

วิทยานิพนธ์

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในปรับปรุง

สถานตากอากาศบางปู จ.สมุทรปราการ

INTERIOR ARCHITECTURAL DESIGN RENOVATION PROJECT FOR BANGPU

RECREATION CENTER, SAMUTPRAKAN



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2562

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



COPYRIGHT 2019

FACULTY OF ARCHITECTURE

KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต  
(สถาปัตยกรรมภายใน)

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

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ วีระยุต ชัยศร

รองศาสตราจารย์ จันทน์ เพชรานนท์

อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัศววิวัฒน์

อาจารย์ ดร. กิตติช ชัยประสิทธิ์

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชาติ ภาสวร

ประธานกรรมการ

รองประธานกรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

.....  
(อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัศววิวัฒน์)  
อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์                   โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในปรับปรุงสถานตากอากาศบางปู  
 จังหวัด สมุทรปราการ

นักศึกษา                                   นางสาวบุญทริกา ยี่เส็บ

รหัสประจำตัว                           52020143

หลักสูตร                                 สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชา                               สถาปัตยกรรมภายใน

พ.ศ.                                       2562

ที่อยู่                                     369/622 หมู่บ้านเมืองเอกบางปู อำเภอเมือง ตำบลบางปูใหม่ ถนนสุขุมวิท  
 จังหวัด สมุทรปราการ 10280

โทรศัพท์                                 097-007-0892

Email address                         yee.g@hotmail.com

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์     อาจารย์นรินทร์ เลิศอัศววิวัฒน์



บทคัดย่อ

ในการทำวิทยานิพนธ์เรื่อง “โครงการออกแบบปรับปรุงสถาปัตยกรรมภายในสถานตากอากาศบางปู จ.สมุทรปราการ มีจุดประสงค์เพื่อต้องการปรับปรุงให้สถานตากอากาศบางปูมีสภาพแวดล้อมภายในที่ดีขึ้น และปรับปรุงให้บางปูเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามและสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้ให้กับโครงการ อีกทั้งยังต้องการให้สถานตากอากาศบางปูสามารถช่วยกระจายรายได้ให้กับประชาชนที่อยู่ในพื้นที่ โดยผู้ที่เข้ามาพักภายในโครงการนอกจากจะได้มาพักผ่อนแล้ว ยังได้มาชิมซบเรื่องราว ความเป็นมาของบางปู และความรู้เกี่ยวกับเรื่องราวในอดีตของบางปู เพื่อให้เรื่องราวเหล่านี้คงอยู่ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี ด้วยคำแนะนำและความช่วยเหลือของ อาจารย์ นรินทร์ เลิศอัครวิวัฒน์ อาจารย์ ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ และคณาจารย์ประจำกลุ่ม ภาควิชา สถาปัตยกรรมภายใน รวมถึงอาจารย์ทุกท่าน ซึ่งท่าน ได้ให้คำแนะนำ และข้อคิดเห็นช่วยแก้ปัญหา ที่เกิดขึ้นระหว่างการดำเนินงาน อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งในการ ทำวิทยานิพนธ์ และกรรมยุทธโยธา ทหารบก ที่ให้ความอนุเคราะห์ต่อฝั่งโครงการในการทำวิทยานิพนธ์ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณ เป็นอย่างสูง และขอขอบคุณ ครอบครัวที่ให้ความช่วยเหลือและ เป็นกำลังใจตลอดการทำ วิทยานิพนธ์ เพื่อนๆกลุ่ม1 และเพื่อนๆทุกคน

สุดท้ายนี้ ผู้วิจัยขอขอบพระคุณบิดามารดา และครอบครัว ซึ่งเปิดโอกาสให้ได้รับการศึกษา เล่าเรียนจน สำเร็จการศึกษา นอกจากนี้ขอขอบคุณเพื่อนๆ ที่คอยช่วยเหลือและให้กำลังใจผู้วิจัย เสมอมา

นางสาว บุญทริกา ยี่เล็บ

## สารบัญ

หน้า

สารบัญ .....	III
สารบัญตาราง .....	IV
สารบัญภาพ .....	V
บทที่ 1 .....	8
1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ.....	8
1.2 วัตถุประสงค์โครงการ.....	15
1.3 กลุ่มเป้าหมาย.....	15
1.4 ที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ .....	16
1.5 สภาพแวดล้อมโครงการ.....	17
1.6 อาคารภายในโครงการ.....	18
1.7 วิเคราะห์ที่ตั้ง.....	50
บทที่ 2 .....	52
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ .....	52
2.2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ.....	99
บทที่ 3 .....	111
3.1 HOTEL LABARIS KHAOYAI .....	111
3.2 SAHI HOSTEL VIETNAM.....	115
3.3 The Laboratory hotel & Across The Universe café .....	120
3.4 OB OON BOTIQUE HOTEL .....	125
บรรณานุกรม.....	159

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1.1 แสดงกลุ่มเป้าหมาย ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย และจำนวนกลุ่มเป้าหมาย ..... ผิดพลาด! ไม่ได้กำหนดบุ๊คมาร์ก	
1.2 แสดงวัตถุประสงค์ กิจกรรม และองค์ประกอบของโครงการ.....	8
1.3 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารศาลาสุโขทัย.....	9
1.4 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารจารุมณี.....	10
1.5 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารบ้านพัก .....	10
1.6 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารศูนย์การเรียนรู้.....	11
1.7 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารโรงยิม.....	11



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1.1 แสดงตำแหน่ง ขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ สถานตากอากาศบางปู จ. สมุทรปราการ .....	13
1.2 แสดงตำแหน่ง ขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ สถานตากอากาศบางปู จ. สมุทรปราการ .....	13
1.3 ผังบริเวณของสถานตากอากาศบางปู .....	15
1.4 แสดงภาพขยายส่วน MASTER PLAN .....	16
1.5 แพลน ร้านอาหารศาลาสุโข .....	17
1.6 รูปด้าน ร้านอาหารศาลาสุโข .....	17
1.7 รูปตัด ร้านอาหารศาลาสุโข .....	18
1.8 รูปตัด ร้านอาหารศาลาสุโข .....	18
1.9 แสดงส่วนต้อนรับบริเวณทางเข้า อาคารร้านอาหารศาลาสุโข .....	19
1.10 แสดงร้านค้า บริเวณทางเข้าอาคารศาลาสุโข .....	19
1.11 แสดงโถงห้องอาหาร และใช้งานส่วนการเดินลิฟต์ .....	20
1.12 แสดงโถงห้องอาหาร และใช้งานส่วนการเดินลิฟต์ .....	20
1.13 ภาพบริเวณ Coffee Shop .....	21
1.14 แสดงส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร บริเวณ Coffee Shop .....	21
1.15 แสดงภายในห้องจัดเลี้ยง .....	22
1.16 แสดงอาคารภายนอก .....	22
1.17 แพลนชั้นล่าง อาคารจารุณี .....	23
1.18 แพลนชั้น 2 อาคารจารุณี .....	23
1.19 รูปด้านอาคารจารุณี .....	24
1.20 รูปตัดอาคารจารุณี .....	24
1.21 แสดงภาพอาคารจารุณี .....	25
1.22 แสดงภาพอาคารจารุณีด้านหน้า .....	26
1.23 แสดงส่วนต้อนรับ อาคารจารุณี .....	26
1.24 แสดงทางเข้าอาคารที่พัก .....	27
1.25 แสดงที่ตั้งเครื่องคั้มบริการตนเอง .....	27
1.26 แสดงส่วนโถงทางเดินหน้าห้องพัก .....	28
1.27 แสดงภายในห้องพัก .....	28

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่	หน้า
1.28 แสดงภายในห้องพัก .....	29
1.29 แสดงภายในห้องพัก .....	29
1.30 แปลนอาคารบ้านพัก TYPE A .....	30
1.31 รูปด้านอาคารบ้านพัก TYPE A .....	30
1.32 รูปตัดอาคารบ้านพัก TYPE A.....	31
1.33 รูปตัดอาคารบ้านพัก TYPE A.....	31
1.34 รูปด้านหน้าอาคารบ้านพัก TYPE A.....	32
1.35 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE A .....	33
1.36 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE A .....	33
1.37 แปลนอาคารบ้านพัก TYPE B .....	34
1.38 รูปด้านอาคารบ้านพัก TYPE B.....	34
1.39 รูปตัด อาคารบ้านพัก TYPE B .....	35
1.40 รูปตัด อาคารบ้านพัก TYPE B .....	35
1.41 แปลน ชั้น1 อาคารบ้านพัก TYPE C .....	36
1.42 แปลน ชั้น2 อาคารบ้านพัก TYPE C .....	36
1.43 รูปด้าน อาคารบ้านพัก TYPE C .....	37
1.44 รูปตัด อาคารบ้านพัก TYPE C.....	37
1.45 รูปตัด อาคารบ้านพัก TYPE C .....	38
1.46 รูปอาคารบ้านพัก TYPE C.....	39
1.47 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C.....	39
1.48 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C .....	40
1.49 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C .....	40
1.50 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C ส่วนห้องนอน 1.....	41
1.51 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C ส่วนห้องนอน 2.....	41
1.52 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C ส่วนห้องน้ำ .....	42
1.53 รูปภายในอาคารบ้านพัก TYPE C ส่วนชั้นลอย.....	42
1.54 แปลน อาคารศูนย์การเรียนรู้.....	43
1.55 แปลนหลังคา อาคารศูนย์การเรียนรู้ .....	44
1.56 รูปด้าน อาคารศูนย์การเรียนรู้.....	44

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่.....	หน้า
1.57 รูปตัด อาคารศูนย์การเรียนรู้.....	45
1.58 รูปตัด อาคารศูนย์การเรียนรู้.....	45
1.59 แพลน อาคารโรงยิม .....	46
1.60 รูปด้านอาคารโรงยิม.....	46
1.61 รูปอาคารโรงยิม.....	46
1.62 รูปอาคารโรงยิม.....	46



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

“สถานตากอากาศบางปู” สถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนที่มีชื่อเสียงของบางปู ซึ่งเป็นสถานที่ที่เปิดให้บริการประชาชนมาอย่างยาวนาน ภายในโครงการประกอบไปด้วยร้านอาหารที่ตั้งอยู่ที่ปลายสะพานซึ่งยื่นออกไปทะเล โดยผู้คนนิยมมาใช้บริการหลังจกดื่มด่ำจากกรชมกนกนางนวล ภายในร้านอาหารนั้นยังมีกิจกรรมที่ผู้คนนิยมมาทำกันคือการมาเดินลีลาศ และสถานตากอากาศบางปูยังมีพื้นที่สาธารณะที่มีประชาชนทั่วไปที่นิยมมาทำกิจกรรมต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นการออกกำลังกายตอนเช้า หรือมาทำกิจกรรมต่างๆในตอนเย็น และสถานตากอากาศบางปูยังเป็นแหล่งเรียนรู้ธรรมชาติป่าชายเลน นอกจากนี้ที่กล่าวมาข้างต้นนี้สถานตากอากาศบางปูยังเปิดให้บริการที่พัก และเคยเปิดโครงการค่ายเพื่อการเรียนรู้ ธรรมชาติ ให้นักเรียนได้มาเรียนรู้ ทำกิจกรรม และยังเคยเปิดให้บริการโรงยิมสาธารณะสำหรับประชาชนทั่วไป แต่เนื่องจากสถานตากอากาศบางปูนั้นไม่มีงบประมาณในการดูแล และปรับปรุงในส่วนต่างๆ ทำให้โครงการและอาคารต่างๆ ที่เคยสร้างประโยชน์ต้องถูกยกเลิกไป

### 1.1 ประวัติความเป็นมา และความสำคัญโครงการ

#### 1.1.1 ความเป็นมาโครงการ

บางปู” หรือ “สถานตากอากาศบางปู” เป็นสถานที่ท่องเที่ยวในการพักผ่อนตากอากาศทางชายทะเลที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่ง ซึ่งสถานที่แห่งนี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวและดูนกที่ขึ้นชื่อแห่งหนึ่งของประเทศไทย โดยเฉพาะอย่างยิ่งกับนกนางนวล ที่อพยพหนีหนาวจากไซบีเรียมาในช่วงฤดูหนาวของทุกปี โดยจำนวนนกที่พำนักอพยพมานั้นมีจำนวนไม่ต่ำกว่า 5,000 ตัวในแต่ละปี ทำให้ในแต่ละปีมีผู้คนพำนักมาสถานที่แห่งนี้เป็นจำนวนมาก โดยสถานตากอากาศบางปูนั้นได้ถูกสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2480 ตามคำสั่งของจอมพลแปลก พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในสมัยนั้น โดยจุดประสงค์หลักในการสร้างคือ เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนสำหรับประชาชนทั่วไป เนื่องจากเป็นพื้นที่ติดชายทะเลและระยะทางไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ต่อมาในปี พ .ศ. 2484 ต้องปิดทำการเนื่องจากเหตุการณ์กองทัพญี่ปุ่นยกพลขึ้นบกเพื่อใช้เป็นทางผ่านในการสู้รบกับฝ่ายสัมพันธมิตรในสงครามมหาเอเชียบูรพา จนเมื่อ พ.ศ.2490 เหตุการณ์สงบลงจึงได้เปิดดำเนินการใหม่อีกครั้ง ต่อมาในปี พ.ศ. 2491 กรมพลาธิการทหารบกได้รับมอบหมายให้ดูแลรับผิดชอบแทนและได้เปิดบริการขายอาหารและเครื่องดื่มที่บริเวณปลายสะพานสุขตา และจัดตั้งสถานพักผ่อนสำหรับทหารที่บาดเจ็บ

จากที่กล่าวมาข้างต้นนั้นจะเห็นได้ว่าสถานตากอากาศบางปูนั้น เป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่เปิดให้บริการมาเป็นระยะเวลายาวนานและนอกจากเป็นสถานที่ท่องเที่ยวแล้วยังเคยเป็นสถานที่พักผ่อนสำหรับทหารบาดเจ็บในอดีต แต่ในปัจจุบันประเทศไทยนั้นไม่มีเหตุการณ์สงครามทำให้ไม่มีทหารที่ได้รับบาดเจ็บจากสงครามมาพักผ่อนที่นี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่งผลให้อาคารที่เคยเป็นอาคารพักพื้นผู้ป่วยถูกปรับมาใช้เป็นโรงแรมขนาดเล็กเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่จะเข้ามาพัก นอกจากนี้ภายในพื้นที่สถานตากอากาศบางปูประกอบไปด้วยอาคารหลายอาคารที่ถูกปล่อยทิ้งร้าง ไม่มีการใช้งานหรืออาคารที่ยังมีการใช้งานอยู่ก็มีสภาพทรุดโทรมเนื่องจากระยะเวลาผ่านไปนาน ประกอบกับรายได้ที่ได้รับในแต่ละปีนั้นไม่ได้เป็นจำนวนเงินมากขาดรายได้ที่จะมาดูแลในส่วนอื่นๆของโครงการทำให้ มีอาคารต่างๆที่เคยเอื้อประโยชน์ให้กับคนในชุมชนถูกปิดไป ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าเสียดายเนื่องจากปัจจุบันบางปูนั้นเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มที่จะสามารถเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญและสร้างรายได้ให้กับโครงการได้หากได้รับการปรับปรุงให้ดีขึ้นไม่ทรุดโทรมอย่างที่เป็นอย่างนี้เนื่องจากภายในสถานตากอากาศบางปูนั้น ประกอบไปด้วยร้านอาหารศาลาสุโขทัยที่เป็นจุดเด่นของบางปู และยังมีอาคารบ้านพัก อาคารศูนย์การเรียนรู้ป่าชายเลน และนอกจากนี้ยังมีอาคารที่ถูกปิดไม่ได้ใช้งานปล่อยให้ทรุดโทรมอีกหลายอาคาร ซึ่งหากนำอาคารเหล่านี้มาปรับปรุงใหม่จะช่วยสร้างรายได้ในแต่ละปีได้มากยิ่งขึ้น ซึ่งหากสถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่โดดเด่นและดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาได้นั้นจะส่งผลต่อชุมชนเป็นบริเวณกว้างจะช่วยให้ประชาชนในระแวกพื้นที่สามารถมีรายได้มากยิ่งขึ้น จากการมีสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญอยู่ในพื้นที่ เนื่องจากจะมีการค้าขายและมีการมาลงทุนทำธุรกิจต่างๆ ตามมา

#### 1.1.2 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

ระยะเวลา 4 – 5 ปีที่ผ่านมา นอกเหนือจากอุตสาหกรรมส่งออกแล้วอุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นสิ่งที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศเป็นการสร้างรายได้เข้าสู่หน่วยงานต่างๆ โดยบางปีการเติบโตของการท่องเที่ยวนับเป็นครึ่งหนึ่งของอัตราการเติบโตของเศรษฐกิจ ซึ่งหากหน่วยงานที่ดูแลรับผิดชอบสถานที่ท่องเที่ยววางแผน ดูแลและสร้างความน่าสนใจให้กับสถานที่ท่องเที่ยวนั้นก็จะเป็นการสร้างรายได้เป็นจำนวนมาก

ในปัจจุบันบางปูนั้น มีแนวโน้มที่จะเป็นเมืองที่เป็นแหล่งท่องเที่ยวมากขึ้นและเป็นเขตที่กำลังพัฒนาเนื่องจากมีโครงการหลายที่กำลังริเริ่มและหลายโครงการที่กำลังก่อสร้างที่สามารถบ่งบอกได้ว่าบางปูมีแนวโน้มที่จะสามารถเป็นเมืองที่มีความเจริญและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้มากขึ้น โดยโครงการที่กำลังก่อสร้างในปัจจุบันมีดังนี้

##### 1.1.2.1 โครงการรถไฟฟ้าสายสีเขียว ช่วงสมุทรปราการ-บางปู

เป็นโครงการก่อสร้างเส้นทางรถไฟฟ้าสายใหม่ที่มีแผนจะก่อสร้างและเปิดให้บริการในอนาคตอันใกล้นี้ โดยตามแผนแม่บทระบบขนส่งมวลชนทางรางในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล ตามมติคณะรัฐมนตรี (ครม.) เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2553 ได้มีมติรับทราบผลการประชุมคณะกรรมการจัดระบบการจราจรทางบก (คจร.) เมื่อวันที่ 8 กุมภาพันธ์ 2553 ที่มีมติเห็นชอบกำหนดให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องไปดำเนินการวางแผน ก่อสร้าง และเปิดให้บริการให้แล้วเสร็จทั้งหมดภายในระยะเวลา 20 ปี จำนวน 12 เส้นทางรวมระยะทางกว่า 503 กิโลเมตร ซึ่งรวมถึงโครงการรถไฟฟ้าสายสีเขียว ช่วงสมุทรปราการ-บางปู ทั้งนี้โครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะอยู่ภายใต้ความรับผิดชอบของการรถไฟฟ้าขนส่งมวลชนแห่งประเทศไทย (รฟม.) เพื่อขยายพื้นที่ให้บริการรถไฟฟ้า และเพิ่มปริมาณผู้โดยสารของทั้งระบบ

เส้นทางรถไฟฟ้าสายนี้จะเป็นแนวเส้นทางส่วนต่อขยายเพิ่มเติมจากโครงการรถไฟฟ้าสายสีเขียว ช่วงแบริ่ง-สมุทรปราการ โดยจะมีแนวเส้นทางยาวไปทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ ตามแนวเกาะกลางถนนสุขุมวิท ซึ่งในปัจจุบันรถไฟฟ้าช่วงแบริ่ง-สมุทรปราการอยู่ในระหว่างการก่อสร้างแล้ว แต่สำหรับรถไฟฟ้าสายสีเขียว ช่วงสมุทรปราการ-บางปู มีแผนเริ่มก่อสร้างในปี (ปี 2560) และจะเปิดให้บริการประมาณปี 2564

รูปแบบโครงสร้างของทางรถไฟฟ้าช่วงสมุทรปราการ-บางปูสายนี้จะเป็นทางวิ่งยกระดับตลอดแนวเส้นทางเชื่อมต่อจากช่วงแบริ่ง-สมุทรปราการ โดยแนวเส้นทางเริ่มต้นจากบริเวณสถานีไฟฟ้าย่อยบางปิ้งซึ่งบริเวณดังกล่าวนี้จะถูกสร้างเป็นพื้นที่โรงจอดและซ่อมบำรุง วิ่งไปตามแนวเกาะกลางของถนนสุขุมวิท จนไปถึงจุดสิ้นสุดโครงการบริเวณก่อนถึงแยกถนนตำหรุ-บางพลี รวมระยะทางกว่า 9.2 กิโลเมตร

จำนวนสถานีตามแนวเส้นทางช่วงสมุทรปราการ-บางปู มี 5 สถานี ประกอบด้วย

1) สถานีสว่างคนิวาส (E24)

จะตั้งอยู่บริเวณซอยเทศบาลบางปู 59 ใกล้กับสว่างคนิวาส ศูนย์เวชศาสตร์ฟื้นฟู สภากาชาดไทย ซึ่งเมื่อเส้นทางรถไฟฟ้าและสถานีนี้เปิดให้บริการจะช่วยเพิ่มความสะดวกสบายให้ผู้สูงอายุ ผู้ป่วย และประชาชนทั่วไปที่จะมาใช้บริการที่ศูนย์เวชศาสตร์ฟื้นฟู สภากาชาดไทยศูนย์นี้ได้อย่างมาก



รูปที่ ภาพที่ตั้งสว่างคนิวาส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2) สถานีเมืองโบราณ (E25)

จะตั้งอยู่ที่ซอยเทศบาลบางปู 65 ใกล้กับเมืองโบราณ ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญอย่างหนึ่งของจังหวัดสมุทรปราการ ดังนั้นสถานีนี้จึงจะช่วยรองรับนักท่องเที่ยวและช่วยอำนวยความสะดวกในการเดินทางมาเที่ยวเมืองโบราณได้เป็นอย่างดี



รูปที่ ภาพเมืองโบราณ

## 3) สถานีศรีจันทร์ประดิษฐ์ (E26)

จะตั้งอยู่บริเวณซอยเทศบาลบางปู 96 ทางเข้าวัดศรีจันทร์ประดิษฐ์ ซึ่งบริเวณดังกล่าวนี้เป็นชุมชนขนาดใหญ่ สถานีนี้จึงจะช่วยเพิ่มผู้โดยสารเข้าระบบได้จำนวนมาก

## 4) สถานีบางปู (E27)

จะตั้งอยู่ช่วงซอยเทศบาลบางปู 77 ซึ่งจะอยู่ตรงหน้าบริเวณทางเข้าสถานตากอากาศบางปูและนิคมอุตสาหกรรมบางปู ซึ่งในพื้นที่บริเวณนี้มีทั้งสถานที่ท่องเที่ยว โรงงานอุตสาหกรรม และชุมชนขนาดใหญ่ จึงคาดการณ์ว่าจะมีผู้ใช้บริการเดินทางด้วยระบบรถไฟฟ้าเพิ่มมากขึ้นอย่างมากจากบริเวณสถานีนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ ภาพสถานตากอากาศบางปู

#### 5) สถานีตำรุ (E28)

จะตั้งอยู่ที่ซอยเทศบาลบางปู 108 ก่อนถึงแยกถนนตำรุ-บางพลี ประมาณ 500 เมตร ซึ่งซอยเทศบาลบางปู 108 นี้ เป็นซอยที่สามารถทะลุผ่านไปยังชายทะเลซึ่งมีสะพานไม้ที่เป็นท่าเทียบเรือยื่นออกไปในทะเล ถือว่าจุดท่องเที่ยวที่สวยงามอีกแห่งหนึ่งของสมุทรปราการ ดังนั้นสถานีนี้จะช่วยให้นักท่องเที่ยวสามารถเดินทางมาท่องเที่ยวได้สะดวกมากขึ้น

จะเห็นได้ว่าสถานีและเส้นทางรถไฟฟ้าสายนี้ ตัดผ่านในบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงกับสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ดังนั้นโครงการนี้จึงมีการออกแบบรายละเอียดและการศึกษาสิ่งแวดล้อม (EIA) อย่างรอบคอบเพื่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด ซึ่งในปัจจุบันโครงการนี้ได้ผ่าน EIA เป็นที่เรียบร้อยแล้ว เหลือเพียงรอการอนุมัติจากคณะกรรมการให้มีการเปิดประมูลและทำการก่อสร้าง ภายใต้งบประมาณลงทุนกว่า 13,701 ล้านบาท ซึ่งคาดว่าจะเปิดประมูลและเริ่มก่อสร้างได้ภายในสิ้นปีนี้ (ธันวาคม 2560) และเปิดให้บริการอย่างเป็นทางการตามแผนไม่เกินปี 2564 ซึ่งก็จะสามารถช่วยให้ทั้งคนกรุงเทพฯ และคนสมุทรปราการสามารถเดินทางไปมาระหว่างกันได้สะดวกสบายขึ้นอย่างมาก

แม้เส้นทางรถไฟฟ้าสายสีเขียว ช่วงสมุทรปราการ-บางปูนี้ จะมีสถานีรับส่งผู้โดยสารเข้าสู่ระบบเพียง 5 สถานี แต่มีการคาดการณ์ว่ารถไฟฟ้าวางส่วนต่อขยายสายสีเขียวเส้นทางนี้จะสามารถดึงดูดผู้โดยสารเข้าสู่ระบบได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นจำนวนมาก โดยเฉพาะผู้โดยสารที่เป็นนักท่องเที่ยว เนื่องจากหลายๆ สถานีของรถไฟฟ้าเส้นทางนี้ ตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญของจังหวัดสมุทรปราการ เช่น สถานีตากอากาศบางปู ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติชื่อดังของจังหวัดสมุทรปราการสำหรับรับอากาศบริสุทธิ์ ชมนกทะเลหลากหลายชนิด และเมืองโบราณ ซึ่งเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่จำลองสถานที่สำคัญต่างๆไว้ให้เยี่ยมชม และเรียนรู้ศิลปวัฒนธรรมของภูมิภาคต่างๆของประเทศไทยไว้จำนวนมาก

นอกจากนักท่องเที่ยวทั่วไปที่จะได้ประโยชน์ เนื่องจากเมื่อเส้นทางรถไฟฟ้าสายสีเขียวส่วนต่อขยายช่วงสมุทรปราการ-บางปู สร้างเสร็จสมบูรณ์และเปิดให้บริการอย่างเป็นทางการแล้ว คนในพื้นที่ตลอดแนวเส้นทางที่รถไฟฟ้าสายสีเขียวส่วนต่อขยายในช่วงนี้ตัดผ่าน ก็จะได้ประโยชน์อย่างมากด้วยเช่นกัน ทั้งประโยชน์ในด้านการเดินทางคมนาคมที่คนในพื้นที่จะสามารถใช้บริการในการเดินทางได้อย่างสะดวกสบายและรวดเร็วมากขึ้นแล้ว ยังรวมถึงเกิดประโยชน์ทางด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวที่จะเจริญเติบโตขึ้นอย่างมาก จากการที่คนเมืองสามารถเดินทางจากในกรุงเทพฯเดินทางออกมาท่องเที่ยว พักผ่อนตากอากาศในพื้นที่สมุทรปราการได้สะดวกเพิ่มมากขึ้นด้วยเช่นกัน

#### 1.1.2.2 โครงการเรือเฟอร์รี่บางปู-พัทยา-ปราณบุรี

กลุ่ม SEP มีการเปิดเผยเตรียมลงทุน 15 พันล้านบาทโครงการเดินเรือเฟอร์รี่จากบางปูไปพัทยาแล้วข้ามอ่าวไทยตรงไปปราณบุรี ประจวบคีรีขันธ์หรือ East-West Ferry project โดยพร้อมแล้วที่จะดำเนินการโดยนายพีรพงศ์ ประสพสุขเจริญ ผู้จัดการฝ่ายพัฒนาและวางแผน บริษัท สยามอีสเทิร์น อินดัสเทรียลพาร์ค จำกัด (Siam Eastern Industrial Park Co. หรือกลุ่ม SEP)เปิดเผยว่าจากการศึกษาโครงการทางกลุ่มพร้อมแล้วที่จะลงทุน อีกทั้งยังมีบริษัททั้งในและนอกประเทศสนใจที่จะร่วมด้วย ซึ่งนายพีรพงศ์เป็นผู้รับผิดชอบโครงการของกลุ่ม เปิดเผยเพิ่มเติมว่าการลงทุนครั้งนี้จะส่งผลกระทบไปยังเศรษฐกิจของประเทศด้วย เพราะไม่เพียงแต่จะเพิ่มอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของประเทศเท่านั้นแต่ยังจะช่วยกระจายเศรษฐกิจออกไปยังเขตชนบทด้วย ทั้งนี้จากการศึกษาและประเมินของบริษัทเชื่อว่าโครงการนี้จะช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจปีละ 16.5 พันล้านบาทและมีการสร้างงานคิดเป็นรายได้ปีละ 1.8 พันล้านบาท นายพีรพงศ์เปิดเผยว่ากลุ่ม SEP Group นำโดยนายอนันตชัย คุณานันท์กุล เจ้าของกิจการธุรกิจหลายอย่างทั้งอุตสาหกรรมเหล็ก(Siam Steel Group),โรงงานเฟอร์นิเจอร์และนักพัฒนาอสังหาริมทรัพย์แห่งจังหวัดสมุทรปราการประเมินว่าการลงทุนน่าจะตกประมาณ 15 พันล้านบาท ในจำนวนนี้ 9 พันล้านบาทจะเป็นการลงทุนสร้างท่าเรือเฟอร์รี่ 3 แห่งคือที่บางปู จ.สมุทรปราการ , พัทยา จ.ชลบุรี และปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ ส่วนที่เหลือจะเป็นการลงทุนซื้อเรือเฟอร์รี่ขนาดกลาง 4 ลำ (four mid-sized catamaran-style ferries)

เส้นทางเดินเรือเฟอร์รี่จากพัทยาถึงปราณบุรีจะสามารถช่วยร่นระยะเวลาเดินทางจากเดิมทางบกใช้เวลา 4.5 ชั่วโมงลดเหลือเพียง 1.5 ชั่วโมงหรือระยะทางเดินเรือเหลือ 109 กิโลเมตรจากเดิม 380 กิโลเมตรทางรถยนต์ โดยจากการทดสอบพบว่าใช้เรือเฟอร์รี่ขนาดกลางที่บรรทุกได้ 120 deadweight tons โดยจะบรรทุกผู้โดยสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้ 400 คน,รถยนต์ 30 คัน,มอเตอร์ไซด์ 12 คันและสัมภาระต่างๆไม่เกิน 40 ตัน ทั้งนี้ในแต่ละวันจะมีการเดินเรือดังนี้วันละ 16 เที่ยวระหว่างพัทยา-ปราณบุรี และวันละ 20 เที่ยวระหว่างปราณบุรี-บางปู-พัทยา

ค่าโดยสารของผู้โดยสารจะตกเที่ยวละ 1,000 บาท ส่วนรถยนต์ตกคันละ 3,000 บาทในเส้นทางจากพัทยาสู่ปราณบุรีและคาดว่าจะมีผู้โดยสารใช้บริการปีละ 2.8 ล้านคน โดยการบริการของเรือเฟอร์รี่จะตกอยู่ภายใต้การบริหารของบริษัทใหม่ที่ตั้งขึ้นมาชื่อ Siam Eastern Logistics Co, ขณะที่ท่าเรือ 3 แห่งจะบริหารโดยบริษัท Siam Eastern Logistics Terminal Co. ท่าเรือดังกล่าวจะก่อสร้างขึ้นที่บางปู จ.สมุทรปราการสถานที่อยู่บริเวณ K-City , พัทยาจะสร้างที่บ้านอำเภอ และปราณบุรีจะสร้างที่ปากน้ำ และภายหลังจากบริษัทดำเนินการบริการเรือเฟอร์รี่ได้ 30 ปี ท่าเรือทั้ง 3 แห่งจะมอบให้กับรัฐไปดำเนินการ



รูปที่ ภาพสรุปข้อมูลและเส้นทางโครงการเรือเฟอร์รี่

### 1.1.3 เหตุผลในการปรับปรุง

สถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชื่อดังของบางปูที่ในแต่ละปีมีคนมาเที่ยวจำนวนมาก แต่เนื่องจากก่อสร้างมานานทำให้เวลาของถึงภาพลักษณ์ของบางปูดูเชย ล้าสมัย ควรปรับปรุงเพื่อให้เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงาม สามารถสร้างรายได้ให้กับโครงการ กระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวแก่เขตพื้นที่บางปู และกระจายรายได้แก่ชุมชนต่อไป

#### 1.1.4 ภาพลักษณ์โครงการ

สถานตากอากาศบางปู เป็นสถานที่พักผ่อนสำหรับประชาชน ที่มีภาพลักษณ์ที่ทันสมัยมากยิ่งขึ้นแต่ยังคงมีกลิ่นอายความคลาสสิกของบางปูเอาไว้ โดยภาพลักษณ์ของโครงการจะเป็นลักษณะของสถานตากอากาศที่ดูสงบแต่แฝงไปด้วยเรื่องราวที่บอกเล่าเรื่องราวประวัติความเป็นมาของบางปู และเป็นภาพลักษณ์ของสถานตากอากาศที่สวยงามทันสมัย ไม่เชยหรือล้าสมัยเมื่อมองจากคนที่มาเยือนที่บางปู และจะเป็นสถานตากอากาศที่ครบครันด้วยบริการ และกิจกรรมต่างๆ ที่เอื้อประโยชน์ให้กับประชาชน สามารถกระจายรายได้ให้ชุมชน อีกทั้งยังหารายได้ให้กับโครงการ

#### 1.1.5 องค์กรรองรับโครงการ

ประกอบไปด้วย กรมยุทธโยธาทหารบก และกรมพลศึกษาทหารบก

### 1.2 วัตถุประสงค์โครงการ

#### 1.2.1 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1) เพื่อภาพลักษณ์ของบางปูที่ดูเก่าและล้าสมัย ให้ทันสมัยขึ้น โดยแฝงเล่าเรื่องราวในอดีตของบางปู เพื่อให้นักท่องเที่ยวรู้สึกถึงกลิ่นอายประวัติความเป็นมา และเรื่องราวต่างๆของบางปู
- 2) เพื่อเป็นสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนที่เป็นเอกลักษณ์สำคัญและสวยงามของบางปู ที่จะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาพักผ่อนและใช้บริการเพื่อสร้างรายได้แก่โครงการ
- 3) เพื่อสร้างสถานที่พักผ่อน และเป็นสถานทำกิจกรรมต่างๆของประชาชนทั่วไปที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่
- 4) เพื่อให้สถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ที่สามารถเป็นแหล่งกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนบางปู สามารถสร้างรายได้และกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวให้กับเขตบางปู
- 5) เพื่อเป็นสถานที่ให้ความรู้และเป็นแหล่งศึกษาธรรมชาติ ระบบนิเวศป่าชายเลน

#### 1.2.2 วัตถุประสงค์ของวิทยานิพนธ์

- 1) เพื่อศึกษา คั่นคว่ำ และวิเคราะห์ลักษณะอาคารภายในสถานตากอากาศบางปู
- 2) ศึกษาผู้ใช้งานและพฤติกรรมต่างๆ เพื่อมาออกแบบสถาปัตยกรรมภายในให้สอดคล้องกัน
- 3) เพื่อออกแบบปรับปรุงอาคารต่างๆ ภายในสถานตากอากาศบางปู

### 1.3 กลุ่มเป้าหมาย

- ประกอบด้วย 1) กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ต้องการมาพักผ่อน  
2) กลุ่มนักเรียน หรือบุคคลที่ต้องการมาศึกษาธรรมชาติ สภาพแวดล้อมป่าชายเลน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

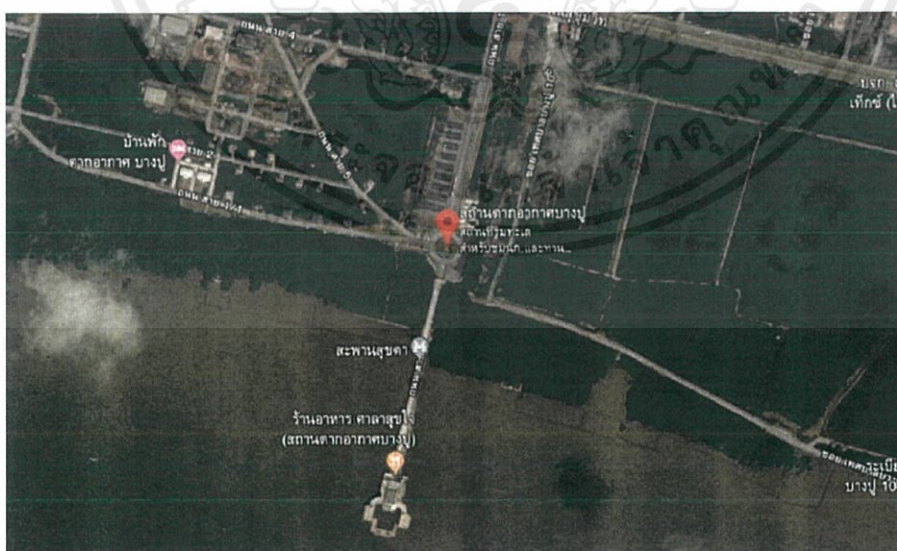
3) ประชาชนทั่วไป เข้ามาใช้งานในส่วนของพื้นที่สาธารณะ  
 ตารางที่ 1.1 แสดงกลุ่มเป้าหมาย ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย และจำนวนกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	ลักษณะกลุ่มเป้าหมาย	จำนวน (%)
1) กลุ่มนักท่องเที่ยวที่ต้องการมาพักผ่อน	ต้องการการพักผ่อน โดยอาจจะมาชมวิวทิวทัศน์ หรือหากิจกรรมอื่นๆ เพื่อเป็นการพักผ่อน	50%
2) กลุ่มนักเรียน นักศึกษาและบุคคลที่ต้องการมาศึกษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมป่าชายเลน	มีความสนใจระบบนิเวศป่าชายเลนและต้องการศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมและการอนุรักษ์ป่าชายเลน	20%
3) ประชาชนทั่วไป	ประชาชนที่อาศัยอยู่ใกล้กับสถานตากอากาศบางปู เข้ามาทำกิจกรรมต่างๆ ในพื้นที่สาธารณะ เช่น วิ่งออกกำลังกาย ปั่นจักรยาน หรือทำกิจกรรมอื่นๆ	30%

#### 1.4 ที่ตั้งและการเข้าถึงโครงการ

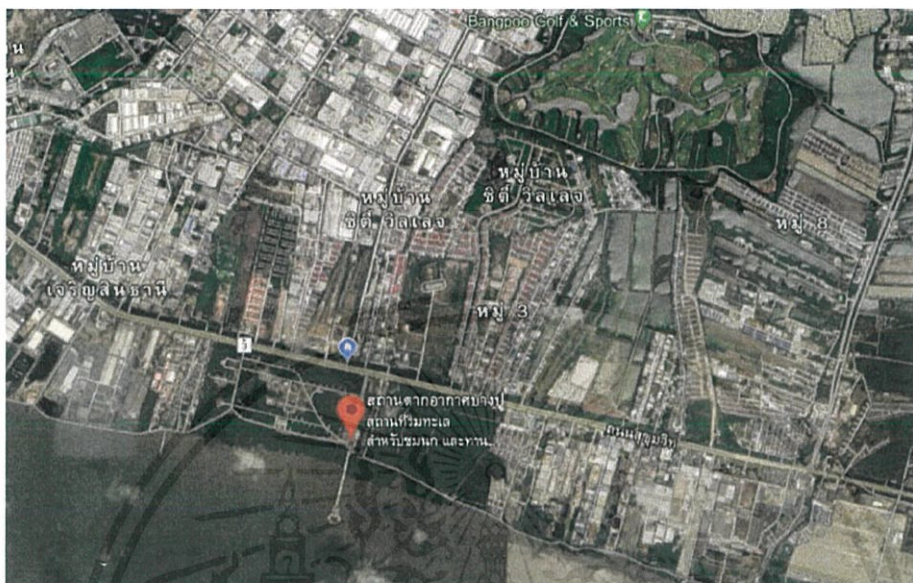
##### 1.4.1 ที่ตั้งโครงการ

164 ถนนสุขุมวิท ตำบล บางปูใหม่ อำเภอเมืองสมุทรปราการ สมุทรปราการ 10280



ภาพที่ 1.1 แสดงตำแหน่ง ขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ สถานตากอากาศบางปู จ. สมุทรปราการ  
 ที่มา <https://www.google.com/maps/place/สถานตากอากาศบางปู/@13.5165003,6516351>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.2 แสดงตำแหน่ง ขอบเขตที่ตั้งพื้นที่ สถานตากอากาศบางปู จ. สมุทรปราการ  
ที่มา <https://www.google.com/maps/place/สถานตากอากาศบางปู/@13.5165003,651635>

#### 1.4.2 การเข้าถึง โดยรถยนต์ส่วนตัว – รถรับส่งสาธารณะ

1.4.2.1 การโดยสารรถไฟฟ้า สามารถเดินทางมาโดยการนั่งรถไฟฟ้า BTS สายสีเขียว (ส่วนต่อขยาย  
แบริ่ง – สมุทรปราการ) ลงสถานีเคหะฯ แล้วต่อรถสองแถวมาลงทางสถานตากอากาศบางปู จากนั้นเดินข้าม  
สะพานลอยมาฝั่งตรงข้ามจะถึงจุดหมาย

1.4.2.2 การเดินทางโดยสารรถสองแถวจากปากน้ำ บริเวณหน้าศาล จังหวัด สมุทรปราการ หรือ  
หน้าตลาดสด จะมีวินรถสองแถว 36 เขียนหน้ารถว่า “ปากน้ำ – คลองด่าน” บอกว่าลงสถานตากอากาศบางปู  
หรือนั่งรถสองแถว สายปากน้ำ – ต้าหรุ

### 1.5 สภาพแวดล้อมโครงการ

#### 1.5.1 สภาพแวดล้อมภายในที่ตั้ง

สภาพแวดล้อม เป็นพื้นที่ริมชายทะเล ลักษณะพื้นที่เป็นที่ราบ โดยพื้นที่ส่วนใหญ่ของโครงการมีป่าชาย  
เลนล้อมรอบพื้นที่ ภายในโครงการมีบ่อน้ำขนาดใหญ่

#### 1.5.2 สภาพแวดล้อมโดยรอบที่ตั้ง

สภาพแวดล้อม สภาพแวดล้อมโดยรอบทางทิศเหนือ ติดเมืองและเป็นแหล่งชุมชน ส่วนทางด้านทิศใต้เป็น  
ทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



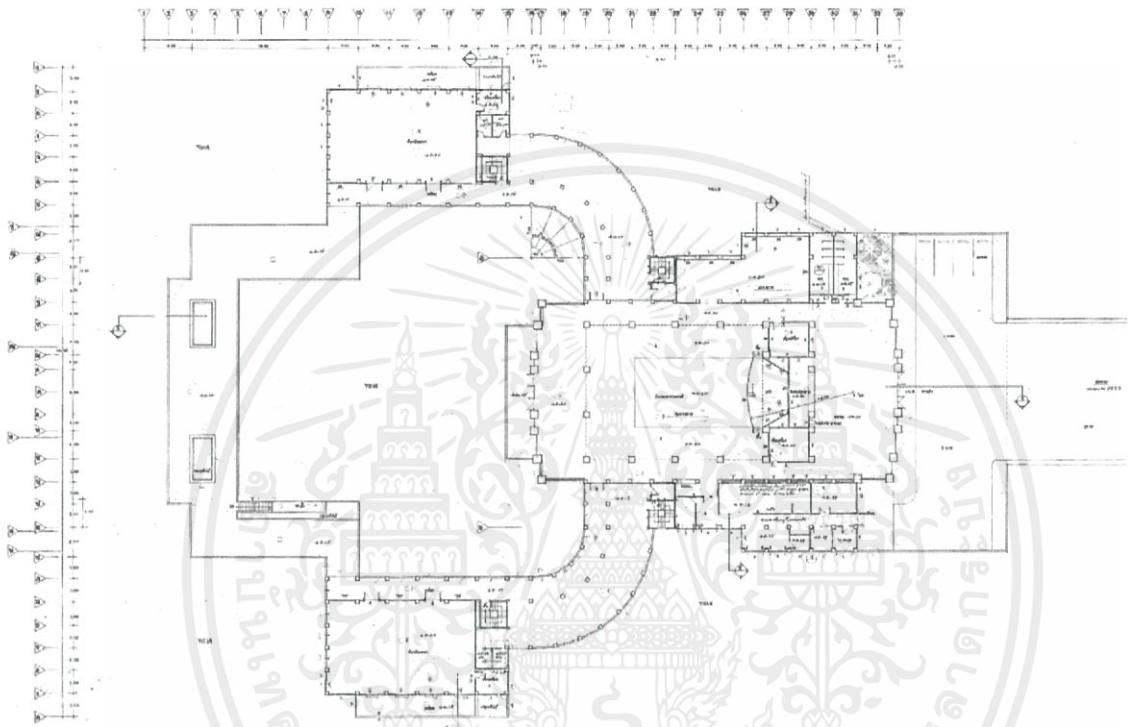


รูปที่ 1.4 แสดงภาพขยายส่วน MASTER PLAN (สีแดงคือส่วนขอบเขตของโครงการ)  
 ที่มา กรมยุทธโยธาทหารบก

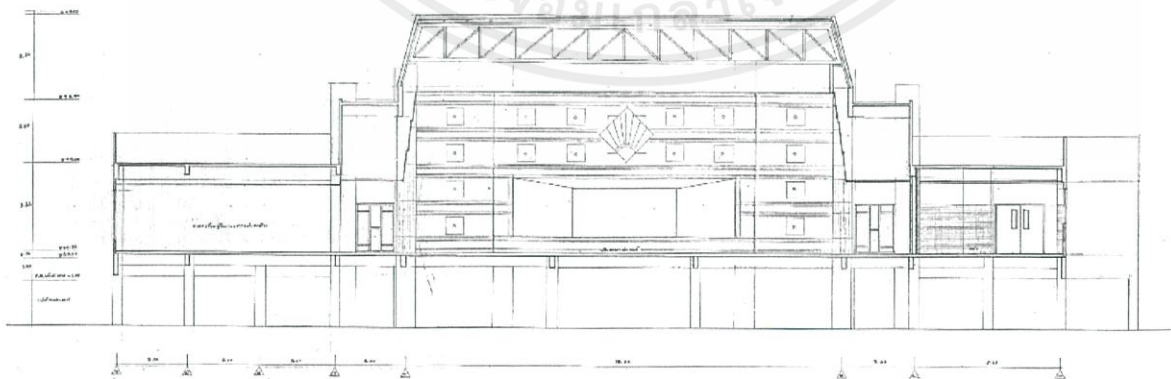
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6.2 แบบอาคาร

### 1.6.2.1 อาคารร้านอาหารศาลาสุโข

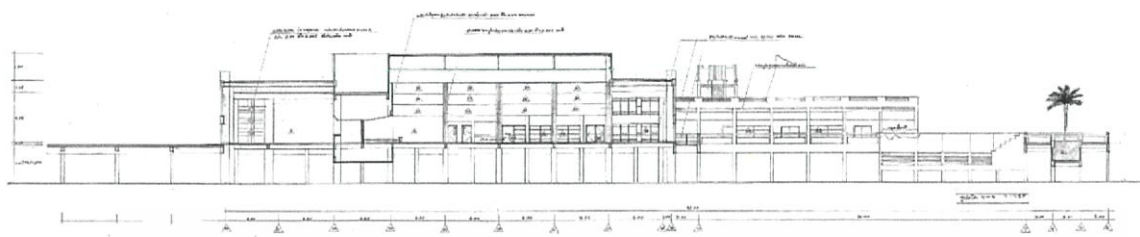


รูปที่ 1.5 แพลน ร้านอาหารศาลาสุโข

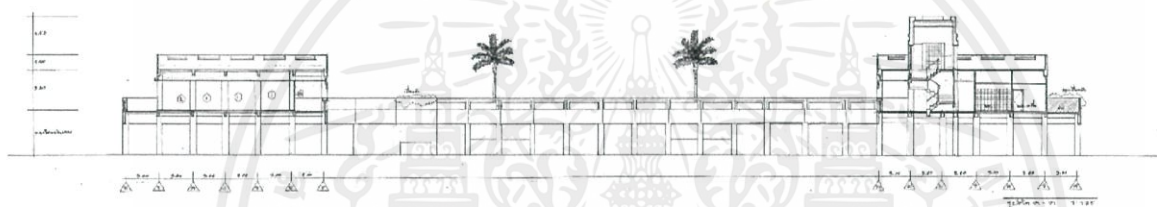


รูปที่ 1.6 รูปด้าน ร้านอาหารศาลาสุโข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.7 รูปตัด ร้านอาหารศาลาสุโข



รูปที่ 1.8 รูปตัด ร้านอาหารศาลาสุโข

### วิเคราะห์อาคาร

- 1) พื้นที่รวมของอาคาร : 2,649.5 ตารางเมตร
- 2) ขนาดของอาคาร : กว้าง 86 เมตร x ยาว 100 เมตร  
ขนาดสเปาน์เสา: กว้างสุด 6.00 เมตร แคบสุด 3.00 เมตร
- 3) ลักษณะอาคาร

อาคารชั้นเดียว เป็นอาคารปูนชั้นเดียว มีลักษณะคล้ายรูปตัว U แยกเป็นอาคารฝั่งตะวันตก และฝั่งตะวันออกมีพื้นที่บริเวณลาดฟ้า เป็นอาคารที่ยื่นออกไปในทะเลเป็นอาคารขนาดใหญ่ มีพื้นที่ส่วนทางเดินชมวิว โครงสร้างอาคารเป็นอาคารปูน ห้องโถงของอาคารทำฝ้าเพดานสูงมีพื้นที่ที่กว้าง

### 3) ปัญหาของอาคาร

1. การใช้พื้นที่ร้านอาหารของห้องเดินลิฟต์ กับร้านอาหารใช้พื้นที่เดียวกัน
2. ลักษณะการวางเฟอร์นิเจอร์มีความกระจัดกระจายทำให้ขีดขวางทางสัญจรไปมา
3. ดีไซน์ภายในร้านอาหารไม่สวยงาม ไม่มีการออกแบบตกแต่งมาให้สวยงามในหลายพื้นที่
4. รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ไม่สวยงาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. การแผ่น้ำอย่างมาทำเป็นที่บังแดดบริเวณทางเดินทำให้ไม่สวยงาม และไม่เปิดโล่งทำให้ผู้ที่เดินเข้าไปรู้สึกแออัดภายใน

6. บรรยากาศภายในร้านค่อนข้างปิดทึบ

ภาพประกอบแสดงภายในอาคาร



ภาพที่ 1.9 แสดงส่วนต้อนรับบริเวณทางเข้า ภายในร้านอาหารศาลาสุโข



ภาพที่ 1.10 แสดงร้านค้าภายในอาคารร้านอาหาร ตั้งอยู่บริเวณทางเข้าของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.11 แสดงโถงห้องอาคาร และใช้งานในส่วนของการเดินลีลาศ



ภาพที่ 1.12 แสดงโถงห้องอาคาร และใช้งานในส่วนของการเดินลีลาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

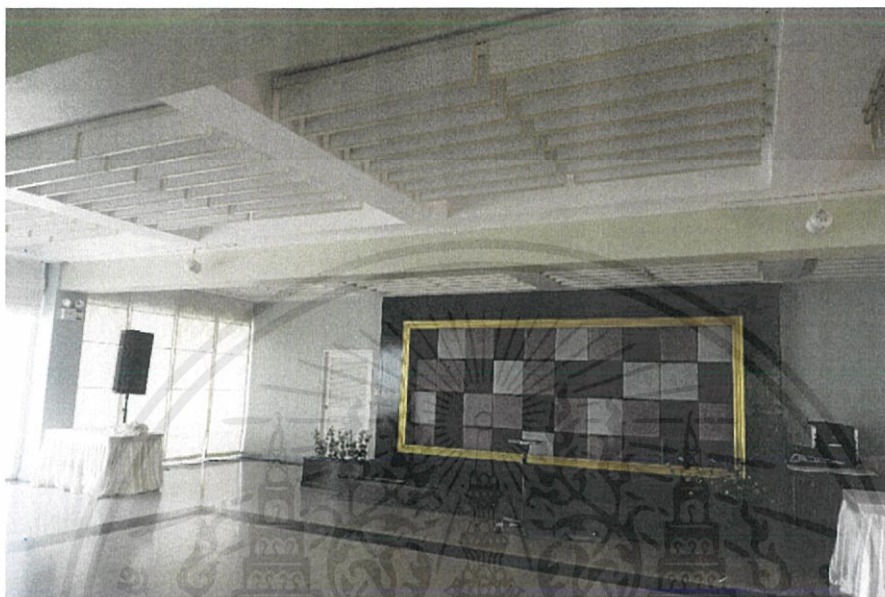


ภาพที่ 1.13 แสดงบริเวณ Coffee Shop ในอาคารร้านอาหารศาลาสุโขทัย



ภาพที่ 1.14 แสดงบริเวณนั่งรับประทานอาหารในส่วน Coffee Shop

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



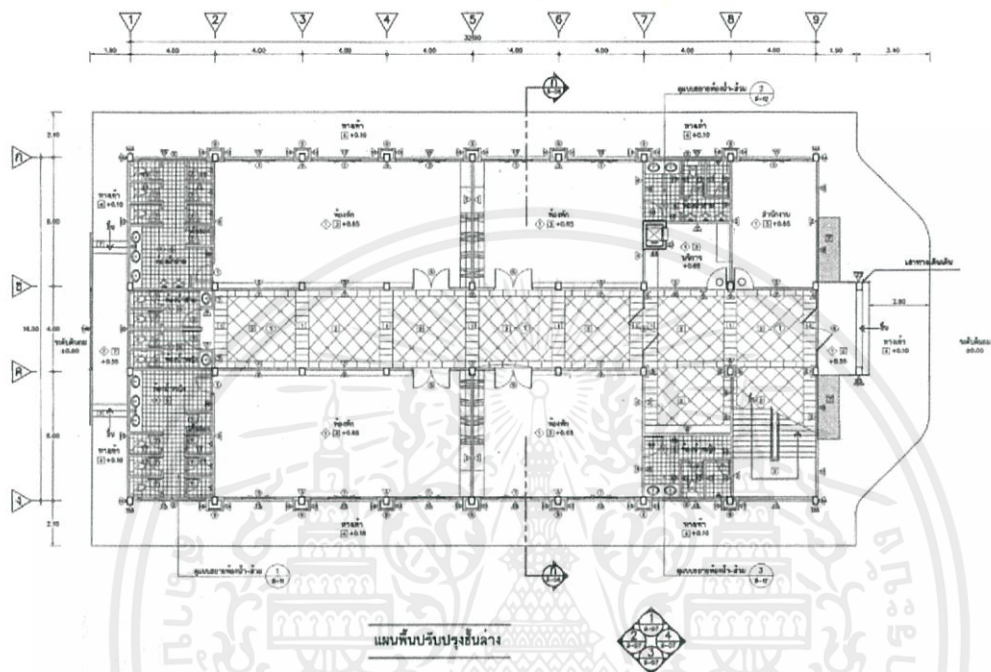
ภาพที่ 1.15 แสดงภายในห้องจัดเลี้ยง



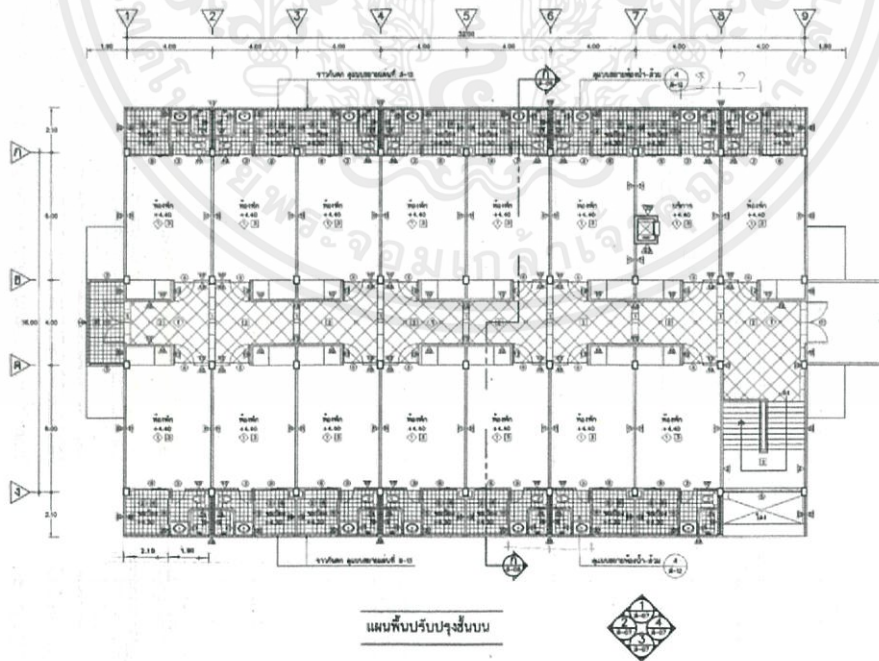
ภาพที่ 1.16 แสดงอาคารภายนอก ถ่ายจากส่วน outdoor

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.6.2.2 อาคารจารุมนี

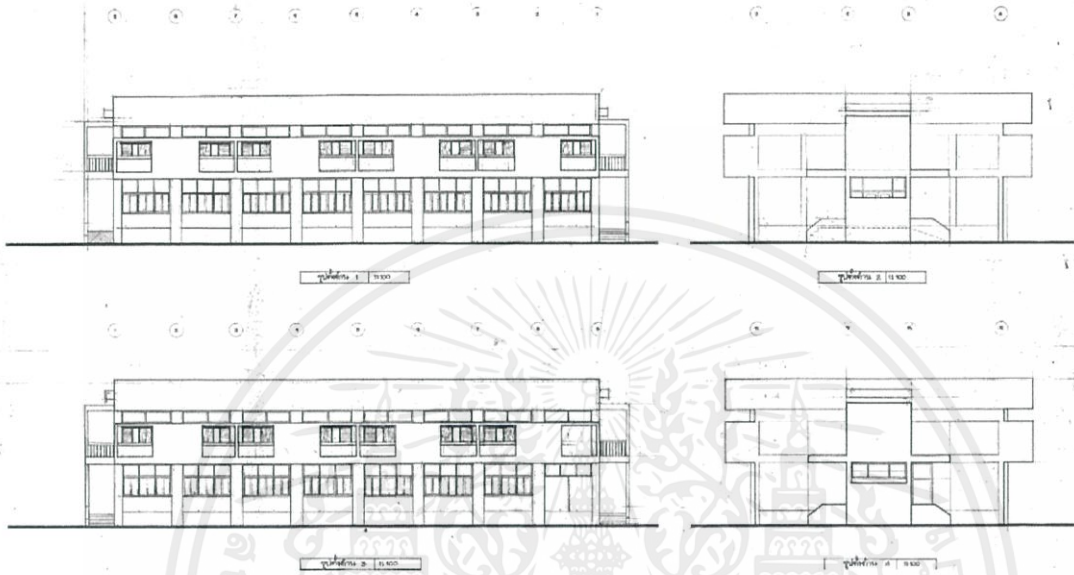


รูปที่ 1.17 แพลนชั้นล่าง อาคารจารุมนี

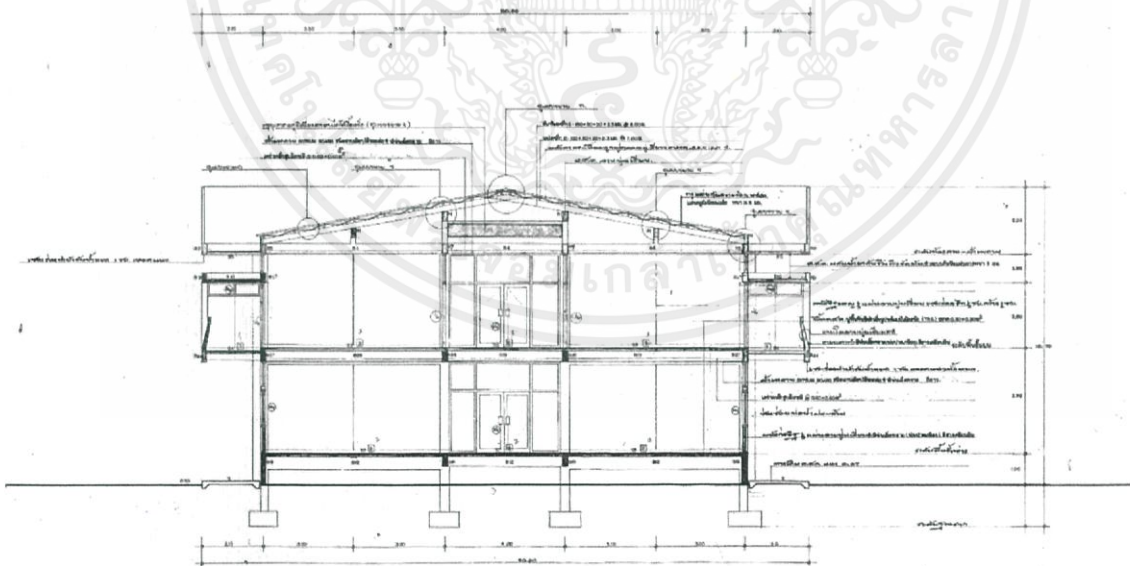


รูปที่ 1.18 แพลนชั้น 2 อาคารจารุมนี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.19 รูปด้านอาคารจารุมณี



รูปที่ 1.20 รูปตัดอาคารจารุมณี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วิเคราะห์อาคาร

- 1) พื้นที่รวมของอาคาร : 1,024 ตารางเมตร
- 2) ขนาดของอาคาร: กว้าง 16 เมตร x ยาว 32 เมตร  
ขนาดสเปนเสา: กว้างสุด 6 เมตร แคบสุด 4 เมตร
- 3) ลักษณะอาคาร

เป็นอาคาร 2 ชั้น ปิดทึบภายในอาคารแบ่งเป็นห้อง สำหรับเป็นห้องพัก ลักษณะเป็นอาคารทึบตัน สภาพแวดล้อมโดยรอบถูกจัดเป็นสวนรอบอาคาร บริเวณชั้นสองทำเป็นทางเชื่อม

#### 4) ปัญหาของอาคาร

1.การวางผังของอาคารไม่ตอบโจทย์กับผู้อยู่มาใช้งาน ได้แก่ ส่วน Lobby ไม่มีที่นั่งพักคอย , ส่วนที่ให้บริการ เครื่องดื่มบริการตนเอง ไม่เพียงพอและเหมาะสมต่อการใช้งาน

2.ส่วนของ Lobby ค่อนข้างแคบ

3.รูปแบบอาคารเก่า การตกแต่งภายในอาคารค่อนข้างน้อยไม่สวยงาม

4.รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์เก่า ไม่สวยงามไม่น่าเข้ามาพัก

5.ภาพลักษณะของอาคารภายนอกเรียบเป็นสีขาว ไม่มีการตกแต่งทำให้ไม่ดึงดูดนักท่องเที่ยว

ภาพประกอบภายในอาคาร



ภาพที่ 1.21 แสดงภาพอาคารจากรูมณี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.22 แสดงภาพอาคารด้านหน้าจากรมณี



ภาพที่ 1.23 แสดงส่วนต้อนรับ อาคารจรมณี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.24 แสดงทางเข้าอาคารที่พัก



ภาพที่ 1.25 แสดงส่วนบริการเครื่องตนเองตั้งอยู่บริเวณบันไดทางขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1.26 แสดงส่วนโถงทางเดินหน้าห้องพัก



ภาพที่ 1.27 แสดงภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



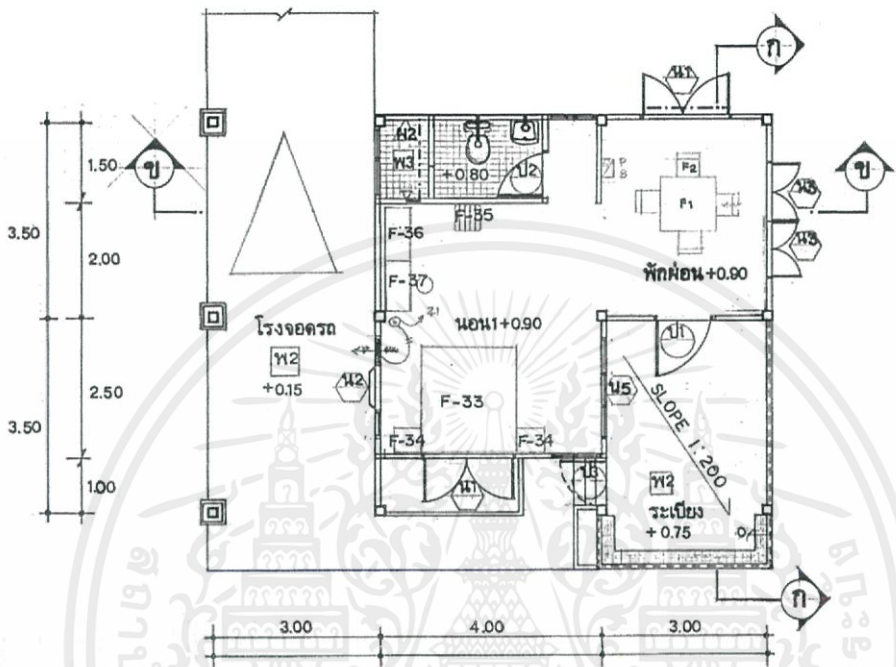
ภาพที่ 1.28 แสดงภายในห้องพัก



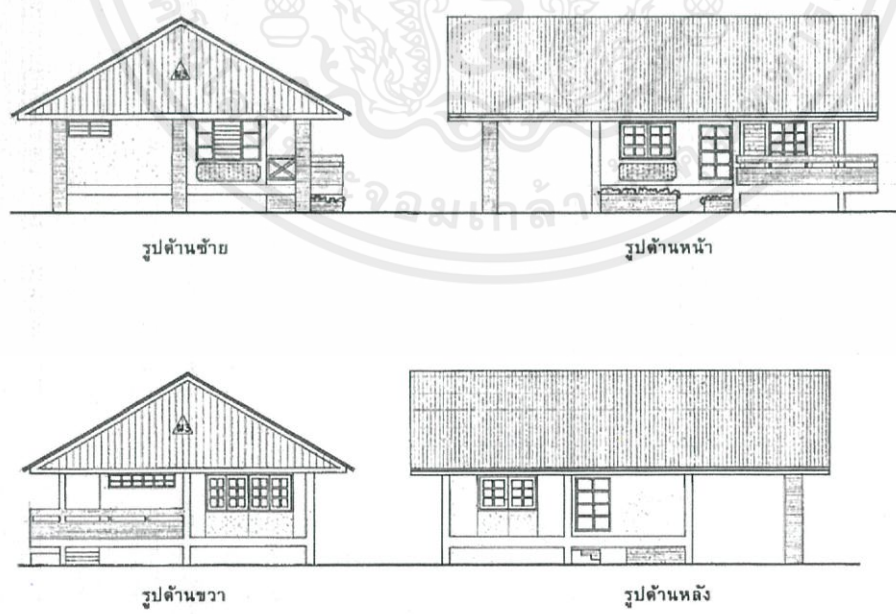
ภาพที่ 1.29 แสดงภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2.3 อาคารบ้านพัก TYPE A

