuan.com/133049/design/lifestyle/cafes/tea-cafe-2>.
- Wazzadu. (2562). “คาเฟ่ชา ฉุยฟง” ผลงานออกแบบจากสถาปนิกไทย ที่คว้ารางวัลระดับโลก The Architizer A+Awards. สืบค้นจาก <https://www.wazzadu.com/article/1060>.
- ภูใจใส เมาน์เทน รีสอร์ท. (2562). ภูใจใส เมาน์เทน รีสอร์ท. สืบค้นจาก <https://www.phu-chaisai.com/th/kitchen-farms/>
- Smart finder. (2562). ประวัติความเป็นมาของโรงแรม. สืบค้นจาก <https://smartfinder.asia/ประวัติโรงแรม-hotels-history/>.
- SSRU. (2562). โรงแรมและประเภทของโรงแรม. สืบค้นจาก [http://www.elfhs.ssrุ.ac.th/weera\\_we/pluginfile.php/222/mod\\_resource/content/0/\\_Hotel\\_and\\_FB.pdf](http://www.elfhs.ssrु.ac.th/weera_we/pluginfile.php/222/mod_resource/content/0/_Hotel_and_FB.pdf).
- สมาคมผู้ตรวจสอบอาคาร. (2562). กฎกระทรวง กำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม พ.ศ. ๒๕๕๑. สืบค้นจาก <http://www.bsa.or.th/กฎหมาย/กฎกระทรวง-กำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม-พศ-๒๕๕๑.html>.
- Dr.Hotel Thailand. (2562). การแบ่งสายงานและระดับของการบริหารจัดการในโรงแรม. สืบค้นจาก <https://www.doctorhotelthailand.com/16554010/การแบ่งสายงานและระดับของการบริหารจัดการในโรงแรม>.
- SlideShare. (2562). หน้าที่และความรับผิดชอบของแผนกต่างๆ ในโรงแรม. สืบค้นจาก <https://www.slideshare.net/blackstarshooter99/ss-34199538>.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม (ต่อ2)

- SlideShare. (2562). Week 3 Organization And System 2 2552. สืบค้นจาก [https://www.slideshare.net/jigisjig/week-3-organization-and-system-2-2552?next\\_slideshow=1](https://www.slideshare.net/jigisjig/week-3-organization-and-system-2-2552?next_slideshow=1).
- Medthai. (2562). ชา สรรพคุณและประโยชน์ของชา ใบชา น้ำชา 36 ข้อ ! (Tea). สืบค้นจาก <https://medthai.com/ชา/>.
- Ohlor. (2562). วิธีชงชาให้ร่อยอย่างถูกต้อง. สืบค้นจาก <http://www.ohlor.com/วิธีชงชาให้ร่อย/>.
- Jetradar. (2562). ชา 10 แบบ 10 ประเทศ กับ JetRadar. สืบค้นจาก <https://www.jetradar.co.th/blog/jetradar-10-teas-in-10-countries-ชา/>.
- บ้านชาไฮท์แลนด์. (2562). ชาอู่หลง และประวัติความเป็นมา. สืบค้นจาก <https://www.thehighlandtea.com/ชาอู่หลง/>.
- บ้านชาไฮท์แลนด์. (2562). วิธีการชงชา การชงชากังฟูแบบจีนดั้งเดิม. สืบค้นจาก <https://www.thehighlandtea.com/ชาอู่หลง/>.
- บ้านชาไฮท์แลนด์. (2562). วิธีชงชาด้วย กายหว่าน. สืบค้นจาก <https://www.thehighlandtea.com/กายหว่าน/>.
- Komachi japan. (2562). ห้องชงชาของญี่ปุ่น. สืบค้นจาก <http://komachijp.com/culture/646>.
- สาระดีดี.คอม. (2562). การท่องเที่ยวแบบยั่งยืน. สืบค้นจาก [http://www.sara-dd.com/index.php?option=com\\_content&view=article&id=219:sustainable-tourism&catid=25:the-project&Itemid=72](http://www.sara-dd.com/index.php?option=com_content&view=article&id=219:sustainable-tourism&catid=25:the-project&Itemid=72).
- ออร์แกนิกซีดส์. (2562). ออร์แกนิก คืออะไร?. สืบค้นจาก <https://www.organicseedsthailand.com/blog/ออร์แกนิก-คืออะไร/>.
- Veranda resort. (2562). Veranda High Resort Chiangmai. Retrieved from [https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc\\_presidential\\_pool\\_villa.html](https://www.verandaresort.com/verandachiangmai/acc_presidential_pool_villa.html).
- Accorhotels. (2562). วีรันดา ไฮ รีสอร์ท เชียงใหม่. สืบค้นจาก <https://www.accorhotels.com/th/hotel-8154-วีรันดา-ไฮ-รีสอร์ท-เชียงใหม่-เอ็มแกลเลอรี-บาย-โซฟิเทล/index.shtml#section-services>.
- PropDNA. (2562). PropDNA Review : “รายา เฮอร์ริเทจ เชียงใหม่” มนต์เสน่ห์แห่งความมหรรศจรรย์สานการบอกเล่าวิถีชีวิต ภูมิปัญญาท้องถิ่นดั้งเดิม ด้วยการออกแบบที่มีเอกลักษณ์อย่างร่วมสมัย จุดหมายปลายทางแห่งใหม่ในการลิ้มรสอาหารอันเปี่ยมไปด้วยสไตล์. สืบค้นจาก <https://www.propdna.net/property-review/raya-heritage>.
- TheMomentum. (2562). รายา เฮอร์ริเทจ เชียงใหม่ โรงแรมริมน้ำปิงที่บอกเล่าวิถีชาวบ้านโบราณได้อย่างร่วมสมัย. สืบค้นจาก <https://themomentum.co/raya-heritage-chiangmai/>.
- บ้านและสวน. (2562). Raya Heritage สุขสงบริมปิง. สืบค้นจาก <https://www.baanlaesuan.com/141344/houses/raya-heritage>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บรรณานุกรม (ต่อ3)

- Boonthavorn. (2562). มารู้อัจฉริยะหลอดไฟ LED แบบง่ายๆ ทำไมจึงนิยมใช้ และวิธีการเลือกซื้อ. สืบค้นจาก <https://www.boonthavorn.com/home-decoration-tips/lighting/advantage-bulb-led>.
- กระทรวงพลังงาน. (2562). ระบบแสงสว่าง. สืบค้นจาก [http://www2.dede.go.th/bhrd/old/web\\_display/building/build\\_lighting.html](http://www2.dede.go.th/bhrd/old/web_display/building/build_lighting.html)
- Flash Newsletter. (2562). กระจกหน้าต่างอิเล็กทรอนิกส์ควบคุมแสง. สืบค้นจาก <http://meaenergysavingbuilding.net/downloads/FlashNews/FlashNewsletter05.pdf>
- กระทรวงพลังงาน. (2562). Grey water นำกลับมาใช้ใหม่ให้คุ้มค่า. สืบค้นจาก [http://www.dede.go.th/ewt\\_dl\\_link.php?nid=46179](http://www.dede.go.th/ewt_dl_link.php?nid=46179)
- SCG. (2562). ปูนซีเมนต์เทา VS ปูนซีเมนต์ขาว. สืบค้นจาก [http://www.dede.go.th/ewt\\_dl\\_link.php?nid=46179](http://www.dede.go.th/ewt_dl_link.php?nid=46179)
- Sala Khaoyai Resort. (2562). Sala Khaoyai Resort. สืบค้นจาก <https://www.salahospitality.com/khaoyai/th/>
- แพนพาเทียว. (2562). Sala Khaoyai ความสุขที่ตามหา. สืบค้นจาก <http://www.mylifemytravels.com/sala-khaoyai/>

ภาคผนวก

6.9 ภาคผนวก ก : ยุทธศาสตร์ชา

ยุทธศาสตร์ชา

เป้าหมาย

- (1) พัฒนาและส่งเสริมให้ผู้ผลิตชาเข้าสู่ระบบมาตรฐานการผลิตเกษตรดีที่เหมาะสมตามมาตรฐานเพิ่มขึ้นร้อยละ 20
- (2) เพิ่มมูลค่าการค้าชาอย่างน้อยร้อยละ 10 ภายในปี 2564

กลยุทธ์

กลยุทธ์ที่ 1 เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุนการผลิต เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

