

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

**โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาagoon เขาหลัก**

**INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN PROJECT FOR
NOVOTEL CORALIA MAGIC LAGOON KHAO LAK**



75964
13 พ.ย. 2550

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน.....**75964**
วัน,เดือน,ปี.....**13 พ.ย. 2550**

**ปริญญานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรครุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะครุศาสตร์อุตสาหกรรม
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2548**

b. 11841424
i.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเรื่อง(ภาษาไทย)	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน โรงแรม โนโวเทล คอราเลีย เมจิกลา ลากูน เขาหลัก
(ภาษาอังกฤษ)	INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN PROJECT FOR NOVOTEL CORALIA MAGIC LAGOON KHAO LAK
ชื่อนักศึกษา	นายกฤษดา บุญไพรัตน์สกุล
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
ภาควิชา	ครุศาสตร์สถาปัตยกรรม
คณะ	ครุศาสตร์อุตสาหกรรม
ปีการศึกษา	2548
อาจารย์ผู้ควบคุมปริญญาโท	อาจารย์ธรรมสรณ์ งามวรรณ

บทคัดย่อ

วัตถุประสงค์สำคัญของการศึกษาโครงการนี้คือ เพื่อทำการค้นคว้าวิจัย และเน้นให้ถึงบทบาทความสำคัญของการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาลากูน เขาหลัก เพื่อนำความรู้ไปใช้ในการออกแบบ และเสนอแนะกิจกรรม โดยการศึกษารูปแบบของตัวอาคาร พฤติกรรมผู้ให้ และผู้ใช้บริการ ลักษณะทรัพยากรธรรมชาติที่เป็นแบบเขตร้อนชื้นของจังหวัดพังงา ตลอดจนนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของนายหาดศึกศักดิ์ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เข้ามาใช้บริการและเพื่อให้การออกแบบอยู่บนพื้นฐานความจริงทางด้านการใช้งาน ดังนั้นจึงเห็นสมควรที่จะดำเนินการศึกษา โครงการนี้เพื่อบรรลุจุดมุ่งหมายดังกล่าว

วิธีการวิจัย

เพื่อให้สอดคล้องกับนโยบาย ลักษณะความต้องการและพฤติกรรมของโครงการ โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาลากูน เขาหลัก จึงได้ทำการศึกษารายละเอียดดังนี้

1. ศึกษาข้อมูลจากตัวโครงการ ทั้งทางด้านนโยบายการบริหารและการบริการรวมทั้งจากผู้ออกแบบโครงการ
2. พฤติกรรมและอัตรากำลังของบุคคลที่เกี่ยวข้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ได้สำเร็จลงได้ด้วยความช่วยเหลือและความช่วยเหลือจากบุคคลต่างๆหลายท่าน ที่ให้ความเชื่อเพื่อและให้การแนะนำ ทั้งร่างกายและกำลังต่างๆ ตลอดจนการสนับสนุนในเรื่องต่างๆดังนี้คือ

- แม่กับพ่อ ขอบคุณทุกๆ ที่รักของลูกที่ทุ่มเททั้งกำลังกายและกำลังใจ สำหรับทุกๆ สิ่งของลูกให้เกิดขึ้นได้ ในวันนี้
- จุ่ม จิม และน้องเจ็ด
- อาลุง ตา ยาย
- อาจารย์ ธรรมสรณ์ งามวรรณธรรม สำหรับคำที่ปรึกษาในทุกๆ เรื่อง
- อาจารย์ทุกท่านในสาขา
- ขอขอบคุณ คณาจารย์ที่คอยให้กำลังใจและคอยช่วยเหลือตลอดเวลา
- ยู่ย ฐศุ ศุ เตอร์ เตีย ถึง
- จำแนม ม่วง จีจี เหนียว จะเด็ด พี่ๆ DEC 19 เพื่อนๆ DEC 20 และน้องๆ DEC 21 ที่ เป็นกำลังใจให้ขอบคุณจริงๆ จากใจ
- ห้องสมุดกลาง WWW.google .com ที่นำความรู้, ประสบการณ์และข้อมูล สำหรับเรื่องราวประสบการณ์และความประทับใจที่ดีที่ทุกคนมีให้ โดยเฉพาะพี่ - น้อง-และ เพื่อน พี่ๆ ทั่วทุกคน ขอขอบคุณจริงๆ ขอขอบคุณล่วงหน้าสำหรับเวลาอีก ที่เหลือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ

บทที่ 2	หน้า
ภาพที่ 2.1 แสดงบรรยากาศการตกแต่งภายในส่วน LOBBY HALL	33
ภาพที่ 2.2 แสดงลักษณะ FRONT DESK บริเวณ LOBBY HALL	34
ภาพที่ 2.3 แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	36
ภาพที่ 2.4 ตู้ฝากของมีค่า ควบคุมด้วยระบบแมคคานิค	36
ภาพที่ 2.5 เครื่องใช้ในส่วนของห้องโถง รถขึ้นกระเป๋าสัมภาระ	36
ภาพที่ 2.6 แสดงสัดส่วนเครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า	40
ภาพที่ 2.7 ลักษณะ Booth ที่นั่ง	41
ภาพที่ 2.8 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารจีน	43
ภาพที่ 2.9 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารไทย	43
ภาพที่ 2.10 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารอิตาเลียน	43
ภาพที่ 2.11 ลักษณะของรถจัดเก็บอาหาร	44
ภาพที่ 2.12 ลักษณะ Coffee Shop	48
ภาพที่ 2.13 รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ใน คอฟฟี่ช็อป & ภัตตาคาร	49
ภาพที่ 2.14 รูปแบบเครื่องเรือนที่ใช้ในคอฟฟี่ช็อป และ ภัตตาคาร	50
ภาพที่ 2.15 รูปแบบการจัดห้องจัดเลี้ยงแบบ Banquet	51
ภาพที่ 2.16 รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน	52
ภาพที่ 2.17 ลักษณะการตกแต่งไฟในห้องจัดเลี้ยง	54
ภาพที่ 2.18 แสดงขนาดพื้นที่ใช้สอยและระยะระหว่างโต๊ะจัดเลี้ยงและประชุม	55
ภาพที่ 2.19 แสดงรูปแบบแผนผังการจัดที่นั่งสำหรับแขก	56
ภาพที่ 2.20 แสดงบรรยากาศส่วน Spa	58
ภาพที่ 2.21 แสดงห้องอบเซาน่าสำเร็จรูป	65
ภาพที่ 2.22 ลักษณะแผงหัวเตียง	69
ภาพที่ 2.23 ลักษณะห้องน้ำในห้องพักผ่อน	71
ภาพที่ 2.24 ลักษณะการวางตำแหน่งไฟในห้องพักผ่อน	71
โรงแรม Chaweng Regent Beach Resort	
ภาพที่ 2.25 แสดงลักษณะของแอร์แบบชุด	74
(PACKAGE TYPE AIR CONDITION)	67
ภาพที่ 2.26 แสดงลักษณะการติดตั้งแอร์ระบบ (Split Type Air)	75
ภาพที่ 2.27 แสดงอุปกรณ์ต่างๆของระบบแอร์	76

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.28 แผนที่ระยองรีสอร์ท	107
ภาพที่ 2.29 แสดงสถานที่ตั้งของโรงแรม	107
ภาพที่ 2.30 แสดงส่วนเคาร์เตอร์ Reception	109
ภาพที่ 2.31 แสดงบรรยากาศบริเวณ Lobby Hall	109
ภาพที่ 2.32 แสดงบรรยากาศบริเวณทางเข้า The main restaurant	111
ภาพที่ 2.33 แสดงบรรยากาศบริเวณภายใน The main restaurant	111
ภาพที่ 2.34 แสดงเวทีส่วนหน้าห้อง Balloom (ห้องบ้านเพแกรนด์ บอลลูม)	113
ภาพที่ 2.35 แสดงบรรยากาศภายในห้อง Balloom (ห้องทรายแก้ว)	113
ภาพที่ 2.36 ลักษณะภายนอกของบึงกะโล	115
ภาพที่ 2.37 ลักษณะค่าน้ำของบึงกะโล	115
ภาพที่ 2.38 แสดงลักษณะเตียงนอนในห้องพัก	115
ภาพที่ 2.39 แสดงลักษณะส่วนนั่งพักผ่อน	115
ภาพที่ 2.40 แสดงลักษณะส่วนบาร์น้ำ	116
ภาพที่ 2.41 แสดงลักษณะส่วนของสระว่ายน้ำเด็ก	116
ภาพที่ 2.42 แสดงลักษณะส่วนของสระว่ายน้ำผู้ใหญ่	116
ภาพที่ 2.43 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคาร	117
ภาพที่ 2.44 แสดงเคาน์เตอร์ด้านหน้าโถงล็อบบี้ Woodland Hotel & Resort	119
ภาพที่ 2.45 แสดงโถงล็อบบี้ Woodland Hotel & Resort จากด้านใน	119
ภาพที่ 2.46 แสดงบรรยากาศโถงทางเข้าพักคอยจุดต่างๆ	120
ภาพที่ 2.47 แสดงแปลนส่วนคอฟฟี่ช็อป	121
ภาพที่ 2.48 แสดงทางเข้าส่วนคอฟฟี่ช็อป Woodland Hotel & Resort	121
ภาพที่ 2.49 แสดงบรรยากาศส่วนบริการในคอฟฟี่ช็อป Woodland Hotel & Resort	122
ภาพที่ 2.50 แสดงแปลนห้องพัก Superior Room	123
ภาพที่ 2.51 แสดงทางเข้าห้อง Superior Room Woodland Hotel &	123
ภาพที่ 2.52 แสดงส่วนพักผ่อนและ โต๊ะทำงานของห้องพัก Superior Room Woodland Hotel & Resort	123
ภาพที่ 2.53 แสดงการตกแต่งส่วนผนังอ่าง Jacuzzi ของห้องน้ำ	124

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 2.54 แสดงรายละเอียดส่วนต่างๆภายในห้องน้ำของ ห้องพัก Superior Room Woodland Hotel & Resort	124
ภาพที่ 2.55 แสดงแปลนห้องพักแบบ Sweet Room	125
ภาพที่ 2.56 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ส่วนรับประทานอาหาร	126
ภาพที่ 2.57 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อนของห้องพัก Sweet Room	126
ภาพที่ 2.58 แสดงบรรยากาศส่วนห้องนอนของห้องพัก Sweet Room	126
ภาพที่ 2.59 แสดงส่วนทางเข้าห้องน้ำด้านข้างเป็นตู้เสื้อผ้าแบบติดตาย	127
ภาพที่ 2.60 แสดงการตกแต่งส่วนห้องน้ำ	127
ภาพที่ 2.61 แสดงการแบ่งส่วนที่อาบน้ำภายในห้องน้ำ	127
ภาพที่ 2.61 แสดงส่วนที่พักรอย	127
ภาพที่ 2.62 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคาร Dusit Resort Pattaya	129
ภาพที่ 2.63 แสดงบรรยากาศและการตกแต่งของห้องอาหาร Cascade	131
ภาพที่ 2.64 แสดงการตกแต่งบนโต๊ะรับประทานอาหาร Cascade	131
ภาพที่ 2.65 แสดงแบบแปลนในส่วนห้องจัดเลี้ยง สามารถกันเป็น 5 ห้องย่อยได้ด้วยผนังเบา	133
ภาพที่ 2.66 แสดงบรรยากาศเวลาจัดงานเลี้ยงเน้นที่การ ประดับตกแต่งชุดโต๊ะที่นั่ง	133
ภาพที่ 2.67 แสดงบรรยากาศเวลาจัดงานเลี้ยงที่ใช้เนื้อที่ทั้งหมดในห้อง งานเลี้ยงที่ใช้เนื้อที่ทั้งหมดในห้อง	133
ภาพที่ 2.68 แสดงแบบแปลนในส่วนห้องประชุมสัมมนา มีห้องย่อยถึง10 ห้อง	135
ภาพที่ 2.69 แสดงบรรยากาศส่วน Function room การจัดที่นั่งแบบ U-Shape 15 ที่นั่ง	135
ภาพที่ 2.70 แสดงบรรยากาศส่วนของ DEVARANA SPA ของDusit Resort Pattaya	137
ภาพที่ 2.71 แสดงบรรยากาศและอุปกรณ์สปา	137
ภาพที่ 2.72 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อนของ DEVARANA SPA	137
ภาพที่ 2.73 แสดงบรรยากาศส่วนของห้องนวด Grand Suite	138
ภาพที่ 2.74 แสดงบรรยากาศส่วนของห้องนวด Grand Suite	138

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

บทที่ 3	หน้า
ภาพที่ 3.1 แสดงแผนที่ของจังหวัดพังงา	142
ภาพที่ 3.2 ตราสัญลักษณ์ประจำจังหวัดพังงา	170
ภาพที่ 3.3 แสดงลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดพังงา	145
ภาพที่ 3.4 แสดงที่ตั้งโครงการ	151
ภาพที่ 3.5 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือเป็นพื้นที่เอกชน	152
ภาพที่ 3.6 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้ติดกับถนนสาธารณะ	153
ภาพที่ 3.7 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออกเป็นทางเข้าที่ดินถนนสาธารณะ	153
ภาพที่ 3.8 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามัน	154
ภาพที่ 3.9 แสดงที่ตั้งอาคารของโครงการ	154
ภาพที่ 3.10 แสดงผังบริเวณโรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลาอูน เขาหลัก	156
ภาพที่ 3.11 แสดงแปลนอาคาร LOBBY HALL	157
ภาพที่ 3.12 แสดงอาคาร LOBBY HALL	157
ภาพที่ 3.13 แสดงแปลนอาคาร CONFERENCE	158
ภาพที่ 3.14 แสดงรูปด้านอาคาร CONFERENCE	159
ภาพที่ 3.15 แสดงแปลนชั้น 1	160
ภาพที่ 3.16 แสดงแปลนอาคาร ห้องพัก A.	160
ภาพที่ 3.17 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ A.	162
ภาพที่ 3.18 แสดงแปลน ห้องพัก B.	163
ภาพที่ 3.19 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ B.	165
ภาพที่ 3.20 แสดงแปลน ห้องพัก C	166
ภาพที่ 3.21 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ C.	168
ภาพที่ 3.22 แสดงแปลนอาคาร	169
ภาพที่ 3.23 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ D.	171
ภาพที่ 3.24 แสดงแปลนอาคาร RASTAURANT และ COFFE SHOP	172
ภาพที่ 3.25 แสดงรูปด้านอาคาร RASTAURANT และ COFFE SHOP	173
ภาพที่ 3.26 แสดงแปลนอาคาร HEALTH SPA	174
ภาพที่ 3.27 รูปด้านอาคาร HEALTH SPA	175
ภาพที่ 3.28 แสดงแปลนอาคาร FUN PUB	176

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 3.29 แสดงรูปด้านอาคาร FUN PUB	178
ภาพที่ 3.30 แสดงแปลนอาคาร ITALIAN RASTAURANT	179
ภาพที่ 3.31 แสดงรูปด้านอาคาร ITALIAN RESTAURENT	180
บทที่ 4	
ภาพที่ 4.1 แสดงแผนที่ตั้งอาคารของโครงการ	210
ภาพที่ 4.2 แสดงผลกระทบต่อโครงการ	211
ภาพที่ 4.3 แสดงทางสัญจรหลักของโครงการ	214
ภาพที่ 4.4 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมชาย กลุ่มอาคาร อาคาร LOBBY HALL และ LOBBY LOUGE	215
ภาพที่ 4.5 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	215
ภาพที่ 4.6 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	216
ภาพที่ 4.7 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมชายกลุ่มอาคาร THAIRASTAURANT, SEAFOODRESTAURENT	218
ภาพที่ 4.8 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	218
ภาพที่ 4.9 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	219
ภาพที่ 4.10 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	219
ภาพที่ 4.11 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	220
ภาพที่ 4.12 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมชายกลุ่มอาคาร อาคาร CONFERENCE	222
ภาพที่ 4.13 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	222
ภาพที่ 4.14 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	223
ภาพที่ 4.15 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านตะวันออก	224
ภาพที่ 4.16 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านตะวันตก	224
ภาพที่ 4.17 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมชายกลุ่มอาคาร อาคาร ITALIAN RESTAURANT	226
ภาพที่ 4.18 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	226
ภาพที่ 4.19 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	227

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.20 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมขยายกลุ่มอาคาร อาคาร FUN PUB	229
ภาพที่ 4.21 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	229
ภาพที่ 4.22 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	230
ภาพที่ 4.23 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	230
ภาพที่ 4.24 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	231
ภาพที่ 4.25 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมขยาย กลุ่มอาคารอาคาร HEALTH SPA	234
ภาพที่ 4.26 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศ	234
ภาพที่ 4.27 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	235
ภาพที่ 4.28 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	235
ภาพที่ 4.29 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	236
ภาพที่ 4.30 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมขยายกลุ่มอาคาร ห้องพัก A	238
ภาพที่ 4.31 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	238
ภาพที่ 4.32 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	239
ภาพที่ 4.33 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	239
ภาพที่ 4.34 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	240
ภาพที่ 4.35 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมขยายกลุ่มอาคาร อาคาร ห้องพัก B	242
ภาพที่ 4.36 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	242
ภาพที่ 4.37 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	243
ภาพที่ 4.38 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	243
ภาพที่ 4.39 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตก	244
ภาพที่ 4.40 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อมขยาย กลุ่มอาคารอาคาร ห้องพัก C	246
ภาพที่ 4.41 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	246
ภาพที่ 4.42 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือ	247
ภาพที่ 4.43 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	248

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 4.44 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้	248
ภาพที่ 4.45 แสดงผลกระทบต่อโครงการจากสภาพแวดล้อม ชายกลุ่มอาคาร อาคาร ห้องพัก D	250
ภาพที่ 4.46 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	250
ภาพที่ 4.47 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	251
ภาพที่ 4.48 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	251
ภาพที่ 4.49 แสดงผลกระทบของสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออก	252
ภาพที่ 4.50 แสดงพื้นที่ว่างภายในโถงต้อนรับ	254
ภาพที่ 4.51 แสดงพื้นที่ว่างภายในโถงส่วนล็อบบี้เลาจน์	255
ภาพที่ 4.52 แสดงพื้นที่ว่างภายในส่วนคอฟฟี่ ชีพ	256
ภาพที่ 4.53 แสดงพื้นที่ว่างภายในส่วนห้องอาหาร ไทย	257
ภาพที่ 4.54 แสดงพื้นที่ว่างภายในส่วนห้องอาหารทะเล	258
ภาพที่ 4.55 แสดงพื้นที่ว่างภายในส่วนโถงต้อนรับและห้องนวด V.I.P.	259
ภาพที่ 4.56 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องประชุมสัมมนา	261
ภาพที่ 4.57 แสดงพื้นที่ว่างภายในอาคารผับ	262
ภาพที่ 4.58 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องอาหารอิตาเลียน	263
ภาพที่ 4.59 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องพักแบบ DELUXE ROOM	264
ภาพที่ 4.60 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องพักแบบ DELUXE LAGOON	265
ภาพที่ 4.61 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE	266
ภาพที่ 4.62 แสดงพื้นที่ว่างภายในห้องพักแบบ MEZZANINE LAGOON SUITE	269
 บทที่ 5	
ภาพที่ 5.1 แสดงแนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโครงการ	383
ภาพที่ 5.2 แสดงแนวความคิดหลักในการออกแบบ	383
ภาพที่ 5.3 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ	384
ภาพที่ 5.4 แสดงการสังเคราะห์ในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในส่วน LOBBY HALL	385
ภาพที่ 5.5 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้นที่ ส่วน โถงต้อนรับ	385