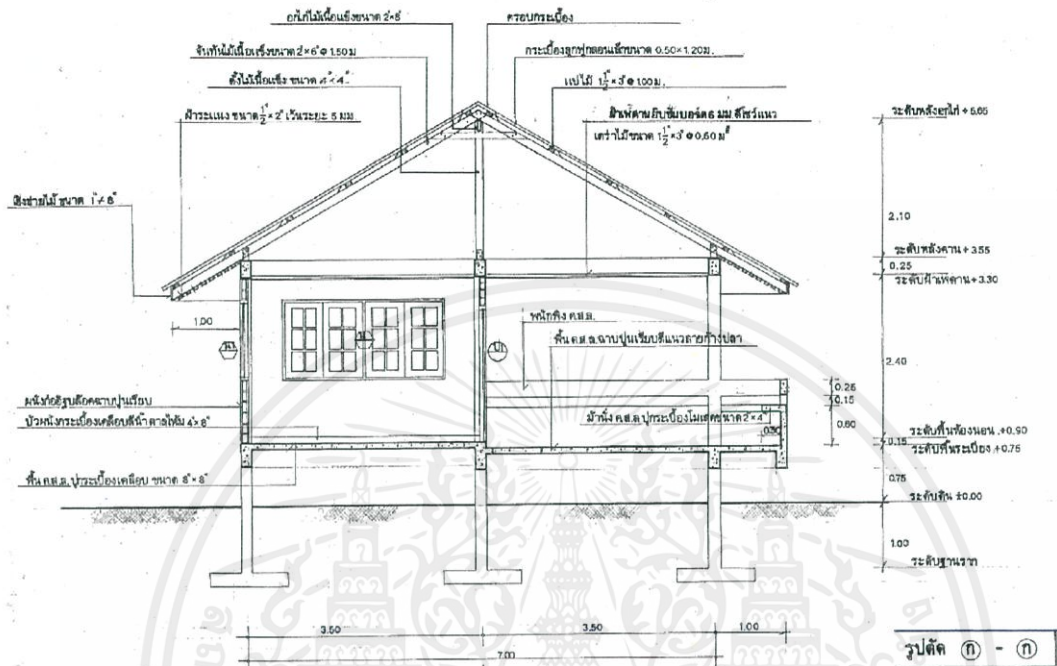


รูปที่ 1.30 แพลนบ้านพัก TYPE A

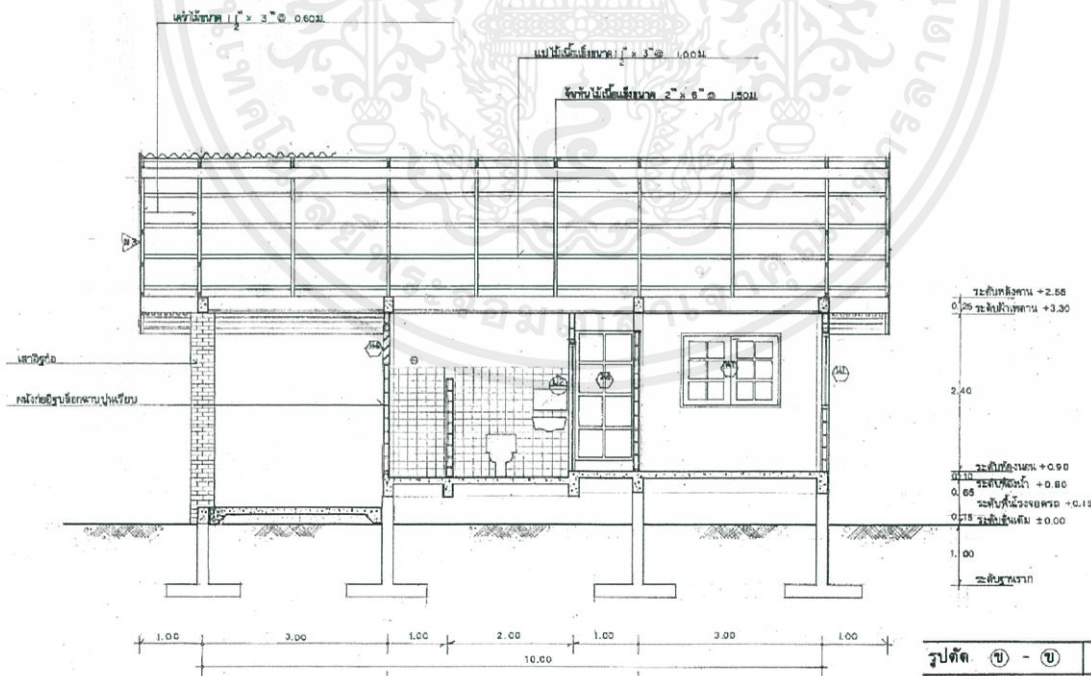


รูปที่ 1.31 รูปด้านอาคารบ้านพัก TYPE A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.32 รูปตัดอาคารบ้านพัก TYPE A



รูปที่ 1.33 รูปตัดอาคารบ้านพัก TYPE A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วิเคราะห์อาคาร

- 1) พื้นที่รวมของอาคาร : 70 ตารางเมตร
- 2) ขนาดของอาคาร: กว้าง 7 เมตร x ยาว 10 เมตร
- 3) ขนาดสเปกแพนเสา : กว้างสุด 4 เมตร แคบสุด 3 เมตร
- 4) ลักษณะอาคาร

อาคารขนาดเล็ก เป็นอาคารชั้นเดียว มีเฉลียงอยู่บริเวณด้านหน้าทางเข้าของอาคาร โครงสร้างเป็นอาคารปูนชั้นเดียว หลังคายื่นออกด้านนอก มีเสารองรับ ทำเป็นลานจอดรถ ตัวอาคารทั้งด้าน ในและด้านนอก ค่อนข้างเก่าและทึบตัน

#### 5) ปัญหาของอาคาร

- 1.อาคารค่อนข้างเก่าเนื่องจากสร้างมานาน ทำให้ภายในทั้งบริเวณพื้น ฝ้าเพดาน หน้าต่างและส่วนต่างๆ ค่อนข้างเก่า
- 2.เนื่องจากเป็นอาคารขนาดเล็กและไม่มีการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ที่เหมาะสมทำให้ภายใน เมื่อเข้าไปแล้วจะรู้สึกค่อนข้างคับแคบ
3. การตกแต่งภายในอาคารค่อนข้างน้อยไม่สวยงาม
- 4.รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์เก่า ไม่สวยงามไม่น่าเข้ามาพัก
- 5.ภาพลักษณะภายนอกอาคารค่อนข้างน่ากลัวไม่น่าเข้ามาพัก

ภาพประกอบภายในอาคาร



รูปที่ 1.34 รูปด้านหน้าอาคารบ้านพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



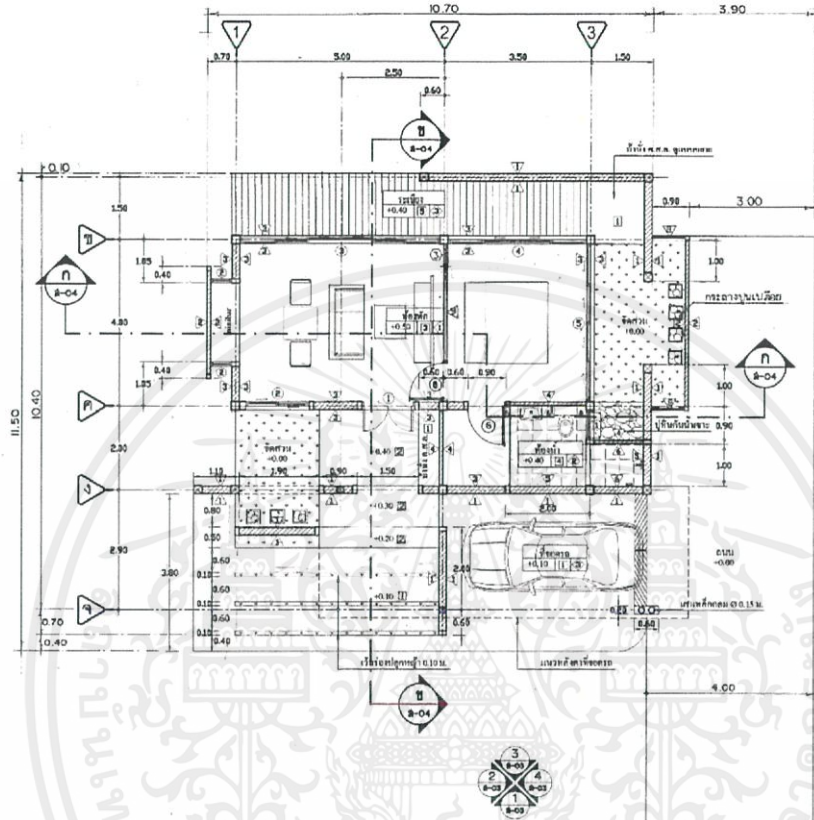
รูปที่ 1.35 รูปภายในอาคารบ้านพัก



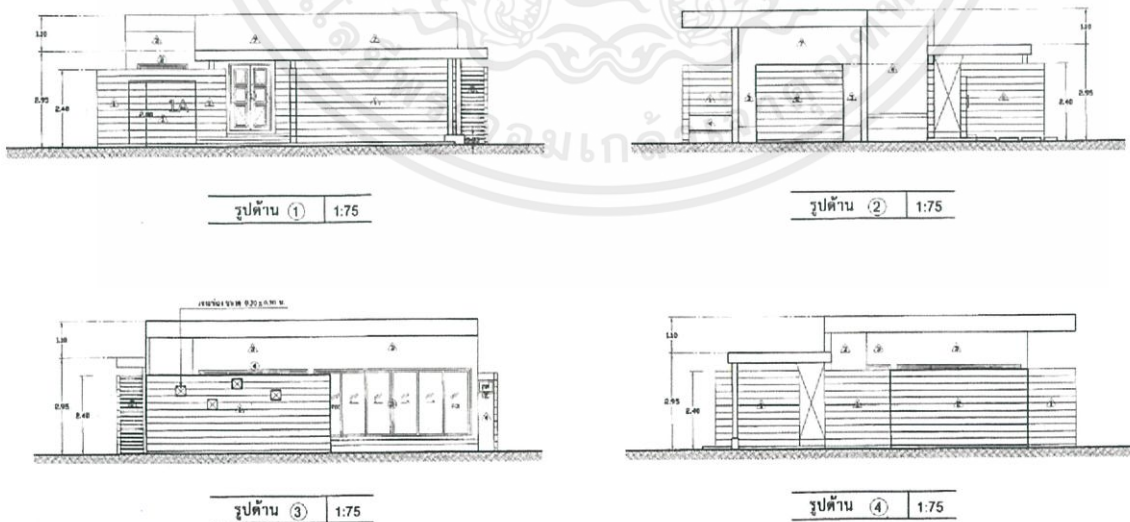
รูปที่ 1.36 รูปภายในอาคารบ้านพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2.4 อาคารบ้านพัก TYPE B

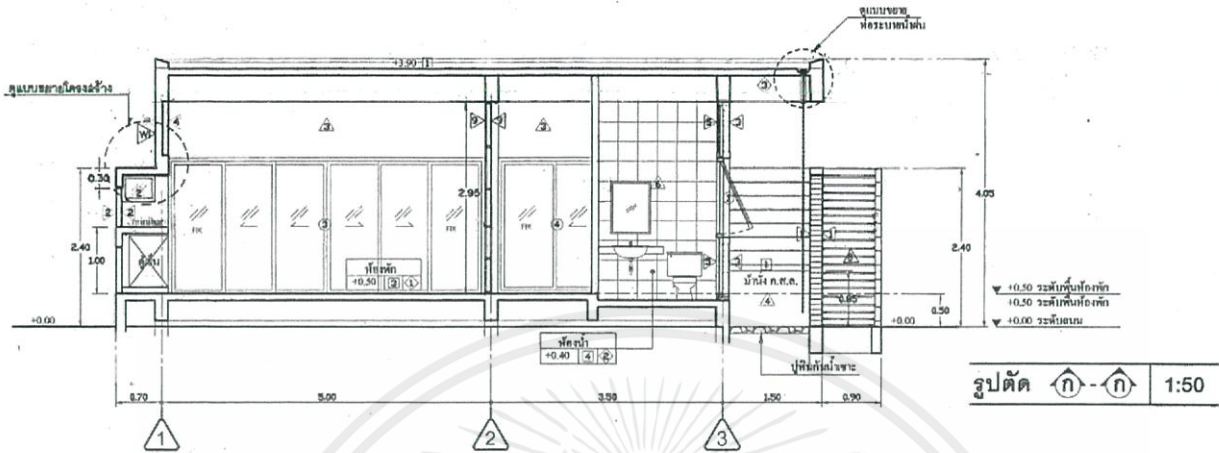


รูปที่ 1.37 แพลนบ้านพัก TYPE B

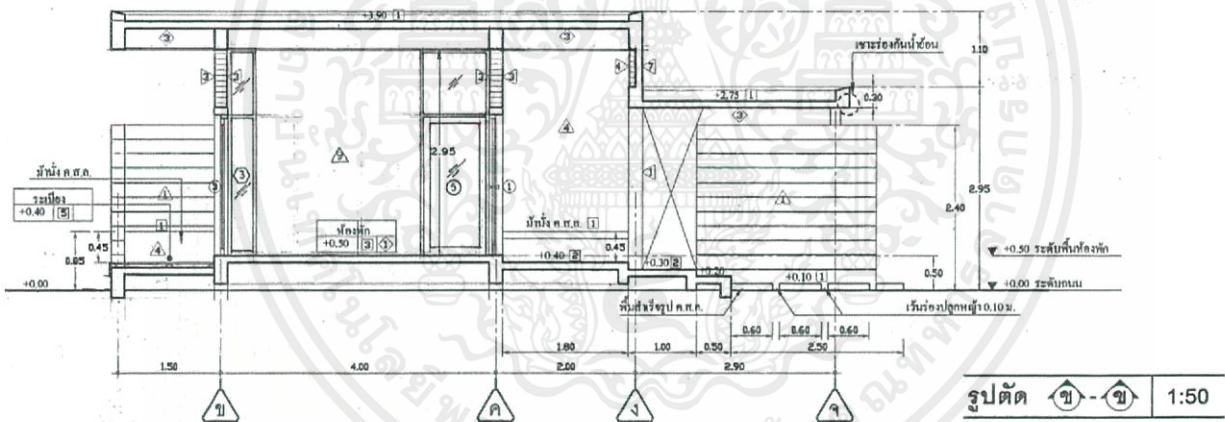


รูปที่ 1.38 รูปด้านบ้านพัก TYPE B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



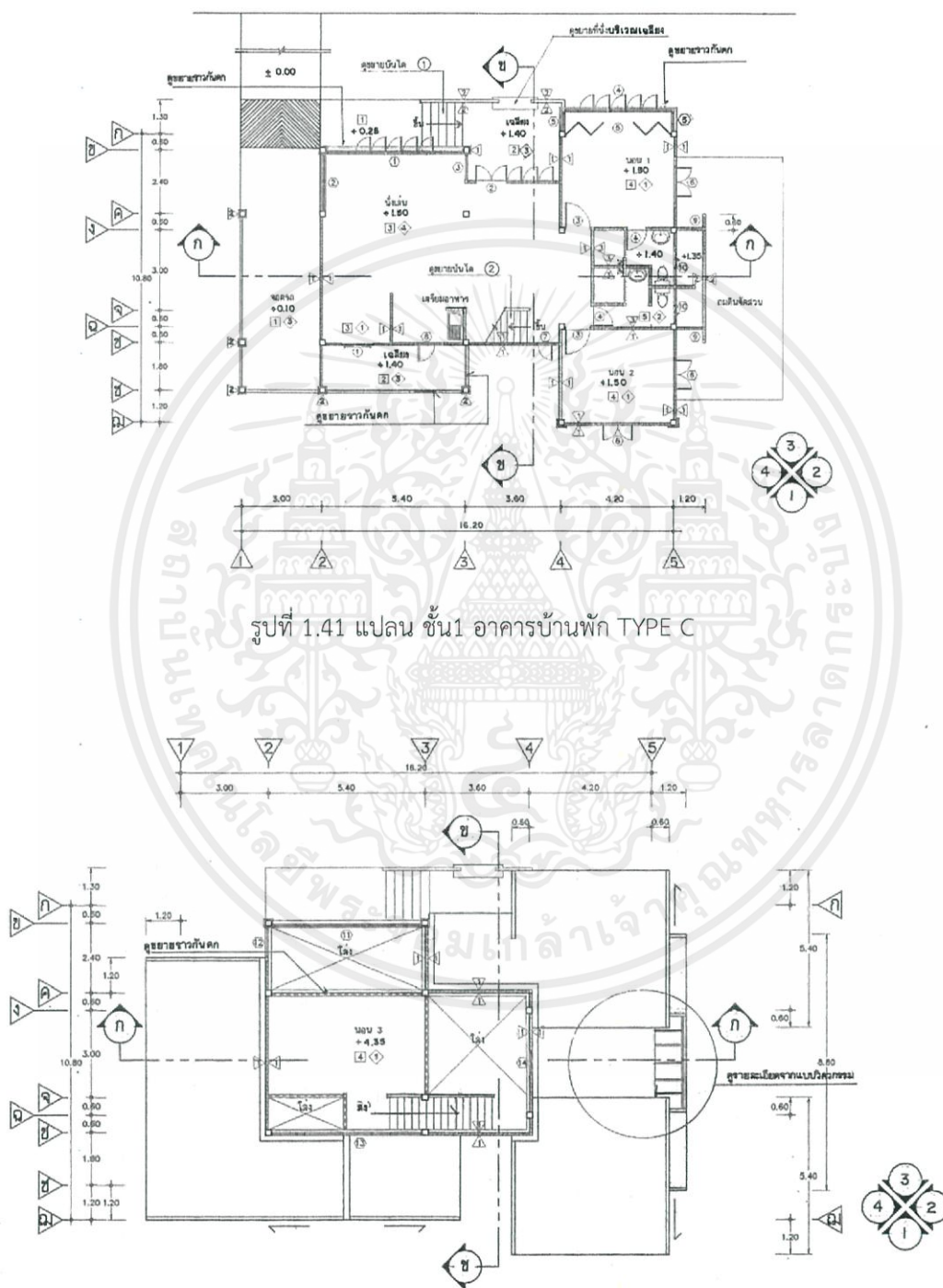
รูปที่ 1.39 รูปตัดบ้านพัก TYPE B



รูปที่ 1.40 รูปตัดบ้านพัก TYPE B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

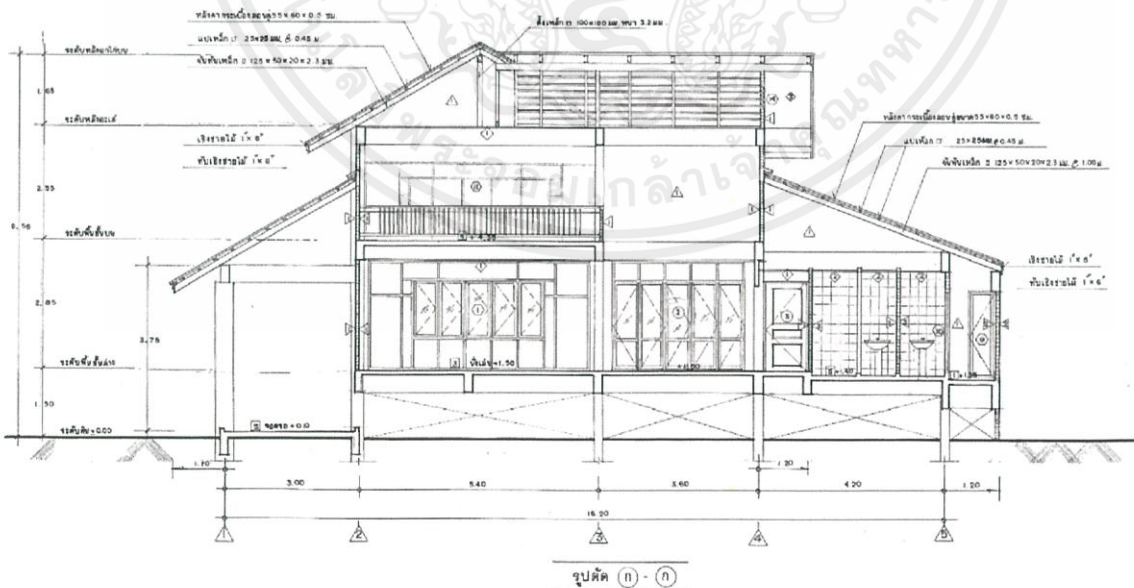
1.6.2.5 อาคารบ้านพัก TYPE C



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

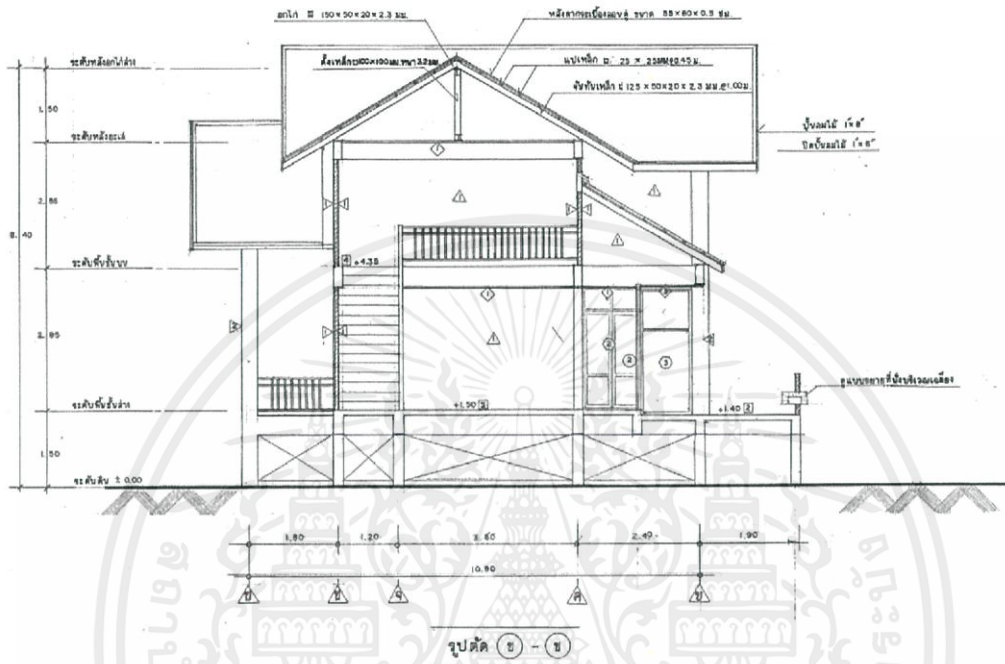


รูปที่ 1.43 รูปด้าน อาคารบ้านพัก TYPE C



รูปที่ 1.44 รูปตัด อาคารบ้านพัก TYPE C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.45 รูปตัด อาคารบ้านพัก C

### วิเคราะห์อาคาร

- 1) พื้นที่รวมของอาคาร : 228.96 ตารางเมตร
- 2) ขนาดของอาคาร: กว้าง 10.80 เมตร x ยาว 16.20 เมตร
- 3) ขนาดสเปนเสา: กว้างสุด 5.4 เมตร แคบสุด 1.8 เมตร
- 4) ลักษณะอาคาร

เป็นอาคาร 2 ชั้น โดยชั้นสองเป็นชั้นลอย กันเป็นราวกันตกลักษณะอาคารทำเป็นชายคายื่นออกมาสองข้างของตัวอาคารด้านหนึ่งเป็นที่จอดรถ โดยอาคารทำผนังปิดบันไดทางขึ้น ของทางเข้าอาคาร ด้านหน้าเป็นเฉลียงภายในอาคารแบ่งเป็นโถงนั่งเล่น 1 ห้อง ห้องนอน 1 ห้อง ห้องน้ำ 2 ห้อง และชั้นลอย

### 5) ปัญหาของอาคาร

- 1.ภายในอาคารไม่ค่อยมีการตกแต่งและเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้งานในส่วนต่างๆ ไม่สวยงามและไม่เหมาะสมกับการใช้งานถูกวางกระจกระจัดกระจายไม่ได้รับการวางแผนรูปแบบการใช้งานมาอย่างดี
- 2.เฟอร์นิเจอร์ภายในห้องพักไม่สวยงาม
- 3.บริเวณด้านบนชั้นลอยไม่ได้ใช้งานถูกปล่อยโล่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพประกอบแสดงภายนอกและภายในอาคาร



รูปที่ 1.46 รูปอาคารบ้านพัก



รูปที่ 1.47 รูปภายในอาคารบ้านพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

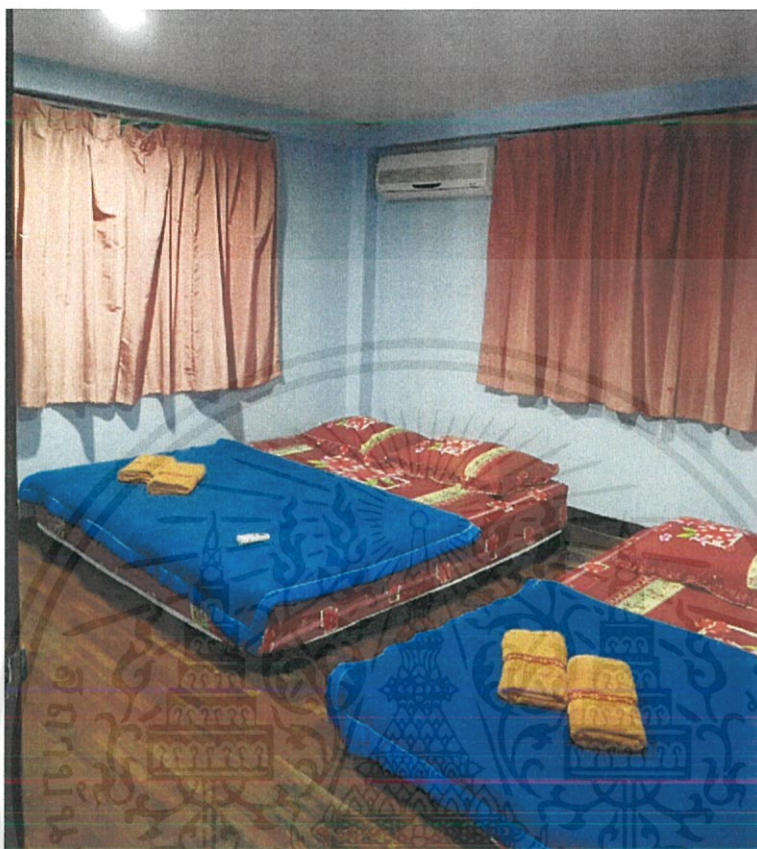


รูปที่ 1.48 รูปภายในอาคารบ้านพัก



รูปที่ 1.49 รูปภายในอาคารบ้านพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.50 รูปภายในอาคารบ้านพัก ส่วนห้องนอน 1



รูปที่ 1.51 รูปภายในอาคารบ้านพัก ส่วนห้องนอน 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



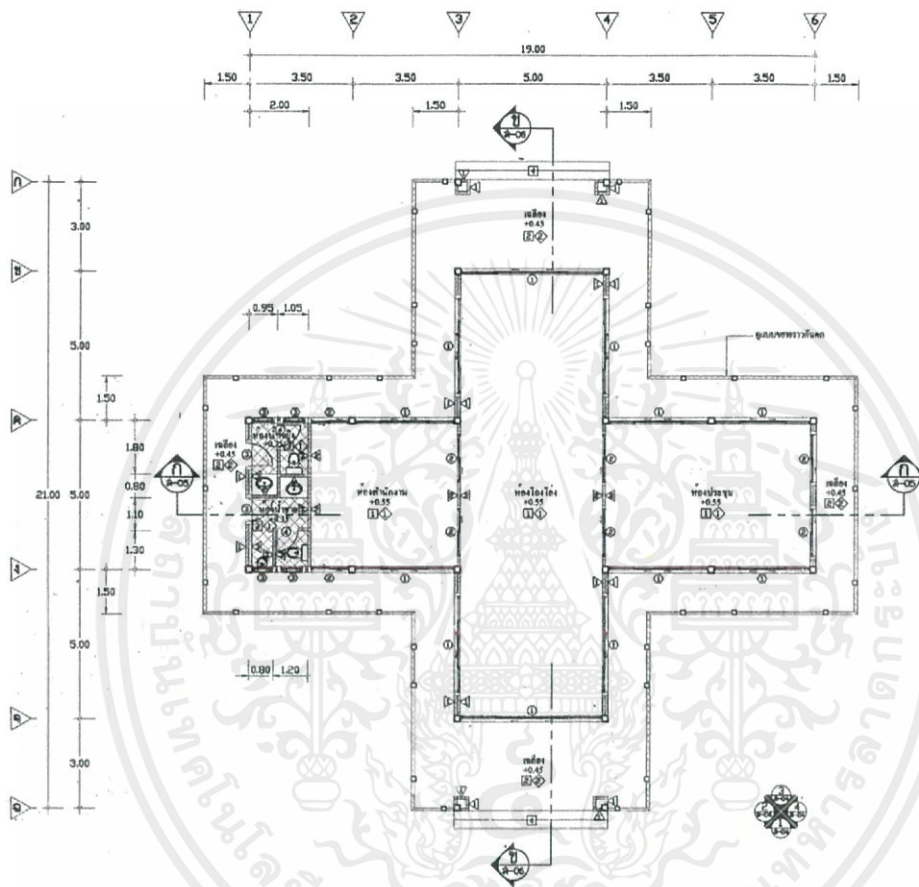
รูปที่ 1.52 รูปภายในอาคารบ้านพัก ส่วนห้องน้ำ



รูปที่ 1.53 รูปภายในอาคารบ้านพัก ส่วนชั้นลอย

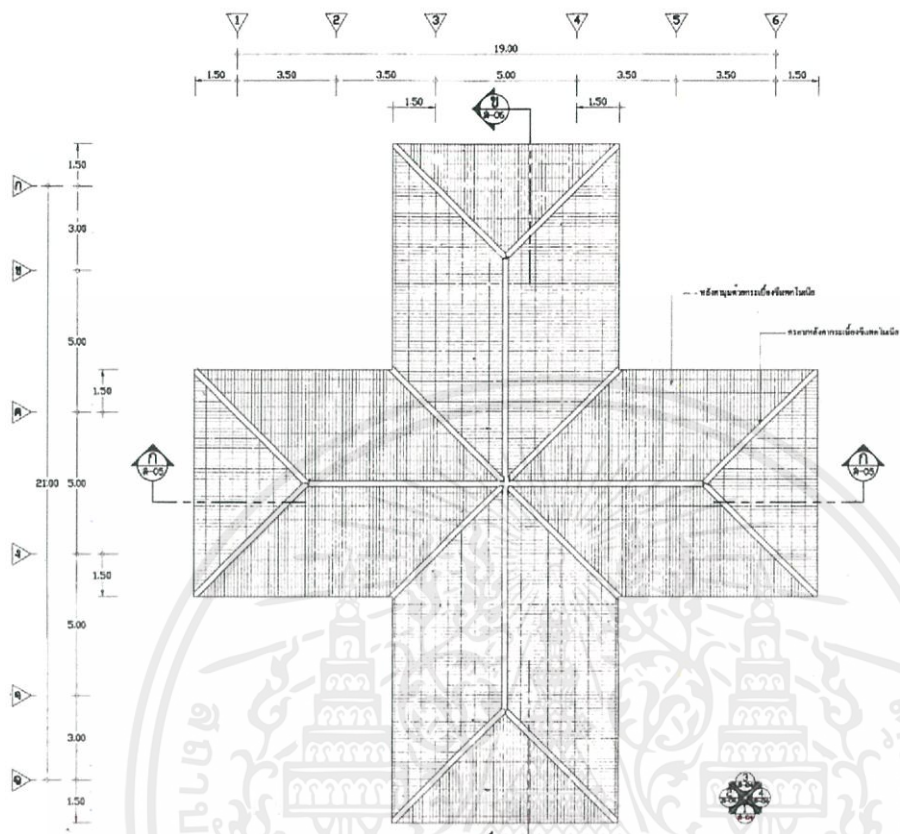
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6.2.6 อาคารศูนย์ศึกษาธรรมชาติ



รูปที่ 1.54 แพลน อาคารศูนย์ศึกษาธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 1.55 แพลนหลังคา อาคารศูนย์ศึกษารมชาติ

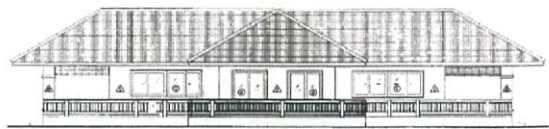


รูปด้าน ①

รูปด้าน ②



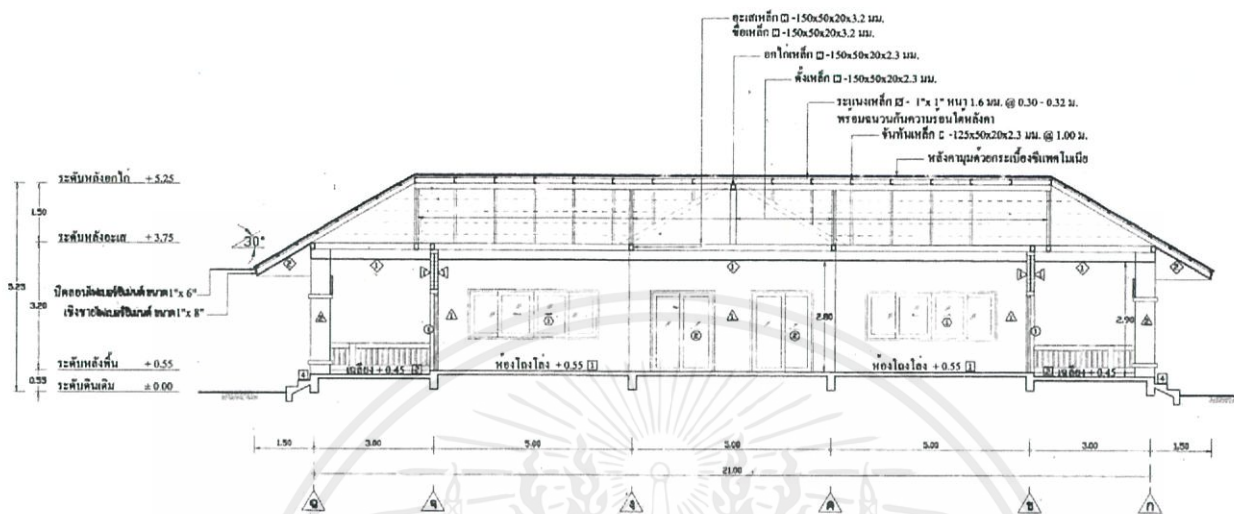
รูปด้าน ③



รูปด้าน ④

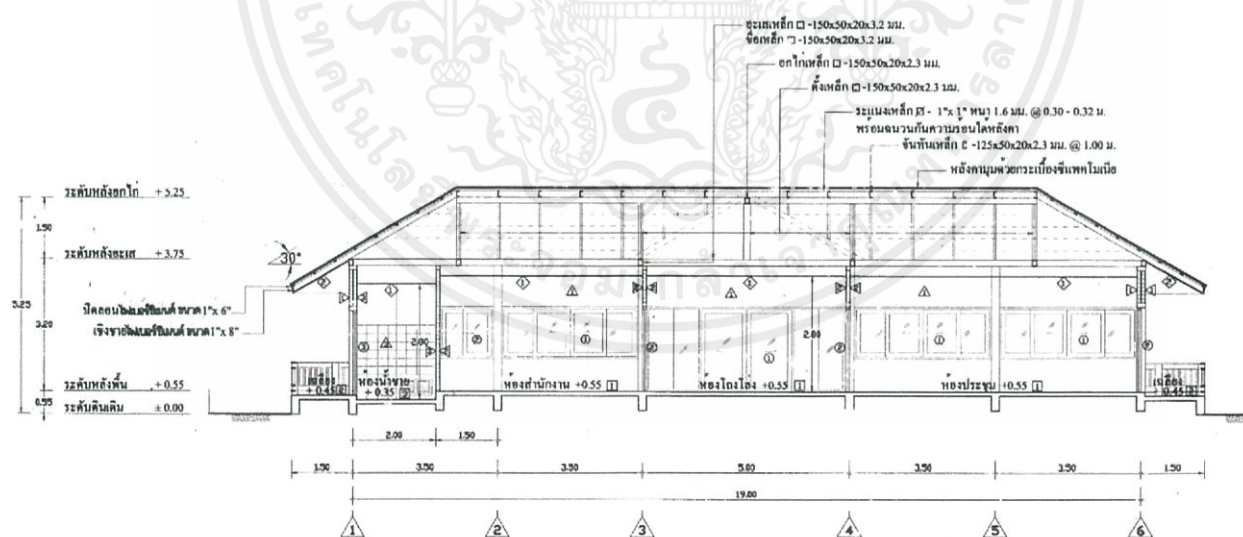
รูปที่ 1.56 รูปด้าน อาคารศูนย์ศึกษารมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปตัด (ข) - ข

รูปที่ 1.57 รูปตัด อาคารศูนย์ศึกษาธรรมชาติ

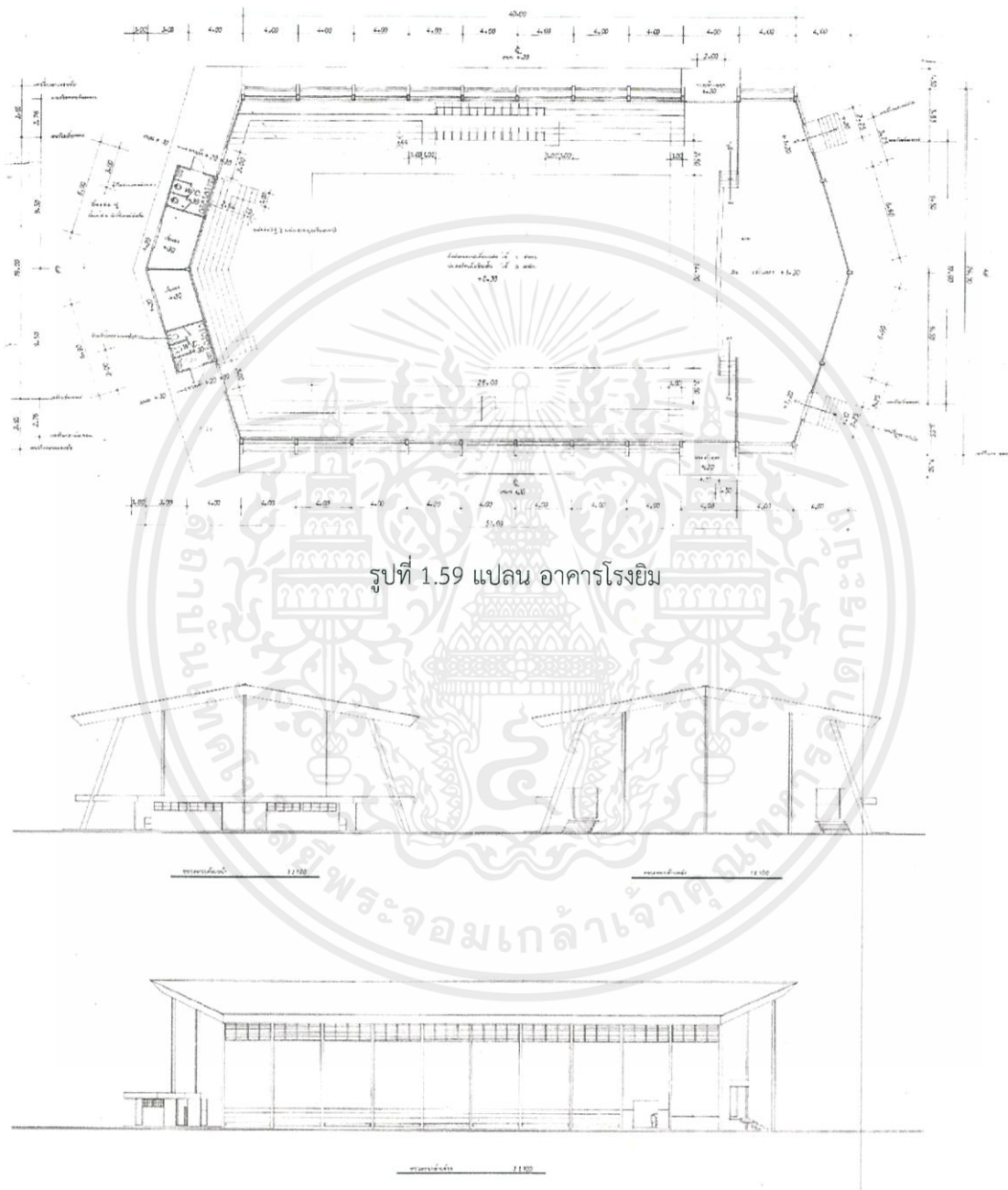


รูปตัด (ก) - ก

รูปที่ 1.58 รูปตัด อาคารศูนย์ศึกษาธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6.2.7 โรงยิม



รูปที่ 1.59 แพลน อาคารโรงยิม

รูปที่ 1.60 รูปด้าน อาคารโรงยิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### วิเคราะห์อาคาร

- 1) พื้นที่รวมของอาคาร : 1,095.2 ตารางเมตร
- 2) ขนาดของอาคาร: กว้าง 11.50 เมตร x ยาว 11.6 เมตร
- 3) ขนาดสเปนเสา: กว้างสุด 5 เมตร แคบสุด 1.5 เมตร
- 4) ลักษณะอาคาร

ลักษณะโครงสร้างอาคารเหล็ก ทำผนังเฉียงเข้าแกนกลาง ภายในอาคารเป็นสถานีกีฬาบริเวณรอบอาคารเป็นอัจฉริยะสำหรับนั่งชมกีฬา ด้านหนึ่งของอาคารเป็นเวที

- 5) ปัญหาของอาคาร

มาจากการถูกปล่อยทิ้งร้างไม่มีคนใช้งานและถูกปล่อยให้เก่าโดยโครงสร้างอาคารยังแข็งแรงดี ภาพประกอบภายนอกอาคาร



รูปที่ 1.61 รูปอาคารโรงยิม

## 1.7 วิเคราะห์ที่ตั้ง

### 1.7.1 สภาพภูมิประเทศ

บริเวณที่ราบกว้างใหญ่ทางตอนเหนือและตะวันออก ซึ่งจะเป็นที่กว้างโดยตลอดเหมาะแก่การทำนา นอกจากนี้ ยังมีประตูน้ำชลประทานหลายแห่งสำหรับกักกั้นน้ำเค็มและระบายน้ำจืดในการทำนาคับเป็นที่ที่มีความสำคัญของจังหวัด

### 1.7.2 ลักษณะทางธรณีวิทยา

จังหวัดสมุทรปราการตั้งอยู่บนบริเวณที่ราบลุ่มตอนล่างหรือบางครั้งเรียกว่า บริเวณดินดอนสามเหลี่ยมปากแม่น้ำ เกิดจากการทับถมของตะกอนหนา ระดับความสูงของพื้นที่ประมาณ ๐.๕ - ๑.๕ เมตร และมีความลาดเอียงโดยเฉลี่ยต่ำกว่า ๑% ลักษณะของชั้นดินในช่วงบนความลึกประมาณ ๐ - ๑.๕ เมตร จะเป็นดินเหนียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อ่อนตัว มีความสามารถในการอุ้มน้ำรับน้ำหนักแรงต่ำมาก ประมาณ ๐.๕ - ๓ ตันต่อตารางเมตร เมื่อรับน้ำหนัก จะมีการยุบตัวได้ง่าย ถัดลงไปจะเป็นชั้นดินเหนียวซึ่งมีการรับน้ำหนักเพิ่มขึ้นเป็นลำดับจนถึงชั้นทรายชั้นแรกที่มีความลึกประมาณ ๒๒ - ๒๕ เมตร

### 1.7.3 สภาพภูมิอากาศ

เป็นอากาศแบบชายทะเล โดยมีอากาศเย็นสบาย ไม่ร้อนจัดในช่วงฤดูร้อน มีความชื้นในอากาศสูง เนื่องจากได้รับอิทธิพลจากลมทะเลของอ่าวไทย และลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ แต่ยังมีลักษณะของปริมาณฝนตกหนัก

ในช่วงเดือนกันยายน - ตุลาคม ซึ่งเป็นผลจากอิทธิพลของร่องความกดอากาศต่ำทำให้เกิดการก่อตัวของพายุไต้ฝุ่นและพายุโซนร้อนในทะเลจีนใต้ ปริมาณน้ำฝนปี ๒๕๔๔ เฉลี่ยจำนวน ๑,๗๕๖.๓ มิลลิเมตร เฉลี่ยฝนตกต่อปี ๑๐๐ วัน เดือนกันยายนเป็นเดือนที่มีปริมาณน้ำฝนมากที่สุดและเดือนมกราคมเป็นเดือนที่มีปริมาณน้ำฝนน้อยที่สุด อุณหภูมิของจังหวัดโดยเฉลี่ย ในปี ๒๕๔๔ อุณหภูมิสูงสุดวัดได้ ๒๙.๖ องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุดวัดได้ ๒๖.๖ องศาเซลเซียส อุณหภูมิโดยเฉลี่ย ๒๘.๑ องศาเซลเซียส

## บทที่ 2

### ข้อมูลศึกษาและข้อมูลสนับสนุนโครงการ

#### 2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

##### 2.1.1 ลักษณะโครงการ

สถานพักตากอากาศ หรือรีสอร์ทเป็นสถานที่ที่ใช้พักผ่อนหรือนันทนาการ ซึ่งผู้พักนิยมมาใช้ในวันหยุดหรือวันพักผ่อน รีสอร์ทเป็นสถานที่ที่หรืออาจเป็นเมืองหรือในบางครั้งอาจจะเป็นสิ่งก่อสร้างการค้าที่บริหารโดยบริษัทเดียว เป็นสถานที่ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันสำหรับผู้มาพัก ทั้งอาหาร ที่พัก กีฬา สิ่งบันเทิงและศูนย์การค้า นอกจากนี้รีสอร์ท หมายถึง สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในทางธุรกิจเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทาง หรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน ทั้งนี้ สถานที่พักตากอากาศตามมาตรฐานฉบับนี้ ไม่รวมถึงห้องประชุมสัมมนา

##### 2.1.2 ประเภทของโครงการ

###### 2.1.2.1 ประเภทของโรงแรม

สามารถการจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมแตกต่างกันออกไปตามวัตถุประสงค์ในการจัดประเภท ซึ่งอาจขึ้นอยู่กับทำเลที่ตั้ง การเข้าพักอาศัยของแขก การบริหารงาน การจัดบริการแก่แขก หรือขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่น ๆ ดังนั้นการจัดแบ่งประเภทของที่พักแรมจึงไม่มีข้อยุติแน่นอน ซึ่งยกตัวอย่างได้ดังนี้

เฮนคิน ได้แบ่งโรงแรมออกเป็น 3 ประเภท

###### 1) โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ หรือโรงแรมแขกพักไม่ประจำ (Commercial or Transient Hotels)

หมายถึง โรงแรมประเภทนี้มีมากกว่าประเภทอื่นๆ ทำเลที่ตั้งอยู่ในเมือง ทั้งนี้เพื่อความสะดวกในการติดต่อธุรกิจ แขกซึ่งพักในโรงแรมดังกล่าวแล้ว เป็นนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว ที่มีได้มีวัตถุประสงค์เพื่อเข้าพักเป็นที่พักประจำ โรงแรมประเภทธุรกิจโดยทั่วไปจะตั้งอยู่ในตัวเมืองหรือเขตที่มีร้านค้า/บริษัทธุรกิจตั้งอยู่หนาแน่น ซึ่งเป็นบริเวณที่สะดวกต่อการติดต่องานของแขกซึ่งเป็นนักธุรกิจ โดยมุ่งขายห้องพักแก่นักธุรกิจเป็นหลัก และยังมีนักท่องเที่ยวที่มาเป็นกรุ๊ป นักท่องเที่ยวทั่วไป และกลุ่มประชุมสัมมนาก็นิยมใช้โรงแรมประเภทนี้ สมัยก่อนโรงแรมประเภทนี้ถือว่าเป็นโรงแรมประเภทพักชั่วคราว หรือ Transient Hotels เนื่องจากระยะเวลาการเข้าพักของแขก (Length of guest stays) สั้นกว่าโรงแรมประเภทอื่น

###### 2) โรงแรมแขกพักประจำ (Residential Hotels)

มีวัตถุประสงค์ในการให้แขกเข้าพักอาศัยอยู่ประจำมีการจัดห้องอาหารบริการแก่แขกและลูกค้าทั่วไป ทำเลที่ตั้งโดยปกติแล้วอยู่ในบริเวณชานเมืองเพื่อเหมาะแก่การเป็นที่พักอาศัย แต่ก็ยังมีบางโรงแรมตั้งอยู่ใกล้ย่านธุรกิจ เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกในการติดต่อการงาน โดยระยะเวลาในการเข้าพักเป็นระยะเวลานานๆ ทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ภายในห้องพักมีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน ประกอบไปด้วยห้องครัว ห้องนั่งเล่น โรงแรมนี้มีลักษณะคล้ายคอนโดมิเนียมที่มีการบริการแบบโรงแรมแต่ความหรูหราไม่เทียบเท่า

### 3) โรงแรมรีสอร์ท (Resorts Hotel)

มักตั้งอยู่ในบริเวณใกล้ชิดกับธรรมชาติ เพื่อให้แขกได้พักผ่อนสัมผัสกับธรรมชาติอย่างแท้จริง โรงแรมต้องจัดบริการต่างๆ โดยเน้นบริการทางด้านการศึกษา และเน้นหนทางการตลอดจนกิจกรรมในการบันเทิงอื่นๆ ให้กับแขกผู้มาพัก ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในด้านการพักผ่อนเป็นหลัก

สถิติมอและคาวานา แบ่งประเภทของโรงแรมโดยยึดพื้นฐานทางด้านขนาดของโรงแรมเป้าหมาย การตลาด ระดับของการบริหาร และการเป็นเจ้าของหรือการเป็นสมาชิกขององค์กรในการบริหารโรงแรมไว้ดังนี้

#### 1) การแบ่งตามขนาดโรงแรม (Hotel Size)

การแบ่งตามขนาดของโรงแรม สามารถนับได้จากจำนวนห้องพัก ซึ่งมาสามารถแยกได้เป็น 4 ขนาด คือ ห้องพักที่มีจำนวนต่ำกว่า 150 ห้อง ห้องพักระหว่าง 150-299ห้อง ห้องพักระหว่าง 300-599 ห้อง และห้องพักระหว่าง 600 ห้องขึ้นไป

#### 2) การแบ่งตามเป้าหมายด้านการตลาด (Hotel Target Markets)

เป้าหมายด้านการตลาดของโรงแรมมีหลายประเภท แต่ที่สำคัญอาจแบ่งได้ดังนี้

##### 2.1) โรงแรมเพื่อการพาณิชย์ (Commercial Hotels)

โรงแรมประเภทนี้โดยส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในย่านใจกลางเมืองที่รายล้อมไปด้วยองค์กรทางธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อให้แขกเข้ามาพักชั่วคราวในการติดต่อธุรกิจ โดยนอกจากห้องพัก แล้วส่วนใหญ่จะมีห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง ร้านอาหารเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่เป็นนักธุรกิจใช้ในการประชุมและพูดคุยงานทั้งอย่างเป็นทางการและไม่เป็นทางการ โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จะมีบริการศูนย์ธุรกิจ (Business Center) ที่ให้บริการรับส่งจดหมาย อีเมล มีเครื่องคอมพิวเตอร์ ไวไฟ ให้ใช้ รวมถึงมีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการพักผ่อน เช่น สระว่ายน้ำ น้ำ สนามเทนนิส ฟิตเนส

วิธีการหาลูกค้าของโรงแรมประเภทนี้ นอกจากวิธีการที่โรงแรมทั่วไปใช้แล้ว การใช้พนักงานขายเข้าไปติดต่อกับองค์กรธุรกิจที่อยู่บริเวณใกล้เคียงกับโรงแรมเพื่อทำสัญญาให้องค์กรธุรกิจส่งลูกค้าที่เป็นพนักงานของบริษัทหรือคู่ค้าเข้ามาใช้บริการโดยมีการตกลงอัตราค่าใช้บริการไว้ล่วงหน้า รวมถึงการให้เครดิตกับองค์กรลูกค้า เป็นหนึ่งในกลยุทธ์ทางการตลาดที่ผู้ประกอบการนิยมใช้

##### 2.2) โรงแรมสนามบิน (Airport Hotels)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นโรงแรมที่มุ่งกลุ่มลูกค้าที่ใช้บริการสนามบิน โรงแรมประเภทนี้มักตั้งอยู่ในพื้นที่ สนามบินหรือบริเวณโดยรอบสนามบินที่สามารถเดินทางเข้าออกสนามบินได้สะดวก โดยกลุ่ม ลูกค้าหลักของโรงแรมประเภทนี้ ได้แก่ ผู้โดยสาร พนักงานสายการบิน และผู้ที่ทำงานเกี่ยวข้องกับ สนามบิน รวมถึงบริษัททัวร์ โรงแรมในลักษณะนี้ส่วนใหญ่จะมีการให้บริการเข้าพักใน ช่วงเวลาที่สั้นกว่าปกติเรียกว่า day use เช่น การคิดค่าบริการสำหรับการใช้ 2-3 ชั่วโมงเข้ามา เสริมด้วย โดยบริการดังกล่าวตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ต้องการพักผ่อนระหว่างรอ เปลี่ยนเครื่อง หรือนักท่องเที่ยวที่เดินทางในระยะเวลาหลายชั่วโมง เมื่อลงจากเครื่องแล้ว ต้องการอาบน้ำเปลี่ยนเสื้อผ้าก่อนออกไปท่องเที่ยวต่อ ในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาสนามบินหลาย แห่งรวมทั้งสนามบินดอนเมืองเริ่มเห็นโอกาสจากความต้องการของลูกค้ากลุ่มนี้ เปิดให้บริการ โรงแรมที่มีห้องพักขนาดเล็กในสนามบินเพื่อรองรับลูกค้าซึ่งกลายเป็นคู่แข่งที่สำคัญของโรงแรม ประเภทดังกล่าวที่อยู่รอบสนามบิน

ส่วนโรงแรมที่อยู่ด้านนอกสนามบินก็พยายามแข่งขันด้วยขนาดห้องที่ใหญ่ขึ้น สิ่ง อำนวยความสะดวกที่มากขึ้น เฉพาะอย่างยิ่งการให้บริการที่จอดรถสำหรับแขกที่เข้ามาพัก พร้อมบริการรถรับส่งจากโรงแรมมาที่สนามบิน เพื่อช่วงชิงลูกค้าจากโรงแรมขนาดเล็กภายใน สนามบิน

### 2.3) โรงแรมห้องชุด (Suite Hotels)

เป็นโรงแรมคล้ายโรงแรมธุรกิจต่างมุ่งเน้นกลุ่มลูกค้าระดับสูงกว่า ห้องพักส่วนใหญ่ของ โรงแรม หรือทั้งหมดจะเป็นห้องชุดที่แยกห้องนอนกับห้องรับแขกออกจากกันโดยบางห้องอาจ มีขนาดใหญ่มีห้องประชุมขนาดเล็กพร้อมเคาน์เตอร์เครื่องดื่มหรือครัวไว้ในภายในห้องพัก

### 2.4) โรงแรมแขกพักประจำ (Residential Hotels)

เป็นโรงแรมที่เน้นกลุ่มลูกค้าเข้าพักในระยะที่ยาวกว่าลูกค้าโรงแรมทั่วไป ส่วนใหญ่จะ ตั้งอยู่ในย่านธุรกิจหรือในเมืองที่เป็นแหล่งงาน โรงแรมประเภทนี้ ในเมืองไทยนิยมเรียกว่า Service Apartment โดยคิดค่าบริการเป็นรายวัน รายสัปดาห์ และรายเดือน โดยมีอัตรา ราย สัปดาห์หรือรายเดือนที่ต่ำกว่ารายวันอย่างชัดเจน โรงแรมประเภทนี้นิยมรวมอาหารเช้าไว้ใน ค่าบริการ รวมถึงอาจมีรถบริการรับส่งไปยังศูนย์การค้าและแหล่งงานสำคัญอีกด้วย ในห้องพัก ของโรงแรมส่วนใหญ่จะมีมัมคริว เต้าไมโครเวฟ เต้าไฟฟ้า พร้อมอุปกรณ์เครื่องครัวจำนวนหนึ่ง ไว้ให้ลูกค้าด้วย ในเมืองไทยมีผู้นำในธุรกิจโรงแรมประเภทนี้ เช่น กลุ่มเกษมกิจกรุ๊ป ที่มีโรงแรม แคนทารีและคามิโอ ที่ศรีราชา เชียงใหม่ อยุธยา และปราจีนบุรี โดยมีกลุ่มลูกค้าหลักเป็นชาว ญี่ปุ่น ส่วน Service Apartment ระดับหรู ได้แก่ โรงแรมเซ็นเตอร์พอยท์ของกลุ่มแลนด์แอนด์ เฮ้าส์

นอกจากนั้นโรงแรมประเภทนี้บางแห่งเน้นผู้เข้าพักประจำบริเวณใกล้เคียงกับโรงพยาบาล เพื่อรองรับญาติของผู้ป่วยและผู้ป่วยระยะพักฟื้นเพื่อความสะดวกในการเดินทางมายังโรงพยาบาลอีก

#### 2.5) โรงแรมรีสอร์ท (Resort Hotels)

เป็นโรงแรมที่ออกแบบสภาพแวดล้อมและทัศนียภาพให้เหมาะสมกับการพักผ่อน ส่วนใหญ่จะอยู่ในเมืองท่องเที่ยวและในพื้นที่ที่มีทิวทัศน์สวยงามตามธรรมชาติ เช่น ริมทะเล โรงแรมประเภทนี้จะมีพื้นที่เปิดโล่งในตัวโรงแรมค่อนข้างมาก โดยตกแต่งเป็นสระว่ายน้ำ สวน รวมถึงการจัดสิ่งอำนวยความสะดวกที่เหมาะสมกับการพักผ่อน เช่น สปาภายในโรงแรมด้วย ปัญหาด้านการตลาดของโรงแรมประเภทนี้คือการมีลูกค้าไม่สม่ำเสมอ ในช่วงนอกฤดูกาลท่องเที่ยวโรงแรมรีสอร์ทจึงมักจัดรายการลดราคาเป็นพิเศษ เพื่อดึงดูดลูกค้าเข้ามาในช่วงนอกฤดูกาล ในเมืองไทยโรงแรมลักษณะนี้พบได้มากแถบจังหวัดชายทะเล เช่น หัวหิน พัทยา และภูเก็ต

#### 2.6) โรงแรมซึ่งจัดห้องพักและอาหารเช้า (Bed and Breakfast)

โรงแรมประเภทนี้ในต่างประเทศอาจเรียกว่า Motel หรือ B&B นิยมทำเป็นโรงแรมขนาดเล็กไม่เกิน 100 เตียง หรือหลายแห่งอาจมีเพียง 20-30 เตียง ส่วนใหญ่เป็นโรงแรมที่เจ้าของและครอบครัวบริหารเอง โรงแรมประเภทนี้ในประเทศไทยน่าจะเทียบได้กับ โรงแรมที่เน้นกลุ่มนักท่องเที่ยวและพนักงานขายที่ต้องขับรถระหว่างจังหวัด ต้องการที่พักราคาถูกและปลอดภัย โรงแรมประเภทนี้ราคาเฉลี่ยจะอยู่ประมาณคืนละ 500-700บาท ตั้งอยู่บริเวณชานเมือง มีสิ่งอำนวยความสะดวกค่อนข้างจำกัด ในเมืองไทยส่วนใหญ่จะไม่มีอาหารเช้าให้อาจมีเพียงกาแฟให้บริการ โรงแรมประเภทนี้กลุ่ม ปตท. ให้ความสนใจที่จะนำไปเปิดในสถานบริการน้ำมันบางแห่ง ส่วนผู้ประกอบการโรงแรมรายใหญ่ของไทยที่เข้าไปในตลาดนี้แล้ว ได้แก่ กลุ่มดิเอราวิ้นกรุ๊ป โดยใช้ชื่อโรงแรมในลักษณะนี้ว่า Hop inn

#### 2.7) โรงแรมคอนโดมิเนียม (Condominium Hotel)

เป็นอาคารชุดที่จดทะเบียนเป็นโรงแรม โดยมีบางส่วนขายกรรมสิทธิ์ หรือสิทธิการเช่าออกไปให้กับผู้ซื้อ และมีบางส่วนที่ผู้พัฒนาโครงการเก็บไว้ให้บริการเป็นโรงแรม โดยผู้บริหารอาจรับห้องของผู้ซื้อมาบริหารการปล่อยเช่าแบบโรงแรมในช่วงที่เจ้าของห้องไม่ได้เข้ามาใช้ ในต่างประเทศโรงแรมลักษณะนี้มีการขายกรรมสิทธิ์ร่วมแบบแบ่งปันเวลาใช้ (Time Sharing) โดยในห้องชุดห้องหนึ่งอาจมีผู้ซื้อ 10 ราย สลับกันใช้รายละ 30 วัน โดยโครงการเป็นผู้บริหารเวลาในการเข้าใช้ และโครงการนำเวลาอีก 2 เดือนที่เหลือ สำรองไว้สำหรับการซ่อมบำรุง หรือ

นำมาให้เข้ากับบุคคลภายนอก เพื่อนำรายได้มาใช้เป็นค่าบริหารส่วนกลาง แต่กฎหมายของไทยไม่อนุญาตให้มีการขายในลักษณะกรรมสิทธิ์ร่วมแบบแบ่งปันเวลาใช้

## 2.8) โรงแรมบ่อนการพนัน (Casino Hotels)

โรงแรมลักษณะนี้นิยมสร้างให้เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ มีห้องพักจำนวนมาก และมีห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่เพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาเล่นการพนันในโรงแรม โรงแรมลักษณะนี้นิยมทำการตลาดร่วมกับบ่อนการพนัน เช่น การจัดแพ็คเกจให้ลูกค้าที่เข้ามาเล่นการพนัน ได้สิทธิ์พักฟรีเมื่อแลกชิปในปริมาณที่กำหนดและเป็นชิปที่ไม่สามารถแลกเปลี่ยนเป็นเงินสดคืนได้

โรงแรมลักษณะดังกล่าวในลาสเวกัสนิยมจัดรายการอาหารบุฟเฟต์ในราคาค่อนข้างต่ำ เมื่อเทียบกับคุณภาพของอาหาร เพื่อดึงดูดให้นักท่องเที่ยวเข้ามาเป็นลูกค้าของโรงแรมโดยอาจยอมรับกำไรต่ำหรือขาดทุนจากรายการอาหาร แต่ได้กำไรจากบ่อนการพนันเข้ามาชดเชย โรงแรมบางแห่งใช้การจัดโชว์ต่างๆ ทั้งแบบที่มีการเก็บค่าใช้จ่ายจากผู้เข้าชมและการเข้าชมฟรี เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวมาที่โรงแรม โดยโรงแรมลักษณะนี้รายได้หลักอาจไม่ได้มาจากค่าห้องพัก แต่มาจากบ่อนการพนัน ซึ่งในประเทศไทยยังไม่มีโรงแรมลักษณะนี้

## 2.9) ศูนย์ประชุม (Conference Centers)

โรงแรมประเภทนี้มุ่งเน้นกลุ่มลูกค้าที่มาจัดประชุมสัมมนาและงานแสดงนิทรรศการ โดยปกติแล้วโรงแรมประเภทนี้จะมีจำนวนห้องพักค่อนข้างมาก และมีห้องประชุมสัมมนาทั้งขนาดใหญ่และเล็กจำนวนมากเพื่อให้บริการครบวงจรกับแขกที่เข้ามาจัดประชุมสัมมนา โดยมีบริการสิ่งอำนวยความสะดวกคล้ายกับโรงแรมประเภทธุรกิจ โดยโรงแรมลักษณะดังกล่าวอาจสร้างศูนย์ประชุมกับที่พักไว้ในอาคารเดียวกันหรือแยกอาคารออกจากกัน และแยกการบริหารโรงแรมและศูนย์ประชุมออกจากกันก็ได้ เช่น โรงแรมเซ็นทาราแกรนด์ ที่ราชประสงค์ หรือโรงแรมรอยัลคลิฟ พัทยา ที่มีทั้งโรงแรมและศูนย์ประชุมขนาดใหญ่ รวมถึงกลุ่มโรงแรมโนโวเทล และโอปิสในเมืองทองธานี ที่สร้างขึ้นเพื่อรองรับกลุ่มลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการศูนย์ประชุมอิมแพ็ค

อย่างไรก็ตาม ในบริเวณที่มีศูนย์ประชุมขนาดใหญ่ก็มีผู้ประกอบการโรงแรมขนาดเล็กที่อยู่โดยรอบทำการพัฒนาโรงแรมสำหรับลูกค้าศูนย์ประชุมโดยไม่ได้เป็นเจ้าของเดียวกันกับศูนย์ประชุม เช่น บริเวณศูนย์ประชุมแห่งชาติสิริกิติ์ มีโรงแรมลักษณะนี้อยู่จำนวนมาก เนื่องจากศูนย์ประชุมแห่งชาติไม่ได้มีโรงแรมของตัวเองอยู่ในพื้นที่

การแบ่งประเภทในลักษณะนี้เป็นการแบ่งประเภทของโรงแรมตามลักษณะลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย แต่ก็มีโรงแรมหลายแห่งที่เป็นลูกผสม โดยพัฒนาโรงแรมที่มุ่งเน้นกลุ่มเป้าหมายหลายกลุ่มในโรงแรมเดียวกัน หรืออาจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดเป็นกลุ่มโรงแรมหลายประเภทไว้ในบริเวณพื้นที่เดียวกัน เพื่อสนับสนุนซึ่งกันและกันในด้านการบริหารจัดการ และหลีกเลี่ยงการแข่งขันกันเอง

3) การแบ่งตามระดับการบริการ (Levels and Service) แบ่งได้ 3 ประเภทดังนี้

3.1) การบริการระดับโลก (World – Class Service)

โรงแรมประเภทนี้ มีเป้าหมายในการรับแขกระดับบุคคลสำคัญของประเทศ หรือบุคคลสำคัญของโลก นักธุรกิจผู้มั่งคั่ง และบุคคลผู้มีชื่อเสียงอื่นๆ

3.2) การบริการระดับกลาง

คือ มีเป้าหมายในการรับแขกทั่วไปทั้งนักธุรกิจ นักท่องเที่ยว รายบุคคล และหมู่คณะ การบริการของโรงแรมอยู่ในระดับมาตรฐาน แต่สิ่งอำนวยความสะดวกสบายต่างๆ อาจลดน้อยกว่าโรงแรมที่มีการบริการระดับโลก

3.3) การบริการระดับประหยัด (Economy or Limited Service)

โรงแรมประเภทนี้เก็บค่าบริการถูกกว่าโรงแรม 2 ประเภทดังกล่าวแล้ว การจัดอุปกรณ์ขั้นพื้นฐานแต่ไม่หรูหรา การบริการที่ได้มาตรฐาน แต่ราคาประหยัด คือ นโยบายสำคัญของโรงแรมประเภทนี้

4) การแบ่งตามความเป็นเจ้าของและการเป็นสมาชิกในสถาบันโรงแรม (Ownership and Affiliation) แยกได้เป็น 2 ประเภท คือ

4.1) โรงแรมบริหารงานอย่างอิสระ (Independent Hotels)

โรงแรมประเภทนี้บุคคลคนเดียวหรือคณะบุคคลเป็นเจ้าของ การบริหารงานเป็นอิสระไม่ขึ้นอยู่กับโรงแรมอื่นๆ ทำให้มีความคล่องตัวและมีอำนาจในการบริหารงาน แต่ก็มีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพในการบริหารงาน การสร้างเครือข่ายด้านการตลาด และการขยายธุรกิจในอนาคต

4.2) โรงแรมเครือข่าย (Chain Hotels) โรงแรมเครือข่ายจัดแบ่งการบริหารงานออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

4.2.1) การบริหารโดยบริษัทแม่ (Parent Company) โรงแรมเครือข่ายในลักษณะนี้ ทรัพย์สิน การบริหารงาน เป็นของบริษัทแม่ทั้งหมด

4.2.2) การบริหารโดยพันธสัญญา (Management Contract) เป็นรูปแบบหนึ่งของการบริการโรงแรมแบบเครือข่าย ทรัพย์สินในการจัดสร้างโรงแรมเป็นของบุคคลภายนอกบริษัทแม่ แต่ต้องการใช้ระบบการบริหารงานแบบเครือข่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.3) การบริหารงานแบบแฟรนไชส์ (Franchise Groups) ระบบแฟรนไชส์จะวางระบบการจัดการบริหารหน้าที่ของบุคลากร การวางแผนพัฒนาองค์กร ระบบการตลาด ออกแบบในการตกแต่งโรงแรม การใช้วัสดุอุปกรณ์ และการวางระบบงานบริการให้ได้มาตรฐาน เจ้าของธุรกิจโรงแรมในระบบแฟรนไชส์มีสิทธิ และอำนาจในการจัดการแต่ต้องสอดคล้องกับข้อตกลงซึ่งให้ไว้กับระบบแฟรนไชส์