แนวทางดำเนินการ	หน่วยงาน
1. จัดทำเขตการผลิตชาที่เหมาะสม มีศักยภาพด้านการผลิตในพื้นที่ปลูกเดิม และพื้นที่ที่ทศมศึกษาภาพใหม่ โดยคำนึงถึงสภาพดิน ภูมิอากาศ ระบบชลประทาน (1) บริหารจัดการพื้นที่ และควบคุมพื้นที่ผลิตให้มีปริมาณที่เหมาะสม เพื่อป้องกันด้านปริมาณสินค้าที่ออกสู่ตลาดในอนาคต	ทส. พต. สปก. สศก.
2. ขึ้นทะเบียน และจัดทำฐานข้อมูลเกษตรกรปลูกชา	กสก. สศก.
3. พัฒนาและส่งเสริมการใช้ทรัพยากรดินในการผลิตชาอย่างมีประสิทธิภาพ	พต.
4. ปรับปรุงสวนชาเสื่อมโทรม	กสก. กวก.พต. ภาคเอกชน สวพส.
5. พัฒนาการผลิตและรับรองสวนชาของเกษตรกรให้ได้มาตรฐาน GAP และอินทรีย์ และมาตรฐานสากล	กวก. กสก. ภาคเอกชน สวพส.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม

แนวทางดำเนินการ	หน่วยงาน
1. ส่งเสริมการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าผลิตภัณฑ์ชา การสร้างเอกลักษณ์ชาไทย การผลิตชาให้ได้มาตรฐานไทยและสากล	กสส. อก. วท. สถาบันการศึกษา
2. ส่งเสริมการแปรรูปให้ได้มาตรฐาน GMP/HACCP	วท. อก. อย. สถาบันการศึกษา
3. ส่งเสริมการสร้างนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ชา	วท. สถาบันการศึกษา
4. ส่งเสริมการสร้างแบรนด์สินค้าและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม	อก. พณ.ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา

### กลยุทธ์ที่ 3 พัฒนาด้านการตลาด

แนวทางดำเนินการ	หน่วยงาน
1. ส่งเสริมการซื้อขายใบชา และผลิตภัณฑ์ชาให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล ตามชั้นคุณภาพ	
(1) จัดทำมาตรฐานใบชา เพื่อยกระดับคุณภาพ	มกอช.
(2) ทบทวนมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชาเพื่อยกระดับคุณภาพและส่งเสริมการใช้	อก.
(3) พัฒนาการรับรองตามมาตรฐานชาของประเทศและอาเซียน	มกอช. กวก.
(4) การประชาสัมพันธ์และส่งเสริมซื้อขายชาใบและผลิตภัณฑ์ชาตามชั้นคุณภาพ	มกอช. พณ. อดท.
2. บริหารตลาดภายในและตลาดต่างประเทศ	
(1) ประชาสัมพันธ์เผยแพร่ข้อมูลการเคลื่อนไหวราคาสินค้าชา	พณ.
(2) ประชาสัมพันธ์ชาไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ	พณ.
3. แนวทางกลไก และมาตรการด้านการตลาดหลังส่งเสริมการผลิต	พณ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### กลยุทธ์ที่ 4 ด้านการวิจัยและพัฒนา

แนวทางดำเนินการ	หน่วยงาน
1. วิจัยพันธุ์ชาที่ให้ผลผลิตสูง ด้านทานโรค ทนแล้งและมีมาตรฐานคุณภาพตรงตามความต้องการของผู้ผลิตและได้รับการยอมรับจากเกษตรกร	กวก. วท. สวพส. ภาคเอกชน สถาบันการศึกษา
2. วิจัยเทคโนโลยีการผลิตชาในการเพิ่มผลผลิต คุณภาพ และลดต้นทุนการผลิต (การตัดแต่งอัตราปุ๋ยที่เหมาะสม ระบบน้ำ สภาพอากาศที่เปลี่ยนแปลง การป้องกันโรคและแมลง เครื่องจักรกลการเกษตร และเทคโนโลยีหลังการเก็บเกี่ยว)	กวก. สวพส. สถาบันการศึกษา วท. ภาคเอกชน
3. วิจัยและพัฒนานวัตกรรมเพื่อเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และเครื่องมือแปรรูปชา	วท. กวก. อก. สถาบันการศึกษา สศก. พณ.
4. การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีด้านการติดตาม การคาดการณ์และระบบเตือนภัยที่เป็นระดับ microclimate และระบบพยากรณ์ผลผลิต เพื่อกำหนดแนวทางการแก้ไขปัญหาในกรณีที่เกิดความเสียหายต่อชา อันเนื่องมาจากภัยพิบัติในรูปแบบต่างๆ	วท. กวก. กษ. กรมชลประทาน กรมอุตุนิยมวิทยา
5. วิจัยและพัฒนาการตลาดเดิมและตลาดใหม่เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน	สศก. กวก. กสท. กสส.
6. วิจัยและพัฒนาความร่วมมือกับต่างประเทศ	กวก. กกส. กสท. พณ. สถาบันการศึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

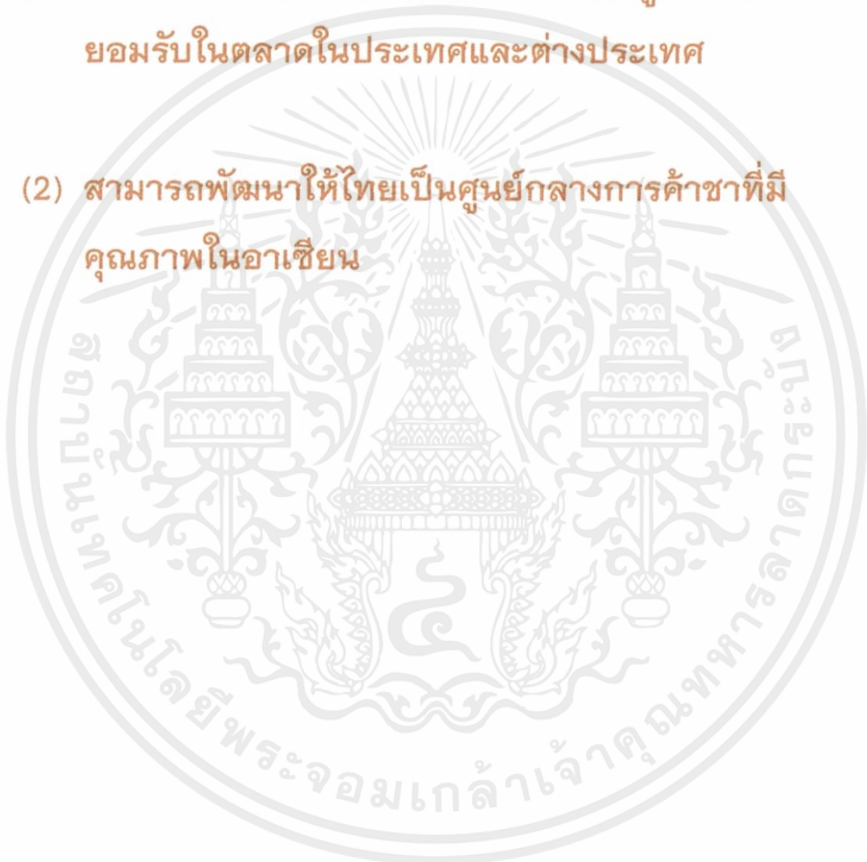
### กลยุทธ์ที่ 5 ด้านการบริหารจัดการ

แนวทางดำเนินการ	หน่วยงาน
1. บริหารสำนักงานเลขานุการในการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ (1) ติดตาม ประสานงานระหว่างหน่วยงานเพื่อเชื่อมโยง ผลงานวิจัยต่างๆ ไปประยุกต์เพื่อใช้ประโยชน์ในการ ขับเคลื่อนกลยุทธ์อื่นๆ	คณะอนุกรรมการพิเศษ คณะทำงานพิเศษ กกว.
2. สร้างเครือข่ายข้อมูลภายในประเทศและต่างประเทศ	กกว. พณ. สศก.สมาคม สถาบันการศึกษา
3. พัฒนาเครือข่ายผู้ผลิตชา	กสก. กสส. สมาคม
4. พัฒนาเครือข่ายกลุ่มรับซื้อและจัดการผลผลิต	กสส. พณ. ภาคเอกชน
5. จัดทำโครงการความร่วมมือระหว่างผู้ปลูกและภาคเอกชนเพื่อการ ผลิตชาอย่างยั่งยืน	กษ. ภาคเอกชน ภาคเกษตรกร
6. ประชาสัมพันธ์ให้เกษตรกรใช้พื้นที่สำหรับการเพาะปลูกชาในที่ดิน ที่เป็นไปตามข้อกำหนดของกฎหมายที่เกี่ยวข้อง เพื่อป้องกันการบุกรุก พื้นที่ป่าเพื่อทำการเกษตรต่อไป	ทส. กษ.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- (1) ทำให้ชาใบและผลิตภัณฑ์ชาไทย เป็นที่รู้จักและยอมรับในตลาดในประเทศและต่างประเทศ
- (2) สามารถพัฒนาให้ไทยเป็นศูนย์กลางการค้าชาที่มีคุณภาพในอาเซียน



## การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์

เพื่อให้การดำเนินงานตามยุทธศาสตร์ฯเป็นไปตามเป้าหมาย  
จะต้องได้รับการสนับสนุนจาก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ปัจจัยความสำเร็จของ ยุทธศาสตร์

ปัจจัยที่สนับสนุนที่จะทำให้การขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ชาติปี 2560-2564 บรรลุเป้าหมายที่กำหนด ได้แก่ ได้รับการจัดสรรงบประมาณ การทำงานในลักษณะบูรณาการของผู้ที่เกี่ยวข้อง ได้แก่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.10 ภาคผนวก ข : มาตรฐานโรงแรม 5 ดาว

## มาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานโรงแรม (Hotel Standard) ระดับ 5 ดาว

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	<b>หมวดที่ 1. สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ</b> <b>ประกอบด้วย 4 เกณฑ์ 13 ตัวชี้วัด</b>
	<b>1.1 สถานที่ตั้งและการเดินทาง มี 2 ตัวชี้วัด</b>
1	1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักร้อยละ 5 (5)
2	2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 4 (4)
	<b>1.2 บ้ายช้อ หรือสัญลักษณ์ มี 1 ตัวชี้วัด</b>
3	1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักร้อยละชัดเจน ไม่ชำรุด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน ทั้งนี้ บ้ายช้อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนภาษาต่างประเทศและมีความสวยงามเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 8 (8)
	<b>1.3 สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป มี 2 ตัวชี้วัด</b>
4	1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักร้อยละดี สะอาดพร้อมไฟส่องสว่าง ในเวลากลางคืน ที่ออกแบบอย่างสวยงาม เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 10 (10)
5	2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 10 (10)
	<b>1.4 ที่จอดรถ และบริการ รับ-ส่ง มี 8 ตัวชี้วัด</b>
6	1) มีที่จอดรถรับ - ส่งผู้เข้าพัก พร้อมทางลาดที่สะดวก ปลอดภัย ภายใต้สิ่งปกคลุม (2)
7	2) มีการจัดทางสัญจรของรถ และคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย (3)
8	3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ) (3)
9	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลากลางคืน (3)
10	5) มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 40 % ของจำนวนห้องพัก (4)
11	6) มีบริการรับ-ส่งผู้เข้าพักโดยรถลิμουซีนที่มีคุณภาพและเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 1 (1)
12	7) มีบริการ Valet Parking ที่มีคุณภาพ และเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 2 (2)
13	8) มีทางลาดและสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับคนพิการในการเข้าถึงโถงต้อนรับ (3)
	<b>หมวดที่ 2. โถงต้อนรับ ห้องนำสาธารณะ ลิฟท์และทางสัญจรภายในอาคาร</b> <b>ประกอบด้วย 4 เกณฑ์ 56 ตัวชี้วัด</b>
	<b>2.1 โถงต้อนรับ มี 21 ตัวชี้วัด</b>
14	1) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักร้อยละ 5 (5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
15	2) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (5)
16	3) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (5)
17	4) มีการออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)
18	5) มีการระบายอากาศที่ดี (1)
19	6) แยกบริเวณสูบบุหรี่ โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
20	7) มีพื้นที่นั่งพักคอย หรือส่วนบริการอเนกประสงค์ที่อยู่ในสภาพดี มีจำนวนที่เหมาะสมกับขนาด ประเภทและระดับของที่พัก (4)
21	8) มี Safety Box ตามจำนวนที่เหมาะสม (ภายในห้องพักต้องมีทุกห้อง) (1)
22	9) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ (1)
23	10) มีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย (1)
24	11) มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย (1)
25	12) มีหนังสือพิมพ์ นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจ และข้อมูลบริเวณรอบที่พัก (2)
26	13) มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้) (1)
27	14) มีเคาน์เตอร์หรือสิ่งอำนวยความสะดวกแทนสำหรับรับลงทะเบียน (Check-in, Check-out) ไว้บริการรวมทั้งมีสถานที่เก็บสัมภาระที่มีบริการอย่างดีที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
28	15) โถงต้อนรับมีขนาดความกว้างและตกแต่งอย่างเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (5)
29	16) มี Concierge ให้บริการตลอดเวลา (3)
30	17) มีการแสดงใบอนุญาตประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
31	18) มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิดชอบไว้ที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง (4)
32	19) มีใบแสดงราคาห้องพักติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน (8)
33	20) มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (แบบ ร.ร. 3) และทะเบียนผู้พัก (ร.ร. 4) ถูกต้อง (4)
34	21) มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ (4)
	<b>2.2 ห้องนำสาธารณะ (บริเวณโถงต้อนรับ) มี 20 ตัวชี้วัด</b>
35	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)
36	2) แยกห้องนำชาย - หญิง (2)
37	3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
38	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
39	5) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
40	6) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม้สี และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
41	7) ผนังอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
42	8) เพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
43	9) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
44	10) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
45	11) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
46	12) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (2)
47	13) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย)มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของห้องพัก (1)
48	14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของห้องพัก (1)
49	15) มีสุขุในลักษณะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
50	16) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในลักษณะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
51	17) มีกระดาษชำระในลักษณะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
52	18) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (0.5)
53	19) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
54	20) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง (4)
	<b>2.3 ลิฟท์ (กรณีที่มีอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) มี 13 ตัวชี้วัด</b>
55	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน (3)
56	2) ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
57	3) เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ต้องมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)
58	4) โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (1)
59	5) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี (2)
60	6) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
61	7) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (1)
62	8) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟท์แสดงไว้อย่างชัดเจน (2)
63	9) มีแผงกดลิฟท์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟท์ ภายในลิฟท์ ปุ่มกดให้สูงจากพื้นระหว่าง 0.90-1.20 เมตร มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (ยกเว้นโรงแรมไม่มีความจำเป็นต้องใช้ลิฟท์สำหรับคนพิการ) (2)
64	10) ภายในลิฟท์มี Emergency Call หรือ Bell (ระบบสัญญาณแจ้งเหตุ) ที่อยู่ในสภาพ ใช้งานได้ดี (2)
65	11) ภายในลิฟท์มีราวจับที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
66	12) มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟท์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟท์ที่ใช้งาน ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
67	13) แยกลิฟท์ที่ผู้เข้าพัก พนักงาน และขนส่งสัมภาระออกจากกัน (2)
	<b>2.4 ทางสัญจรหลักภายในอาคารของพนักงานและสัมภาระ มี 2 ตัวชี้วัด</b>
68	1) แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพักโดยมีขนาดความสะอาด แสงสว่าง การระบายอากาศที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
69	2) แยกทางสัญจรเฉพาะสำหรับการขนส่งสัมภาระของผู้เข้าพัก โดยมีขนาด ความสะอาด แสงสว่าง การระบายอากาศที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
	<b>หมวดที่ 3 ห้องพักแบบ Standard (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ) ประกอบด้วย 8 เกณฑ์ 120 ตัวชี้วัด</b>
	<b>3.1 ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น) มี 16 ตัวชี้วัด</b>
70	1) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)
71	2) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)
72	3) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)
73	4) ราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสง (2)
74	5) ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร (2)
75	6) ความสูงของเพดานทั่วไปโดยเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
76	7) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor) (2)
77	8) มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
78	9) มีแผนผังทางหนีไฟ หรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (2)
79	10) มีไฟส่องสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
80	11) กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 เมตร ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกที่วกรณีเป็นอาคาร สูงเกิน 23 เมตรต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัวและสายฉีดน้ำดับเพลิงทั้งนี้ต้องมีจำนวนเพียงพอและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งานติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
81	12) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
82	13) มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร 1) (3)
83	14) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (2)
84	15) มีป้ายบอกทิศทางของกลุ่มห้องพักและห้องบริการส่วนกลาง (สปปา / สระว่ายน้ำ) (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
85	16) หมายเลขห้องไม่ซ้ำชุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน (2) <b>3.2 ขนาดของห้องพัก มี 1 ตัวชี้วัด</b>
86	1) ขนาดของห้องพักไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ แต่ไม่รวมระเบียง) (20) <b>3.3 ความสูงของห้องพัก มี 1 ตัวชี้วัด</b>
87	1) ความสูงไม่น้อยกว่า 2.70 เมตร (10) <b>3.4 องค์ประกอบภายในห้องพัก มี 18 ตัวชี้วัด</b>
88	1) ประตู และอุปกรณ์ทั่วไปมีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
89	2) มีโซ่คล้องประตู หรือสิ่งทดแทน มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
90	3) มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
91	4) มีแผนผังทางหนีไฟแสดงที่ประตู หรือบริเวณใกล้เคียง และสามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
92	5) มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
93	6) มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าแบบ Universal หรือสามารถขอยืมได้จากที่พัก (1)
94	7) พื้นอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
95	8) ผนังอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก
96	9) เพดานอยู่ในสภาพดี มีการตกแต่งอย่างดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