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 5.6 แสดงผังระบบไฟฟ้าและฟ้าพาดาน ส่วนโรงค้อนรับ	386
ภาพที่ 5.7 แสดงรูปด้าน A ส่วนโรงค้อนรับ	386
ภาพที่ 5.8 แสดงรูปด้าน B ส่วนโรงค้อนรับ	387
ภาพที่ 5.9 แสดงทัศนียภาพในส่วนโรงค้อนรับ	387
ภาพที่ 5.10 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนโรงค้อนรับ	388
ภาพที่ 5.11 แสดงแนวความคิดในส่วน ล้อบีบใบเถา	389
ภาพที่ 5.12 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนล้อบีบใบเถา	390
ภาพที่ 5.13 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ผังพื้นส่วนล้อบีบใบเถา	390
ภาพที่ 5.14 แสดงผังระบบไฟฟ้า ส่วนล้อบีบใบเถา	391
ภาพที่ 5.15 แสดงรูปด้าน A ส่วนโรงค้อนรับ	391
ภาพที่ 5.16 แสดงรูปด้าน B ส่วนโรงค้อนรับ	392
ภาพที่ 5.17 แสดงทัศนียภาพ ส่วนล้อบีบใบเถา	392
ภาพที่ 5.18 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนล้อบีบใบเถา	393
ภาพที่ 5.19 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วน คอฟฟี่ ซี้อป	394
ภาพที่ 5.20 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนคอฟฟี่ ซี้อป	395
ภาพที่ 5.21 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์ พื้นส่วนคอฟฟี่ ซี้อป	395
ภาพที่ 5.22 แสดงการจัดวางผังระบบไฟฟ้า ส่วนคอฟฟี่ซี้อป	396
ภาพที่ 5.23 แสดงรูปด้าน A ส่วนโรงค้อนรับ	396
ภาพที่ 5.24 แสดงรูปด้าน B ส่วนโรงค้อนรับ	397
ภาพที่ 5.25 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ ซี้อป	397
ภาพที่ 5.26 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนคอฟฟี่ ซี้อป	398
ภาพที่ 5.27 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องอาหาร	399
ภาพที่ 5.28 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องอาหาร	400
ภาพที่ 5.29 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้นส่วนห้องอาหาร	400
ภาพที่ 5.30 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังระบบไฟฟ้าส่วนห้องอาหารไทย	401
ภาพที่ 5.31 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องอาหาร	401
ภาพที่ 5.32 แสดงรูปด้าน ส่วนห้องอาหาร	402
ภาพที่ 5.33 แสดงทัศนียภาพ ส่วนห้องอาหารไทย	402

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ภาพที่ 5.34 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องอาหารไทย	403
ภาพที่ 5.35 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องอาหารทะเล	404
ภาพที่ 5.36 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องอาหารทะเล	405
ภาพที่ 5.37 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้นส่วนห้องอาหารทะเล	405
ภาพที่ 5.38 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังระบบไฟฟ้าส่วนห้องอาหารไทย	406
ภาพที่ 5.39 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องอาหาร	406
ภาพที่ 5.40 แสดงรูปด้านส่วนห้องอาหารทะเล	407
ภาพที่ 5.41 แสดงทัศนียภาพ ส่วนห้องอาหารไทย	407
ภาพที่ 5.42 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องอาหารทะเล	408
ภาพที่ 5.43 แสดงแนวความคิดในส่วน FUN PUB	409
ภาพที่ 5.44 แสดงการสังเคราะห์ในส่วน FUN PUB	410
ภาพที่ 5.45 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ ผังพื้นส่วน FUN PUB	410
ภาพที่ 5.46 แสดงผังระบบไฟฟ้า ส่วน FUN PUB	411
ภาพที่ 5.47 แสดงรูปด้าน A ส่วน FUN PUB	411
ภาพที่ 5.48 แสดงรูปด้าน B ส่วน FUN PUB	412
ภาพที่ 5.49 แสดงทัศนียภาพ ส่วน FUN PUB	412
ภาพที่ 5.50 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วน FUN PUB	413
ภาพที่ 5.51 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนบริการสปา	414
ภาพที่ 5.52 แสดงการสังเคราะห์ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)	415
ภาพที่ 5.53 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นส่วนบริการเพื่อสุขภาพ(SPA)	415
ภาพที่ 5.54 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นส่วนโถงต้อนรับ	416
ภาพที่ 5.55 แสดงการจัดวางผังฟ้าและระบบไฟฟ้า ส่วนโถงต้อนรับ	416
ภาพที่ 5.56 แสดงรูปด้าน A ส่วนโถงต้อนรับ	417
ภาพที่ 5.57 แสดงรูปด้าน B ส่วนโถงต้อนรับ	417
ภาพที่ 5.58 แสดงทัศนียภาพในส่วน โถงต้อนรับ	418
ภาพที่ 5.59 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นส่วนห้องนวดกรรมคา	419
ภาพที่ 5.60 แสดงการจัดวางผังฟ้าและระบบไฟฟ้า ส่วนห้องนวดกรรมคา	419
ภาพที่ 5.61 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องนวดกรรมคา	420

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญญัตรางประกอบ

บทที่ 2	หน้า
ตารางที่ 2.1 ขนาดเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม	34
ตารางที่ 2.2 เนื้อที่ใช้สอยบริเวณเคาน์เตอร์	35
ตารางที่ 2.3 แสดงอุปกรณ์และเครื่องมือของส่วนให้บริการส่วนหน้า	37
ตารางที่ 2.4 แสดงองค์ประกอบภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge)	42
ตารางที่ 2.5 ระยะเวลาของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหาร	45
ตารางที่ 2.6 ลักษณะความต้องการในการจัดที่นั่งประเภทต่าง ๆ	46
ตารางที่ 2.7 ระยะเวลาของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนโต๊ะอาหาร	53
ตารางที่ 2.8 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ	63
ตารางที่ 2.7 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ (ต่อ)	64
ตารางที่ 2.8 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA	58
ตารางที่ 2.9 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA (ต่อ)	59
ตารางที่ 2.10 แสดงองค์ประกอบส่วนห้องติดต่อตรวจสุขภาพ (Doctor Examination)	59
ตารางที่ 2.11 แสดงองค์ประกอบส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า (Dressing Locker)	61
ตารางที่ 2.12 แสดงองค์ประกอบภายในห้องนวด	63
ตารางที่ 2.13 ขนาดของเตียงนอนประเภทต่างๆ	68
ตารางที่ 2.14 ขนาดความสูงของเตียง	68
ตารางที่ 2.15 ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม	69
ตารางที่ 2.16 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด	74
ตารางที่ 2.17 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน	75
ตารางที่ 2.18 แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังเทียบ	78
ตารางที่ 2.19 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ	80
ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง	96
ตารางที่ 2.21 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	98
ตารางที่ 2.22 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	99
ตารางที่ 2.23 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	100
ตารางที่ 2.24 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	101
ตารางที่ 2.25 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	102
ตารางที่ 2.26 แสดงคุณสมบัติของสีชนิดทาและพ่น	103

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ

บทที่ 2	หน้า
ตารางที่ 2.1 ขนาดคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม	34
ตารางที่ 2.2 เนื้อที่ใช้สอยบริเวณคาน์เตอร์	35
ตารางที่ 2.3 แสดงอุปกรณ์และเครื่องมือของส่วนให้บริการส่วนหน้า	37
ตารางที่ 2.4 แสดงองค์ประกอบภายในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (Lobby Lounge)	42
ตารางที่ 2.5 ระยะเวลาของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหาร	45
ตารางที่ 2.6 ลักษณะความต้องการในการจัดที่นั่งประเภทต่าง ๆ	46
ตารางที่ 2.7 ระยะเวลาของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนโต๊ะอาหาร	53
ตารางที่ 2.8 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ	63
ตารางที่ 2.7 แสดงรูปแบบการจัดโต๊ะประชุมแบบต่างๆ (ต่อ)	64
ตารางที่ 2.8 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA	58
ตารางที่ 2.9 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA (ต่อ)	59
ตารางที่ 2.10 แสดงองค์ประกอบส่วนห้องคัดต่อตรวจสอบสุขภาพ (Doctor Examination)	59
ตารางที่ 2.11 แสดงองค์ประกอบส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า (Dressing Locker)	61
ตารางที่ 2.12 แสดงองค์ประกอบภายในห้องนวด	63
ตารางที่ 2.13 ขนาดของเตียงนอนประเภทต่างๆ	68
ตารางที่ 2.14 ขนาดความสูงของเตียง	68
ตารางที่ 2.15 ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม	69
ตารางที่ 2.16 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด	74
ตารางที่ 2.17 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน	75
ตารางที่ 2.18 แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังเทียบ	78
ตารางที่ 2.19 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ	80
ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง	96
ตารางที่ 2.21 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	98
ตารางที่ 2.22 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	99
ตารางที่ 2.23 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	100
ตารางที่ 2.24 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	101
ตารางที่ 2.25 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)	102
ตารางที่ 2.26 แสดงคุณสมบัติของสีชนิดทาและพ่น	103

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 2.27 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน lobby Hall โรงแรมระยองรีสอร์ท (RAYONG RESORT)	110
ตารางที่ 2.28 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน The main restaurant โรงแรมระยองรีสอร์ท (RAYONG RESORT)126	112
ตารางที่ 2.29 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้อง Balloom โรงแรม ระยองรีสอร์ท (RAYONG RESORT)	114
ตารางที่ 2.30 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบโรงแรม Woodland Hotel & Resort	118
ตารางที่ 2.31 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน โถงล็อบบี้	120
ตารางที่ 2.32 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนคอฟฟี่ช็อป	122
ตารางที่ 2.33 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้องพัก Superior Room	125
ตารางที่ 2.34 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้องพัก Sweet Room	128
ตารางที่ 2.35 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม Dusit Resort Pattaya	130
ตารางที่ 2.36 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องอาหารCascadeของ Dusit Resort Pattaya	132
ตารางที่ 2.37 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องจัดเลี้ยง Napalai	137
ตารางที่ 2.38 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ DEVARANA SPA ของ Dusit Resort Pattaya	138
ตารางที่ 2.39 สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม	140
ตารางที่ 2.40 สรุปเปรียบเทียบกรณีศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม	141
ตารางที่ 2.41 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ DEVARANA SPA	145
บทที่3	
ตารางที่ 3.1 แสดงสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดพังงา	147
ตารางที่ 3.2 แสดงอัตราค่าจ้างพนักงานของ โรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลากูน เขาหลัก	193
ตารางที่ 3.3 แสดงช่วงเวลาของผู้ใช้อาคาร	209

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4	
ตารางที่ 4.1 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคารล็อบบี้ฮอลล์ และล็อบบี้ใต้	216
ตารางที่ 4.2 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร THAI RESTAURANT, SEAFOODRESTAURENT และ COFFE SHOP	220
ตารางที่ 4.3 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคารชุมนุม	224
ตารางที่ 4.4 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร ITALIAN RESTAURANT	227
ตารางที่ 4.5 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร FUN PUB	232
ส่วนโถงต้อนรับชั้นที่ 1	
ตารางที่ 4.6 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร HEALTH SPA	236
ตารางที่ 4.7 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร ห้องพัก A	240
ตารางที่ 4.8 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร ห้องพัก B	244
ตารางที่ 4.9 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร ห้องพัก C	248
ตารางที่ 4.10 แสดงการวิเคราะห์ผลกระทบต่ออาคาร ห้องพัก D	252
ตารางที่ 4.11 แสดงตารางการใช้บริการของโครงการ โนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาถุน เขาหลัก	271
ตารางที่ 4.12 แสดงค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ โรงแรม โนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาถุน เขาหลัก	286
ตารางที่ 4.13 แสดงค่าความสัมพันธ์ของโถงต้อนรับ	290
ตารางที่ 4.14 แสดงค่าความสัมพันธ์ของคีย์พี ซี้อป	292
ตารางที่ 4.15 แสดงค่าความสัมพันธ์ของห้องประชุมชุมนุม	294
ตารางที่ 4.16 แสดงค่าความสัมพันธ์ของ คับ	296
ตารางที่ 4.17 แสดงค่าความสัมพันธ์ของ สปา	298
ตารางที่ 4.18 แสดงค่าความสัมพันธ์ของห้องนวด VIP.	299
ตารางที่ 4.19 แสดงค่าความสัมพันธ์ของห้องนวด โอโรมา	302
ตารางที่ 4.20 แสดงค่าความสัมพันธ์ห้องอาหารไทย	304
ตารางที่ 4.21 แสดงค่าความสัมพันธ์ของห้องอาหารทะเล	306
ตารางที่ 4.22 แสดงค่าความสัมพันธ์ของห้องอาหาร อิตาลีเลียน	308

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.23 แสดงค่าความสัมพันธัของห้องพัก DELUX ROOM	310
ตารางที่ 4.24 แสดงค่าความสัมพันธัของห้องพัก DELUX LAGOON	312
ตารางที่ 4.25 แสดงค่าความสัมพันธัของห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUIE	314
ตารางที่ 4.26 แสดงค่าความสัมพันธัของห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUIE	316
ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนโถงต้อนรับชั้นที่ 1 (Lobby Hall)	320
ตารางที่ 4.28 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)	323
ตารางที่ 4.29 แสดงค่าความสัมพันธัของห้องอาหาร อิตาเลียน	308
ตารางที่ 4.30 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)	325
ตารางที่ 4.31 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)	326
ตารางที่ 4.32 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วนล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)	327
ตารางที่ 4.33 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหาร	328
ตารางที่ 4.34 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหาร(ต่อ)	329
ตารางที่ 4.35 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนร้านอาหาร	330
ตารางที่ 4.36 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนร้านอาหาร	331
ตารางที่ 4.37 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนคอฟฟี่ช้อฟ	332
ตารางที่ 4.38 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนคอฟฟี่ช้อฟ(ต่อ)	333
ตารางที่ 4.39 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนคอฟฟี่ช้อฟ	334
ตารางที่ 4.40 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนคอฟฟี่ช้อฟ	335
ตารางที่ 4.41 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)	336
ตารางที่ 4.42 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)(ต่อ)	337
ตารางที่ 4.43 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)(ต่อ)	338
ตารางที่ 4.44 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)(ต่อ)	339
ตารางที่ 4.45 แสดงความวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนส่วนสปา (SPA)	341
ตารางที่ 4.46 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนสปา	342
ตารางที่ 4.47 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนห้องประชุมสัมมนา (conference)	344

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตารางประกอบ (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4.48 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยส่วนห้องประชุมสัมมนา (conference)(ต่อ)	345
ตารางที่ 4.49 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องประชุมสัมมนา	348
ตารางที่ 4.50 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องประชุมสัมมนา	348
ตารางที่ 4.51 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUIT ROOM	350
ตารางที่ 4.52 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUIT ROOM ต่อ)	351
ตารางที่ 4.53 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUIT ROOM	352
ตารางที่ 4.54 แสดงการวิเคราะห์ พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUIT ROOM	353
ตารางที่ 4.55 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUIT ROOM	353
ตารางที่ 4.56 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUIT ROOM (ต่อ)	356
ตารางที่ 4.57 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUIT ROOM ต่อ)	355
ตารางที่ 4.58 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE LAGOON SUIT ROOM	357
ตารางที่ 4.59 แสดงการวิเคราะห์ พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE LAGOON SUIT ROOM	357
ตารางที่ 4.60 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM	358
ตารางที่ 4.61 แสดงการวิเคราะห์ พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM	359
ตารางที่ 4.62 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON ROOM	360
ตารางที่ 4.63 แสดงการวิเคราะห์ พื้นที่เพิ่มเติมส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON ROOM	360
ตารางที่ 4.64 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วน FUN PUB	362
ตารางที่ 4.65 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วน FUN PUB	363
ตารางที่ 4.66 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่เพิ่มเติมในส่วน FUN PUB	364
ตารางที่ 4.67 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหาร Italian Restaurant	366
ตารางที่ 4.68 แสดงการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในส่วนร้านอาหาร Italian Restaurant (ต่อ)	367

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4.69 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนร้านอาหาร Italian Restaurant	369
ตารางที่ 4.70 แสดงการวิเคราะห์ความต้องการพื้นที่ในส่วนร้านอาหาร Italian Restaurant	370



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ

บทที่ 2	หน้า
แผนภูมิที่ 21 แสดงลักษณะการจัดรูปองค์กรของ โรงแรมขนาดเล็ก	23
แผนภูมิที่ 2.2แสดงการจัดองค์กรของ โรงแรมขนาดใหญ่ (ภาษาไทย)	25
บทที่ 4	
แผนภูมิที่ 4.1 แสดงประเภทของผู้ใช้อาคาร	270
แผนภูมิที่ 4.2 แสดงพฤติกรรมส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)	272
แผนภูมิที่ 4.3 แยกที่มาเป็นกรุปทัวร์	273
แผนภูมิที่ 4.4 ผู้มาติดต่อธุระส่วนตัวหรือมาใช้บริการส่วนอื่น	274
แผนภูมิที่ 4.5 แสดงพฤติกรรมส่วนล็อบบี้เล้าจ์ (LOBBY LOUNGE)	275
แผนภูมิที่ 4.6 แสดงพฤติกรรมส่วน ห้องอาหารไทย(THAI RESTAURANT)	276
แผนภูมิที่ 4.7 แสดงพฤติกรรมส่วน คอฟฟี่ ช็อป COFFE SHOP	277
แผนภูมิที่ 4.8 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องจัดเลี้ยง/ ห้องสัมมนา	278
แผนภูมิที่ 4.9 พฤติกรรมในส่วนห้องพักแบบSUPERIOR ROOM	279
แผนภูมิที่ 4.10 แสดงพฤติกรรมส่วนห้องพักแบบ JUNIOR SUITE ROOM / MASTER SUITE ROOM/ EXECUTIVE SUITE	280
แผนภูมิที่ 4.11 แสดงพฤติกรรมในส่วนสปา (SPA)	281
แผนภูมิที่ 4.12 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ภายในโครงการ โรงแรม โนโวเทล คอร์ราเลีย เมจิกลากูเน เขาหลัก	286
แผนภูมิที่ 4.13 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบภายในโครงการ โรงแรม โนวเทล คอร์ราเลีย เมจิกลากูเน เขาหลัก	287
แผนภูมิที่ 4.14 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยภายในโครงการ	287
แผนภูมิที่ 4.15 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ของ โถงต้อนรับ	288
แผนภูมิที่ 4.16 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของ โถงต้อนรับ	289
แผนภูมิที่ 4.17 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของ โถงต้อนรับ	289
แผนภูมิที่ 4.18 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ของ ล็อบบี้ เสา	290
แผนภูมิที่ 4.19 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของล็อบบี้ เสา	291
แผนภูมิที่ 4.20 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของล็อบบี้ เสา	291
แผนภูมิที่ 4.21 แสดงโครงข่ายค่าความสัมพันธ์ของคอฟฟี่ ช็อป	292
แผนภูมิที่ 4.22 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของคอฟฟี่ ช็อป	293

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ(ต่อ)