การจัดแบ่งประเภทของโรงแรมดังกล่าวแล้ว ยังไม่มีข้อตกลงสากล ดังนั้นการจัดแบ่งประเภทจึงแตกต่างกันออกไปขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ของผู้จัดประเภทว่าใช้หลักการอะไร เช่น การเข้าพักอาศัย ที่ตั้งของ โรงแรม การบริการ การบริหาร ราคาห้องพัก ขนาดของโรงแรม หรือหลักการอื่นๆ

นอกจากนี้ในปัจจุบันมีโรงแรมและรีสอร์ทให้เลือกหลายหลายประเภทตามยุคสมัยที่เปลี่ยนไปเพื่อตอบสนองไลฟ์สไตล์ชีวิตของคนในยุคปัจจุบัน โดยโรงแรมที่อยู่ภายในโครงการสถานตากอากาศบางปู เป็นโรงแรมประเภท “บูติก” หรือ “BOTIQUE HOTEL” ซึ่งขณะนี้กำลังได้รับความนิยมและขยายตัวอย่างรวดเร็วในหมู่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ

BOTIQUE HOTEL หมายถึง โรงแรมขนาดเล็ก มีห้องพักตั้งแต่ 10 - 100 ห้อง แต่ละห้องอาจมีขนาดไม่ใหญ่ เรียกว่าใช้พื้นที่แบบ “the best out of small spaces” โดยเน้นลูกค้าระดับกลางถึงระดับบน เดิมโรงแรมประเภทนี้ไม่เน้นตอบสนองความต้องการและไลฟ์สไตล์ของนักเดินทางแบบ business traveler หลายแห่งจึงไม่มีห้องประชุมและสิ่งอำนวยความสะดวกในการทำธุรกิจ แต่ต่อมาเมื่อนำแนวโน้มของนักธุรกิจที่นิยมเข้าพักในโรงแรมบูติกมากขึ้น โรงแรมเหล่านี้จึงให้ความสำคัญกับบริการและความสะดวกจุดนี้มากขึ้น โรงแรมบูติกมักมีดีไซน์ที่แตกต่างและโดดเด่น หรืออาจมีธีมของการสร้างโรงแรมที่น่าสนใจ ขณะที่บางแห่งอาจดัดแปลงมาจากอาคารที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน ส่วนใหญ่มักดัดแปลงมาจากอาคารเก่าและรักษาสถาปัตยกรรมในอดีตไว้เป็นเสน่ห์ดึงดูดนักท่องเที่ยว และมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครันโดยอาศัยศิลปะการตกแต่งให้กลมกลืนไปกับกลิ่นอายของอดีตกาล ทำให้ไม่ต้องใช้เงินลงทุนจำนวนมากเท่ากับธุรกิจโรงแรมขนาดใหญ่รวมทั้งไม่ต้องอาศัยแบรนด์ที่มีชื่อเสียงในการขยายฐานด้านการตลาด แต่จะต้องทำให้ที่พักมีความเป็นเอกลักษณ์ และมีสไตล์เป็นของตัวเอง เพื่อสร้างความเป็นหนึ่งเดียวที่ไม่เหมือนใคร ซึ่งต้องเริ่มตั้งแต่การวางคอนเซ็ปต์โรงแรม สำรวจทำเลที่ตั้งออกแบบ และวางแผนการตกแต่ง โดยมีหลักสำคัญอยู่ที่การสร้างโรงแรมให้ทุกองค์ประกอบมีลักษณะเฉพาะตัวคือ ต้องแตกต่าง และเป็นหนึ่งเดียวโดยแท้จริง ขณะที่การบริการเฉพาะบุคคล/กลุ่ม (customized service) ก็ถือเป็นอีกหนึ่งจุดขายของโรงแรมลักษณะนี้ เพราะขนาดโรงแรมที่เล็กกว่า พนักงานจึงสามารถใส่ใจกับรายละเอียดของลูกค้าแต่ละคน และมีความใกล้ชิดกับลูกค้าทุกคนได้มากกว่าโรงแรมขนาดใหญ่

สำหรับบูติก โฮเทลในต่างประเทศจะมีกลุ่มเป้าหมายชัดเจน ใช้เงินลงทุนสูงและบริหารด้วยมืออาชีพ เป็นโรงแรมที่มีขนาดเล็กจำนวนห้องไม่มาก แต่เป็นห้องพักขนาดใหญ่ มีการตกแต่งอย่างหรูหราและประณีตใช้

เฟอร์นิเจอร์ และข้าวของเครื่องใช้ที่มีราคาแพง มีการให้บริการในบรรยากาศเหมือนอยู่บ้านมีการเอาใจใส่ดูแลอย่างใกล้ชิด จากพนักงาน เพราะจำนวนผู้เข้าพักไม่มากทำให้สามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง

ส่วนบูติกโฮเต็ลในเมืองไทยจะมีความแตกต่างบางอย่างไปจากบูติก โฮเต็ลในต่างประเทศโดยมีขนาดไม่ใหญ่นัก มีจำนวนห้องพักไม่มาก ซึ่งอาจมีแค่ไม่กี่ห้อง และ ห้องอาจจะเล็กมีพื้นที่ใช้สอยค่อนข้างจำกัด แต่อาศัยการออกแบบเป็นพิเศษ ทำให้สามารถจัดการใช้งานพื้นที่ภายในห้องพักได้อย่างลงตัวนอกจากนี้ ยังใช้เงินลงทุนไม่สูง และบริหารโดยเจ้าของ หรือไม่ได้บริหารด้วยมืออาชีพแต่จะเน้นการใช้ความคิดสร้างสรรค์ถ่ายทอดผ่านการออกแบบและตกแต่ง ให้มีความโดดเด่น เป็นหนึ่งเดียวที่ไม่เหมือนใครและมุ่งให้บริการเฉพาะกลุ่ม เพราะโรงแรมที่มีขนาดเล็ก ผู้เข้าพักมีจำนวนไม่มากทำให้พนักงานสามารถใกล้ชิดลูกค้า และดูแลเอาใจใส่ในรายละเอียดของลูกค้าผู้เข้าพักแต่ละคนได้มากกว่าโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีผู้เข้าพักจำนวนมาก ซึ่งแม้ไม่ใช่ลักษณะอย่างบูติกโฮเต็ลในต่างประเทศ แต่ก็นับว่าใกล้เคียงพอจะเรียกได้ว่าเป็น บูติก โฮเต็ลแบบไทยๆโดยมีบูติก โฮเต็ลหลายแห่งของไทยที่มีชื่อเสียงแพร่หลายในต่างประเทศ

#### การระดับมาตรฐานของโรงแรม

สมาคมยานยนต์ในประเทศอังกฤษ หรือ Automobile Association ( AA ) และราชยานยนต์สโมสร หรือ Royal Automobile Club ( RAC ) จัดกลุ่มระดับของโรงแรมแล้วยังนับเป็นเครื่องหมายรับรองคุณภาพของโรงแรมในแต่ละกลุ่ม

การจัดกลุ่มโดยวิธีให้ดาวมีดังนี้

#### 1) มาตรฐานโรงแรม 1 ดาว

โรงแรมระดับหนึ่งดาวเป็นโรงแรมที่มีขนาดเล็ก และเฟอร์นิเจอร์ภายในห้องพักนั้นเป็นเฟอร์นิเจอร์ แบบง่ายๆ มีการบริการแบบเป็นกันเอง โดยส่วนมากเจ้าของโรงแรมจะเป็นผู้ดูแลเอง พนักงานที่ให้บริการ อาจมีเพียงไม่กี่คนเท่านั้น โดยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในห้องอาจจะประกอบไปด้วย ห้องพักผ่อน ไม่น้อยกว่า 10 ตารางเมตร เตียงนอน กระจกแต่งหน้า ถึงขยะ เก้าอี้ ผ้าเช็ดตัว และกระดาดชำระเป็นต้น

#### 2) มาตรฐานโรงแรม 2 ดาว

โรงแรมระดับสองดาวนั้นเป็นโรงแรมที่มีมาตรฐานสูงกว่าโรงแรมระดับหนึ่งดาวขึ้นมาพอสมควร โดยจะมีอุปกรณ์ ขนาดห้อง หรือเฟอร์นิเจอร์เพิ่มขึ้นมากกว่าหนึ่งดาว โดยอาจจะมีโทรศัพท์และโทรทัศน์ เข้าเพิ่มเข้ามาภายในห้องพัก รวมไปถึงน้ำดื่ม และห้องที่ดีกว่าโรงแรมระดับหนึ่งดาว โดยขนาดของห้องจะต้องไม่น้อยกว่า 14 ตารางเมตร มีตาแมวและโซ่คล้องประตู เสียงขนาด 3 ฟุต โทรศัพท์ขนาด 14 นิ้วขึ้นไป มีกระจกแต่งหน้า ถึงขยะ โต๊ะ เก้าอี้ ภายในห้องน้ำต้องมีผ้าเช็ดตัวและกระดาดชำระเตรียมไว้ เป็นต้น

#### 3) มาตรฐานโรงแรม 3 ดาว

โรงแรมมาตรฐานระดับ 3 ดาวนั้นเป็นโรงแรมที่ได้รับการตกแต่งหรือออกแบบมาเป็นอย่างดี มีห้องพักที่มีขนาดไม่ต่ำกว่า 18 ตารางเมตร มีสิ่งอำนวยความสะดวกเพิ่มขึ้นมากกว่าระดับสองดาว อาจจะมีบริการอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเครื่องเติมบริการ ให้ด้วยสิ่งทีอาจเพิ่มขึ้นมา และอุปกรณ์ของใช้ทีอาจเพิ่มขึ้นมาจากสองดาวอาทิเช่น สบู่ หมวกอาบน้ำ แก้ว มีอ่างอาบน้ำร้อนน้ำเย็น มีโทรทัศน์ขนาด 14 นิ้วขึ้นไป โทรศัทพ์ติดต้อภายใน ในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำร้อน และน้ำเย็น สบู่ หมวกอาบน้ำ แก้วน้ำ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดเท้า ถุงใส่ผ้าอนามัย ผ้าเช็ดตัว กระจกขาโต๊ะ บริการเสริมอื่นๆ ตามสมควร เช่น รัมเซอร์วิส ห้องอาหาร ห้องประชุมพร้อมอุปกรณ์ ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำคนพิการ เป็นต้น

#### 4) มาตรฐานโรงแรม 4 ดาว

โรงแรมระดับ 4 ดาว เป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่โดยห้องพักจะต้องมีขนาดไม่ต่ำกว่า 24 ตารางเมตร ภายในห้องมีเตียงขนาด 20 นิ้วขึ้นไป มีรายการมากกว่า 8 ช่อง และมีการตกแต่งเป็นพิเศษมีมาตรฐานการให้บริการทีสูงมีการให้บริการอาหารเป็นพิเศษและมีห้องอาหารเพื่อให้บริการโดยเฉพาะ และมีอุปกรณ์ต่างๆเพื่อเข้ามาอำนวยความสะดวกอย่างมากมายกตัวอย่างเช่น ตู้เย็น มินิบาร์ กาน้ำร้อนพร้อมขา กาแฟ ชุดชดรองเท้า ถุงซักผ้า เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะ ตู้เสื้อผ้า ไฟหัวเตียง เครื่องเขียน กระจกแต่งหน้า ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ น้ำดื่ม โทรศัทพ์ติดต้อภายใน โทรศัทพ์ทางไกล และโทรต่างประเทศได้โดยตรง ห้องน้ำซักโครก ในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำร้อน และน้ำเย็น โทมอาบน้ำ แชมพู สบู่ หมวกอาบน้ำ แก้วน้ำ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดเท้า ถุงใส่ผ้าอนามัย ผ้าเช็ดตัว กระจกขาโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ ชุดด้ายเข็ม ไม้เท้าผม ปลั๊กไฟสำหรับโกนหนวด รัมเซอร์วิส ห้องอาหาร ห้องออกกำลังกายมากกว่า 5 ชนิด และ ฟิตเนส เซ็นเตอร์ ห้องอบไอน้ำ ห้องนวด สระว่ายน้ำ ห้องประชุมใหญ่ พร้อมอุปกรณ์ ห้องประชุมย่อยไม่น้อยกว่า 2 ห้อง ห้องประชุมพร้อมอุปกรณ์ ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำคนพิการ เป็นต้น

#### 5) มาตรฐานโรงแรม 5 ดาว

โรงแรมระดับ 5 ดาวเป็นโรงแรมที่มีขนาดใหญ่มีลักษณะหรูหรา และมีมาตรฐานระดับสากลทีสูงมาก ไม่ว่าจะ เป็นในเรื่องของห้องพัก การบริการกับแขก สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ และการบริการห้องอาหาร ซึ่งโรงแรมในระดับนี้ก็จะมราคาทีสูงมาก โดยขนาดของห้องพักมีขนาดไม่ต่ำกว่า 30 ตารางเมตร ตาแมว ไซค์ล่องประตู เตียงขนาด 4 ฟุตขึ้นไป ภายในห้องประกอบไปด้วยอุปกรณ์ของใช้อำนวยความสะดวกต่างๆ ได้แก่ โทรศัทพ์ขนาด 20 นิ้วขึ้นไป มีรายการมากกว่า 12 ช่อง ตู้เย็น มินิบาร์ กาน้ำร้อนพร้อมขา กาแฟ ชุดชดรองเท้า ถุงซักผ้า เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะ ตู้เสื้อผ้า ไฟหัวเตียง เครื่องเขียน กระจกแต่งหน้า ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ น้ำดื่ม โทรศัทพ์ติดต้อภายใน โทรศัทพ์ทางไกล และโทรต่างประเทศได้โดยตรง หรืออุปกรณ์ติดต้อสื่อสารครบครัน ห้องน้ำซักโครก ในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำร้อน และน้ำเย็น โทมอาบน้ำ แชมพู สบู่ หมวกอาบน้ำ แก้วน้ำ ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดเท้า ถุงใส่ผ้าอนามัย ผ้าเช็ดตัว กระจกขาโต๊ะ ผ้าเช็ดมือ ชุดด้ายเข็ม ไม้เท้าผม ปลั๊กไฟสำหรับโกนหนวด

รัมเซอร์วิส ห้องอาหาร ห้องออกกำลังกายมากกว่า 7 ชนิด และ ฟิตเนส เซ็นเตอร์ ห้องชุด เลือกใช้บริการ 3 แบบ ห้องอาหารไทย และสากล ห้องอบไอน้ำ อ่างกุงชี ห้องนวด สระว่ายน้ำ ห้องประชุมใหญ่ พร้อมอุปกรณ์ ห้องประชุมย่อยไม่น้อยกว่า 4 ห้อง ห้องประชุมพร้อมอุปกรณ์ ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำคนพิการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารทีสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.2.2 ประเภทของร้านอาหาร

#### 1) ร้านอาหารประเภท Fast food

คือ ร้านอาหารที่เน้น “ความรวดเร็ว” ถือเป็นสิ่งสำคัญ ร้านอาหารประเภท Fast Food หรือที่รู้จักกันว่า “อาหารจานด่วน” ร้านอาหารประเภทนี้มีทั้งในรูปแบบของร้านค้าที่เร่ขายตามท้องถนน จนกระทั่งถึงร้านอาหารที่มีเครือข่ายกระจายอยู่ทั่วโลก เช่น McDonald หรือ KFC ลักษณะการให้บริการของร้านอาหารประเภทนี้จะเป็นแบบบริการตัวเองเสียส่วนใหญ่ คือมีเคาเตอร์สำหรับซื้ออาหาร ชำระเงิน และรอรับอาหารที่ทำอย่างรวดเร็วจากเคาเตอร์มานั่งทานยังโต๊ะที่ว่างอยู่ อีกทั้งเมื่อรับประทานอาหารเสร็จ จะมีมุมให้นำภาชนะไปวางหรือทิ้งเศษอาหาร โดยตามมารยาทของการทานอาหารประเภทนี้ ผู้ทานต้องเก็บภาชนะและเศษอาหารไปทิ้งเองด้วย ในปัจจุบันร้านอาหารประเภท Fast Food มักให้บริการในรูปแบบของ Drive Thru คือการขับรถไปสั่งอาหาร ณ ช่องสั่งอาหาร ชำระเงิน และ ไปรับอาหารที่จุดรับ โดยไม่ต้องลงจากรถเลยด้วย

#### 2) ร้านอาหารประเภท Casual

คือ ร้านอาหารที่ให้บริการในบรรยากาศที่ผ่อนคลาย ด้วยอาหารที่มีราคาเหมาะสม ไม่สูงจนเกินไป มีเมนูให้เลือกหลากหลาย การให้บริการจะเป็นในรูปแบบของการมารับรายการอาหารที่โต๊ะจากบริการที่มิกซ์เรจและบริการอย่างเป็นกันเอง อาหารมักจะปรุงขึ้นใหม่ตามสั่งและนำมาเสิร์ฟที่โต๊ะ จากนั้นเมื่อทานเสร็จก็เรียกบริการมารับชำระค่าอาหารที่โต๊ะอาหารนั่นเอง ร้านแนวนี้ส่วนใหญ่จะเป็นร้านขนาดกลาง เพราะไม่ต้องห่วงเรื่องความรวดเร็ว ลูกค้าสามารถรอได้ในเวลาที่ไม่นานนัก เจ้าของร้านที่มีความชอบของบางส่วนตัวมักจะนิยมเปิดร้านประเภทนี้ เช่น เจ้าของร้านที่ชอบเก็บของเก่า ก็จะนำของเก่ามาตกแต่งร้าน สร้างบรรยากาศด้วยการเปิดเพลงเก่า เพื่อดึงลูกค้าที่มีความชอบเหมือนกันมาใช้บริการ

#### 3) ร้านอาหารประเภท Fast casual

เกิดจากการผสมผสานระหว่าง Fast food กับ Casual dining เป็นร้านอาหารที่กำลังมาแรงในตลาดต่างประเทศ คือเสิร์ฟอาหารจานด่วนที่มีคุณภาพสูงกว่า Fast food เช่น แทนที่จะเสิร์ฟเบอร์เกอร์แป้งขัดขาวธรรมดา ก็เสิร์ฟเบอร์เกอร์แป้งโฮลวีททำจากข้าวสาลีออร์แกนิก หรืออาหารที่เสิร์ฟจะผ่านกระบวนการปรุงแต่งน้อยกว่า เป็นต้น และบรรยากาศของร้านจะผ่อนคลายมากกว่า มีโต๊ะและเก้าอี้บริการมากกว่า แต่ไม่ได้มีบริการแบบเต็มรูปแบบ เหมือน Casual dining จะเป็นร้านอาหารที่มีมากในปัจจุบัน โดยส่วนมากจะอยู่ในห้างสรรพสินค้า เช่น ฟุจิ MK สะจิบังราเมน เป็นต้น บางครั้งร้านอาหารลักษณะนี้จะมีส่วนของบาร์คอยให้บริการเครื่องดื่มที่หลากหลายเสริมเข้ามาด้วย

#### 4) ร้านอาหารประเภท Fine Dining

คือ ร้านที่อาจจะเรียกว่า ภัตตาคาร หรือ ห้องอาหารแทนก็ได้ มีการบริการแบบเต็มรูปแบบ นำเสนออาหารเฉพาะที่เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละร้าน นอกจากนั้นมักจะมีเมนูอาหารแบบเป็นชุด หรือ Set Menu ที่เรียบเรียงเมนูอาหารไว้เป็นคอร์ส บางร้านให้บริการ Wine Pairing คือการจับคู่อาหารแต่ละจานกับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไวน์ที่เข้ากันให้ด้วย ส่วนร้านอาหารมักประดับตกแต่งอย่างเป็นเอกลักษณ์ให้เข้ากับรูปแบบอาหาร วัสดุอุปกรณ์ รวมทั้งเครื่องแต่งกายของพนักงานทุกคนได้รับการออกแบบมาอย่างดี และพนักงานจะถูกฝึกให้บริการอย่างมีมาตรฐาน รวมทั้งรู้และปฏิบัติตามมารยาทการรับประทานอาหารอย่างเคร่งครัด การจะรับประทานอาหารในร้านแบบนี้ก็ต้องปฏิบัติตามมารยาทสากลเช่นกัน ซึ่งรวมถึง การแต่งกาย การใช้อุปกรณ์ต่างๆ รวมถึงวิธีการทานหรือดื่มอาหารและเครื่องดื่มแต่ละประเภทด้วย บางร้านอาจมีกฎระเบียบพิเศษที่แจ้งให้กับผู้ทานทราบ การใช้บริการร้านอาหารประเภทนี้ส่วนใหญ่ ควรสำรองโต๊ะล่วงหน้าเสมอ เนื่องจากพนักงานจะแจ้งกฎระเบียบต่างๆ ให้ทราบขณะที่เราทำการสำรองโต๊ะ ส่วนใหญ่ลูกค้ามักไปร้านอาหารจำพวกนี้เนื่องในโอกาสพิเศษต่างๆ และคาดหวังว่าจะต้องได้รับบริการที่ดีกลับไป

#### 5) ร้านอาหารประเภท Catering

คือ ร้านอาหารประเภทรับจัดอาหารนอกสถานที่ แต่ต้องมีครัวกลางเอาไว้เก็บอุปกรณ์ เน้นอาหาร การจัดเลี้ยง และการบริการแบบเข้าถึง ส่งถึงที่ เจ้าของร้านจะต้องมีความแฉะที่พออย่างหนัก แก้ปัญหาเฉพาะหน้าได้เก่ง และบริหารคนให้เป็น ถึงจะเอาอยู่ ส่วนใหญ่การลงทุนของธุรกิจประเภทนี้จะหมดไปกับอุปกรณ์การตกแต่งเป็นส่วนใหญ่ โดยร้านอาหารประเภทนี้มีทั้งแบบที่เปิดเป็น catering โดยเฉพาะ จำพวกโต๊ะจีน จัดตามงานแต่งงาน งานสัมมนา เป็นต้น หรือมีหน้าร้านปกติ แต่ทำ catering เป็นรายได้เสริม การทำ catering ก็มีหลากหลายประเภทอีกเช่นกัน ทั้งแบบทำอาหารไปส่งเพียงอย่างเดียว กับแบบ full service มีเครื่องดื่ม โต๊ะ เก้าอี้ และพนักงานไปบริการ

#### 6) ร้านอาหารประเภท Delivery

คือ เป็นการส่งอาหารตามออร์เดอร์โดยเฉพาะ อาจไม่มีหน้าร้าน เน้นรสชาติอาหาร และเป็นอาหารที่หากินที่ไหนไม่ได้ หรือเป็นอาหารที่เฉพาะกลุ่ม เช่นอาหารทะเลราคาสูง อาหารคลีน อาหารมังสวิรัต เป็นต้น เจ้าของร้านที่เก่งในการทำการตลาดจะได้เปรียบ เพราะยุคนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ชอบซื้อของออนไลน์ จนเกิดค่านิยมซื้อสั่งอาหารแบบ Delivery ตามไปด้วย การสร้างคอนเทนต์ดี ๆ จะสามารถเรียกลูกค้าทางออนไลน์ได้เยอะ

#### 7) ร้านอาหารประเภท Buffet

คือ ร้านอาหารที่เน้นการขายอาหารให้กับผู้ที่ต้องการความคุ้มค่า มีการกำหนดราคาเป็นรายบุคคล เช่นร้านชาบู ร้านหมูกระทะ จะไม่เน้นที่บริการเท่าไร แต่เจ้าของร้านจำเป็น ที่จะต้องเก่งในเรื่องการตลาดและการคิดคำนวณต้นทุนให้แม่นยำเพื่อที่จะเรียกคนมากินร้านอาหารเราเยอะๆ และต้นทุนไม่สูงมาก โดยร้านอาหารประเภทนี้เกิดขึ้นตั้งแต่ศตวรรษที่ 16 ในประเทศฝรั่งเศส และเป็นที่นิยมมากในปัจจุบัน และถึงแม้ราคาบุคคลค่อนข้างสูง แต่กำไรกลับไม่ได้มากเหมือนร้านอาหารประเภทอื่นๆ อยู่ที่ประมาณ 10-15 เปอร์เซ็นต์ของรายรับทั้งหมดเท่านั้น

#### 8) ร้านอาหารประเภท Food Truck

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ การทำรถบรรทุกขนาดเล็กให้เป็นร้านอาหารที่ทำครบ จบทุกอย่างนรคคันเดียว การลงทุนค่อนข้างต่ำ ไม่ต้องเสียเวลาเลือกพื้นที่ หากขายแล้วทำเลไม่ดีก็สามารถเปลี่ยนที่ไปได้เรื่อยๆ ไม่ต้องอาศัยพนักงาน แต่ข้อเสียก็มีเช่นกัน เพราะสร้างลูกค้าประจำได้ยาก และเจ้าของต้องทำเองแทบทุกอย่าง ขยับขยายกิจการได้ยาก โดยร้านอาหารประเภทนี้จะเน้นการบริการแต่จะใส่ใจในความแปลกใหม่ของอาหารและรสชาติมากกว่า

#### 9) ร้านอาหารประเภท Café & Bistro

คือ ร้านอาหารที่เสิร์ฟเมนูเบาๆ ของกินเล่น ไม่มีพนักงานมาบริการที่โต๊ะ ลูกค้าต้องสั่งอาหารจากเคาท์เตอร์ เดินไปรับมาที่โต๊ะเอง (บางร้านให้เก็บเองด้วย) ส่วน Bistro ก็เช่นเดียวกัน เพียงแต่มีเสิร์ฟอาหารมือนักด้วย การบริการลักษณะนี้จะช่วยประหยัดงบประมาณด้านการจ้างพนักงาน รวมทั้งลดปัญหาเรื่องคนลงไปส่วนหนึ่ง โดยร้านอาหารประเภทนี้มาแรงมากโดยเฉพาะประเทศไทยและรูปแบบก็เปลี่ยนแปลงไปตามการตีความของแต่ละบุคคล สามารถคิดคอนเทนต์ใหม่เพื่อให้เกิดความแตกต่างจากร้านอื่น และเพิ่มลูกเล่นเพื่อให้เกิดเอกลักษณ์ได้มาก

#### 2.1.3 ลักษณะเฉพาะตัวของโครงการ

สถานตากอากาศบางปู สถานที่ท่องเที่ยวในแบบพักผ่อนตากอากาศทางชายทะเลด้านอ่าวไทยที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของประเทศไทย บางปูถูกสร้างขึ้นเมื่อปี พ.ศ. 2480 ตามดำริของ จอมพล แปลก พิบูลสงคราม นายกรัฐมนตรีในสมัยนั้น มีพื้นที่ทั้งหมด 639 ไร่ เป็นสถานที่ที่ผู้คนนิยมมาเที่ยวกันในช่วงฤดูหนาว ซึ่งเหตุผลที่มีผู้คนพากันมาที่แห่งนี้เป็นประจำนั้นเนื่องจากทุกๆปีสถานที่แห่งนี้ จะมีนกนางนวลอพยพมาอยู่ในบริเวณแห่งนี้จำนวนมากทำให้สถานที่แห่งนี้เป็นที่ท่องเที่ยวยอดนิยมของบางปู

ทุกปีเมื่อเข้าสู่ช่วงฤดูหนาว ซึ่งเป็นช่วงที่นกจากไซบีเรียจะบินอพยพหนีหนาวเข้ามาอยู่ในประเทศไทยที่จังหวัดนครนายก มีนกเหยี่ยวจำนวนมากบินอพยพมาอาศัยอยู่บริเวณแหล่งน้ำขนาดใหญ่ ในอำเภอปากพลี ส่วนที่จังหวัดสมุทรปราการ ก็จะมีนกนางนวลอพยพมาอยู่ที่บริเวณสถานตากอากาศบางปู จนกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีคนนิยมเดินทางมาพักผ่อน และถ่ายรูปกับบรรดานกนางนวล เมื่อย่างเข้าสู่ช่วงฤดูหนาวของทุกปี นกนางนวลจากไซบีเรียจะรวมฝูงบินหนีอากาศหนาวอพยพมาอาศัยอยู่ในประเทศไทยซึ่งสถานตากอากาศบางปู กองอำนวยการสถานพักผ่อน กรมพลธิการทหารบก จังหวัดสมุทรปราการ เป็นสถานที่หลักที่นกนางนวลเหล่านี้จะบินมาอาศัยอยู่เป็นประจำทุกปี เป็นที่สนใจของนักท่องเที่ยว และนักดูนกที่ต่างมามารอดู บันทึกภาพเก็บไว้เป็นที่ระลึก รวมทั้งให้อาหารนกแบบใกล้ชิด

เจ้าหน้าที่ศูนย์ศึกษาธรรมชาติกองทัพบก บางปู กล่าวว่า นกนางนวลเหล่านี้จะบินอพยพหนีอากาศหนาวจากแถบ ประเทศมองโกเลีย จีน ไซบีเรีย มาอยู่ที่สถานตากอากาศบางปูตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน - เมษายนของทุกปี แต่ปีนี้นกเหล่านี้ทยอยอพยพมาเร็วกว่าปกติ เพราะมาตั้งแต่ช่วงเดือนกันยายนที่ผ่านมา โดยมีจำนวนประมาณ 5,000 ตัว ซึ่งถือว่ามีจำนวนมากที่สุดในโลก ซึ่งนกนางนวลมักจะอาศัยรวมกันเป็นฝูงใหญ่ และอาจอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับนกนางนวลสายพันธุ์อื่นๆ โดยเฉพาะนกนางนวลขอบปีกขาว เวลาพักผ่อนจะลอยตัวอยู่ในน้ำ บินได้ดีมาก และแข็งแรง จะใช้ปากโฉบอาหารแล้วบินขึ้นเหนือน้ำ ก่อนจะกลืนเหยื่อ

ลักษณะของนกนางนวลที่พบในประเทศไทย เป็นนกที่มีขนาดปานกลางจนถึงขนาดใหญ่ มีลักษณะทั่วไปคือ มีขนสีเทาหรือขาว บางชนิดมีสีดำแต้มที่หัวหรือปีก มีปากหนายาว และเท้าเป็นผังพืด เป็นนกที่มีพฤติกรรมอยู่รวมกันเป็นฝูงใหญ่ หากินตามชายฝั่งทะเล และบางชนิดเข้ามาหากินในแหล่งน้ำจืดบ้าง เป็นนกที่ชาวทะเลหรือนักเดินเรือให้ความนับถือ โดยถือว่า หากได้พบนกนางนวลแล้วก็แสดงว่าอยู่ใกล้แผ่นดินมากเท่านั้น พบทั่วโลก 55 ชนิด ใน 11 สกุล พบในประเทศไทยทั้งหมด 9 ชนิด โดยทุกชนิดถือเป็นนกอพยพหนีความหนาวจากซีกโลกทางเหนือ จะพบได้บ่อยในช่วงเปลี่ยนถ่ายฤดูกาลระหว่างฤดูฝนกับฤดูหนาว โดยสามารถบินได้เร็วในระยะทาง 170-190 กิโลเมตร และบินตามมากันเป็นฝูง ใช้เวลาไข่นานราว 24 วัน ลูกนกใช้เวลา 3 เดือน จึงจะบินได้เหมือนพ่อแม่ โดยสถานที่ขึ้นชื่อว่าเป็นแหล่งอพยพของนกนางนวลในประเทศไทย คือ บางปู ในจังหวัดสมุทรปราการ เป็นแหล่งที่ชมนกนางนวลอพยพได้ในทุกปี โดยแต่ละครั้งจะมีจำนวนนกไม่ต่ำกว่า 5,000 ตัว

การอพยพย้ายถิ่นของนก เป็นการปรับโครงสร้างทางกายภาพให้เหมาะสมกับการดำรงชีวิตอยู่ในช่วงเวลาของแต่ละฤดูกาล พวกมันจะบินข้ามน้ำข้ามทะเลหลายพันไมล์เพื่อหนีจากสภาพอากาศที่หนาวเย็นและแห้งแล้งในช่วงฤดูหนาว ซึ่งสภาวะเช่นนี้จะทำให้แหล่งอาหารที่สำคัญของพวกมันหายากตามไปด้วยเช่นกัน ส่วนใหญ่อพยพมาจากแถบตอนกลางของทวีปเอเชีย ไม่ว่าจะเป็นแถบประเทศมองโกเลีย ที่ราบทุ่งใหญ่ด้านตะวันออกของประเทศจีน ทิเบต และรวมไปถึงแถบไซบีเรียทางด้านตะวันออกเฉียงเหนือของประเทศรัสเซีย นกนางนวลลอยน้ำได้ก็เพราะพวกมันมีต่อมน้ำมันอยู่ตามตัวมาก น้ำเลยไม่เกาะขน เวลาบินขึ้นจากน้ำขนจะแห้งเร็ว ทำให้ไม่เป็นอุปสรรคต่อการบิน ซึ่งบางปูเปรียบเสมือนบ้านหลังที่สองของพวกมัน ด้วยสภาพอากาศในเขตร้อนชื้นและความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ป่าชายเลน ทำให้อาหารจำพวกสัตว์น้ำขนาดเล็ก ปลาต่างๆ หรือซากสัตว์ในบริเวณพื้นที่ป่าชายเลน มีจำนวนมากพอที่จะเป็นแหล่งอาหารให้นกนางนวลและนกชนิดอื่นๆ ที่อพยพหนีหนาวมาอยู่ที่นี่ด้วยสัญชาตญาณ พวกมันสามารถจดจำสถานที่และเส้นทางการบินระยะไกลๆ หลายพันไมล์ได้แม่นยำอย่างไม่น่าเชื่อ ในช่วงช่วงเดือนพฤศจิกายนถึงพฤษภาคมของทุกปี เป็นช่วงเวลาที่ต้องทะเล่อว่าไทยและพื้นที่ป่าชายเลนในบริเวณสถานตากอากาศบางปูจะเต็มไปด้วยฝูงนกนางนวลที่มาอาศัยใช้พื้นที่ในบริเวณนี้จนกลายเป็นเหมือนสัญลักษณ์ของที่นี่

ภายในสถานตากอากาศบางปูมีพื้นที่จอดรถค่อนข้างมาก จอดได้ฟรี บางครั้งจะมีทหารเอาผ้ามาคลุมกระจกหน้ารถกันร้อนให้ ส่วนค่าบริการก็ 20 บาท เมื่อเข้าไปภายในโครงการจะพบ “สะพานสุขตา” ซึ่งเป็นสัญลักษณ์สำคัญของสถานตากอากาศบางปู เป็นสะพานคอนกรีตยื่นไปในทะเลยาว 500 เมตร ที่ปลายสะพานจะเป็นห้องอาหาร ศาลาสุขใจ เน้นขายอาหารทะเลให้บริการโดยทหาร บนสะพานแห่งนี้เป็นแหล่งดูนกนางนวลที่ดีที่สุดที่บางปู และสามารถชมพระอาทิตย์ตกดินได้ที่นี้ เมื่อประมาณ 3-4 ปีที่แล้วสามารถขับรถไปจอดบนสะพานได้เลย แต่ปัจจุบันห้ามขับรถเข้าไป เนื่องจากเป็นห่วงเรื่องความปลอดภัย บางครั้งเด็กมาดูนกไม่ได้ระวัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถ และเสียงรถอาจดังไปทำให้คนบินไกลออกไป ต่อมาได้มีการสร้างอาคารขึ้นมาในปลายสะพาน ชื่อว่า “ศาลาสุขใจ” ปัจจุบันเป็นร้านอาหารและจุดนัดพบของผู้สูงอายุ สำหรับคนที่มาทานอาหารที่ศาลาสุขใจ มีบริการรถตุ๊กๆ ไปยังศาลาสุขใจด้วย ภายในศาลาสุขใจมีพลอสีลาค สมัยก่อนได้รับความนิยมมาก และปัจจุบันก็ยังมีคนมาเดินอยู่ โดยเฉพาะช่วงบ่ายในวันหยุดเสาร์และอาทิตย์

นอกจากนี้จังหวัดสมุทรปราการ เป็นจังหวัดที่มีพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม และที่ราบลุ่มปากแม่น้ำ ดังนั้นจังหวัดสมุทรปราการ จึงมีพื้นที่ป่าชายเลน ซึ่งมีเนื้อที่ประมาณ ๑๒,๐๓๐ ไร่ หรือประมาณ ๑.๙๒ ของพื้นที่จังหวัด แต่พื้นที่ป่าชายเลนบริเวณปากแม่น้ำเจ้าพระยามีการบุกรุกทำลาย รวมทั้งน้ำกัดเซาะชายฝั่ง ทำให้พื้นที่ป่าชายเลนของจังหวัดมีเนื้อที่น้อยลงทุกปี ส่งผลกระทบต่อการกัดเซาะที่ดินบริเวณชายฝั่งทะเล โดยเฉพาะพื้นที่อยู่ติดชายฝั่งทะเล เช่น อำเภอมะขาม อำเภอมะขามบุรี อำเภอมะขามบุรี ที่ได้รับผลกระทบให้แต่ละปีมีดินถูกกัดเซาะหายไปปีละประมาณ ๕๐ เมตร เกิดการทำลายแหล่งที่อยู่อาศัยของสัตว์น้ำเป็นจำนวนมาก

ป่าชายเลนบางปู จ.สมุทรปราการ นับเป็นทรัพยากรธรรมชาติประเภทหนึ่งซึ่งมีความสำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของประชาชน มีป่าชายเลนเหลือประมาณ ๗๐๐ ไร่ เนื่องจากการขยายตัวของเศรษฐกิจและสังคม จึงได้บุกรุกและถูกทำลายไปเป็นจำนวนมาก แต่เทศบาลนครบางปู ซึ่งมีภารกิจในการอนุรักษ์และฟื้นฟูชายเลนให้คงอยู่ตลอดไป จึงได้จัดให้มีกิจกรรมปลูกป่าชายเลน โดยอาศัยการมีส่วนร่วมของกลุ่มเยาวชน และอาสาสมัครในพื้นที่ด้วยความร่วมมือของทุกภาคส่วนในการร่วมแรงร่วมใจในการปลูกป่าชายเลนเป็นประจำทุกปี เพื่ออนุรักษ์สืบต่อลูกหลาน และเป็นแหล่งเรียนรู้ธรรมชาติของป่าชายเลน โดยการเปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกได้แก่ นักท่องเที่ยวได้มีโอกาสสัมผัสและศึกษาธรรมชาติของป่าชายเลนจากสถานที่จริงอย่างใกล้ชิด เป็นการส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ จาก "ศูนย์ศึกษาธรรมชาติกองทัพบก เฉลิมพระเกียรติ ๗๒ พรรษามหาราชินี" ที่ตั้งอยู่ภายในสถานพักตากอากาศบางปู จังหวัดสมุทรปราการ

#### ความสำคัญของทรัพยากรธรรมชาติป่าชายเลน

ป่าชายเลน มีระบบนิเวศที่มีคุณค่ามหาศาล นับเป็นทรัพยากรธรรมชาติประเภทหนึ่งที่มีความสำคัญมากต่อการดำรงชีวิตของประชาชน และเศรษฐกิจของประเทศ ถือเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของสัตว์น้ำ มีประโยชน์และคุณค่าต่อมนุษย์อย่างมากมายในด้านต่างๆ ดังนี้

1) ทางด้านเศรษฐกิจ โดยป่าไม้จากป่าชายเลน สามารถนำมาใช้ประโยชน์ในลักษณะต่างๆกันหลายรูปแบบ เป็นต้นว่า นำมาทำฟืนและเผาเป็นถ่าน ซึ่งนับเป็นถ่านไม้ที่มีคุณภาพดีที่สุดในอกจากนี้ยังนำมาใช้ประโยชน์ในเรื่องการสกัดแทนนิน เพื่อประโยชน์ในการทำหมึก ทำสี ทำยา ใช้ในการฟอกหนังและใช้ทำกาบติดไม้ นอกจากนี้ไม้ป่าชายเลนหลายชนิดมีคุณสมบัติที่สามารถแปรรูปเพื่อใช้ในการก่อสร้าง ทำเฟอร์นิเจอร์และเครื่องมือเครื่องใช้ โดยเฉพาะไม้ที่มีขนาดลำต้นโต และมีคุณสมบัติที่พอที่จะแปรรูปเพื่อใช้ในการก่อสร้าง และเฟอร์นิเจอร์ ได้แก่ ไม้ตะบูนดำ ตะบูนขาว หลุมพอทะเล โพธิ์ทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ด้านประมง ป่าชายเลนเป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของสัตว์น้ำหลายชนิด รวมทั้งเป็นแหล่งที่อยู่อาศัย แหล่งหลบภัยและแหล่งอนุบาลสัตว์น้ำวัยอ่อน เมื่อสัตว์น้ำเหล่านี้เจริญเติบโตก็เป็นแหล่งอาหารที่สำคัญของมนุษย์

3) ด้านสิ่งแวดล้อม ป่าชายเลน มีความสำคัญในด้านการอนุรักษ์พื้นที่ชายฝั่งทะเลโดยเฉพาะลดภาวะน้ำเสียและยังช่วยทำให้เกิดการงอกของแผ่นดินขยายออกไปสู่ทะเลอีกด้วย ความสำคัญของป่าชายเลนด้านการอนุรักษ์พื้นที่ชายฝั่งทะเล สรุปได้ คือ เป็นฉากกำบังภัยธรรมชาติเพื่อป้องกันลมพายุรุนแรง ต่อการพังทลายของดินที่อยู่บริเวณชายฝั่งทะเล ช่วยป้องกันสิ่งแวดล้อมเป็นพิษ รากของต้นไม้ป่าชายเลนที่งอกออกมาเหนือพื้นดิน จะทำหน้าที่คล้ายตะแกรงธรรมชาติ คอยกั้นกรองสิ่งปฏิกูลต่างๆ ที่มากับกระแสน้ำทำให้น้ำในแม่น้ำลำคลอง และชายฝั่งทะเลสะอาดขึ้น และช่วยทำให้พื้นดินบริเวณชายฝั่งทะเลงอกขยายไปในทะเล เนื่องมาจากรากของต้นไม้ในป่าชายเลนจะช่วยให้ตะกอนที่แขวนลอยออกมากับน้ำทับถมเกิดเป็นแผ่นดินงอกใหม่ เมื่อระยะเวลาผ่านไปก็จะขยายออกไปในทะเลเกิดเป็นหาดเลนอันเหมาะสมแก่การเกิดพันธุ์ไม้ป่าชายเลน

4) ทางด้านสังคม พบว่าป่าชายเลนมีคุณค่าที่เปรียบเสมือนอู่ข้าวอู่น้ำของราษฎรที่อาศัยบริเวณป่าชายเลนและชายฝั่ง เพราะเป็นทั้งแหล่งอาหาร ที่อยู่อาศัย ยารักษาโรค และเชื้อเพลิง นอกจากนี้ยังเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจ แหล่งท่องเที่ยวและแหล่งศึกษาเรียนรู้ธรรมชาติที่สำคัญอีกด้วย

ภายในสถานตากอากาศบางปูมีโครงการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศศูนย์ศึกษาธรรมชาติกองทัพบก โดยศูนย์ศึกษาธรรมชาติกองทัพบก เฉลิมพระเกียรติ ๗๒ พรรษา มหาราชินี ตั้งอยู่ภายในบริเวณกองอำนวยการสถานพักผ่อน (สถานตากอากาศบางปู) กรมพลธิการทหารบก ด้วยความร่วมมือระหว่างกองทัพบก และ WWF ประเทศไทย สนับสนุนโดย บริษัท โตโยต้า มอเตอร์ ประเทศไทย จำกัด โดยศูนย์ศึกษาธรรมชาติกองทัพบก (บางปู) เป็นศูนย์ศึกษาแรกที่เริ่มเปิดให้บริการด้านการศึกษาธรรมชาติ ตั้งแต่ปี พ.ศ.๒๕๔๘ เป็นต้นมา ในปัจจุบันบริหารจัดการโดยมูลนิธิสิ่งแวดล้อมเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืนประเทศไทย

วัตถุประสงค์หลักของการตั้งศูนย์ศึกษาธรรมชาติแห่งนี้มี 3 ประการ ดังนี้

1) เพื่อเฉลิมพระเกียรติในวโรกาสพระราชพิธีมหามงคลเฉลิมพระชนมพรรษาครบรอบ ๗๒ พรรษาแห่งองค์สมเด็จพระนางเจ้าสิริกิติ์ พระบรมราชินีนาถ

2) การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติป่าชายเลน โดยมีเป้าหมาย คืออนุรักษ์ป่าดั้งเดิมและเพิ่มพื้นที่(ป่าชายเลน) ใหม่ในพื้นที่ฉะเชิงเทรา

3) การใช้ประโยชน์ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านการศึกษาธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้นักเรียนและผู้สนใจทั่วไป โดยเฉพาะนักเรียนที่อาศัยอยู่ในจังหวัดสมุทรปราการและจังหวัดใกล้เคียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### กิจกรรมในการดำเนินงาน

1) กิจกรรมค่ายเยาวชน(นิเวศวิทยา: ป่าชายเลน) : การรณรงค์สร้างจิตสำนึกให้กับเยาวชนและชุมชน เป็นสิ่งจำเป็นเร่งด่วนที่ศูนย์ศึกษาดำเนินงาน เพื่อให้เด็กและเยาวชน ได้เห็นคุณค่าและความสำคัญของ ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม จึงได้จัดทำหลักสูตรที่เน้นกระบวนการสิ่งแวดล้อมศึกษา บูรณาการ เชื่อมโยงและสอดคล้องกับหลักสูตรการศึกษาขั้นพื้นฐาน

2) อบรม/สัมมนา : เพื่อให้บริการด้านธรรมชาติและต้นแบบในการพัฒนาศูนย์ศึกษาระบบนิเวศในพื้นที่ ชายฝั่งแถบชานเมือง โดยมีพื้นที่ ๓๓๘ ไร่ เต็มไปด้วยพันธุ์ไม้หายากชนิด มีร่องรอยของนาทุ่งเก่าที่เคยทำมาใน อดีต

3) กิจกรรม CSR : ปลูกป่าชายเลน

4) กิจกรรมท่องเที่ยว คือ ทำเส้นทางเดินเท้าบริเวณป่าชายเลน ผ่านระบบนิเวศน์แบบพื้นที่ชุ่มน้ำผ่านดง ต้นแสม โดยมีระยะทาง ๑,๕๐๐ เมตร

โดยกระบวนการเรียนรู้ดังกล่าว ผู้เรียนรู้จะต้องได้ร่วมคิด วิเคราะห์ สังเคราะห์ และมีส่วนร่วมในกิจกรรม ให้มากที่สุด ทั้งนี้นับจากได้เริ่มให้บริการด้านการศึกษาดังแต่เดือน มี.ค พ.ศ.๒๕๓๘ จนถึง เดือน ก.พ.๒๕๕๕ มี นักเรียนจากโรงเรียนต่างๆและบุคคลทั่วไปเข้ามาใช้บริการประมาณ ๒๕๐ หน่วยงาน รวมผู้ใช้บริการกว่า ๔๘,๐๐๐ คน นอกจากนั้นทางศูนย์ศึกษาระบบนิเวศน์ฯ ยังได้จัดทำค่ายสิ่งแวดล้อม ค่ายนักเรียนบูรณาการเรียนรู้ สิ่งแวดล้อม ทักษะทางสังคม และหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง รวมถึงการจัดกิจกรรมCSR ให้กับ หน่วยงานเอกชน

### ปัจจัยที่มีผลต่อการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ศูนย์ศึกษาระบบนิเวศน์กองทัพบกฯ

- 1) แรงจูงใจ พบว่า มีกิจกรรมให้ทำอย่างหลากหลาย มีความปลอดภัย ได้มีส่วนร่วมในการดูแลรักษา
- 2) การรับรู้มีการติดตามข่าวสารเกี่ยวกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์และตระหนักถึงผลกระทบต่อ

สิ่งแวดล้อม

- 3) การเรียนรู้ เพิ่มประสบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงนิเวศน์ และเข้าใจธรรมชาติมากขึ้น
- 4) ทักษะคติ มีส่วนในการอนุรักษ์ธรรมชาติ และมีคุณค่า

จากพื้นที่ ๓๓๘ ไร่ ของพื้นที่ในศูนย์ศึกษาระบบนิเวศน์กองทัพบกฯ อุดมไปด้วยความหลากหลายทางชีวภาพ ทั้งพันธุ์ไม้เด่น เช่น แสมทะเล แสมขาว แสมดำ ลำพู โกงกาง โพธิ์ทะเล และชะคราม เป็นต้น และยังอุดมไปด้วย ระบบนิเวศหาดโคลนที่มีสัตว์หน้าดินกว่า ๗๐ ชนิด ที่เห็นเด่นชัดคือ ปลาตีน แมงดาทะเล ปูแสม ปูก้ามดาบ ปูเสฉวน กุ้งตืดชัน ดอกไม้ทะเล เป็นต้น รวมถึงนกกว่า ๒๐๐ ชนิด โดยเฉพาะนกน้ำ นกชายเลน อาทิ นกกระสา นวล นกปากแอม นกอีโก้ย นกกาน้ำเล็ก นกตีนเทียน และนกนางนวลชนิดต่างๆ ซึ่งในช่วงฤดูหนาวยังเป็นถิ่นก นางนวลหยุดพักหาอาหารอพยพมาอยู่ที่บางปู ซึ่งได้กลายเป็นสัญลักษณ์ที่สำคัญของจังหวัดสมุทรปราการ ด้วยเหตุนี้ ศูนย์ศึกษาระบบนิเวศน์กองทัพบกฯจึงได้รับการเสนอชื่อเพื่อขึ้นทะเบียนเป็นพื้นที่ที่มีความเหมาะสมใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเข้าร่วมภาคีความร่วมมือ เพื่อการอนุรักษ์นกน้ำอพยพและการใช้ประโยชน์ถิ่นที่อยู่อาศัยอย่างยั่งยืน ในเส้นทางอพยพเอเชียตะวันออกเฉียง-ออสเตรเลีย (Partnership for Conservation of Migratory Waterbirds and the Sustainable use of their Habitat in the East Asian - Australasian Flyway) นับได้ว่าพื้นที่ดังกล่าวมีความสำคัญในระดับโลก และเป็นมรดกธรรมชาติที่ทรงคุณค่าและมีความสำคัญของประเทศ เอเชีย และจังหวัดสมุทรปราการ ในการช่วยป้องกันการพังทลายของหน้าดิน ลดความรุนแรงของพายุ รวมถึงเป็นแหล่งเรียนรู้ใกล้เมืองที่มีความน่าสนใจในด้านการศึกษาค้นคว้าและความสัมพันธ์ของสิ่งมีชีวิตในระบบนิเวศ นับเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่ควรค่าในการมาเรียนรู้และพักผ่อนแห่งหนึ่งของจังหวัดสมุทรปราการ

#### 2.1.4 ข้อกำหนดของโครงการ

ข้อกำหนดมาตรฐานที่พักเพื่อการท่องเที่ยว ประเภทมาตรฐานโรงแรม (Hotel Standard) ระดับ 3 ดาว

##### 2.1.4.1 สถานที่ตั้ง สภาพแวดล้อม สิ่งก่อสร้างทั่วไป และที่จอดรถ

###### 1) สถานที่ตั้ง และการเดินทาง

- 1.1) สถานที่ตั้งอยู่ในสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกับประเภทของที่พักอย่างมาก
- 1.2) การเดินทางปลอดภัยและสะดวก

###### 2) ป้ายชื่อหรือสัญลักษณ์

2.1) มีป้ายชื่อ หรือสัญลักษณ์ของที่พักแสดงอย่างชัดเจน ไม่ชำรุดพร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน ทั้งนี้ ป้ายชื่อหลักต้องเป็นภาษาไทยเห็นได้ชัดอยู่ด้านหน้าหรือด้านบนภาษาต่างประเทศ

###### 3) สภาพแวดล้อมและสิ่งก่อสร้างทั่วไป

3.1) มีภูมิทัศน์ หรือตกแต่งบริเวณด้านหน้าและโดยรอบที่พักอย่างดี สะอาด พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน

3.2) สิ่งก่อสร้างทั่วไปอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย พร้อมไฟส่องสว่างในเวลากลางคืน

###### 4) ที่จอดรถ และบริการรับ - ส่ง

- 4.1) มีที่จอดรถรับ - ส่งผู้เข้าพัก ปลอดภัย ภายใต้อาคารคลุม
- 4.2) มีการจัดทางสัญจรของรถและคนเดินเท้าที่สะดวก ปลอดภัย
- 4.3) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีเป็นอาคารจอดรถ)
- 4.4) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอในเวลากลางคืน
- 4.5) มีที่จอดรถจำนวนไม่น้อยกว่า 20 % ของจำนวนห้องพัก

##### 2.1.4.2 โถงต้อนรับ ห้องน้ำสาธารณะ ลิฟท์ และทางสัญจรภายในอาคาร

###### 1) โถงต้อนรับ

1.1) พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี รวมถึงการออกแบบแสงเหมาะสมกับ ประเภท และระดับของที่พัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.2) มีการระบายอากาศที่ดี
- 1.3) แยกบริเวณสูบบุหรี่โดยต้องมีป้ายห้ามสูบบุหรี่แสดงอย่างชัดเจน
- 1.4) มีพื้นที่นั่งพักคอยหรือบริการอเนกประสงค์อย่างน้อย 4 ที่นั่ง ที่อยู่ในสภาพดีเหมาะสมกับ

ประเภท และระดับของที่พัก

- 1.5) มี Safety Box (รวมที่จัดไว้ในห้องพัก) ไม่น้อยกว่า 50% ของจำนวนห้องพัก
- 1.6) มีโทรศัพท์ที่สามารถโทรทั้งภายในและต่างประเทศ
- 1.7) มีระบบสารสนเทศที่มีประสิทธิภาพและทันสมัย
- 1.8) มีหนังสือพิมพ์นิตยสาร แผ่นพับ และบริการให้ข้อมูลที่น่าสนใจและข้อมูลบริเวณรอบที่พัก
- 1.9) มีการประเมินความพึงพอใจของผู้เข้าพัก (สามารถอยู่ในส่วนบริการอื่นก็ได้)
- 1.10) มีการแสดงใบอนุญาตประกอบธุรกิจโรงแรม (ร.ร.2) ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้

ชัดเจน

- 1.11) มีเอกสารแสดงข้อจำกัดความรับผิดชอบ ไว้ที่เคาน์เตอร์ลงทะเบียนและในห้องพักทุกห้อง
- 1.12) มีใบแสดงราคาห้องพัก ติดไว้ในที่เปิดเผยและเห็นได้ชัดเจน
- 1.13) มีการบันทึกรายการเกี่ยวกับผู้พักลงในบัตรทะเบียนผู้พัก (แบบ ร.ร.3) และทะเบียนผู้พัก

(ร.ร.4) ถูกต้อง (4)

- 1.14) มีใบรับแจ้งเป็นผู้จัดการ

## 2) ห้องน้ำสาธารณะ

- 2.1) อยู่ในบริเวณและระยะที่ใช้ได้สะดวก ปลอดภัย สะอาด และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ
- 2.2) แยกห้องน้ำชาย - หญิง
- 2.3) มีการระบายอากาศที่ดี
- 2.4) มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ
- 2.5) พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
- 2.6) ผนัง และเพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 2.7) ประตูและอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 2.8) ขนาดของห้องสุขากว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตร
- 2.9) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร
- 2.10) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด
- 2.11) มีโถปัสสาวะชายที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีและสะอาดอย่างน้อย 2 ชุด (เฉพาะห้องน้ำ

ชาย)

- 2.12) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดอย่างน้อย 1 ชุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.13) มีสบู่ในภาชนะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือ
- 2.14) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาดในห้องส้วมทุกห้อง
- 2.15) มี Sanitary Bag ให้ห้องส้วมทุกห้อง (เฉพาะห้องน้ำหญิง)
- 2.16) มีถังขยะที่สะอาดบริเวณอ่างล้างมือและในห้องส้วมทุกห้อง
- 2.17) มีห้องน้ำซึ่งมีองค์ประกอบและอุปกรณ์ที่เหมาะสมสำหรับคนพิการอย่างน้อย 1 ห้อง

(ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 48)

3) ลิฟท์ (กรณีที่มีอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)

- 3.1) อยู่ในบริเวณ และระยะที่ใช้ได้สะดวก โถงลิฟท์มีพื้นที่เพียงพอแก่การใช้งาน
- 3.2) ลิฟท์มีจำนวนและขนาดเพียงพอแก่การใช้งาน
- 3.3) เป็นลิฟท์ที่มีคุณภาพอยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ปลอดภัย สะอาดและ

ได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ

- 3.4) โถงลิฟท์มีสัญลักษณ์ระบุชั้นทุกชั้น เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางวัน
- 3.5) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีการระบายอากาศที่ดี
- 3.6) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีแสงสว่าง และไฟส่องสว่างเพียงพอ
- 3.7) โถงลิฟท์และภายในลิฟท์มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้ลิฟท์แสดง

ไว้อย่างชัดเจน

- 3.8) มีแผงกดลิฟท์สำหรับคนพิการทั้งด้านหน้าลิฟท์ ภายในลิฟท์ ปุ่มกดให้สูงจากพื้นระหว่าง 0.90-1.20 เมตร มีอักษรเบรลล์กำกับไว้ (บังคับใช้กับโรงแรมที่สร้างหลัง 1 ก.ย. 48 ซึ่งมีจำนวนห้องมากกว่า 100 ห้อง)
- 3.9) ภายในลิฟท์มี Emergency Call หรือ Bell ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้
- 3.10) มีระบบควบคุมการทำงานของลิฟท์ในกรณีฉุกเฉินเมื่อไฟฟ้าดับขณะใช้ลิฟท์ที่ใช้งาน ได้

อย่างมีประสิทธิภาพ

4) ทางสัญจรภายในอาคาร

- 4.1) แยกทางสัญจรหลักของพนักงานออกจากทางสัญจรของผู้เข้าพัก
- 4.2) แยกทางสัญจรเฉพาะสำหรับการขนส่งสัมภาระ

2.1.4.3 ห้องพักแบบ Standard (รวมทางเดิน ระเบียง และห้องน้ำ)

1) ทางเดิน หรือระเบียงนอกห้องพัก (ทุกชั้น)

- 1.1) พื้น ผนัง เพดานและราวระเบียงอยู่ในสภาพดี สะอาด ปลอดภัย มีการตกแต่งอย่างดี

รวมถึงการออกแบบแสง

- 1.2) ความกว้างไม่น้อยกว่า 1.50 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.3) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร
- 1.4) มีการระบายอากาศที่ดี (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor)
- 1.5) มีแสงสว่างและมีไฟส่องสว่างเพียงพอ
- 1.6) มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟ และทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน (ยกเว้นกรณีเป็นบ้านพัก)
- 1.7) มีไฟส่องสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี
- 1.8) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัวและกรณีที่เป็นอาคารสูงเกิน 23 เมตร ต้องมีสายฉีดน้ำดับเพลิงที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม
- 1.9) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (ยกเว้น ในกรณีที่เป็นอาคารที่มีความสูงน้อยกว่า 12.00 เมตร ให้ใช้ถังดับเพลิงแบบยกหัวแทนได้)
- 1.10) มีใบรับรองการตรวจสอบอาคาร (ร 1)
- 1.11) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้มีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็น Double Loading Corridor และอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)
- 1.12) หมายเลขห้องไม่ซ้ำชุด เห็นได้ชัดเจนแม้ในเวลากลางคืน
- 2) ขนาดของห้องพัก
  - 2.1) ขนาดของห้องพักไม่น้อยกว่า 22 ตารางเมตร (รวมห้องน้ำ)
- 3) ความสูงของห้องพัก
  - 3.1) ความสูงไม่น้อยกว่า 2.60 เมตร
- 4) องค์ประกอบภายในห้องพัก
  - 4.1) ประตูและอุปกรณ์ทั่วไปอยู่ในสภาพดี และสะอาด
  - 4.2) มีโซ่คล้องประตูหรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
  - 4.3) มีตาแมว หรือสิ่งทดแทน ที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
  - 4.4) มีแผนผังทางหนีไฟหรือป้ายทางหนีไฟเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้ชัดเจน
  - 4.5) มีอุปกรณ์ควบคุมการใช้ไฟฟ้าเมื่อไม่อยู่ในห้องพักที่อยู่ในสภาพดี และมีประสิทธิภาพ
  - 4.6) มีปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าอย่างน้อย 1 จุด
  - 4.7) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด
  - 4.8) ผนังอยู่ในสภาพดี สะอาด และมีการตกแต่ง
  - 4.9) เพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด
  - 4.10) ช่องแสงหน้าต่าง และอุปกรณ์ อยู่ในสภาพดี และสะอาด
  - 4.11) ม่านอยู่ในสภาพดี และสะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.12) มีการระบายอากาศที่ดีพร้อมระบบปรับอากาศที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน

4.13) มีความเป็นส่วนตัวและป้องกันสิ่งรบกวนการพักผ่อนได้อย่างเหมาะสม

4.14) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ โดยเฉพาะบริเวณประตู โถงทำงาน หัวเตียง

4.15) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ.2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร

4.16) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)

4.17) มีห้องพักซึ่งมีองค์ประกอบ เฟอร์นิเจอร์ เครื่องใช้ ที่เหมาะสมสำหรับคนพักการ อย่างน้อย 1 ห้อง (ยกเว้นโรงแรมที่สร้างก่อน 2 ก.ย. 48)

#### 5) เฟอร์นิเจอร์ในห้องพัก

5.1) มีที่วางสัมภาระอย่างเพียงพอและอยู่ในสภาพดี

5.2) มีตู้หรือชั้นวางเสื้อผ้าที่ลึกไม่น้อยกว่า 0.45 เมตร และกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร

5.3) เตียงมีขนาดไม่น้อยกว่า 0.9 (3') x 1.90 เมตร

5.4) เตียงอยู่ในสภาพดีมีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก

5.5) มีการตกแต่งบริเวณหัวเตียงที่อยู่ในสภาพดี มีรูปแบบเหมาะสมกับประเภท และระดับของ

ที่พัก

5.6) ที่นอนอยู่ในสภาพดี สะอาด และประกอบด้วยวัสดุที่มีคุณภาพดี

5.7) มีโต๊ะเครื่องแป้งและเก้าอี้ พร้อมกระจกเงาสำหรับแต่งหน้าที่อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับ ประเภท และระดับของที่พักทั้งนี้สามารถใช้ทดแทนโต๊ะทำงานได้

#### 6) เครื่องใช้ภายในห้องพัก

6.1) มีโทรทัศน์สีขนาดไม่น้อยกว่า 14 นิ้ว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี

6.2) มีตู้เย็นขนาดไม่เล็กกว่า 2 คิว ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาดไม่น้อยกว่า 50% ของ

ห้องพัก

6.3) มีโทรศัพท์ที่สามารถติดต่อภายใน โทรทางไกลทั้งในและต่างประเทศได้โดยตรงหรือผ่าน โอเพอร์เรเตอร์

6.4) มีเมนูอาหาร Room Service

6.5) มีคำอธิบายการใช้โทรทัศน์และรายการโทรทัศน์

6.6) มีคำอธิบายการใช้โทรศัพท์ และหมายเลขโทรศัพท์

6.7) มีหมอนและหมอนเสริมที่อยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่น้อยกว่า 2 ใบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6.8) มีผ้าปูเตียงที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด
- 6.9) มีแฟ้มเครื่องเขียนที่ประกอบไปด้วยกระดาษ และปากกา หรือดินสอ
- 6.10) มีน้ำดื่มบริการฟรี 2 ขวด
- 6.11) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ
- 6.12) มีถังขยะที่สะอาด

7) ห้องน้ำในห้องพัก

- 7.1) ประตูหรือทางเข้า และอุปกรณ์อยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 7.2) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ สะอาด และไม่มีเสียงรบกวน
- 7.3) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ
- 7.4) พื้นอยู่ในสภาพดี สะอาด ไม่ลื่น และระบายน้ำได้ดี
- 7.5) ผนังอยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 7.6) เพดานอยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 7.7) ห้องสุขาขนาดกว้างไม่น้อยกว่า 0.90 เมตร และมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 1.20 ตารางเมตรและห้องน้ำเมื่อรวมพื้นที่ใช้งานทุกส่วนแล้ว ต้องมีพื้นที่ไม่น้อยกว่า 2.50 ตารางเมตร
- 7.8) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร
- 7.9) มีฝักบัวอาบน้ำหรืออ่างอาบน้ำ และอุปกรณ์ พร้อมม่าน หรือผนังกันที่อยู่ในสภาพดี สะอาดมีรูปแบบที่เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก
- 7.10) มียางกันลื่นในอ่างอาบน้ำ หรือสิ่งทดแทนที่อยู่ในสภาพดี และสะอาด
- 7.11) มีระบบควบคุมอุณหภูมิน้ำที่อยู่ในสภาพดี มีประสิทธิภาพและปลอดภัย
- 7.12) มีไดร์เป่าผมที่ใช้งานได้ดีหรือขอยืมได้จากที่พัก
- 7.13) มีพื้นที่แห้งสำหรับแต่งตัว
- 7.14) มีโถส้วมแบบนั่งราบที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเสียงเบา
- 7.15) มีอ่างล้างมือพร้อมกระจกเงาที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และสะอาด
- 7.16) มีราวพาดผ้าเช็ดตัวอยู่ในตำแหน่งที่ไม่เปียกน้ำ
- 7.17) มีผ้าเช็ดหน้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 2 ผืน
- 7.18) มีผ้าเช็ดตัวผืนใหญ่ที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด 2 ผืน
- 7.19) มีผ้าเช็ดเท้าที่อยู่ในสภาพดีและสะอาด
- 7.20) มีกระดาษชำระในภาชนะที่สะอาด ไม่เปียกน้ำ
- 7.21) มี Sanitary Bag
- 7.22) มีหมวกคลุมอาบน้ำที่สะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 7.23) มีแก้วน้ำที่สะอาด 2 ใบ
- 7.24) มีสบู่ 2 ก้อน หรือสบู่เหลวในภาชนะที่สะอาด น้ำไม่ขัง
- 7.25) มีแชมพูสระผมในภาชนะ ที่สะอาด 1 ชุด
- 7.26) มีถังขยะที่สะอาด

#### 2.1.4.4 ห้องอาหาร คอฟฟี่ชอป บาร์ และครัว

##### 1) ห้องอาหาร

- 1.1) พื้น ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี มีคุณภาพดี สะอาด มีการตกแต่งอย่างดี เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก รวมถึงการออกแบบแสง และระบบเสียง
- 1.2) มีการระบายอากาศที่ดี
- 1.3) มีสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่แสดงอย่างชัดเจน
- 1.4) มีเคาเตอร์เครื่องดื่มตกแต่งอย่างดีเหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก
- 1.5) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก
- 1.6) ภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆครบถ้วน อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับพนักงานพนักงานของที่พักกรณีที่เป็นบุฟเฟ่ต์ มีภาชนะ และอุปกรณ์เตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา
- 1.7) กรณีที่เป็นอาหารจานร้อน ต้องมีจานรองให้เสมอ
- 1.8) มีผ้าปูโต๊ะ หรือที่รองจานที่สะอาด เหมาะสมกับประเภท และระดับของที่พัก
- 1.9) มีผ้าหรือกระดาษเช็ดปากในภาชนะที่สะอาด เหมาะสมกับระดับของที่พัก
- 1.10) มีรายการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน
- 1.11) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อยกรณีที่เป็นบุฟเฟ่ต์ มีอาหารและเครื่องดื่มเตรียมไว้อย่างเพียงพอตลอดเวลา
- 1.12) มีการจัดวางและตกแต่งอาหาร และเครื่องดื่มอย่างสวยงาม
- 1.13) มีโทรศัพท์ไว้บริการ

##### 2) คอฟฟี่ชอป

- 2.1) มีการระบายอากาศที่ดี
- 2.2) มีการออกแบบการให้แสงที่มีบรรยากาศดีและเสียงดนตรีไพเราะ เหมาะสมกับระดับและประเภทของที่พัก
- 2.3) เฟอร์นิเจอร์อยู่ในสภาพดี เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก
- 2.4) ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ อยู่ในสภาพดี สะอาด เหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก
- 2.5) มีรายการอาหารและเครื่องดื่มที่มีรายละเอียด และราคาแสดงอย่างชัดเจน
- 2.6) อาหารและเครื่องดื่มมีคุณภาพ ถูกสุขอนามัย และมีรสชาติอร่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 3) ห้องครัว

3.1) อยู่ในบริเวณและระยะที่สามารถบริการพื้นที่รับประทานอาหารได้อย่างสะดวก และไม่รบกวนพื้นที่ใช้สอยอื่นๆ

3.2) มีเส้นทางขนส่งวัตถุดิบและขยะที่สะดวก ถูกสุขอนามัย และแยกจากทางสัญจรของผู้ใช้บริการ

3.3) ทางเข้า – ออก และช่องระบายอากาศอยู่ในสภาพดี สะอาด สามารถป้องกันแมลง และสัตว์พาหะต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.4) ความสูงของเพดานไม่น้อยกว่า 2.40 เมตร

3.5) พื้นอยู่ในสภาพดีสะอาด ไม่ลื่น ระบายน้ำได้ดี ทำความสะอาดง่าย

3.6) ผนังและเพดานอยู่ในสภาพดี สะอาด ทำความสะอาดง่าย

3.7) มีการระบายอากาศที่ดี มีประสิทธิภาพ และสะอาด (โดยเฉพาะบริเวณเตา)

3.8) มีการป้องกันควัน กลิ่น เสียงและความร้อนได้ดี ระหว่างห้องครัว และพื้นที่รับประทานอาหาร

อาหาร

3.9) มีแสงสว่างและไฟส่องสว่างเพียงพอ

3.10) มีพื้นที่เก็บวัตถุดิบและวัสดุอุปกรณ์อย่างเหมาะสม ถูกสุขอนามัย

3.11) มีพื้นที่ครัวอาหารจานร้อน และอาหารจานเย็นแยกจากกันอย่างเหมาะสม

3.12) ภาชนะและอุปกรณ์ต่างๆ ที่คุณภาพเหมาะสมกับระดับของที่พัก อยู่ในสภาพดี สะอาด และจัดวางในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก เป็นระเบียบ ปลอดภัย

3.13) มีการจัดการกับขยะและไขมันอย่างมีประสิทธิภาพ ถูกสุขอนามัย

3.14) มีข้อกำหนดเรื่องความปลอดภัยและคำแนะนำการใช้อุปกรณ์ที่จำเป็น แสดงไว้อย่าง

ชัดเจน

3.15) มีป้ายทางหนีไฟหรือทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีแสดงไว้อย่างชัดเจน

3.16) มีไฟส่องสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี

3.17) มีอุปกรณ์ดับเพลิงแบบยกหัวและกรณีที่เป็นอาคารสูง 23 ม. ต้องมีสายฉีดดับเพลิงที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม ถ้าเป็นครัวปิดต้องติดตั้งถังดับเพลิงที่เหมาะสมกับไฟที่เกิดจากน้ำมันที่ติดไฟยาก เช่น น้ำมันทำอาหาร น้ำมันพืช ไขมันสัตว์ติดไฟ (ไฟประเภท K) และไฟที่เกิดจากเชื้อเพลิงที่มีลักษณะเป็นของเหลว เช่น น้ำมันทุกชนิดและก๊าซที่ติดไฟ (ไฟประเภท B)

3.18) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีเป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ.2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.19) มี Smoke Detector, Heat Deector และ Gas Detector ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีในห้องครัวอยู่ในอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)

3.20) เป็นพื้นที่ปลอดบุหรี่ โดยมีป้ายสัญลักษณ์ห้ามสูบบุหรี่ แสดงไว้อย่างชัดเจน

3.21) มีชุดปฐมพยาบาล (First Aid)

#### 2.1.4.5 บุคลากร และการบริการ

##### 1) พนักงานทุกส่วน และทุกระดับ

1.1) แต่งกายสุภาพ เรียบร้อย และสะอาด

1.2) ติดป้ายชื่อภาษาไทยหรือภาษาต่างชาติตามความเหมาะสมกับประเภทและระดับของที่พัก

1.3) มีบุคลิก มารยาท อธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร

1.4) สื่อสารภาษาไทยได้เป็นอย่างดี และสามารถสื่อสารภาษาต่างชาติได้ตามความเหมาะสมกับหน้าที่ ประเภทและระดับของที่พัก

1.5) สามารถให้ข้อมูลและความช่วยเหลือได้ตามหน้าที่อย่างมีประสิทธิภาพ

##### 2) กลุ่ม Doorman, Porter

2.1) กล่าวทักทายด้วยอธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร

2.2) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงห้องพัก

2.3) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย พร้อมยืนยันจำนวนสัมภาระ

2.4) ขนสัมภาระของผู้เข้าพักวางไว้บนที่วางอย่างครบถ้วนเป็นระเบียบ และนำส่งจนถึงรถ

2.5) กล่าวขอบคุณและอวยพรให้เดินทางโดยสวัสดิภาพ

##### 3) กลุ่ม Check in, Rooming the Guest, Check out

3.1) ต้อนรับผู้เข้าพักภายใน 1 นาที

3.2) กล่าวทักทายด้วยอธยาศัยที่ดีและเป็นมิตร

3.3) ใช้เวลา Check in ภายใน 5 นาที

3.4) ชี้แจงการใช้อุปกรณ์ในห้องพัก เช่น อุปกรณ์ประหยัดไฟฟ้า เครื่องปรับอากาศ และ

โทรทัศน์

3.5) ใช้เวลา Check out ภายใน 10 นาที

3.6) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ

##### 4) กลุ่ม Guest Service

4.1) กล่าวทักทายด้วยอธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร

4.2) กล่าวทักทายอย่างเหมาะสม บอกแผนกของผู้รับสาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3) มีบริการให้ข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่น่าสนใจรอบๆ ที่พัก สามารถแนะนำเส้นทาง ช่วยจัดการเดินทางให้แก่ผู้เข้าพักได้อย่างถูกต้อง เหมาะสม เช่น เทียวบิน แท็กซี่ รถเช่า เรือ และทัวร์ต่างๆ

4.4) มีบริการโทรปลุกผู้เข้าพักตามเวลาที่นัดหมายภายใน 5 นาที

5) กลุ่มอาหารเช้าและบุฟเฟต์

5.1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 1 นาที

5.2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร

5.3) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ

6) กลุ่มห้องอาหาร

6.1) ต้อนรับผู้ใช้บริการภายใน 1 นาที

6.2) กล่าวทักทายด้วยอัธยาศัยที่ดี และเป็นมิตร

6.3) ถามว่าเป็นโต๊ะจองหรือไม่ และจะมีผู้ร่วมรับประทานอาหารจำนวนเท่าใด

6.4) กล่าวขอบคุณที่มาใช้บริการ

2.1.4.6 ระบบความปลอดภัยในพื้นที่ทั่วไป

1) ระบบความปลอดภัยด้านอัคคีภัย

1.1) มีระบบการเดินสายไฟ และติดตั้งอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐาน ปลอดภัย และได้รับการดูแล

1.2) มีการป้องกันเชื้อเพลิง เช่น น้ำมัน และก๊าซที่สะสมไว้ อย่างเหมาะสม ปลอดภัย

1.3) มีแผนผังทางหนีไฟ และป้ายทางออกฉุกเฉินเรืองแสงที่ใช้งานได้ดี แสดงชัดเจน

1.4) มีไฟแสงสว่างฉุกเฉินที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดีติดตั้งไว้ในจุดที่จำเป็น

1.5) มีเส้นทางหนีไฟและบันไดหนีไฟซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม มีการระบายอากาศและแสงสว่างอย่างเพียงพอ สามารถนำไปสู่พื้นที่ปลอดภัยได้โดยสวัสดิภาพและได้รับการดูแลรักษาอยู่เสมอ (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 4 ชั้น)

1.6) มีลิฟต์ดับเพลิงซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ใช้งานได้สะดวก รวดเร็ว ขนาดเหมาะสม วัสดุอุปกรณ์ครบถ้วนมีการระบายอากาศ และแสงสว่างอย่างเพียงพอ อยู่ในสภาพที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพปลอดภัย และได้รับการดูแลรักษาอย่างถูกต้อง สม่าเสมอ โดยผู้ชำนาญการ (กรณีที่เป็น อาคารที่สร้างหลัง พ.ศ.2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร)

1.7) กรณีเป็นอาคารสูงไม่เกิน 23 ม. ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัว กรณีเป็นอาคารสูงเกิน 23 ม. ต้องมีเครื่องดับเพลิงแบบยกหัวและสายฉีดน้ำดับเพลิง ทั้งนี้ต้องมีจำนวนเพียงพอและมีประสิทธิภาพพร้อมใช้งานติดตั้งอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

1.8) มี Sprinkle ที่ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารที่สร้างหลัง พ.ศ.2535 และสูงมากกว่า 23.00 เมตร)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.9) มี Smoke Detector หรือ Heat Detector ที่ใช้งานได้ดีจำนวนเพียงพอ และอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม (กรณีที่เป็นอาคารสูงมากกว่า 2 ชั้น)

2) ระบบความปลอดภัยทั่วไป

2.1) มีระบบตรวจเช็คความปลอดภัยที่มีประสิทธิภาพ สามารถสังเกตการณ์ หรือบันทึกภาพบริเวณทางเข้าออก และจุดสำคัญๆ ตลอด 24 ชั่วโมง

2.2) มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าที่มีประสิทธิภาพและน้ำมันสำรองพร้อมใช้งานได้ไม่น้อยกว่า 2 ชม.