97	10) ช่องแสง หน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
98	11) มีม่าน 2 ชั้นหรือสิ่งทดแทน อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
99	12) มีการระบายอากาศที่ดีพร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ มีคุณภาพดี สะอาด ไม่มีเสียงรบกวน และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
100	13) มีความเป็นส่วนตัว และป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (3)
101	14) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ และให้บรรยากาศที่ดี โดยเฉพาะบริเวณประตู โถงทำงาน หัวเตียงและที่พื้น อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
102	15) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
103	16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร) (2)
104	17) มีการแบ่งแยกโซนห้องพักสำหรับผู้สูบบุหรี่กับผู้ไม่สูบบุหรี่อย่างชัดเจน (2)
105	18) มีห้องพักซึ่งมีองค์ประกอบ เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการ อย่างน้อย 1 ห้อง (4)
	<b>3.5 เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก มี 13 ตัวชี้วัด</b>
106	1) มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
107	2) มีตู้เสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.55 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 1.10 เมตร มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
108	3) มีเสื้อคลุมอาบน้ำที่สะอาด 2 ชุด มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
109	4) มีที่แขวนเสื้อผ้าที่อยู่ในสภาพดี ไม่น้อยกว่า 12 อัน แยกชาย-หญิง มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก และสามารถนำออกจากตู้มาใช้งานได้ (1)
110	5) เตียง single/twin มีขนาดไม่น้อยกว่า 1.20 x 2.00 เมตร (3)
111	6) เตียงอยู่ในสภาพดี คุณภาพดี มีรูปแบบที่มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
112	7) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดี คุณภาพดี มีรูปแบบเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
113	8) ที่นอนอยู่ในสภาพดี สะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพดี มีความหนาอย่างน้อย 8 นิ้ว และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)
114	9) มีโซฟาหรือเก้าอี้ที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
115	10) มีโต๊ะกาแฟที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
116	11) มีโต๊ะและเก้าอี้ทำงานที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดีเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (2)
117	12) มีสถานที่สำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พักทั้งนี้สามารถอยู่ในห้องน้ำก็ได้ (2)
118	13) มีการแจกจ่ายซึ่งสามารถถอดได้ทั้งตัวที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
	<b>3.6 เครื่องใช้ภายในห้องพัก มี 7 ตัวชี้วัด</b>
119	1) มีโทรทัศน์จอแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 32 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักพร้อม Remote Control หรือสิ่งทดแทน (3)
120	2) บริการฟรีทาง Satellite, Cable & Inhouse Channels ไม่น้อยกว่า 12 ช่องรายการ (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
121	3) มีตู้เย็นทุกห้องพัก ขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพดี ที่ไม่มีเสียงรบกวน สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
122	4) มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อกายใน โทรทางไกลทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรงอย่างน้อย 2 เครื่อง (2)
123	5) มีอินเตอร์เน็ตไวบริการ (2)
124	6) มีเครื่องเสียงหรือระบบเสียงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพเหมาะสมกับระดับ ของที่พัก (1)
125	7) มีเครื่องต้มน้ำร้อนหรือเครื่องชงกาแฟที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
	<b>3.7 ของใช้ในห้องพัก มี 20 ตัวชี้วัด</b>
126	1) มีระเบียบการใช้ห้องพัก เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
127	2) มีป้ายแขวนรুমเชอร์วิส หรือ Door Knob Menu เหมาะสมกับประเภท และระดับ ของที่พัก (1)
128	3) มีป้าย หรือสวิตช์ไฟ "ห้ามรบกวน" และ " ขอให้มาทำความสะอาด" เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
129	4) มีเมนูอาหาร Room Service เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
130	5) มีคำอธิบายการใช้โทรทัศน์และรายการโทรทัศน์ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
131	6) มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์ และหมายเลขโทรศัพท์ (1)
132	7) มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก ไม่น้อยกว่า 6 ใบ (บนเตียง 4 ใบ สำรอง 2 ใบ) (2)
133	8) มีผ้าปูเตียงชุดละ 1 ผืน / เตียงที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก(1)
134	9) มี Laundry List (0.5)
135	10)Laundry Bag (0.5)
136	11) มี Sewing Kit (1)
137	12) มีไฟฉายและร่ม (1)
138	13) มีรองเท้าแตะที่สะอาด 2 คู่ เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
139	14) มีบริการขัดรองเท้า หรือ Shoe Shine Kit (1)
140	15) มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษ และปากกา หรือดินสอ เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
141	16) มีมินิบาร์ที่บรรจุเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ และของขบเคี้ยว เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
142	17) มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด (1)
143	18) มีกาแฟ ชา น้ำตาล และครีมบริการฟรี 2 ชุด ที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
144	19) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ ที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
145	20) มีที่ใส่ผ้าแห้งและที่คั้นผ้าแห้งที่สะอาด ที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
146	21) มีถึงขยะที่สะอาด ที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1) 3.8 ห้องน้ำในห้องพัก มี 44 ตัวชี้วัด
147	1) ประตู หรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
148	2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
149	3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
150	4) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
151	5) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด ไม้ลื่น และระบายน้ำได้ดี และมีความเหมาะสมกับประเภทและของที่พัก (4)
152	6) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทของที่พัก (3)
153	7) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และของที่พัก (3)
154	8) พื้นที่ห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 6 ตารางเมตร (3)
155	9) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (4)
156	10) มีห้องอาบน้ำแยกส่วน Shower Room พร้อมอุปกรณ์ที่อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
157	12) มีห้องอาบน้ำแยกส่วน Shower Room แยกส่วน พร้อมอุปกรณ์ที่อยู่ในสภาพดี คุณภาพดี สะอาด มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
158	13) มียงกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และของที่พัก (1)
159	14) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพและปลอดภัย (น้ำร้อน/น้ำเย็น) (2)
160	15) มีไม้เรียวสำหรับผู้พิการที่ใช้งานได้ดี คุณภาพดี มีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (ไม่ติดกับผนัง/เคลื่อนย้ายได้) (0.5)
161	16) มีโทรศัพท์ฟองอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
162	17) มีเครื่องชั่งน้ำหนักที่ใช้งานได้ดี มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
163	18) มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า อยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
164	19) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
165	20) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา มีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
166	21) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงา และกระจกขยายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
167	22) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
168	23) มีราวตากผ้าหรือสิ่งทดแทน อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
169	24) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
170	25) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
171	26) มีผ้าเช็ดมือที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด 3 ผืน เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
172	27) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
173	28) มีกระดาษเช็ดหน้าชนิดแผ่นในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก(หรืออยู่ในห้องพัก) (0.5)
174	29) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
175	30) มี Sanitary Bag เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
176	31) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด จำนวน 2 ใบ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
177	32) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
178	33) มีแปรงสีฟันที่สะอาดพร้อมยาสีฟัน 2 ชุด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
179	34) มีสบู่ 2 ก้อนในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
180	35) มี Foam Bath สำหรับ Bath Tub ในภาชนะที่สะอาด 1 ชุด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
181	36) มีแชมพูสระผมพร้อม Conditioner หรือ Conditioning Shampoo ในภาชนะ ที่สะอาด 1 ชุด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
182	37) มี Shower Gel เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)
183	38) มี Body Lotion เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)
184	39) มี Cotton ball เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)
185	40) มี Cotton bud เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (0.5)
186	41) มีหวี เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (1)
187	42) มี Razor blade เหมาะสมกับระดับของที่พัก จำนวน 1 ชุด (1)
188	43) มีถังขยะที่สะอาดเหมาะสมกับระดับของที่พัก (1)
189	44) มีการรณรงค์การใช้ผ้าปูที่นอนซ้ำ (กรณีที่พักค้างเกิน 1 คืน) (1)
	<b>หมวดที่ 4 ห้องพักแบบ Suite และ Executive Floor</b> <b>ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ 14 ตัวชี้วัด</b>
	4.1 ห้องพักแบบSuite (มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย การตกแต่ง เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ไฟฟ้าของใช้ และห้องน้ำไม่น้อยกว่าห้องพักแบบ Standard) มี 8 ตัวชี้วัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
190	1) มีไม่น้อยกว่า 5% ของห้องพักทั้งหมด กรณีห้องพักทั้งหมดไม่เกิน 100 ห้องหรือ มีไม่น้อยกว่า 5 ห้อง กรณีห้องพักทั้งหมดเกิน 100 ห้อง (ห้องที่มีประตูเชื่อมติดเป็นห้องเดียว) (2)
191	2) มีแบบที่แตกต่างกันไม่น้อยกว่า 3 แบบ (2)
192	3) มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 60 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำแต่ไม่รวมระเบียง) (3)
193	4) มีโทรทัศน์สีจอแบน ขนาดไม่น้อยกว่า 32 นิ้ว จำนวน 2 เครื่อง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก พร้อมมีโทรทัศน์หรือสิ่งทดแทนและจัดวางอย่างเหมาะสม (3)
194	5) มี Mini Compo, DVD หรือ VCD ที่สามารถใช้กับ USB ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีมีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พักและจัดวางอย่างเหมาะสม (2)
195	6) มีชุดรับแขกในห้องพักคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