	หน้า
พื้นที่ใช้สอยของคีย์พีซี ชื่อแผนภูมิที่ 4.23 แสดงความสัมพันธ์	293
แผนภูมิที่ 4.24 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องประชุมสัมมนา	294
แผนภูมิที่ 4.25 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องประชุมสัมมนา	295
แผนภูมิที่ 4.26 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องประชุมสัมมนา	295
แผนภูมิที่ 4.27 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของ ผับ	296
แผนภูมิที่ 4.28 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของ ผับ	297
แผนภูมิที่ 4.29 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของ ผับ	297
แผนภูมิที่ 4.30 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของ สปา	298
แผนภูมิที่ 4.31 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของ สปา	299
แผนภูมิที่ 4.32 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของ สปา	299
แผนภูมิที่ 4.33 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องนวด VIP.	300
แผนภูมิที่ 4.34 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องนวด VIP.	301
แผนภูมิที่ 4.35 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องนวด VIP.	301
แผนภูมิที่ 4.36 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องนวด อโรมา	302
แผนภูมิที่ 4.37 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องนวด อโรมา	303
แผนภูมิที่ 4.38 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องนวด อโรมา	303
แผนภูมิที่ 4.39 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องอาหารไทย	304
แผนภูมิที่ 4.40 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องอาหารไทย	305
แผนภูมิที่ 4.41 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องอาหารไทย	305
แผนภูมิที่ 4.42 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องอาหารทะเล	306
แผนภูมิที่ 4.43 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องอาหารทะเล	307
แผนภูมิที่ 4.44 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องอาหารทะเล	307
แผนภูมิที่ 4.45 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องอาหาร อิตาลีเลียน	308
แผนภูมิที่ 4.46 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องอาหาร อิตาลีเลียน	309
แผนภูมิที่ 4.47 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องอาหาร อิตาลีเลียน	309
แผนภูมิที่ 4.48 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องพัก DELUX ROOM	301
แผนภูมิที่ 4.49 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องพัก	311
DELUX ROOM	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญแผนภูมิประกอบ(ต่อ)

	หน้า
แผนภูมิที่ 4.50 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องพัก DELUX ROOM	311
แผนภูมิที่ 4.51 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องพัก DELUX LAGOON	312
แผนภูมิที่ 4.52 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องพัก DELUX LAGOON	313
แผนภูมิที่ 4.53 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องพัก DELUX LAGOON	313
แผนภูมิที่ 4.54 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUITE	314
แผนภูมิที่ 4.55 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUITE	315
แผนภูมิที่ 4.56 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้ สอยของห้องพัก MEZZANINE LAGOON SUITE	315
แผนภูมิที่ 4.57 แสดงโครงตาข่ายค่าความสัมพันธ์ของห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUITE	316
แผนภูมิที่ 4.58 แสดงความสัมพันธ์รูปฟององค์ประกอบของห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUIT	317
แผนภูมิที่ 4.59 แสดงความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอยของห้องพัก MEZZANINE FAMILY SUITE	317

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ในสภาพเศรษฐกิจปัจจุบัน นอกเหนือจากการส่งออกสินค้า แล้วในเรื่องของการท่องเที่ยวก็มีการแข่งขันกันอย่างสูง เนื่องจากธุรกิจการท่องเที่ยวมีความเกี่ยวข้องกับสินค้าและบริการอื่น ๆ หลายอย่างที่สามารถเสริมรายได้เข้าประเทศอย่างมาก และเป็นการประชาสัมพันธ์ให้ชาวต่างชาติรู้จักประเทศไทยมากขึ้น รัฐบาลจึงมีโครงการส่งเสริมการท่องเที่ยวและวางแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวในช่วงเวลาที่ผ่านมามีอย่างต่อเนื่อง ทั้งการจัดงานเกี่ยวกับการส่งเสริมการท่องเที่ยว เช่น เทศกาลต่าง ๆ ล่าสุดโครงการมุมมองใหม่เมืองไทย ประกอบกับสภาพเศรษฐกิจที่มีแนวโน้มดีขึ้นทำให้ธุรกิจท่องเที่ยวมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นตามไปด้วย

โครงการ โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาญ เบาหลัก ตั้งอยู่ชายหาด กิ๊กคัก

อ. ตะกั่วป่า จ. พังงา เป็นโครงการที่อยู่ในเครือของ ACCOR SOFITEL เจ้าของโครงการเป็นชาวต่างชาติที่เข้ามาดูแลกิจการในประเทศไทย ซึ่งขณะนี้ กำลังก่อสร้างเป็นโครงการที่สร้างขึ้นใหม่ เริ่มสร้างขึ้นเมื่อ เดือน มกราคม พ.ศ. 2546 แต่มาประสบภัยพิบัติ สึนามิ เมื่อวันที่ 26 ธันวาคม พ.ศ. 2547 โครงการได้เกิดความเสียหายบางส่วนและได้หยุดชะงักการก่อสร้าง โครงการไปชั่วระยะเวลาหนึ่ง ต่อมาได้มีการก่อสร้างบูรณะโครงการเดิม คาดว่าแล้วเสร็จในปี พ.ศ. 2549

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นสถานที่ให้บริการเพื่อการพักผ่อนแก่นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ
2. เพื่อเป็นการตอบสนองทางด้านเศรษฐกิจ และสังคม ตามนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของรัฐบาล
3. เพื่อเป็นการส่งเสริมและกระจายรายได้ ทำเงินตราเข้าประเทศ และสร้างอาชีพแก่คนในพื้นที่

1.3 เหตุผลที่เสนอปริญญาโท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. โครงการ โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาจูน เขาหลัก เป็นโครงการเพื่อการท่องเที่ยวที่กำลังดำเนินการก่อสร้างขึ้น เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติอย่างครบวงจร คือ นอกจากห้องพักแล้วยังมีส่วนของร้านอาหาร และส่วนสันทนาการเพื่อให้บริการ
2. เป็นโครงการที่ตั้งอยู่ในทัศนียภาพที่สวยงามริมฝั่งทะเล มีสถานที่ท่องเที่ยวอื่น ๆ ที่มีชื่อเสียงและสวยงามมากมาย
3. โครงการนี้มีส่วนให้บริการต่างๆ สำหรับรับรองนักท่องเที่ยวจึงทำให้ได้รับความรู้จากการศึกษาข้อมูล และนำมาวิเคราะห์ สามารถใช้ความรู้ที่ได้ในการทำงานในอนาคต

1.4 วัตถุประสงค์ของการทำปริญญานิพนธ์

1. เพื่อศึกษาข้อมูลการให้บริการ และข้อมูลต่างๆ ของโรงแรมให้สามารถนำมาใช้งานในการออกแบบตกแต่งภายใน ได้อย่างเหมาะสม
2. เพื่อออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมให้มีบรรยากาศน่าใช้บริการ และสามารถสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ
3. เพื่อสามารถจัดพื้นที่ใช้สอยต่างๆ ให้มีความสัมพันธ์กันตามข้อมูลที่ได้รวบรวมและวิเคราะห์ไว้
4. เพื่อสามารถเลือกใช้วัสดุในการออกแบบตกแต่งให้เหมาะสมกับสภาพการใช้งานตัวอาคาร และประโยชน์ใช้สอย

1.5 ที่มาของปัญหา

1. เป็นโครงการที่กำลังดำเนินการให้เกิดขึ้นจริงจึงยัง ไม่มีการตกแต่งภายในอยู่ระหว่างดำเนินการก่อสร้าง
2. ลักษณะที่ตั้งอาคาร ตั้งอยู่ในพื้นที่ ที่เป็นเนินสลับกับที่ราบจึงต้องคำนึงถึงการออกแบบตกแต่งภายใน ที่เหมาะสมและสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมให้เกิดภาพพจน์ที่ดีแก่ผู้ใช้โครงการ
3. เนื่องจากโครงการมีทั้งส่วนที่เป็นอาคาร โรงแรม และบ้านพัก ทำให้ยากต่อการรวบรวมและวิเคราะห์ระบบความสัมพันธ์ของโครงการให้สอดคล้องกัน

1.6 แนวทางการแก้ปัญหา

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการเพื่อนำมาวิเคราะห์เป็นข้อสรุปเพื่อใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในโครงการ
2. ศึกษาถึงความสัมพันธ์ระหว่างสถาปัตยกรรมภายนอกกับสถาปัตยกรรมภายใน โดยมีสภาพแวดล้อมเข้ามามีส่วนให้ได้มาซึ่งความงามที่กลมกลืนกัน
3. ศึกษาค้นคว้าโดยการสอบถาม สัมภาษณ์ และวิเคราะห์พฤติกรรม ของผู้ใช้โครงการ สายงาน อัตราค่าจ้าง การดำเนินงานบริหารในส่วนต่าง ๆ ของโครงการ เพื่อวิเคราะห์ความสัมพันธ์ให้สอดคล้องกันกับการใช้พื้นที่ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

1.7 วิธีดำเนินการวิจัย

1. ศึกษารายละเอียดของโครงการ โดยการเก็บรวบรวมข้อมูลพื้นฐานของโครงการดังนี้
 - ความเป็นมาของโครงการ
 - สถานที่ตั้งโครงการ
 - วัตถุประสงค์โครงการ
 - สภาพแวดล้อมที่มีอิทธิพลต่อโครงการ
 - สายงานการบริหารและหน่วยงานต่าง ๆ
 - อัตราค่าจ้าง สายงานการบริหาร
2. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบ
 - พฤติกรรมและสัดส่วนผู้ใช้อาคาร
 - ระบบทางสัญจรภายในอาคาร
 - ขนาดสัดส่วนเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในโครงการ
 - ระบบเทคนิคต่าง ๆ วัสดุอุปกรณ์ในการอำนวยความสะดวก
 - ตัวโครงการและผู้ที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบ
3. ศึกษาข้อมูลเปรียบเทียบกับตัวอย่างอาคารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับ โครงการ ทางด้านรูปแบบ และการตกแต่งภายในที่สมบูรณ์ เพื่อนำมาเป็นตัวอย่างเปรียบเทียบกับโครงการ
4. รวบรวมข้อมูลของโครงการและข้อมูลที่ได้จากแหล่งต่าง ๆ ซึ่งมีวิธีการหาข้อมูลดังนี้
 - การรวบรวมข้อมูลจากแบบสอบถาม
 - การรวบรวมข้อมูลจากการสังเกต
 - การรวบรวมข้อมูลจากการสัมภาษณ์
 ที่เกี่ยวข้องมาศึกษาเปรียบเทียบ เพื่อนำไปสู่แนวทางในการออกแบบ
5. นำข้อมูลที่เกี่ยวข้องมาศึกษาถึงปัญหา มาวิเคราะห์ในด้านต่าง ๆ ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมโครงการ
 - วิเคราะห์ความสัมพันธ์กันภายในส่วนต่าง ๆ ของอาคาร
 - วิเคราะห์พื้นที่ใช้สอย และความสะดวกสบาย
 - วิเคราะห์ความต้องการทางจิตวิทยาของผู้ใช้โครงการ
5. สรุปผลการศึกษาข้อมูล และดำเนินการตกแต่งส่วนต่าง ๆ ภายในขอบเขตของการออกแบบอย่างละเอียดและถูกต้อง ตามหลักการของวิชาสถาปัตยกรรมภายใน

1.8 ขอบเขตของการศึกษาข้อมูล

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการ
 - ประวัติความเป็นมาของโครงการ
 - วัตถุประสงค์ของโครงการ
 - ที่ตั้งสภาพแวดล้อมของโครงการ
 - ลักษณะของโครงการ
2. ศึกษารายละเอียดของโครงการ
 - พื้นที่ใช้สอยภายในอาคาร
 - สายงานบริหารของโครงการ และสายงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้อง
 - ความสัมพันธ์ของแต่ละหน่วยงานภายในโครงการ
 - หน้าที่และอัตรากำลัง
3. ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับผู้ใช้โครงการ
 - ประเภทของผู้ใช้โครงการ
 - พฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ
 - จิตวิทยาสี
 - วัสดุ
4. ศึกษาข้อมูลสนับสนุนโครงการ
 - ศิลปวัฒนธรรม
 - โครงการเปรียบเทียบ
5. ศึกษาวิเคราะห์โครงการ
 - วิเคราะห์สถานที่ตั้งโครงการ
 - วิเคราะห์ความสัมพันธ์ขององค์ประกอบอาคาร
 - วิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- วิเคราะห์พฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ
- 6. ศึกษา ระบบเทคนิค และงานระบบต่าง ๆ ภายในโครงการ
 - ระบบสื่อสาร
 - ระบบเสียง และการป้องกันเสียง
 - ระบบแสงสว่าง
 - ระบบปรับอากาศ
 - ระบบรักษาความปลอดภัย
 - ระบบป้องกันอัคคีภัย
- 7. ศึกษา ข้อมูลรูปแบบแนวทางการออกแบบตกแต่งภายใน ที่เหมาะสมกับโครงการ และแก้ปัญหาภายในโครงการ

1.9 ขอบเขตของโครงการ

โครงการ โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิสลาฎน เขาหลัก ลักษณะตัวอาคารอาคารติดกับทะเล ซึ่งตัวอาคารส่วนใหญ่จะเป็นอาคารชั้นเดียว แยกออกเป็นส่วนๆ ตามประโยชน์ใช้สอย

ส่วนโถงต้อนรับ

- ที่จอดรถ
- โถงทางเข้า
- โถงต้อนรับ
- สำนักงาน
- ห้องน้ำชาย / หญิง
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 1,052 ตารางเมตร

ส่วนลอบบี้เอาท์

- โถงทางเข้า
- ครีว
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 225 ตารางเมตร

ส่วนภัตตาคารอาหารไทย

รวมพื้นที่โดยประมาณ 648 ตารางเมตร

ส่วนคอฟฟี่ช็อป

- ครีว

รวมพื้นที่โดยประมาณ 291 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนประชุมสัมมนา

- โถงทางเข้า
- ส่วนอาหารว่าง
- ห้องเก็บของ
- ห้องเตรียมอาหาร
- ห้องน้ำชาย/หญิง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 494 ตารางเมตร

ส่วน FUN PUB

รวมพื้นที่โดยประมาณ 176 ตารางเมตร

ส่วน สปา

- โถงทางเข้า
- โถงทางเดิน
- ห้องนวด
- ห้องน้ำชาย/หญิง
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 512 ตารางเมตร

ส่วนร้านอาหารทะเล

รวมพื้นที่โดยประมาณ 396 ตารางเมตร

ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

- โถงทางเข้า
- เวที
- บริเวณวางโต๊ะด้านนอก
- ครีว
- ห้องเก็บของ
- ห้องน้ำชาย/หญิง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 1,272 ตารางเมตร

ห้องพัก A จำนวน จำนวน 4 หลัง หลังละ 4 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน
- ระเบียง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 73 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพัก B จำนวน 4 หลัง หลังละ 4 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน
- ระเบียง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 2205 ตารางเมตร

ห้องพัก C จำนวน 2 หลัง หลังละ 4 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน
- ระเบียง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 261 ตารางเมตร

ไทยศาลา

สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 4,633 ตารางเมตร

ห้องปฎิบัติการ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 576 ตารางเมตร

สระว่ายน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 9,600 ตารางเมตร

บาร์น้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 1200 ตารางเมตร

ซักรีด แม่บ้าน

รวมพื้นที่โดยประมาณ 300 ตารางเมตร

สนามเทนนิส

รวมพื้นที่โดยประมาณ 47.8 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.10 ขอบเขตในการออกแบบ

พื้นที่ในการทำปฏิญานิพนธ์โครงการ โรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาถุน เขาหลัก ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

ส่วนโถงต้อนรับ

- ที่จอดรถ
- โถงทางเข้า
- โถงต้อนรับ
- สำนักงาน
- ห้องน้ำชาย / หญิง
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 1,052 ตารางเมตร

ส่วนล็อบบี้เลาท์

- โถงทางเข้า
- ครีว
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ 225 ตารางเมตร

ส่วนภัตตาคารอาหารไทย

รวมพื้นที่โดยประมาณ 648 ตารางเมตร

ส่วนคอฟฟี่ช็อป

- ครีว

รวมพื้นที่โดยประมาณ 291 ตารางเมตร

ส่วนประชุมสัมมนา

- โถงทางเข้า
- ส่วนอาหารว่าง
- ห้องเก็บของ
- ห้องเตรียมอาหาร
- ห้องน้ำชาย / หญิง

รวมพื้นที่โดยประมาณ 494 ตารางเมตร

ส่วน FUN PUB

รวมพื้นที่โดยประมาณ 176 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- โถงทางเข้า
- โถงทางเดิน
- ห้องนวด
- ห้องน้ำชาย/หญิง
- สระน้ำ

รวมพื้นที่โดยประมาณ	512	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------

ส่วนร้านอาหารทะเล

รวมพื้นที่โดยประมาณ	396	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------

ส่วนร้านอาหารอิตาเลียน

- โถงทางเข้า
- เวที
- บริเวณวางโต๊ะด้านนอก
- คริว
- ห้องเก็บของ
- ห้องน้ำชาย/หญิง

รวมพื้นที่โดยประมาณ	1,272	ตารางเมตร
---------------------	-------	-----------

ห้องพัก A จำนวน 4 หลัง หลังละ 4 ห้อง ห้องรวมทั้งหมด 16 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน
- ระเบียง

รวมพื้นที่โดยประมาณ	1,044	ตารางเมตร
---------------------	-------	-----------

ห้องพัก B จำนวน 4 หลัง หลังละ 20 ห้อง ห้องรวมทั้งหมด 80 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน
- ระเบียง

รวมพื้นที่โดยประมาณ	2,205	ตารางเมตร
---------------------	-------	-----------

ห้องพัก C จำนวน 4 หลัง หลังละ 26 ห้อง รวมทั้งหมด 104 ห้อง

- โถงทางเดิน
- ห้องน้ำ
- ห้องนอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระเบียบ

รวมพื้นที่โดยประมาณ

4,131

ตารางเมตร

ห้องพัก D จำนวน 4 หลัง หลังละ 28 ห้อง รวมทั้งหมด 112 ห้อง

- โถงทางเดิน

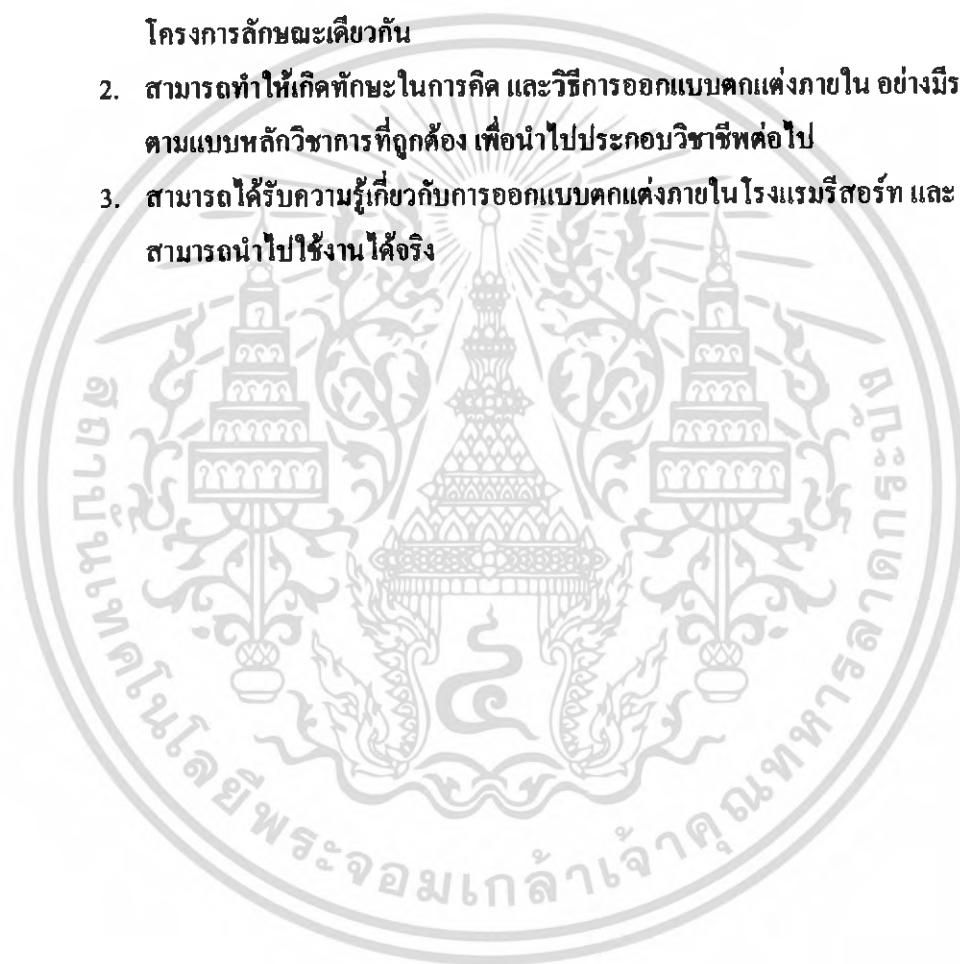
- ห้องน้ำ

- ห้องนอน

- ระเบียบ

1.11 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์ในด้านการศึกษารอกแบบตกแต่งภายในสำหรับโครงการลักษณะเดียวกัน
2. สามารถทำให้เกิดทักษะในการคิด และวิธีการออกแบบตกแต่งภายใน อย่างมีระบบตามแบบหลักวิชาการที่ถูกต้อง เพื่อนำไปประกอบวิชาชีพต่อไป
3. สามารถได้รับความรู้เกี่ยวกับการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมรีสอร์ท และสามารถนำไปใช้งานได้จริง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐาน

2.1 ประวัติและความหมายทั่วไปของโรงแรม

ความหมายแต่เดิมนั้น คำว่า “ โรงแรม ” คือ เป็นสถานที่รองรับนักท่องเที่ยว เพื่อใช้เป็นที่พักแรมระหว่างการเดินทางของนักท่องเที่ยวเท่านั้น

สำหรับในปัจจุบัน โรงแรมได้เพิ่มความสะดวกสบายมีการให้บริการด้านต่างๆ เพื่อสนองความต้องการของผู้ใช้บริการ โดยมีองค์ประกอบหลายอย่างมากมายที่จะเป็นขั้นตอนประกอบเป็นโรงแรมขึ้นมา เริ่มจากสถานที่ เงินสนับสนุน การออกแบบวางผังอาคาร การออกแบบตกแต่งภายในที่เหมาะสมและถูกต้อง การดำเนินการในงานส่วนอื่นๆที่จะสนับสนุนเป็นองค์ประกอบของโรงแรม โรงแรมในปัจจุบันมีรูปร่าง รูปทรง และโครงสร้างที่มั่นคงสวยงามเพื่อดึงดูดลูกค้า รวมทั้งการให้บริการที่มีต่อลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ ในการดำเนินการธุรกิจโรงแรมค่อนข้างโยงใยรวมทั้งธุรกิจอื่นๆเข้าไว้ด้วยกัน จะเห็นได้ว่าความสำคัญของโรงแรมนั้นมิได้เป็นเพียงสถานที่รองรับการเดินทางเช่นในอดีตที่ผ่านมา หากแต่ความหมายของโรงแรมในปัจจุบัน ครอบคลุมไปถึงการทำธุรกิจ การติดต่อการพบปะสังสรรค์และการใช้ประโยชน์ทางด้านอื่นๆ ได้อีกมากมาย

2.1.1 ยุคแรกของธุรกิจโรงแรม

ธุรกิจโรงแรมเริ่มเกิดขึ้นครั้งแรกในประเทศอังกฤษ เรียกว่า “ INN ” มีสภาพเป็นที่พักค้างคืนและที่พักรับประทานอาหารของผู้ที่เดินทางมาจากแดนไกล ใช้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราวและเมื่อถึงเวลาที่ต้องไปผู้เดินทางก็อาจมีการให้เงินหรือทรัพย์สินตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรม โดยจัดสถานที่สำหรับนอนและรับประทานอาหารเช้าออกเป็นสัดส่วน ผู้เป็นเจ้าของสถานที่ก็จะเรียกว่า “ INN KEEPER ” ก็จะเรียกค่าบริการจากผู้เดินทางเป็นค่าตอบแทน

นอกจากที่อังกฤษแล้ว ก็ยังมีที่พักรับคนเดินทางที่เรียกว่า “ TAVERN ” ในประเทศกรีซ มีสตรีคอยให้การปรนนิบัติและมีการบรรเลงดนตรีขับกล่อม ต่อมาในยุคอาณาจักรโรมัน รุ่งเรือง (ค.ศ. 079) ได้มีการจัดรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ. 500 กิจกรรมโรงแรมก็เสื่อมลง เมื่อถึงช่วงเวลาของยุคประวัติศาสตร์สังคม (SOCIAL EVOLUTION) ก็เป็นระยะพื้นตัวของธุรกิจโรงแรมอีกครั้งและเริ่มกลายเป็นอาชีพที่มั่นคงและแพร่หลายตามที่ได้กล่าวมาข้างต้น จึงถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรมในระยะแรกจนถึงช่วงที่ได้รับการพัฒนาระบบโรงแรมของประเทศอังกฤษและอเมริกาเริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นต้นแบบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมในสมัยต่อมา

สำหรับคำว่า “ HOTEL ” จากหลักฐานที่น่าจะเป็นไปได้ คือ เมื่อสมัยที่ยังไม่มีการดำเนินการธุรกิจโรงแรมอย่างแท้จริงนั้นเจ้าของบ้านเป็นผู้ต้อนรับด้วยตนเองเรียกว่า “HOST” ซึ่งเป็นคำที่มาจากคำว่า “ HOSTIALITY ” ซึ่งแปลว่า ความอาทร ต่อมาธุรกิจนี้ได้เจริญขึ้นอย่างมาก จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องเจาะจงธุรกิจที่เกี่ยวกับการบริการห้องพัก,อาหารและเครื่องค้มนลงไป จึงเรียกธุรกิจนี้ว่า “ HOSTEL ” และต่อมาได้มีการเปลี่ยนแปลงให้เรียกได้ง่ายและกระชับขึ้นเป็นคำว่า HOTEL เป็นต้นมา

สรุปได้ว่า “ โรงแรม (HOTEL) ” หมายถึง สถานที่ประกอบการเชิงการค้าที่เจริญขึ้นอย่างจริงจังตามความก้าวหน้าของธุรกิจ จึงเกิดความจำเป็นที่จะต้องเจาะจงธุรกิจที่เกี่ยวกับการบริการห้องพัก อาหารและเครื่องค้มน ฯลฯ เพื่อให้บริการแก่นักเดินทางและได้มีการเรียกธุรกิจนี้ว่า HOTEL เป็นต้นมา

2.1.2 ประวัติธุรกิจโรงแรมในประเทศไทย

ในสมัยก่อน เมื่อคนไทยมีความจำเป็นที่จะต้องเดินทางไปพักหรือค้างแรมนอกบ้านก็มักจะพักตามบ้านญาติพี่น้องหรือคนรู้จัก และพักตามศาลาวัดที่มีอยู่ทั่วไปในระหว่างการเดินทาง นอกจากนั้นผู้ที่เป็นหญิงก็ไม่นิยมการเดินทางเพราะเป็นการไม่สมควรและไม่ปลอดภัย จนกระทั่งเมื่อประมาณ 110 ปีที่ผ่านมา เริ่มมีการจัดที่พักชั่วคราวสำหรับผู้เดินทาง ซึ่งสันนิษฐานว่าเริ่มต้นกันในสมัยที่มีการเล่นพนันหอยซึ่งตอนนั้นยังไม่ผิดกฎหมาย ผู้ที่อยู่ต่างจังหวัดจะเดินทางเข้ามาเล่นพนันในกรุงเทพฯ ซึ่งส่วนใหญ่ที่เล่นจะอยู่ที่สะพานเหล็กใกล้กับสะพานหันในปัจจุบัน จะเปิดให้เล่นกันวันละ 3 เวลา คือ เช้า บ่าย ค่ำ ผู้ที่อยู่ไกลก็ไม่อาจที่จะกลับบ้านได้ และการเดินทางในสมัยนั้นยังไม่สะดวกจึงต้องหาที่พักซึ่งนอกจากจะเป็นบ้านญาติหรือคนที่รู้จักแล้ว ก็ยังได้มีการจัดที่พักชั่วคราวไว้บริการ ใกล้บ่อนสำหรับผู้ที่มาเล่นการพนันด้วย

ที่พักที่จัดขึ้นมีลักษณะแบบห้องเปิดกันโดยตลอด สร้างเป็นแคร์กสูงแค่ว่า ให้นอนเรียงแถวต่อกันไปโดยไม่มีการแบ่งแยกเป็นสัดส่วน ต่อมาเมื่อมีผู้ใช้บริการมากขึ้นจึงเริ่มมีการแบ่งเป็นสัดส่วนโดยเฉพาะผู้ที่ต้องการความสะดวกสบาย ต่อมาได้มีการปรับปรุงเป็นห้องแถวชั้นเดียวและสองชั้น การเรียกเก็บค่าบริการก็จะสูงขึ้นตามลำดับ แต่ก็ยังอยู่ใกล้ๆกับสถานที่เล่นการพนันเช่นเดิมโดยเป็นที่แพร่หลายและเรียกว่า “ ที่พักคนเดินทาง ”

ในสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 4) ได้มีชาวต่างประเทศเข้ามาเปิดกิจการโรงแรมในประเทศไทย ได้แก่ Captain Jame White , Carter and Howord C.Wo Thomas และ Lewis ซึ่งลงโฆษณาสถานที่พักในหนังสือพิมพ์ชื่อ Bangkok Calender ของหมอบรัดเลย์ (D.R.Bradley) ซึ่งเป็นหมอบรัดเลย์ชาวอเมริกันที่เดินทางเข้ามาอยู่ในเมืองไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2378

ปี พ.ศ.2419 ในสมัยของพระบาทสมเด็จพระจุลจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 5) ได้มีการสร้างโรงแรมใหม่ขึ้นที่ตำบลคอกควาย ซึ่งสันนิษฐานว่าเป็นโรงแรมโอเรียลเต็ลในปัจจุบัน ซึ่งในสมัยนั้นเป็นเพียงอาคารไม้ชั้นเดียวสร้างขนานกับริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา

ต่อมาในสมัยพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 6) พระองค์ทรงเคยไปศึกษา ณ ประเทศอังกฤษ (ในสมัยดำรงพระยศเป็นสมเด็จพระยุพราชเจ้าฟ้ามหาวชิราวุธ) นั้นเมื่อสำเร็จการศึกษาแล้ว (พ.ศ.2455) ได้เสด็จกลับโดยผ่านประเทศสหรัฐอเมริกา พระองค์ทรงเห็นกิจการโรงแรมของต่างประเทศหลายแห่ง เมื่อเสด็จขึ้นครองราชย์พระองค์ทรงมีพระราชดำริที่จะให้มีการดำเนินกิจการโรงแรมขึ้นในประเทศ จึงมอบหมายให้พลเอกพระเจ้าบรมวงศ์เธอกรมพระกำแพงเพชรอัครโยธิน ซึ่งเป็นผู้บัญชาการรถไฟในขณะนั้นได้สร้างโรงแรมหัวหินซึ่งเป็นโรงแรมชายหาดแห่งแรกของประเทศไทย และพระบาทสมเด็จพระมงกุฎเกล้าฯ ได้ทรงพระราชทานวังพญาไท เพื่อตัดแปลงเป็นโรงแรมแห่งใหม่ แต่พระองค์เสด็จสวรรคตก่อนจะดำเนินการเสร็จ โรงแรมดังกล่าวได้ดำเนินการเสร็จในสมัยพระปกเกล้าเจ้าอยู่หัว (รัชกาลที่ 7) ถือเป็นโรงแรมเคอลุกซ์แห่งแรกในประเทศไทยและได้รับการยกย่องว่าเป็น PALACE HOTEL ที่ยอดเยี่ยมที่สุด

โรงแรมที่เกิดขึ้นในสมัยต่อมา คือ โรงแรมรัตนโกสินทร์ โรงแรมทรอตราเคโร และต่อมารัฐบาลได้เห็นความสำคัญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนี้ จึงได้สนับสนุนอย่างเต็มที่โดยดำเนินกิจการโรงแรมเป็นตัวอย่าง คือ โรงแรมเอราวัณ เพื่อต้อนรับแขกรัฐบาลเองและแขกต่างประเทศ เพื่อต้องการที่จะสนับสนุนภาคเอกชนให้ดำเนินธุรกิจนี้ โดยรัฐบาลได้ดำเนินการโฆษณาประเทศไทยและแหล่งท่องเที่ยวไปทั่วโลก ขณะเดียวกันก็ได้เปิดหน่วยงานของรัฐบาลขึ้นคือ องค์การส่งเสริมการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (อ.ส.ท.) ในสมัยนั้นเพื่อสนับสนุนภาคเอกชนอย่างจริงจังทุกๆด้าน และมีการฝึกอบรมต่างๆ จนกระทั่งหน่วยงานนี้ได้ขยายไปเป็น “ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ” (ท.ท.ท) ในปัจจุบัน

2.2 การแบ่งระดับของโรงแรม (HOTEL CLASSIFICATION)

การแบ่งระดับของโรงแรม เพื่อให้แขกสามารถมองสภาพโรงแรมอย่างกว้างๆ เป็นแนวทางให้แขกเลือกโรงแรมที่จะเข้าพักได้ตามต้องการ การแบ่งระดับโรงแรมแตกต่างกันออกไปในแต่ละประเทศ บางแห่งใช้วิธีการแบบง่ายๆ โดยเน้นจุดสำคัญๆ เช่น ราคาห้องพัก ขนาดของโรงแรม แต่บางประเทศคำนึงจุดสำคัญมากมาย

วิธีการจัดระดับของโรงแรมที่นิยม อันเป็นแนวทางอย่างกว้างๆ พิจารณาจากสิ่งเหล่านี้ คือ

1. ราคา คือ ราคาต่อห้องต่อคืนเพื่อเป็นแนวทางให้แขกมองอย่างกว้างๆ ตามกำลังเงินที่จะต้องจ่าย

2. สถานที่ตั้ง อาจจะใช้พื้นฐานการจัดระดับตามเขตอันเป็นสถานที่ตั้งของโรงแรม เช่น อยู่ใจกลางเมือง ชานเมืองรอบนอก ชายทะเล เป็นต้น

3. ขนาดของโรงแรม ขนาดของโรงแรมเป็นปัจจัยสำคัญอย่างหนึ่ง เพื่อเป็นแนวทางให้แขกรู้ว่าสิ่งอำนวยความสะดวกมากน้อยเพียงใด เช่น โรงแรมขนาดใหญ่มักจะมีสิ่งอำนวยความสะดวกมากกว่าโรงแรมขนาดเล็ก แต่แขกบางกลุ่มอาจชอบโรงแรมขนาดเล็ก เนื่องจากจะได้รับการบริการที่อบอุ่นกว่าโรงแรมขนาดใหญ่

4. สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทต่างๆ สิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการแขกเป็นปัจจัยสำคัญอีกอย่างหนึ่งในการเลือกใช้บริการของแขก โรงแรมจึงจำเป็นต้องแจ้งให้ทราบว่ามีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส ห้องอาหาร บาร์ ห้องประชุม เป็นต้น

5. มาตรฐาน มาตรฐานเป็นสิ่งที่บอกค่อนข้างยาก ไม่เหมือนกับราคา ขนาดของโรงแรม หรือสิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งสามารถบ่งชี้คุณภาพของโรงแรมได้อย่างชัดเจน คุณภาพของการให้บริการแก่แขก อาหารที่เสิร์ฟ การต้อนรับ เป็นเครื่องตัดสินว่ามีมาตรฐานเพียงใด โรงแรมที่มีมาตรฐานที่ดีประเทศหนึ่งอาจมีมาตรฐานกลางของอีกประเทศหนึ่งก็ได้ ฉะนั้นมาตรฐานของการบริการของโรงแรมต่างๆ จึงนิยมเปรียบเทียบกับประเทศนั้นๆ

การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามขนาด

ขนาดหรือจำนวนห้องพักที่โรงแรมมีอยู่เป็นวิธีจัดกลุ่มหรือแยกประเภทโรงแรม ได้ง่ายๆ วิธีหนึ่ง โดยทั่วไปนิยมจัดกลุ่มโรงแรมออกเป็น 4 กลุ่ม ตามจำนวนห้องพักที่มีมากกว่ากัน ดังนี้ :-

1. ต่ำกว่า 150 ห้อง
2. 150-299 ห้อง
3. 300-600 ห้อง
4. มากกว่า 600 ห้อง

การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามจำนวนห้องพักนี้ช่วยให้สามารถเปรียบเทียบผลการดำเนินงาน ในด้านต่างๆ ระหว่างโรงแรมที่มีขนาดใกล้เคียงกันได้ง่ายขึ้น

การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด

โรงแรมสมัยใหม่จะต้องหาทางกำหนดกลุ่มเป้าหมายทางการตลาด (Target Markets) หรือกล่าวอีกนัยหนึ่งก็คือจะต้องกำหนดว่าจะขายให้แก่แขกประเภทใดหรือมาจากที่ไหน ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการวิจัย ตลอดจนใช้เครื่องมือและกลยุทธ์ทางการตลาดเข้ามาช่วยเสียก่อนแล้วจึงพยายามเจาะตลาดกลุ่มเป้าหมายนั้น

แนวโน้มในระยะหลังนี้ โรงแรมจะกำหนดหรือเจาะกลุ่มย่อยจากตลาดที่อยู่ภายในกลุ่มเป้าหมายขนาดใหญ่มากขึ้น และพยายามปรับบริการของตนให้เหมาะกับกลุ่มเป้าหมายย่อยนั้น การแบ่งตลาดออกเป็นส่วนย่อยๆ นี้ ในภาษาอังกฤษเรียกว่า Market Segmentation ซึ่งในกิจการอื่นๆ ก็มีการดำเนินการในทำนองเดียวกัน

อย่างไรก็ดี โรงแรมส่วนใหญ่จะไม่กำหนดกลุ่มเป้าหมายเพียงกลุ่มเดียว หากแต่มองไว้หลายกลุ่ม ดังนั้นในการกำหนดประเภทโรงแรม จึงใช้วิธีดูจากกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นเกณฑ์

การแบ่งประเภทของโรงแรมตามกลุ่มเป้าหมายทางการตลาดดังกล่าวจะสามารถแบ่งอย่างกว้างๆ ได้ดังนี้

1. โรงแรมประเภทธุรกิจ (Commercial Hotels)

โรงแรมประเภทธุรกิจ โดยทั่วไปจะตั้งอยู่ในตัวเมืองหรือเขตที่มีร้านค้า/บริษัทธุรกิจ ตั้งอยู่หนาแน่น ซึ่งเป็นบริเวณที่สะดวกต่อการติดต่อกิจการของแขกซึ่งเป็นผู้ธุรกิจ โรงแรมประเภทนี้มีจำนวนโรงแรมมากกว่าประเภทอื่นๆ และมุ่งขายห้องพักแก่นักธุรกิจเป็นหลัก นักท่องเที่ยวที่มาเป็นคู่กับนักท่องเที่ยวทั่วไป และกลุ่มประชุมสัมมนาที่ชอบโรงแรมประเภทนี้ด้วยเหมือนกัน ในสมัยก่อนโรงแรมประเภทธุรกิจนี้ถือว่าเป็นโรงแรมประเภทพักรั่วคราว หรือ Transient hotels เพราะระยะเวลาพักของแขก (length of guest stays) สั้นกว่าโรงแรมประเภทอื่น

ส่วนใหญ่บริการสำหรับแขกในโรงแรมประเภทธุรกิจ จะมีหนังสือพิมพ์ให้ฟรี เสริฟกาแฟตอนเช้า มีโทรศัพท์ โทรทัศน์ระบบเคเบิลทีวี วีดีโอ บริการให้เช่ารถ บริการรับ-ส่ง ที่สนามบิน คีอ์ฟี่ซ็อบ ห้องอาหารกึ่งทางการและค็อกเทลเลานจ์ นอกจากนี้ส่วนใหญ่จะมีห้องประชุม ห้องพักผ่อน ห้องชุด และบริการจัดเลี้ยง และบางโรงแรมอาจมีศูนย์สุขภาพ ห้องอาบน้ำแบบเซาวน่า ฯลฯ

2. โรงแรมประจำท่าอากาศยาน (Airport Hotels)