2.3) มีการสำรองน้ำใช้ในกิจกรรมที่จำเป็นได้ไม่น้อยกว่า 1 วัน (ทั้งนี้ สามารถใช้เป็นน้ำสำหรับดับเพลิงได้ในปริมาณที่เหมาะสม)

2.4) มีระบบสื่อสารเพื่อขอความช่วยเหลือฉุกเฉินไปยังเครือข่ายต่าง ๆ ได้อย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพ

2.5) มีแผนป้องกันภัย เตือนภัย และระงับภัยต่างๆ ที่ผ่านการทดลอง และฝึกซ้อมอยู่เสมอ

2.6) -สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 10 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล

-สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 200 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาลพร้อมเตียง 1 เตียง พยาบาลประจำ 1 คน แพทย์ 1 คน เพื่อตรวจรักษาเป็นครั้งคราว

-สถานที่ทำงานที่มีลูกจ้างตั้งแต่ 1,000 คนขึ้นไป ต้องมีชุดปฐมพยาบาล ห้องพยาบาลพร้อมเตียง 2 เตียง พยาบาลประจำ 2 คน แพทย์ 2 คน ประจำในเวลากำหนดในช่วงของเวลาทำงาน อย่างน้อย 2 ชม. พร้อมพาหนะใช้งาน ในการนำส่งสถานพยาบาล

2.1.4.7 ทรัพยากร และชุมชนแวดล้อม

1) ด้านสิ่งแวดล้อม ทรัพยากร และพลังงาน

1.1) มีแผนการดำเนินการเกี่ยวกับการรักษาสิ่งแวดล้อม การป้องกันภาวะโลกร้อน และ การประหยัดพลังงาน

1.2) มีการจัดการกับขยะมูลฝอยและสิ่งปฏิกูลอย่างถูกสุขลักษณะ และมีประสิทธิภาพ

1.3) มีการจัดการกับน้ำเสียอย่างถูกสุขลักษณะและมีประสิทธิภาพ

1.4) ใช้ทรัพยากรอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพ เช่น น้ำ น้ำมัน ก๊าซ ไฟฟ้า กระดาษ พลาสติก แก้ว ผ้าและของใช้สิ้นเปลืองต่างๆ

1.5) ใช้วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีที่สนับสนุนการประหยัดพลังงาน และเชื้อเพลิงต่างๆ อย่างเหมาะสมและมีประสิทธิภาพ

1.6) ไม่สนับสนุนกิจกรรมสันทนาการที่เป็นการรบกวน และทำลายสิ่งแวดล้อม

1.7) รับผิดชอบให้พนักงาน และผู้เข้าพักใช้ทรัพยากร และพลังงานอย่างมีประสิทธิภาพ และคุ้มค่า

2) ด้านชุมชน สังคมและสิทธิมนุษยชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1) ส่งเสริมศิลปวัฒนธรรม และประเพณีอันดีงาม เช่น การตกแต่ง การแต่งกาย อาหาร ทัศนกรรมและการละเล่นต่างๆ

2.2) สนับสนุนผลิตภัณฑ์ภายในประเทศและชุมชน เช่น OTOP ผลิตภัณฑ์จากหมู่บ้านต่างๆ

2.3) เคารพในความแตกต่างทางเชื้อชาติ ศาสนา วัฒนธรรม และให้การปฏิบัติอย่างเท่าเทียมกันแก่ทุกเพศทุกวัย และทุกสถานภาพ

2.4) ไม่สนับสนุนการค้าประเวณีและสิ่งผิดกฎหมายอื่นๆ

2.5) มีการประกันความเสียหายต่างๆ ซึ่งสอดคล้องกับมาตรฐานขั้นต่ำที่กฎหมายกำหนด (ทั้งนี้พิจารณาจากเอกสารประกันความเสียหายต่างๆ)

#### 2.1.4.8 ส่วนของพนักงาน

##### 1) ด้านสนับสนุนการบริการ

1.1) มีพื้นที่ล็อกเกอร์แยกชาย-หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี และเพียงพอแก่การใช้งาน

1.2) มีห้องสุขาแยกชาย-หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน

1.3) มีห้องอาบน้ำแยกชาย-หญิง ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน

1.4) มีพื้นที่รับประทานอาหาร ที่อยู่ในสภาพใช้งานได้ดี สะอาด และเพียงพอแก่การใช้งาน

##### 2) ด้านส่งเสริมสวัสดิการ

1.1) มีการประกันสังคมให้แก่พนักงานทุกระดับ

1.3) ไม่ละเมิดกฎหมายแรงงาน เช่น สตรีมีครรภ์ การจ้างแรงงานเด็กและคนต่างด้าวที่ผิด

กฎหมาย

#### 2.1.4.9 คุณลักษณะเสริมอื่นๆ

##### 1) กิจกรรมเสริม

##### 2) การเป็นที่ยอมรับของบุคคล และองค์กรภายนอก

2.1) ได้รับการรับรองหรือรางวัลด้านต่างๆจากองค์กรที่เกี่ยวข้องและมีมาตรฐานระดับ

นานาชาติ อย่างน้อย 1 รางวัล

##### 3) สวัสดิการเสริมสำหรับพนักงาน

3.1) มีสวัสดิการด้านการเงินให้อย่างน้อย 1 ประเภท เช่น เงินค่าครองชีพ ค่าเล่าเรียนบุตร

3.2) มีสวัสดิการด้านอื่นๆ ให้อย่างน้อย 2 ประเภท เช่น ที่พัก อาหาร รถรับ-ส่ง

#### กฎข้อบังคับร้านอาหารตามกฎหมายของกระทรวงสาธารณสุข

กฎกระทรวงกำหนด สุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร พ.ศ. 2561 ลงนามโดยนายแพทย์ปิยะสกล สกลสัตยาทร รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุข ที่กำหนดให้สถานที่จำหน่ายอาหาร กลุ่มร้านอาหาร ต้องปฏิบัติตามกฎหมายทั้งหมด 5 หมวด 22 ข้อ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 1) มีผลบังคับใช้เมื่อพ้นกำหนด 180 วัน นับจากวันประกาศ (20 มิ.ย.2561)

ข้อ 2) ในกฎกระทรวงนี้ หมายถึงกลุ่มประเภทอาหารสด, อาหารปรุงสำเร็จ ที่พร้อมรับประทาน ทั้งของหวาน เครื่องดื่ม, อาหารแห้ง อบ ร่มควัน ดากแห้ง, เครื่องปรุงรส เกลือ น้ำปลา น้ำส้มสายชู ซอส เครื่องเทศ สมุนไพร มีสตาร์ด, วัตถุดิบอาหาร เช่น วัตถุดิบขึ้น วัตถุดิบออกซิเจน

ผู้ประกอบการทั้งบุคคลทั่วไป และนิติบุคคลที่ได้ใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองแจ้งจัดสถานที่จำหน่ายอาหาร และผู้ที่ได้รับมอบหมายให้ดูแลสถานที่จำหน่ายอาหารนั้น และผู้สัมผัสอาหาร หมายถึง บุคคลที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ตั้งแต่กระบวนการเตรียมประกอบ ปรุง จำหน่าย และเสิร์ฟ รวมถึงล้าง และเก็บภาชนะอุปกรณ์

หมวดแรก ข้อ 3-8 เรื่องสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 3) สถานที่จำหน่ายอาหาร เช่น พื้นที่ใช้ทำประกอบปรุงอาหาร ต้องสะอาด แข็งแรง ไม่ชำรุด ระบายอากาศเพียงพอ มีแสงสว่างที่เหมาะสม มีที่ล้างมือ หรืออุปกรณ์ทำความสะอาดมือที่เหมาะสม โต๊ะที่ใช้เตรียมอาหาร ต้องสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร มีสภาพดี

ข้อ 4) ในส่วนของสถานที่จำหน่ายอาหารต้องมีการจัดการเกี่ยวกับส้วม ที่สภาพดี พร้อมใช้ และจำนวนเพียงพอ สะอาด ระบายน้ำดี แยกเป็นสัดส่วน ประตูไม่เปิดโดยตรงสู่บริเวณที่ประกอบอาหาร เว้นแต่จัดการส้วมให้สะอาดเสมอ มีฉากปิดกั้นที่เหมาะสม ประตูส้วมปิดตลอดเวลา มีอ่างล้างมือถูกสุขลักษณะ และเพียงพอ

ข้อ 5) มีการจัดการเกี่ยวกับมูลฝอยอย่างดี

ข้อ 6) ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำเสีย ระบายน้ำดี ไม่มีเศษอาหาร แยกเศษอาหาร แยกไขมันก่อนระบายน้ำ ทั้งสู่ระบบระบายน้ำ ได้มาตรฐานตามกฎหมายว่าด้วยส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

ข้อ 7) ต้องมีมาตรการป้องกันสัตว์ แมลงนำโรค และสัตว์เลี้ยง

ข้อ 8) ต้องมีเครื่องมือป้องกันอัคคีภัย

หมวด 2 ข้อ 9-18 เรื่อง สถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 9) อาหารสดที่มาปรุง ต้องคุณภาพดี สะอาด ปลอดภัย เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เป็นสัดส่วน ปกปิด ไม่วางบนพื้นหรือที่อาจทำให้อาหารเปื้อน

ข้อ 10) อาหารแห้งต้องไม่มีการปนเปื้อน ในภาชนะที่บรรจุปิดสนิท เครื่องปรุงรส ต้องได้มาตรฐาน

ข้อ 11) อาหารปรุงสำเร็จต้องเก็บในภาชนะที่สะอาด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

ข้อ 12) น้ำดื่ม เครื่องดื่ม ที่ปิดสนิท วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ต้องทำความสะอาดภายนอกภาชนะก่อนให้บริการ ถ้าเป็นเครื่องดื่มที่ไม่ได้อยู่ในภาชนะปิดสนิท ต้องวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร

ข้อ 13) ต้องใช้น้ำที่มีคุณภาพไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ของกรมอนามัย

ข้อ 14) ต้องจัดการเกี่ยวกับน้ำแข็ง เช่น สะอาด เก็บในภาชนะที่สะอาดมีฝาปิด วางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 15 เซนติเมตร ปากขอบภาชนะสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ไม่ระบายน้ำจากถังสู่พื้นที่วางภาชนะ ใช้อุปกรณ์คีบหรือตักน้ำแข็ง สะอาดมีด้ามจับ ห้ามนำอาหารหรือสิ่งของไปแช่รวมกับน้ำแข็งสำหรับบริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 15) เกี่ยวกับน้ำใช้ ต้องเป็นน้ำประปา ถ้าไม่มีให้ใช้น้ำคุณภาพเทียบเท่า

ข้อ 16) สารเคมี สารทำความสะอาด วัตถุมีพิษ ต้องติดฉลาก ป้ายให้เห็นชัดเจน คำเตือน แยกเป็นสัดส่วนจากบริเวณที่ใช้ทำ หรือ จำหน่ายอาหาร ห้ามนำภาชนะบรรจุอาหารมาใช้บรรจุสารเคมี

ข้อ 17) ห้ามใช้ก๊าซหุงต้มเป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบหรือปรุงอาหารบนโต๊ะ หรือที่รับประทานในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 18) ห้ามใช้เมทานอล หรือเมทิลแอลกอฮอล์ เป็นเชื้อเพลิงในการทำ ประกอบ ปรุง หรืออุ่นอาหาร เว้นแต่เป็นแอลกอฮอล์แข็ง

หมวด 3 ข้อ 19-20 เกี่ยวกับภาชนะ อุปกรณ์ ในสถานที่จำหน่ายอาหาร

ข้อ 19) ต้องใช้วัสดุปลอดภัย สภาพดี เก็บวางสูงจากพื้นไม่น้อยกว่า 60 เซนติเมตร ปกปิดป้องกันการปนเปื้อน ให้มีช่องกลาง ตู้เย็น ตู้แช่ ตู้อบ เต้าอบ ไมโครเวฟ ต้องสภาพดี ไม่ชำรุด

ข้อ 20) เก็บอุปกรณ์ที่สามารถป้องกันสัตว์และแมลงนำโรคได้ ฆ่าเชื้อภาชนะ หลังทำความสะอาด

หมวด 4 ข้อ 21-22 เกี่ยวกับผู้ประกอบการ และผู้สัมผัสอาหาร และการปรับปรุงตามกฎกระทรวง

ข้อ 21) ต้องสุขภาพแข็งแรง ไม่เป็นโรคติดต่อ หรือพาหะนำโรคติดต่อ โรคผิวหนังที่น่ารังเกียจ ผ่านการอบรมตามหลักเกณฑ์ที่รัฐมนตรีโดยคำแนะนำของคณะกรรมการประกาศกำหนดในราชกิจจานุเบกษา ผู้สัมผัสอาหารต้องสวมใส่เสื้อผ้า อุปกรณ์ป้องกันที่สะอาด ป้องกันปนเปื้อนสู่อาหารได้ ต้องล้างมือ ไม่กระทำการใดๆ ที่ทำให้เกิดการปนเปื้อนต่ออาหาร หรือเกิดโรค

ข้อ 22) สถานที่จำหน่ายอาหารที่ได้รับใบอนุญาต หรือหนังสือรับรองก่อนวันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ ให้แก้ไขปรับปรุงภายใน 180 วัน นับแต่วันที่กฎกระทรวงนี้ใช้บังคับ เว้นแต่ ถ้าสถานที่นั้นมีพื้นที่ไม่เกิน 200 ตารางเมตรให้แก้ไขภายใน 1 ปี ส่วนการดำเนินการตามข้อ 21 ในส่วนการอบรมตามเกณฑ์นั้นให้ดำเนินการภายใน 2 ปี

สำหรับเหตุผลที่ในการประกาศกฎกระทรวงนี้ คือ ปัจจุบันวัฒนธรรมการบริโภคอาหารของประชาชนเปลี่ยนแปลงไป จากเดิมนิยมประกอบอาหารเพื่อบริโภคเอง เปลี่ยนเป็นนิยมบริโภคอาหารนอกบ้าน หรือบริโภคอาหารปรุงสำเร็จ สถานที่จำหน่ายอาหารจึงมีผลกระทบต่อสุขภาพประชาชน เนื่องจากสถานที่จำหน่ายอาหารที่ไม่ถูกสุขลักษณะอาจทำให้เกิดการปนเปื้อนเชื้อโรค สารเคมีหรือโลหะหนัก รวมทั้งมีความเสี่ยงต่อการแพร่ระบาดของโรคที่มีอาหารและน้ำเป็นสื่อ เพื่อให้สถานที่จำหน่ายอาหารมีสุขลักษณะที่ดีและลดความเสี่ยงต่อการเกิดโรค สมควรกำหนดมาตรการในการจัดการสุขลักษณะของสถานที่จำหน่ายอาหาร จึงจำเป็นต้องออกกฎกระทรวงนี้

ด้านบทลงโทษนั้น นายแพทย์ดนัย ธีวันดา รองอธิบดีกรมอนามัย เปิดเผยเพิ่มเติมว่ากฎกระทรวงฉบับนี้ไม่ได้ระบุเรื่องบทลงโทษ แต่การดำเนินการลงโทษร้านอาหารที่ไม่ทำตามนั้น อาศัยอำนาจตาม พ.ร.บ.การสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ฉบับแก้ไขเพิ่มเติม พ.ศ. 2560 ปรับ 50,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับอาคาร

รายละเอียดข้อกำหนดตามพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 พระบาทสมเด็จพระปรมินทรมหาภูมิพลอดุลยเดช มีพระบรมราชโองการโปรดเกล้าฯ ให้ประกาศว่าโดยที่เป็นการสมควรแก้ไขเพิ่มเติมกฎหมายว่าด้วยการควบคุมอาคารจึงทรงพระกรุณาโปรดเกล้าฯ ให้ตราพระราชบัญญัติขึ้นไว้โดยคำแนะนำและยินยอมของสภานิติบัญญัติแห่งชาติ ซึ่งข้อบัญญัติที่ยกมาเกี่ยวกับโครงการประกอบด้วยดังนี้

#### หมวด 3 การก่อสร้าง ดัดแปลงหรือถอน เคลื่อนย้ายและใช้หรือเปลี่ยนการใช้อาคาร

มาตรา 21 ผู้ใดจะก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคารต้องได้รับใบอนุญาตจากเจ้าพนักงานท้องถิ่นหรือแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น และดำเนินการตามมาตรา 39 ทวิ

มาตรา 21 ทวิ การก่อสร้าง ดัดแปลง หรือเคลื่อนย้ายอาคาราชนิดหรือประเภทที่กฎกระทรวงกำหนดให้มีการตรวจสอบงานออกแบบและคำนวณส่วนต่างๆ ของโครงสร้างอาคาร ผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้แจ้งตามมาตรา 39 ทวิ ต้องจัดให้มีการตรวจสอบงานออกแบบและคำนวณดังกล่าวตามกฎหมายเกณฑ์ วิธีการ และเงื่อนไขที่กำหนดในกระทรวง

รัฐมนตรีว่าการกระทรวงมหาดไทยโดยคำแนะนำของคณะกรรมการควบคุมอาคารออกกฎกระทรวงไว้ดังต่อไปนี้

#### ข้อ 1 ในกฎกระทรวงนี้

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

“โรงแรม” หมายความว่า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่ใช้เป็นโรงแรมตามกฎหมายว่าด้วยโรงแรม

“ภัตตาคาร” หมายความว่า อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารที่ใช้เป็นที่ขายอาหารหรือเครื่องดื่ม โดยมีพื้นที่สำหรับตั้งโต๊ะอาหารไว้บริการภายในอาคารหรือภายนอกอาคาร

#### กฎหมายควบคุมอาคาร หมวด 1 เรื่องลักษณะอาคาร ( ข้อที่เกี่ยวข้องกับโครงการ )

ข้อ 8 บ้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้ายบนหลังคาหรือดาดฟ้าของอาคารต้องไม่ล้ำออกนอกแนวผนังรอบนอกของอาคาร และส่วนบนสุดของป้ายหรือสิ่งก่อสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้ายต้องสูงไม่เกิน 6 เมตรจากส่วนสูงสุดของหลังคาหรือดาดฟ้าของอาคารที่ติดตั้งป้ายนี้

ข้อ 9 บ้ายที่ยื่นจากผนังอาคารให้ยื่นได้ไม่เกินแนวกันสาด และให้สูงได้ไม่เกิน 60 เซนติเมตร หรือมีพื้นที่ป้ายไม่เกิน 2 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อ 10 ป้ายที่ติดตั้งเหนือกันสาดและไม่ได้ยื่นจากผนังอาคาร ให้ติดตั้งได้โดยมีความสูงของป้ายไม่เกิน 60 เซนติเมตรวัดจากขอบบนของปลายกันสาดนั้น หรือมีพื้นที่ป้ายไม่เกิน 2 ตารางเมตร

ข้อ 11 ป้ายที่ติดตั้งใต้กันสาดให้ติดตั้งแนบผนังอาคาร และต้องสูงจากพื้นทางเท้าไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร

กฎหมายควบคุมอาคาร หมวด 2 ส่วนต่างๆ ของอาคาร (ส่วนที่ 1 วัสดุของอาคาร)

ข้อ 15 เสา คาน พื้น บันได และผนังของอาคารที่สูงตั้งแต่สามชั้นขึ้นไป โรงมหรสพ หอประชุม โรงงาน โรงแรม โรงพยาบาล หอสมุด ห้างสรรพสินค้า อาคารขนาดใหญ่ สถานบริการตามกฎหมายว่าด้วยสถานบริการ ท่าอากาศยาน หรือโอมงค์ ต้องทำด้วยวัสดุถาวรที่เป็นวัสดุทนไฟ

ข้อ 18 ครีในอาคารต้องมีพื้นและผนังที่ทำด้วยวัสดุถาวรที่เป็นวัสดุทนไฟ ส่วนฝ้าและเพดานนั้น หากไม่ได้ทำด้วยวัสดุถาวรที่เป็นวัสดุทนไฟ ก็ให้บุด้วยวัสดุทนไฟ

1.1.1.3 กฎหมายควบคุมอาคาร หมวด 2 ส่วนต่างๆ ของอาคาร (ส่วนที่ 3 บันไดของอาคาร)

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

ชานบันไดที่สูงเกิน 4 เมตร ต้องมีชานพักบันไดทุกช่วง 4 เมตร หรือน้อยกว่านั้น และระยะยั้งจากชั้นบันไดหรือชานพักบันไดถึงส่วนต่ำสุดของอาคารที่อยู่เหนือขึ้นไปต้องสูงไม่น้อยกว่า 2.10 เมตร

ชานพักบันไดและพื้นหน้าบันไดต้องมีความกว้างและความยาวไม่น้อยกว่าความกว้างสุทธิของบันได เว้นแต่บันไดที่มีความกว้างสุทธิเกิน 2 เมตร ชานพักบันไดและพื้นหน้าบันไดจะมีความยาวไม่เกิน 2 เมตรก็ได้

บันไดตามวรรคหนึ่งและวรรคสองต้องมีลูกตั้งสูงไม่เกิน 18 เซนติเมตร ลูกนอนเมื่อหักส่วนที่ชั้นบันไดเหลื่อมกันออกแล้วเหลือความกว้างไม่น้อยกว่า 25 เซนติเมตร และต้องมีราวบันไดกันตก บันไดที่มีความกว้างสุทธิเกิน 6 เมตร และช่วงบันไดสูงเกิน 1 เมตร ต้องมีราวบันไดทั้งสองข้าง บริเวณงมูกบันไดต้องมีวัสดุกันลื่น

กฎหมายควบคุมอาคาร หมวด 4 แนวอาคารและระยะต่าง ๆ ของอาคาร

ข้อ 40 การก่อสร้างหรือดัดแปลงอาคารหรือส่วนของอาคารจะต้องไม่ล้ำเข้าไปในที่สาธารณะ เว้นแต่จะได้รับอนุญาตจากเจ้าพนักงานซึ่งมีอำนาจหน้าที่ดูแลรักษาที่สาธารณะนั้น

ข้อ 41 อาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้ถนนสาธารณะที่มีความกว้างน้อยกว่า 6 เมตร ให้ร่นแนวอาคารห่างจากกึ่งกลางถนนสาธารณะอย่างน้อย 3 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคารที่สูงเกินสองชั้นหรือเกิน 8 เมตร ห้องแถว ตึกแถว บ้านแถว อาคารพาณิชย์ โรงงาน อาคาร  
สาธารณะ บ้ายหรือสิ่งทีสร้างขึ้นสำหรับติดหรือตั้งป้าย หรือคลังสินค้าที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้ถนนสาธารณะ

(1) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างน้อยกว่า 10 เมตร ให้ร่นแนวอาคารห่างจากกึ่งกลางถนน  
สาธารณะอย่างน้อย 6 เมตร

(2) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างตั้งแต่ 10 เมตรขึ้นไป แต่ไม่เกิน 20 เมตร ให้ร่นแนวอาคารห่างจาก  
เขตถนนสาธารณะอย่างน้อย 1 ใน 10 ของความกว้างของถนนสาธารณะ

(3) ถ้าถนนสาธารณะนั้นมีความกว้างเกิน 20 เมตรขึ้นไป ให้ร่นแนวอาคารห่างจากเขตถนน สาธารณะ  
อย่างน้อย 2 เมตร

ข้อ 42 อาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้แหล่งน้ำสาธารณะ เช่น แม่น้ำ คู คลอง ลำราง หรือลำกระโดง  
ถ้าแหล่งน้ำสาธารณะนั้นมีความกว้างน้อยกว่า 10 เมตร ต้องร่นแนวอาคารให้ห่างจากเขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้น  
ไม่น้อยกว่า 3 เมตร แต่ถ้าแหล่งน้ำสาธารณะนั้นมีความกว้างตั้งแต่ 10 เมตรขึ้นไป ต้องร่นแนวอาคารให้ห่างจาก  
เขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้นไม่น้อยกว่า 6 เมตร

สำหรับอาคารที่ก่อสร้างหรือดัดแปลงใกล้แหล่งน้ำสาธารณะขนาดใหญ่ เช่น บึง ทะเลสาบ หรือทะเล ต้อง  
ร่นแนวอาคารให้ห่างจากเขตแหล่งน้ำสาธารณะนั้นไม่น้อยกว่า 12 เมตร ทั้งนี้ เว้นแต่ สะพาน เขื่อน รั้ว ท่อ  
ระบายน้ำ ท่าเรือ บ้าย อุเรือ คานเรือ หรือที่ว่างที่ใช้เป็นที่จอดรถไม่ต้องร่นแนวอาคาร

### 2.1.5 องค์ประกอบพื้นฐานของโครงการ

#### 2.1.5.1 องค์ประกอบของโรงแรมโดยส่วนใหญ่

ห้องอาหาร ในโรงแรมขนาดกลางไปถึงขนาดใหญ่จะมีห้องอาหารอย่าง 1 แห่ง ไว้บริการลูกค้า  
ถ้าเป็น ร้านอาหารราคา ถูกหรือขนาดเล็กจะเป็นรูปแบบของร้านกาแฟหรือศูนย์อาหาร ในโรงแรมขนาดใหญ่  
อาจจะมืห้องอาหาร มากกว่า 1 แห่ง เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า จำนวนที่นั้จะอาจมีความแตกต่างกันออก  
ไป ส่วนใหญ่จะอ้างอิงกับจำนวนผู้มา ใช้บริการหรือจำนวน ห้องพัก บาร์

- Cocktail ควรจะตั้งอยู่ในส่วนที่ใช้สำหรับการนั่งรอ อาจจะอยู่ระหว่างล็อบบี้ของโรงแรมและ ร้านอาหาร  
การบริการอาจจะใช้บริกร ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะเคาเตอร์บาร์ต่างๆ

- บาร์หลัก (Main Bar) จะมีบริการเครื่องดื่มพิเศษของแต่ละโรงแรม อาจจะเปิดสู่สวนสาธารณะ เพื่อ  
รับรอง ผู้ใช้บริการจากภายนอกโดยตรง ปกติจะมีเคานเตอร์ยาวพร้อมที่นั่งสูง มีบริการมู้าแข็ง มู้าดื่มต่างๆ และ  
อาจจะรวมไป ถึงอาหารเบาๆ บางชนิด บาร์อาจจะตั้งอยู่บนหลังคาข้างสระมู้า รีม หาดทราย หรือติดกับ ส่วน  
ออกก ลังกาย หรือสโมสรต่างๆ แต่ บาร์ควรจะสามารเปิดปิดได้เมื่อไม่ เปิดบริการ อาจจะโดยการปิด ส่วน  
เคาน์เตอร์หรือปิดห้องทั้งห้อง โดยผู้ให้บริการ อาจจะใช้ส่วนเลาจน์ (Lounge) ฃื่อส่วนบาร์ปิดบริการและ ใน  
การบริการไม่ควรให้เกิดการตัดผ่านสวนสาธารณะอื่น ประการสำคัญที่สุด คือ บาร์จะต้องสอดคล้องกับ  
กฎหมายเองแต่ละที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่สำหรับบาร์รวมเคาน์เตอร์

Cocktail Lounge 1.8 –2.0 ตร.ม. ต่อคน

บาร์ทั่วไป (อาจจะยืนและนั่ง Stools) 1.3 – 1.7 ตร.ม. ต่อคน

เลานจ์ (Lounges)

เป็นที่สำหรับผู้คนใช้เป็นที่รอหรือที่พักผ่อนสบายๆ อาจจะเกี่ยวเนื่องกับล็อบบี้หรืออยู่ติดกับทางเดินต่างๆ ก็ได้ ในรีสอร์ทอาจจะต้องมีพื้นที่สำหรับเลานจ์มากกว่าโรงแรมประเภทอื่นๆ บริการเครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นชา กาแฟ อาจจะเสริมโดยตรงจากครัวหรือจากเคาน์เตอร์ หรือจากเครื่องหยอดเหรียญปกติจะไม่มีเลานจ์พิเศษสำหรับส่วนที่พัก ห้องพักผ่อน บันเทิง

ห้องสำหรับการพักผ่อนหย่อนใจอาจจะเป็นห้องเล่นเกมส ปิงปองหรืออื่นๆ สำหรับโรงแรมประเภทรีสอร์ท ที่ต้องอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งและมีเวลามากอาจจะมีความต้องการในส่วนนี้ มากกว่าโรงแรม ประเภทอื่นๆ เพราะ ผู้ใช้บริการไม่มีความรีบร้อนเหมือนโรงแรมในเมือง

Function Room

เป็นห้องเอนกประสงค์สำหรับการประชุมสัมมนา จัดเลี้ยง บอลรูม ปาร์ตี้ จัดนิทรรศการ งานแต่งงานหรืออื่นๆ ที่มีจำนวนผู้ใช้งานจำนวนมาก การออกแบบสำหรับส่วนนี้มีข้อควรคำนึงหลาย ประการ เช่น การเข้าถึงระหว่างผู้ใช้งานและบริกรต้องแยกกัน ห้องที่มีขนาดใหญ่อาจจะสามารถ แบ่งแยกย่อยได้โดยใช้ฉากขนาดใหญ่ และเก็บเสียงได้ดีที่เลื่อนเข้าออกได้โดยไม่เกะกะ ส่วนอุปกรณ์ โสตต่างๆ เช่น ระบบเสียง จอภาพ Projector จะต้องจัดเตรียมสำหรับการใช้งานและด้วยประโยชน์ใช้สอยที่ต้องเปิด โลงเป็น พื้นที่กว้างๆ ทำให้ส่วนนี้จะต้องใช้เวลาช่วง เสาคือกว้างมากจึงไม่นิยมออกแบบไว้ได้ส่วนที่พัก ซึ่งมี ช่วงเสาคที่แคบกว่า ยกเว้นพื้นที่ในเมืองซึ่งมีราคาที่ดินแพงมาก

พื้นที่ที่ต้องการ

สำหรับการจัดเลี้ยง 1.1-1.3 ตร.ม. ต่อคน

สำหรับส่วนประชุมสัมมนา 0.9-1.1 ตร.ม. ต่อคน

สำหรับการฉายภาพยนตร์ คอนเสิร์ต 0.5-0.6 ตร.ม. ต่อคน

นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบย่อยอีกหลายอย่าง เช่น

- ส่วนล็อบบี้ ซึ่งมีพื้นที่ประมาณ 1/3 ของส่วนจัดเลี้ยง หรือ 30%
- ห้องเก็บเพอร์นิเจอร์ 0.5 ตร.ม. ต่อที่นั่ง ซึ่งควรจะเข้าถึงได้โดยง่ายจากห้องจัดเลี้ยง
- ห้องน้ำ ขึ้นอยู่กับการคำนวณหาจำนวนต่อคน แต่ถ้าใช้เป็นห้องแสดงคอนเสิร์ต ฉายภาพยนตร์ อาจจะมี จำนวนห้องน้ำที่มากพอ ตามความต้องการของประโยชน์ ใช้สอยนั้นๆ
- ฉากกั้นห้องควรจะสูงเต็มความสูงของห้อง สามารถลดเสียงระหว่างห้องได้ประมาณ 45-50 dB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนนี้อาจจะถูกใช้สำหรับการแสดงงานซึ่งอาจจะมีผู้เข้าชมมาก เช่นงานแสดงสินค้าบางประเภท จึง ควร  
ต้อง คิดโครงสร้างเพื่อสำหรับผู้เข้าชมบรรทุกเหล่านั้นเสมอ

ห้องประชุมย่อย

ห้องประชุมย่อยเป็นอีกส่วนประกอบเพิ่มที่อาจจะจำเป็นในบางกรณี อาจจะมีหลากหลายขนาด หรือมี  
จำนวนหลายห้อง สำหรับการประชุมย่อยหรือการแบ่งกลุ่มสัมมนา แต่อย่างไรก็ตามควรจะต้อง สัมพันธ์กับส่วน  
บริการจากครัวหรือส่วนเตรียมอาหาร การป้องกันเพลิงไหม้

ทางหนีไฟจะต้องมีให้เห็นได้ง่ายสำหรับส่วนบริการสาธารณะนี้ ระยะไปจนถึงบันไดหนีไฟ วัสดุกันไฟ จะต้อง  
สอดคล้องกับกฎหมายของแต่ละพื้นที่หรือประเทศ ทางเข้า

ลักษณะของการเข้าถึงของรถยนต์จะเป็นตัวกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างทางเข้าและลอบบี้ โรงแรม  
ควร จะมีที่สำหรับนั่งรอรถ ซึ่งอาจจะต้องเป็นลักษณะโซฟาหรือชุดรับแขกที่มีความสบาย เหมือนส่วนหนึ่งของ  
ลอบบี้ ควรมีส่วนกันแดด กันฝนสำหรับการลงรถยนต์ก่อนเข้าสู่ลอบบี้ สำหรับ ประตูทางเข้าจะต้องคำนึงถึง  
กระเปาะ สัมภาระที่ใหญ่โตของผู้มาใช้บริการ บางโรงแรมอาจจะแยก ประตูสำหรับกระเปาะต่างหากโดยเฉพาะ  
โรงแรมที่ หูหრა

ส่วนต้อนรับ

ส่วนเคาน์เตอร์ต้อนรับจะต้องใกล้และสามารถมองเห็นได้โดยง่ายจากส่วนทางเข้า อาจจะเป็นส่วนที่ รวม  
พนักงานต้อนรับ พนักงานการเงินและคนเฝ้าประตู แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่คนเฝ้าประตูจะเป็น อีกส่วนหนึ่ง  
แยก ต่างหาก ส่วนเคาน์เตอร์นี้จะมีส่วนเก็บกุญแจห้องพักที่แยกไว้อย่างเด่นชัด พนักงาน สามารถหยิบได้ง่ายไม่  
สับสน ความสูงของเคาน์เตอร์ควรจะเหมาะสมสำหรับแขกที่ยืน ขณะที่พนักงาน อาจจะมีงานบัญชีบางขณะ  
ส่วนหลัง

ของเคาน์เตอร์ต้อนรับนี้จะมีส่วนติดต่อกับส่วนสำนักงานหลักหรือสำนักงานย่อย ส่วนแคชเชียร์ สำหรับ  
โรงแรมขนาด เล็กหรือขนาดกลางอาจจะรวมอยู่กับเคาน์เตอร์ต้อนรับ แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่ อาจจะแยกส่วน  
นี้ออกโดยอาจจะเป็นผนังแยก (Partition) และอาจจะมีสำนักงานการเงินอยู่ติดกัน

ปกติความยาวของเคาน์เตอร์สำหรับขนาดโรงแรมต่างๆ อาจจะมีกำหนดได้คร่าวๆ ดังนี้

จำนวนห้องในโรงแรม ต่อ ความยาวของเคาน์เตอร์ (เมตร)

จำนวนห้องในโรงแรม 50 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 3.0 เมตร

จำนวนห้องในโรงแรม 100 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 4.5 เมตร

จำนวนห้องในโรงแรม 200 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 7.5 เมตร

จำนวนห้องในโรงแรม 400 ห้อง ความยาวของเคาน์เตอร์ 10.5 เมตร

ลอบบี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในส่วนลอบบี้ควรมีส่วนบริการต่างๆ เช่น โทรศัพท์สาธารณะ นาฬิกา โต้ะแนะนำทั่วไป การ ท่องเที่ยว หรืออาจจะมี บริษัทนำเที่ยว สายการบิน บริษัทรถเช่า ร้านค้าเล็กๆ เสาจน์ ที่นั่งพักรอ ส่วน บริการธุรกิจ และ ห้องน้ำ

#### ห้องฝากของหรือร้านค้า

ในบางโรงแรมโดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องรับฝากของหรือฝากเสื้อโค้ท สำหรับแขกที่มาใช้บริการที่ลอบบี้ ร้านอาหาร หรือห้องประชุมต่างๆ ซึ่งเคาท์เตอร์รับของนี้จะต้องมีความสะดวก ต่อการส่งหรือคืนของ ซึ่งจะมีความยาวอย่างน้อย 1.2 ม. เคาท์เตอร์สำหรับฝากของห้องจัดเลี้ยง สามารถคำนวณคร่าวๆ ได้จาก 1 เมตร ต่อแขก 100 คน ห้องครัวและห้องบริการอื่นๆ หรืออาจมีการจัดผนังแบบอิสระจะทำให้ลูกค้ารู้สึกผ่อนคลายในการเลือกชมสินค้าได้ตามความต้องการ ทำให้บรรยากาศร้านค้ามีความหลากหลาย สวยงามมากกว่า

โดยส่วนแสดงสินค้า แบ่งเป็นรูปแบบการจัดวางได้ 3 แบบ ดังนี้

1) ส่วนที่เน้นสินค้า (Feature Area) เป็นชั้นวางสินค้าในร้านซึ่งอยู่ในตำแหน่งที่ต้องการให้ลูกค้ามองเห็นได้อย่างชัดเจน มักจัดวางใน 3 รูปแบบดังนี้

##### 1.1) ชั้นที่วางไว้ที่ปลายแถวของชั้นวางสินค้า (End Cap)

เป็นชั้นที่อยู่หัวแถวของชั้นวาง (Gondola) ลูกค้าจึงมองเห็นสินค้าได้ก่อนเดินเข้าไปเลือกซื้อสินค้าในแถว มักใช้วางสินค้าที่วางตลาดใหม่ (New Arrival) หรือเป็นสินค้าจัดรายการ (Promotion)

1.2) ชั้นวางสินค้าแบบลอยตัว (Freestanding Fixture) เป็นชั้นหรือกระเบที่ลูกค้าสามารถเดินเลือกสินค้าได้โดยรอบมักใช้วางกลางทางเดินหลัก เพื่อดึงดูดความสนใจให้ลูกค้าเดินต่อเข้ามาในแผนก

1.3) ชั้นวางสินค้า ณ จุดชำระเงิน (Point - Of -Purchase Area POP) เป็นชั้นวางสินค้าที่วางไว้ ณ จุดชำระเงิน เพื่อดึงดูดให้ลูกค้าที่เข้าแถวชำระเงินได้มองเห็นและเลือกซื้อสินค้า มักจัดวางสินค้าที่ลูกค้าจะเลือกซื้อโดยไม่ได้วางแผนมาล่วงหน้า (Impulse Purchasing) เช่น ถ่านไฟฉาย ลูกอม หมากฝรั่ง ไบมีดโกน เป็นต้น

2) ส่วนจัดวางสินค้า (Bulk - Of -Stock Areas) เป็นส่วนจัดวางสินค้าบนแถวของชั้น วางสินค้า (Gondola) หรือชั้นวางสินค้าแบบลอยตัว สินค้าบางส่วนที่วางจำหน่ายจะใช้เป็นสต็อกสินค้าไปในตัวโดยจะจัดเรียงไว้ในปริมาณมาก มีทั้งที่แกะสินค้าออกจากหีบห่อแล้ว หรือวางแสดงไว้ทั้งหีบห่ออยู่บนชั้น สินค้าที่วางอยู่บนชั้นนี้จะถูกแนะนำและดึงดูดความสนใจของลูกค้าด้วยชั้นที่ปลายแถวของชั้นวางสินค้า (End Cap)

3) ส่วนวางสินค้าบนผนังหรือด้านบนของชั้นวางสินค้า (Walls) เนื่องจากพื้นที่จัดวางสินค้าในร้านค้าปลีกมักจะมีจำนวนจำกัดจึงใช้การจัดวางสินค้าบางส่วนบนผนัง หรือส่วนชั้นบนสุดของชั้นวางสินค้าอาจด้วยการวางบนชั้น หรือแขวนสินค้ากับผนังเพื่อช่วงเพิ่มพื้นที่ของการเก็บสต็อกสินค้า และยังเป็นการจัดแสดงสินค้าให้ดูน่าสนใจอีกทางหนึ่ง นอกจากนี้ยังช่วยให้ลูกค้าสามารถมองเห็นสินค้าได้จากระยะไกล การจัดวางสินค้าแบบนี้ อาจเพิ่มความน่าสนใจโดยการนำรูปภาพ ภาพกราฟฟิค หรือการจัดแสดงสินค้า (Display) เข้ามาประกอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ห้องครัว

ควรจะออกแบบให้อยู่ในพื้นที่ 1 ชั้น ถ้าสามารถที่บริการส่วนประกอบต่างๆ ของโรงแรมทั้งหมดได้ แต่ถ้าจำเป็นต้องแยกส่วนบางส่วนออกไป ห้องครัวก็ยังคงเชื่อมติดกับห้องอาหารหลัก โดยอาจจะมีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมแยกออกไป ส่วนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัวอาจจะ เชื่อมกันโดยลิฟท์ หรือบันได หรือลิฟท์ส่งของซึ่ง แยกจากลิฟท์สำหรับแขกโดยเด็ดขาด ส่วนห้องเย็น สำหรับเก็บอาหารควรจะมีทางบริการเชื่อมจากข้างนอกได้มีพนักงานดูแลโดยตรง

โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัวสามารถคิดคร่าวๆ ได้ดังนี้

ครัวหลักสำหรับห้องอาหาร 1.4 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ครัวสำหรับส่วนจัดเลี้ยง 0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ครัวสำหรับคอฟฟี่ชอป 0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

ทั้งนี้ครัวอาจจะมีขนาดใหญ่กว่าหรือน้อยกว่าแล้วที่ความพิเศษของอาหารหรือลักษณะการทำอาหารที่เฉพาะนอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่สำหรับพนักงานอีกประมาณ 50% สำหรับห้องเปลี่ยนชุด ห้องน้ำพนักงาน ห้องกินข้าว และห้องเก็บของต่างๆ

ข้อควรระวังสำหรับการออกแบบห้องครัว : พื้นจะต้องใช้วัสดุที่กันลื่น มีการระบายที่ตีทั้งพื้นเวลาทำความสะอาด โดยจะมีมุมลาดประมาณ 1:20 วัสดุที่ใช้ควรจะทำให้ทำความสะอาดง่าย มีการระบาย อากาศที่มีหน้าต่างที่สามารถเปิดสู่ภายนอกได้ และเพียงพอ ขนาดของห้องอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ที่ตั้งความบ่อยในการส่ง ของหรืออาหาร ประเภทของอาหาร ห้องแช่แข็ง (Cold Room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill Room) มีอุณหภูมิประมาณ 2-3 องศา เซลเซียส

ห้องเก็บของอื่นๆ เช่น ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ควรอยู่ใกล้กับห้องซ่อมบำรุง โดยมีพื้นที่ประมาณ 0.20 - 3 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ประมาณ 0.2-0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก ห้องเก็บเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ภาชนะอื่นๆ ประมาณ 0.1 ตร.ม. ต่อห้องพัก

ห้องเก็บเครื่องตีมี 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก โดยแยกออกเป็นส่วนเก็บเบียร์ เหล้า และไวน์ ไวน์แดง เก็บไว้ที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส ไวน์ขาวเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10-12 องศาเซลเซียส ส่วนนี้ควร อยู่ใกล้กับส่วนส่งของเพื่อ ความง่ายต่อการขน

ห้องขยะ การออกแบบขึ้นอยู่กับระบบเก็บและกำจัดขยะรถขนขยะจะต้องเข้าถึงโดยสะดวกทำความสะอาดได้ง่าย ห้องเก็บผ้าปูเตียงและผ้าอื่นมีขนาดขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ปกติจะมีพื้นที่ประมาณ 0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก อาจจะมีขนาดเล็กลง หากมีระบบวัฏรีดภายในโรงแรม มีชั้น เก็บความกว้าง 60 ซม. มีพื้นที่สำหรับพับผ้าและซ่อมแซม เย็บปัก ในโรงแรมขนาดมากกว่า 200 ห้อง ไม่จำเป็นต้องมีห้องเก็บผ้าที่ใหญ่ขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องซักรีด สำหรับโรงแรมขนาด 200 ห้อง ใช้พื้นที่ประมาณ 140 ตร.ม. ทั้งนี้ไม่รวมส่วนเก็บผ้า ห้องเครื่องอบไอน้ำ (Stream Boiler) และห้องพนักงานหรือสำนักงาน สำหรับผ้าที่ไม่ต้องการการรีด สามารถลดพื้นที่ลง 40-59 ตร.ม. ควรมีระบบระบายอากาศที่ดี

ห้องรับส่งของ ควรจะแยกกับส่วนขยะ และส่วนทางเข้าพนักงาน โดยมีการตรวจเช็คของที่เข้า หรือออกอย่าง มีระบบผ่านห้องตรวจรับ รถส่งของสามารถเข้าถึงโดยสะดวก มีความสูงของฟุตบาท รับของที่เหมาะสม รถส่งของ สามารถกลับรถได้ เหลี่ยม มุมของเสาหรือมุมผนังควรจะมีการหุ้มเพื่อ ป้องกันการได้รับความเสียหายจากการกระแทก โดยรถยนต์หรือการชนของ ส่วนสำนักงาน

สำหรับโรงแรมขนาดเล็กส่วนสำนักงานอาจจะมีเพียงส่วนที่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ โดยแยกห้องผู้จัดการ และห้องหัวหน้าพ่อครัวไว้ต่างหากแต่สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่จะมีระบบสำนักงานที่ซับซ้อนมากขึ้นดัง สามารถแยก ได้ดังนี้

- 1) สำนักงานส่วนหน้า อยู่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ ประกอบด้วยผู้จัดการต้อนรับ หัวหน้าฝ่าย แคชเชียร์ ผู้จัดการฝ่ายขายและ เลขานุการฝ่าย
- 2) สำนักงานธุรการทั่วไป อาจจะถูกแยกไปอยู่กับส่วนต้อนรับหรือแยกไว้ต่างหาก ประกอบด้วยผู้จัดการ ทั่วไป ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายต่างๆ เลขานุการฝ่าย หัวหน้าฝ่ายบัญชี หัวหน้าฝ่ายข้อมูล
- 3) สำนักงานส่วนหลัง (Back of House) เป็นสำนักงานส่วนที่ให้บริการต่างๆ เช่น สำนักงานรับ ของ สำนักงานฝ่ายบุคคล สำนักงานส่วนซ่อมบำรุง วิศวกรรม สำนักงานฝ่ายอาหารหรือหัวหน้าพ่อครัว (อยู่ในส่วนครัว) สำนักงาน ส่วนทำความสะอาด และห้องฝึกอบรม

ในโรงแรมขนาดใหญ่จะมีที่พักผ่อนหรือที่รับประทานอาหารสำหรับพนักงาน สำหรับพนักงาน ประมาณ 1 ใน 3 ของพนักงานทั้งหมด พร้อมกับครัวแยกเฉพาะส่วนนี้ พนักงานควรจะสามารถเข้าถึง ส่วนนี้ได้โดยไม่ต้องผ่านครัว

สำหรับผู้บริหารโรงแรมอาจแยกไว้ต่างหาก ในโรงแรมขนาดเล็ก ผู้บริหารอาจจะใช้ห้องอาหาร และ ส่วนรับประทานอาหารของพนักงานอาจใช้ครัวเดียวกับครัวหลักของโรงแรม ทั้งนี้ต้องมี ห้องผู้สำหรับพนักงานด้วย

Locker สำหรับพนักงานใช้พื้นที่ประมาณ 0.36 ตร.ม. ต่อคน ไม่รวมพื้นที่สำหรับมานั่งให้ประมาณการว่ามีจำนวนชายและหญิงเท่ากัน ยกเว้นมีข้อแม้พิเศษในบางโรงแรม อาจจะต้องที่พักผ่อนสำหรับพนักงานที่ เข้าเวรหรือไม่ สามารถกลับได้หรือที่พักสำหรับผู้จัดการ

สำหรับพื้นที่สำหรับงานระบบต่างๆ อาจจะเป็นลักษณะของ ส่วนซ่อมบำรุง ห้องสำนักงานสำหรับวิศวกรซึ่งควรจะอยู่ใกล้กับห้องเครื่องต่างๆ ทั้งนี้อาจจะรวมถึงแผนกช่างไม้ เฟอร์นิเจอร์ ช่างทาสี ห้องพักแขก

1 ขนาดของห้อง

ในโรงแรมขนาดกลางที่มีขนาดห้องพัก ประมาณ 15-17 ตร.ม. ในขณะที่โรงแรมขนาดใหญ่มี ขนาดห้อง อาจจะมากถึง 28 ตร.ม. โดยไม่รวมส่วนโถงและห้องผู้

ขนาดเตียงมาตรฐานอเมริกันสามารถแบ่งได้เป็น Twin : 9.90 x 1.90, Double : 1.37 x 2.03, Queen size : 1.52 x 2.10, King size : กว้าง 1.83

โรงแรมส่วนใหญ่จะใช้เตียงขนาด Twin และ Double ซึ่งเป็นขนาดที่มีความยืดหยุ่นในการใช้สูง บาง ห้อง อาจจะมีเตียงแบบพับเก็บได้ หรือเตียงสำรอง หรือเตียงโซฟา (Sofa Bed)

ความสูงจากพื้นถึงฝ้าเพดานประมาณ 2.50 ม. (ต่ำสุดประมาณ 2.3 ม.) ในขณะที่ส่วนทางเข้า อาจจะสูง เพียงแค่ 2.00 ม. เพราะต้องเผื่อระยะใต้ฝ้าสำหรับระบบปรับอากาศ สำหรับปรับอากาศ แบบศูนย์กลาง

ประตู และผนังควรจะเป็นวัสดุที่เก็บเสียงได้เป็นอย่างดี โดยการกันเสียงระหว่างห้องกับห้อง หรือ ห้อง กับ ทางเดินจะต้องลดเสียงได้ประมาณ 45-50 dB ขณะที่เสียงจากภายนอกไม่ว่าจะเป็น การจราจรหรือเสียง จาก สนาม บินจะต้องลดลงโดยการใช้กระจกกันเสียงหรืออื่นๆ ประมาณ 40-42

#### ห้องน้ำ

ห้องผู้ในห้องพักมักจะประกอบด้วย โถส้วม อ่างล้างหน้า กระจก อ่างอาบน้ำ พร้อมฝักบัว อาจจะมีโถ ปี สสาวะผู้ชาย ทั้งนี้การวางตำแหน่งแต่ละส่วนควรคำนึงถึงการวางท่อ การแชร์ช่องท่อ กับห้องผู้ของ ห้องพัก ที่ติด กัน และมีส่วนที่เปิดเช็คท่อได้ เพื่อการซ่อมบำรุง

ในบางประเทศอาจจะมีข้อกำหนดห้องผู้สำหรับคนพิการ โดยจะต้องห้องพักที่คนพิการ สามารถใช้ ได้ อย่างน้อยจำนวนหนึ่ง ห้องผู้สำหรับคนพิการก็ต้องมีราวจับ มีพื้นที่ที่รถเข็นสามารถ เข้าถึงได้ ส่วนอื่นๆ ใน ห้องผู้ ควรจะได้แก่ ชั้นวางผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้า ที่แขวนเสื้อ และอื่นๆ

### 2.1.6 สายการบริหารพื้นฐานของโครงการ

#### 2.1.6.1 การจัดระเบียบองค์การบริหารโรงแรม

การจัดระเบียบองค์การบริหารโรงแรม มีวัตถุประสงค์ในการแบ่งหน้าที่ความรับผิดชอบ การแจกแจง รายละเอียดของงานที่ต้องกระทำการประสานงาน การร่วมมือกันทำงานในแต่ละฝ่าย เพื่อให้งานบรรลุตาม เป้าหมายที่วางไว้ งานโรงแรมอาจแบ่งพนักงานตามการปฏิบัติหน้าที่ที่ออกได้ 2 ประเภท คือ หน้าที่ต้องติดต่อกับ แยกโดยตรง (Line Functions) ได้แก่ พนักงานในแผนกต้อนรับ แผนกห้องพัก และฝ่ายบริการอาหารและ เครื่องดื่ม สำหรับหน้าที่ฝ่ายสนับสนุน (Staff Functions) หรือ “ฝ่ายที่อยู่เบื้องหลังฉาก” (Behind – the Scenes) พนักงานเหล่านี้ไม่ได้สัมผัสกับแขกโดยตรง แต่มีส่วนจัดเตรียมงานเพื่อแยกโดยส่งผ่านพนักงานส่วน หน้า พนักงานช่วยสนับสนุน ได้แก่ พนักงาน แผนกช่าง แผนกปรุงอาหาร แผนกซักรีด แผนกทำความสะอาด เป็นต้น

แบ่งออกเป็นสายงานหลักๆ ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1) ฝ่ายบริการห้องพัก (Rooms/Resident) ดูแลหน่วยธุรกิจด้านให้บริการห้องพัก แบ่งเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่
  - 1.1) แผนกบริการส่วนหน้า (Front Office) ดูแลการต้อนรับและการให้บริการต่างๆ แก่แขกที่เข้าพัก
  - 1.2) แผนกแม่บ้าน (Housekeeping) ดูแลด้านการจัดเตรียมห้องพัก ทำความสะอาดห้องพักแขก
- 2) ฝ่ายบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage) ดูแลหน่วยธุรกิจด้านให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม แบ่งเป็น 3 ส่วนหลัก ได้แก่
  - 2.1) แผนกครัว (Kitchen) บริการด้านการจัดเตรียม ประกอบอาหารเพื่อบริการลูกค้าที่มาใช้บริการ
  - 2.2) แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food & Beverage Services) ดูแลในด้านการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มแก่ลูกค้าตามจุดต่างๆ ที่มีการจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่ม
  - 2.3) แผนกจัดเลี้ยง (Banquet & Outside Catering) ดูแลในด้านงานจัดเลี้ยง และกิจกรรมพิเศษต่างๆ ที่จัดขึ้นภายในและภายนอกโรงแรม
- 3) ฝ่ายทรัพยากรมนุษย์ (Human Resources) ดูแลด้านทรัพยากรบุคคลขององค์กร แบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่
  - 3.1) แผนกฝึกอบรม (Training) ดูแลเรื่องของการฝึกอบรม พัฒนาทักษะบุคลากร
  - 3.2) แผนกบุคคล (Personnel) ดูแลเรื่องบุคลากรในองค์กร เงินเดือน ค่าจ้าง และสวัสดิการต่างๆ
- 4) ฝ่ายควบคุม (Controller) ดูแลด้าน การเงิน การบัญชีขององค์กร แบ่งเป็น 4 ส่วนหลักดังนี้
  - 4.1) แผนกการเงิน (Financial) ดูแลด้านการเงินของโรงแรม ควบคุมการรับ-จ่ายเงิน ของโรงแรม
  - 4.2) แผนกบัญชี (Accounting) ดูแลเรื่องบัญชีต่างๆ ภายในโรงแรม และจัดทำรายงานให้แก่ผู้บริหารและผู้ที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ
  - 4.3) แผนกจัดหา/จัดซื้อจัดจ้าง (Procurement) ดูแลเรื่องการจัดหา วัตถุดิบหรือปัจจัยการผลิตและการให้บริการต่างๆ ให้แก่โรงแรม
  - 4.4) แผนกคลัง (Inventory) ดูแลเรื่องคลังสินค้าวัตถุดิบที่เป็นปัจจัยในการผลิต การให้บริการลูกค้า และการดำเนินงานของโรงแรมที่เป็นส่วนกลาง
- 5) ฝ่ายการตลาดและการขาย (Sales & Marketing) ดูแลด้านการตลาดและการขายเพื่อหารายได้ให้แก่วัฒนธรรม แบ่งเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่
  - 5.1) แผนกการตลาด (Marketing) ดูแลเรื่องการขับเคลื่อนกลยุทธ์การตลาดในด้านต่างๆ ให้บรรลุวัตถุประสงค์และเป้าหมายต่างๆ ที่กำหนดไว้ในแผนการตลาดของโรงแรม
  - 5.2) แผนกขาย (Sales) ดูแลเรื่องการขายหารายได้ให้แก่วัฒนธรรมตามเป้าหมายที่กำหนด ดูแลและรักษาลูกค้าของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6) ฝ่ายวิศวกรรมและบำรุงรักษา (Engineer & Maintenance) ดูแลงานด้านวิศวกรรม บำรุงรักษาอาคารและสถานที่แบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก ได้แก่

6.1) แผนกวิศวกรรม (Engineer) ดูแลงานด้านวิศวกรรมของระบบต่างๆ ที่ใช้งานอยู่ในโรงแรม

6.2) แผนกซ่อมบำรุง (Maintenance) ดูแลงานซ่อมบำรุงวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ภายในโรงแรม ให้อยู่ในสภาพดีที่พร้อมใช้งานได้ตลอดเวลา

#### ระดับของการบริหารจัดการในองค์กร

ในแต่ละสายงานขององค์กรจะมีการแบ่งระดับของการบริหารจัดการออกเป็นระดับต่างๆ ดังนี้

1) Top Management/Executive Committee (Ex.Com.) เป็นผู้บริหารระดับสูงที่มีหน้าที่เป็นเหมือนคณะกรรมการบริหารระดับนโยบายของโรงแรม

2) Middle Management/Department Head เป็นผู้บริหารระดับหัวหน้าแผนกทำหน้าที่กำกับดูแลการปฏิบัติงานแผนกต่างๆ ให้เป็นไปตามแนวนโยบายของทางโรงแรมด้วยความเรียบร้อย และราบรื่น

3) Junior Management/Manager เป็นผู้บริหารระดับปฏิบัติการ ทำหน้าที่บริหารจัดการงานตามหน้าที่ต่างๆ ที่ตนเองรับผิดชอบให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย ถูกต้องตามมาตรฐานการปฏิบัติ (Standard Operating Procedure - SOP) ที่ทางโรงแรมได้กำหนดไว้

4) Supervisor เป็นหัวหน้างานเฉพาะด้านที่รับคำสั่งจากผู้บังคับบัญชาไปแจกจ่ายให้แก่พนักงานระดับปฏิบัติงาน และดูแลการปฏิบัติงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อยตามที่ได้รับมอบหมาย

5) Operator/Staff เป็นพนักงานระดับปฏิบัติการทั้งหลายที่มีหน้าที่ปฏิบัติตามคำสั่งที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้างาน

ในส่วนของการแบ่งระดับของบุคลากรในองค์กรนั้น นอกจากจะมีการแบ่งตามลักษณะของการบริหารจัดการองค์กรข้างต้นแล้ว ยังอาจจะมีการแบ่งระดับของบุคลากรแยกย่อยลงไปอีก เพื่อทางโรงแรมจะได้จัดผลตอบแทน (Compensation) สวัสดิการ (Welfare) และผลประโยชน์ (Benefits) ต่างๆ ของทางโรงแรมให้เหมาะสมกับบุคลากรในแต่ละระดับที่เรียกรวมๆ กันว่า Package ซึ่งการจัดโครงสร้างองค์กร และการแบ่งระดับการบังคับบัญชาในการบริหารจัดการธุรกิจโรงแรมนั้นไม่ได้มีบทบาทในด้านการจัดระดับมาตรฐานของโรงแรมอย่างมีนัยยะสำคัญแต่ประการใด