196	7) มีโทรทัศน์ ไม่น้อยกว่า 3 เครื่อง คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
197	8) มีโต๊ะทำงานคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
	<b>4.2 ส่วนบริการสำหรับ Executive Floor มี 6 ตัวชี้วัด</b>
198	1) สามารถ Check in – Check out ได้ในชั้นนี้ (0.5)
199	2) มีพนักงาน Information Center ไว้คอยบริการ (0.5)
200	3) มีพื้นที่พักคอย ติดต่อธุรกิจ หรือใช้เอนกประสงค์ที่มีขนาดและการตกแต่ง และใช้เฟอร์นิเจอร์อย่างดี คุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท ระดับและจำนวนของที่พัก (1)
201	4) มีเคาน์เตอร์บาร์หรือพื้นที่รับประทานอาหารที่มีขนาดและการตกแต่ง และใช้เฟอร์นิเจอร์อย่างดี มีความเหมาะสมกับประเภท ระดับและจำนวนของที่พัก (1)
202	5) มีบริการถ่ายเอกสาร ส่งโทรสาร โทรศัพท์ทางไกล และอินเทอร์เน็ตความเร็วสูงที่มีประสิทธิภาพคุณภาพดี สะอาด และมีความเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
203	6) มีโทรทัศน์ หนังสือพิมพ์ นิตยสาร ไว้บริการ ในส่วนของ Executive Floor เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
	<b>หมวดที่ 5 ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว ประกอบด้วย 5 เกณฑ์ 86 ตัวชี้วัด</b>
	<b>5.1 ห้องอาหาร มี 20 ตัวชี้วัด</b>
204	1) มีบริการอาหารไทย มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (3)
205	2) มีบริการอาหารนานาชาติ มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
206	3) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (4)
207	4) ผณอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
208	5) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (4)
209	6) การออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
210	7) มีโทรศัพท์ไร้สายไว้บริการ เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
211	8) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
212	9) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
213	10) มีป้ายสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงอย่างชัดเจน (4)
214	11) มีเส้นทางรับ - ส่งอาหารที่สะดวก รวดเร็ว และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ (2)
215	12) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
216	13) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก กรณีที่เป็นบุฟเฟต์ มีภาชนะและอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (2)
217	14) กรณีที่เป็นอาหารจานร้อน ต้องมีจานรองให้เสมอ (0.5)
218	15) มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
219	16) มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก (0.5)
220	17) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (0.5)
221	18) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่เป็นบุฟเฟต์มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา (5)
222	19) มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม (1)
223	20) มีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สายบริการ (0.5)
	<b>5.2 คอฟฟี่ช็อป มี 10 ตัวชี้วัด</b>
224	1) คอฟฟี่ช็อปมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
225	2) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
226	3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
227	4) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
228	5) การออกแบบแสง และระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
229	6) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
230	7) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
231	8) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
232	9) มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียดและราคาแสดงอย่างชัดเจน (1)
233	10) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย (4)
	<b>5.3 บาร์ มี 9 ตัวชี้วัด</b>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
234	1) มีบาร์ และมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
235	2) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
236	3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
237	4) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
238	5) การออกแบบแสงและระบบเสียง เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (4)
239	6) มีเสียงดนตรีที่ไพเราะเหมาะสม (3)
240	7) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
241	8) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
242	9) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
	<b>5.4 ห้องครัว มี 28 ตัวชี้วัด</b>
243	1) อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวกและไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
244	2) มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบ และขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
245	3) ทางเข้า - ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ (2)
246	4) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
247	5) พื้นอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย (6)
248	6) ผนังอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)
249	7) เพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพ สะอาด ทำความสะอาดง่าย (3)
250	8) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา) (3)
251	9) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดีระหว่างห้องครัวและพื้นที่รับประทานอาหาร (2)
252	10) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
253	11) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย (1)
254	12) มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อน และอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)
255	13) มีพื้นที่เตรียมอาหารคาวและของหวานแยกจากกันอย่างเหมาะสม (1)
256	14) ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ มีคุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย (3)
257	15) มีการคัดแยกขยะ (4)
258	16) มีการจัดการไข่มั่นอย่างมีประสิทธิภาพ (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
259	17) มีข้อกำหนดและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ด้านความปลอดภัยที่จำเป็นแสดงไว้ อย่างชัดเจน (2)
260	18) มีป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (4)
261	19) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
262	20) มีเครื่องดูดควัน และปล่องดูดควันจะต้องทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ (1)
263	21) การเก็บวัสดุติดของคร้วแต่ละคร้วต้องแยกออกจากกันอย่างเหมาะสม (2)
264	22) ห้องเย็นแยกการเก็บวัสดุติดแต่ละประเภทที่เหมาะสม สะอาดและถูกสุขอนามัย (2)
265	23) มีบริเวณที่ล้างอุปกรณ์และห้องคร้วที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
266	24) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
267	25) ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิงที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร น้ำมันพืช ไนมันสกัดไฟ (ไฟประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลวเช่นน้ำมันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟประเภท B) (3)
268	26) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีในห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)
269	27) เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีป้ายสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน (4)
270	28) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) (2)
	<b>5.5 ห้องน้ำสำหรับห้องอาหาร (กรณีไม่ใช่ร่วมกับโรงต้อนรับ) ต้องมีองค์ประกอบด้าน ความปลอดภัย สุขอนามัย สุขาภิบาล และอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่าห้องน้ำ บริเวณโรงต้อนรับ มี 19 ตัวชี้วัด</b>
271	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (3)
272	2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)
273	3) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
274	4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
275	5) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (1)
276	6) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
277	7) ผนังอยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
278	8) เพดานอยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
279	9) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
280	10) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
281	11) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
282	12) มีโลส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (1)
283	13) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย) มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
284	14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
285	15) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับ ของที่พัก (0.5)
286	16) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
287	17) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้องมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
288	18) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (0.5)
289	19) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้องมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
<b>หมวดที่ 6 ส่วนบริการด้านสนทนาการ และสรวายน้ำ</b>	
<b>ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ 37 ตัวชี้วัด</b>	
<b>6.1 สรวายน้ำ มี 17 ตัวชี้วัด</b>	
290	1) แยกบริเวณสรวายน้ำเด็กซึ่งลึกไม่เกิน 0.60 เมตร และมีการแสดงระดับความลึกอย่างชัดเจน (3)
291	2) พื้นทำด้วยวัสดุกันลื่น อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
292	3) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
293	4) เพดาน (ถ้ามี) อยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
294	5) ถ้ามีพื้นต่างระดับมากกว่า 60 ซม. ควรมีวัสดุหรือสัญลักษณ์เพื่อป้องกันอันตรายแก่ผู้ใช้บริการ เช่น ผนัง ราวกันตก (2)
295	6) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ สภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
296	7) มีระเบียบการใช้สรวายน้ำ สภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
297	8) น้ำในสระต้องมีความสะอาด และอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี (4)
298	9) มีการบอกความลึกของน้ำทุกจุดที่มีการเปลี่ยนแปลงระดับ (1)
299	10) ติดตั้งอุปกรณ์ช่วยชีวิตที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ต้องมีประสิทธิภาพและเพียงพอไว้ในจุดที่เห็นชัดเจน และใช้งานสะดวก (2)
300	11) มีพนักงานดูแลความปลอดภัยที่มีความชำนาญและประสบการณ์ (4)
301	12) มีเก้าอี้หรือเตียงพักผ่อนบริเวณสระที่อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักอย่างเพียงพอ (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
302	13) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดี และสะอาดไว้บริการอย่างเพียงพอ (1)
303	14) มีพื้นที่อาบน้ำฝักบัวกลางแจ้งซึ่งอยู่ในสภาพแวดล้อมธรรมชาติที่สวยงามและปลอดภัย (1)
304	15) มีความเป็นส่วนตัวและป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม (2)
305	16) อยู่ในตำแหน่งที่สามารถใช้ห้องน้ำ ได้สะดวกและปลอดภัย (2)
306	17) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid) พร้อมใช้งานอยู่บริเวณสระน้ำหรือบริเวณใกล้เคียง (4)
	<b>6.2 ห้องน้ำสำหรับส่วนสันทนาการ มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ไม่น้อยกว่าห้องน้ำบริเวณใกล้เคียงต่อนับมี 20 ตัวชี้วัด</b>
307	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (2)