ตั้งอยู่ใกล้กับท่าอากาศยาน โดยเฉพาะท่าอากาศยานนานาชาติ ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจ ผู้โดยสารเครื่องบินที่จำเป็นต้องพักค้างคืนเพราะมีการยกเลิกเที่ยวบินหรือเครื่องบินมีปัญหาขัดข้องต้องเลื่อนกำหนดออก หรือผู้โดยสารที่จำเป็นต้องพักรอเพื่อต่อเที่ยวบินอื่น ตลอดจนเจ้าหน้าที่สายการบินต่างๆ โรงแรมประเภทนี้จะมีรถบริการระหว่างสนามบินกับโรงแรมและส่วนใหญ่จะมีห้องประชุมเพื่อบริการแก่แขกที่เดินทางมาประชุมแต่ไม่ต้องการเสียเวลาในการเดินทางเข้าเมือง ซึ่งจะประหยัดทั้งค่าใช้จ่ายและเวลา

3.โรงแรมประเภทห้องชุด (Suite Hotels)

นับว่าเป็นโรงแรมประเภทที่เพิ่งได้รับการพัฒนาขึ้นมาล่าสุดและกำลังได้รับความนิยมอย่างมาก โรงแรมประเภทนี้จะมีห้องพักที่เป็นห้องชุดล้วนๆ คือ เป็นห้องพักที่มีห้องรับแขกแยกออกจากห้องนอน บางแห่งก็อาจจะมีห้องครัวเล็กๆ ให้ การที่ใช้เนื้อที่ใช้สอยสำหรับภายในห้องพักแขกมากขึ้น ทำให้มีเนื้อที่สาธารณะภายในโรงแรมน้อยลงกว่าปกติ

โรงแรมประเภทนี้ได้รับความนิยมจากแขกหลายกลุ่ม กลุ่มหนึ่งคือพวกที่กำลังเปลี่ยนที่อยู่ ซึ่งใช้โรงแรมเป็นที่พักชั่วคราว ส่วนกลุ่มคนที่ต้องเดินทางบ่อยๆ ก็ชอบโรงแรมประเภทนี้เพราะให้ความรู้สึกเหมือนอยู่บ้าน พวกที่มาพักผ่อนก็ชอบเพราะเห็นว่ามีความเป็นส่วนตัวและก็สะดวกดี ส่วนคนที่ทำงานเป็นนักบัญชี ทนายความ หรือนักบริหารก็ชอบโรงแรมประเภทนี้ ตรงที่มีห้องรับแขกอยู่ใกล้ห้องนอน ซึ่งเขาจะใช้เป็นที่ทำงานหรือรับแขกก็ได้

4.โรงแรมประเภทพักอาศัย (Residential Hotels)

โรงแรมประเภทที่ให้เข้าพักช่วงยาวแก่แขกที่ส่วนใหญ่มาพักคนเดียว โดยมีบริการต่างๆ ที่ค่อนข้างจำกัดกว่าโรงแรมทั่วไป โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา แต่ในระยะหลังได้รับความนิยมลดลง เนื่องจากมีที่พักประเภทคอนโดมิเนียมและโรงแรมแบบห้องชุดเข้ามาแทนที่ ห้องพักของโรงแรมประเภทนี้จะมีลักษณะใกล้เคียงกับโรงแรมประเภท Suite Hotels มากทีเดียว

5.โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotels)

บุคคลที่ต้องการไปพักผ่อน หรือใช้เวลาช่วงวันหยุดพักผ่อนประจำปี จะเลือกไปพักยังโรงแรมประเภท Resort Hotels ซึ่งจะตั้งอยู่ใกล้ภูเขา บนเกาะใดเกาะหนึ่ง หรือเป็นทำเลซึ่งอยู่ห่างไกลจากชุมชน และมีทิวทัศน์สวยงาม บริการต่างๆ ของโรงแรมจะเน้นกิจกรรมด้านบันเทิงมากเป็นพิเศษ เช่น จัดให้มีงานเต้นรำ เล่นกอล์ฟ เทนนิส ขี่ม้า เดินป่า สกี และการว่ายน้ำ โดยเน้นให้มีบรรยากาศแบบสบายๆ และให้แขกเกิดติดใจกับกิจกรรมที่สนุกสนานต่างๆ เพื่อจะได้กลับมาพักอีก

6.โรงแรมประเภทให้บริการที่พักกับอาหารเช้า

(Bed and Breakfast Hotels)

บางทีก็เรียกย่อๆว่า B&B ประเภทนี้ได้แก่บ้านหรืออาคารขนาดเล็กที่มีไม่กี่ห้อง นำมาดัดแปลงที่พักราคาดีของผู้เดินทาง เจ้าของสถานที่จะพักอยู่ในโรงแรมนั่นเองและเป็นผู้จัดการด้านอาหารเช้าให้แก่แขกด้วยตนเอง บริการอาหารมื้ออื่นส่วนมากจะไม่ค่อยมีบริการให้ ด้วยบริการแบบง่ายๆ เช่นนี้ ราคาห้องพักจึงค่อนข้างจะย่อมเยารวกกว่าโรงแรมทั่วไป แยกส่วนหนึ่งก็ชอบโรงแรมประเภทนี้เพราะรู้สึกว่ามีความเป็นกันเองดี

ด้านภัตตาคารและโรงแรม พระจอมเกล้าลาดกระบัง

7.โรงแรมประเภทแบ่งเวลาและประเภทคอนโดมิเนียม

(Time-Share and Condominium Hotels)

โรงแรมประเภทที่กำลงขายตัวได้แก่โรงแรมแบบแบ่งเวลา(Time-Share Hotels) ซึ่งมีลักษณะเป็นการซื้อความเป็นเจ้าของห้องพักเป็นบางช่วงเวลา ซึ่งปกติจะเป็นระยะเวลา 1 หรือ 2 สัปดาห์ต่อปี ซึ่งส่วนใหญ่ก็จะเป็นห้องพักในคอนโดมิเนียม เจ้าของห้องอาจจะนำห้องพักของตนไปให้คนอื่นเช่าก็ได้โดยผ่านบริษัทที่บริหารโรงแรมนั้นอยู่ โดยที่บริการต่างๆ ก็เหมือนโรงแรมทั่วไปนั่นเอง ทำให้แขกไม่ทราบว่าที่ตนมาพักอยู่นั้นเป็นโรงแรมประเภท Time-Share โรงแรมประเภทนี้จะเป็นที่นิยมมากเป็นพิเศษในกรณีที่ตั้งอยู่ในท้องที่ห่างไกล ซึ่งเจ้าของห้องอาจจะไปพักเพียงปีละ 2-3 สัปดาห์เท่านั้น จึงคุ้มกว่าที่จะซื้อไว้เป็นเจ้าของคนเดียว

โรงแรมแบบคอนโดมิเนียมก็คล้ายคลึงกับประเภทแบ่งเวลา ต่างกันคือ แบบคอนโดมิเนียมแต่ละห้องจะมีเจ้าของคนเดียว ในขณะที่แบบแบ่งเวลาจะมีเจ้าของหลายคน

8.โรงแรมกาสิโน (Casino Hotels)

โรงแรมที่มีบริการด้านการพนันจะจัดอยู่ในกลุ่มโรงแรมกาสิโน ห้องพักและห้องอาหารของโรงแรมประเภทนี้จะค่อนข้างหรูหรา เป็นกิจการส่วนที่ยังเป็นรองกิจการด้านการพนัน

โรงแรมกาสิโนดังแถมมาพักได้ด้วยเรื่องการพนันและกิจกรรมบันเทิง ส่วนใหญ่จะมีห้องอาหารพิเศษต่างๆและการแสดงฟลอร์โชว์ชั้นดี และบางแห่งอาจจัดเที่ยวบินเหมาลำไปรับแขกที่ประสงค์จะมาเล่นการพนัน กิจการด้านการพนันของโรงแรมบางแห่งเปิดวันละ 24 ชั่วโมงและปีละ 365 วัน โดยไม่มีวันหยุด โรงแรมกาสิโนบางแห่งใหญ่โตมากขนาดมีห้องพักถึง 4,000 ห้อง โดยห้องพักทั้งหมดอยู่ในอาคารหลังเดียวกัน

9.ศูนย์การประชุม (Conference Centers)

ธุรกิจของศูนย์การประชุมมุ่งที่การจัดประชุมกลุ่มใหญ่ๆ ส่วนมากก็จะมีบริการด้านที่พักด้วย และมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการประชุม

ศูนย์ประชุมมักจะไปตั้งอยู่นอกตัวเมืองและมีบริการด้านความบันเทิงและการพักผ่อนต่างๆ ให้ด้วย เช่น มีสนามกอล์ฟ สระว่ายน้ำแบบในร่มและกลางแจ้ง ศูนย์สุขภาพ ห้องอาบน้ำแร่ ที่วิ่งออกกำลังกาย ฯลฯ สำหรับค่าบริการก็มักจะคิดราคาแบบเหมารวมทุกอย่าง ซึ่งได้แก่ ค่าห้อง ค่าอาหาร ค่าใช้ห้องประชุม ค่าเช่าอุปกรณ์ต่างๆ และบริการที่เกี่ยวข้องอื่นๆ แต่สิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับแขกจะมีไม่มากอย่างโรงแรม

10. โรงแรมเพื่อการประชุม (Convention Hotels)

โรงแรมเพื่อการประชุมเป็นโรงแรมประเภทหนึ่งที่กำลังเติบโต โดยปกติโรงแรมประเภทนี้จะมีขนาดใหญ่กว่าโรงแรมทั่วไปมาก คืออาจจะมีจำนวนห้องพักถึง 2,000 ห้องก็ได้ เพื่อให้บริการอย่างเพียงพอสำหรับการประชุมขนาดใหญ่ที่มีผู้เข้าร่วมประชุมจำนวนมาก โรงแรมประเภทนี้จะมีห้องนิทรรศการ ห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่ (ballrooms) และห้องประชุมขนาดกลางและเล็กอีกจำนวนมาก มีบริการห้องอาหารแบบต่างๆ ทั้งแบบบริการตนเอง (self-serve restaurants or cafeterias) และแบบมีคนมาบริการถึงโต๊ะ ลูกค้าส่วนใหญ่ได้แก่นักธุรกิจ ดังนั้นจึงมีบริการอำนวยความสะดวกแก่นักธุรกิจในด้านต่างๆ ด้วย เช่น การประชุมทางโทรศัพท์ (teleconferencing) บริการด้านเลขานุการ การแปลเอกสารและเครื่องส่งโทรสาร (facsimile machines) และอันที่จริง โรงแรมกาสิโนก็มีบริการคล้ายคลึงกันนี้เหมือนกัน

โดยทั่วไปลูกค้าที่มาประชุมจะเป็นสมาคม สโมสร และ บริษัทต่างๆ ที่จัดประชุมเจ้าหน้าที่หรือเรื่องที่เกี่ยวข้องกับหลายจังหวัด ระดับภาค ระดับประเทศ หรือระดับนานาชาติ การวางแผนหรือการจองบริการของ โรงแรมประเภทนี้จะต้องกระทำล่วงหน้าเป็นปี ถ้ายังเป็นงานประชุมที่มีขนาดใหญ่มาก ยิ่งต้องจองล่วงหน้านาน บางครั้งเป็นเวลาหลายปีทีเดียว

2.2.1 ระดับมาตรฐานของโรงแรมและการให้ “ดาว”

วิธีจัดกลุ่มโรงแรมอีกแบบหนึ่งคือการแบ่งตามระดับมาตรฐานของบริการ ระดับมาตรฐานของบริการได้จากการวัดผลประโยชน์ต่างๆ ที่ให้แก่แขก เรื่องมาตรฐานของบริการนี้ไม่เกี่ยวกับขนาดของ โรงแรมหรือว่าเป็น โรงแรมประเภทไหน และในโรงแรมเดียวกันก็อาจจะมีระดับบริการหลายระดับก็ได้ ระดับมาตรฐานของบริการนั้นโดยทั่วไปจะพอรู้ได้จากอัตราค่าห้องพักนั่นเอง ในสหรัฐอเมริกาเมืองค์กรหลายแห่งที่จัดการประเมินและให้คะแนนบริการของ โรงแรมและกิจการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับผู้เดินทาง ที่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักที่สุด ได้แก่ สมาคมยานยนต์สหรัฐฯ (The American Automobile Association หรือ AAA) และ หนังสือคู่มือการเดินทางของโมบิล (The Mobil Travel Guide) โรงแรมที่ AAA ให้คะแนนไว้สูงสุดจะได้รับเพชร 4 หรือ 5 เม็ด (diamonds) ส่วน Mobil Travel Guide จะให้ดาว 4 หรือ 5 ดวงแก่โรงแรมที่ได้คะแนนสูงสุด ส่วนในประเทศอังกฤษ มีหน่วยงานหลายแห่งที่ทำการจัดกลุ่มโรงแรมและร้านอาหารแล้วกำหนด “ดาว” หรือเครื่องหมายรับรองคุณภาพอย่างอื่นให้ เพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้เดินทางหรือนักท่องเที่ยวได้เลือกใช้บริการตามแบบที่ตนต้องการ เช่น สมาคมยานยนต์ หรือ Automobile Association (AA) และราชยานยนต์สโมสร หรือ Royal Automobile Club (RAC) เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การจัดกลุ่มโดยวิธีให้ดาวนั้น แต่ละกลุ่มมีลักษณะแตกต่างกันดังนี้ :-

- กลุ่มดาวเดียว ★** หมายถึงโรงแรมซึ่งมีขนาดเล็กๆ ที่มีสิ่งอำนวยความสะดวกและเฟอร์นิเจอร์แบบง่ายๆ และพอใช้ได้ ห้องพักทุกห้องมีน้ำร้อนและน้ำเย็นพร้อมห้องอาบน้ำและห้องส้วมพอเพียง (เป็นแบบที่แขกหลายห้องใช้ห้องน้ำร่วมกัน) มีบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มสำหรับผู้พัก แต่อาจไม่บริการแก่บุคคลภายนอก โรงแรมกลุ่มนี้จะมีบรรยากาศเป็นกันเอง และส่วนมากเจ้าของโรงแรมจะเป็นผู้ดูแลบริหารงานเอง
- กลุ่มสองดาว ★★** ได้แก่โรงแรมที่มีมาตรฐานด้านห้องพักสูงกว่ากลุ่มดาวเดียว มีห้องพักที่มีห้องอาบน้ำในตัวอยู่บ้าง ในห้องพักอาจมีโทรศัพท์และโทรทัศน์ให้ด้วย มีอาหารให้เลือกมากกว่า แต่ก็ไม่ให้บริการแก่บุคคลภายนอกเช่นเดียวกับกลุ่มดาวเดียว
- กลุ่มสามดาว ★★★** ได้แก่โรงแรมที่ตกแต่งดี ห้องพักร้างขึ้นและมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ มากขึ้น ส่วนใหญ่จะมีห้องน้ำในตัวโดยมีอ่างอาบน้ำด้วย มีบริการด้านอาหารครบเครื่องขึ้น แต่อาจไม่เปิดจำหน่ายแก่บุคคลภายนอก สำหรับมือเพียงและในวันสุดสัปดาห์
- กลุ่มสี่ดาว ★★★★** โดยทั่วไปจะเป็นโรงแรมขนาดใหญ่ที่ตกแต่งดีเป็นพิเศษ มีมาตรฐานสูงในด้านบริการและความสะอาดสบาย อาจมีห้องอาหารมากกว่า 1 ห้อง
- กลุ่มห้าดาว ★★★★★** โรงแรมขนาดใหญ่ประเภทหรู ซึ่งมามาตรฐานสากลระดับสูงสุดในทุกด้าน คือทั้งห้องพัก อาหาร และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หากไม่ใช้วิธีพิจารณาจากดาวหรือเพชรก็พอจะแบ่งมาตรฐานของโรงแรมอย่างกว้างๆ ออก เป็น 3 ระดับ คือ ค.ระดับโลกหรือโรงแรมชั้น ๖.ระดับกลางหรือโรงแรมชั้น 2 และ ค.ระดับประหยัดหรือโรงแรมชั้น 3 สำหรับโรงแรมระดับโลกอนุโลมรวมประเภทหุ ตีเยี่ยมซึ่งได้รับ 5 เพชร หรือ 5 ดาว กับระดับ 4 เพชร หรือ 4 ดาวเข้าด้วยกัน

ก.โรงแรมระดับโลก

ลูกค้าส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจระดับสูงสุด ดารา นักแสดง นักการเมืองระดับสูงและเศรษฐี ในโรงแรมมีห้องอาหารหลายห้องหลายแบบและเป็นระดับชั้นดี ราคาแพง บริการเยี่ยม ส่วนในห้องพักสิ่งของเครื่องใช้ ก็จะมีคุณภาพดีเป็นพิเศษ เช่น ผ้าเช็ดตัวชนิดเนื้อหนาและเปลี่ยนให้ใหม่วันละ 2 ครั้ง มีการเปิดเตียงให้ทุกคืน มีนิตยสารและหนังสือพิมพ์มาส่งให้อ่านทุกวัน

จุดที่โรงแรมระดับนี้จะเน้นมาก คือการดูแลเอาใจใส่แขกเป็นส่วนตัว (personal attention) อัตราส่วนของจำนวนพนักงานต่อแขก 1 คนจะสูงกว่าปกติ โรงแรมประเภทนี้ส่วนใหญ่จะมี พนักงานตำแหน่ง Concierge ซึ่งพูดได้หลายภาษา และ คอยช่วยเหลือแขกเป็นพิเศษ

บางโรงแรมจะกำหนดห้องพักบางชั้นไว้ต่างหากเพื่อให้บริการที่พิเศษกว่าปกติ เรียกว่า Executive floor หรือ tower concept ซึ่งจะมีห้องพักที่ ใหญ่และหรูหรา มีบริการเครื่องดื่ม ผ้าเช็ดตัว สำรอง ผลไม้ และดอกไม้สด นอกจากความพิเศษภายในห้องพักแล้ว อาจมี Concierge ประจำอยู่ในแต่ละชั้นก็ได้ การขึ้นลิฟท์มายังชั้นพิเศษเหล่านี้ก็ต้องใช้กุญแจลิฟท์ที่ทำไว้เป็นพิเศษ ส่วนมากในแต่ละชั้นจะจัดให้มีห้องนั่งเล่นซึ่งแขกจะใช้นั่งพัก อ่านหนังสือพิมพ์ รับแขก ประชุมย่อย หรือรับประทานอาหารก็ได้ นอกจากนี้ก็อาจจะมีบริการด้านเลขานุการให้ มีการลงทะเบียนเข้าพักและเช็คเอาท์แบบพิเศษด้วย

ข.โรงแรมระดับกลาง

โรงแรมที่มีบริการอยู่ในระดับกลางนับว่าได้รับความนิยมสูงสุด เพราะแม้จะไม่หรูหราแต่ก็ให้บริการสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นจริงๆ อย่างพอเพียง แขกที่มาพักได้แก่นักธุรกิจ ผู้เดินทางที่ไม่มาเป็นกลุ่มและผู้ที่มาเป็นครอบครัว อัตราค่าห้องพักจะต่ำกว่าโรงแรมระดับโลก พวกที่วางแผนจัดประชุมสัมมนาจะชอบโรงแรมระดับนี้มาก

ค.โรงแรมระดับล่าง

โรงแรมแบบนี้กำลังได้รับความนิยมและเพิ่มจำนวนขึ้นมากโดยเฉพาะในสหรัฐฯ เพราะว่าห้องพักสะอาด อยู่สบาย แต่ไม่แพง มีบริการสิ่งอำนวยความสะดวกขั้นพื้นฐานที่แขกต้องการอย่างเพียงพอ คนที่ชอบประหยัด และคนที่มั่งมีประมาณจำกัดก็มี จำนวนมากจึงนิยมใช้บริการโรงแรมระดับ