#### 2.1.6.2 การจัดระเบียบองค์การบริการร้านอาหาร

##### การแบ่งประเภทของครัวและการจัดการบุคลากรในแผนกครัว

ครัวจัดเป็นสถานที่ประกอบอาหารที่สามารถแบ่งออกได้เป็นหลายประเภทขึ้นอยู่กับวัตถุประสงค์ในการจัดการหรือวัตถุประสงค์ตามลักษณะการดำเนินงานทางธุรกิจ ประเภทของครัวที่มีหลายหลายประเภทนี้ส่งผลให้บุคลากรครัวในครัวประเภทต่างๆ มีตำแหน่งหน้าที่และลักษณะการดำเนินงานที่แตกต่างกันออกไป โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1. การแบ่งประเภทของครัว

การแบ่งประเภทของครัวออกตามแต่ละประเภท คือ ครัวอาหารจานด่วน ครัวอาหารตามสั่ง ครัวคาเฟ่ที่เรีย ครัวจัดเลี้ยงและครัวเบ็ดเสร็จ โดยในแต่ละประเภทของครัวมีรายละเอียดที่ผู้เขียนสามารถสรุปได้ดังต่อไปนี้

### 1.1) การแบ่งตามประเภทของธุรกิจบริการ

#### 1.1.1) ครัวอาหารจานด่วน (Fast Food Kitchens)

เป็นครัวที่มีการออกแบบมาเฉพาะให้เหมาะสมกับรายการอาหาร เพื่อให้การทำงานของพนักงานในแผนกครัวเป็นไปตามลำดับขั้นตอน ไม่ยุ่งยาก และมีความรวดเร็วเพื่อเสิร์ฟอาหารให้ลูกค้าที่ต้องการความรวดเร็วในการรับประทานอาหารมีอันนั้น ครัวอาหารจานด่วน เช่น ครัวในร้าน McDonald KFC เป็นต้น

#### 1.1.2) ครัวอาหารตามสั่ง (Table-Service Kitchen)

โดยทั่วไปครัวประเภทนี้ จะมีการกำหนดเมนูอาหารและการออกแบบครัว เพื่อเป็นมาตรฐานเดียวกันในกรณีที่มีหลายสาขา แต่ในขณะเดียวกันแต่ละสาขาอาจจะไม่จำเป็นต้องมีรูปแบบครัวเหมือนกันก็ได้ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะพื้นที่ใช้สอยของแต่ละสาขาเป็นหลักสำคัญ ในครัวแบบอาหารตามสั่งนี้จะมีการปรุงและเตรียมอาหารตามรายการที่ลูกค้าสั่ง ซึ่งรายการอาหารบางอย่างจะมีการเตรียมไว้ล่วงหน้า และก่อนนำเสิร์ฟจะมีการอุ่นด้วยความร้อนอีกครั้งด้วยระยะเวลาสั้นๆ เพียงไม่กี่นาที ดังนั้นเตาอุ่นอาหารความร้อนสูงจึงจำเป็นอย่างยิ่งในครัวประเภทนี้ นอกจากนี้พื้นที่ในครัวประเภทนี้จะมีจำกัด เพราะเนื้อที่ส่วนมากจะถูกกำหนดให้เป็นส่วนบริการลูกค้าให้ได้มากที่สุด ดังนั้นอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในครัวจึงควรจะสามารถใช้งานได้หลายอย่าง และเหมาะสมกับรายการอาหารในเมนู รวมทั้งมีประสิทธิภาพในการทำงานที่ต้องใช้ความเร็วอีกด้วย

#### 1.1.3) ครัวคาเฟ่ที่เรีย (Cafeteria Kitchen)

โดยทั่วไปแล้วครัวประเภทนี้จะประกอบด้วยเครื่องมือและอุปกรณ์หลักๆ ในการทำเครื่องดื่มประเภท ชา กาแฟ ตัวอย่างเช่น กาต้มน้ำแบบความร้อนสูง เครื่องทำกาแฟ เตารอบ เป็นต้น ในระยะหลังครัวคาเฟ่ที่เรีย มีการเปลี่ยนแปลงรายการอาหารที่ให้บริการพร้อมทั้งการบริการ โดยอาหารจะถูกปรุงตามรายการที่สั่งจากภายในครัวด้านหลัง หรือส่วนที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น ส่วนปัง หรือย่าง ส่วนที่เตรียมอาหารจำพวกผักสด และอาหารบางประเภทพนักงานอาจทำการอุ่นด้วยเวลาเพียงไม่กี่นาทีและทำการจัดเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าได้ภายในเวลาอันสั้น ด้วยเหตุนี้การทำงานในส่วนครัวด้านหลังร้านจึงลดความสำคัญลงไป แต่เพิ่มรายการอาหารที่แตกต่างขึ้นมาโดยใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ไม่ใช้เวลาในการเตรียมและปรุงมากนักรวมทั้งลดการใช้อุปกรณ์หรือเครื่องมือที่ใช้เนื้อที่มาก และมีขั้นตอนยุ่งยากในการประกอบอาหาร

#### 1.1.4) ครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen)

โดยทั่วไปครัวประเภทนี้จะประกอบด้วยอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้เตรียมและประกอบอาหารจำนวนมาก เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดในการบริการของงานจัดเลี้ยงแขกจำนวนมาก นอกจากนี้ตู้ทำความเย็น และตู้อุ่นอาหารให้ร้อนจะมีความจำเป็นและสำคัญมากสำหรับครัวประเภทนี้ ทั้งนี้เพื่อรักษาคุณภาพของอาหาร ใน

เรื่องของการรักษาอุณหภูมิที่เหมาะสมของอาหารแต่ละชนิดไว้จนกว่าจะเสิร์ฟถึงมือผู้บริโภค ตัวอย่างเช่น อาหารที่ต้องเสิร์ฟเย็น ก็ต้องจัดเตรียมไว้อย่างเป็นระเบียบในชั้นวางและเก็บรักษาให้คงอุณหภูมิความเย็นไว้ในตู้แช่เย็น จนกว่าจะถึงเวลาเสิร์ฟ หรืออาหารที่ต้องเสิร์ฟและรับประทานขณะยังร้อนๆ รถเข็นที่มีตัวอุ่นอาหารให้ร้อนขณะเสิร์ฟให้ลูกค้าก็นับเป็นสิ่งสำคัญที่จะมองข้ามไม่ได้ คริวประเภทนี้ควรจะต้องมีเนื้อที่สำหรับจัดเรียงจานปริมาณมากๆ ได้ เพื่อทำการจัดแต่งจานอาหารก่อนเสิร์ฟให้ลูกค้า

#### 1.1.5) คริวเบ็ดเสร็จ (Take-Out Kitchen)

คริวประเภทนี้อาจจะไม่จำเป็นต้องเป็นสถานที่ที่จัดไว้สำหรับเป็นคริว โดยอาหารจะถูกเตรียมและปรุงเพื่อบริการแก่ลูกค้านอกสถานที่ หรืออาจจะเป็นคริวเล็กๆ ที่มีเนื้อที่จำกัดแต่มีการจัดเตรียมอุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกในการเตรียมและประกอบอาหารที่ต้องใช้เวลาจำกัด สิ่งสำคัญสำหรับความสำเร็จของคริวประเภทนี้ คือ การกำหนดรายการอาหารที่ดี สามารถจัดเตรียมได้ล่วงหน้า และใช้เวลาเพียงไม่นานในการประกอบอาหารก่อนจัดเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าทันทีเมื่อมีการสั่งอาหาร

#### 1.2) การแบ่งตามขนาดของพื้นที่

1.2.1) คริวแบบเส้นตรงหรือคริวแบบแถวเดียว (One Wall Kitchen) เป็นคริวรูปตัวไอตู้คริวอยู่ ซิด ผนังเป็นเส้นตรง อุปกรณ์ต่างๆ เช่น เตา อ่างล้างจาน และ ตู้เย็น จะอยู่ซิดผนังทั้งหมด เหมาะสำหรับคริวในพื้นที่ ที่จำกัด โดยแบ่งเป็นส่วนบริเวณทำความสะอาด ถัดมาเป็นส่วนเตรียมอาหาร และส่วนรอเสิร์ฟ

1.2.2) คริวรูปตัว L (L-Shaped Kitchen) เป็นคริว ที่ใช้การได้ดีเช่นกัน สำหรับการทำงาน ในจุดทั้ง สาม (เตา,อ่าง,ตู้เย็น) เหมาะกับห้อง ที่มีเนื้อที่ปานกลาง และเป็นบ้านโล่งๆ ที่ไม่มีการ กั้นแบ่งห้องทุกห้อง (Open Plan) ขนาดห้องคริวประมาณ 2.50 x 3.00 เมตร ลักษณะการจัดวางอุปกรณ์สามารถทำได้ง่ายกว่าแบบแถวยาว ตามทางเดิน เนื่องจากมีพื้นที่มากขึ้น และระยะเคลื่อนที่ขณะ ใช้งานน้อยลง ที่สำคัญคือ ควรจัดให้ส่วนเตรียม อาหาร และเตาอยู่ติดผนังด้าน ที่สามารถระบายกลิ่นควันออกภายนอกบ้านได้ง่าย

1.2.3) คริวรูปตัว U (U-Shaped Kitchen) เหมาะสำหรับบ้านที่มีพื้นที่เหลือเฟือ ทั้งบ้านและคริวนี้ จึงมีความยืดหยุ่นมากที่สุดเพราะยังสามารถขยายพื้นที่ของเคาน์เตอร์และชั้นเก็บของต่างๆได้แบบนี้มีขนาด ประมาณ 3.00 x 3.00 เมตร ลักษณะห้องเป็นสี่เหลี่ยมจัตุรัส หากห้องมีขนาดใหญ่อาจเพิ่ม โต๊ะกลางสำหรับ พักอาหาร หรืออุปกรณ์อื่นได้อีก เพดานห้องคริวไม่ควรจะต่ำเกินไป เพราะจะทำให้การระบายอากาศไม่สะดวกเท่าที่ควร และอาจทำให้อึดอัดได้ สำหรับห้องคริวในบ้านธรรมดาทั่วไป ควรมีเพดานสูงจากพื้น 2.60 – 2.75 เมตร

1.2.4) คริวแบบเกาะกลาง (Corridor Kitchen) การจัดวางแบบนี้ ก็กำลังเป็นที่นิยมแพร่หลายที่เน้น การโชว์อุปกรณ์คริวต่างๆ ไว้ตรงเกาะกลางแทนที่จะอยู่บนตู้ซิดผนัง

#### 1.3) การแบ่งประเภทหรือแผนกของคริวภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ครัวในโรงแรมคือหัวใจของการบริการและการจัดการอาหารและเครื่องดื่มภายในโรงแรม ทั้งในส่วน  
ของวัตถุดิบ การปรุงอาหารและการจัดเก็บ โดยครัวในโรงแรมจะแบ่งเป็นแผนกต่าง ๆ ตามประเภทของอาหาร  
(Sections) และในแต่ละแผนกจะแบ่งเป็นแผนกย่อย ๆ ตามกรรมวิธีการปรุงอาหาร (Station) เช่น ปิ้ง ย่าง ซุป  
เป็นต้น โดยสามารถแบ่งได้ ดังนี้

### 1.3.1) ครัวอาหารประจำชาติ (Ethnic Kitchen)

ในโรงแรมโดยทั่วไปนอกจากคอฟฟี่ช็อปแล้ว ยังมีร้านอาหารประจำชาติ ซึ่งทำให้มีครัว  
อาหารประจำชาติในโรงแรมนั้น ๆ เช่น ครัวอาหารจีน ครัวอาหารอิตาเลีย ครัวอาหารญี่ปุ่น ซึ่งครัวอาหารประจำ  
ชาติแต่ละประเภทมีความแตกต่างกันตามลักษณะของอาหารแต่ละเชื้อชาติ

### 1.3.2) ครัวร้อน (Hot Kitchen)

คือครัวที่วัตถุดิบที่นำเข้าไปในพื้นที่ของ hot kitchen นั้นจะต้องเข้าไปผ่านกระบวนการให้  
ความร้อน เช่น ทอด ย่าง นึ่ง ต้ม ตุ่น ฯลฯ พ่อครัวหรือแม่ครัวในส่วนของครัวร้อนต้องอาศัยทักษะความชำนาญ  
และมีมือสูง

### 1.3.3) ครัวเย็น (Cold Kitchen)

ทำอาหารประเภทสลัด หรือแซนวิช ฯลฯ แต่ก็มีข้อยกเว้น เช่น เนื้อสัตว์บางอย่างเมื่อผ่านครัว  
ร้อนมาแล้วสามารถเป็นวัตถุดิบที่เข้ามาในครัวเย็นได้ เช่น สลัดบางชนิด ที่มีส่วนประกอบของเนื้อสัตว์บางอย่าง  
ที่ทำให้สุกแล้ว หรือวัตถุดิบที่เป็นอาหารทะเลที่ทำให้สุกแล้ว เช่น กุ้ง ปลา เป็นต้น พ่อครัวแม่ครัวในครัวเย็นไม่  
จำเป็นต้องมีประสบการณ์ทำงานสูง เพราะเป็นอาหารที่เตรียมง่าย เช่น หมูแฮม เนย ชีส และสลัดแบบต่างๆ

### 1.3.4) ครัวเบเกอรี่ (Bakery)

เป็นครัวที่ผลิตขนมปังประเภทต่าง ๆ ที่ใช้สำหรับทุกส่วนร้านอาหารและครัวภายในโรงแรม

### 1.3.5) ครัวขนมหวาน (Pastries Kitchen)

เป็นครัวที่ปรุงขนมหวาน ยกเว้นการผลิตอาหารประเภทขนมปังจะแยกอยู่ในครัวเบเกอรี่ เช่น  
ของหวานประเภท เค้ก คุกกี้ ไอศกรีม ช็อกโกแลต เป็นต้น

## 2) บุคลากรในแผนกครัวในโรงแรมและภัตตาคาร

### 2.1) โครงสร้างตำแหน่งบุคลากรครัวภายในโรงแรมและภัตตาคาร

แผนกครัวในโรงแรมประกอบด้วยครัวในหลายแผนกที่ทำหน้าที่แตกต่างกันตามลักษณะประเภทของ  
อาหาร แผนกครัวในโรงแรมจึงเป็นแผนกที่ประกอบด้วยบุคลากรจำนวนมาก เป็นระบบของกิจกรรมที่ต้องทำ  
ร่วมกันระหว่างบุคลากรในงานครัวของโรงแรมเพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการทำงานสูงสุด โดยการใช้โครงสร้าง  
ตำแหน่ง บุคลากรในแผนกครัวภายในโรงแรมและภัตตาคารจะทำให้ทราบถึงสายบังคับบัญชาตามลำดับในครัว  
แผนกต่างๆ และในระดับภาพรวมของโรงแรม ซึ่งการโครงสร้างตำแหน่งบุคลากรในแผนกครัวนี้จะมีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แตกต่างกันตาม โครงสร้างแผนกครัวภายในโรงแรมนั้น ๆ เช่น โรงแรมขนาดเล็กจะมีแผนกครัวแต่ละประเภทในโรงแรมน้อยกว่า โรงแรมขนาดใหญ่ที่มีการจัดประชุมสัมมนา เป็นต้น

## 2.2) หน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากรแผนกครัว

หน้าที่และความรับผิดชอบของบุคลากรในแผนกครัวในโรงแรม สามารถแบ่งได้เป็นลำดับตามสายบังคับบัญชาโดยสามารถจัดหมวดหมู่ได้เป็นพนักงานในส่วนบริหารและส่วนปฏิบัติงานตามแต่ละครัวรับผิดชอบได้ ดังนี้

### 2.2.1) พนักงานครัวสายบริหาร

#### 1) หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Chef)

มีหน้าที่กำกับดูแลประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหารและคอยควบคุมกาปฏิบัติงานผ่านทางสายบังคับบัญชาระดับรองลงมา นอกจากนี้หัวหน้าพ่อครัวใหญ่ยังต้องมีหน้าที่จัดทำรายการอาหารให้ทันสมัยเหมาะสมกับช่วงเวลาของฤดูกาลอาหารในขณะนั้น รวมถึงต้องจัดทำสูตรมาตรฐาน (Standard Recipe) เพื่อควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องตีและต้องทำงานร่วมกับฝ่ายควบคุมอาหารและเครื่องตี (F&B Controller) เพื่อควบคุมให้แผนกครัวในโรงแรมเกิดความสูญเสียและเกิดกำไรให้กับโรงแรมสูงสุด

#### 2) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ (Executive Sous Chef)

รับมอบหมายงานจากหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ รับผิดชอบในกรณีหัวหน้าพ่อครัวใหญ่ไม่อยู่ทำงานร่วมกับ Sous Chef ในการจัดตารางการทำงานของพนักงานตำแหน่งต่าง ๆ ในแผนกครัวตรวจรับวัตถุดิบ และควบคุมการแจกจ่าย และปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่หัวหน้าพ่อครัวใหญ่มอบหมาย

#### 3) ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (Sous Chef)

รับผิดชอบดูแลและจัดตารางงานใน Main Kitchen ซึ่งประกอบด้วย Hot Kitchen Cold Kitchen และ Butcher รวมทั้งฝึกอบรมและประเมินการทำงานของพนักงานใต้บังคับบัญชา

### 2.2.2) พนักงานครัวระดับหัวหน้างานหรือหัวหน้าแผนก

#### 1) หัวหน้าพ่อครัวแผนกครัวร้อน (Hot Kitchen Chef de Parties)

ทำงานร่วมกับ Sous Chef ในการกำหนดตารางการทำงานของพนักงานในครัวร้อน รับผิดชอบการปรุงอาหารและการตกแต่งจานของอาหารภายในครัวร้อน และควบคุมดูแลมาตรฐานของอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้ และควบคุมการสิ้นเปลืองและเน่าเสียของอาหารให้น้อยที่สุด

#### 2) หัวหน้าพ่อครัวแผนกครัวเย็น (Cold Kitchen Chef de Parties)

รับผิดชอบการผลิตอาหารทุกอย่างของครัวเย็น เช่น อาหารประเภท Cold Cut ชูบเย็น สลัด และผลไม้ต่าง ๆ รวมทั้งทำงานร่วมกับ Sous Chef ในการกำหนดตารางการทำงานของพนักงานในครัวเย็น ควบคุมมาตรฐานของอาหารให้เป็นไปตามมาตรฐานที่วางไว้ และควบคุมการสิ้นเปลืองและเน่าเสียของอาหารให้น้อยที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3) หัวหน้าพนักงานแผนกแล่เนื้อ (Butcher Chef de Parties)

รับผิดชอบห้องเตรียมเนื้อทุกชนิด ทั้งอาหารทะเล อาหารประเภทไส้กรอกชนิดต่าง ๆ การตัดแต่งอาหารเนื้อต่าง ๆ และดูแลการตัดแต่งอาหารทะเลตามลักษณะของงานที่จะนำไปใช้ รับผิดชอบการฝึกอบรมในแผนก รวมถึงดูแลด้านความสะอาดภายในบริเวณที่ปฏิบัติ

### 4) หัวหน้าพ่อครัวครัวคอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop Kitchen Chef de Partie)

รับผิดชอบการปรุงและเตรียมอาหารเช้าและอาหารตามสั่งตลอด 24 ชั่วโมง รับผิดชอบงานครัวคอฟฟี่ช็อปที่เปิดตลอด 24 ชั่วโมงรับผิดชอบในการมอบหมายหน้าที่และกำหนดกะการทำงานแก่พนักงานในแผนก

### 5) หัวหน้าพ่อครัวครัวภัตตาคารฝรั่งเศส (French Restaurant Kitchen Chef de Partie)

รับผิดชอบการปรุงและประกอบอาหาร A la Carte และ Table d' hote (Set Menu) และรับผิดชอบควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานในครัวภัตตาคารฝรั่งเศส

### 6) หัวหน้าพ่อครัวครัวจัดเลี้ยง (Banquet Kitchen de Partie)

รับผิดชอบการเตรียมการประกอบอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงและงานประชุมสัมมนาที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าพ่อครัวใหญ่หรือหัวหน้าพ่อครัวฝ่ายบริหาร มอบหมายหน้าที่ให้พนักงานในแผนก รวมถึงจัดหาพนักงานในกรณีที่มีความจำเป็นในการจัดงานเลี้ยง รับฟังปัญหาและคำติชมจากแขกเพื่อรายงานแก่ฝ่ายบริหารและดำเนินการแก้ไข

### 7) หัวหน้าพ่อครัวครัวขนมอบและขนมหวาน (Executive Pastry Chef)

รับผิดชอบครัวขนมหวานและขนมอบทุกชนิด ควบคุมคุณภาพขนมหวานและขนมอบให้สดเสมอ ฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้และศิลปะในการทำขนมหวานและขนมอบ ตกแต่งและจัดเตรียมเค้กในโอกาสพิเศษต่างๆ

### 8) รองหัวหน้าพ่อครัวครัวขนมอบและขนมหวาน (Pastry Chef de Partie)

รับผิดชอบการจัดทำขนมหวาน และขนมอบ รวมถึงไอศกรีม ตามความต้องการของห้องอาหารในโรงแรมรวมถึงส่วนงานจัดเลี้ยงต่างๆ ตรวจสอบการจัดบุฟเฟ่ต์ของหวานทุกแห่งให้สวยงามน่ารับประทาน

### 9) รองหัวหน้าพ่อครัวครัวขนมอบและขนมปัง (Bakery Chef de Partie)

รับผิดชอบการจัดทำขนมปังชนิดต่างๆ ตามสูตรมาตรฐานของโรงแรมและจัดทำขนมปังสำหรับอาหารเช้า และอาหารมื้ออื่นๆ ตามความต้องการของร้านอาหารในโรงแรมและงานจัดเลี้ยง

## 2.2.3) พนักงานระดับปฏิบัติงาน

### 1) พ่อครัวขนมปัง (Baker Commis)

รับผิดชอบการทำขนมปังทุกชนิดตามสูตรมาตรฐานของโรงแรมตามที่ได้รับคำสั่งจาก Chef de Parties

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) พ่อครัวฝึกหัดทำขนมปัง (Baker Apprentice)

เรียนรู้งานและเป็นผู้ช่วยพ่อครัวทำขนมปัง จัดเตรียมส่วนผสมต่างๆ ตามที่ได้รับคำสั่ง

3) ผู้ช่วยพ่อครัวแพนทรี (Pantry Cook Helper)

รับผิดชอบในการรวบรวมของต่างๆ ที่เบิกจากสต็อกจัดเตรียมผลไม้ เครื่องปรุงและอาหารอื่นๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าห้องครัวต่างๆ รวมทั้งจัดเตรียมน้ำผลไม้ ขนมปัง และอาหารอื่นๆ ที่เตรียมสำหรับอาหารเช้า จัดเตรียมตะกร้าผลไม้แขกที่บริการในห้องพัก จัดเตรียมผลไม้ต่างๆ สำหรับงานบุฟเฟต์ เครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ จัดเตรียมเครื่องปรุงรสต่าง ๆ ของครัวที่ปฏิบัติงานให้เพียงพออยู่เสมอ

4) พ่อครัวครัวเย็น (Commis Chef Cold Kitchen)

จัดเตรียมผลไม้ ขนมปังเครื่องปรุงต่าง สำหรับการทำแซนวิช จัดเตรียมสลัดต่าง น้ำสลัดและซอสต่างๆ สำหรับห้องอาหารทุกห้อง จัดเตรียมสิ่งต่างๆ ก่อนเริ่มงานครัว ล้างทำความสะอาดผักต่างๆ ที่สำหรับใช้ทำอาหารตามสั่ง ตรวจสอบอาหารต่างๆ ที่เบิกจากสต็อกเก็บอาหารให้ตรงกับใบเบิกอาหาร และตรวจสอบอาหารประเภทเนื้อสัตว์ต่างๆ จากห้องบุชเชอร์

5) พนักงานแผนกแล่เนื้อ (Butcher)

รับผิดชอบงานต่างๆ ของห้องเตรียมเนื้อ รวมทั้งอาหารประเภทไส้กรอกต่างๆ หั่น แล่และเลาะกระดูกสัตว์ต่างๆ อย่างถูกวิธี

6) หัวหน้าสจ๊วต (Chief Steward)

ควบคุมการเก็บรักษาและการทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม รวมทั้งอุปกรณ์การครัว และบริเวณครัวทุกแห่งทั้งหมดในโรงแรม

7) ผู้ช่วยหัวหน้าสจ๊วต (Assistant Chief Steward)

ช่วยเหลือ Chief Steward ตามแต่จะได้รับมอบหมาย

8) สจ๊วตซูเปอร์ไวเซอร์ (Steward Supervisor)

ควบคุมพนักงานในการปฏิบัติงานต่าง ๆ ตามแต่จะเป็น supervisor ในส่วนงานใด เช่น สตอร์สจ๊วต ควบคุมการทำความสะอาดแผนกครัวทุกแห่ง ควบคุมเครื่องล้างภาชนะ เป็นต้น

9) ปฏิบัติงานต่างๆ ตามที่ Supervisor มอบหมาย

ครัวมีหลายประเภทขึ้นอยู่กับลักษณะของการใช้งาน โดยสามารถแบ่งออกเป็นครัวที่แบ่งตามประเภทของธุรกิจบริการ ครัวแบ่งตามลักษณะของอาหาร และแบ่งตามขนาดของพื้นที่ รวมถึงครัวประเภทต่างๆ ยังสามารถแบ่งรายละเอียดบุคคลากรที่ต้องทำงานให้เหมาะสมกับตำแหน่งหน้าที่ในครัวนั้นๆ โดยลักษณะของครัวสามารถทำให้กำหนดสายบังคับบัญชาและตำแหน่งงานในครัวได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 ข้อมูลสนับสนุนโครงการ

### 2.2.1 ประวัติโครงการ

สถานตากอากาศบางปู อยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ ทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ของตัวจังหวัด ออกไปประมาณ 12 กิโลเมตร มีเนื้อที่ประมาณ 4 ตารางกิโลเมตร สูงจากระดับน้ำทะเลปานกลางประมาณ 2 เมตร ทิศเหนือติดกับถนนสุขุมวิท และคลองหลวง ทิศใต้ติดกับอ่าวไทย มีป่าชายเลนปกคลุมบางส่วน และมีสะพานสุขตา สร้างยื่นออกไปในทะเลยาวประมาณ 500 เมตร ทิศตะวันออกอยู่ห่างจากคลองยายจิวประมาณ 1 กิโลเมตร ทิศตะวันตกอยู่ห่างจากคลองคอตประมาณ 200 เมตร

สถานตากอากาศบางปูเริ่มต้นขึ้นในปี พ.ศ. 2480 ในสมัยจอมพล ป.พิบูลสงครามเป็นนายกรัฐมนตรีได้เดินทางไปตรวจราชการที่สัทธิไพบดินแดนในบริเวณที่อยู่ในขณะนั้นเห็นว่า มีอากาศชายทะเลดีเหมาะเป็นที่พักผ่อนหย่อนใจและไม่ไกลจากกรุงเทพฯ จึงได้ให้กระทรวงมหาดไทย ติดต่อขอซื้อที่ดินรัฐบาลได้ตั้งกรรมการขึ้นโดยประกอบด้วยบุคคลหลายฝ่าย มีอธิบดีกรม สาธารณสุข เป็นประธานกรรมการ และผู้อำนวยการสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์เป็นรองประธานใช้เงินจากสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์มาลงทุนดำเนินการ เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศของบุคคลทั่วไป และเปิดดำเนินงานเมื่อ พ.ศ. 2482 แต่ต้องมาหยุดชะงัก เมื่อ วันที่ 8 ธันวาคม พ.ศ.2484 เพราะเกิดสงครามโลกครั้งที่ 2 ญี่ปุ่นได้ขึ้นยึดครองพื้นที่แห่งนี้ไว้ โดยทหารญี่ปุ่นยกพลขึ้นบกของที่สถานตากอากาศ บางปู จังหวัดสมุทรปราการ

เมื่อสงครามยุติลง ญี่ปุ่นถอนตัวออกไป สำนักงานทรัพย์สินฯ ได้เข้ามาดำเนินงานใหม่จนถึงเมื่อ วันที่ 4 พฤษภาคม 2491 ได้โอนมอบให้ กรมพลธิการทหารบก และต่อมาก็ได้โอนไปมาตามลำดับดังนี้ กรมสวัสดิการทหารบก , กรมพลธิการทหารบก , องค์การสงเคราะห์ทหารผ่านศึก , กรมพลธิการทหารบก , ร.ร.เตรียมอุดมศึกษา และ ปัจจุบันกรมพลธิการทหารบกเป็นหน่วยงานที่ดูแล และดำเนินกิจการ โดยรับมอบโดยรับมอบครั้งสุดท้าย เมื่อวันที่ 27 สิงหาคม พ.ศ. 2501 มาจนถึงปัจจุบัน



ภาพถ่ายสถานตากอากาศบางปูเมื่อปี พ.ศ 2484

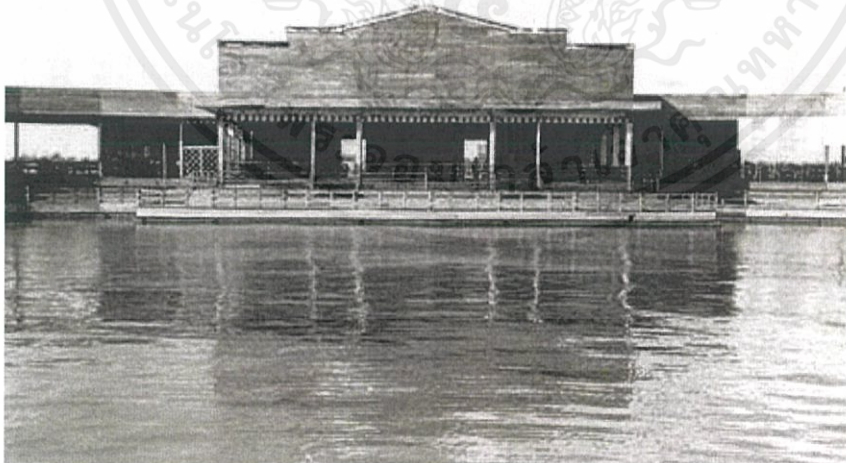
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพตัวอาคารตรงปลายสะพานที่เป็นร้านอาหาร

ในปีพ.ศ. 2501 กรมพลาธิการเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ เปิดบริการขายอาหารและเครื่องดื่ม ที่บริเวณปลายสะพานสุขตาโดยเปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 06.00-20.00น. จัดดนตรีและลีลาศในวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 12.00-18.00 น. จัดบริการที่พักที่ปลายสะพานสุขตา ในราคา 60-110 บาท/วัน บ้านพักบริเวณริมแนวเขื่อน 80 บาท/วัน

พ.ศ. 2501 กรมพลาธิการเป็นผู้ดูแลรับผิดชอบ เปิดบริการขายอาหารและเครื่องดื่ม ที่บริเวณปลายสะพานสุขตาโดยเปิดบริการทุกวันตั้งแต่เวลา 06.00-20.00น. จัดดนตรีและลีลาศในวันอาทิตย์ ตั้งแต่เวลา 12.00-18.00น. ในภาพเป็นดนตรีที่มาร่วมเล่นให้มีความสุขในยุคนั้น



ภาพแสดงตัวอาคารไม้ ร้านอาหารบนสะพานสุขตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ.ศ. 2505 กองทัพบกได้จัดตั้งเป็นสถานพักผ่อนและตากอากาศ กองทัพบก โดยมีคณะกรรมการ  
 อำนวยการสถานพักผ่อนและตากอากาศ กองทัพบกเป็นผู้กำกับดูแล โดยจัดแบ่งเป็นสถานพักผ่อนและตาก  
 อากาศบางปูกับสถานพักผ่อนและตากอากาศหาดเจ้าสำราญ

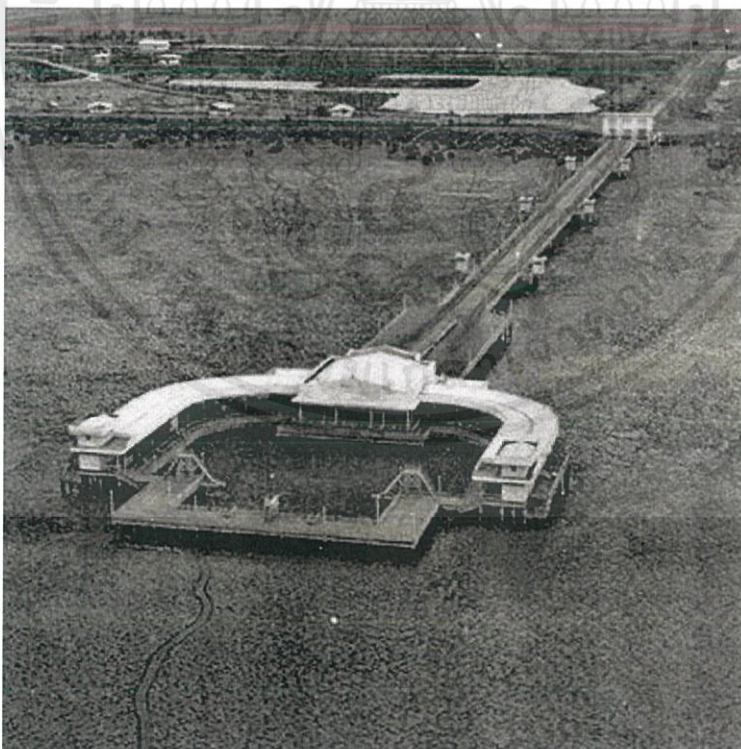
พ.ศ. 2512 ได้ดำเนินกิจการสถานพักผ่อนตามพระราชดำริของพระบาทสมเด็จพระเจ้า อยู่หัว โดยจัดให้มี  
 การรักษาพยาบาลและฟื้นฟูสภาพร่างกาย และจิตใจ บำรุงขวัญ ให้แก่ทหารที่บาดเจ็บจากการสู้รบ ซึ่งรับจาก  
 รพ.พระมงกุฎเกล้าฯ

ในชื่อเรียก "สถานพักผ่อนและพักผ่อนนกรมพลาดิการทหารบก "

พ.ศ. 2533 เปิดอนุสรณ์สถานเครื่องหมายทางประวัติศาสตร์สงครามมหาเอเซียบูรพา เพื่อเป็นที่ระลึกถึง  
 เหตุการณ์ที่ญี่ปุ่น ยกพลขึ้นบก ณ สถานที่แห่งนี้ โดยมีพลเอกสายหยุด เกิดผล เป็นประธานในพิธี

พ.ศ. 2535 จากการดำเนินการมาหลายปีทำให้สิ่งก่อสร้างบริเวณร้านอาหาร และห้องพักที่ปลายสะพาน  
 สุขตาชำรุด ได้ปรับปรุงห้องพักด้านขวาเป็น " ห้องกาแฟนางนวล " และห้องบริเวณด้านซ้ายเป็นที่รับประทาน  
 อาหาร

พ.ศ. 2536 ร้านอาหารที่ปลายสะพานสุขตาถึงคราวต้องปิดตัวลง เนื่องจากความทรุดโทรมของฐานราก  
 อาคารชำรุดมาก



ภาพถ่ายทางอากาศของร้านอาหารสถานตากอากาศบางปู

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.2 เอกลักษณ์ของโครงการ



### 2.2.2.1 โลโก้

- 1) มีสัญลักษณ์เป็นนกนางนวล ที่เป็นสัญลักษณ์ของบางปูเป็นจุดเด่นและมีพื้นหลังเป็นทะเล
- 2) วงกลมสีแดงและฟ้าด้านหลังให้ความหมายดังนี้  
สีแดง แทน พระอาทิตย์ตกดิน  
สีฟ้า แทน น้ำทะเล

### 2.2.2.2 การใช้เส้น ฟอรัม

ใช้ฟอรัมของรูปทรงเรขาคณิต เนื่องจากเป็นฟอรัมที่จะทำให้งานการออกแบบให้ความรู้สึกถึงความเป็นโมเดิร์นมากขึ้น และถูกนำมาใช้เน้นเพื่อให้เกิดจุดเด่น

### 2.2.2.3 สีที่ใช้

1) สีขาว แทนสีขนนกนางนวล ซึ่งในทางจิตวิทยา มีผลช่วยในการชำระล้างความคิดและความรู้สึก แต่ในด้านลบ สีขาวก็สื่อถึงความรู้สึกหนาว เบื่อหน่าย จืดชืด และไม่มีความสุข หากดีไซเนอร์ใช้สีขาวในงานออกแบบมากเกินไป อาจทำให้ผู้ดูเกิดความรู้สึกว่างเปล่า และเหงาได้ เป็นข้อที่ควรระมัดระวัง นอกจากนี้ สีขาว ยังหมายถึง ความดี ความไร้อิยสา และความบริสุทธิ์ สถานพยาบาล และการปลอดเชื้อโรค ถือว่าเป็นสีสันแห่งความสมบูรณ์แบบ สีขาวสามารถแสดงถึงการเกิด จุดเริ่มต้นที่ประสบความสำเร็จ ความเท่าเทียม การแต่งงาน

2) สีเขียว แทนสีของทหาร เพื่อเป็นการแสดงเอกลักษณ์ของบางปู ที่เป็นพื้นที่ดูแลโดยทหาร ประกอบกับพื้นที่บอกปูมีเรื่องราวประวัติที่เกี่ยวข้องกับทหารมาอย่างยาวนาน จึงเป็นสีที่แสดงออกถึงเรื่องราวที่ผ่านมาของบางปู โดยสีเขียวทางจิตวิทยา จะสื่อถึงเป็นสีที่สงบมากที่สุดสำหรับสายตามนุษย์ สีเขียวเข้มช่วยในเรื่องการมองเห็น และสมาธิ นอกจากนั้นยังมีพลังช่วยให้จิตใจภายในสงบ ช่วยพัฒนาอารมณ์ และพฤติกรรม ขณะที่สีเขียวนั้นช่วยสร้างความรู้สึกที่สดชื่น มีชีวิตชีวา และมีความเป็นธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.3 รายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ

## ตารางที่ 1.2 แสดงวัตถุประสงค์ กิจกรรม และองค์ประกอบของโครงการ

วัตถุประสงค์ของโครงการ	กิจกรรม	องค์ประกอบของโครงการ
1) เพื่อสร้างสถานที่พักผ่อน และเป็นสถานที่ทำกิจกรรมต่างๆของประชาชนทั่วไปที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พักผ่อน</li> <li>- ออกกำลังกาย</li> <li>- ชมวิวทิวทัศน์และนกกนางนวล</li> <li>- รับประทานอาหาร</li> <li>- พุดคุยและแลกเปลี่ยนความคิดเห็น</li> <li>- เต้นลีลาศ</li> <li>- จัดเลี้ยงงานมงคล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- โรงยิม</li> <li>- พื้นที่สำหรับเต้นลีลาศ</li> <li>- ห้องจัดเลี้ยง</li> <li>- ลานออกกำลังกาย</li> </ul>
2) เพื่อเป็นสถานที่ท่องเที่ยวพักผ่อนที่เป็นเอกลักษณ์สำคัญและสวยงามของบางปูที่จะสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวให้มาพักผ่อนและใช้บริการเพื่อสร้างรายได้แก่โครงการ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- พักผ่อน</li> <li>- ชมวิวทิวทัศน์และนกกนางนวล</li> <li>- รับประทานอาหาร</li> <li>- ออกกำลังกายในที่ร่ม</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- บ้านพัก</li> <li>- จุดชมวิวก</li> <li>- ร้านอาหารศาลาสุโข</li> <li>- Cafe</li> </ul>
3) เพื่อให้สถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ที่สามารถเป็นแหล่งกระจายรายได้ให้แก่ชุมชนบางปู สามารถสร้างรายได้และกระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวให้กับเขตบางปู	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จำหน่ายของฝากของขึ้นชื่อของบางปู</li> <li>- จุดแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวเด่นในเขตบางปูและในจังหวัดสมุทรปราการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ร้านค้าขายของฝาก</li> <li>- การตกแต่งโปรมโทยสถานที่ย่านท่องเที่ยว</li> </ul>
4) เพื่อเป็นสถานที่ให้ความรู้และเป็นแหล่งศึกษาธรรมชาติสิ่งแวดล้อมป่าชายเลน	<ul style="list-style-type: none"> <li>- จัดแสดงความเป็นมาของสถานตากอากาศบางปู</li> <li>- จัดแสดงข้อมูลเกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน</li> <li>- ให้ความรู้เกี่ยวกับพันธุ์ไม้ และสัตว์ที่อาศัยอยู่ในพื้นที่</li> <li>- ให้บริการความรู้และสาธิตการปลูกป่าชายเลน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- การตกแต่งเกี่ยวกับบางปู</li> <li>- ห้องจัดการประชุมแบบ INFORMAL</li> <li>- Mini Exhibition &amp; Library เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.2.4 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

ประกอบด้วย อาคารร้านอาหารศาลาสุโขทัย , อาคารจารุณี , อาคารบ้านพัก , อาคารศูนย์ศึกษาธรรมชาติ และอาคารโรงยิม

ตารางแสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารภายในโครงการ

##### 2.2.4.1 อาคารศาลาสุโขทัย

ตารางที่ 1.3 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารร้านอาหารศาลาสุโขทัย

องค์ประกอบ	ขอบเขต	ขอบข่าย	พื้นที่ (ตร.ม.)
1.ส่วนบริการ			
-ส่วนต้อนรับ	/	/	297 ตร.ม.
-ห้องอาหาร	/	/	228 ตร.ม.
-ห้องจัดเลี้ยง	/	/	228 ตร.ม.
-out door	/		571 ตร.ม.
-คาเฟ่	/	/	129 ตร.ม.
-โถงสำหรับเดินลิฟต์	/	/	519 ตร.ม.
-ร้านขายของที่ระลึก	/	/	45 ตร.ม.
-ห้องครัว	/		166.5 ตร.ม.
-ส่วน service	/		292 ตร.ม.
-ห้องน้ำผู้หญิง	/		60 ตร.ม.
-ห้องน้ำผู้ชาย	/		60 ตร.ม.
-ห้องเก็บของ	/		54 ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้งหมด			2,649.5 ตร.ม.
รวมพื้นที่ที่ออกแบบทั้งหมด			1,446 ตร.ม.

##### 2.2.4.2 โรงแรม

ตารางที่ 1.4 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารจารุณี

องค์ประกอบ	ขอบเขต	ขอบข่าย	พื้นที่
1.ส่วนบริการอาคาร			
-LOBBY+ส่วนพักคอย	/	/	48 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-โถงทางเดิน	/	/	224 ตร.ม.
2.ส่วนห้องพัก			
-ห้องพัก แบบที่ 1 (Double bed)	/	/	26.3 ตร.ม.
-ห้องน้ำภายใน	/		4.2 ตร.ม.
-ห้องพัก แบบที่ 2 (Twin bed)	/	/	48 ตร.ม.
-ห้องน้ำภายใน	/		12 ตร.ม.
-ห้องพัก แบบที่ 3 (Quadruple)	/	/	72 ตร.ม.
-ห้องน้ำภายใน	/		24 ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้งหมด			1,024 ตร.ม.
รวมพื้นที่ที่ออกแบบทั้งหมด			418.3 ตร.ม.

## 2.2.4.3 อาคารบ้านพัก

## ตารางที่ 1.5 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารบ้านพัก

องค์ประกอบ	ขอบเขต	ขอบข่าย	พื้นที่ (ตร.ม.)
1.ส่วนอาคารบ้านพัก			
-TYPE A	/	/	70 ตร.ม.
-TYPE B	/	/	133.4 ตร.ม.
-TYPE C	/	/	238.54 ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้งหมด			419.82 ตร.ม.
รวมพื้นที่ที่ออกแบบทั้งหมด			419.82 ตร.ม.

## 2.2.4.4 อาคารศูนย์ศึกษารมชาติ

## ตารางที่ 1.6 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารศูนย์การเรียนรู้

องค์ประกอบ	ขอบเขต	ขอบข่าย	พื้นที่
1.ส่วนจัดนิทรรศการให้ความรู้			
-ห้องประชุมแบบไม่เป็นทางการ	/	/	35 ตร.ม.
-โถง	/		75 ตร.ม.
-สำนักงาน	/		25 ตร.ม.
-ห้องน้ำ	/		10 ตร.ม.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Mini Exhibition	/	/	110 ตร.ม.
- ห้องเก็บของ	/		25 ตร.ม.
-ห้องน้ำ	/		10 ตร.ม.
- ห้องสมุดชุมชน	/	/	135 ตร.ม.
-ห้องน้ำ	/		10 ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้งหมด			435 ตร.ม.
รวมพื้นที่ที่ออกแบบทั้งหมด			280 ตร.ม.

#### 2.2.4.5 อาคารโรงยิม

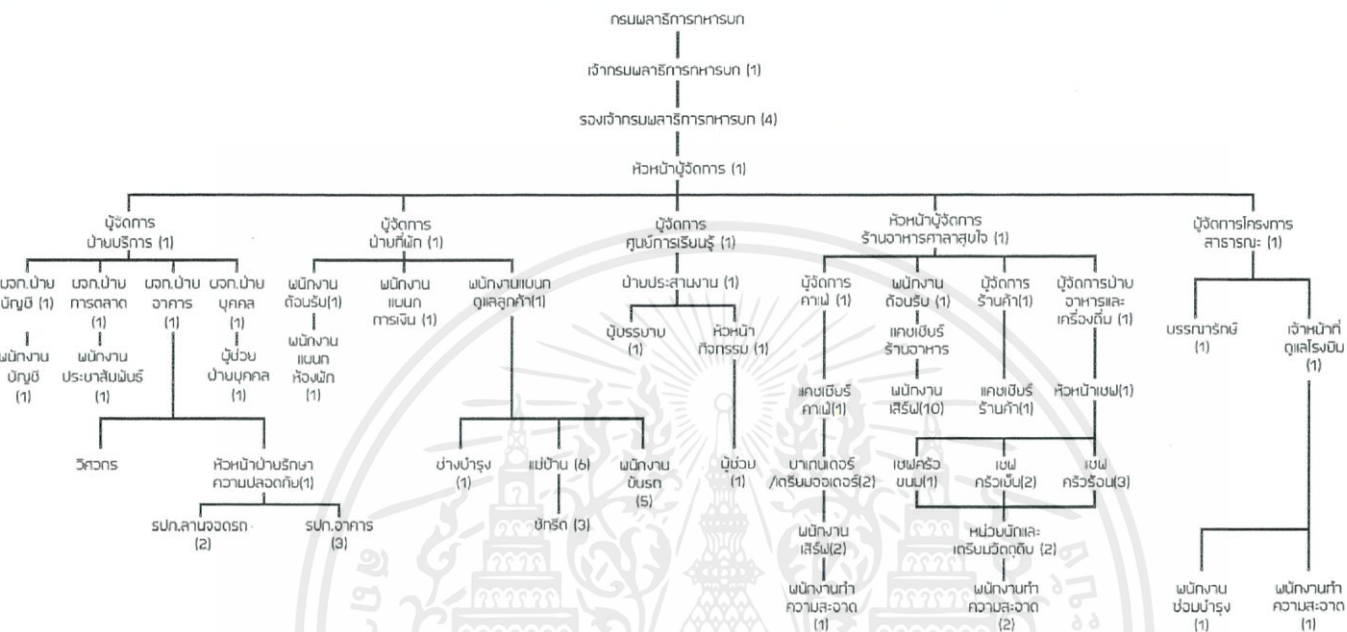
##### ตารางที่ 1.7 แสดงขอบเขตและขอบข่าย ของอาคารโรงยิม

องค์ประกอบ	ขอบเขต	ขอบข่าย	พื้นที่
1.ส่วนบริการ			
-ส่วนโรงยิม	/	/	1,052 ตร.ม.
-ห้องล็อกเกอร์	/		12.6 ตร.ม.
-ห้องน้ำ	/		18 ตร.ม.
-Storage	/		12.6 ตร.ม.
รวมพื้นที่ทั้งหมด			1,095.2 ตร.ม.
รวมพื้นที่ที่ออกแบบทั้งหมด			1,052 ตร.ม.

รวมพื้นที่ออกแบบทั้งโครงการ 3,616.13 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.5 สายการบริการและอัตรากำลัง



2.2.6 รายละเอียดข้อกำหนด

2.2.6.1 สถานตากอากาศ

เปิดบริการทุกวัน ( วันจันทร์-วันอาทิตย์ ) โดยเปิดบริการ ตั้งแต่เวลา 05.00 – 20.00 น.

2.2.6.2 ร้านอาหารศาลาสุโข

เปิดบริการทุกวัน ( วันจันทร์-วันอาทิตย์ ) โดยเปิดบริการ ตั้งแต่เวลา 10.00 – 20.00 น. และ ส่วนบริการพิเศษ ประกอบด้วย

- 1) คาเฟ่ เปิดให้บริการทุกวัน ( วันจันทร์ - วันอาทิตย์ ) ตั้งแต่เวลา 10.00 – 17.00 น.
- 2) ร้านค้า เปิดให้บริการทุกวัน ( วันจันทร์ – วันอาทิตย์ ) ตั้งแต่เวลา 10.00 – 17.00 น.
- 3) ส่วนให้บริการเดินสลิคาส เปิดให้บริการทุกวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 16.00 - 20.00 น.
- 4) ห้องสัมมนาและห้องจัดเลี้ยง สามารถกำหนดวันและเวลา โดยติดต่อพนักงาน

2.2.6.3 โรงแรม และบ้านพัก

เปิดบริการทุกวัน ( วันจันทร์-วันอาทิตย์ ) ติดต่อจองล่วงหน้าทีเจ้าหน้าที่แผนกติดต่อ หรือ จองที่หน้าฟอนของโรงแรม และสามารถติดต่อผ่านพนักงานต้อนรับที่ร้านอาหาร โดยเช็คอินได้เวลา 10.00 น.และเช็คเอาท์เวลา 14.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.2.6.4 ศูนย์ศึกษาธรรมชาติ

1) ส่วน MINI EXHIBITION เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน และพันธุ์สัตว์ที่อาศัยอยู่ในบางปู เปิดให้บริการ วันจันทร์ – วันศุกร์ โดยเปิดบริการตั้งแต่เวลา 10.00 – 16.30 น.

2) ห้องสมุดชุมชน เปิดให้บริการทุกวัน ( วันจันทร์ – วันอาทิตย์ ) เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 10.00 – 16.30 น.

\*กิจกรรมอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่เพื่อเข้าฟังบรรยายและทำกิจกรรมต่างๆ โดยแจ้งวันและเวลากับเจ้าหน้าที่ ซึ่งจะเปิดให้บริการเป็นกลุ่มโดยกำหนดกลุ่มเข้าทำกิจกรรมตั้งแต่ 15 คนขึ้นไป ถึง 50 คน ราคาคนละ 100 บาท

ตารางที่ ตารางแสดงกิจกรรมให้ความรู้เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน

กิจกรรม	เวลา
1) บรรยายความรู้เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน	10.00 – 11.00 น.
2) เจ้าหน้าที่พาเข้าชม MINI EXHIBITION	11.00 – 12.00 น.
3) พักรับประทานอาหาร ที่ศาลาสุโข	12.00 – 13.30 น.
4) เจ้าหน้าที่พาเดินดูระบบนิเวศป่าชายเลนบริเวณริมฝั่งทะเล	13.30 – 15.30 น.
5) พักรับประทานของว่าง	15.30 – 16.00 น.
6) เจ้าหน้าที่พาขึ้นจักรยานรอบโครงการบรรยายข้อมูลต่างๆ	16.00 – 17.00 น.

#### 2.2.6.5 โรงยิม

เปิดให้บริการทุกวัน หยุดทุกวันพุธและวันเสาร์ ตั้งแต่เวลา 14.00 – 17.00 น.

#### 2.2.7 รายละเอียดองค์ประกอบโครงการ

สถานตากอากาศบางปูส่วนที่เปิดให้บริการเป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศสำหรับประชาชน และนักท่องเที่ยวโดยภายในโครงการประกอบไปด้วย

2.2.7.1 สวนหย่อมสาธารณะ ที่เปิดให้ประชาชนมานั่งพักผ่อน โดยเป็นส่วนหย่อมขนาดเล็ก

2.2.7.2 ลานออกกำลังกาย

ลานออกกำลังกายเปิดให้ใช้บริการสำหรับประชาชนทั่วไป ที่ต้องการเข้ามาใช้พื้นที่ออกกำลังกาย ซึ่งส่วนนี้จะจัดวางเครื่องเล่นออกกำลังกายหลายแบบให้เหมาะสมต่อการใช้งาน โดยส่วนนี้เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 05.00 น. สำหรับประชาชนทั่วไปที่เข้ามาวิ่งออกกำลังกายในตอนเช้า โดยจะเปิดให้บริการตลอดทั้งวัน จนถึงเวลา 18.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.7.3 ร้านอาหารศาลาสุโขทัย

ร้านอาหาร ที่ตั้งอยู่ปลายสะพานสุโขทัย ซึ่งเป็นร้านอาหารที่ยื่นออกไปบนทะเล เป็นจุดเด่นของสถานตากอากาศบางปู โดยอาคารร้านอาหารเป็นอาคารใหญ่มีพื้นที่มากพอสมควร เป็นร้านอาหารแบบกึ่ง Casual และ Fine Dining เป็นร้านอาหารที่สามารถเดินออกมาชมวิวกว้างนอกได้ และภายในร้านมีตกแต่งที่ให้ความรู้สึกกันเองไม่ทางการหรือหรูหรามากเกินไป ลูกค้าสามารถสั่งอาหารตามเมนูที่ต้องการ และมีห้องจัดเลี้ยงรองรับสำหรับลูกค้าที่ต้องการเช่าสถานที่จัดงานเลี้ยงสังสรรค์ นอกจากนี้ภายในอาคารร้านอาหารยังเปิดให้มีพื้นที่สำหรับเต้นลีลาศ สำหรับคนที่รักการเต้นลีลาศ

### 2.2.7.4 คาเฟ่

ตั้งอยู่ในอาคารศาลาสุโขทัย เปิดให้บริการทุกวัน เปิดเป็นร้านขนม และเครื่องดื่ม โดยนอกจากจะมีขนมแบบฝรั่งแล้ว ยังมีขนมไทยตามฤดูกาลให้ได้เลือกรับประทานและสามารถสั่งซื้อกลับบ้านหรือติดต่อสั่งขนมได้ที่เคาน์เตอร์โดยพนักงานจะสานงานกับแม่ค้าขนม เนื่องจากทางบางปูจะรับขนมเหล่านี้จะรับมาจากแม่ค้าที่อยู่ในระแวกบางปู เพื่อเป็นการกระจายรายได้ให้แก่ชุมชน ลูกค้าสามารถเข้ามานั่งเล่นภายในร้านได้โดยเปิดให้บริการทุกวัน

### 2.2.7.5 โรงแรม

โรงแรมที่รองรับแขกนักท่องเที่ยวของสถานตากอากาศบางปูเป็นอาคารขนาดเล็ก โดยจะมีการปรับปรุงให้โรงแรมนี้เป็นโรงแรมบูติก โฮเทล โดยภายในโรงแรมรองรับแขกหลายกลุ่ม ทั้งที่มาคนเดียว หรือมาเป็นกลุ่ม ไม่ว่าจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว กลุ่มข้าราชการ หรือกลุ่มนักเรียนที่ต้องการมาค่ายศึกษาระดมชาติ ซึ่งภายในโรงแรมมีทั้งห้องที่เป็นห้องเดี่ยว และห้องพักสำหรับแขกที่มาเป็นกลุ่ม

### 2.2.7.6 บ้านพัก

บ้านพักภายในโครงการเปิดรองรับนักท่องเที่ยวเช่นเดียวกับโรงแรม ซึ่งมีบ้านพักทั้งหมด 3 ประเภทแตกต่างกันทั้งขนาด และลักษณะของอาคาร ให้ลูกค้าได้เลือกหากไม่ต้องการพักโรงแรม โดยมีทั้งบ้านที่เป็นขนาดเล็ก และบ้านที่มีขนาดใหญ่ โดยบ้านพักขนาดเล็กสามารถรองรับได้ 2 – 3 คน ส่วนบ้านใหญ่รองรับแขกได้ 5 – 6 คน โดยอาคารบ้านพักจะอยู่ท่ามกลางป่าชายเลนล้อมรอบ

### 2.2.7.7 ศูนย์การเรียนรู้

ศูนย์การเรียนรู้ระบบนิเวศป่าชายเลน เป็นโครงการที่เปิดขึ้นใหม่หลังจากหยุดทำการไปเมื่อปี พ.ศ. 2555 โดยจะเป็นที่ให้ความรู้เกี่ยวกับระบบนิเวศป่าชายเลน พันธุ์ไม้และสัตว์ที่อาศัยอยู่ในเขตพื้นที่ โดยจะมีเปิดส่วน MINI EXHIBITION เกี่ยวกับป่าชายเลน ให้ป่าชายเลนได้เข้าไปดูและศึกษา หรือหากมีกลุ่มคนที่สนใจไม่ว่าจะเป็นนักศึกษา หรือหน่วยงานที่สนใจสามารถติดต่อฝ่ายประสานงาน ขอทำกิจกรรมศึกษาป่าชายเลน จะมีเจ้าหน้าที่มาบรรยายให้ความรู้ และพาทำกิจกรรมต่างๆเกี่ยวกับป่าชายเลน ซึ่งจะมีบ้างช่วงที่ทางสถานตากอากาศบางปูจะเปิดให้ประชาชน และบุคคลภายนอกเข้าร่วมกิจกรรมค่ายอาสาปลูกป่าชายเลน เพื่อที่จะรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบนิเวศนี้ไว้ ก็สามารถเข้าร่วมได้โดยโครงการดังกล่าวมักได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานเอกชน และหน่วยงานรัฐ ซึ่งหากหน่วยงานใดสนใจสามารถติดต่อได้ที่เจ้าหน้าที่

#### 2.2.7.8 ห้องสมุดชุมชน

ห้องสมุดที่เปิดให้บริการทุกวัน เป็นห้องสมุดสาธารณะสำหรับประชาชน เพื่อเป็นการสนับสนุนนักเรียน และประชาชนให้มีความรู้ โดยสามารถเข้าใช้งานโดยไม่เก็บค่าบริการ โดยจะมีพื้นที่สำหรับอ่านหนังสือ และทำงานเพื่อประโยชน์ของคนในชุมชน

#### 2.2.7.9 โรงยิม

โรงยิม ปัจจุบันโรงยิมนี้ถูกปิดไม่ได้เปิดให้บริการมาเป็นเวลานาน แต่โครงสร้างอาคารยังอยู่ในสภาพที่แข็งแรงดี ดังนั้นจึงจะนำอาคารนี้มาปรับปรุงเพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่สวยงาม และกลับมาเปิดใช้งานได้อีกครั้ง โดยภายในอาคารโรงยิม เป็นลานที่เป็นสถานกีฬาบริเวณรอบของอาคารเป็นอัฐจรรย์ โดยอาคารโรงยิมนี้จะคิดค่าบริการแก่บุคคลที่จะมาใช้งาน เพื่อที่จะนำเงินรายได้ส่วนนี้ไปเป็นค่าบำรุงรักษาอาคาร

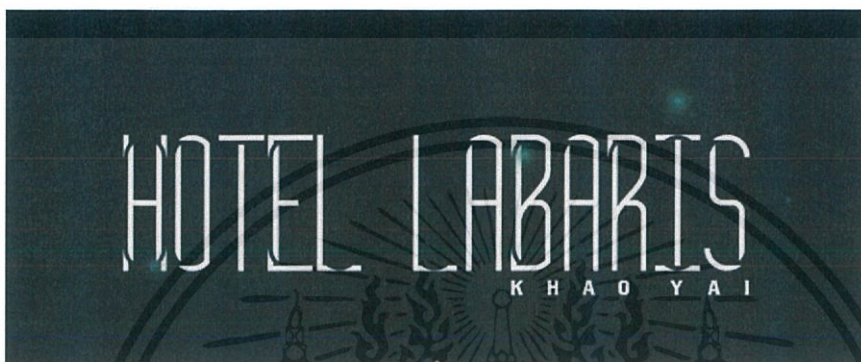


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บทที่ 3

#### กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

##### 3.1 HOTEL LABARIS KHAOYAI



ภาพที่ โลโก้ HOTEL LABARIS KAOYAI

โรงแรมลาบาริส (Labaris) เขาใหญ่ โดยคำว่า Labaris นั้น เป็นภาษาลาติน ที่มาจากคำว่า "เขาวงกต" ที่ผสมไปด้วยความตื่นเต้น น่าค้นหา

##### 3.1.1 ตำแหน่งที่ตั้ง

ตำบล หมูสี อำเภอปากช่อง นครราชสีมา 30130

##### 3.1.2 ผู้ออกแบบ

CHAT Architects ,อินทีเรียร์ดีไซน์เนอร์ C&C Interiors ,ภูมิสถาปนิก Shma landscape architects, กราฟิคดีไซน์เนอร์ be>our>friend และโล่ติดตั้งดีไซน์เนอร์ goodlux lighting design

##### 3.1.3 แนวทางความคิด

ตีความจากความเป็นเขาใหญ่ในวันนี้ คือผลรวมของสิ่งแวดล้อมตามธรรมชาติผู้ครองพื้นที่ก่อนหน้านี้ และงานออกแบบที่ต้องยอมรับว่าเหมือนกับยุคยุโรปมาไว้ที่นี้แล้ว จากระบบนิเวศของเขาใหญ่ในทั้งสองเรื่อง จึงทำการผสมผสานและแปลความหมายผ่านการสร้างประสบการณ์บนพื้นที่ โดยมี “เส้นเรื่อง” ช่วยเสริมทัพให้งานออกแบบแข็งแรงมากขึ้น ศาสตร์การเล่าเรื่องหรือ Story Telling ถูกนำมาใช้เพื่อเติมเต็มประสบการณ์การใช้งานโรงแรมแห่งนี้ให้เป็นมากกว่าการเข้าพักในโรงแรมแบบธรรมดาทั่วไป ด้วยการเนรมิตเทพนิยายและตัวละครหลักในเขาวงกต คือ คิงมิโนทอร์ ผู้ปกครองและสร้างสรรค์เมืองเวทย์มนตร์แห่งนี้จากจินตนาการให้เกิดขึ้นจริง แยกผู้มาเยือนในฐานะตัวละครสัตว์เล็กสัตว์น้อย ซึ่งการสร้างเรื่องราวไม่ได้เป็นเพียงเรื่องราวสนุกๆ เท่านั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หากแต่ยังเป็นแก่นสำหรับยึดโยงงานออกแบบทุกศาสตร์ ไม่ว่าจะป็นสถาปัตยกรรม งานออกแบบภายใน ไลต์ติ้ง และแลนด์สเคป ให้ร้อยเรียงสอดคล้องเป็นเรื่องราวเดียวกันหมดทั้งโครงการ

### 3.1.4 วิเคราะห์อาคาร

#### 3.1.4.1 ผังบริเวณ

ออกแบบผังบริเวณให้เหมือนกับเขาวงกต เริ่มจากเขาวงกตที่มีฉากหลังเป็นภูเขา เชื่อมโยงไปสู่งานออกแบบโดยรวมของโครงการ ที่มีเขาวงกตแทรกอยู่ในทุกส่วน จนออกมาเป็นผังบริเวณทั้งหมด ด้วยจุดประสงค์ที่ต้องการให้ทุกพื้นที่บนนี้มีความหมายและประโยชน์ใช้สอย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.1.5 การแบ่งโซน

ถูกแบ่งออกเป็น 5 ส่วนโดยเรียกแต่ละส่วนว่า Chapter

#### 3.1.5.1 Chapter 1 เรียกว่า Welcome Zone

เนื่องจากส่วนนี้เป็นพื้นที่สวนสวน ชื่อว่า Lapin Hill เรียกได้ว่าเป็นจุดหลักๆ ที่ถ่ายรูป และ Chapter 1 นี้ยังมี Rabbit Cafe ไว้บริการทั้ง นักเดินทางที่มาพักที่โรงแรม และลูกค้านอกที่สามารถแวะมาทานได้ เป็นส่วนแรกที่เข้ามาพบเมื่อเข้ามาภายในโครงการ โดยส่วนนี้จะเป็นส่วนพื้นที่สาธารณะ

#### 3.1.5.2 Chapter 2 ชื่อว่า HOTEL & LOBBY THE HEART OF LABARIS

เป็นบริเวณถัดไปเมื่อผ่านทางล็อบบี้กลางสวนที่จะพาเข้าสู่ที่พัก ซึ่งเป็นกลุ่มอาคารเส้นตรงที่คั่นกลางด้วย Cloister Garden หรือสวนพื้นที่ส่วนกลางระหว่างอาคาร ซึ่งความน่าสนใจอยู่ตรงที่ทุกห้องจะมีสวนเป็นส่วนหนึ่งของห้องตัวเองด้วยเช่นกัน เพื่อสร้างประสบการณ์ให้ห้องพักทั้ง 48 ห้องให้มีความพิเศษเฉพาะที่ไม่เหมือนกัน

#### 3.1.5.3 Chapter 3 VILLA EXPLORE THE SECRET ROOM

ส่วนของ Villa และ Chapter นี้ มี Infinite Forest สวนอันไร้ขอบเขต เป็นประตูปริศนา และเขาวงกตไปสู่ห้องพัก Pool Villa ซึ่งเป็นห้องพักแบบส่วนตัวพร้อมสระว่ายน้ำ และเขาวงกตที่กลายมาเป็นสวนส่วนตัวของวิลล่า

#### 3.1.5.4 Chapter 4 CONFERENCE & RESTAURANT TRACKING THE BEAUTY OF ROMANCE

Chapter นี้ก็คือห้องอาหารหรือโรงครัวที่เสิร์ฟอาหารแบบ Thai Cuisine and Grill Bar อาหารไทยจากภาคต่างๆ พร้อมกับอาหารฝรั่งเลิศรส ภายใต้อหลังคาทอดยาวลือไปกับบริบทรายล้อมที่เป็นภูเขาขนาดสองข้าง

### 3.1.6 ลักษณะอาคาร

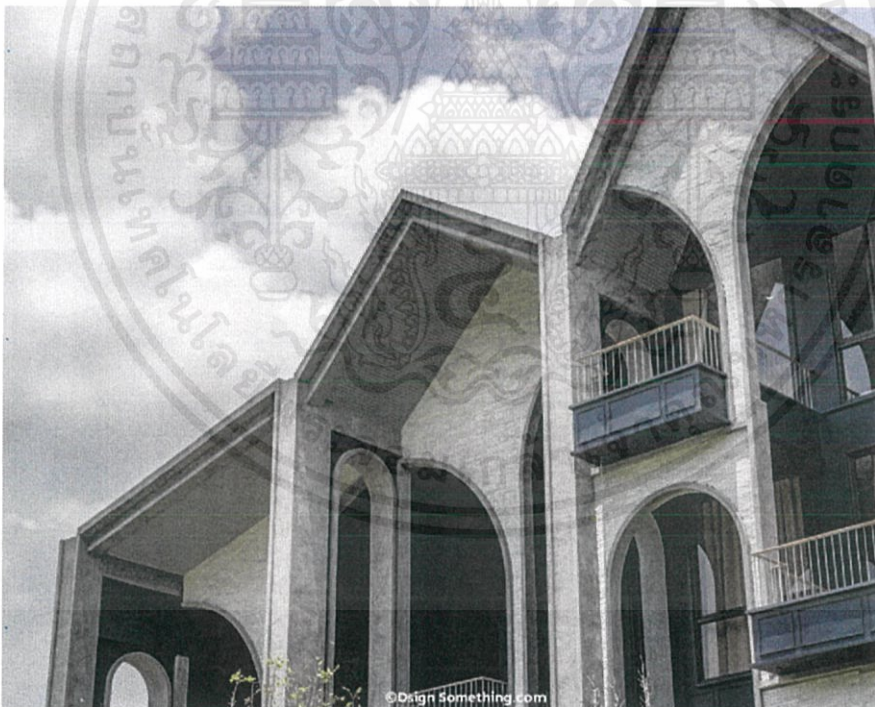
งานสถาปัตยกรรม คือหัวใจอาคารทรงชะลูดสูงต่ำลดหลั่นสลับกัน เหมือนกับหมวกแม่มดที่วางต่อกัน แท้จริงแล้วที่มาของกลุ่มอาคารเหล่านี้เกิดจากความต้องการผสมผสานบริบทแบบอาคารบ้านเรือนไทย สิ่งแวดล้อมที่รายรอบด้วยภูเขา และตัวเมืองเขาใหญ่ปัจจุบัน ที่เต็มไปด้วยอาคารทรงยุโรป ทั้งหมดถูกผสมผสานกันในแง่ของรูปลักษณ์ และลดทอนเส้นสายกลายเป็นภาพใหญ่ของกลุ่มอาคารในโรงแรม ซึ่งมีหลังคาเป็นเส้นโค้งต่อเนื่องกัน และกลายเป็นภาพจำหลักของ Hotel Labaris