308	2) มีห้อง Shower มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
309	3) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)
310	4) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
311	5) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
312	6) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
313	7) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
314	8) ผืน อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
315	9) เพดาน อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
316	10) ประตู และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดีและสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
317	11) ขนาดของห้องสุขา กว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
318	12) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
319	13) มีถือส้วมแบบนั่งราบมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (1)
320	14) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำชาย)มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
321	15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุดมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
322	16) มีสบู่นาฬิกาขณะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
323	17) เครื่องเป่ามือ หรือ ผ้าเช็ดมือ หรือ กระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
324	18) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
325	19) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (1)
326	20) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ และในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
<b>หมวดที่ 7 ส่วนบริการด้านธุรกิจ : ห้องประชุม และ Business Center</b>	
<b>ประกอบด้วย 3 เกณฑ์ 51 ตัวชี้วัด</b>	
<b>7.1 ห้องประชุม มี 13 ตัวชี้วัด</b>	
327	1) มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 200 ตารางเมตร (3)
328	2) ความสูงของเพดานส่วนที่ต่ำที่สุดไม่น้อยกว่า 2.80 เมตร (2)
329	3) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (5)
330	4) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (5)
331	5) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสงพร้อม Dimmer และระบบเสียงพร้อม Acoustic ที่มีคุณภาพ (5)
332	6) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
333	7) มีพื้นที่โถงภายนอกสำหรับต้อนรับ ลงทะเบียน พักคอย คอฟฟี่เบรก หรือโซนเนกประสงค์ ที่ตกแต่งและใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
334	8) มีเจ้าหน้าที่ให้บริการเครื่องเล่น VCD, DVD, เครื่องฉายสไลด์ LCD โปรเจคเตอร์ พร้อมจอรับภาพขนาดไม่เล็กกว่า 72" หรือสิ่งทดแทนที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างดี (2)
335	9) มีบริการระบบประชุมทางไกลที่มีคุณภาพ และใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ (1)
336	10) มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟหรือป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (2)
337	11) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี (1)
338	12) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้นในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
339	13) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)
<b>7.2 ห้องน้ำสำหรับห้องประชุม (กรณีไม่ใช้ร่วมกับห้องโถงต้อนรับ) มีองค์ประกอบด้านความปลอดภัย สุขอนามัย สุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ ไม่น้อยกว่าห้องน้ำ บริเวณโถงต้อนรับ มี 19 ตัวชี้วัด</b>	
340	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ (2)
341	2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
342	3) มีการระบายอากาศที่ดี (2)
343	4) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (2)
344	5) มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
345	6) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
346	7) ผนังอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
347	8) เพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
348	9) ประตู และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
349	10) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร (2)
350	11) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร (2)
351	12) มีโถส้วมแบบนั่งราบมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พักที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (1)
352	13) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด(เฉพาะห้องน้ำชาย) มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
353	14) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุดมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (0.5)
354	15) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
355	16) เครื่องเป่ามือหรือผ้าเช็ดมือหรือกระดาษเช็ดมือในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
356	17) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง มีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
357	18) มี Sanitary Bag ในห้องน้ำหญิง (0.5)
358	19) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้องมีคุณภาพเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (0.5)
	<b>7.3 Business center มี 19 ตัวชี้วัด</b>
359	1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่สามารถบริการพื้นที่ห้องประชุมได้อย่างสะดวก รวดเร็ว (2)
360	2) มีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 40 ตารางเมตร (3)
361	3) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
362	4) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
363	5) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (3)
364	6) มีการระบายอากาศที่ดี (3)
365	7) มีห้องประชุม(อย่างน้อย 6 ที่นั่ง) ซึ่งมีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
366	8) มีระบบปรับอากาศ และระบบป้องกันเสียงที่มีประสิทธิภาพ และตกแต่งเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
367	9) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ (3)
368	10) มีเจ้าหน้าที่หรือระเบียบการใช้ห้องและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ต่างๆ แสดงไว้อย่างชัดเจน (1)
369	11) มีเฟอร์นิเจอร์สำหรับนั่งพักคอยอย่างดี (อย่างน้อย 4 ที่นั่ง) เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (2)
370	12) มีไวท์บอร์ด หรือ Flip Board พร้อมปากกา และแปรงลบ หรือสิ่งทดแทนที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างดี (1)
371	13) มีเครื่องฉายสไลด์ โปรเจคเตอร์พร้อมจอรับภาพหรือสิ่งทดแทนที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างดี (1)
372	14) มีบริการถ่ายเอกสารที่มีคุณภาพ (1)
373	15) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในที่พัก ภายในประเทศ และต่างประเทศ และมีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สายบริการ (2)
374	16) มีบริการส่งโทรสารที่มีประสิทธิภาพ (1)
375	17) มีคอมพิวเตอร์พร้อมเครื่องพิมพ์ที่มีคุณภาพ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้ อย่างดี (2)
376	18) มีพนักงานที่มีความสามารถและประสบการณ์คอยอำนวยความสะดวกด้านงานเอกสารธุรกิจทั่วไปและวัสดุ อุปกรณ์ (1)
377	19) มีข้อมูลสนับสนุนด้านธุรกิจ เช่น รายชื่อบริษัทเบอร์โทรศัพท์ และ Email Address (1)
	<b>หมวดที่ 8 บุคลากร และการบริการ</b>
	<b>ประกอบด้วย 7 เกณฑ์ 68 ตัวชี้วัด</b>
	<b>8.1 พนักงานทุกส่วน และทุกระดับ มี 5 ตัวชี้วัด</b>
378	1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาดเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก (2)
379	2) คิดบัญชีภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก (1)
380	3) มีบุคลิก มารยาท อารมณ์ดี และเป็นมิตร (2)
381	4) สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดีและสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก (2)
382	5) สามารถให้ข้อมูลและความช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ (3)
	<b>8.2 กลุ่ม Doorman, Porter มี 8 ตัวชี้วัด</b>
383	1) เปิดประตูให้ผู้เข้าพักเมื่อมาถึง (0.5)
384	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยดี และเป็นมิตร (0.5)
385	3) นำส่งผู้เข้าพักจนถึงห้องพักพร้อมขนสัมภาระวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
386	4) รับโทรศัพท์เมื่อเสียงกริ่งโทรศัพท์ดังไม่เกิน 3 ครั้ง (1)
387	5) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนของผู้รับสาย พร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ (0.5)
388	6) รับสัมภาระของผู้เข้าพักภายใน 5 นาที หลังจากรับโทรศัพท์โดยเคาะประตูห้องพักเบาๆ (1)
389	7) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วน เป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ (1)
390	8) กล่าวขอบคุณ และอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ (0.5)
<b>8.3 กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out มี 12 ตัวชี้วัด</b>	
391	1) ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 30 วินาที (1)
392	2) กล่าวทักทายด้วยอวยชัยที่ดีและเป็นมิตร (0.5)
393	3) เตรียมเอกสารการลงทะเบียนเข้าพักพร้อมรายละเอียดต่างๆ ไว้ล่วงหน้า (0.5)
394	4) ชี้แจงการจ่ายค่าห้องพักแบบต่างๆ รวมถึงห้องพักที่อนุญาตและไม่อนุญาตให้สูบบุหรี่ (1)
395	5) ยืนยันวันที่ผู้เข้าพักจะออกจากที่พัก (0.5)
396	6) ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที (3)
397	7) หากห้องพักยังไม่พร้อม ควรแจ้งระยะเวลาที่ต้องรอ และจัดให้ผู้เข้าพักนั่งรอในบริเวณโถงพักคอยพร้อมบริการเครื่องดื่ม (1)
398	8) มีพนักงานสนทนา บริการ และให้ความช่วยเหลือผู้เข้าพักขณะพาไปส่งจนถึงห้องพัก (1)
399	9) ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพัก เช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้าเครื่องปรับอากาศและโทรทัศน์ (1)
400	10) ใช้เวลา Check out ภายใน 5 นาที (3)
401	11) เตรียมเอกสารค่าใช้จ่ายของผู้เข้าพักไว้เพื่อการตรวจสอบและจัดทำเอกสารการรับเงิน บรรจุซองอย่างเรียบร้อย หากผู้เข้าพักต้องการภายใน 5 นาที (1)
402	12) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
<b>8.4 กลุ่ม Guest Service มี 5 ตัวชี้วัด</b>	
403	1) กล่าวทักทายด้วยอวยชัยที่ดี และเป็นมิตร (0.5)
404	2) รับโทรศัพท์เมื่อเสียงกริ่งโทรศัพท์ดังไม่เกิน 3 ครั้ง (1)
405	3) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนของผู้รับสาย (0.5)
406	4) มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบๆ ที่พัก สามารถแนะนำเส้นทาง ช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เช่น เทียนมิน แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่างๆ (2)
407	5) มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที (1)
<b>8.5 กลุ่ม House Keeping (Turndown Service) มี 12 ตัวชี้วัด</b>	
408	1) เปิดเตียงระหว่าง 18.00 - 21.00 น. (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
409	2) ทำความสะอาดพื้นห้องพัก ห้องน้ำ ระเบียง (ถ้ามี) และจัดวางเฟอร์นิเจอร์ให้อยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (3)
410	3) เก็บหมอน และผ้าคลุมเตียง พับ และจัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)
411	4) ตรวจสอบเช็คหนังสือพิมพ์ นิตยสาร เครื่องเขียน ไม้ขีด Laundry Bag, Sewing Kit, Shoe Shine Kit รองเท้าแตะ และ Door Knob Men จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)
412	5) เปลี่ยนแก้วน้ำ ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้แล้ว จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (1)