นี้ ถูกทำได้แก่ผู้ที่เดินทางมาเป็นครอบครัว นักท่องเที่ยว นักธุรกิจ คนที่กำลังท่องเที่ยวระหว่างพักร้อน คนที่เกษียณอายุ และกลุ่มประชุมสัมมนา

โรงแรมระดับนี้มักจะไม่มีย้านอาหารชนิดเต็มรูปแบบ แขกจะต้องออกไปพึ่งร้านอาหารข้างนอกที่อยู่ใกล้ๆ กับโรงแรม แต่ส่วนใหญ่จะมีอาหารเช้าแบบง่ายๆ บริการให้ฟรี

สำหรับในเมืองไทย ไม่ปรากฏว่ามีหน่วยงานไหนจัดให้มีการให้ “ดาว” หรือวิธีอื่นใดที่บอกถึงระดับมาตรฐานหรือประเภทของโรงแรมต่างๆ แต่ก็นิยมพูดถึงระดับมาตรฐานของโรงแรมด้วยจำนวนดาวเช่นกัน หากเป็นการกำหนดด้วยความรู้สึกของผู้พูดเอง จึงไม่มีเกณฑ์ที่ค่อนข้างแน่นอนหรือเชื่อถือได้ ซึ่งส่วนเป็นการให้ดาวตามความพอใจของคน โดยไม่มีสถาบันที่น่าเชื่อถือรับรองทั้งสิ้น

2.3 ระบบบริหารโรงแรม

Hotel Management Systems

รูปแบบการจัดการหรือการบริหาร โรงแรมนั้นเป็นปัจจัยอีกอย่างหนึ่งที่แบ่งกลุ่มหรือประเภทของ โรงแรม หากพิจารณาตามพื้นฐานหรือที่มาของผู้บริหารแล้ว พอจะแบ่งอย่างกว้างๆ ได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.3.1 ประเภทโรงแรมอิสระ (independent hotels)

2.3.2 ประเภทโรงแรมในระบบเครือข่าย (chain hotels)

2.3.1 ประเภทโรงแรมอิสระ (independent hotels)

ประเภทโรงแรมอิสระ หมายถึง โรงแรมที่ไม่มีความเป็นเจ้าของร่วมหรือซื้อผูกพันทางด้านบริหารกับโรงแรมอื่น คือ ไม่มีความสัมพันธ์กับโรงแรมอื่นในด้านนโยบายการบริหารหรือซื้อผูกพันทางการเงิน จึงสามารถกำหนดนโยบายและวิธีบริหารของคนไปโดยอิสระ

ข้อได้เปรียบประการสำคัญของโรงแรมประเภทนี้ก็คือความมีอิสระหรือความคล่องตัวในการบริหาร เพราะไม่มีความจำเป็นต้องรักษาภาพพจน์หรือจุดยืนแบบใดแบบหนึ่ง

กลุ่มโรงแรมอิสระนี้ยังแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ประเภทที่ว่าจ้างบริษัทรับจ้างบริหาร (management company) มาบริหารกิจการในนามของตน โดยไม่เข้าระบบเครือข่าย กับอีกประเภทหนึ่งที่กล่าวมาแล้ว คือเจ้าของกิจการเป็นผู้ดำเนินงานเอง

2.3.2 ประเภทโรงแรมในระบบเครือข่าย (chain hotels)

โรงแรมประเภทนี้มีที่มาหรือสาเหตุที่ทำให้เครือข่ายโรงแรมเป็นผู้บริหารที่แตกต่างกัน ซึ่งพอจะแบ่งออกได้เป็น 2 กลุ่ม กลุ่มแรกพัฒนามาจากประเภทแรก โดยแต่เดิมเจ้าของกิจการบริหารงานเอง

หรือจ้างมืออาชีพมาบริหารภายใต้การกำกับดูแลของคุณแล้วไม่ประสบความสำเร็จ จึงว่าจ้างให้มีผู้มาบริหารงานแทนจะดีกว่า

อีกกลุ่มหนึ่ง เจ้าของอาจจะเป็นคนมีหัวคิดทันสมัยหน่อย คือเชื่อว่ากิจการอะไรก็ตามถ้าให้คนที่เขามีความรู้ความชำนาญเป็นคนทำจะให้ผลดีกว่า และเริ่มเจรจาติดต่อเครือข่ายโรงแรมให้มาบริหารโรงแรมของตนตั้งแต่ระหว่างก่อสร้างอาคาร ซึ่งนับว่าเป็นวิธีการที่ถูกต้องที่สุดเนื่องจากการดำเนินงานโรงแรมให้ได้ผลดีนั้นจำเป็นต้องมีการออกแบบกำหนดพื้นที่ใช้สอยของแผนกต่างๆ ที่ถูกต้องตั้งแต่แรก ซึ่ง สามารถช่วยให้การทำงานของแต่ละแผนกและการประสานงานระหว่างแผนกเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพสูงสุด

2.3.3 เครือข่ายโรงแรม

Hotel Chains

เครือข่ายโรงแรมหรือเชนโรงแรมต่างๆ นั้น พอจะแบ่งเป็นกลุ่มใหญ่ๆ ได้ 4 กลุ่มได้แก่

- 2.4.1 เครือข่ายโรงแรมท้องถิ่น
- 2.4.2 เครือข่ายโรงแรมระหว่างประเทศ
- 2.4.3 บริษัทรับจ้างบริหาร โรงแรม
- 2.4.4 เครือข่ายโรงแรมอิสระ

2.3.3.1 เครือข่ายโรงแรมท้องถิ่น (Local chains)

การขยายตัวของธุรกิจท่องเที่ยว โดยเฉพาะด้านนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาจากต่างประเทศ ทำให้เกิดความจำเป็นที่จะต้องมียี่ห้อที่พักเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวมากขึ้น จึงมีผลโดยตรงต่อการขยายตัวของธุรกิจโรงแรม

เจ้าของโรงแรมที่ประสบความสำเร็จจากโรงแรมแห่งแรกของตน เริ่มขยายธุรกิจโดยสร้างห้องพักเพิ่มหรือสร้างโรงแรมแห่งใหม่ และเป็นที่มาของเครือข่ายโรงแรมทั้งเล็กและใหญ่จำนวนมากในปัจจุบัน ซึ่งเป็นแนวโน้มอย่างเดียวกับที่เกิดขึ้นในธุรกิจอื่นๆ

ในแวดวงธุรกิจโรงแรม เครือข่ายหรือกลุ่มโรงแรมต่างๆ บางกลุ่ม นอกจากการดูแลบริหารโรงแรมที่ตนเองเป็นเจ้าของแล้ว ยังขยายแนวธุรกิจในลักษณะรับจ้างบริหารโรงแรมให้แก่โรงแรมของเจ้าของอื่นด้วย โดยรับค่าจ้างบริหาร (management fees) และขายสิทธิในการใช้ชื่อและเครื่องหมายการค้า (franchise)

2.3.3.2 เครือข่ายโรงแรมระหว่างประเทศ (International Hotel chains)

เครือข่ายโรงแรมในโลกปัจจุบันมีมากมายนัก นิคมสาร Hotels ของสมาคมโรงแรมระหว่างประเทศ (International Hotel Association) ได้มีการสำรวจและจัดอันดับเครือข่ายโรงแรมใหญ่ของโลก 300 อันดับในปี 1998-1997 (Hotel's Corporate 300 ranking) ซึ่งส่วนใหญ่เป็นเครือข่ายโรงแรมระหว่างประเทศ

การจัดอันดับเครือข่ายโรงแรมแบ่งเป็น

1. การจัดอันดับตามจำนวนห้องพัก
2. การจัดอันดับตามจำนวนโรงแรม
3. การแบ่งกลุ่มตามประเทศที่เครือข่ายแต่ละแห่งมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ด้วย
4. การจัดอันดับตาม “ตรา” หรือชื่อ โรงแรม (hotel brands)

2.3.3.3 บริษัทรับจ้างบริหารโรงแรม (Hotel management companies)

ในวงการโรงแรมมีบริษัทอยู่ไม่น้อยที่ทำการด้านรับจ้างบริหารโรงแรม หมายถึงการเข้าไปช่วยบริหารโรงแรมที่ตัวเองไม่ได้เป็นเจ้าของหรือเป็นเจ้าของเพียงบางส่วน โดยทำสัญญาว่าจ้าง/รับจ้างให้บริหาร (management contract) และได้ค่าจ้างบริหาร (management fee) เป็นการตอบแทน

บริษัทรับจ้างบริหารโรงแรมใหญ่ๆ ของโลกที่รับจ้างบริหารโรงแรมอย่างเดียว (ไม่เกี่ยวกับเรื่องขายสิทธิการใช้ตรา) ส่วนใหญ่เป็นบริษัทของสหรัฐฯ แต่ไม่ค่อยมีบทบาททางธุรกิจโรงแรมบางแห่งจะซื้อ franchise จากเครือข่ายโรงแรมใหญ่ๆ เพื่อให้ได้สิทธิในการใช้ตราหรือชื่อโรงแรมที่เป็นที่รู้จักและเชื่อถือ ในขณะที่เดียวกันก็จ้างบริษัทรับจ้างบริหารเข้าบริหารโรงแรมแทนตนเองอีกทีหนึ่ง

2.3.3.4 เครือข่ายโรงแรมอิสระ (Voluntary chains หรือ Consortia)

เป็นการรวมกลุ่มของโรงแรมต่างๆ โดยมุ่งเน้นที่ความร่วมมือทางด้านการตลาดเป็นหลัก โดยเฉพาะ การใช้ระบบการรับจองห้องพักผ่านศูนย์กลาง ซึ่งสามารถเชื่อมโยงการจองห้องพักจากทุกมุมโลกด้วยระบบคอมพิวเตอร์ การเป็นสมาชิกของเครือข่ายดังกล่าวจึงเหมือนมีตัวแทนรับจองอยู่ทั่วโลก ซึ่งให้ประโยชน์ในการขยายตลาดด้านห้องพักให้กว้างขวางขึ้นมาก และทำให้การจองห้องพักสามารถกระทำได้อย่างรวดเร็ว โดยผ่านเครื่องคอมพิวเตอร์ ทุกวันนี้ ผู้เดินทางจากซีกโลกหนึ่งที่ต้องการไปยังประเทศในอีกซีกโลกหนึ่งไม่จำเป็นต้องเขียนจดหมายไปจองโรงแรมล่วงหน้าหนึ่งปีอย่างในสมัยก่อน แต่สามารถจองและได้รับคำตอบยืนยันเรื่องห้องพักในเวลาชั่วอึดใจเดียว และเพิ่มบริการจองห้องพักผ่านระบบจองที่นั่งของสายการบินเข้าไปอีกด้วย

การเป็นสมาชิกเครือข่ายโรงแรมประเภทนี้มีอิสระในการดำเนินงาน เพราะไม่มีเงื่อนไขอะไรผูกมัด อีกทั้งเสียค่าธรรมเนียมน้อยกว่าประเภท franchise

2.4 การจัดองค์กรของโรงแรม

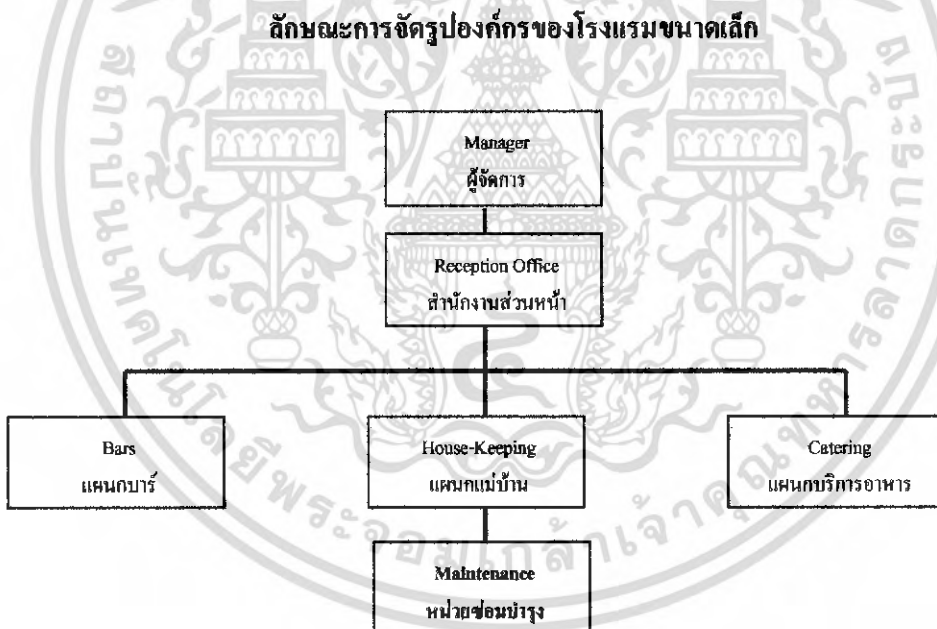
Organization of a Hotel

การจัดองค์กร หมายถึง การจัดแบ่งคนทำงาน โดยกำหนดหน้าที่และความรับผิดชอบให้ทำเป็นแผนกๆ แต่ผลงานจะสอดรับกันในฐานะเป็นองค์กรเดียวกัน จำเป็นต้องให้สายงานบังคับบัญชาชัดเจน และมีการสื่อสารที่ดีด้วย ลักษณะการจัดองค์กรจะเป็นรูปใดนั้นขึ้นอยู่กับโรงแรมแต่ละแห่งว่าเป็นโรงแรมประเภทไหน และมีขนาดใหญ่หรือเล็กแค่ไหนด้วย

สำหรับโรงแรมเล็กๆ การจัดองค์กรจะเป็นลักษณะแบบง่ายๆ โดยมีผู้จัดการคนหนึ่งดูแลควบคุมงานทุกด้าน การติดต่อสื่อสารจึงมักจะเป็นแบบง่ายๆ และจะเป็นการติดต่อระหว่างตัวพนักงานกับผู้จัดการโดยตรง และพนักงานก็สามารถติดต่อประสานงานกับแผนกอื่นๆ ได้เอง

2.5 ผังการจัดองค์กร (Organization chart)

โรงแรมควรจัดทำผังการจัดองค์กร ซึ่งจะให้เห็นได้ชัดว่าแบ่งงานเป็นแผนกอย่างไรและใครขึ้นกับใคร ขณะเดียวกันก็ช่วยให้เห็นได้ว่าเป็นองค์กรขนาดเล็กหรือใหญ่



แผนภูมิที่ 2.1 แสดงลักษณะการจัดรูปองค์กรของโรงแรมขนาดเล็ก

โรงแรมขนาดใหญ่ จะต้องแบ่งซอยออกเป็นหน่วยงานย่อย โดยมีหัวหน้าดูแลในแต่ละหน่วยงาน ในโรงแรมใหญ่ๆ ประสิทธิภาพแต่ละด้านจะมีมากจนพนักงานในแต่ละแผนกมีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เชื่อว่าเฉพาะงานด้านเดียว และงานของแต่ละคนก็จะไม่ค่อยมีโอกาสไปเกี่ยวข้องกับงานด้านอื่นๆ
ของโรเหมือนอย่างในกรณีของโรงแรมขนาดเล็ก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 แผนกงานและบุคลากรในโรงแรม

Hotel Personnel

ธุรกิจหลักๆ ของโรงแรมโดยทั่วไปได้แก่ การให้เช่าห้องพักและขายอาหาร/เครื่องดื่ม ดังนั้นแผนกงานที่ถือว่าเป็นงานหลักของโรงแรม (line departments) จึงมี 2 กลุ่ม คือ กลุ่มห้องพักกับกลุ่มอาหาร/เครื่องดื่ม ซึ่งได้แก่แผนกต้อนรับ แผนกแม่บ้าน แผนกบริการอาหาร เครื่องดื่ม แผนกครัว นอกจากนี้ถือเป็นงานช่วยหรืองานสนับสนุน (staff หรือ auxiliary departments) ที่สนับสนุนให้การขายห้องพักและอาหาร/เครื่องดื่มเป็นไปด้วยดี

การวิเคราะห์งานและบุคลากรของแต่ละแผนก

2.6.1 แผนกต้อนรับ (Reception)

โดยทั่วไปเวลาแขกเข้ามาในโรงแรม มักจะเดินตรงไปติดต่อแอดมินิเตอร์แผนกต้อนรับ (Reception desk) ซึ่งจะอยู่ภายในอาคารโรงแรมใกล้ประตูทางเข้านั่นเอง พนักงานต้อนรับเป็นผู้ทำหน้าที่ต้อนรับแขก ตรวจสอบข้อมูลการจองห้องพัก และขอให้แขกลงทะเบียนแล้วจึงจ่ายห้อง ในกรณีแขกไม่ได้ทำจองมาก่อนแต่มีห้องว่าง ก็จะดำเนินการขั้นตอนการทำงานทำนองเดียวกับแบบที่จองมาก่อน

โรงแรมบางแห่ง บุคคลที่ทักทายแขกที่มาถึงเป็นคนแรกได้แก่พนักงานสัมภาระหรือพนักงานยกกระเป๋า ซึ่งจะยืนอยู่ที่ประตูใหญ่ แต่ถ้าแขกได้จองห้องมาแล้วล่วงหน้าก็จะได้ติดต่อกับพนักงานของแผนกต้อนรับมาก่อนแล้ว ได้แก่ พนักงานรับโทรศัพท์ และเจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก

ตำแหน่งงานในแผนกต้อนรับโดยทั่วไปจะมีดังนี้

1. ผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้า (Front Office Manager)

มีหน้าที่ดูแลควบคุมให้การดำเนินงานของแผนกต้อนรับเป็นไปโดยราบรื่น และมีประสิทธิภาพ

2. พนักงานต้อนรับ (Receptionist)

ตามปกติ พนักงานต้อนรับจะเป็นบุคคลแรกที่แขกพูดคุยหลังจากเดินเข้ามาในโรงแรม พนักงานต้อนรับจะต้องทักทายและให้การต้อนรับแขกอันเป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก ลงทะเบียนแขกและจ่ายห้อง จ่ายกุญแจ ตอบข้อสอบถามและจัดการเกี่ยวกับเรื่องที่แขกไม่พอใจ เตรียมบิลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของแขก รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มจากห้องอาหารและบาร์ ตลอดจนค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการซักรีด เป็นต้น

3. พนักงานสัมภาระ (Hall Porter)

พนักงานสัมภาระจะคอยต้อนรับแขกที่เข้ามาในโรงแรม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรม พร้อมทั้งบอกทางไปยังจุดต่างๆ ในโรงแรมอีกด้วย หากเป็นแขกห้องพักก็จะช่วยขนสัมภาระต่างๆ ของแขกขึ้นไปที่ห้องพักเมื่อแขกจะเข้าพัก และช่วยขนลงจากห้องพักเมื่อแขกจะกลับ

ตำแหน่ง Hall Porter นี้ ในเมืองไทยนิยมเรียกว่า Porter กลุ่มหนึ่ง กับ Bell Boy หรือ Bellman โดยมีลักษณะงานคล้ายคลึงกัน

หัวหน้าพนักงานสัมภาระในภาษาอังกฤษเรียกว่า Bell Captain (เบล แคปทีน/เบล แค็ปทีน)

3.1 พนักงานเปิดประตู (Doorman)

มีหน้าที่หลักคือ ช่วยแขกเปิดประตูรถยนต์ขณะนำรถเข้ามาถึงประตูใหญ่ของโรงแรม ซึ่งอาจรวมถึงการเปิดประตูโรงแรมขณะแขกกำลังจะเดินเข้ามาก็ได้

3.2 เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก (Concierge)

มีหน้าที่ช่วยเหลือแขก ตั้งแต่เรื่องสัมภาระ การเรียกรถ จองตั๋วรถ จองทัวร์ แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว แนะนำร้านค้าที่แขกต้องการไปซื้อของ ฯลฯ

Concierge อ่านว่า “กองซีแอช” ซึ่งเป็นคำภาษาฝรั่งเศส เดิมหมายถึงคนเฝ้าประตู

3.3 เจ้าหน้าที่ดูแลแขกพิเศษ (Guest Relations Officer หรือ G.R.O.)