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



อีกส่วนคือกลุ่มอาคารเส้นตรงส่วนห้องพัก ตัวสถาปัตยกรรมประกอบขึ้นโดยมีแพตเทิร์นของฟาซาดทรงโค้งและระเบียบอยู่ภายใต้ชายคาจั่วสูงต่ำต่างระดับ ซึ่งเกิดจากการลดทอนอาคารหินแบบยุโรปเข้ามาให้เหมาะกับสภาพอากาศร้อนชื้นแบบไทยๆ ด้วยรูปทรงที่ดูเพรียวสูงชะลูด ร่วมกับหน้ามุขและจั่วหลังคาที่ทำหน้าที่เป็นเหมือนชายคาป้องกันแดดและฝนแรง



นอกจากนั้นแล้วแต่ละห้องยังซ่อนดีเทลเล็กๆ ที่แตกต่างกันไปทั้งหมด อย่างหน้าบานประตูแซมองค์ประกอบที่ดูไทยนิดๆ ฝรั่งเศสหน่อยๆ แต่ทั้งหมดไม่มีบานไหนที่เหมือนกันเลย หรือภายในห้องที่ตกแต่งด้วยแพตเทิร์นที่ดูเรียบหรูแบบยุโรปแต่สบายตาเพื่อการพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.1.7 สิ่งที่จะนำมาปรับใช้

- 1) แนวความคิดในการสร้างเส้นเรื่องของโครงการ ใสสอดคล้องกับตัวสถาปัตยกรรมและผังของโครงการ
- 2) การจัดสรรพื้นที่โดยยังคงคำนึงถึงสภาพแวดล้อมเดิม
- 3) การใช้สภาพแวดล้อมเป็นตัวส่งเสริมให้งานสถาปัตยกรรมมีความสวยงามและโดดเด่นมากขึ้น
- 4) แนวความคิดในการวางโซน จัดสรรระหว่างพื้นที่สาธารณะ และพื้นที่สำหรับรับรองแขก

## 3.2 SAHI HOSTEL VIETNAM



### 3.2.1 ตำแหน่งที่ตั้ง

Huế, Thừa Thiên-Huế, Vietnam

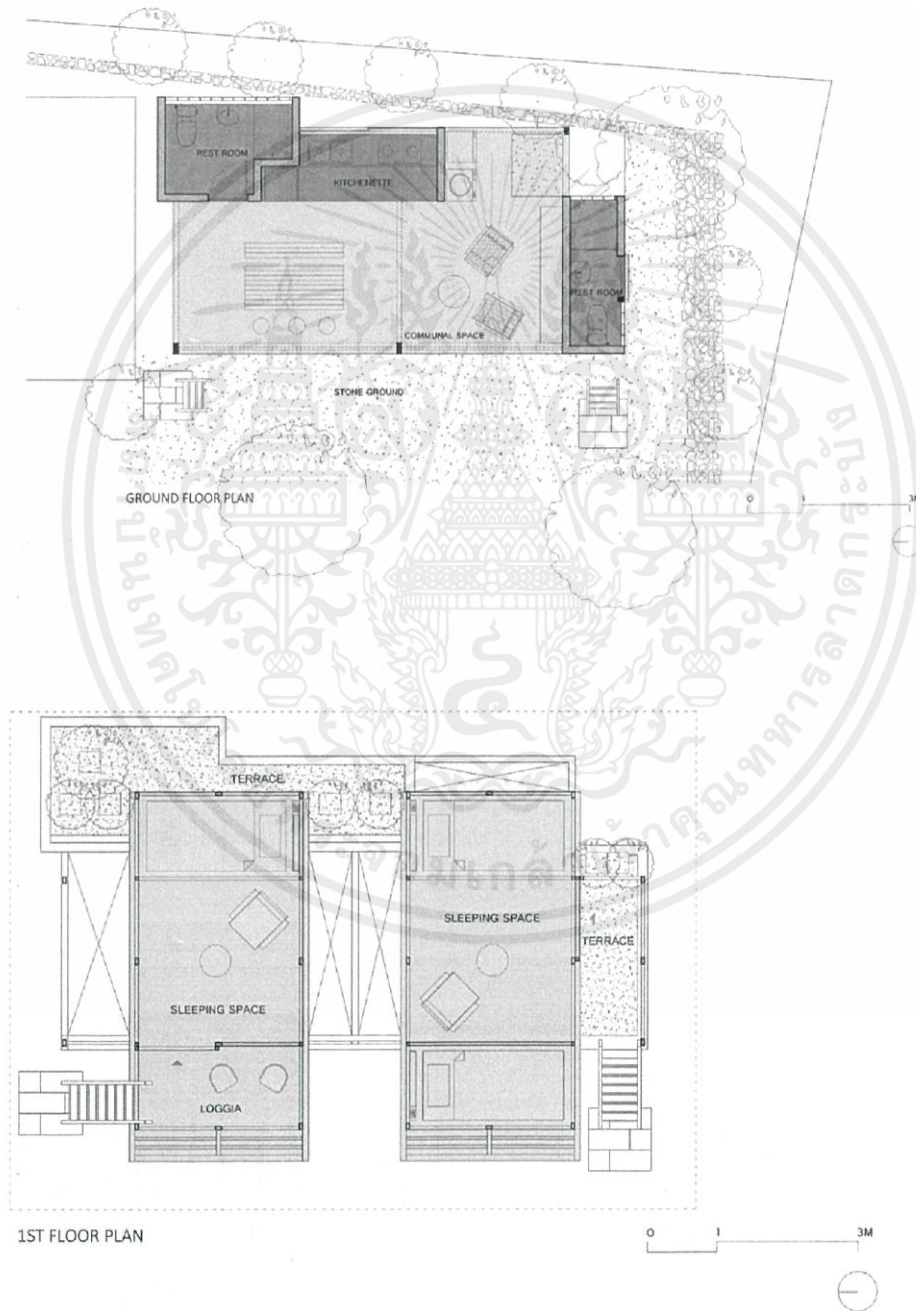
### 3.2.2 ผู้ออกแบบ

Nguyen Huu Son Duong

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

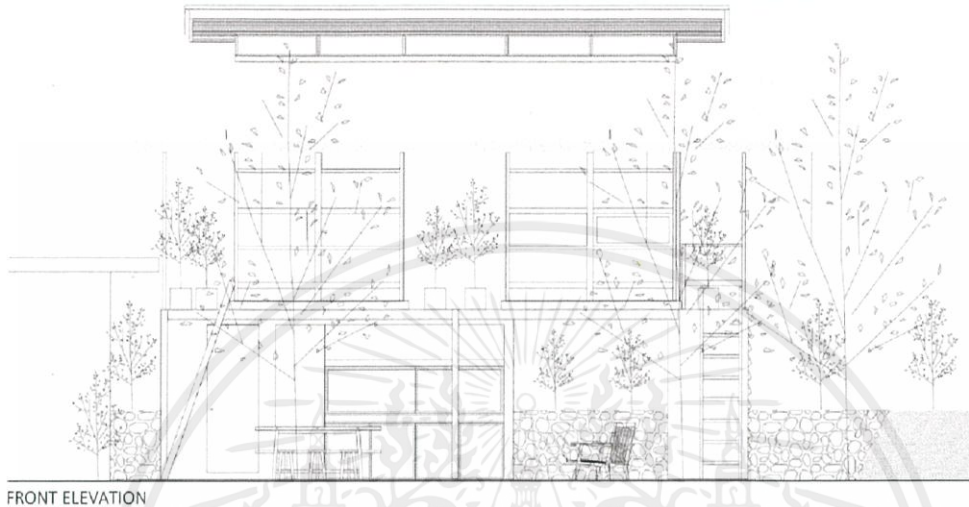
### 3.2.3 แนวความคิด

แนวคิดหลัก คือต้องการเชื่อมโยงผู้พักอาศัยกับองค์ประกอบโดยรอบ และใช้ 'การเชื่อมต่อ' นั้นเกิดขึ้นได้ด้วยการสลับลวลุ่มและสร้างช่องว่างระหว่างกันเพื่อกระตุ้นให้เกิดการโต้ตอบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.5 รูปด้านอาคาร



### 3.2.6 โครงสร้างอาคาร

อาคารเป็นอาคารที่มีต้นทุนการก่อสร้างต่ำเนื่องจากเป็นการนำเอาวัสดุที่มีอยู่มาใช้งานใหม่ โดยตัวโครงสร้างของอาคารประกอบไปด้วยการนำเอา ไม้ไผ่ยึดและมุงจากใช้สำหรับเพรชหลักและฝาครอบหลังคาของกระท่อมและปิดผนังด้วยแผงโพลีคาร์บอเนต โดยตัวผนังโพลีจะช่วยบังพื้นที่ใช้สอยส่วนตัวและ เบลอกรอบของอาคารได้

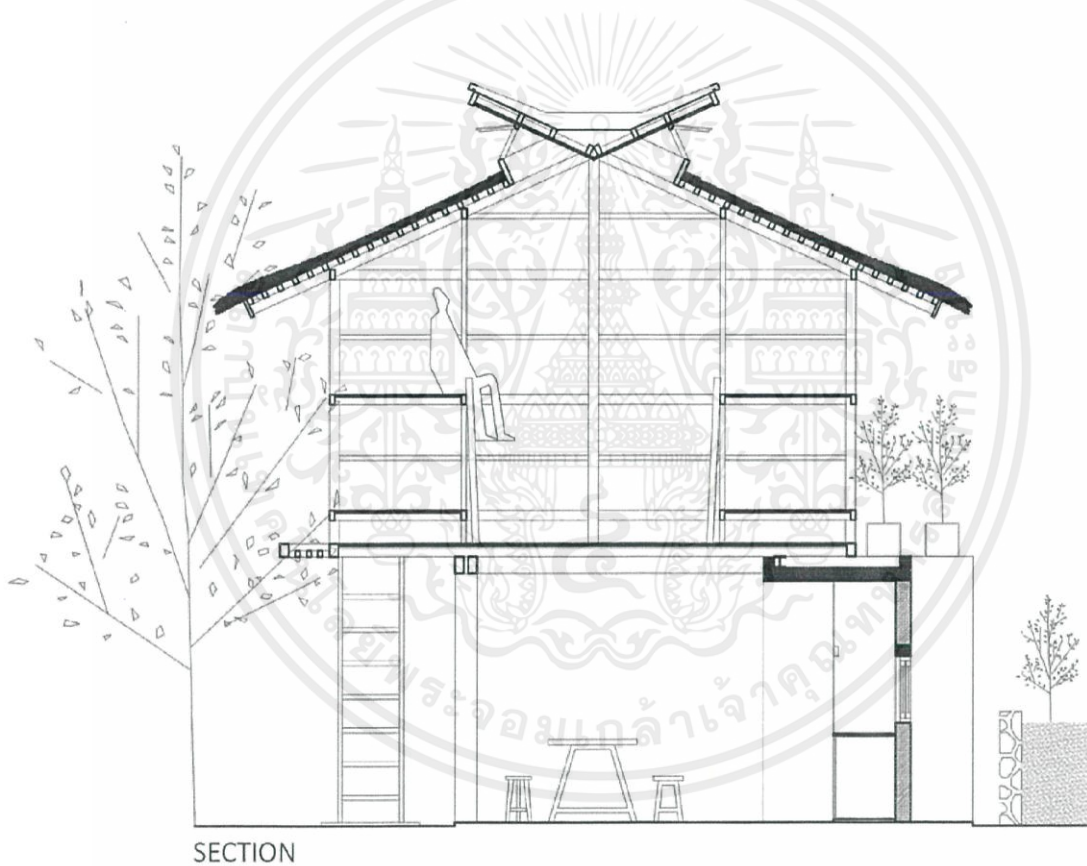


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.7 การใช้พื้นที่ว่าง

มีการใช้พื้นที่ว่างบางส่วนโดยเป็นการเชื่อมโยงระหว่างสเปซภายในและภายนอกอาคาร บริเวณระเบียง จะมีพื้นที่ติดต่อกับสิ่งแวดล้อมด้านนอก

แนวคิดของ 'การเชื่อมต่อ' นั้นเกิดขึ้นได้ด้วยการสลับอลูมิเนียมและสร้างช่องว่างระหว่างกันเพื่อกระตุ้นให้เกิดการโต้ตอบ การจัดเรียงของโครงข้อมูลที่แยกต่างหาก - โยสตั่งพื้นที่นอนหลับห้องน้ำและห้องครัวเล็ก ๆ - ตามสองชั้นสร้างโครงข้อมูลที่แบบเปิดที่มีช่องว่างทั่วไประเบียงและช่องว่าง ผ่านช่องว่างเหล่านี้ผู้คนสามารถเพลิดเพลินไปกับพื้นที่ส่วนกลางและความเขียวขจีโดยรอบทั้งหมดภายใต้หลังคาเดียวกันกับสกายไลท์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



พื้นที่ให้ความรู้สึกของการเชื่อมต่อระหว่างผู้คนและสภาพแวดล้อมโดยรอบ แยกผู้เข้าพักจะได้สัมผัสกับการใช้ชีวิตในบรรยากาศสวนในขณะที่มีพื้นที่ส่วนตัวที่ล้อมรอบมากขึ้น นอกเหนือจากการเชื่อมต่อกับธรรมชาติแล้วโครงการยังมีความรับผิดชอบต่อธรรมชาติเนื่องจากกระบวนการก่อสร้างที่ง่ายต้นทุนต่ำธรรมชาติรีไซเคิลได้และการใช้วัสดุในท้องถิ่น

### 3.2.8 สิ่งที่น่าสนใจ

- 1) แนวคิดการทำอาคารเชื่อมโยงระหว่างผู้พักอาศัยและสภาพแวดล้อมภายนอก
- 2) ลักษณะการเปิดสเปซ เชื่อมที่ว่างภายในอาคารกับสภาพแวดล้อมด้านนอก
- 3) ลักษณะการเปิดช่องแสงให้กับอาคาร การเลือกใช้วัสดุที่สามารถช่วงให้อาคารภายในสว่างและสามารถบดบังในส่วนที่เป็นพื้นที่ส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3 The Laboratory hotel & Across The Universe café



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

The Laboratory Hotel เป็นโฮสเทลขนาดเล็กริมถนนศิริมิ่งคลาจารย์ซึ่งติดกับท้ายซอยนิมมานเหมินท์ 9-11 ในจังหวัดเชียงใหม่ เปิดตัวในรูปแบบห้องทดลองทางวิทยาศาสตร์ตรงตามชื่อเรียก อันมาจากความชอบและความสนใจส่วนตัวของผู้เป็นเจ้าของ โดยปรับปรุงสถานที่เดิมซึ่งเคยเป็นแกลเลอรีสีสันดูขาดด้วยการเปลี่ยนมาใช้โทนสีขาว น้ำตาลอ่อน และเทาที่ดูสะอาดผ่อนคลายตกแต่งผนังภายในทั้งหมด แต่คงโครงสร้างหลักของอาคารเดิมไว้ และแบ่งพื้นที่ออกเป็นสองฟังก์ชันคือ คาเฟ่ชื่อ Across the Universe Cafe และห้องพักในโฮสเทล

### 3.3.1 ตำแหน่งที่ตั้ง

64 ถนนศิริมิ่งคลาจารย์ ตำบลสุเทพ อำเภอเมืองเชียงใหม่ เชียงใหม่ 50200

### 3.3.2 แนวคิด

เจ้าของและผู้ออกไอเดีย ของโรงแรมแห่งนี้เล่าว่า เดิมทีโรงแรมแห่งนี้เป็นแกลเลอรีและร้านกาแฟที่ถูกรีโนเวทขึ้นด้วยระยะเวลา 8 เดือน โดยยังคงใช้โครงสร้างเดิมบางส่วน รวมเข้ากับความรักและหลงใหลในของสะสมที่มีกลิ่นอายห้องทดลองสไตล์วิทยาศาสตร์ และกลายมาเป็น The Laboratory ในที่สุด

### 3.3.3 การออกแบบ

#### 3.3.3.1 Charming of the Old Stuffs

ภายในโรงแรมและโซนล็อบบี้ ถูกตกแต่งด้วยของสะสมหลากหลาย ทั้งภาพวาดแสดงกล้ามเนื้อ และส่วนประกอบต่าง ๆ ของร่างกายมนุษย์ โครงกระดูกไดโนเสาร์ แมลงสตัฟฟ์ และหลอดทดลองรูปทรงแปลกตา ผสมผสานเสน่ห์ความวินเทจผ่านการใช้โทนสี และเฟอร์นิเจอร์ไม้ จัดวางบนรวมกันและกลายเป็นอีกหนึ่งงานศิลปะที่ถ่ายทอดเรื่องราวของห้องทดลอง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.3.2 GLASS HOUSE

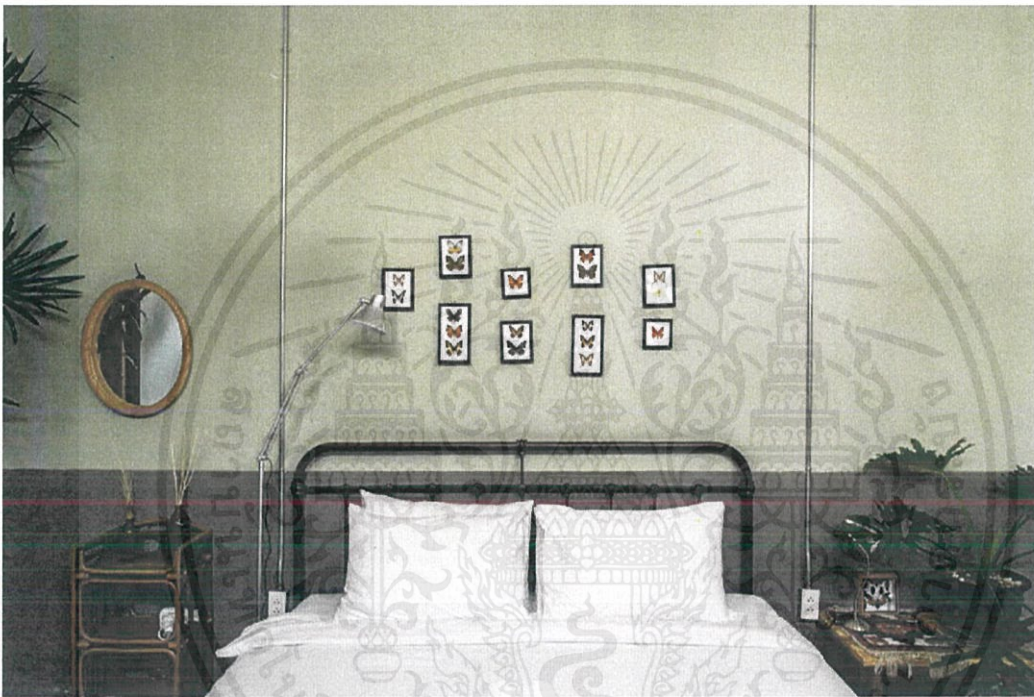
ด้านนอกถูกสร้างให้ใกล้ชิดกับธรรมชาติด้วยการตกแต่งราวกับห้องเรือนกระจก ที่เน้นความธรรมชาติ สว่างสบายตา ประดับประดาไปด้วยต้นไม้ พร้อมงาน Exhibition จากศิลปินมากมายหลายตาที่หมุนเวียนกันเข้ามาให้จัดแสดงอยู่เรื่อย ๆ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.3.3 Experience the Vintage Vibe

พื้นที่ทางเดินชั้นสองถูกรีโนเวทและตกแต่งผนังด้วยกระเบื้องสีเขียวตัดกับบานประตูไม้ เพิ่มกลิ่นอายความวินเทจ แรงบันดาลใจในการตกแต่งแต่ละห้องมาจากห้องพักในโรงเรียนเก่า ที่เน้นเรื่องราวการตกแต่งแต่ละห้องแตกต่างกันไป แต่ยังคงเป็นธีมเดียวกันด้วยโทนสี เพอร์นิเจอร์ และของตกแต่งและความสะดวกสบายให้ผู้เข้าพักได้ประสบการณ์และบรรยากาศที่ต่างกันออกไปทุกครั้งที่เข้าพัก



### 3.3.3.4 Across the Universe Cafe

โซนคาเฟ่ภายในโรงแรม ที่ถูกตั้งชื่อว่า Across The Universe Cafe ตามเพลงดังของ The Beatles เปิดให้บริการตั้งแต่ 10.00 - 23.00 น.ถึงแม้การตกแต่งจะแตกต่างจากฝั่งโรงแรมไปบ้าง แต่ยังคงผสมผสานกลมกลืนไปกับความวินเทจ และโครงสร้างสถาปัตยกรรมเดิม ในรูปแบบและบรรยากาศของโบสถ์สมัยก่อน เพอร์นิเจอร์ถูกสั่งทำขึ้นใหม่เพื่อให้ได้โบสถ์ที่ผสมผสานความวินเทจในสมัยนั้น จะเห็นได้จากโต๊ะและเก้าอี้ยาวที่ตั้งใจให้เป็นพื้นที่แลกเปลี่ยนพูดคุย สำหรับลูกค้า และผู้ที่เข้ามาแฮงค์เอาท์ได้ร่วมนั่งโต๊ะเดียวกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ในช่วงกลางคืนโซนนี้จะถูกเปลี่ยนเป็นบาร์สำหรับนั่งชิลล์ เมนูแนะนำของที่นี้จะเน้นอาหารทานง่าย อย่างสปาเก็ตตี้ สลัดผัก และเครื่องดื่มให้นั่งเพลิน

### 3.3.4 สิ่งที่น่าสนใจ

- 1) การปรับอาคารจากอาคารที่ทึบตันให้เป็นอาคารที่แสงสว่าง เข้าถึง บรรยากาศภายในอาคารไม่อึดอัด
- 2) การปรับอาคารจากเดิมให้กลายเป็นเหมือนเรือนกระจก และการเลือกใช้ของเพื่อให้เข้ากับงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 OB OON BOTIQUE HOTEL

OB-OON



โลโก้ OB OON BOUTIQUE HOTEL

อาคารพาณิชย์เก่าแก่ 4 ชั้น ซึ่งมีอายุมากกว่า 30 ปีตั้งอยู่ โดยแต่เดิมถูกใช้งานเป็นอาคารออฟฟิศของบริษัทสถาปนิก Terra Architects ภายในเวลาต่อมา จึงถูกปรับเปลี่ยน เพิ่มเติมฟังก์ชันเป็นโรงแรมบูทีคเล็กๆ ที่ชื่อว่า Ob Oon Boutique Hotel ซึ่งมีห้องนอนเพียงแค่ 8 ห้องเท่านั้น ซึ่งแต่ละห้องต่างก็มีความพิเศษที่การตกแต่งและการวางแผนผังห้องนั้นจะไม่ซ้ำรูปแบบกัน และยังมีแนวคิดในการออกแบบ ที่แสดงถึงความปราณีตและความอบอุ่นจากคนในครอบครัว นั่นคือ ความทรงจำในวัยเด็กกับคุณยายที่เจ้าของโรงแรม

#### 3.4.1 ผู้ออกแบบ

สถาปนิก Terra Architects

#### 3.4.2 แนวคิด

“Feel the Local Warmth คือ Slogan ของโรงแรมเรา เพราะเราอยากให้ทุกคนที่เข้าพักรู้สึกถึงความอบอุ่น ความผ่อนคลาย ในแบบฉบับของบ้านไม้เล็กๆสมัยก่อน ซึ่งหาได้ค่อนข้างยากในปัจจุบัน” แนวคิดของเจ้าของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4.3 การออกแบบ

Mood & Tone ของโรงแรม ได้มาจาก สีน้ำตาล จากสีของไม้ เนื่องจากบ้านคุณยายเป็นบ้านไม้ วัสดุที่ใช้ในโรงแรมจึงอยากให้ไม้มาผสมผสานอยู่ในทุกๆที่ ส่วนอีกสีคือ สีเขียว ที่ได้รับแรงบันดาลใจจากสีของธรรมชาติเช่นต้นไม้ ใบไม้ นอกจากนั้นยังเป็นสีผ้าม่านที่คุณยายเลือกใช้ จึงเป็นสีที่สามารถสื่อถึงบ้านคุณยายได้เป็นอย่างดีอีกด้วย โดยสีเขียวที่เลือกใช้ในการตกแต่งโรงแรม จะเป็นโทนสีเขียวอ่อน-เข้ม ไม่ใช่สีฉูดฉาด แต่ใช้สีเขียวที่ดูอบอุ่น ละมุนตา เพื่อเป็นการสร้างความผ่อนคลายให้กับแขกผู้เข้าพัก



การออกแบบ ประตู หน้าต่าง ล้วนถอดแบบมาจากบ้านคุณยายทั้งสิ้น มากไปกว่านั้นยังนำรายละเอียดเล็กๆ ใส่เข้ามาในงานออกแบบด้วย เช่น หน้าต่างที่บ้านคุณยายใช้กระจกแบบใสและแบบขุ่นติดสลับกัน กระจกที่ Ob Oon Boutique Hotel จึงใช้แบบนี้เช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนของรีเซปชั่น คาเฟ่ โต๊ะรับประทานอาหาร จะอยู่บริเวณโถงต้อนรับในพื้นที่ชั้น 1 ซึ่งพื้นที่ตรงนี้สามารถเป็นได้ทั้งที่รับประทานอาหารเช้าของลูกค้าในตอนกลางวัน ที่พบปะพูดคุยแลกเปลี่ยนความคิดเห็นของผู้เข้าพัก หรือเป็นที่ประชุมลูกค้าของ Terra Architects ก็สามารถรองรับการใช้งานได้อย่างอเนกประสงค์และคุ้มค่ากับพื้นที่ ที่มีค่อนข้างจำกัด



พื้นที่โถงรับแขกมีการคุมโทนสีเขียวและน้ำตาลจากไม้เป็นสีหลัก มีช่องเปิดที่แสงธรรมชาติส่องถึงภายในห้อง อีกทั้งมีการนำของเก่ามาตกแต่ง เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โคมไฟ รวมไปถึงของตกแต่งเล็กๆน้อยๆอย่างแจกันดอกไม้หรือชวดยา มาประดับ เพื่อเป็นการสะท้อนแนวคิด บ้านคุณยาย ให้เห็นเด่นชัดมากขึ้น รวมทั้งเป็นการสร้างบรรยากาศ Feel like home ให้แก่ผู้เข้าพักได้เกิดความประทับใจในการมาเยือนแต่ละครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 3.4.3.1 การใช้เส้น ฟอรั่ม

เส้นสายของขอบหน้าต่างมีลักษณะเป็นบานโค้ง ซึ่งเป็นการผสมผสานกันระหว่างไม้จริง และไม้ Vaneer หุ้มไม้อัดตรงกรอบส่วนโค้งข้างบนหน้าต่าง เป็นการช่วยสร้างบรรยากาศภายในโรงแรมให้ดูนุ่มนวลและผ่อนคลายมากยิ่งขึ้น

#### 3.4.4 สิ่งที่น่าสนใจ

คือการใช้ฟอรั่ม ของโค้ง ในการทำซุ้มภายในอาคารเพื่อทำให้เกิดจุดเด่นและสามารถปรับใช้พื้นที่ส่วนนั้นให้เกิดประโยชน์และการใช้ฟอรั่มโค้งในการเพิ่มจุดเด่นให้ผนังที่ตอนแรกดูเรียบให้ดูสะดุดตา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 4

### 4.1 พฤติกรรม

#### 4.1.1 พฤติกรรมผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการ หมายถึง เจ้าหน้าที่ซึ่งทำงานภายใต้องค์กรที่รับผิดชอบและบริหารงานใน โครงการเพื่อ บริหารงานให้บรรลุตามเป้าหมายและเพื่ออำนวยความสะดวกให้กับผู้เข้าใช้บริการ ผู้ให้บริการ ได้แก่

เจ้าหน้าที่พนักงานอำนวยความสะดวกต่างๆภายในโครงการผู้ให้บริการ สามารถแยกเป็นได้ 3 ประเภท ได้แก่

1. ฝ่ายบริหาร (Management Team) คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับมันสมองของ โครงการ เช่น ผู้จัดการฝ่ายต่างๆ

2. เจ้าหน้าที่ (Staff) คือ บุคคลที่ทำงานภายในโครงการ แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำ เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์, เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัย, ฝ่ายแคชเชียร์, ฝ่ายลงทะเบียนต่างๆ เป็นต้น

3. พนักงานทั่วไป (General Staff) คือ บุคคลที่ทำงานจัดการบริการส่วนต่างๆ เช่น พนักงานครัว พนักงานช่าง พนักงานทำความสะอาด พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้มักทำงานอยู่ในส่วนหลังบ้าน (Back of the House)

#### 4.1.2 พฤติกรรมผู้รับบริการ

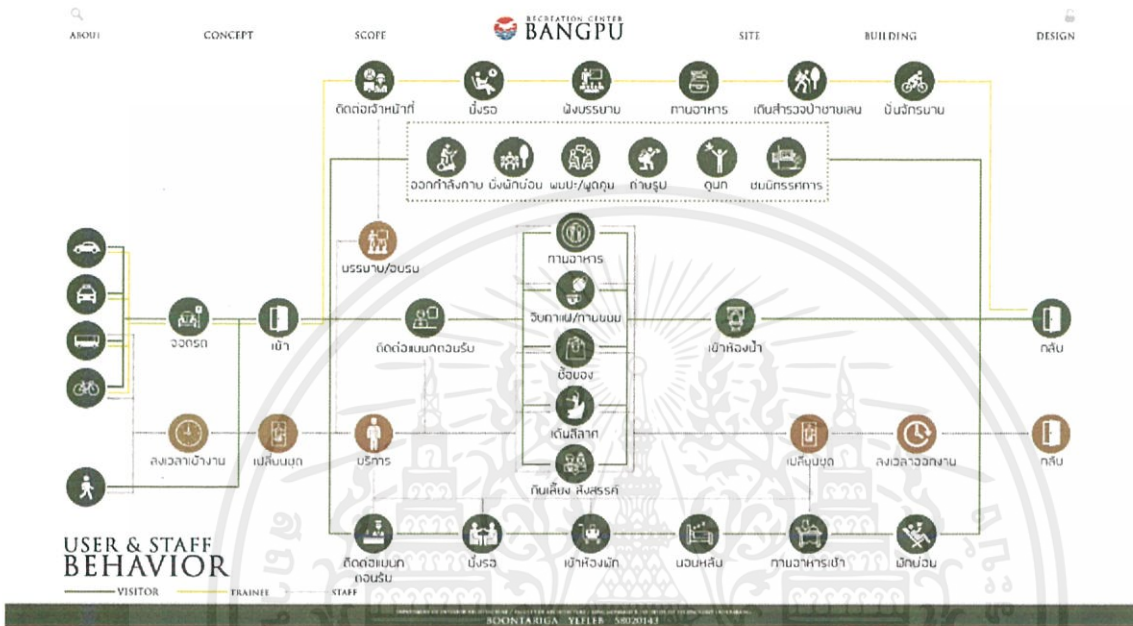
ผู้รับบริการ คือ กลุ่มบุคคลที่มีพฤติกรรมเกี่ยวเนื่องกับโครงการก่อให้เกิดความต้องการพื้นที่ภายใน โครงการ เพื่อที่จะตอบสนองพฤติกรรมของผู้รับบริการนั้นๆ ในการศึกษาผู้ใช้บริการในโครงการสามารถแบ่งได้ 4 ประเภท ได้แก่

1. ผู้เข้ามาเที่ยวชมและศึกษา สภาพแวดล้อมป่าชายเลน
2. นักท่องเที่ยวที่เข้ามาเข้าพักโรงแรม และใช้บริการร้านอาหาร คาเฟ่ ร้านค้า เป็นต้น
3. ประชาชนทั่วไป เข้ามาใช้พื้นที่ส่วนสาธารณะในการออกกำลังกายและชมวิวดูทิวทัศน์ธรรมชาติของบางปู
4. ประชาชนที่เข้ามาใช้พื้นที่ส่วนโรงสึลาค

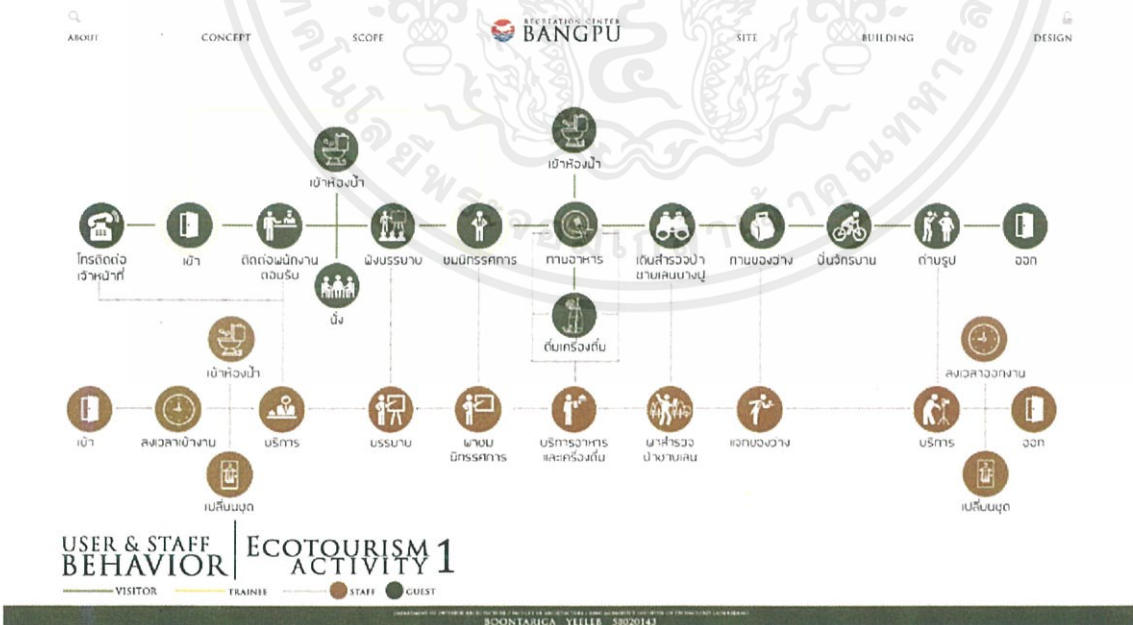
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากข้อมูลข้างต้นสามารถสรุปพฤติกรรมและกิจกรรมที่เกิดขึ้นภายในโครงการได้ดังนี้

1. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการทั้งโครงการ

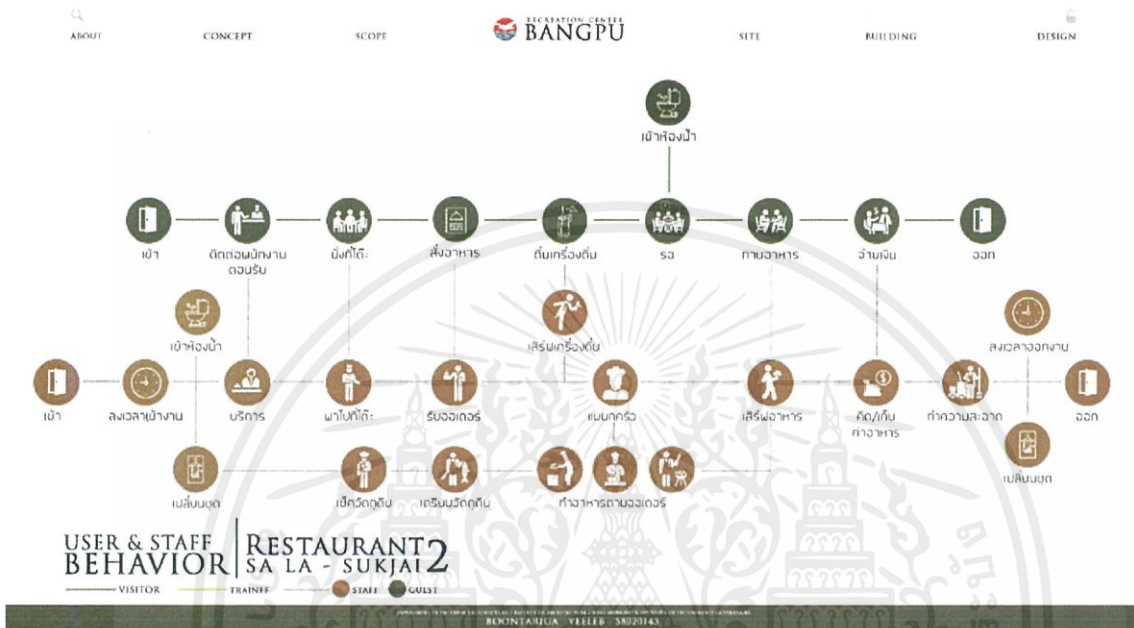


2. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ของโซนเรียนรู้ป่าชายเลน

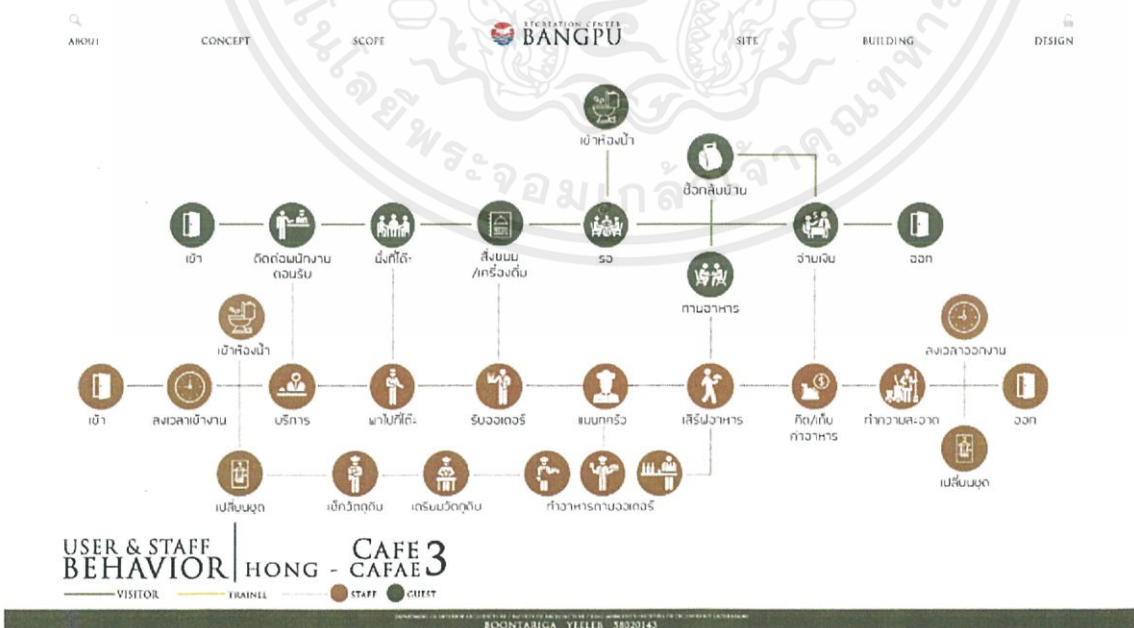


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนร้านอาหาร

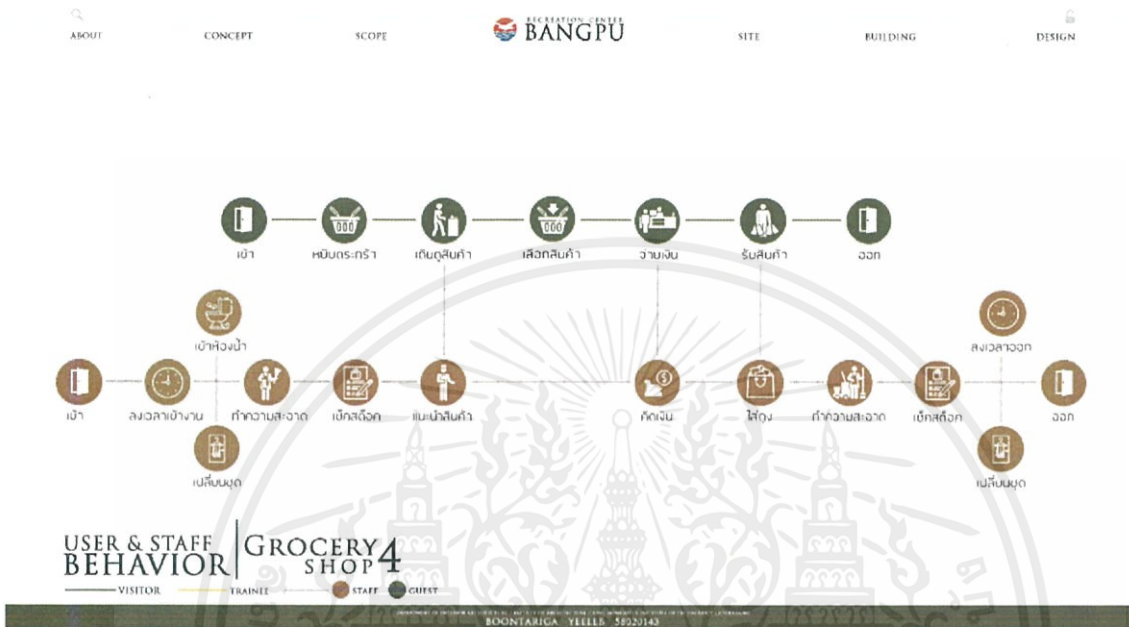


### 4. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนคาเฟ่

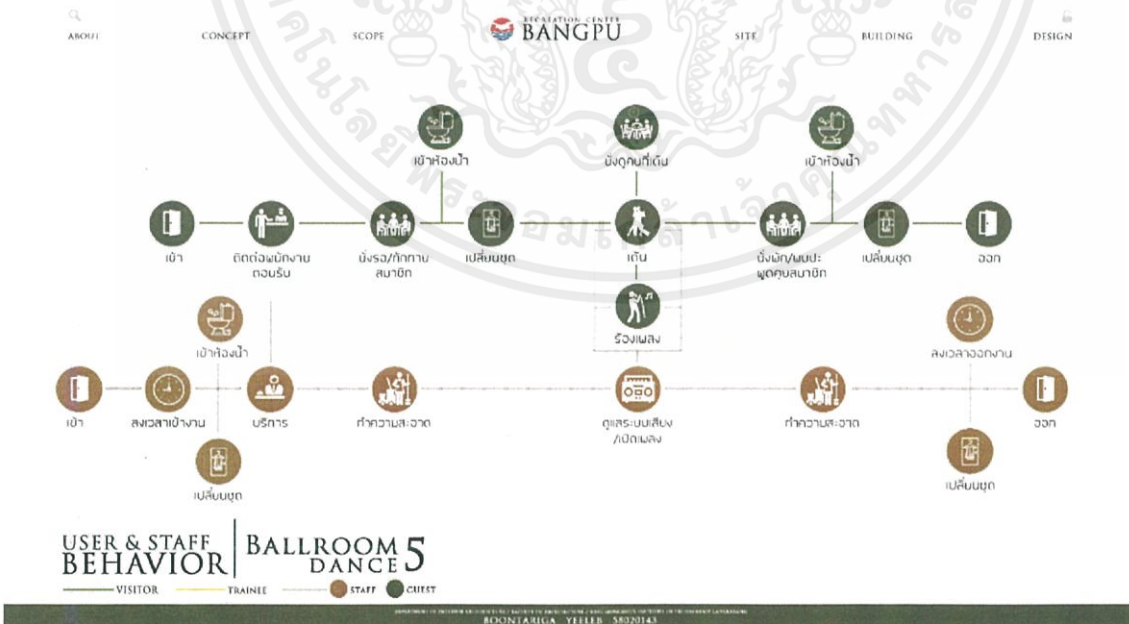


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนร้านค้า



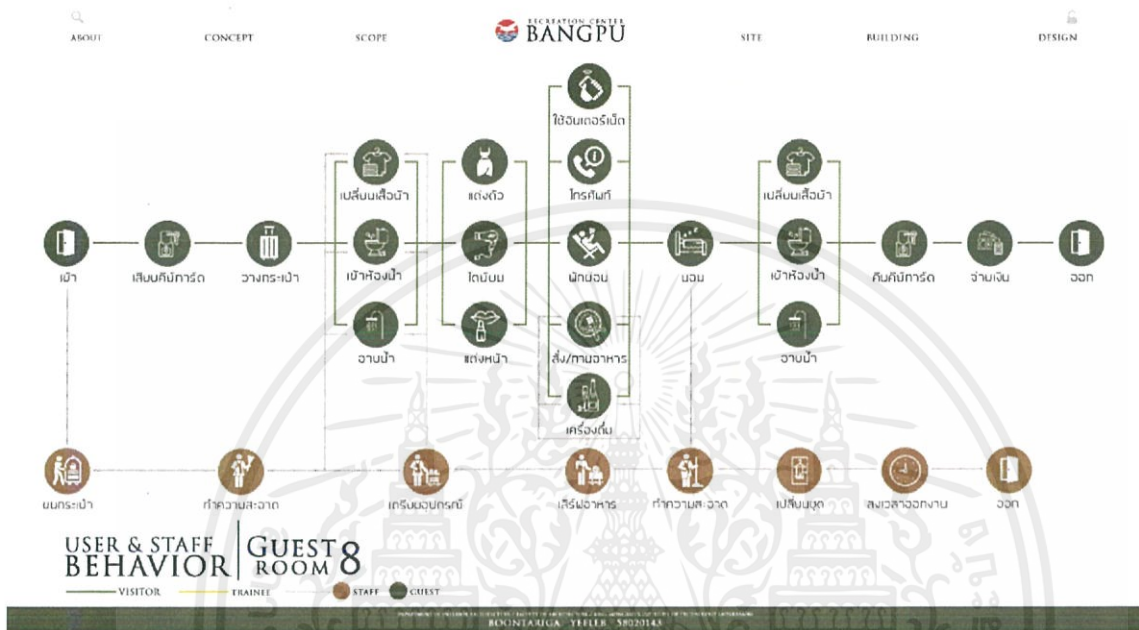
6.พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนโถงลีลาศ



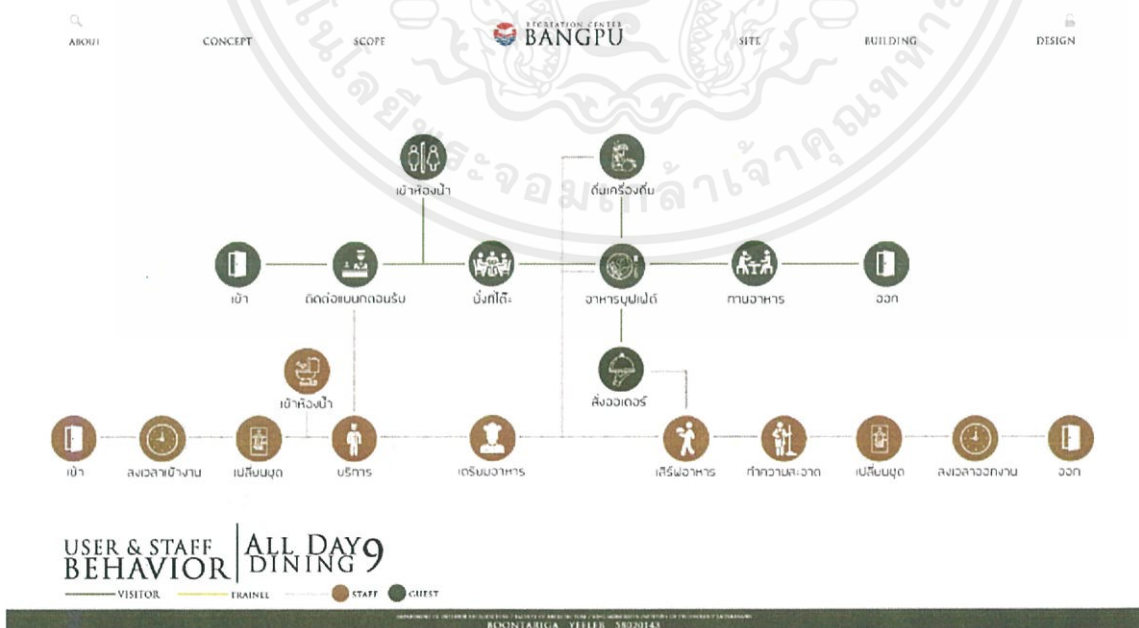
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



9. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนห้องพักโรงแรม

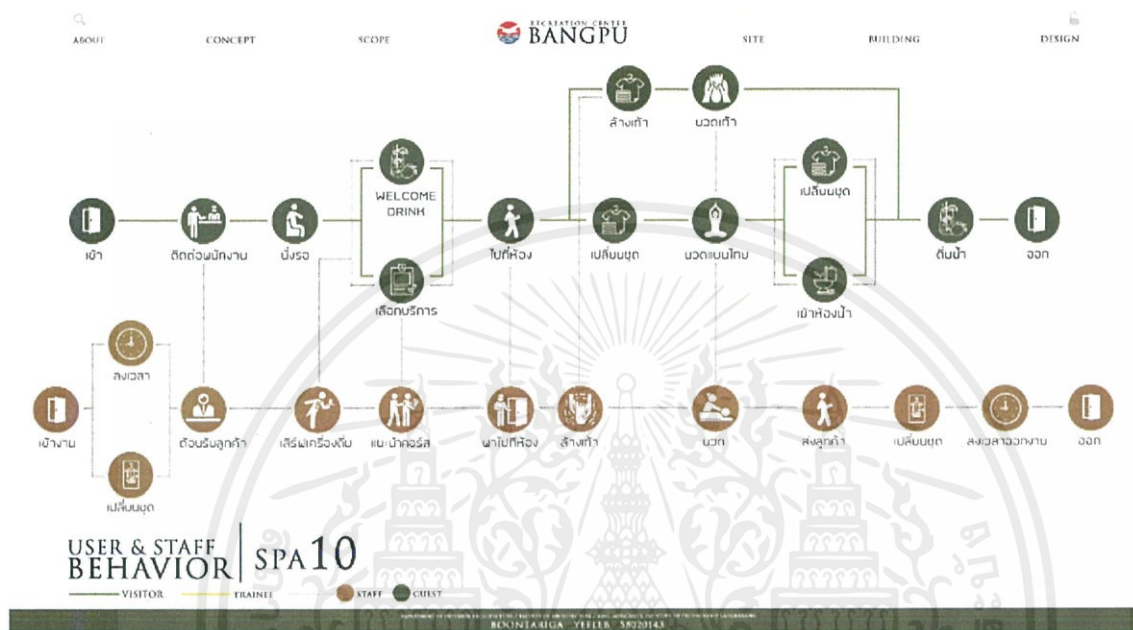


10. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ห้องอาหาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 11. พฤติกรรมผู้ให้บริการและรับบริการ ส่วนสปา



### 4.1.3 การบริหารทรัพยากร

การบริหารทรัพยากร ทางโครงการจะเปิดให้บริการส่วนด้านหน้าพื้นที่สวนสาธารณะและพื้นที่ออกกำลังกายเวลา 05.00-23.00น. โดยเปิดให้บริการทุกวัน แต่พื้นที่อื่นๆภายในโครงการจะเปิดให้บริการในช่วงเวลาที่ไม่เท่ากันตามความเหมาะสมของพื้นที่นั้น ดังนี้

4.1.3.1 บ้านเรียนรู้อาขยเลน เปิดให้บริการ ตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น.

4.1.3.2 เอ็กซ์ซิชั่นบางปู เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น.

4.1.3.3 ร้านอาหาร เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 – 19.00 น.

4.1.3.4 คาเฟ่ เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น.

4.1.3.5 ร้านค้า เปิดให้บริการทุกวัน ตั้งแต่เวลา 09.00 – 16.00 น.

4.1.3.6 โถงลีลาศ เปิดให้บริการทุกวันเสาร์ เวลา 15.00 – 19.00 น.

4.1.3.7 ส่วนจัดเลี้ยง เปิดให้บริการโดยจะต้องติดต่อผู้ดูแลรับผิดชอบเพื่อติดต่อขอใช้พื้นที่ส่วนนี้ และตกลงเวลาในการใช้พื้นที่ดังกล่าว

4.1.3.8 โรงแรม เปิดให้บริการทุกวัน โดยสามารถเข้าเช็คอิน ได้ตั้งแต่เวลา 13.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.1.3.9 ห้องอาหาร เปิดให้บริการทุกวัน โดยจะเปิด 2 ช่วงเวลา ได้แก่ 07.00 – 10.00 น.และเวลา 17.00 – 20.00 น.

4.2 พื้นที่ที่ต้องการ

1.พื้นที่ส่วนบ้านเรียนรู้ป่าชายเลน

ABOUI CONCEPT SCOPE **BANGPU** SITE BUILDING DESIGN

### AREA REQUAIMENT MANGROVE HOUSE 2,3

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>FRONT OFFICE</b>					
2.1	COUNTER	7.38	1	7.38	HUMAN DIMENSION
2.2	TABLE FOR 3 SEAT	8.09	1	8.09	HUMAN DIMENSION
2.3	SHELF OFFICE	0.95	2	1.9	HUMAN DIMENSION
2.4	TV STORAGE UNIT	1.5	1	1.5	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			18.87	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			5.661	
	TOTAL			24.531	
<b>LECTURE ROOM</b>					
3.1	LECTURE CHAIRS	6.948	9	616.32	HUMAN DIMENSION
3.2	TABLE FOR 10 SEAT	7.09	1	7.09	DIMENSION GUIDE
3.3	DISPLAY CABINET	1.439	1	1.439	DIMENSION GUIDE
	SUBTOTAL			70.16	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			21.04	
	SUBTOTAL			91.2	
	STORAGE 15% FOR ALL			13.68	
	TOILET	5	2	10	BUILDING PLAN
	TOTAL			114.88	
	TOTAL (2+3)			129.41	

\*ACTUAL SIZE : MANGROVE HOUSE 145 SQ.M

RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM

BOONTARICA YELLEB 58220143

2.ส่วน exhibition

ABOUI CONCEPT SCOPE **BANGPU** SITE BUILDING DESIGN

### AREA REQUAIMENT 4 EXHIBITION

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>LECTURE ROOM</b>					
4.1	SHOWCASE	7.285	2	14.57	HUMAN DIMENSION
4.2	SHELF	0.95	6	7.6	DIMENSION GUIDE
4.3	SHELF	1.439	6	8.634	DIMENSION GUIDE
4.4	SHOWCASE COUNTER	4.56	4	18.24	HUMAN DIMENSION
4.5	FOOT PRINT	1.618	6	9.708	DIMENSION GUIDE
4.6	SHOWCASE STAND	4.458	6	26.808	DIMENSION GUIDE
	SUBTOTAL			85.56	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			25.668	
	SUBTOTAL			111.228	
	STORAGE 20% FOR ALL			22.245	
	TOILET	5	2	10	BUILDING PLAN
	TOTAL			143.473	

\*ACTUAL SIZE : MANGROVE HOUSE 145 SQ.M

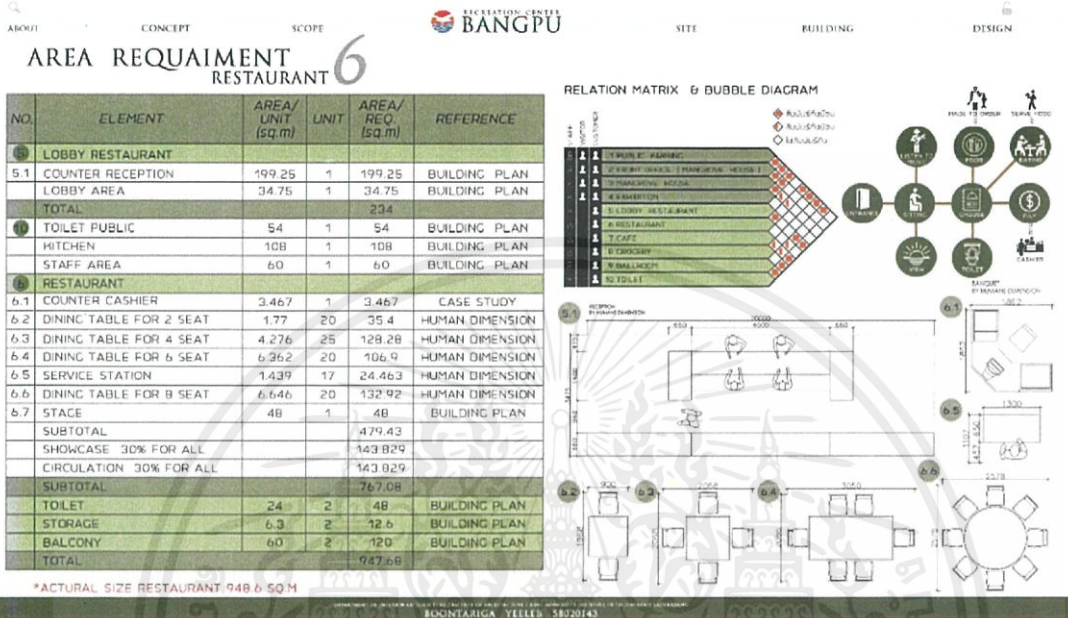
CASE STUDY : HISTORY EXHIBITION , SHOWCASE

RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM

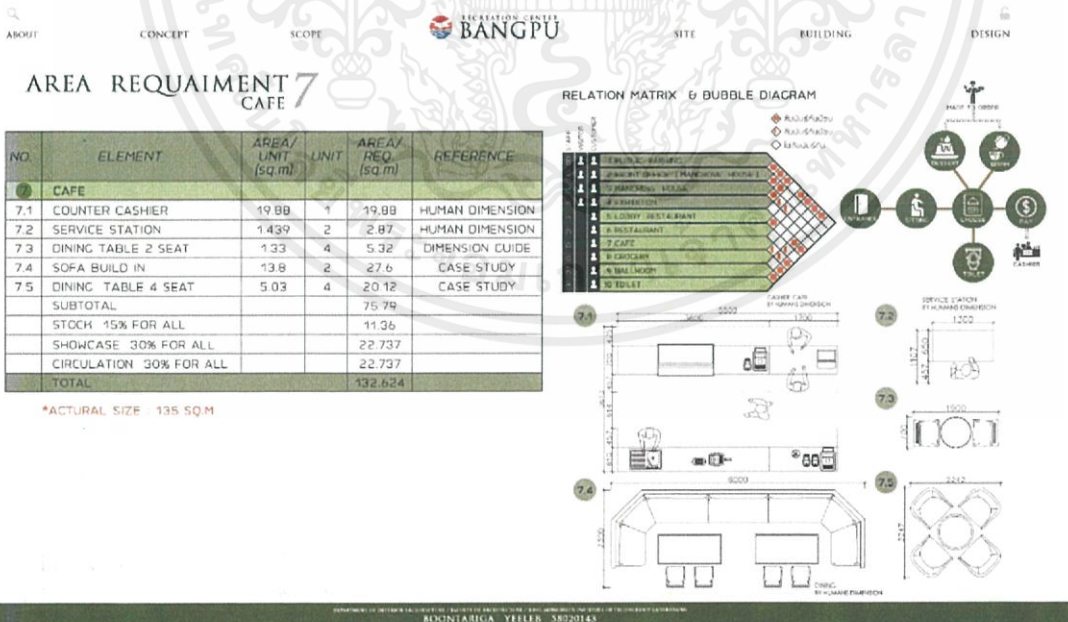
BOONTARICA YELLEB 58220143

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.ร้านอาหาร



### 4.คาเฟ่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

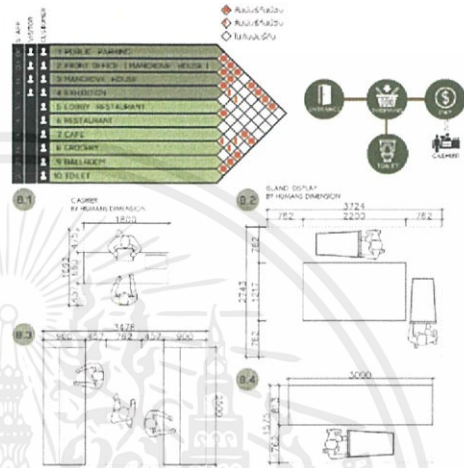
### 5.ร้านค้า

## AREA REQUAIMENT 8 GROCERY

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
0	GROCERY				
B.1	COUNTER CASHIER	2.852	1	2.862	HUMAN DIMENSION
B.2	ISLAND DISPLAY	10.214	2	20.428	HUMAN DIMENSION
B.3	SHELF	8.69	2	17.38	HUMAN DIMENSION
B.4	COUNTER DISPLAY	4.725	3	14.175	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			54.845	
	STORAGE 15% FOR ALL			8.226	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			16.453	
	TOTAL			79.524	

\*ACTURAL SIZE - B4 SQ.M

RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



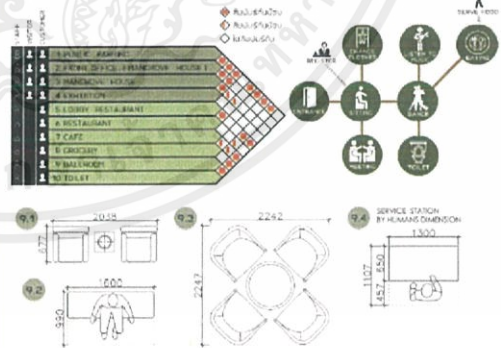
### 6.โถงลีลาศ

## AREA REQUAIMENT 9 BALLROOM

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
0	BALLROOM				
9.1	ARMCHAIR FOR 2 PEOPLE	1.979	10	19.79	BUILDING PLAN
9.2	BENCH	1.504	4	6.016	CASE STUDY
9.3	ARMCHAIR FOR 4 PEOPLE	5.037	6	30.222	DIMENSION GUIDE
9.4	SERVICE STATION	1.439	2	2.878	CASE STUDY
9.5	DANCE AREA	310.8	1	310.8	CASE STUDY
	SUBTOTAL			364.026	
	SHOW CASE 10% FOR ALL			36.402	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			109.207	
	SUBTOTAL			509.635	
	STAGE	34	1	34	BUILDING PLAN
	AUDIO ROOM	36	1	36	BUILDING PLAN
	DRESSING ROOM	24	2	28	BUILDING PLAN
	HALLWAY	90	2	180	BUILDING PLAN
	BALCONY			63	BUILDING PLAN
	TOTAL			850.635	

\*ACTURAL SIZE - HALL 510 SQ.M  
\*ACTURAL SIZE - AREA 859 SQ.M

RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

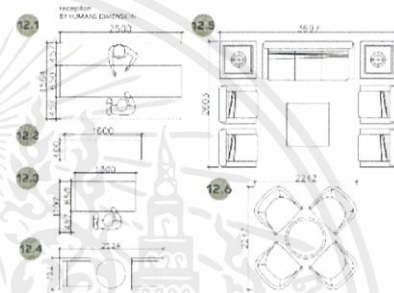
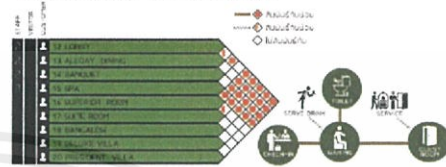
## 10.โรงแรม

### AREA REQUIREMENT<sup>12</sup> RECEPTION HOTEL & LOBBY AREA

NO.	ELEMENT	AREA/UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>10</b>	<b>LOBBY AREA</b>				
12.1	COUNTER RECEPTION	3.91	1	3.91	HUMAN DIMENSION
12.2	CABINET	0.64	2	1.28	CASE STUDY
12.3	SERVICE STATION	1.439	3	4.317	HUMAN DIMENSION
12.4	ARMCHAIR FOR 2 PEOPLE	1.923	9	17.307	DIMENSION GUIDE
12.5	SOFA	9.623	4	38.492	DIMENSION GUIDE
12.6	ARMCHAIR FOR 4 PEOPLE	5.037	6	30.222	DIMENSION GUIDE
	SUBTOTAL			95.528	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			28.658	
	STORAGE 20% FOR ALL			19.105	
	BACK OFFICE 20% FOR ALL			19.105	
	CORRIDOR 50% FOR ALL			47.764	
	SUBTOTAL			210.16	
	TOILET	12	2	12	BUILDING PLAN
	STAIR	24	1	24	BUILDING PLAN
	<b>TOTAL</b>			<b>246.16</b>	

\*ACTUAL SIZE : 250 SQ.M  
รองรับ 70 คน จาก 116 คน ( 60% จากจำนวนแขกทั้งหมด )

#### RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



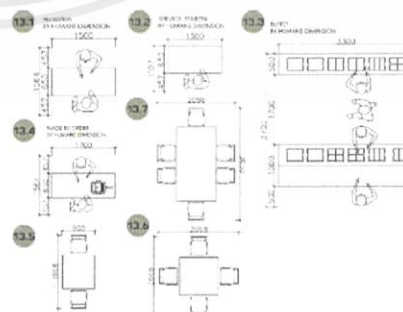
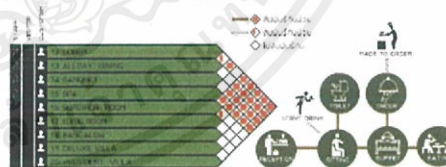
## 11.ห้องอาหาร

### AREA REQUIREMENT<sup>13</sup> ALLDAY DINING

NO.	ELEMENT	AREA/UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>11</b>	<b>ALLDAY DINING</b>				
13.1	COUNTER RECEPTION	2.346	1	2.346	HUMAN DIMENSION
13.2	SERVICE STATION	1.439	3	4.317	HUMAN DIMENSION
13.3	COUNTER BUFFET	12.21	1	5.316	CASE STUDY
13.4	COUNTER COOKING FOR ORDER	2.658	2	2.658	HUMAN DIMENSION
13.5	DINING TABLE 2 SEAT	1.77	13	23.02	HUMAN DIMENSION
13.6	DINING TABLE 4 SEAT	4.27	12	51.24	HUMAN DIMENSION
13.7	DINING TABLE 6 SEAT	6.34	3	19.02	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			107.917	
	STORAGE 15% FOR ALL			16.18	
	HITCHEN 30% FOR ALL			32.375	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			32.375	
	TOILET 15% FOR ALL	16.18	2	32.36	
	<b>TOTAL</b>			<b>221.207</b>	

\*ACTUAL SIZE 224 SQ.M  
รองรับ 80 คน - 70% จากแขกทั้งหมด

#### RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

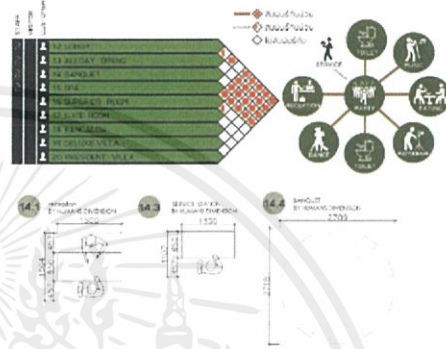
## 12.ห้องจัดเลี้ยง

### AREA REQUAIMENT 14 BANQUET

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>14</b>	<b>BANQUET</b>				
14.1	COUNTER RECEPTION	2,346	1	2,346	HUMAN DIMENSION
14.2	STAGE	157.8	0	157.8	BUILDING PLAN
14.3	SERVICE STATION	1,439	4	5,756	HUMAN DIMENSION
14.4	DINING TABLE 8 SEAT	7,363	40	2,945.2	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			46,042	
	KITCHEN 30% FOR ALL			138,126	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			137,455	
	STAND			154.96	BUILDING GUIDE
	<b>TOTAL</b>			<b>891,632</b>	
	STORAGE	23.4	1	23.4	BUILDING PLAN
	TOILET	9	2	18	BUILDING PLAN
	<b>TOTAL</b>			<b>933,032</b>	