413	6) ตรวจสอบเช็คน้ำดื่ม เครื่องดื่ม กาแฟ ชา น้ำตาล ครีม และของขบเคี้ยวในตู้เย็น และมีนิบาร์ จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)
414	7) เปลี่ยนผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดมือ ผ้าเช็ดเท้า และเสื่อคลุมที่ใช้แล้วจัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)
415	8) ตรวจสอบเช็คกระดาษเช็ดหน้า กระดาษชำระ หมวกคลุมอาบน้ำ และ Sanitary Bag จัดวาง ในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)
416	9) ตรวจสอบเช็คสบู่ก่อน สบู่เหลว Foam Bath แชมพู ยาสีฟัน และแปรงสีฟัน จัดวางในตำแหน่งที่เหมาะสม เรียบร้อย (2)
417	10) เก็บขยะออกจากที่เขี่ยบุหรี่และถังขยะ ทำความสะอาดและจัดวางในตำแหน่ง ที่เหมาะสม (1)
418	11) หากมีโทรทัศน์อยู่ในตู้ ให้เปิดประตูตู้ไว้และวางรีโมทคอนโทรลไว้ในตำแหน่งที่เหมาะสม (0.5)
419	12) ปรับอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิของเครื่องปรับอากาศไว้ในระดับที่เหมาะสม (0.5)
	<b>8.6 กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟต์ มี 6 ตัวชี้วัด</b>
420	1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)
421	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยดี และเป็นมิตร (0.5)
422	3) ถามว่าจะมีผู้ร่วมรับประทานอาหารจำนวนเท่าใด (0.5)
423	4) นำผู้เข้าพักไปยังที่นั่ง และเลื่อนเก้าอี้ให้นั่ง (0.5)
424	5) เก็บภาชนะที่ใช้แล้ว และเศษอาหาร ภายใน 3 นาทีหลังจากรับประทานอาหารเสร็จ (2)
425	6) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
	<b>8.7 กลุ่มห้องอาหารมี 20 ตัวชี้วัด</b>
426	1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 30 วินาที (1)
427	2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยดีและเป็นมิตร (0.5)
428	3) ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่ และจะมีผู้ร่วมรับประทานอาหารจำนวนเท่าใด (0.5)
429	4) นำผู้เข้าพักไปยังที่นั่ง และเลื่อนเก้าอี้ให้นั่ง (0.5)
430	5) เสนอรายการอาหาร และเครื่องดื่มภายใน 2 นาทีหลังจากผู้เข้าพักนั่งเรียบร้อยแล้ว (0.5)
431	6) กลับมารับคำสั่งภายใน 5 นาทีหลังจากเสนอรายการอาหาร และเครื่องดื่มแล้ว (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
432	7) รับคำสั่งอาหาร และเครื่องดื่มจากสภาพสตรีก่อน (0.5)
433	8) สามารถให้คำแนะนำ และตอบคำถามเกี่ยวกับอาหาร และเครื่องดื่มในรายการได้ (1)
434	9) สามารถให้คำแนะนำและตอบคำถามเกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทที่มีแอลกอฮอล์ในรายการได้ (1)
435	10) แจ้งให้ทราบว่าอาหารและเครื่องดื่มใดในรายการที่ไม่มี และรายการใดใช้เวลาในการเสิร์ฟ นานกว่า 15 นาที (1)
436	11) ทวนคำสั่งอาหารและเครื่องดื่มให้ถูกต้อง ครบถ้วน (1)
437	12) เปลี่ยนภาชนะและอุปกรณ์ให้เหมาะสมตามรายการอาหารและเครื่องดื่มที่สั่ง (1)
438	13) เสิร์ฟเครื่องดื่มใน 10 นาทีหลังจากได้รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลามากกว่านี้) (2)
439	14) เสิร์ฟอาหารภายใน 15 นาทีหลังจากที่รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลามากกว่านี้) (3)
440	15) เสิร์ฟของหวานใน 10 นาที หลังจากได้รับคำสั่ง (ยกเว้นรายการที่แจ้งแล้วว่าใช้เวลามากกว่านี้) (2)
441	16) เก็บภาชนะที่ใช้แล้วและเศษอาหารภายใน 3 นาทีหลังจากรับประทานเสร็จ (2)
442	17) สอบถามความพอใจในอาหารและบริการ (0.5)
443	18) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ (0.5)
444	19) บริการอาหารและเครื่องดื่มสำหรับ Room Service ตลอด 24 ชั่วโมง (2)
445	20) บุคลากรที่ทำงานในห้องครัวต้องไม่มีโรคติดต่อ (2)
	<b>หมวดที่ 9 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป</b>
	<b>ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ มี 15 ตัวชี้วัด</b>
	<b>9.1 ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย มี 9 ตัวชี้วัด</b>
446	1) มี Report โดยตรงจากผู้ตรวจสอบอาคาร (2)
447	2) มีระบบการเดินสายไฟ และติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (4)
448	3) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมัน และก๊าซที่สะสมไว้อย่างเหมาะสม ปลอดภัย (3)
449	4) มีแผนผังทางหนีไฟ และป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน (3)
450	5) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินชนิดที่มีแบตเตอรี่สำรองที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี ติดตั้งไว้ในจุด ที่จำเป็น (2)
451	6) มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม มีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ สามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพและได้รับการดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น) (4)
452	7) มีลิฟต์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศ และแสงสว่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็น อาคารที่สร้างหลังพ.ศ. 2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร) (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
453	8) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้) (3)
454	9) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น) (3)
<b>9.2 ระบบความปลอดภัยทั่วไป มี 6 ตัวชี้วัด</b>	
455	1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญๆ เช่น ลานจอดรถ หน้าลิฟท์ Lobby หน้า Front Cashier ตลอด 24 ชั่วโมง และให้เก็บรักษาไว้เป็นเวลาไม่น้อยกว่า 1 เดือน (3)
456	2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชั่วโมง (2)
457	3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม) (3)
458	4) มีโทรศัพท์หรือระบบสื่อสารทั้งภายในและภายนอกโรงแรม เพื่อติดต่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินได้อย่างรวดเร็ว (2)
459	5) มีแผนป้องกันภัย เตือนภัย และระงับภัยต่างๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ (2)
460	6) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 200 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาลพร้อมเตียง 1 เตียง พยาบาลประจำ 1 คน แพทย์ 1 คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว (4) - สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000 คนขึ้นไปต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาล พร้อมเตียง 2 เตียง พยาบาลประจำ 2 คน แพทย์ 2 คน ประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงาน อย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งาน ในการนำส่งสถานพยาบาล (4)
<b>หมวดที่ 10 ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม และส่วนสนับสนุนการบริการ ประกอบด้วย 3 เกณฑ์ มี 25 ตัวชี้วัด</b>	
<b>10.1 ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากรและพลังงาน มี 10 ตัวชี้วัด</b>	
461	1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และ การประหยัดพลังงาน (2)
462	2) มีการจัดการกับน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ (4)
463	3) มีการนำน้ำเสียที่ผ่านการบำบัดแล้วกลับมาใช้อย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ (4)
464	4) ใช้ทรัพยากรน้ำอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ (3)
465	5) ใช้ทรัพยากรไฟฟ้าอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ (3)
466	6) ใช้ทรัพยากรกระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้า และของใช้สิ้นเปลืองต่างๆ อย่างประหยัด และมีประสิทธิภาพ (4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
467	7) ใช้วัสดุอุปกรณ์ และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่างๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ (2)
468	8) ใช้ผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ใช้พลาสติกที่ย่อยสลายได้ กระดาษรีไซเคิล (4)
469	9) ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันตนาการที่เป็นการบวกรวม และทำลายสิ่งแวดล้อม (2)
470	10) รณรงค์ให้พนักงาน และผู้เข้าพักรู้ใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างประหยัด และคุ้มค่า (2)
	<b>10.2 ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน มี 6 ตัวชี้วัด</b>
471	1) ส่งเสริมศิลป วัฒนธรรมและประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร หัตถกรรมและการละเล่นต่างๆ (2)
472	2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากกลุ่มแม่บ้านต่างๆ (1)
473	3) สนับสนุนและมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน (1)
474	4) เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศทุกวัยและทุกสถานภาพ (3)
475	5) ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่นๆ (2)
476	6) มีการประเมินความเสียหายต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด (2)
	<b>10.3 ส่วนสนับสนุนการบริการ</b>
	<b>10.3.1 Laundry มี 1 ตัวชี้วัด</b>
477	1) ต้องมีอุปกรณ์เกี่ยวกับการซัก อบ รีด ให้เพียงพอและห้องซักรีดต้องมีอากาศถ่ายเทที่ดี มีที่สำหรับการกักเก็บฝุ่นสำหรับการซักรีด (3)
	<b>10.3.2 ชยะ มี 5 ตัวชี้วัด</b>
478	1) มีการลดปริมาณชยะ (3)
479	2) ชยะเปียกต้องมีห้องที่ติดตั้งแอร์เพื่อป้องกันการแพร่ของเชื้อโรค (3)
480	3) มีห้องแยกชยะแต่ละประเภท เช่น เบียกแห้ง และควรรนำชยะออกไปทิ้งทุกวัน (2)
481	4) มีการแยกชยะมีพิษ หรือของเสียมีพิษอย่างถูกต้องและเหมาะสม (ถุงสีส้ม) (3)
482	5) มีการทำความสะอาดห้องชยะ (2)
	<b>10.3.3 Store มี 3 ตัวชี้วัด</b>
483	1) มีที่เก็บของและควรรแยกประเภท เช่น store อาหารแห้ง กระดาษ เคมีสำหรับสระน้ำ (1)
484	2) มีการแยกประเภทระหว่าง อาหาร เครื่องดื่ม ของใช้ และอุปกรณ์ ให้ถูกสุขลักษณะอนามัย (1)
485	3) ควรมีที่กรองอากาศให้เพียงพอ (1)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	หมวด / เกณฑ์ / ตัวชี้วัด
	<b>หมวดที่ 11 ส่วนของพนักงาน ประกอบด้วย 2 เกณฑ์ มี 8 ตัวชี้วัด</b>
	<b>11.1 ด้านสนับสนุนการบริการ มี 6 ตัวชี้วัด</b>
486	1) มีพื้นที่ลือคเกอร์แยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และเพียงพอแก่การใช้งาน หรือมีสิ่งอื่นทดแทน (3)
487	2) มีห้องสุขาแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (3)
488	3) มีห้องอาบน้ำแยกชาย - หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (1)
489	4) มีพื้นที่รับประทานอาหาร ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน (2)
490	5) มีพื้นที่พักผ่อน หรือห้องสมุดที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอ (2)
491	6) มีแผนการพัฒนามูลค่าประจำปี (1)
	<b>11.2 ด้านส่งเสริมสวัสดิการ มี 2 ตัวชี้วัด</b>
492	1) มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ (3)
493	2) ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงาน เช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็กและคนต่างด้าวที่ผิดกฎหมาย (3)
	<b>หมวดที่ 12 คุณลักษณะเสริมอื่น ๆ ประกอบด้วย 3 เกณฑ์ มี 6 ตัวชี้วัด</b>
	<b>12.1 กิจกรรมเสริม มี 1 ตัวชี้วัด</b>
494	1) มีบริการและกิจกรรมเสริมอื่นๆ ทั้ง Indoor และ Outdoor อย่างน้อย 5 ชนิด (3)
	<b>12.2 การเป็นที่ยอมรับของบุคคล และองค์กรภายนอก มี 3 ตัวชี้วัด</b>
495	1) ได้รับการรับรอง หรือรางวัลด้านต่างๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้อง และมีมาตรฐาน ภายในประเทศอย่างน้อย 3 รางวัล (2)
496	2) ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่างๆ จากองค์กรที่เกี่ยวข้องและมีมาตรฐานระดับนานาชาติ อย่างน้อย 2 รางวัล (3)
497	3) มีบุคคลสำคัญทั้งในและต่างประเทศมาใช้บริการอยู่เสมอ (2)
	<b>12.3 สวัสดิการเสริมสำหรับพนักงาน มี 2 ตัวชี้วัด</b>
498	1) มีสวัสดิการด้านการเงินให้อย่างน้อย 2 ประเภท เช่น เงินค่าครองชีพ ค่าเล่าเรียนบุตร เงินกู้ยืม เบี้ยขยัน กองทุนสำรองเลี้ยงชีพ เป็นต้น (2)
499	2) มีสวัสดิการด้านอื่นๆ ให้อย่างน้อย 3 ประเภท เช่น ที่พัก อาหาร รถรับ-ส่ง เป็นต้น (2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.11 ภาคผนวก ค : เอกสารยินยอมให้ใช้แบบอาคาร