\*ACTUAL SIZE 98096 SQ.M

#### RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



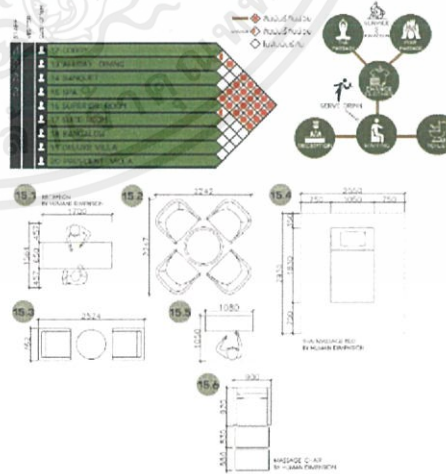
## 13.สปา

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>15</b>	<b>RECEPTION</b>				
15.1	COUNTER RECEPTION	2,658	1	2,658	HUMAN DIMENSION
15.2	ARMCHAIR FOR 4 PEOPLE	5,037	1	5,037	CASE STUDY
15.3	ARMCHAIR FOR 2 PEOPLE	1,923	1	1,923	CASE STUDY
	SUBTOTAL			9,618	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			2,885	
	<b>TOTAL</b>			<b>12,503</b>	
<b>16</b>	<b>THAI TRADITIONAL MASSAGE ROOM</b>				
15.4	THAI MASSAGE BED	7,471	2	14,942	HUMAN DIMENSION
15.5	SERVICE STATION	1,134	1	1,134	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			16,076	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			4,822	
	DRESSING 20% FOR ALL			3,215	
	SUBTOTAL			24,113	
	<b>TOTAL*</b>	24,113	5	120,565	
<b>17</b>	<b>FOOT MASSAGE ROOM</b>				
15.6	MASSAGE CHAIR	1.8	8	10.8	HUMAN DIMENSION
15.5	SERVICE STATION	1,134	1	1,134	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			11,934	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			3,580	
	<b>TOTAL</b>			<b>15,514</b>	
	<b>TOTAL</b>			<b>148,582</b>	
	TOILET 30% FOR ALL			44,574	
	STORAGE 20% FOR ALL			29,716	
	<b>TOTAL</b>			<b>222,872</b>	

\*ACTUAL SIZE 224 SQ.M ว่างรับ 18 คน 15% จากทั้งหมด

### AREA REQUAIMENT 15 SPA

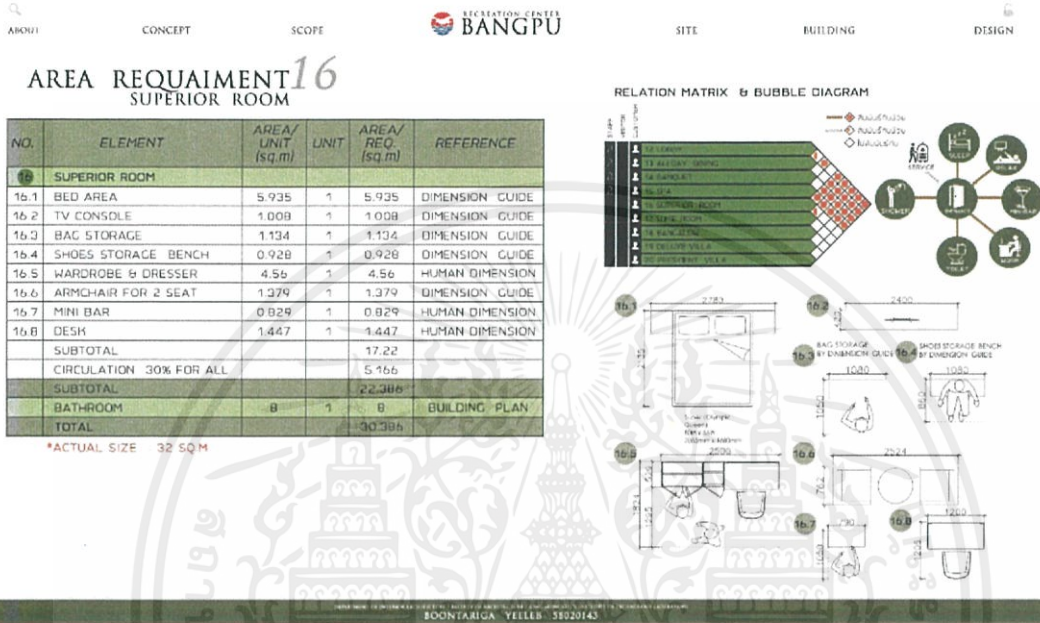
#### RELATION MATRIX & BUBBLE DIAGRAM



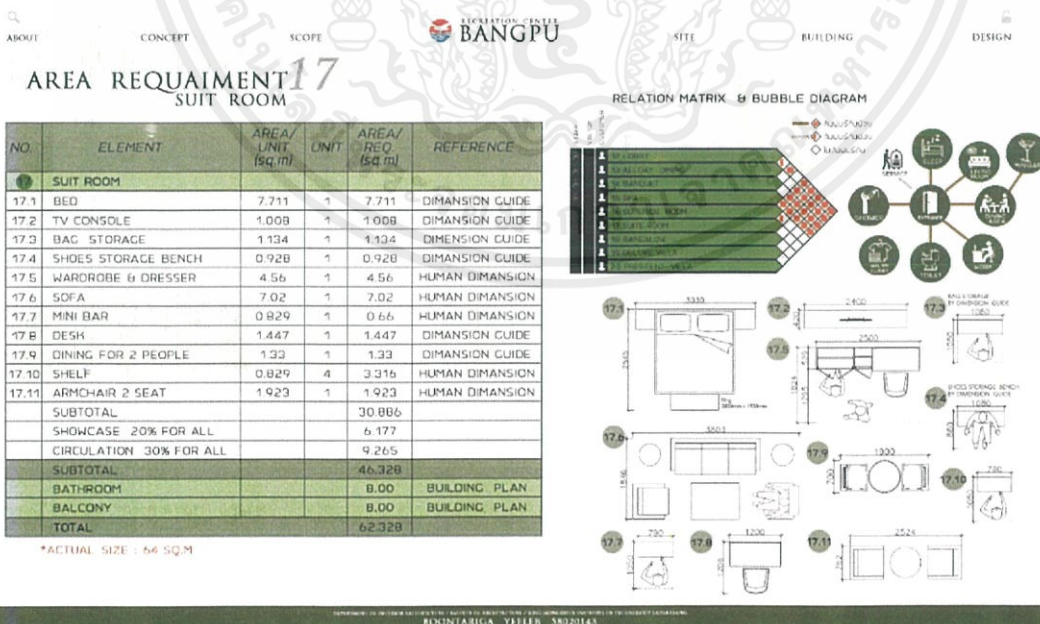
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14.ห้องพัก โดยประกอบไปด้วย 5 แบบ ดังนี้

14.1 ห้องพัก superior room type



14.2 suite room type



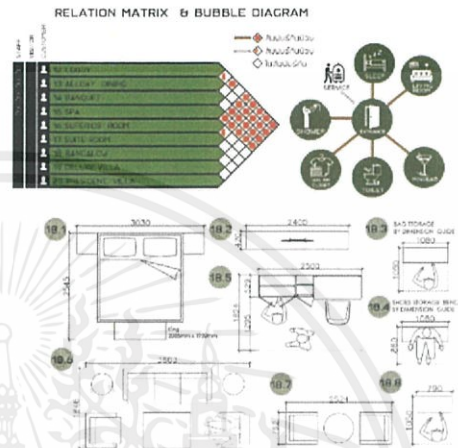
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14.3 bungalow

AREA REQUIREMENT **18**  
BANGALOW

NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>18</b>	<b>BANGALOW</b>				
18.1	BED	7.711	1	7.711	DIMENSION GUIDE
18.2	TV CONSOLE	1.008	1	1.008	DIMENSION GUIDE
18.3	BAG STORAGE	1.134	1	1.134	DIMENSION GUIDE
18.4	SHOES STORAGE BENCH	0.928	1	0.928	DIMENSION GUIDE
18.5	WARDROBE & DRESSER	4.56	1	4.56	HUMAN DIMENSION
18.6	SOFA	7.02	1	7.02	HUMAN DIMENSION
18.7	ARMCHAIR FOR 2 PEOPLE	1.923	1	1.923	HUMAN DIMENSION
18.8	MINI BAR	0.824	1	0.824	HUMAN DIMENSION
	SUBTOTAL			25.113	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			7.5339	
	<b>TOTAL</b>			<b>32.646</b>	
	BALCONY	3	1	3	BUILDING PLAN
	BATHROOM	10.5	1	10.5	BUILDING PLAN
	<b>TOTAL</b>			<b>46.146</b>	

\*ACTUAL SIZE 47.5 SQ.M

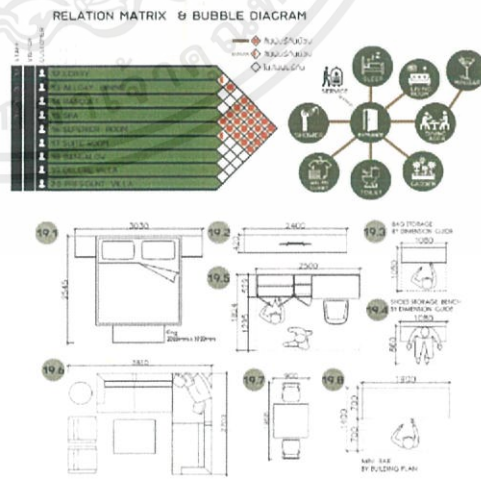


14.4 deluxe villa

AREA REQUIREMENT **19**  
DELUXE VILLA

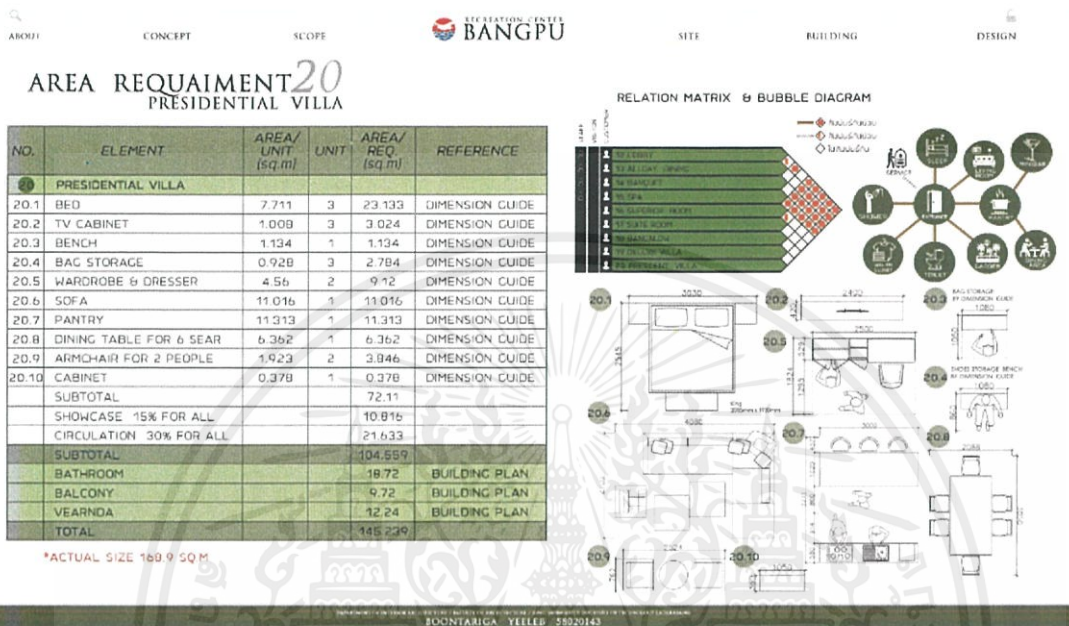
NO.	ELEMENT	AREA/ UNIT (sq.m)	UNIT	AREA/ REQ. (sq.m)	REFERENCE
<b>19</b>	<b>DELUXE VILLA</b>				
19.1	BED	7.711	1	7.711	DIMENSION GUIDE
19.2	TV CONSOLE	1.008	1	1.008	DIMENSION GUIDE
19.3	BAG STORAGE	1.134	1	1.134	DIMENSION GUIDE
19.4	SHOES STORAGE BENCH	0.928	1	0.928	DIMENSION GUIDE
19.5	WALKING IN CLOSET	4.56	1	4.56	BUILDING PLAN
19.6	SOFA	10.287	1	10.287	DIMENSION GUIDE
19.7	DINING TABLE 2 SEAT	1.923	1	1.923	DIMENSION GUIDE
19.8	MINI BAR	2.6	1	2.6	BUILDING PLAN
	SUBTOTAL			30.151	
	CIRCULATION 30% FOR ALL			9.045	
	<b>SUBTOTAL</b>			<b>39.196</b>	
	BALCONY	15.11	1	15.11	BUILDING PLAN
	GARDEN	10	1	10	BUILDING PLAN
	BATHROOM	8.5	1	8.5	BUILDING PLAN
	<b>TOTAL</b>			<b>72.806</b>	

\*ACTUAL SIZE 73.21 SQ.M



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14.5 presidential villa



บทที่ 5

5.1 สภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

สภาพแวดล้อมภายในโครงการเนื่องจากเป็นอาคารที่มีการสร้างมานานหลายสิบปี แม้จะยังแข็งแรงแต่ภายในอาคารการตกแต่งล้าสมัย และเก่ามาก ทำให้ต้องมีการออกแบบปรับปรุงปรับภาพลักษณ์ให้ดีขึ้น โดยอาคารส่วนใหญ่เป็นอาคารชั้นเดียว โครงสร้างปูน สภาพแวดล้อมภายในวัสดุปิดผิวต่างๆ ค่อนข้างเก่า ดังนั้นจึงมีการเลือกวัสดุต่างๆมาใช้ในการปิดผิวและ ปรับภาพลักษณ์ของโครงการให้สวยงาม

งานระบบภายในอาคารประกอบไปด้วย

1. แอร์แบบฝังซ่อนในฝ้าเพดาน

คือ แอร์คอยล์เปลือยซ่อนในฝ้า แอร์เปลือยหรือแอร์ต่อท่อลม ซึ่งจะมีลักษณะเป็นคอยล์เปลือยซ่อนไว้ใต้ฝ้า แล้วต่อท่อส่งลมเย็นออกมายังจุดที่ต้องการ (Ceiling Concealed Type)

2. กังหันลม

เป็นพลังงานจากธรรมชาติที่สามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้ มนุษย์เราได้ใช้ประโยชน์จากพลังงานลมมานานหลายพันปี ในการอำนวยความสะดวกสบายแก่ชีวิต เช่น การแล่นเรือใบขนส่งสินค้าไปได้ไกลๆ การหมุนกังหันวิดน้ำ การหมุนโมหินบดเมล็ดพืชให้เป็นแป้ง ในปัจจุบันมนุษย์จึงได้ให้ความสำคัญและนำมาใช้ประโยชน์มากขึ้น โดยการนำมาใช้ผลิตกระแสไฟฟ้า เนื่องจากพลังงานลมมีอยู่โดยทั่วไป ไม่ต้องซื้อ เป็นพลังงานที่สะอาด ไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก่อให้เกิดอันตรายต่อสภาพแวดล้อม และสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้อย่างไม่รู้จักรัศมี “ กังหันลม ” เป็นอุปกรณ์ชนิดหนึ่งที่ถูกนำมาใช้สกัดพลังงานจลน์ของกระแสลม และเปลี่ยนให้เป็นให้เป็นพลังงานกล จากนั้นจึงนำพลังงานกลมาใช้ประโยชน์ กล่าวคือ เมื่อกระแสลมพัดผ่านใบกังหัน จะเกิดการถ่ายทอดพลังงานจลน์ไปสู่ใบกังหัน ทำให้กังหันหมุนรอบแกน สามารถนำพลังงานจากการหมุนนี้ไปใช้งานได้

กังหันลมที่ใช้กันมากในประเทศไทยตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน ได้แก่ กังหันลมแบบใบกังหันไม้ ใช้สำหรับดูดระเหยน้ำเข้านาข้าวบริเวณจังหวัดฉะเชิงเทรา กังหันลมใบเสื่อลำแพน ใช้ดูดระเหยน้ำเค็มเข้านาเกลือบริเวณ จังหวัดสมุทรสงคราม และกังหันลมแบบใบกังหันหลายใบ ทำด้วยแผ่นเหล็กใช้สำหรับสูบน้ำจากบ่อน้ำบาดาลขึ้นไปเก็บในถังกักเก็บ ส่วนการใช้กังหันลมเพื่อผลิตกระแสไฟฟ้ายังอยู่ในระหว่างการทดสอบและพัฒนาอยู่ ซึ่งมีอยู่ภายในโครงการบางปูอยู่แล้ว

### 3. Stage Lighting สำหรับห้องจัดเลี้ยงและโถงลีลาศ แสงไฟเวที (Stage Lighting)

ระบบแสงที่ใช้ในงานคอนเสิร์ต งาน อีเว้นท์ต่างๆ โรงละคร งานแสดงต่างๆรวมถึงงานแสดงศิลปะ ซึ่งในปัจจุบันหมายรวมถึง เอฟเฟกต์ต่างเช่น เลเซอร์ เครื่องสร้างควันต่างๆเข้าไปด้วย

อุปกรณ์หลักๆของระบบแสงไฟเวทีประกอบด้วย สายไฟ สายสัญญาณ เครื่องควบคุมการหรี่ไฟ (Dimmer) โคมไฟรูปแบบต่างๆ และบอร์ดควบคุมไฟ

หน้าที่หลักของไลท์ติ้งหรือระบบแสงไฟคือ

1. ทำให้มองเห็นสิ่งที่กำลังเกิดขึ้นบนเวทีหรือเกิดขึ้นในการแสดง
2. สร้างให้เห็นถึงมิติของเวที และความรู้สึก
3. กำหนดจุดสนใจของผู้ชม
4. สร้างอารมณ์ความรู้ด้วยสีสันทันทีเลือกใช้
5. ทำให้จินตนาการได้ถึงเวลาที่ต้องการจะบ่งบอกประกอบกับการแสดงนั้น โดยใช้สีและทิศทางของแสง
6. ใช้เป็นวิวทิวทัศน์บนเวที เช่นลวดลาย โกโบ (Gobo)
7. อาจถูกเลือกใช้เพียงบางตำแหน่งบนเวที เพื่อให้ผู้ชมเห็นเท่าที่ผู้ออกแบบต้องการให้เห็นและจินตนาการได้

### 8. ใช้เป็น Visual Effect ร่วมกับแสงเลเซอร์ในงานคอนเสิร์ต และ ดีเจ คุณภาพของแสงที่ดี ดูได้จาก

1. ความเข้มของแสง หรือความสว่างของแสง - วัดเป็นหน่วยของลักซ์ (Lux), ลูเมน (Lumens), หรือ แสงเทียน ขึ้นอยู่กับจุดกำเนิดแสง กำลังงานที่ใช้ การออกแบบโคมและแผ่นสะท้อนแสง ส่วนกรองแสงต่างๆไม่ ว่าจะเป็นเจลลี่ หรือฟิลเตอร์ต่างๆ ระยะทางตกกระทบของแสง สีของพื้นผิวที่ตกกระทบ เป็นต้น โดยง่ายคือเลือกที่กินไฟน้อย แต่สว่างมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. อุณหภูมิของสี วัดเป็นหน่วยของ เคลวิน (Kelvin) - โดยสีที่ปรากฏตัดสินได้จากสีของหลอดไฟ เจล แสง ที่ใช้ กำลังงานที่ใช้ และสีของวัตถุหรือพื้นที่ตกกระทบของแสง - อุปกรณ์ที่ตีหรือจุดกำเนิดแสงที่ตีจะต้องใส่เจล สี แล้วสีไม่เพี้ยน รวมถึงเมื่อผสมสีแล้ว สีของแสงจะผสมกันอย่างไรถูกต้องสวยงาม

3. ทิศทางของแสง - แบ่งแบบกว้างได้ด้วย 3 ปัจจัยคือ 1. คือองค์ประกอบของดวงโคมทั้งหมด แผ่น สะท้อนแสง และเลนส์ 2. ขอบคมและขอบเบลอ (Hard edge and soft edge) 3. ลวดลายโกโบ (Gobo) โดย แสงควรเกิดการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ ไม่เป็นจ้ำ หรือไม่เป็นดวงจ้ำที่จุดใดจุดหนึ่ง

4. จุดโฟกัส ตำแหน่งของโคม และวิธีการแขวน รวมถึงการตอบสนองต่อการควบคุมจะต้อง ว่องไว ละเอียด และแม่นยำ

การแบ่งลักษณะของแสง แบ่งได้ดังนี้

- แบ่งตามลักษณะขอบวงของแสง
- ขอบคม - Hard Edge (ฮาร์ดเอจ)
- ขอบเบลอ - Soft Edge (ซอฟท์เอจ)
- แบ่งจากอุณหภูมิของสี
- แสงสีเหลือง - Tungsten (ทังสแตน)
- แสงสีขาว - Day Light (เดย์ไลท์)
- แบ่งตามการกระจายตัวของแสง
- Beam Light (บีมไลท์)
- Field Light (ฟิลด์ไลท์)
- Hot Spot (ฮ็อตสปอต)

สามารถจำแนกประเภทของโคมไฟเวทีออกเป็นหมวดหมู่ดังนี้

- Conventional Light (คอนเวนชันแนลไลท์) หรือ ไฟที่ใช้ในโรงละคร
- ไฟพาร์ (PAR)
- ไฟฟริสเนล (Fresnel)
- ไฟโปรไฟล์ (Profile)
- ไฟไซโคลรามา (Cyclorama)
- Moving Light (มูฟวี่งไลท์)
- ไฟมูฟวี่ง มิลเรอร์ (Moving Mirror)
- ไฟมูฟวี่ง เฮด (Moving Head)
- ไฟโปรไฟล์, สปอต (Profile, Spot)
- วอช (Wash)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บีม (Beam)
  - ไฟแอลอีดี
  - พาร์แอลอีดี (PAR LED)
  - มูฟวี่งแอลอีดี (Moving LED)
  - แบทเทนแอลอีดี (Batten LED)
  - ฟอลโลว์สปอต
  - เคานิกส์คอนโทรล (Mechanic Control)
  - ดิจิทัลคอนโทรล (Digital Control)
- #LED (Light Emitting Diode)

เป็นไฟที่ถูกพัฒนาออกมาในรูปแบบต่างๆอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากราคาถูก กินไฟน้อย และสามารถผสมสีได้อย่างอิสระ โดยไม่ต้องเปลี่ยนเจลสี เหมือนโคมทั้งสแตน จึงเป็นที่นิยมนำมาใช้ในงานคอนเสิร์ต งาน Event รวมถึงงานติดตั้งในร้าน อาหาร ผับ บาร์ ห้องประชุมสัมมนาต่างๆ โดยปกติจะใช้หลอดแม่สีแสง R G B (แดง เขียว น้ำเงิน) มีทั้งชนิดแยกหลอดแม่สี และชนิดรวมหลอดแม่สีในการประกอบเป็นโคม แต่เนื่องจากแอลอีดีนั้นมีจุดอ่อนในโคมสีส้ม-เหลือง และมีจุดเด่นในโคมสีน้ำเงิน-ม่วง บางรุ่นจึงมีเพิ่มสี W-O ขึ้นมา คือหลอดสีขาว กับหลอดสีส้ม เพื่อแก้ไขข้อด้อย

การแบ่งรุ่นของโคมไฟ LED Par แบ่งตามจำนวนหลอด และความสว่างของหลอด เช่น

- 36 x 1w RGB คือ มีหลอดสีแดง เขียว น้ำเงิน ขนาด 1 วัตต์ รวมกัน 36 หลอด
  - 36 x 9w RGB 3 in 1 คือมีหลอดรวม 3 สีขนาด 9 วัตต์ จำนวน 36 หลอด
  - 54 x 3w RGBW คือ มีหลอด 4 สี แดง เขียว น้ำเงิน ขาว ขนาด 3 วัตต์ รวมกัน 54 หลอด เป็นต้น
- ส่วน Batten LED ก็จะมีแบบเป็นเส้นยาว 1 เมตร สำหรับ Wall wash

Small City LED ที่มี LED 3 in 1 ขนาด 9w จำนวน 36 ดวง สำหรับย้อมฉากหรือ LED Strobe ก็มีให้เลือกใช้แทนไฟ Strobe แบบเก่าเช่นกัน

Moving LED ปัจจุบัน ก็มีออกมาหลากหลายรูปแบบเช่นกัน ทั้ง Moving LED, Moving LED Wash, Moving Bar Beams, Magic Panel และ LED Pixel panel moving head

Moving Head ก็เป็นอีกหนึ่งหมวดไฟ ที่ได้รับความนิยมมาก ด้วยความหลากหลายในการทำงาน

- Moving Profile, Spot - ใช้สำหรับย้อมฉากและเวทีให้มีลวดลายสวยงาม เนื่องจากมีลาย Gobo และลูกเล่นมากมาย มีทั้ง Color mix และ color wheel หน้าเลนส์เป็นเลนส์นูนใส

- Moving Wash - มีทั้งหน้าเลนส์แบบ Fresnel, หรือแบบกระจกฝ้ารวมไปถึง moving LED แบบ wash มีหน้าที่หลักในการย้อมเวทีหรือย้อมฉาก ไม่มีลาย Gobo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Moving head beam - น้ำหนักเบา ราคาถูก เป็นที่นิยมที่สุด ให้แสงสว่างส่องเป็นลำไกล หน้าเลนส์หมุนได้ มีลาย Gobo เหมาะกับงานคอนเสิร์ตหรือ event ที่ต้องการโชว์ลำแสง มีรุ่นให้เลือกมากมายตามแต่สถานที่และความต้องการในงานที่จะใช้

เครื่องยิงแสงเลเซอร์ ก็เป็นอีกหนึ่งหมวดอุปกรณ์ที่ได้รับความนิยมมากเช่นกัน เนื่องจากสามารถสร้างรูปแบบหลากหลายได้ในงาน ทั้งยังเป็นกราฟฟิครูปภาพ ตัวอักษร หรือโชว์ลำแสง ทั้งนี้จำเป็นต้องใช้ร่วมกัน อุปกรณ์สร้างควัน (Smoke Machine) เพื่อให้เห็นลำแสงของเลเซอร์เช่นเดียวกับ Beam มีทั้งแบบสีเดียวและหลายสี ตามแต่ความต้องการในงานนั้น สิ่งสำคัญคือการ Design หรือ ออกแบบการเล่นให้ลงตัว ควบคุมฮีมการ ใช้สีให้สอดคล้องกันในงานโชว์ต่างๆ

วัสดุต่างๆที่ใช้ภายในโครงการประกอบไปด้วย ดังนี้

#### 5.1.1 ลามิเนต

พื้นไม้ลามิเนต เป็นพื้นไม้สำเร็จรูปที่มีคุณสมบัติพิเศษ คือมีลวดลายธรรมชาติเหมือนไม้จริง แต่น้ำหนักเบากว่า มีสารเคลือบผิวด้านบนที่กันรอยขีดข่วนได้ดีกว่าไม้ ทนต่อความร้อน พื้นผิวเรียบ ราคาถูก ติดตั้งง่าย สามารถปูทับพื้นไม้จริง พื้นกระเบื้อง หรือพื้นปาร์เก้

แผ่นลามิเนต มีขนาดความหนาตั้งแต่ 6 มม.-12 มม. แต่ขนาดที่นิยมใช้กัน คือ 8 มม. และ 12 มม. เนื่องจากพื้นไม้ลามิเนตได้ถูกออกแบบมาสำหรับประเภทการใช้งานที่ต่างกัน ขึ้นอยู่กับการใช้งานตามความหนัก - เบา ของพื้นที่ ซึ่งไม่พื้นลามิเนต ที่มีความหนามากก็จะช่วยป้องกันการกระแทกได้ดีกว่า โดยในปัจจุบันไม้ธรรมชาติมีจำนวนลดลง จึงมีการผลิตวัสดุประเภทอื่นเพื่อทดแทนไม้พื้นที่เป็นไม้จริงทั้งชิ้น หนึ่งในวัสดุที่ใช้ทดแทนไม้พื้นธรรมชาติที่นิยมกันมาก ก็คือ ไม้พื้นลามิเนต (Laminate Wood Floor) หรือที่เราเรียกติดปากกันว่า “พื้นไม้ลามิเนต” ด้วยรูปลักษณะที่ดูคล้ายไม้จริง มีลวดลายสีสันทันให้เลือกใช้หลากหลายในราคาที่ย่อมเยากว่าไม้จริง ติดตั้งและดูแลรักษาได้ง่าย แข็งแรงทนทาน

ลักษณะของพื้นไม้ลามิเนต

ความหมายของคำว่า “ลามิเนต” หมายถึง เป็นชั้นๆ ซึ่งในความเป็นจริงแล้ว พื้นไม้ลามิเนตเองก็มีลักษณะเป็นชั้นๆ เช่นกัน ประกอบไปด้วย

-ชั้นแกนหลัก (Substrate Layer / Core Board) จะผลิตจากเส้นใยหรือชิ้นไม้ย่อยๆ ผสมกาวและสารเพิ่มคุณสมบัติต่างๆ นำมาบีบอัดเข้าด้วยกันด้วยความร้อนและแรงดันสูงให้เป็นแผ่น

-ชั้นแผ่นรองพื้น (Backing Layer / Stabilizing Film) จะอยู่ใต้ชั้นแกนหลัก มีหน้าที่ช่วยป้องกันความชื้นจากพื้นคอนกรีตที่จะส่งผลกระทบต่อความแข็งแรงของแผ่นไม้

-ชั้นลวดลายไม้ (Pattern Layer) มีลักษณะเป็นแผ่นวัสดุพิมพ์ลายไม้ปิดทับด้านบน

ชั้นเคลือบผิว (Overlay หรือ Wear Layer) เคลือบผิวชั้นบนสุดด้วยวัสดุป้องกันรอยขีดข่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยขนาดของพื้นไม้อลามิเนตแต่ละแผ่น มักมีขนาดเทียบเท่ากับไม้จริง คือ หน้ากว้างประมาณ 4", 6" และ 8" ยาวประมาณ 1.20 -1.80 ม. มีหลายความหนาให้เลือกใช้ แต่ที่มีจำหน่ายโดยทั่วไปได้แก่ 8 มม. และ 12 มม.

ประเภทของพื้นไม้อลามิเนต

พื้นไม้อลามิเนตจะมีทั้งที่ติดตั้ง แบบเข้าลิ้น เหมือนไม้พื้นทั่วไป กับอีกแบบหนึ่งซึ่งติดตั้งได้สะดวกรวดเร็วกว่า คือแบบ Click Lock โดยใช้ระบบล็อกเชื่อมต่อกันระหว่างแผ่นไม้ นอกจากนี้พื้นไม้อลามิเนตยังมีทั้งแบบ MDF และ HDF ซึ่งแตกต่างกันที่ความหนาแน่นของไม้ โดย MDF (ย่อมาจาก Medium Density Fiberboard) มีความหนาแน่นที่ 600-800 kg./m<sup>3</sup> ส่วน HDF (ย่อมาจาก High Density Fiberboard) จะมีความหนาแน่นเกิน 800 kg./m<sup>3</sup> HDF ซึ่งมีความหนาแน่นสูงกว่า จึงมีความทนทาน รับแรงกระแทกได้ดี และมีอัตราการขยายตัวจากความชื้นน้อยกว่า

#### 5.1.2 คอนกรีตมวลเบาฉาบปูน

คอนกรีตมวลเบามีส่วนผสมของปูนซีเมนต์ ปูนขาว และทราย ภายในจะมีฟองอากาศเล็กๆมากมาย เพื่อช่วยให้มีน้ำหนักเบา ผนังแบบนี้มีราคาแพงกว่าแบบแรกแต่ก็มีข้อดี คือ มีความแข็งแรงทนทาน ป้องกันและทนความร้อนได้สูง ไม่ติดไฟ เป็นฉนวนไฟฟ้า เหมาะกับแบบบ้าน แบบอาคารทั่วไป

#### 5.1.3 วอลเปเปอร์

วอลเปเปอร์ติดผนัง คือ กระดาษที่มีคุณภาพสูงชนิดพิเศษ ช่วยให้ฝาผนังมีความสวยงาม และช่วยปกปิดรอยร้าว ที่เกิดบนฝาผนังได้ ยุคแรกของ วอลเปเปอร์ จะทำด้วยกระดาษชนิดหนา แต่ปัจจุบันได้มีการพัฒนาเพื่อเพิ่มความแข็งแรงทนทาน เช่น มีการเคลือบสารไวนิล มีการเพิ่มวัตถุดิบการผลิตโดยใช้เส้นใย ธรรมชาติ เข้ามาเพิ่มความแข็งแรงทนทาน เพิ่มขึ้น

#### 5.1.4 กระเบื้อง

กระเบื้อง เป็นวัสดุที่คงทน มีสีล้น ลวดลาย และพื้นผิว ที่สวยงามให้เลือกมากมายหลายแบบ หลายขนาด นอกจากนี้ยังมีราคาที่หลากหลาย ทั้งราคาถูกไปจนถึงราคาค่อนข้างสูงแล้วแต่แบบ แล้วแต่คุณภาพที่เราจะเลือกสรรมาใช้ โดยที่กระเบื้องปูผนังจะมีความแตกต่างจากกระเบื้องปูพื้น ตรงที่ด้านหลังจะมีความขรุขระมากกว่าแบบปูพื้นเพื่อให้ยึดเกาะได้ดี นอกจากนั้นยังรับน้ำหนักได้ไม่เท่ากระเบื้องปูพื้นด้วยดังนั้น จึงไม่ควรนำกระเบื้องปูผนังไปใช้ให้การปูพื้น ข้อดีของการใช้กระเบื้องปูผนังคือ การดูแลรักษาทำได้ง่ายมากเพียงแค่เช็ดล้างทำความสะอาดเท่านั้น ส่วนใหญ่จะเห็นภายในห้องครัวและห้องน้ำ

#### 5.1.5 สีทาบ้าน

สีทา มักใช้สีน้ำอะคลิริกกับผนังฉาบปูน มีทั้งแบบสีด้าน ซึ่งจะดูสะอาดตากว่า มีความนวลใส แต่จะสกปรกง่าย ส่วนแบบสีกึ่งเงา จะดูนวลเมื่อโดนแสงไฟหรือแสงแดด เช็ดทำความสะอาดได้ เพราะฝุ่นจะไม่ค่อยจับผนัง สร้างบรรยากาศใหม่ๆของการตกแต่งภายในห้องต่างๆไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.1.6 ไม้อัด

ไม้อัด หรือไม้อัดสลับชั้น (Plywood) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการประกอบสมดุโดยการนำไม้บางหลายแผ่นมาประกอบให้ยึดติดกันด้วยกาว ลักษณะที่สำคัญคือ การจัดให้ไม้บางแต่ละแผ่นมีแนวเสี้ยนขวางตั้งฉากกัน เพื่อเพิ่มคุณสมบัติทางความแข็งแรง และลดการขยายตัวหรือหดตัวในระนาบของแผ่นให้น้อยที่สุด แผ่นไม้อัด แยกออกเป็น 3 ประเภท

#### 1.ประเภทใช้งานภายนอก (Exterior Plywood)

เป็นไม้อัดที่ผลิตด้วยกาวพิเศษ ซึ่งทนทานต่อสภาพลมฟ้าอากาศได้ดี เหมาะสำหรับใช้งานภายนอกอาคาร หรือในที่ซึ่งถูกน้ำหรือเปียกชื้น เช่น ผนังภายนอก แบบหล่อคอนกรีตและต่อเรือ

#### 2.ประเภทใช้งานภายใน (Interior Plywood)

เป็นไม้อัดที่ผลิตด้วยกาว ซึ่งทนความเปียกชื้นในเวลาจำกัด เหมาะสำหรับใช้ในงานภายในอาคาร หรือในที่ซึ่งไม่ถูกละอองน้ำ เช่น ตกแต่งผนังภายใน เฟอร์นิเจอร์ และฝ้าเพดาน

#### 6.ประเภทใช้งานชั่วคราว

เป็นไม้อัดที่ผลิตด้วยกาว ซึ่งไม่ทนความเปียกชื้น เหมาะสำหรับใช้งานชั่วคราว เช่น ทำลึงบรรจุสิ่งของหรือป้ายโฆษณากลางแจ้งในระยะสั้น

ไม้ที่ผลิตจากไม้แผ่น เศษไม้และเส้นใยธรรมชาติ หรือ ไม้วิทยาศาสตร์ ตัวอย่าง เช่น

แผ่นไม้ประกอบ ( Composite Board )

แผ่นไม้ประกอบการใช้เศษไม้ปลายไม้ที่เหลือจากโรงเลื่อย ซึ่งสามารถผลิตได้ โดยใช้เทคโนโลยีง่าย ๆ คือ

1.แผ่นไม้ปาร์เก ( Parquet & Mosaic Parquet ) แต่เดิมนิยมผลิตจากไม้สัก ต่อมาผลิตจากไม้ยางพารา และมีการใช้ไม้โตเร็วแล้วคือ ไม้ยูคาลิปตัส

2.แผ่นไม้ประสาน ( Block Board ) แผ่นไม้ประสานสามารถผลิตได้ในโรงเลื่อยหรือโรงงานผลิตเครื่องเรือน โดยการนำเศษไม้เปลือกไม้จากโรงงาน มาตัดซอยให้ได้ขนาดอาจใช้การต่อปลายแบบนี้ประสานแล้วทากาวด้านข้างเรียงต่อกันเป็นแผ่นกว้างใหญ่ขึ้น ด้วยกรรมวิธีการผลิตง่าย ๆ และใช้เศษไม้ปลายไม้ได้ วัสดุดิบไม้ที่ใช้ ได้แก่ ไม้สัก ไม้ยางพารา ไม้มะค่า ไม้แดง ไม้เต็ง ไม้รัง ฯลฯ

แผ่นขึ้นไม้อัด ( Particle Board ) คือแผ่นไม้ที่ผลิต จากการนำไม้ตามธรรมชาติมาบดย่อย เป็นชิ้นขนาดเล็กๆและนำมาอัดเข้ารูปเป็นแผ่นด้วยความร้อน กาวพิเศษ และแรงอัด พร้อมการผ่านกระบวนการทางเคมี เพื่อให้สามารถป้องกันความชื้นและปลวก โดยจะผลิตเป็นแผ่นสำเร็จรูปขนาด 1200 x 2400 มม. และ ขนาด 1800 x 2400 มม. และมีขนาดความหนาต่างๆกัน เช่น ขนาดหนา 3 มม. , 9 มม.,16 มม., 19 มม., เป็นต้น โดยแผ่นที่ผลิตได้ยังเป็นแผ่นเปลือย ที่จะต้องนำไปปิดผิว ภายนอกก่อนนำไปผลิตเป็นเฟอร์นิเจอร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผ่นใยไม้อัด (MDF) หรือที่มีชื่อเต็มว่า Medium Density Fiber Board วัสดุชนิดนี้ได้มาจากการนำเส้นใยไม้ (ในประเทศไทยมักจะเป็นเส้นใยไม้อย่างพาราหรือไม้ยูคาลิปตัส) มาผสมกับกาวสังเคราะห์ซึ่งโดยส่วนใหญ่จะเป็นกาวยูเรียฟอร์มัลดีไฮด์ หลังจากนั้นจึงนำไปอัดให้แน่นด้วยแรงดันและความร้อน เพื่อขึ้นรูปให้เป็นแผ่นใหญ่ แล้วจึงนำมาขัดให้ผิวหน้าเรียบและตัดให้ได้มาตรฐาน ส่งไปขายตามโรงงาน

ไม้ไผ่ และหวาย

วัสดุสังเคราะห์ ได้แก่ วัสดุที่มนุษย์คิดค้นหรือประดิษฐ์ขึ้นนอกเหนือจากวัสดุธรรมชาติ เช่น พลาสติก หนังเทียม ยางสังเคราะห์ ฯลฯ

เมื่อสรุปวัสดุในการทำเฟอร์นิเจอร์

“คุณสมบัติของ ปาร์ติเคอร์ หรือ แผ่นขึ้นไม้อัด คือ ถูกทำเป็นอุตสาหกรรมได้ครั้งละมากๆ ด้วยเครื่องจักร ต้องใช้วัสดุผิว เช่น แผ่นกระดาษ foil หรือแผ่นไม้วีนิล หรือพลาสติกดลามีเนต มาปิดทับทุกด้านเพื่อป้องกันผิว กลัวความชื้นค่อนข้างมาก ภูน้ำที่เนื้อวัสดุนี้เดียว-บวมเลย ผิวที่ปิดจึงสำคัญมาก

ส่วน แผ่นใยไม้อัด หรือ MDF เริ่มนิยมเอามาใช้ทำเป็นเฟอร์นิเจอร์สำเร็จ มากขึ้นๆ ราคาแพงกว่าปาร์ติเคอร์ เนื้อแน่นกว่า ผิวเนียนกว่า สามารถทำผิวได้หลายแบบ คือ ทำเหมือนบาร์ติเคิล หรือที่นิยมมากที่สุดคือ ทำผิวเป็นสีพ่น เซาะร่องตื้นๆ เล่นลวดลายได้ ภูน้ำน้อยกว่าปาร์ติเคอร์

ส่วน ไม้อัด มักใช้ในเฟอร์นิเจอร์ที่ต้องการโชว์ลายไม้ จึงมักใช้เป็นผิวไม้สัก แล้วย้อมหรือเคลือบแบบโชว์ลายไม้ การขึ้นรูปเฟอร์นิเจอร์ ต้องมีการตีโครงอยู่ภายใน เพราะแผ่นไม้อัดที่ใช้มักเป็นแผ่นบาง เช่น 4 มม. หรือ 6 มม. ช่างเฟอร์นิเจอร์ที่ทำ Building ส่วนใหญ่ (เรียกได้ว่าทั้งหมด) จะใช้วัสดุเป็นลักษณะนี้ เพราะไม่ต้องใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่มากในการทำงาน

#### 5.1.7 บล็อกแก้ว

บล็อกแก้วโดยทั่วไป มีอยู่ 2 ขนาด คือ ขนาดความหนา 3 นิ้ว (190x190x80 มม.) สำหรับอิฐมอญ และ 4 นิ้ว (190x190x100 มม.) สำหรับอิฐบล็อก โดยมีทั้งบล็อกแก้วที่ใส ไม่มีสี บล็อกแก้วขอบสี มีให้เลือกหลากหลาย ลวดลาย โดยบล็อกแก้วสามารถจัดเป็นกลุ่มตามการส่องผ่านของแสงได้ 3 กลุ่ม ดังนี้

1. บล็อกแก้วประเภท Transparent ให้แสงสว่างผ่านได้ 75% (บล็อกแก้วที่มีลวดลายน้อย)
2. บล็อกแก้วประเภท Non-Transparent ให้แสงสว่างผ่านได้ 50-70% (บล็อกแก้วที่มีลวดลายมาก)
3. บล็อกแก้วประเภทสี ให้แสงสว่างผ่านได้ 40%

หลักการเลือกบล็อกแก้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

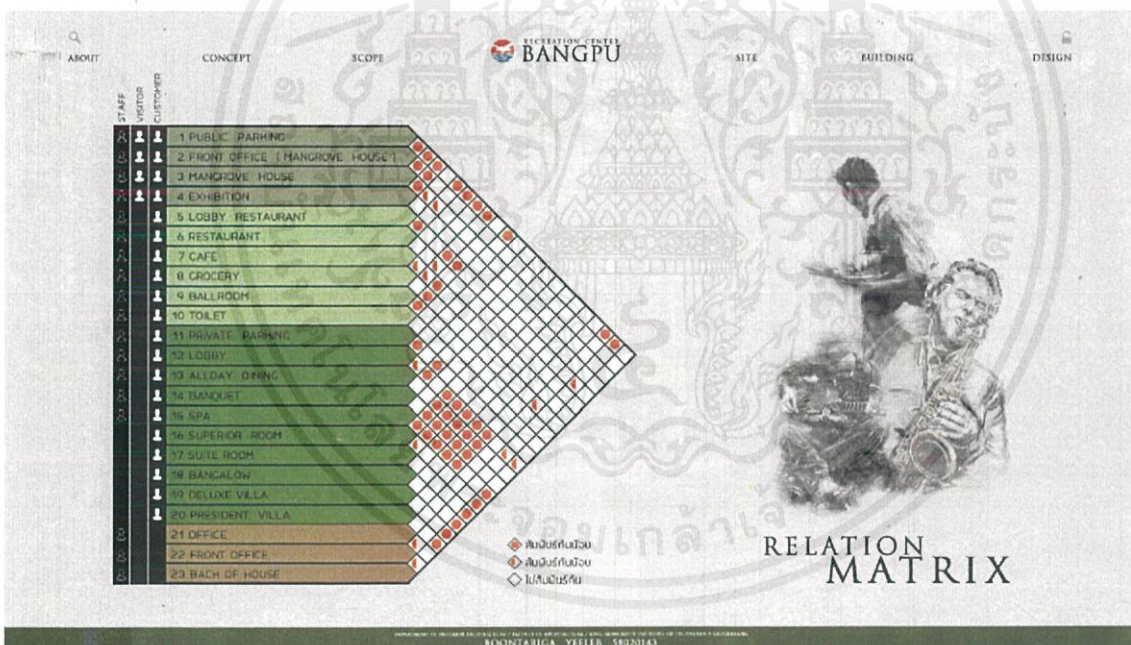
โดยทั่วไปเราสามารถสังเกตคุณภาพของบล็อกแก้วได้จาก ความใสของเนื้อแก้ว บล็อกแก้วที่ดีควรมีเนื้อแก้วที่ใส ไม่ขุ่น เขียว หรือมีสีเจือปน (เปรียบเทียบการเลือกแก้วน้ำที่ใสมากกว่าแก้วน้ำที่เขียว) เพื่อให้ความใสของบล็อกแก้ว สร้างสรรค์ความงาม และให้สุนทรียภาพในทุกมุมมองภายในบ้าน

ความคมชัดของลวดลาย ลวดลายของบล็อกแก้วที่ผ่านกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพทุกก้อน จะต้องมีความคมชัดมีมิติ มีรายละเอียดของลวดลายที่ชัดเจน มีมาตรฐานรับรอง บล็อกแก้วที่สามารถนำไปติดตั้งให้เป็นผนังที่แข็งแรง ปลอดภัย ต้องมี เครื่องหมายมาตรฐานสินค้าอุตสาหกรรม (มอก. 1395-2540) รับรองรวมทั้งระบบคุณภาพมาตรฐาน ISO 9000 เพื่อความมั่นใจในคุณภาพของบล็อกแก้ว

## 5.2 การวิเคราะห์ และแนวคิดในการออกแบบ

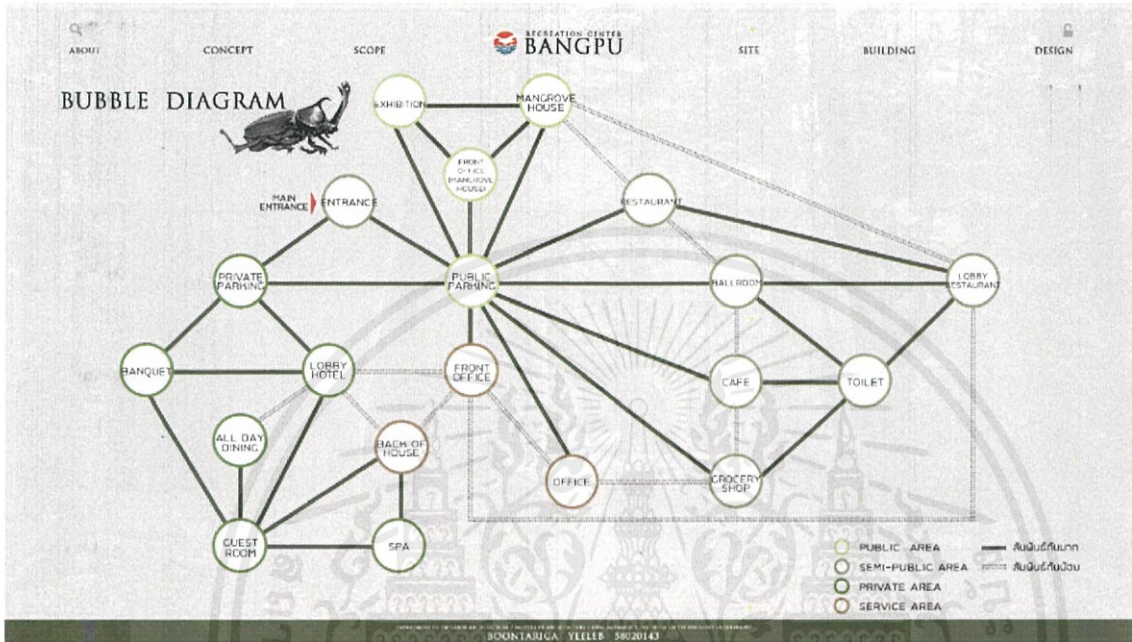
### 5.2.1 การวิเคราะห์

#### 5.2.1.1 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์พื้นที่ (RELATION MATRIX)

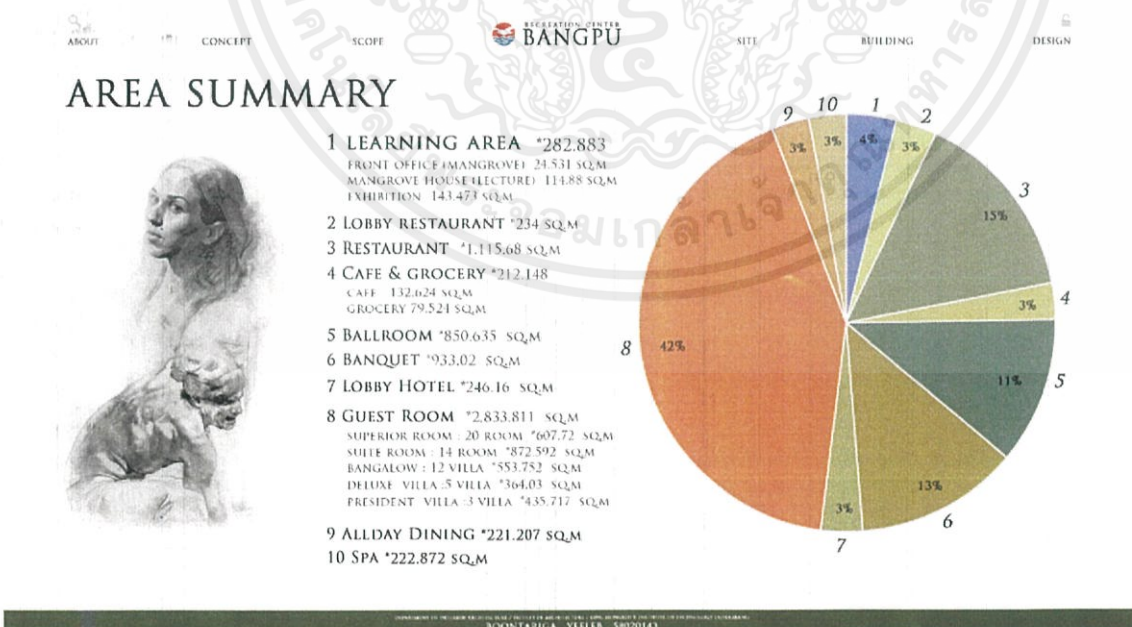


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.1.2 การวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่ (BUBBLE DIAGRAM)

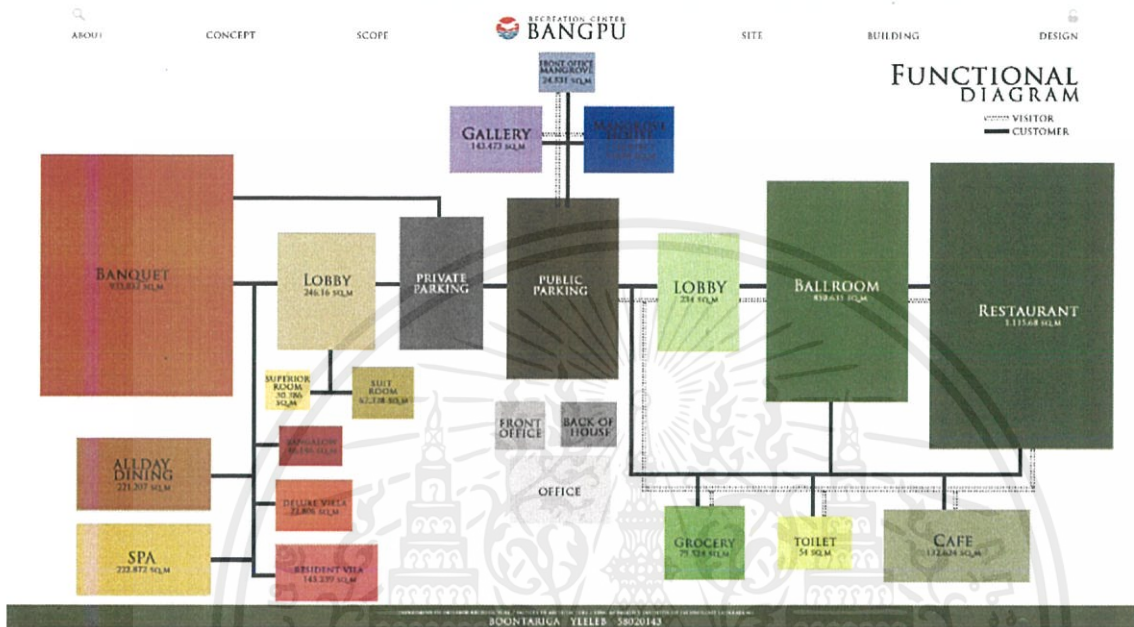


5.2.1.3 การวิเคราะห์ขนาดพื้นที่ (PIE CHART)

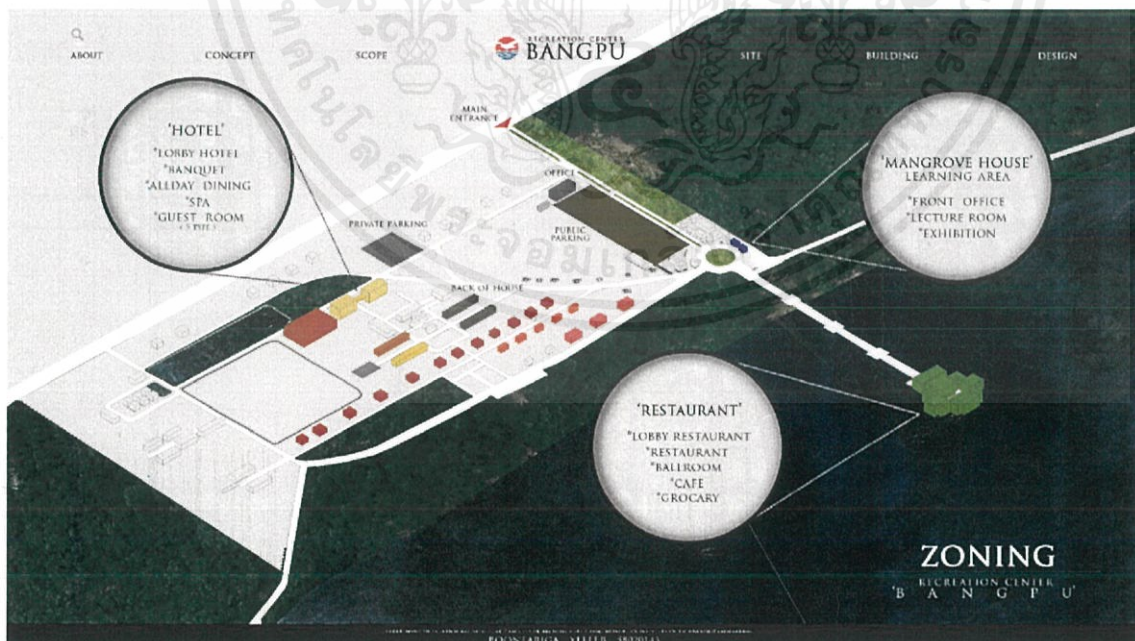


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.1.4 การวิเคราะห์ความสำคัญของขนาดพื้นที่ (FUNCTIONAL DIAGRAM)



5.2.1.5 การแบ่งเขตพื้นที่ (ZONING)



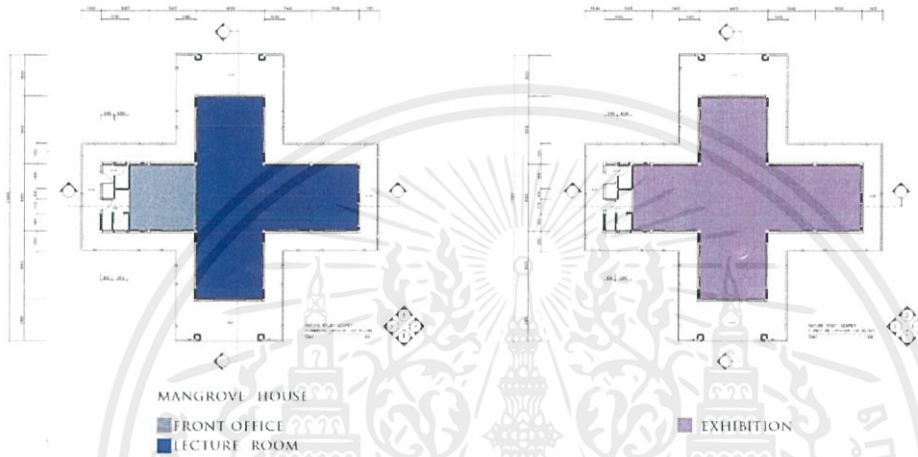
การแบ่งโซนนิ่งของทั้งโครงการแบ่งเป็น 3 จุดใหญ่ตามประเภทของการใช้งาน ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ส่วนเรียนรู้ธรรมชาติป่าชายเลน

ABOUT CONCEPT SCOPE **RECREATION CENTER BANGPU** SITE BUILDING DESIGN

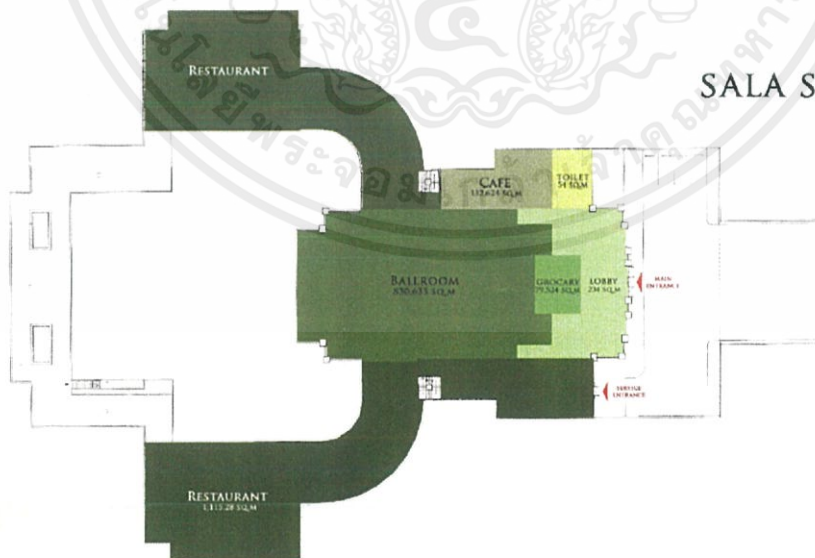
ZONING  
LEARNING AREA



2. ร้านอาหาร

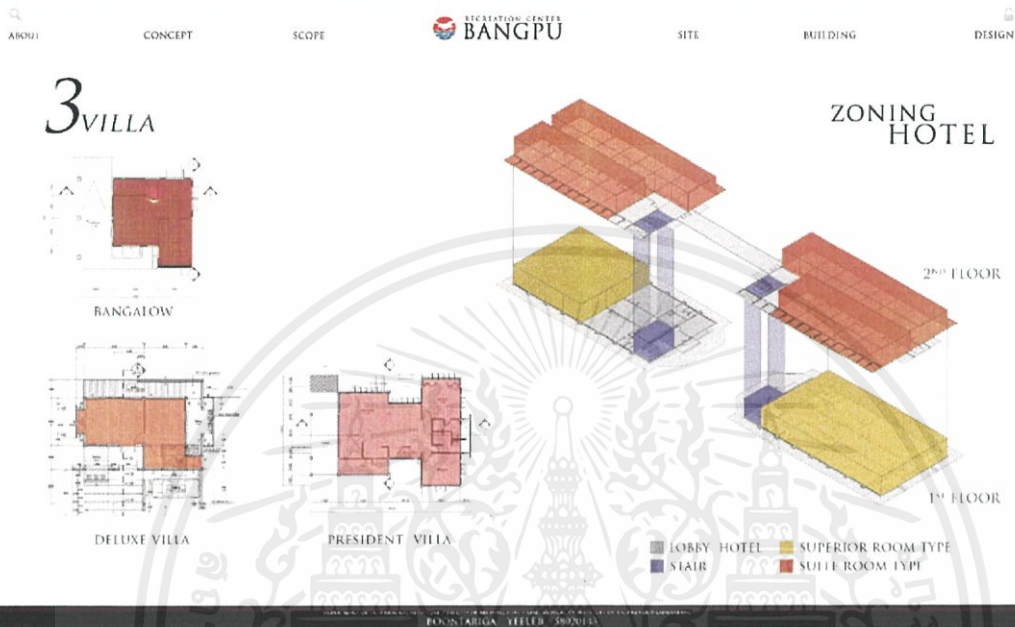
ABOUT CONCEPT SCOPE **RECREATION CENTER BANGPU** SITE BUILDING DESIGN

ZONING  
SALA SUKJAI



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3. โรงแรม



#### 5.2.2 แนวความคิดในการออกแบบ

##### 5.2.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ

คอนเซ็ปในการออกแบบโครงการสถานตากอากาศบางปู คือ “BACK TO MEMORY OF BANGPU” หรือ ความทรงจำที่หายไปของบางปู เป็นนำเรื่องราวเหตุการณ์ต่างๆที่เคยเกิดขึ้นที่สถานตากอากาศบางปู กลับมาเล่าใหม่ผ่านการออกแบบ เพื่อเป็นการเล่าเรื่องราวเหล่านั้นให้ผู้คนรับรู้ โดยจะเป็นการหยิบเอาเรื่องราวตั้งแต่ปีพ.ศ. 2430 กลับมาเล่าโดยจะแฝงเรื่องราวเหตุการณ์ต่างๆผ่านงานออกแบบขึ้นนี้ โดยจุดประสงค์หลักของคอนเซ็ปนี้คือ การบอกเล่าเรื่องราวที่กำลังเลือนหายไปของบางปู กับผู้ที่เข้ามาท่องเที่ยว เพื่อให้ผู้คนที่ทราบว่บางปูนั้นมีเรื่องราวมากมายที่น่าสนใจ และน่านึกถึงมากกว่าการมีถนนวงกลมในฤดูหนาว และเป็นการสร้างคุณค่าให้แก่สถานที่ที่ตั้งและอาคารให้มีคุณค่ามากยิ่งขึ้น

##### 5.2.2.2 ที่มาของการออกแบบ

ที่มาของการออกแบบมาจากสถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ที่ก่อสร้างและริเริ่มโครงการมา ตั้งแต่ปีพ.ศ 2530 โดยสร้างเริ่มมีการก่อสร้างและดำเนินการเปิดให้บริการมาเป็นระยะเวลายาวนาน โดยในช่วงระยะเวลายาวนานนั้น ได้เกิดเหตุการณ์สำคัญขึ้นมากมาย และเป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่ตั้งอยู่ในเหตุการณ์สงครามโลก โดยมีเหตุการณ์สำคัญขึ้นคือเรื่องของกองทัพ ญี่ปุ่นยกพลขึ้นบกที่สถานที่แห่งนี้ และนอนจากเหตุการณ์นี้แล้วบางปูยังเป็นสถานที่ที่ตั้งถูกใช้เป็นสถานฟื้นฟูทหาร และยังคงใช้เป็นพื้นที่ให้การทำงานต่างๆ เป็นสถานที่ที่อยู่คู่กับคนบางปูมาอย่างยาวนาน จนมาถึงปัจจุบัน แต่ในปัจจุบันนั้นผู้คนและนักท่องเที่ยวหรือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แม้กระทั่งประชาชนที่เป็นเด็กรุ่นใหม่ นั้น กลับรับรู้เรื่องราวเกี่ยวกับบางปูน้อยมาก รู้เพียงแต่ว่าที่สถานตากอากาศบางปูเป็นสถานที่ท่องเที่ยวที่มีนกนางนวลบินกลับมาทุกฤดูหนาว แต่ไม่เคยรับรู้เรื่องราวเหตุการณ์ต่างๆ ของบางปู ซึ่งเป็นเรื่องที่น่าเสียดายเป็นอย่างมากที่เรื่องราวเหล่านี้กำลังจะหายไปพร้อมกับยุคสมัยที่มีการเปลี่ยนแปลงไป ผู้คนที่อยู่ในเหตุการณ์หรือเกิดทันเหตุการณ์เหล่านั้นก็มีน้อยลงทุกวัน ทำให้วันหนึ่งเรื่องราวเหล่านี้จะหายไปไม่มีใครรับรู้และนึกถึง เนื่องจากไม่มีใครมาบอกเล่า ดังนั้นนี่จึงเป็นที่มาของคอนเซ็ป “THE LOST MEMORY OF BANGPU” ที่จำหีบเอาเรื่องราวที่กำลังเลือนหายไปกลับมาเล่าใหม่ให้ผู้คนรับรู้และเล่าสู่ต่อกันไปยังคนรุ่นหลัง เพื่อเป็นการให้เกียรติแก่สถานที่แห่งนี้ที่อยู่คู่กับบางปูมาอย่างยาวนาน

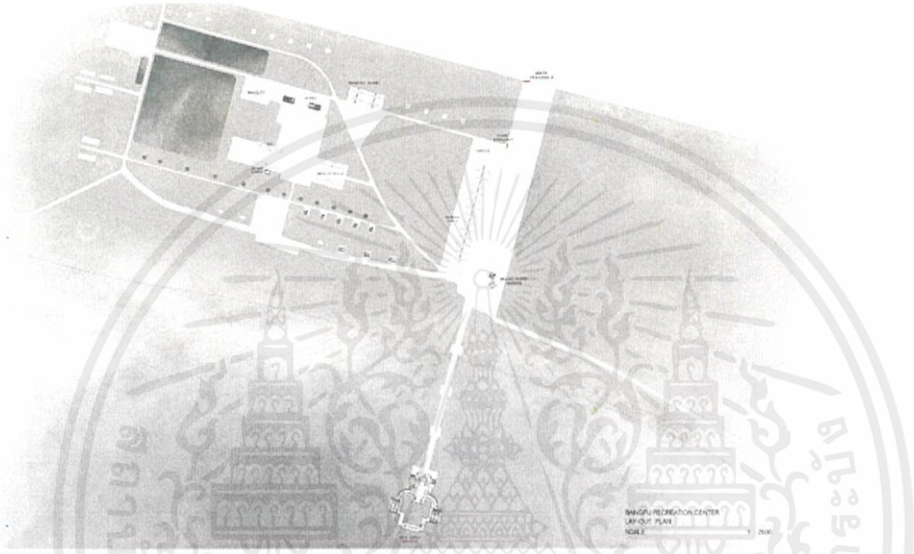


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 6

### บทสรุป และผลงานการออกแบบ

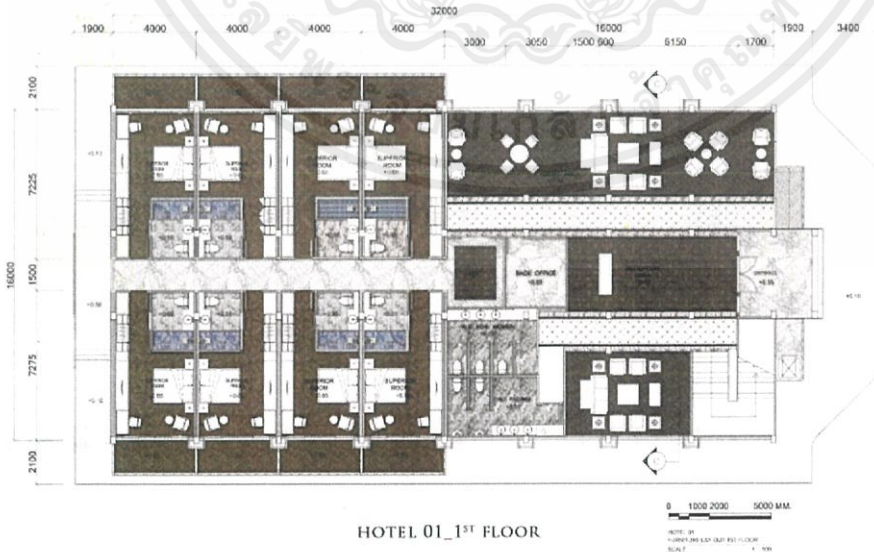
#### 6.1 ผังบริเวณของโครงการ (LAYOUT)



ภาพแสดงผังบริเวณของโครงการ

#### 6.2 ผังเฟอร์นิเจอร์ (FURNITURE LAYOUT) และ ผังพื้น (FLOOR PATTERN LAYOUT)

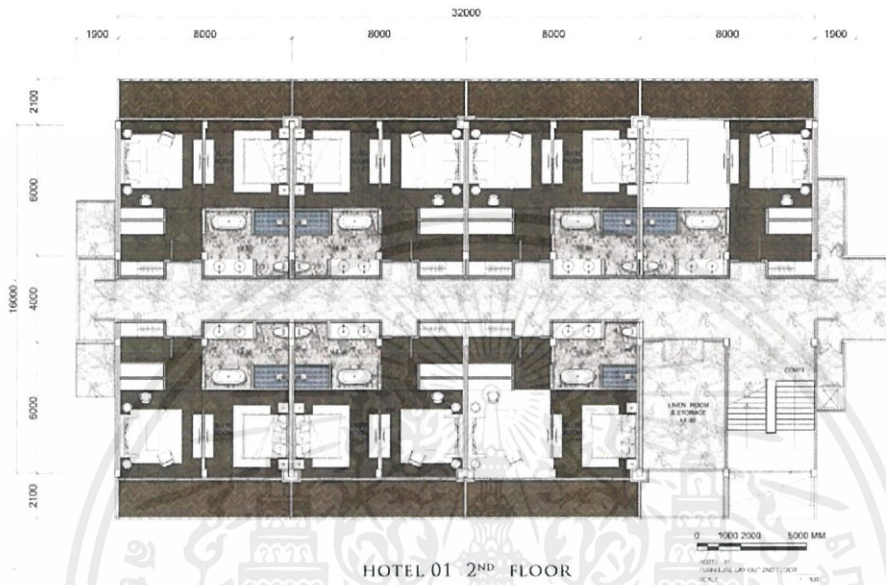
##### 6.2.1 อาคารโรงแรม ตึก 1 ชั้น 1



ภาพแสดง อาคารโรงแรม ตึก 1 ชั้น 1

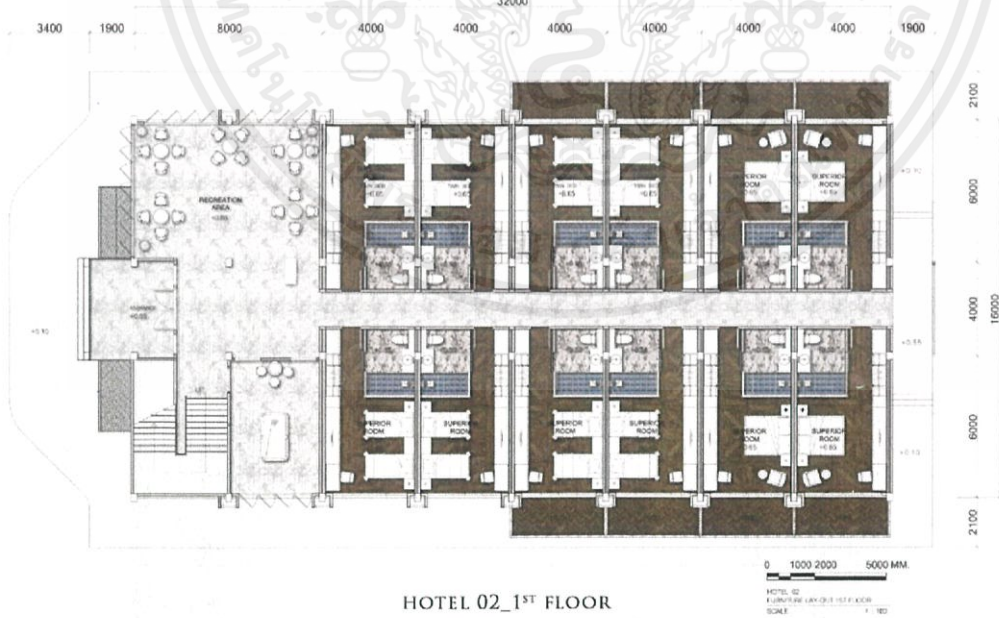
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.2 อาคารโรงแรม ตึก 1 ชั้น 2



ภาพแสดง อาคารโรงแรม ตึก 1 ชั้น 2

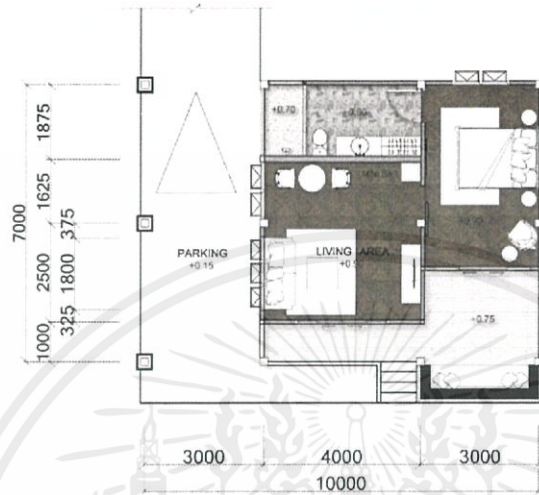
6.2.3 อาคารโรงแรม ตึก 2 ชั้น 1



ภาพแสดง อาคารโรงแรม ตึก 2 ชั้น 2

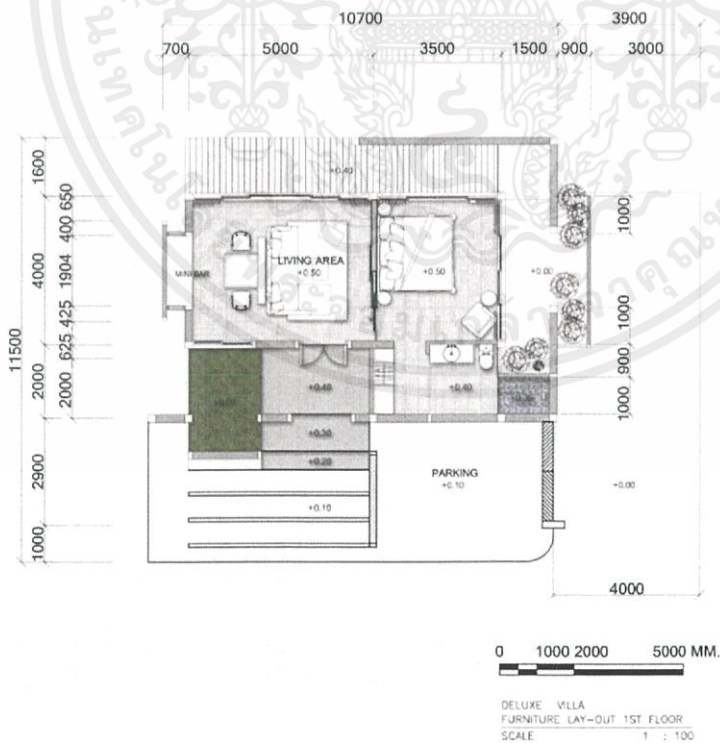
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.4 อาคารบ้านพักบังกะโล



ภาพแสดง อาคารบังกะโล

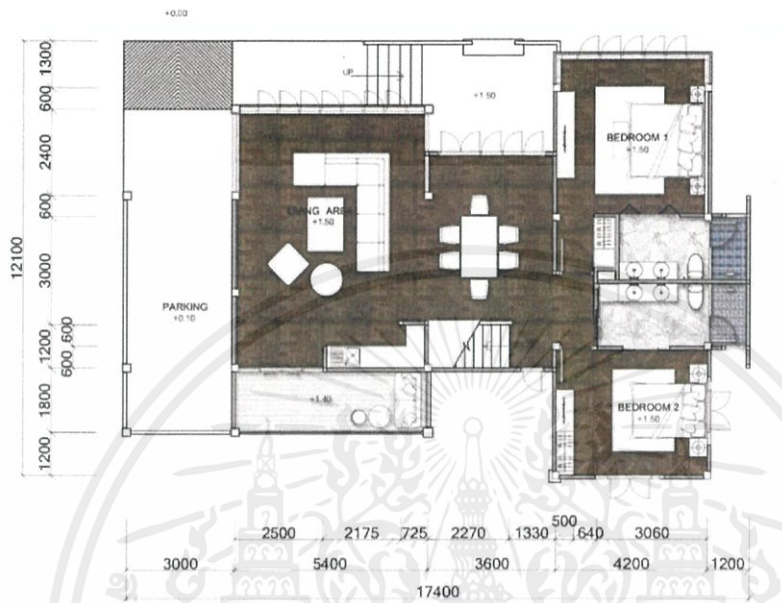
6.2.5 อาคารบ้าน DELUXE VILLA



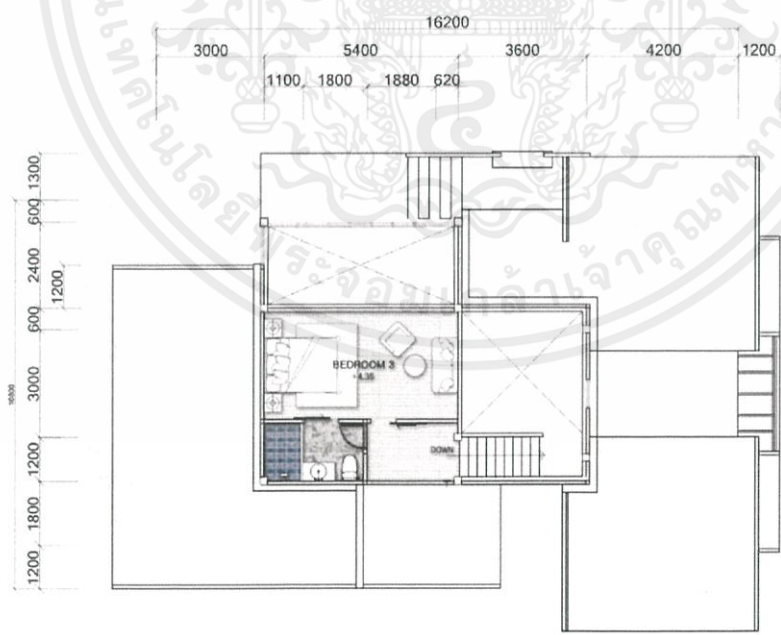
ภาพแสดง บ้านพัก DELUXE VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.6 อาคารบ้านพัก PRESIDENTIAL VILLA



ภาพแสดง บ้านพัก DELUXE VILLA ชั้น 1



ภาพแสดง บ้านพัก DELUXE VILLA ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.2.7 อาคาร ALL DAY DINING



ภาพแสดง ผังอาคาร ALL DAY DINING

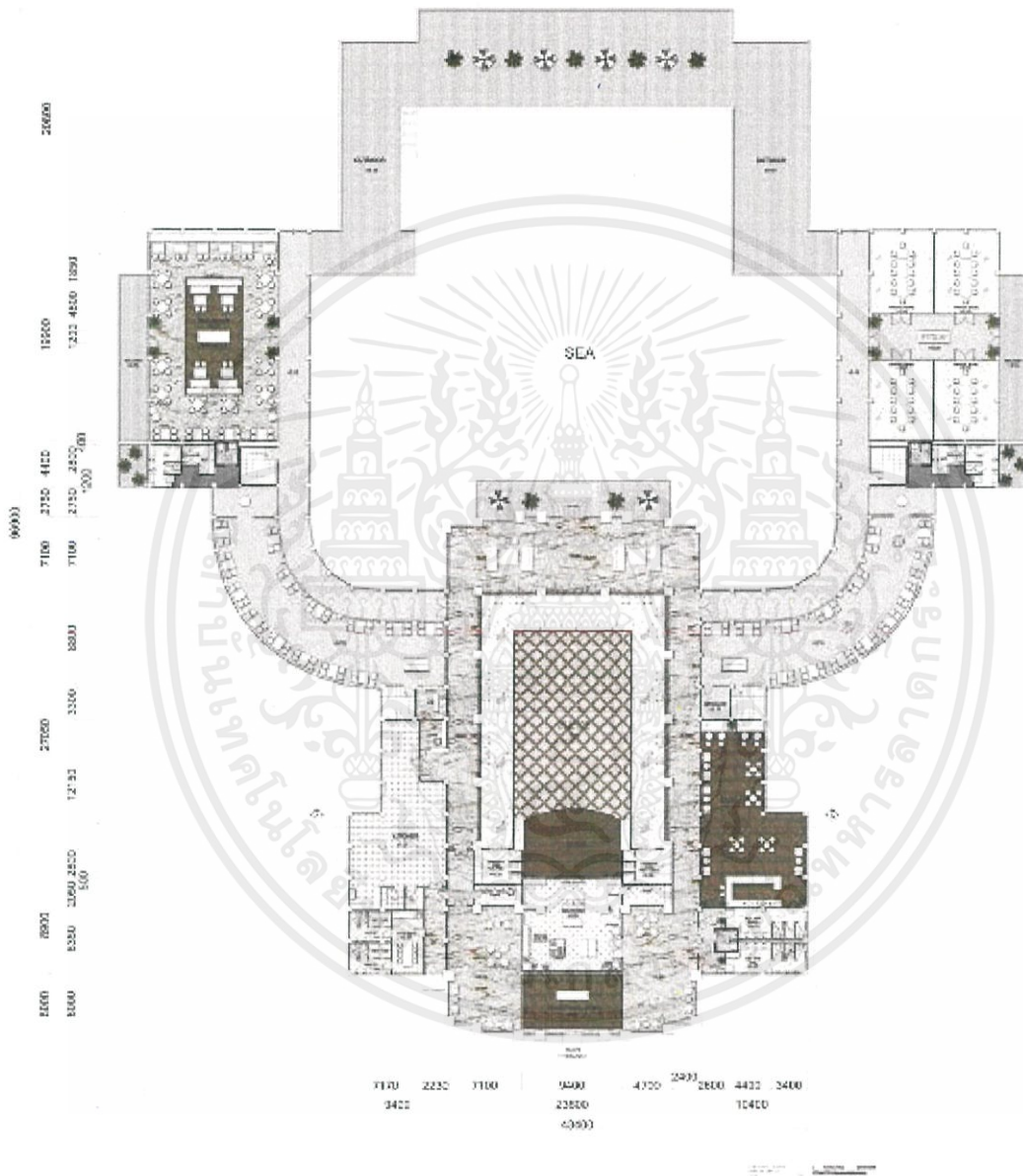
### 6.2.8 อาคาร สปา



ภาพแสดง ผังอาคารสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

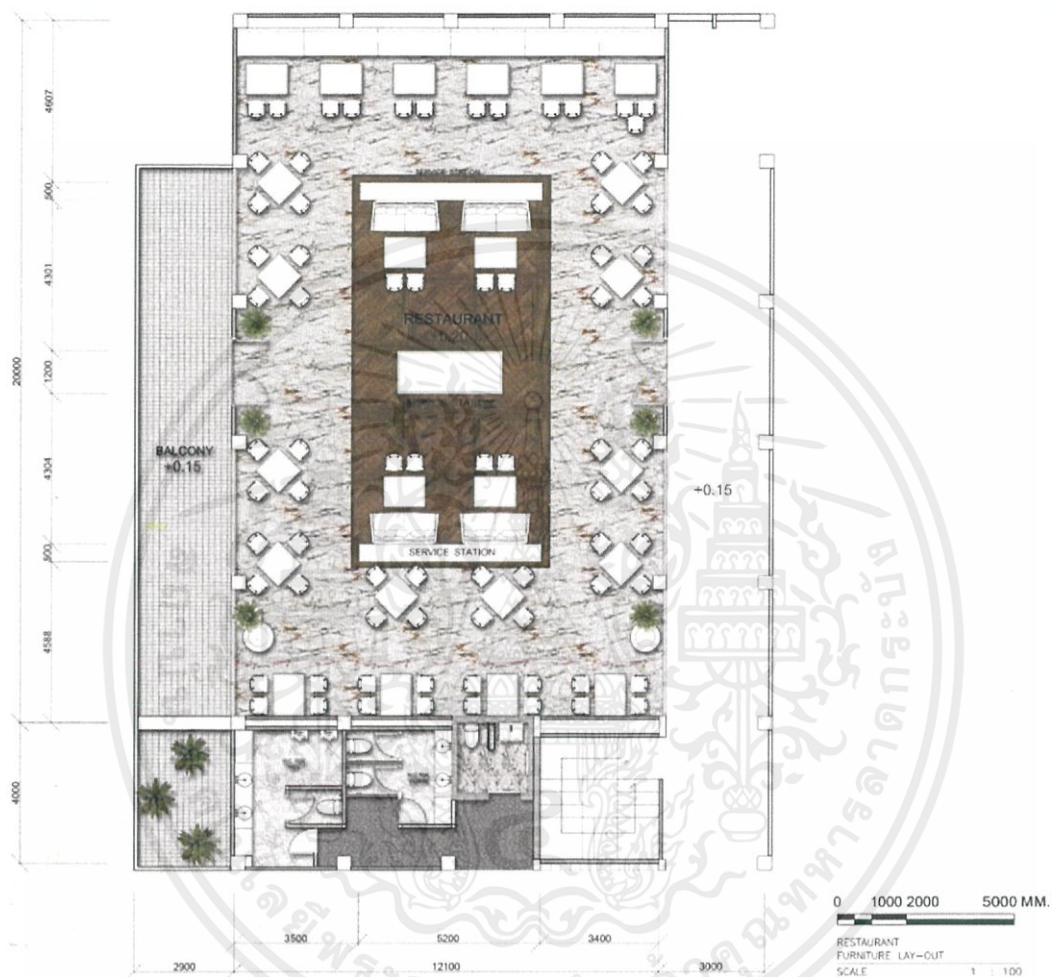
6.2.9 อาคารศาลาสุโข



ภาพแสดง ผังอาคารศาลาสุโข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

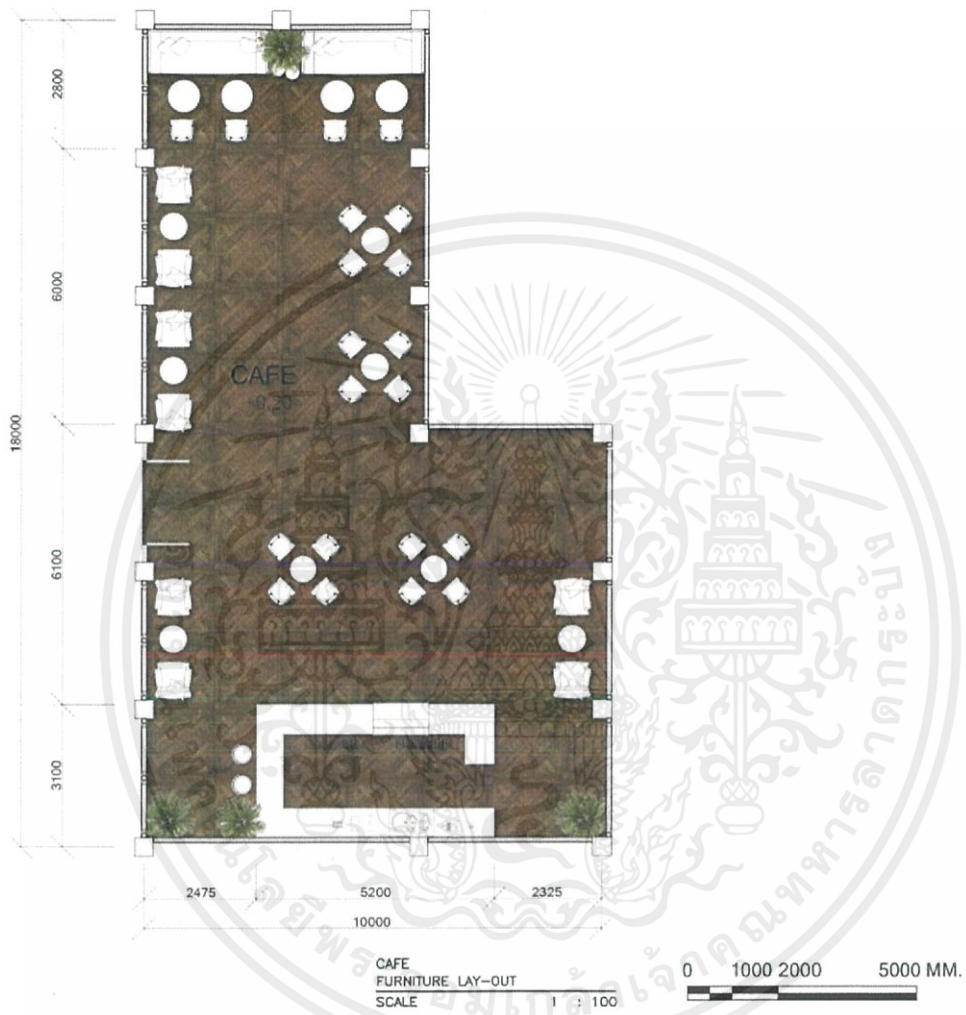
## 6.2.10 แพลนขยายส่วนร้านอาหาร



ภาพแสดง ผังอาคารศาลาสุโข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.2.11 แพลนขยายส่วนคาเฟ่



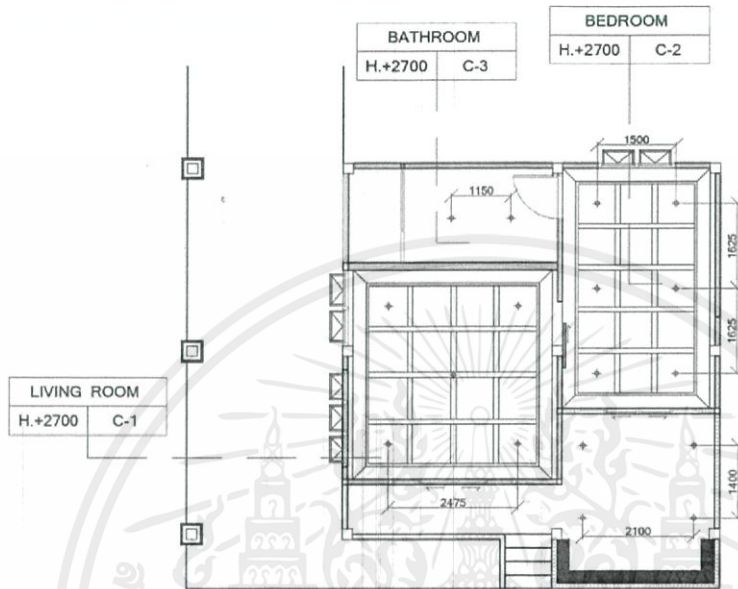
ภาพแสดงผังอาคารศาลาสุโข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



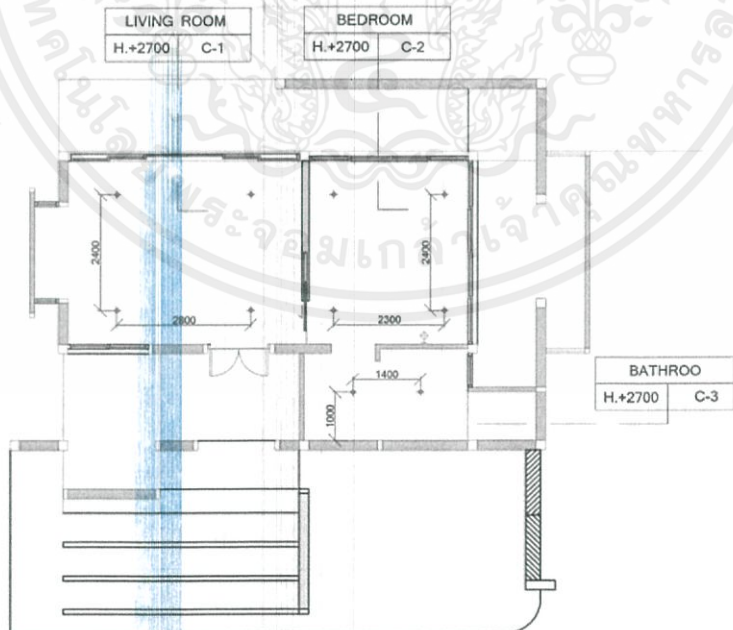


## 6.3.5 อาคารบ้านพัก บังกะโล



ภาพแสดง ผังฝ้าเพดาน บ้านพักบังกะโล

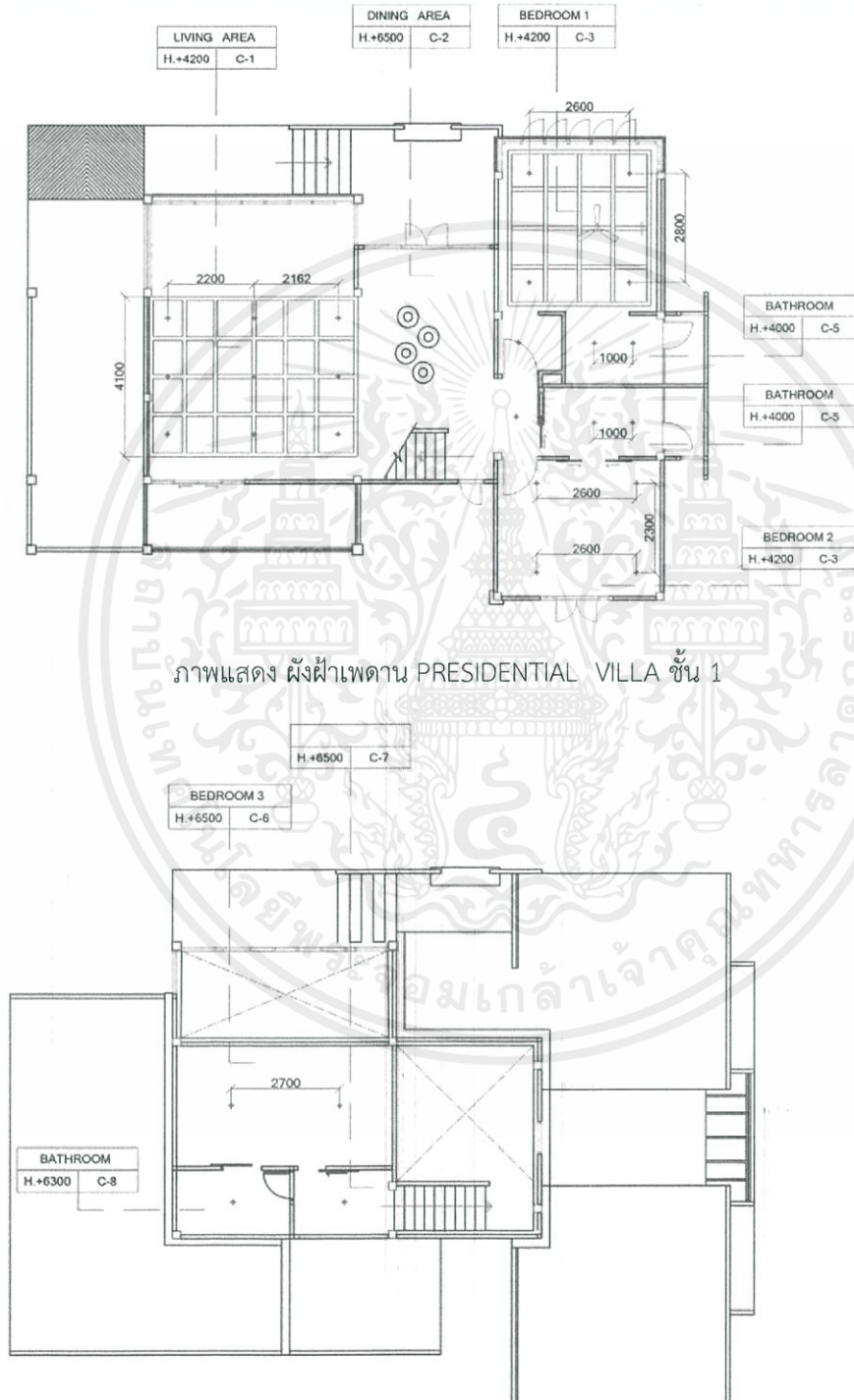
## 6.3.6 อาคารบ้านพัก DELUXE VILLA



ภาพแสดง ผังฝ้าเพดาน DELUXE VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.3.7 อาคารบ้านพัก PRESIDENTIAL VILLA

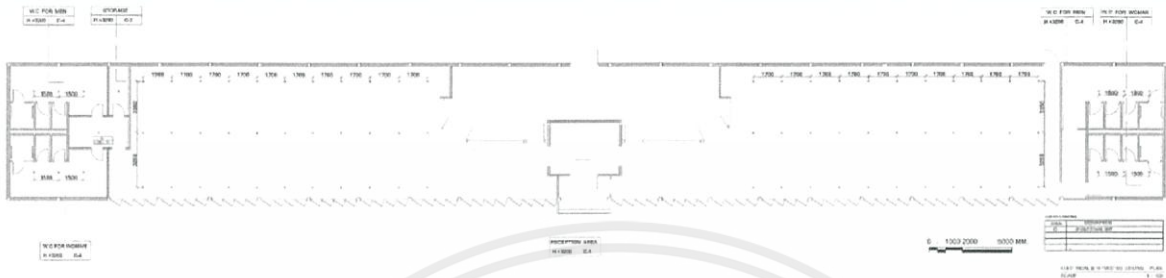


ภาพแสดง ผังฝ้าเพดาน PRESIDENTIAL VILLA ชั้น 1

ภาพแสดง ผังฝ้าเพดาน PRESIDENTIAL VILLA ชั้น 2

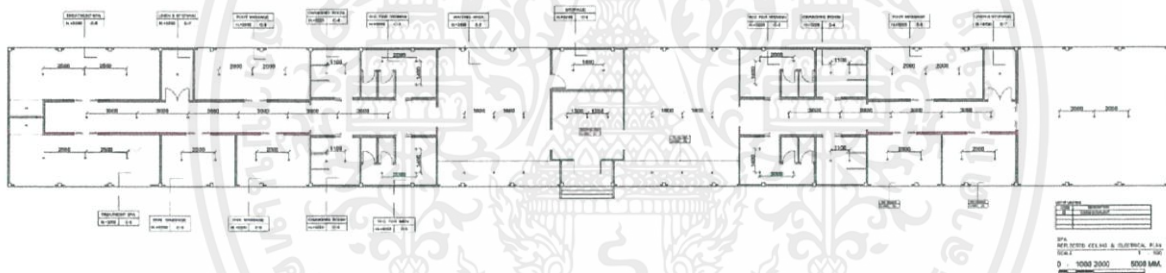
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.3.8 อาคาร ALL DAY DINING



ภาพแสดง ผังฝ้าเพดาน อาคาร ALL DAY DINING

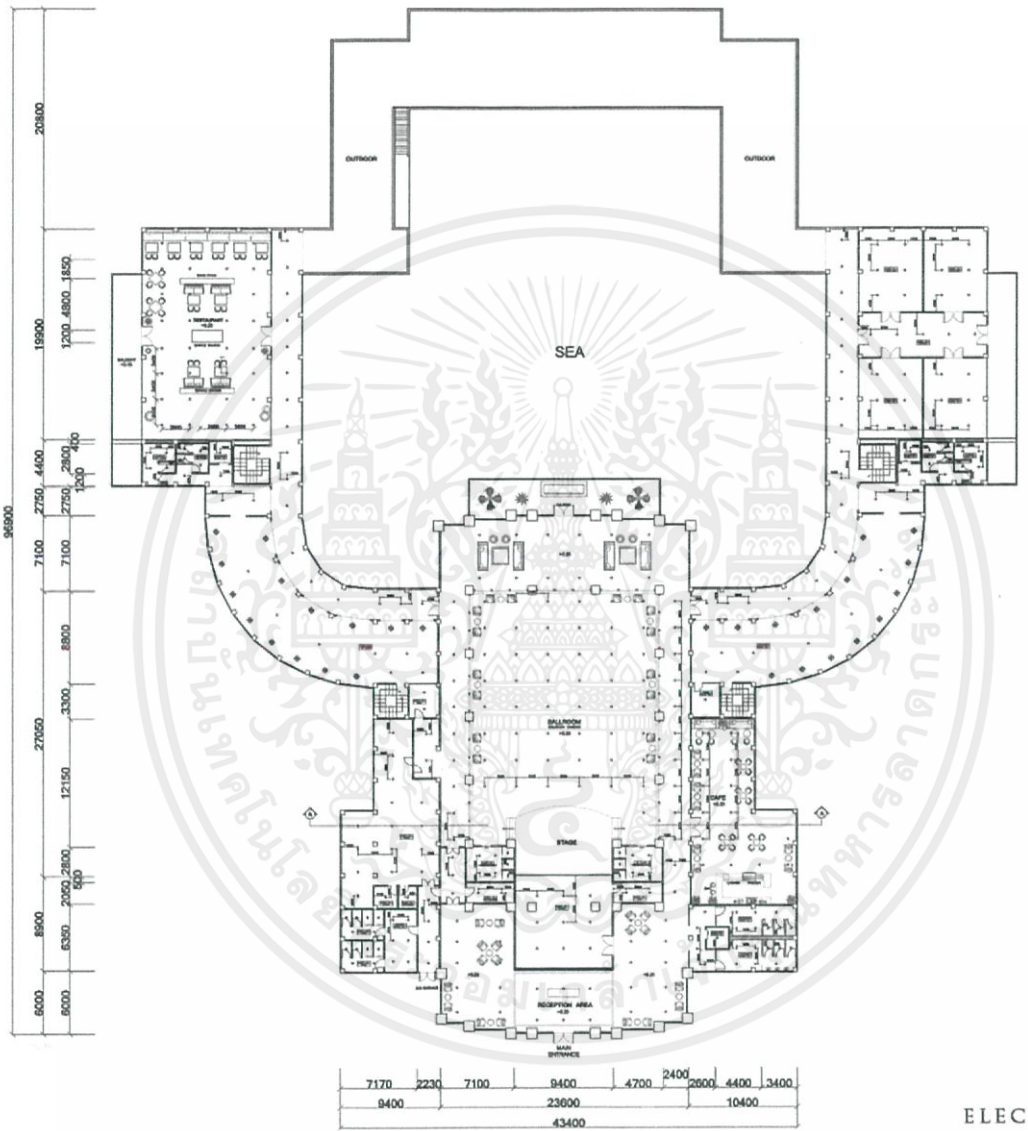
### 6.3.9 อาคารสปา



ภาพแสดง ผังฝ้าเพดานสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.3.10 อาคารศาลาสุโข

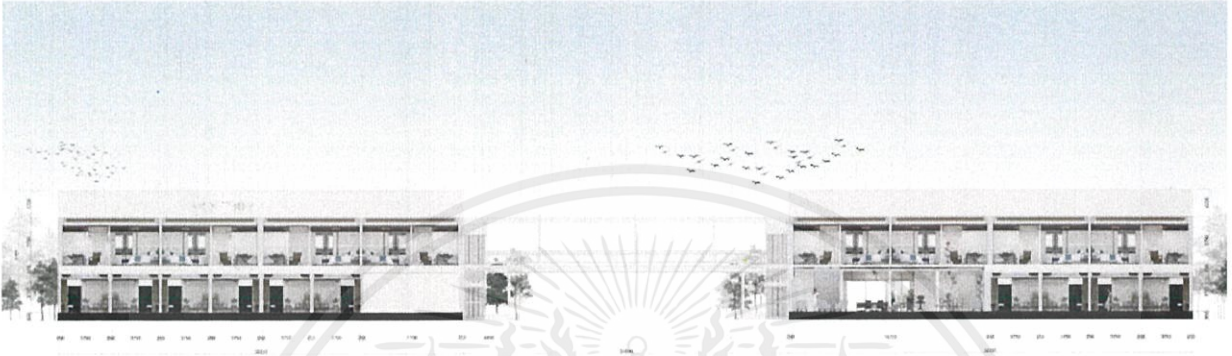


ภาพแสดง ผังไฟฟ้าเพดานอาคารศาลาสุโข

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

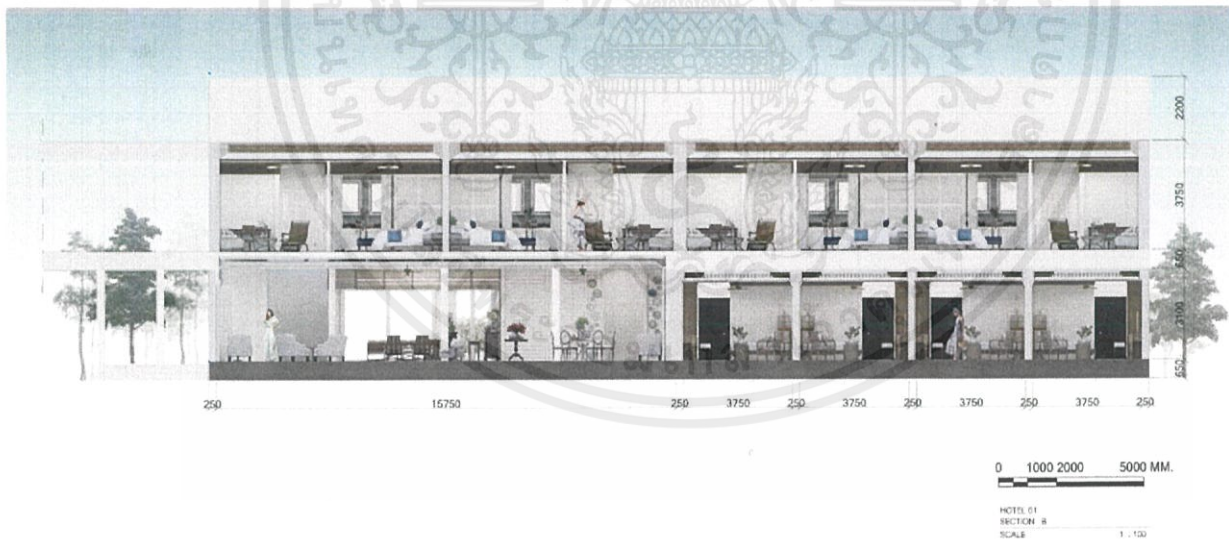
## 6.4 รูปด้าน (ELEVATION)

### 6.4.1 อาคารโรงแรม



ภาพแสดงรูปด้านอาคารโรงแรม

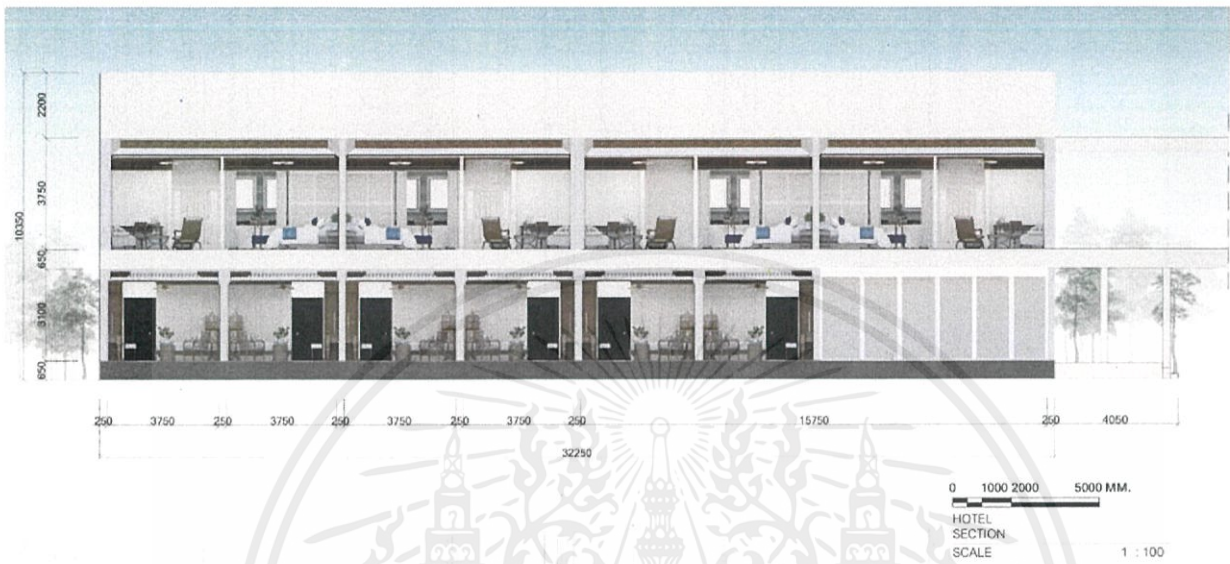
### 6.4.2 อาคารโรงแรม ตึก1



ภาพแสดง รูปด้านอาคารโรงแรม

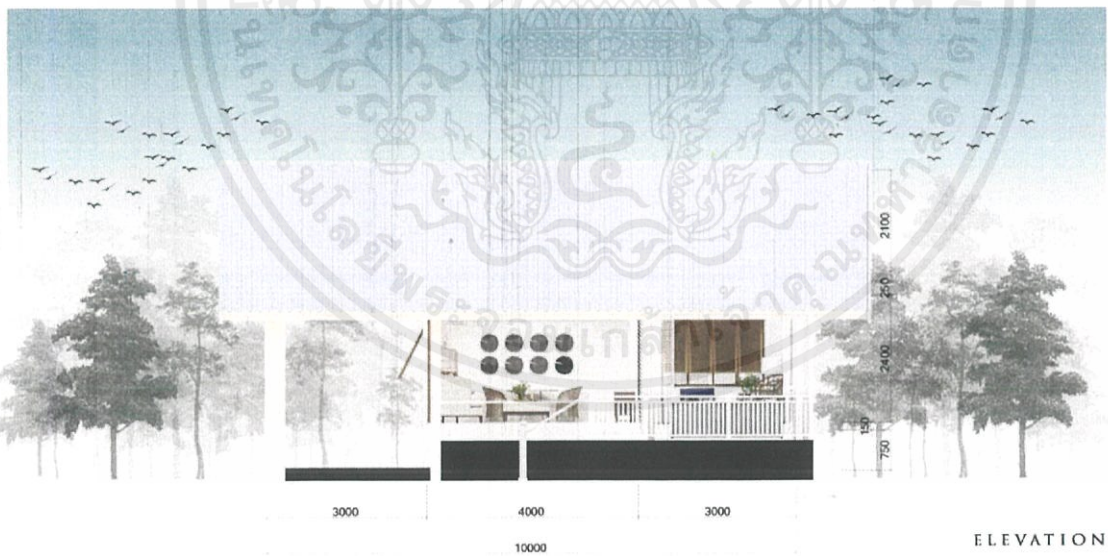
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.4.3 อาคารโรงแรม ตึก2



ภาพแสดง รูปด้านอาคารโรงแรม

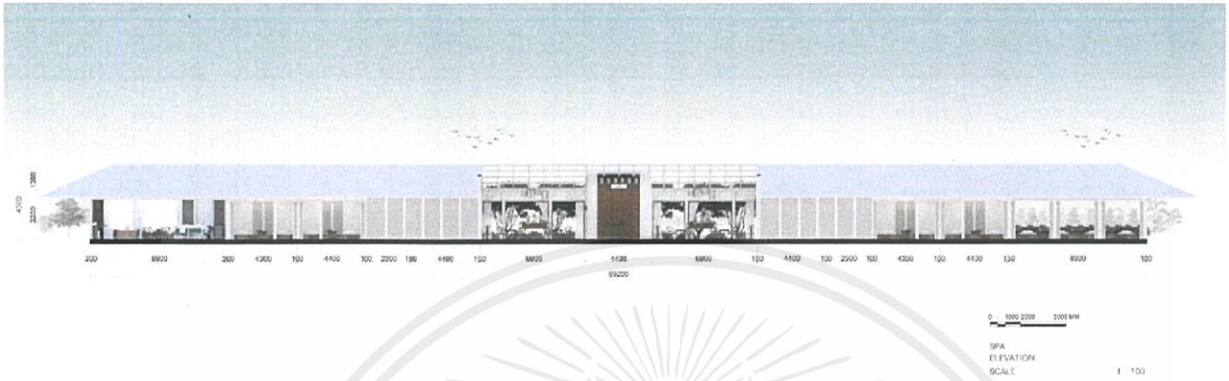
6.4.4 อาคารบ้านพัก บังกะโล



ภาพแสดง รูปด้านบ้านพัก บังกะโล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.4.5 อาคารสปา



ภาพแสดง รูปด้านบ้านพัก บึงกะโล

## 6.4.6 อาคารร้านอาหารศาลาใจ

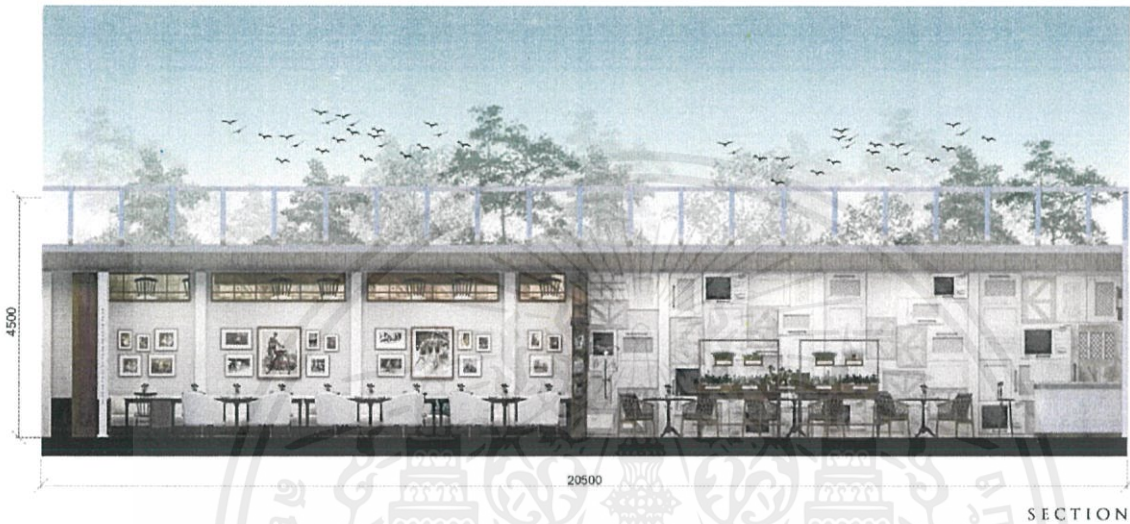


ภาพแสดง รูปด้านบ้านพัก บึงกะโล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

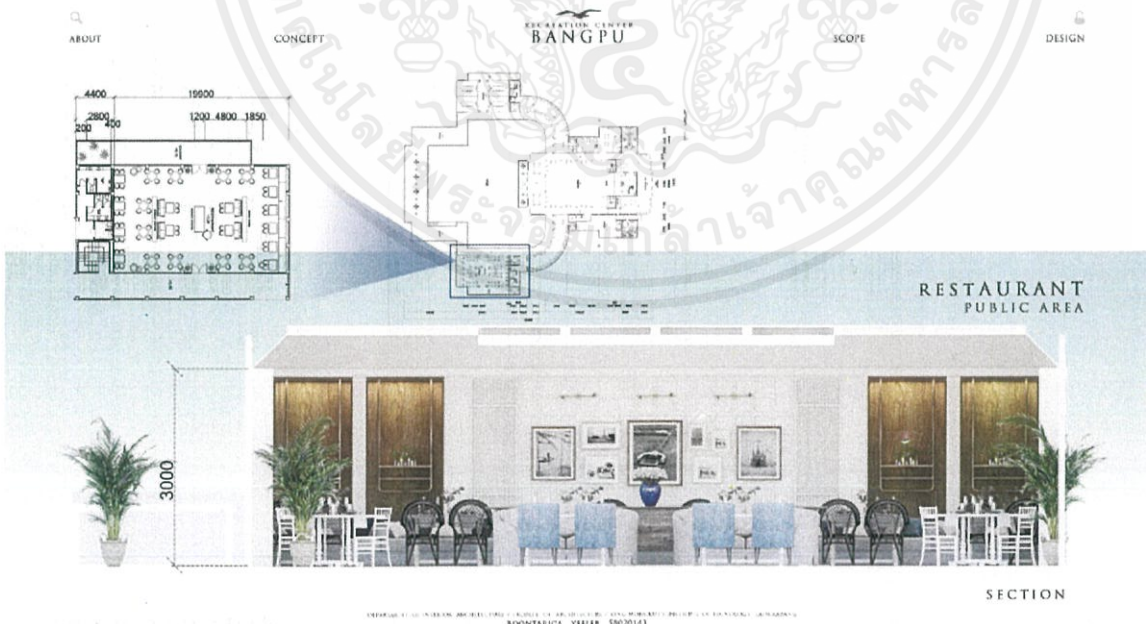
6.5 รูปตัด (SECTION)

6.5.1 รูปตัด อาคาร ALL DAY DINING



ภาพแสดง รูปตัด ALL DAY DINING

6.5.2 รูปตัด ห้องร้านอาหาร



ภาพแสดง รูปตัด ร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.6 ทศนียภาพที่สำคัญ (PERSPECTIVE)

### 6.6.1 Lobby



ภาพแสดงทัศนียภาพ ภายในอาคาร lobby



ภาพแสดงทัศนียภาพ ภายในอาคาร lobby

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพแสดงทัศนียภาพ ภายในอาคาร lobby



ภาพแสดงทัศนียภาพอาคาร lobby

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.6.2 Superior Room Type



ภาพแสดงทัศนียภาพ ห้องพัก Superior Room

### 6.6.3 Suite Room Type



ภาพทัศนียภาพ ห้องพัก Suite Room Type

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพทัศนียภาพ ห้องพัก Suite Room Type

#### 6.6.4 Bangalow



ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพักบังกะโล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพักบังกะโล

#### 6.6.5 Deluxe Villa



ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพักบังกะโล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.6.6 Presidential Villa



ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพัก Presidential Villa



ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพัก Presidential Villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



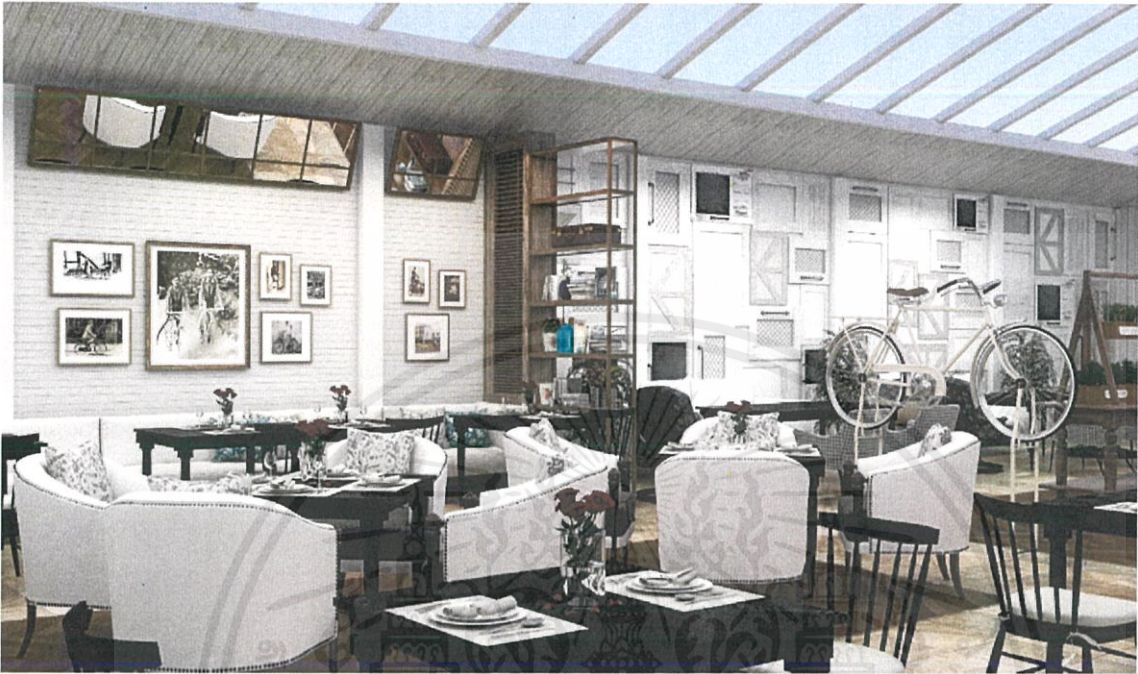
ภาพทัศนียภาพ ภายในบ้านพัก Presidential villa

#### 6.6.7 All day dining



ภาพทัศนียภาพ All Day Dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



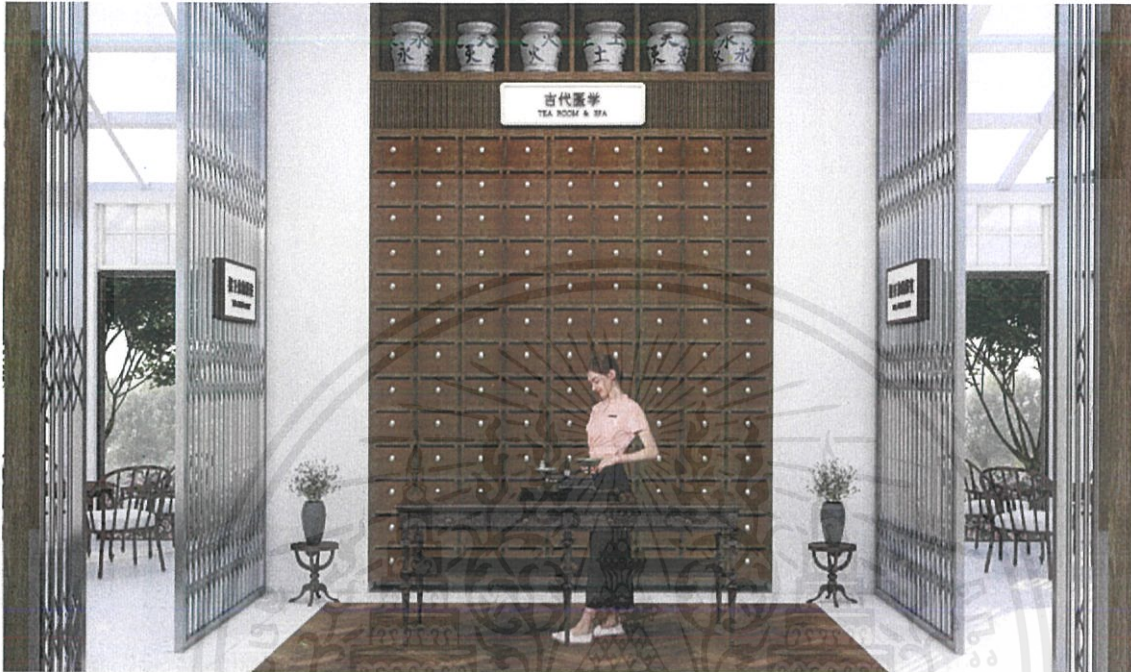
ภาพทัศนียภาพ All Day Dining



ภาพทัศนียภาพ All Day Dining

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.6.8 Spa



ภาพทัศนียภาพ Reception Spa



ภาพทัศนียภาพ Reception Spa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพทัศนียภาพ Tea Room



ภาพทัศนียภาพ Tea Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 6.6.9 Reception Restaurant



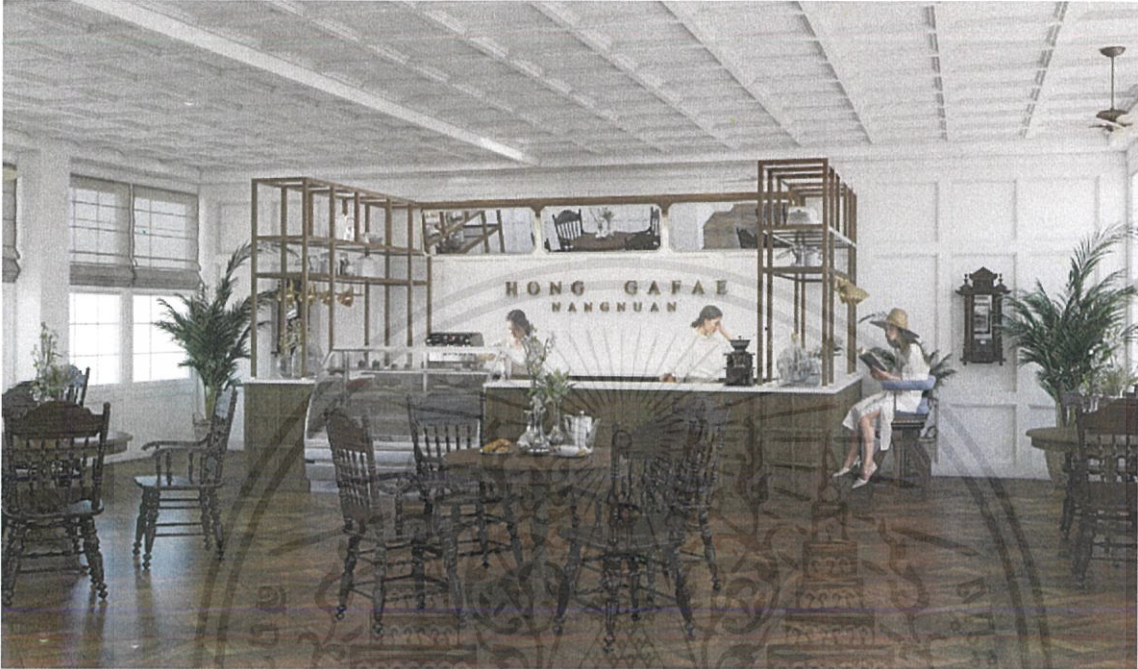
ภาพทัศนียภาพ Reception Restaurant

### 6.6.10 Café



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพทัศนียภาพ Café



ภาพทัศนียภาพ Cafe



ภาพทัศนียภาพ Cafe

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6.6.11 Restaurant



ภาพทัศนียภาพ ภายในร้านอาหาร



ภาพทัศนียภาพ ภายในร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพทัศนียภาพ ภายในร้านอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บรรณานุกรม

Ministry of Tourism and Sports. (2562). Thailand Tourism Directory. [Online].

Available : <https://thailandtourismdirectory.go.th/th/info/attraction/detail/itemid/1557>

เข้าถึงเมื่อวันที่ 9 สิงหาคม 2562.

Travel emagtravel admin. (2562). emagtravel. [Online].

Available : <https://www.emagtravel.com/archive/bird-bangpu.html>

เข้าถึงเมื่อวันที่ 12 สิงหาคม 2562.

สถาบันชุมชนท้องถิ่นพัฒนา (2562). LDM - โปรแกรมฐานข้อมูลชุมชนและประชาสังคม. [Online].

Available : <https://www.ldm.in.th/cases/6230>

เข้าถึงเมื่อวันที่ 22 สิงหาคม 2562.

สถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียล (2562). LDM - Mai aunyo's Blog . [Online].

Available : <https://maiaunyo.wordpress.com/2010/09/14/colonial-style-%E0%B8%AA%E0%B8%96%E0%B8%B2%E0%B8%9B%E0%B8%B1%E0%B8%95%E0%B8%A2%E0%B8%81%E0%B8%A3%E0%B8%A3%E0%B8%A1%E0%B9%81%E0%B8%9A%E0%B8%9A%E0%B9%82%E0%B8%84%E0%B9%82%E0%B8%A5%E0%B9%80%E0%B8%99/>

เข้าถึงเมื่อวันที่ 10 มกราคม 2563.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาคผนวก

### ประวัติศาสตร์โรงแรมในประเทศไทย

ผู้คนเดินทางสมัยก่อนที่ประเทศไทยยังไม่มีโรงแรมมักจะอาศัยนอนตามบ้านญาติหรือศาลาวัด ต่อมาเมื่อมีพ่อค้าชาวต่างชาติเดินทางเข้ามาค้าขายในกรุงรัตนโกสินทร์เพิ่มมากขึ้น จึงได้เริ่มมีการสร้างที่พักริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาขึ้น เดิมเรียกว่า “ที่พักคนเดินทาง” มีลักษณะเป็นเรือนแถวยาวยกพื้นสูงแค่ว่า เป็นห้องพักคล้ายกับศาลาการเปรียญที่วัด เวลาที่มีผู้เข้าพักก็จะนอนเรียงรายเป็นแถวต่อกันไป ไม่มีห้องแยกเป็นสัดส่วน ต่อมาพัฒนาขึ้นเป็นตึกแถวสองชั้นแยกห้องพักเป็นสัดส่วนเพื่อความสะดวก

พ.ศ. 2405 ในสมัยของสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชการที่ 4 จึงได้เกิดที่พักเริ่มขึ้นเป็นครั้งแรกเพื่อรองรับนักธุรกิจหรือนักท่องเที่ยวชาวตะวันตก เรียกว่า “Boarding House” ตั้งอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาข้างกงสุลฝรั่งเศส ต่อมาเมื่อหม่อมราโชทัย เสด็จกลับมาจากอังกฤษจึงได้นำแนวความคิดการสร้างโรงแรมมาพัฒนาและประพันธ์เรื่อง “นิราศลอนดอน” จึงได้นำคำว่า “โฮเต็ล” มาใช้และถูกเรียกว่า “โรงแรม” ในเวลาต่อมา พ.ศ. 2406 มีการเปิดใช้โรงแรมที่สร้างได้มาตรฐานตามตะวันตกขึ้นเป็นแห่งแรก ชื่อว่าโรงแรมยูเนียน (Union Hotel)

พ.ศ. 2419 ในสมัยพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว รัชกาลที่ 5 ได้สร้างโรงแรมโอเรียนเต็ลขึ้น เป็นลักษณะอาคารชั้นเดียวขนานไปกับแม่น้ำเจ้าพระยา และเป็นโรงแรมแห่งแรกที่นำระบบไฟฟ้ามาใช้ในกิจการและมีการเปิดร้านอาหารเต็มระบบในโรงแรม ในรัชสมัย ร.5 กิจการโรงแรมในประเทศไทยเริ่มเฟื่องฟูมาก จนมีการเปิดประเทศและส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยว จึงได้มีโรงแรมนานาชาติอื่นๆ เข้ามาเปิดให้บริการในสมัยรัชกาลที่ 9 เป็นจำนวนมาก

### Colonial Style (สถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียล)

Colony แปลว่า อาณานิคม เมืองขึ้น หรือหัวเมืองประเทศราช

ส่วน Colonial เป็นคำ adjective แปลว่า เกี่ยวกับอาณานิคม ดังนั้นคำว่า Colonial Style จึงหมายถึงศิลปะแบบอาณานิคม ซึ่งในยุคอาณานิคมมหาอำนาจชาวตะวันตก เช่น โปรตุเกส ฮอลันดา ฝรั่งเศส อังกฤษ ได้เข้ามาปลูกสร้างอาคารต่างๆเอาไว้ในเมืองขึ้นของตน สรุปคร่าวๆ ก็คือ Colonial Style เป็นศิลปะแบบตะวันตกชนิดหนึ่ง เกิดขึ้นในช่วงล่าอาณานิคม ซึ่งพบเห็นได้ในแถบประเทศเพื่อนบ้านของเรา

แต่สำหรับ “สยาม” เราไม่เคยเป็นอาณานิคมของใคร ถึงกระนั้นสถาปัตยกรรมตะวันตกในยุคนั้นก็เข้ามาอย่างสยามด้วยเหมือนกัน รูปแบบของสถาปัตยกรรมจึงมีลักษณะผสมผสาน Colonial style ของแต่ละพื้นที่ไม่เหมือนกัน แต่ละพื้นที่จะได้รับอิทธิพลของช่างพื้นถิ่นเข้าไปผสมอยู่ด้วย

### Colonial Style ในกรุงเทพฯ

สถาปัตยกรรมรูปแบบโคโลเนียลสไตล์เป็นรูปแบบสถาปัตยกรรมที่เริ่มแพร่ขยายเข้ามาสู่ประเทศไทยเป็นครั้งแรกในสมัยรัชกาลที่ 5-6 ซึ่งผู้คนในสมัยนั้นมักจะเรียกกันอย่างติดปากว่า “ตึกฝรั่ง”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งรูปแบบของอาคารแบบโคโลเนียลนั้นจะมีความหลากหลายตามอิทธิพลที่มาจากต่างแหล่งกลุ่มชน  
กัน เนื่องจากในเบื้องต้นนั้น รูปแบบโคโลเนียล ก็คือ การนำเอาสถาปัตยกรรมของประเทศแม่ไปก่อสร้างใน  
ดินแดนอาณานิคม แล้วจึงค่อยปรับรูปแบบสู่ลักษณะที่สอดคล้องกับความเป็นอยู่ตามสภาพอากาศในแต่ละพื้น  
ถิ่น ดังนั้นอาคารรูปแบบนี้จึงสามารถเรียกอีกชื่อได้ว่า เป็น “สถาปัตยกรรมอาณานิคม” ดังตัวอย่างอาคารโค  
โลเนียลหลายหลังที่ยังคงมีลักษณะของอิทธิพลคลาสสิกอยู่ ในขณะที่อีกส่วนหนึ่งได้รับอิทธิพลจากกลุ่มโรมัน  
ติก เช่น อาคารที่มีการประดับด้วยลวดลายไม้ฉลุ ที่เรียกกันว่า “เรือนขนมปังขิง” ซึ่งรูปแบบโคโลเนียลนี้ใน  
ช่วงแรกได้เข้ามาพร้อมกับกลุ่มมิชชันนารี ที่เข้ามาเผยแพร่ศาสนาคริสต์ในดินแดนอาณานิคมและดินแดน  
ใกล้เคียง จึงสามารถจัดรูปแบบสถาปัตยกรรมแบบมิชชันนารี ( Mission Style ) ให้เข้าไปในกลุ่มนี้ได้ด้วย  
เรามักอนุโลมเรียกบ้านเรือนที่ปลูกสร้างโดยชาวตะวันตกในยุคอาณานิคมว่าเป็น “ศิลปะแบบอาณานิคม”  
หรือ “อาคารแบบโคโลเนียล” ( Colonial Style ) ซึ่งมีลักษณะเด่นคือ ด้านหน้าของอาคารชั้นล่างมักทำช่องโค้ง  
( arch ) ต่อเนื่องกันเป็นระยะๆ เพื่อให้เกิดการเดินเท้า ที่ภาษาไทยเรียกทับศัพท์ว่า “อาเขต” ( arcade ) หรือที่  
ภาษาจีนฮกเกี้ยนเรียกว่า “ห่งอคาซี” หมายถึงทางเดินกว้างห้าฟุต  
นอกจากอาเขตแล้ว อาคารแบบโคโลเนียลยังอาจนำลวดลายบางอย่างของศิลปะตะวันตกสมัยกรีก โรมัน ที่  
เรียกว่า “สมัยคลาสสิก” มาใช้ใหม่ เช่น หน้าต่างวงโค้งเกือกม้า หรือหัวเสาแบบไอโอนิก หรือไอโอเนียน (แบบม้วน  
กันหอย) และคอร์นทิเนียน (มีใบไม้ขนาดใหญ่ประดับ) เป็นต้น ทำให้นักวิชาการบางท่านซึ่งไม่ชอบคำว่า  
สถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียล เพราะมีลักษณะของการกตขี้แฉงอยู่ เลี่ยงมาใช้คำว่า “นีโอคลาสสิก” แทน  
เนื่องจากเป็นคำกลางๆที่ใช้เรียกงานศิลปะซึ่งนำรูปแบบคลาสสิกกลับมาใช้อีกครั้ง  
รูปแบบสถาปัตยกรรมแบบโคโลเนียลสไตล์ มักมีลักษณะเด่นในการออกแบบรูปทรงอาคารดังนี้

1. รูปทรงอาคารเป็นลักษณะสี่เหลี่ยมแบบสมมาตร ( square and symmetrical shape )
2. มีการเน้นประตูทางเข้าที่กึ่งกลางอาคาร ( central door )
3. มีการใช้ชุดเสาสูงเป็นแนวรับชายคากว้าง ( colonnade ) ป้องกันแดด ลม ฝน และเป็นซุ้ม เพื่อเน้นบริเวณ  
ทางเข้า-ออก
4. มีการออกแบบแนวเส้นประตูหน้าต่างของบ้านให้เป็นระเบียบในแนวเดียวกัน ผนังส่วนใหญ่เป็นผนังไม้ตีซ้อน  
เกล็ด สลับไปกับโครงสร้างปูน อาจประดับตกแต่ง ด้วยบัวปูนปั้นรอบชายคา บัวหัวเสา หรือรอบกรอบหน้าต่าง
5. มีระเบียงโดยรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหาและต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้