101X  
 ๒๕๖๒

7 สิงหาคม 2562

เรื่อง อนุญาตให้ใช้แบบแปลนอาคาร

เรียน หัวหน้าภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน  
 คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตามหนังสือ ที่ อว 7003(ง)/ 251 ลงวันที่ 24 เดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2562

เรื่อง ขอความอนุเคราะห์ให้กับนักศึกษา นำแบบแปลนไปใช้เพื่อประกอบการศึกษาค้นคว้าทำวิทยานิพนธ์นั้น  
 บัดนี้ข้าพเจ้า นายจิรเวช นามสกุล หงสกุล (ผู้อนุญาต) ตำแหน่ง กรรมการผู้จัดการ หน่วยงาน บจก.สถาปนิกไอดิน  
 อนุญาตให้ น.ส.ปานิตา นาครักษาใช้แบบแปลน โครงการ CHOUI FONG TEA CAFE เพื่อประกอบการศึกษาค้นคว้าทำวิทยานิพนธ์เท่านั้น และห้ามมิให้นำไปใช้เพื่อการพาณิชย์ใดๆทั้งสิ้น

จึงเขียนแจ้งมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

บริษัท  
 สถาปนิก  
 ไอดิน  
 จำกัด



(นายจิรเวช นงสกุล)  
 กรรมการผู้จัดการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้