มีหน้าที่บางส่วนคล้าย Concierge แต่มุ่งที่จะให้แขกเกิดความรู้สึกว่าได้รับบริการเป็นส่วนตัวจริงๆ ดังนั้น ในบางรายซึ่งเป็นแขกสำคัญ G.R.O. จะเป็นผู้พาแขกไปส่งที่ห้องพักด้วยตนเอง เพื่อให้แขกเกิดความประทับใจ

ตามปกติ G.R.O. มีบทบาทสำคัญอย่างหนึ่ง คือ การแก้ปัญหาเรื่องที่แขกไม่พอใจ (complaint) ช่วยลดปัญหาที่จะไปถึงผู้จัดการใหญ่หรือผู้บริหารระดับสูง ยิ่งกว่านั้น ยังอาจแปรเปลี่ยนความไม่พอใจหรือคำบ่น (complaints) เป็นคำชม (compliment) ได้อีกด้วย

ในภาษาอังกฤษคำว่า “guest” หมายถึงบุคคลที่พักในโรงแรมได้โดยตรง ดังปรากฏในพจนานุกรมของ Oxford ซึ่งให้ความหมายของคำว่า “guest” ไว้ว่า หมายถึง person entertained at another's house or table (บุคคลที่ได้รับเชิญไปยังบ้านของผู้อื่นหรือได้รับการเลี้ยงอาหาร) และยังหมายถึง person lodging at hotel, boarding house etc. (บุคคลที่พักอาศัยในโรงแรมหรือสถานที่ให้เข้าพักอย่างอื่น)

นอกจากนี้ ยังให้ความหมายของคำว่า guest-house ว่าเป็น superior boarding house หรือสถานที่ให้เข้าพักระดับดี

4. พนักงานสัมภาระภาคกลางคืน (Night Porter)

Night Porter จะรับช่วงงานต่าง ๆ ของแผนกต้อนรับ ตั้งแต่ประมาณ 23.00 น. หรือ 24.00 น. แล้วแต่นโยบายของแต่ละโรงแรม และดูแลแทนจนถึงเช้าตรู่ของวันรุ่งขึ้น โดยจัดการดูแลแขกบางส่วนที่บังเอิญเข้ามาพักตอนดึกและ บางส่วนที่เช็คอินตอนเช้ามืดด้วย ดูแลการรับโทรศัพท์ ดูแลตรวจตราด้านการรักษาความปลอดภัยทั่วไป จัดหาเครื่องคั้มและอาหารว่างให้แขกที่อาจขอมานอนกลางคืน เดินเก็บรวบรวมใบสั่งอาหารเข้าที่แขกแขวนไว้หน้าประตูห้องพัก เพื่อให้แผนกครัวจัดเตรียมอาหาร นำหนังสือพิมพ์เข้าไปสอดไว้ให้แขกตามห้องพัก และถ้ามีการประชุมหรืองานเลี้ยงตอนเช้าก็ช่วยแผนกอาหารและเครื่องคั้มจัดเตรียมห้องที่จะจัดงาน.

5. พนักงานรับโทรศัพท์ (Telephonist หรือ Telephone Operator)

มีหน้าที่รับโทรศัพท์ที่เรียกเข้ามาแล้วโอนไปตามบุคคลและแผนกต่างๆ จัดข้อความที่มีคนโทรศัพท์ถึงแขกที่บังเอิญไม่อยู่ในโรงแรมในขณะนั้น โทรศัพท์ปลุกแขกตามเวลาที่แขกสั่งไว้

6. เจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก (Reservations Clerk)

มีหน้าที่ดูแลเรื่องการจองห้องพักของลูกค้า โดยจะต้องยืนยันการจองทางจดหมายหรือโทรศัพท์หรือแฟกซ์อย่างใดอย่างหนึ่ง

7. พนักงานแคชเชียร์ (Cashier)

รับผิดชอบในการออกไปเสร็จและเก็บเงินจากแขก รวมถึงบริการที่ให้แขกแลกเปลี่ยนเงินตราด้วย

2.6.2 แผนกประชาสัมพันธ์ (Public Relations)

พนักงานโรงแรมที่มีหน้าที่ที่ต้องติดต่อกับแขกถือได้ว่ามีบทบาทในเชิงประชาสัมพันธ์อยู่ด้วย แต่ในบางโรงแรม โดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่จะมีเจ้าหน้าที่ซึ่งรับผิดชอบงานด้านนี้โดยตรง เรียกว่า ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ หรือเจ้าหน้าที่แผนกประชาสัมพันธ์

หน้าที่หลักๆ ของตำแหน่งนี้มีดังนี้ :-

- ดูแลเรื่องต่างๆ ที่เกี่ยวกับแขกสำคัญ หรือที่นิยมเรียกกันว่าแขก V.I.P. (Very Important Persons)
- ติดต่อและสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับแขกของโรงแรมให้มากที่สุด
- ติดต่อและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับสื่อมวลชน โดยให้มีข่าวออกสู่สาธารณชนตลอดเวลา

2.6.3 แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)

พนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มจะแตกต่างจากพนักงานแผนกครัวอยู่อย่างหนึ่ง คือ แผนกบริการมีโอกาสติดต่อกับแขกโดยตรงในขณะที่แผนกครัวส่วนใหญ่จะไม่มีโอกาสเลย ในกรณีของห้องอาหารเล็กๆ ที่มีพนักงานเสิร์ฟเพียง 2-3 คน งานในความรับผิดชอบของพนักงานเสิร์ฟจะมีขอบข่ายกว้างมาก หน้าที่หลักๆ จะเป็นดังนี้ :-

- ตกแต่งหรือจัดแจงห้องอาหารให้ดูดี และสะดวกสบาย
- จัดวางโต๊ะเก้าอี้ และอุปกรณ์เครื่องใช้บนโต๊ะ
- รับจองโต๊ะจากลูกค้าที่โทรศัพท์เข้ามาสั่งจอง
- ต้อนรับลูกค้า
- รับออเดอร์หรือคำสั่งเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มจากลูกค้า
- นำอาหารและเครื่องดื่มไปเสิร์ฟ
- เก็บโต๊ะเมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว
- กล่าวขอบคุณเมื่อแขกจะกลับ หรือส่งแขก
- ทำความสะอาดห้องอาหาร

ห้องอาหารขนาดใหญ่ จะมีเจ้าหน้าที่มาก หน้าที่ความรับผิดชอบจึงแบ่งกระจายกันออกไปเป็นดังนี้

1. ผู้จัดการห้องอาหาร (Restaurant Manager)
2. หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ (ชาย Head Waiter/ หญิง Head Waitress หรือ Maitre d'Hotel เม็ตเตรอะ ดีเค็ล หรือที่นิยมเรียกกันแบบย่อว่า Maitre D. เม็ตเตรอะ ดี)
3. พนักงานเสิร์ฟอาวุโสประจำเขต (Station Waiter/Station Waitress หรือ Chef de Rang)
4. ผู้ช่วยพนักงานเสิร์ฟ (Commis Waiter/Commis Waitress)
5. พนักงานเสิร์ฟเหล้า (Wine Waiter/Wine Waitress หรือ Sommelier ซอมเมอลิเยร์)
6. พนักงานเก็บเงิน หรือ แคชเชียร์ (Cashier)
7. พนักงานประจำบาร์ชายเหล้า (Barperson, Barman/Barmaid, Bartender) คำว่า Bartender ในภาษาอังกฤษนั้นใช้ได้ทั้งพนักงานชายและหญิง ในเมืองไทยถ้าเป็นพนักงานหญิง มีการเรียกเป็น "บาร์เทนดี้" ซึ่งเป็นการเข้าใจผิด เพราะคำว่า Bartendeer นี้ไม่มีใช้ในภาษาอังกฤษพนักงานประจำบาร์เหล้าต้องมีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับพวกสุราต่างๆ ซึ่งต้องเรียนรู้ แต่วิธีเรียนรู้ที่ดีที่สุดก็โดยการฝึกปฏิบัติและอาศัยประสบการณ์

2.6.4 แผนกจัดเลี้ยง (The Catering Department)

แผนกจัดเลี้ยงจะเป็นเรื่องบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม แต่ลักษณะของการทำงานมีส่วนแตกต่างกันอยู่ โดยแผนกอาหารและเครื่องดื่มจะดูแลห้องอาหารซึ่งเป็นการบริการแขกกลุ่มย่อยๆ ในขณะที่แผนกจัดเลี้ยงจะต้องเตรียมการและบริการคนครั้งละมากๆ ต้องมีความคล่องตัว โรงแรมใหญ่ๆ โดยเฉพาะประเภทที่มีห้องจัดเลี้ยงขนาดใหญ่และหลายห้อง ส่วนใหญ่จึงมักแยกแผนกจัดเลี้ยงออกไปอีกแผนกหนึ่งต่างหากจากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

2.6.5 แผนกแม่บ้าน (House Keeping หรือ Accommodation Services)

แผนกแม่บ้านรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของที่พักร และแขกหรือผู้มาใช้บริการจะได้รับผลโดยตรงจากคุณภาพของงาน

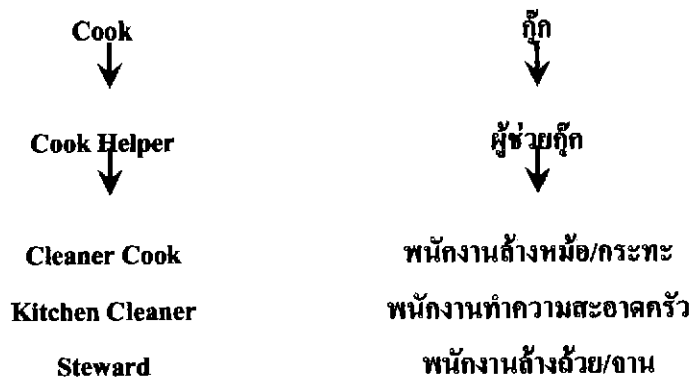
ตำแหน่งงานในแผนกแม่บ้านโดยทั่วไปจะมีดังนี้

1. หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper)
2. หัวหน้าแม่บ้าน (Head housekeeper)
3. แม่บ้านประจำฟลอร์หรือผู้ช่วยแม่บ้าน (Floor housekeeper หรือ Assistant housekeeper)
4. พนักงานดูแลห้องพัก (Room Attendant)
5. พนักงานยกของ/ทำความสะอาด (Houseporter)
6. ชื่อตำแหน่งที่นิยมใช้กันคือ Cleaner
7. หัวหน้าห้องผ้า (Linen Room Supervisor)

ตำแหน่งต่างๆ ในครัวในแต่ละโรงแรมใช้แตกต่างกัน ทั้งในเรื่องชื่อของตำแหน่งและจำนวนระดับขั้นของตำแหน่ง ขึ้นอยู่กับขนาดของครัวและขนาดของ โรงแรมซึ่งแตกต่างกันและขึ้นอยู่กับเครือข่ายโรงแรม (hotel chain) ที่บริหาร โรงแรมแต่ละแห่งว่ามาจากสหรัฐอเมริกา ฝรั่งเศส หรือฮ่องกง ซึ่งนิยมใช้ไม่เหมือนกัน อาจกล่าวได้ว่าไม่สามารถถือแบบใดแบบหนึ่งเป็นมาตรฐานที่ตายตัวได้

ระบบการตั้งและเรียกชื่อตำแหน่งแบบกลางๆ ที่อาจนำไปประยุกต์ใช้ได้ ดังนี้ :-





2.6.6 แผนกบริการทั่วไป (Uniformed Service)

Uniformed Service หรือที่บางโรงแรมอาจจะเรียกว่า Guest Service นั้น เป็นแผนกงานที่ให้บริการเบ็ดเตล็ดต่างๆ แก่แขก แต่เป็นงานที่ให้บริการเป็นส่วนตัว (personalized service) แก่แขกมากที่สุดแผนกหนึ่งของโรงแรม ตำแหน่งงานสำคัญๆ ในแผนกนี้ ได้แก่

- **Bell Attendant** : ดูแลเรื่องกระเป๋าของแขกโดยช่วยขนจากบริเวณล็อบบี้ไปห้องพักและจากห้องพักมายังล็อบบี้
 - **Door Attendant** : ดูแลเรื่องกระเป๋าของแขกโดยช่วยยกจากรถมาไว้ที่ ล็อบบี้ และคอยควบคุมการจราจรที่ประตูทางเข้าโรงแรมด้วย
 - **Valet parking Attendant** : มีหน้าที่อำนวยความสะดวกเรื่องการจอดรถแขก
 - **Transportation personnel** : ดูแลเรื่องรถรับ-ส่งแขก
 - **Concierge** : มีหน้าที่ช่วยแขกในการจองโต๊ะห้องอาหาร จัดแจงเรื่องรถรับส่ง การเดินทาง ซื้อตั๋วละคร กีฬา หรือเข้าร่วมงานนิทรรศการต่างๆ
- หัวหน้าแผนกบริการทั่วไปนี้เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Superintendent of Uniformed Service มีฐานะเท่ากับ Front Office manager และ Executive Housekeeper

2.6.7 แผนกรักษาความปลอดภัย (Security)

หน้าที่หลักๆ ของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยจะเป็นดังนี้ :-

- ฝ้าติดตามหรือคอยระมัดระวังบุคคลที่มีพฤติกรรมน่าสงสัยว่าจะขโมยทรัพย์สินของโรงแรมหรือทำอันตรายต่อบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม
- ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่แผนกอื่นเกี่ยวกับเรื่องรักษาความปลอดภัยและทรัพย์สินที่สูญหายไป
- ดูแลควบคุมกุญแจต่างๆ และ ของมีค่าจำนวนมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ช่วยจัดการฝึกอบรมเทคนิควิธีการดับเพลิงแก่พนักงาน รวมถึงการจัดให้มีการซ้อมดับเพลิงด้วย

ในบางโรงแรม จะมีตำแหน่งเจ้าหน้าที่รักษาเวลา (Time-Keepers) ซึ่งประจำอยู่ที่ประตูหลังของโรงแรมอันเป็นทางเข้าออกของพนักงาน

2.6.8 บริการต่างๆ สำหรับแขก (Guest Services)

ในโรงแรมทั่วไป โดยปกติจะมีบริการซักรีดเสื้อผ้า ซึ่งถือเป็นบริการขั้นพื้นฐานที่มีไว้สำหรับแขก นอกจากนี้ บางโรงแรมอาจมีร้านหนังสือ ร้านขายของที่ระลึก ร้านขายยา ร้านตัดผม ร้านเสริมสวย ศูนย์บริหารร่างกาย บริการให้เช่ารถยนต์ ตลอดจนมีศูนย์บริการธุรกิจ เนื่องจากการแข่งขันทางธุรกิจในปัจจุบัน โรงแรมต่างๆ มีแนวโน้มที่จะให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ แก่แขกมากขึ้นเรื่อยๆ

2.6.9 ฝ่ายจัดการ (Management)

ในธุรกิจโรงแรม คำว่า “ฝ่ายจัดการ” หรือ Management นั้น หมายถึง ผู้บริหารระดับสูงของโรงแรม ได้แก่ ผู้จัดการโรงแรม (Hotel manager) หรือ ผู้จัดการใหญ่ (General Manager) หรือผู้ช่วยผู้จัดการโรงแรม (Assistant Manager หรือ Executive Assistant Manager) ซึ่งทำหน้าที่ดูแลโรงแรมแทนเมื่อผู้จัดการโรงแรมไม่อยู่

นอกจากนี้ โรงแรมอาจจะมีผู้จัดการภาคกลางคืน (Night Manager) ซึ่งดูแลโรงแรมในช่วงกลางคืนด้วย ทั้งหมดนี้ถือเป็น “ฝ่ายจัดการ” ของโรงแรม

General Manager คือ บุคคลที่มีตำแหน่งบังคับบัญชาสูงสุดของโรงแรม อยู่ในฐานะเป็นหัวหน้าของผู้จัดการอื่นๆ ทั้งหมด

2.7 หลักการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม

ในการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม คำนึงถึงหลักเกณฑ์ต่างๆ โดยต้องวิเคราะห์ส่วนต่างๆ อาจจำแนกได้เป็นส่วนๆ ดังนี้

1. ห้องโถงหรือส่วนของล็อบบี้ (MAIN LOBBY)

ลักษณะเป็นห้องโถงพักรอขนาดใหญ่อยู่ด้านหน้า ประกอบด้วยบริเวณนั่งพักรอไปจนถึงส่วนต้อนรับแขกเซียร์ประชาสัมพันธ์ รวมถึงบริเวณที่มีการเดินไปมาโดยทั่วไป และหน่วยอื่น ๆ ที่คอยให้บริการแก่แขกผู้มาเข้าพักในโรงแรม ห้องโถงควรจะเป็นส่วนที่แขกสามารถไปใช้บริการห้องอาหารหรือบริการอื่น ๆ ได้ และโรงแรมโดยทั่วไปจะใช้ห้องโถงเป็นจุดศูนย์กลางรวมใจกลางของการหมุนเวียนของแขก ดังนั้นห้องโถงจึงเป็นจุดแรกและจุดสำคัญที่จะทำให้แขกได้รับความรู้สึกเกี่ยวกับโรงแรมนั้นๆ จึง

เป็นส่วนที่มีการตกแต่งไว้สวยงามทุกส่วน และเนื่องจากห้องโถงมีส่วนช่วยในการประชาสัมพันธ์ โรงแรม จึงควรออกแบบให้มีความสวยงามจากด้านนอกอีกด้วย



ภาพที่ 2.1 แสดงบรรยากาศการตกแต่งภายในส่วน LOBBY HALL

ขนาดห้องโถง (SIZE OF LOBBY)

ขึ้นอยู่กับชนิดและขนาดของโรงแรมนั้นๆ ห้องโถงควรรวมกับบริเวณนั่งพักผ่อนที่ขึ้นไปสู่ทางเดินเพื่อลดอัตราส่วนของพื้นที่ที่ไม่มีรายได้ลง ในการออกแบบห้องโถงนี้ ต้องคำนึงถึงบริเวณนี้ด้วยว่าควรจะให้ความรู้สึก และความเหมาะสมในขณะที่แขกนั่งพักรออยู่และควรทำให้มีการรู้จักโรงแรมในด้านการบริการอื่น ๆ อีกด้วย

การออกแบบห้องโถง (LOBBY DESIGN)

เพื่อเน้นความสำคัญของห้องโถง ดังนั้นการตกแต่งจึงต้องให้ดูสง่า เด่น เป็นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ที่ดีให้กับโรงแรม บรรยากาศ และการกำหนดจุดที่ตั้งของกลุ่มพักคอย จะต้องไม่เป็นการสร้างปัญหาทางด้านการสัญจรที่ไม่สะดวก การจัดวางชุดรับแขกในลักษณะเดี่ยว และอยู่กันเป็นกลุ่ม เพื่อว่าแขกที่มาพักผ่อนคนเดียวสามารถเข้าไปนั่งพักได้โดยไม่ก่อความรู้สึกเก้อเขิน จึงควรเป็นเก้าอี้นั่งสบายเพียงสำหรับ 1 ที่นั่งด้วย

เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

คือหน่วยงานส่วนใหญ่ของ FRONT OFFICE ซึ่งมีส่วนสัมพันธ์กับห้องโถงพักคอยมาก เพราะการติดต่อต้อนรับแขกจะอยู่บริเวณส่วนหนึ่งส่วนใดของห้องโถง การลงทะเบียนแขกเช็คอิน และประชาสัมพันธ์จะอยู่ติดต่อกันตลอดก็ได้ และมีพนักงานเก็บเงินส่วนหน้า ทำหน้าที่รับเงินค่าห้องพัก ค่าอาหารจากแขก ซึ่งคือฝ่ายการเงินและบัญชี แต่ทำงานอยู่ในแผนกบริการส่วนหน้า พนักงานหลังเคาน์เตอร์สามารถไปสู่ห้องทำงาน FRONT OFFICE ซึ่งอยู่ด้านหลังได้อย่างสะดวก และรวดเร็วที่สุด แผนกต้อนรับควรมีการติดต่อกับแขกที่มาติดต่อโดยตรงทันทีที่แขกเข้ามาด้านในห้องโถงโรงแรม

การออกแบบเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

ลักษณะโดยทั่วไป เป็นเคาน์เตอร์ตามยาว อาจแบ่งตามช่วงเสา ควรจัดให้เห็นเป็นกลุ่มของแผนกนี้ด้วย ควรโชว์ด้านหน้าของเคาน์เตอร์ที่มีการออกแบบตกแต่ง และควรลดระดับความสูงของเพดานเพื่อนำให้เกิดความสำคัญของเคาน์เตอร์ และมีสัดส่วนอาณาเขตที่ชัดเจน



ภาพที่ 2.2 แสดงลักษณะ FRONT DESK บริเวณ LOBBY HALL

สัดส่วนเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยืนเขียนสูงประมาณ 1.10 เมตร ช่วงด้านในนี้ควรเว้นให้มีทางเดินสำหรับพนักงานกว้างประมาณ 1.00 เมตร สำหรับความต้องการความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในการขึ้นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดให้อยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย และไม่ควรถูกจัดให้เคาน์เตอร์ช่องเก็บเงินให้แขกเห็นได้

ตารางที่ 2.1 ขนาดเคาน์เตอร์ที่เหมาะสมกับขนาดของโรงแรม

จำนวนห้องพักของโรงแรม (จำนวนห้อง)	ขนาดเคาน์เตอร์ (เมตร)	เนื้อที่สำหรับ Front Desk (ตร.เมตร)
50	3.00	5.50
100	4.50	9.50
200	7.50	18.50
400	10.50	30.00

สำหรับพื้นที่ Front Desk ของโครงการ คือ 30.00 ตารางเมตร ขนาดของเคาน์เตอร์คือ 10.50

เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 เนื้อที่ใช้สอยบริเวณเคาน์เตอร์

เนื้อที่	ยาว(ซ.ม.)	ลึก(ซ.ม.)
สำหรับเขียนหนังสือ	75	60
สำหรับแขกยื่นด้านหน้าและสัมภาระ	90	90
สำหรับการเดินผ่านของแขกและสัมภาระ		180
สำหรับพนักงานพร้อมคู่มือเอกสารและส่วนประกอบอื่นๆ	150	60
สำหรับหลังเคาเตอร์ของพนักงานในการทำงานและ ทางเดิน		150

(ที่มา : หนังสือ HOTEL MOTEL AND CONDOMINIUM)

สัดส่วนเคาน์เตอร์

ลักษณะของเคาน์เตอร์ควรเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนด้านหน้าสำหรับแขกยื่นเขียนสูงประมาณ 1.10 เมตร ช่วงด้านในนี้ควรเว้นให้มีทางเดินสำหรับพนักงานกว้างประมาณ 1.00 เมตร สำหรับความต้องการความกว้างของเคาน์เตอร์เพื่อสะดวกในการยื่นของไปมา ควรกว้างประมาณ 0.60-0.65 เมตร ส่วนหลังเคาน์เตอร์จะเป็นแผงแสดงห้องพัก ช่องใส่กุญแจ ช่องใส่จดหมาย บอร์ดประชาสัมพันธ์ ควรจัดให้อยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นได้ง่าย และไม่ควรถัดให้เคาน์เตอร์ช่องเก็บเงินให้แขกเห็นได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งในส่วนต่างๆของส่วนให้บริการส่วนหน้า

อุปกรณ์และเครื่องมือที่ติดตั้งเพื่อประกอบการออกแบบตัวเคาน์เตอร์ โดยสามารถจัดเป็นส่วนดังนี้

- 1) ส่วนธุรการ
- 2) ส่วนติดต่อสื่อสาร
- 3) ส่วนแคชเชียร์



- A. เครื่อง printer
- B. แผงใส่กุญแจ
- C. เครื่องคอมพิวเตอร์
- D. ช่องใส่จดหมาย
- E. บริเวณ Check – In
- F. บริเวณ Check – Out
- G. ตู้ฝากของมีค่า

ภาพที่ 2.3 แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า



ภาพที่ 2.4 ตู้ฝากของมีค่า ควบคุมด้วยระบบแม่เหล็ก

ภาพที่ 2.5 เครื่องใช้ในส่วนของห้องโถง
รถเข็นกระเป๋าสัมภาระ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 แสดงอุปกรณ์เครื่องใช้ส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

อุปกรณ์ Equipment	ประโยชน์ใช้สอย Function
<p>1.) ส่วนธุรการ</p> <p>ชั้นตั้งแผงแสดงห้องพัก</p> <p>Room Rack</p>	<p>แสดงถึงห้องพักที่มีคนพัก ห้องที่จองแล้ว ห้องที่ยังว่าง การตกแต่ง อาจใช้แผ่นไม้คัต ที่เรียกว่า Reservation Slip ในแผ่นนี้จะประกอบด้วยสีถึง 3 สี ซึ่งมีความหมายต่างกันเพื่อที่จะเห็นง่าย</p>
<p>ชั้นแสดงข้อมูลการประชาสัมพันธ์</p> <p>Information Rack</p>	<p>จัดเรียงชื่อแขกที่มาพักตามลำดับตัวอักษร ให้คู่กับ Reservation Slip เพื่อรู้ว่าแขกห้องพักไหน และสะดวกในการค้นหา เก็บเอกสารการจองล่วงหน้าหรือการลงทะเบียน</p>
<p>ลิ้นชักเก็บแฟ้มเรื่องการจอง</p> <p>Reservation Rack Cabinet</p>	<p>เก็บเอกสารการจองห้องล่วงหน้าหรือบริการลงทะเบียน</p>
<p>ช่องจำหน่ายเอกสาร</p> <p>Sales Ticker Boxes</p>	<p>กล่องใส่เอกสารของแต่ละห้อง เพื่อจะใช้ดูได้สะดวกกว่าห้องไหนมีแขกจองไว้แล้ว หรือห้องไหนว่างอยู่</p>
<p>ไปรษณีย์ภัณฑ์และกุญแจ</p> <p>Mails & Keys</p>	<p>ซองใส่จดหมาย หรือเอกสารต่าง ๆ และ กุญแจวางอย่างมีระเบียบ ตามหมายเลขห้องพัก เมื่อเวลาแขกออกไปข้างนอกกุญแจห้องควรเก็บให้ห่างจากแขก</p>
<p>คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก</p>	<p>เป็นที่เก็บกุญแจที่รับคืนจากแขก</p>
<p>ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก</p>	<p>เป็นที่สำหรับมอบรับกุญแจที่แขกฝากหรือคืนกับทางโรงแรม</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อุปกรณ์ Equipment	ประโยชน์ใช้สอย Function
Function ชั้นเก็บเพิ่ม Brochures Rack	จัดตั้งไว้ในส่วนแขกลงทะเบียน โดยมักจะเป็น แกดตาลีอ็อกแนะนำเรื่อง ต่างๆ เกี่ยวกับโรงแรม
2.) ส่วนติดต่อสื่อสาร เครื่องพิมพ์โทรพิมพ์	ใช้ในการต้อนรับและส่งข้อมูลข่าวสาร เก็บบันทึกโทรศัพท์ทางไกลนำเรื่องจาก เกาน์เตอร์ส่วนหน้าส่งต่อไปยังแผนก อื่น ๆ เพื่อ รวบรวมบัญชี
แผนกโทรศัพท์ Telephone Operator	เป็นแผนกที่ทำหน้าที่รับส่งข่าวสารระหว่าง บุคคลภายนอกกับภายในช่วยติดต่อธุรกิจ ระหว่างแขกที่พักกันคนละห้องหรือแขกกับ แผนกต่าง ๆ
แผนกกระจายเสียง Sound & Message relays	ทำหน้าที่บริการเสียงเพลงและดนตรีเพื่อ เสริมสร้างบรรยากาศของโรงแรมและยังทำ หน้าที่กระจายเสียงเพื่อเรียกแขก หรือ ประกาศ ต่าง ๆ มักอยู่ด้านหลัง Front office
3.) ส่วนแขกเชียร์ เครื่องคิดเลข	เพื่อคิดเงินรวม และค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับ แขก ถ้าเป็นโรงแรมขนาดใหญ่จะใช้เครื่อง คอมพิวเตอร์
ที่เก็บเงินของ Cashier	เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินสดและเอกสารสำคัญ อื่น ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.3 (ต่อ)

อุปกรณ์ Equipment	ประโยชน์ใช้สอย Function
มาตรวัดโทรศัพท์ Telephone Meters	มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของแขก เพื่อให้ได้คัสตงบัญชี
ช่องฝากของมีค่า Safe Depohit box	ใช้สำหรับเก็บของมีค่าของแขก บาง โรงแรม อาจแยกเป็นห้องไว้เฉพาะเพื่อความปลอดภัยในการฝาก
ห้องนิรภัย Safe	ห้องนิรภัยใหญ่เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมีบริเวณสำหรับนั่งตรวจสอบ บัญชีแยกต่างหากจากส่วนสำนักงาน

ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILET FOR GUEST)

นับว่าเป็นส่วนสร้างความสุขสบายให้แขกที่มาใช้บริการในด้านความสะดวก ถูกอนามัยและสวยงามจากการตกแต่ง แต่การมองจากภายนอกเป็นเรื่องที่ควรระวังในการวางตำแหน่งของทางเข้าห้องน้ำ การออกแบบควรจัดให้มีห้องเฉลี่ยงเล็ก หรือทางผ่านสำหรับห้องน้ำสุภาพสตรีเพื่อสามารถแต่งหน้าได้ ไม่ควรจัดให้บริเวณนี้อยู่กับแผนกอาหาร หรือเครื่องใช้สอยอื่น ๆ

ลักษณะสำคัญในการออกแบบ (DESIGN FEATURE)

มาตรฐาน (STANDARD)

จำนวนของส้วมชักโครก ที่ปีสสวะ อย่างล้างหน้า จะต้องขึ้นกับจำนวนผู้ใช้ และความกว้างของบริเวณนี้ขึ้นอยู่กับวางตำแหน่ง และจำนวนอุปกรณ์ติดตั้ง

แสงสว่าง (LIGHTING)

การให้แสงสว่างที่ดีเพื่อลดความเสียหาย อุบัติเหตุ และความสะอาด ควรจะคิดไฟให้แสงสว่างพอประมาณ

การก่อสร้าง (CONSTRUCTION)

ผนัง ควรเลือกวัสดุผิวมัน หรือ โม่เสก แต่พื้นมักห้ามปูหินอ่อน หรทอผิวขัดมัน เพราะจะทำให้ลื่นเวลาเปียกน้ำ เพดานอาจฉาบหรือทาสี เพื่อลดเสียง และช่วยกั้นกรองอากาศ ผนังที่กั้นระหว่างส้วม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในอาจฉาบด้วยพลาสติกลามิเนต เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด ช่วงล่างควรสูงจากพื้นทิ้งไว้ใช้ เป็นช่วงประมาณ 15 เซนติเมตร และสูงไม่ควรเกิน 2.00 เมตร

การลดระดับเสียง

ใช้ผนังก่อกันห้อง เพื่อกันเสียงซึกโครก และเสียงจากท่อน้ำ ส่วนประตูควรเป็นประตูที่สวิง กลับเอง โดยอัด โน้มติ เพดานบุด้วยวัสดุกันเสียง

การระบายอากาศ

เป็นเรื่องจำเป็นที่ต้องมีอากาศหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลา ไม่ให้เกิดการอับทึบ อาจใช้พัดลมดูด อากาศช่วย

อุปกรณ์ที่ติดตั้งและส่วนประกอบอื่น ๆ

สำหรับส่วนสาธารณะ อุปกรณ์ที่ใช้ในห้องน้ำควรมีความแข็งแรงทนทานกว่าส่วนห้องพัก การ ซ่อมแซม ต้องทำได้ง่ายสะดวกสบาย ตกแต่งแบบเรียบง่ายกว่าส่วนห้องพัก

บริเวณให้สัมปทานหรือบริเวณแบ่งให้เช่า (Concession Space & Sub Rental)

คือเนื้อที่ส่วนร้านค้าต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อบริการแก่ผู้เช่าพักและแขกอื่น ๆ ด้วย เช่น

- ร้านขายของประเภท Drug Store คือขายของใช้กระจุกกระจิกไปจนถึงของจดหมายและ แสตมป์

-ร้านตัดผมผู้ชาย

-ร้านเสริมสวย

-ร้านขายของประเภทปลอดภาษี

บริเวณนี้จะถูกตกแต่งเอง โดยการจัดหน้าร้านของผู้มาเช่าสัมปทาน ซึ่งทำให้ทางเดินชมดูแปลกตาและ น่าสนใจขึ้นอีก ทั้งทางเดินที่ได้จัดให้มีแสงไฟส่องให้รู้สึกความอบอุ่นเป็นระยะแล้วพื้นทางเดินหน้าร้านก็ใช้พรมปู ตลอดอีกเช่นกัน จึงควรจัดให้บริเวณนี้อยู่ใกล้กับห้องโถง สามารถไปมาได้สะดวก และรู้สึกปลอดภัย

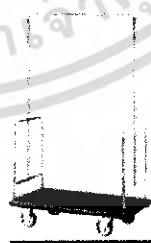
ภาพที่ 2.6 เครื่องใช้ในส่วนของห้องโถง รถเข็นกระเป๋าสัมภาระ



TY-1-2000



TY-1-1000



TY-1-2002

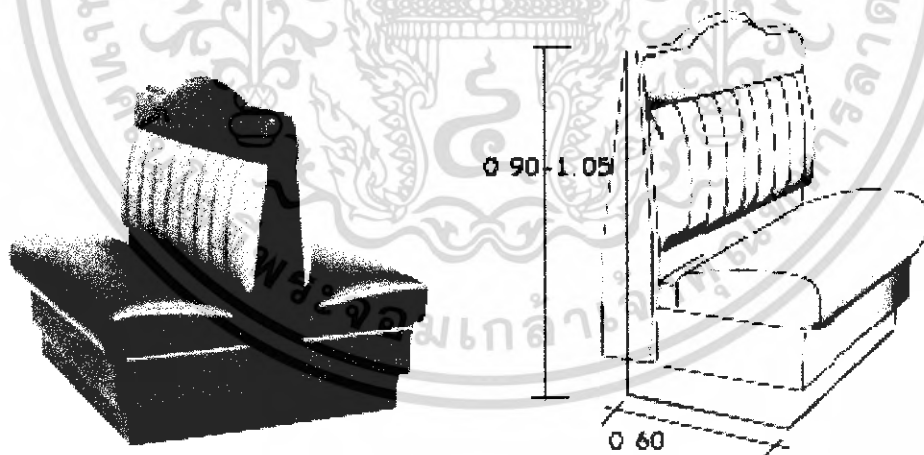
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ล็อบบี้เล้าจน์ (Lobby Lounge)

การตกแต่งเป็นลักษณะผ่อนคลายเป็นกันเองของบรรยากาศ ควรมีการใช้แสงสว่างปานกลาง ยกเว้นในส่วนใช้โซฟาหลังบาร์ ซึ่งต้องการความสว่างมากกว่าปกติ เพื่อดึงดูดความสนใจของลูกค้า และสะดวกต่อการทำงาน โคมประดับในจุดที่มีคกว่าไฟ เป็นส่วนช่วยเสริมสร้างบรรยากาศการตกแต่งให้เกิดความน่าสนใจ ความเป็นส่วนตัวสำหรับการจัดโต๊ะติดผนังเพื่อแสงที่เบาและอบอุ่น เพราะจะเป็นที่นั่งพักผ่อน และมีการค้ำเครื่องค้ำ จึงจำเป็นต้องสร้างบรรยากาศให้เชื่อใจได้ง่าย อาจจัดส่วนที่นั่งเขียนหรือกรอกแบบฟอร์ม ไว้ตามจุดต่าง ๆ หรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ ยาวสำหรับนั่งเขียนก็ได้

การออกแบบควรระวังเรื่องการป้องกันเสียงจากบริเวณที่ใช้งาน เช่น ส่วนที่เป็นบาร์ ส่วนทางเข้า-ออก ของคนเดินเท้า ส่วนที่เป็นครัวต้องมีการออกแบบกันห้องให้เป็นสัดส่วน เสียงรบกวนเหล่านั้นสามารถใช้วัสดุฉนวน เช่น พรม หรือ ผนัง เพดานที่ใช้วัสดุกันเสียงสะท้อน อีกทั้งการสร้างบรรยากาศที่ผ่อนคลายเป็นกันเอง จะมีการจัดส่วนของการแสดงดนตรีเบา ๆ ส่วนของเปียโน ก็เป็นจุดที่สามารถดึงดูดความสนใจและสร้างความประทับใจให้แก่แขกที่มาั่ง ส่วนในบริเวณภายใน ควรจัดกลุ่มเฟอร์นิเจอร์ ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ โต๊ะส่วนใหญ่จะเป็นโต๊ะขนาดเดี่ยว และเก้าอี้ที่มีเท้าแขน นั่งสบายที่นั้ง (Booth)

ภายในส่วน Lobby lounge ที่นั้งควรเป็นชุดกัน สามารถเคลื่อนย้ายได้ตามสะดวก สามารถให้ความสบายแก่แขกผู้มาใช้บริการได้ มีขนาดที่เหมาะสมแก่ความสบายของแขก ทั้งแบบ Armchair และ Stool สามารถให้แขกเกิดความประทับใจ ในการใช้บริการ



ภาพที่ 2.7 ลักษณะ Booth ที่นั้ง

ระยะห่างระหว่างบาร์และส่วนหลังบาร์ควรมีพื้นที่เพียงพอให้ทำงานได้ อย่างน้อยต้องกว้าง 36 นิ้ว หรือ 90 ซม. ให้บาร์เทนเดอร์ (พนักงานผสมเครื่องดื่ม) ยืนให้บริการลูกค้า และมีที่ว่างพอให้คนอื่นเดินสวนด้านหลังได้ การทำงานของบาร์เทนเดอร์หนึ่งคนอาจจะต้องการที่ว่าง 30 นิ้ว หรือ 75 ซม. ที่

ว่างระหว่างที่นั่งควรมีที่มากพอที่จะให้คนรูปร่างใหญ่เดินเข้า-ออกมานั่งได้อย่างสบายๆ โดยไม่ชนกับคนที่นั่งอยู่ที่มีที่นั่งข้างๆ

ตารางที่ 2.4 แสดงองค์ประกอบภายในส่วนล็อบบี้ไลจิ้น (Lobby Lounge)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
1. ชุดโซฟา SOFA SET	โซฟา มีตั้งแต่ 2-3 ที่นั่ง (โยกย้ายได้) หรือ มีลักษณะเป็น โซฟา BOOTH (โยกย้ายไม่ได้) ส่วนมากแล้วการจัดจะจัดให้เข้า SET กันกับเก้าอี้พักผ่อน เสริมด้วย หมอนอิง เพื่อให้มีลูกเล่นในเรื่องของงานดีไซน์มากขึ้น
2. เก้าอี้พักผ่อน ARMCHAIR	เป็นเก้าอี้ที่นั่งสบาย 1 ที่นั่ง และสามารถโยกย้ายได้ ลักษณะการใช้เก้าอี้ในส่วนนี้ค่อนข้างหลากหลายในเรื่องของการดีไซน์เพื่อให้เกิดความน่าสนใจ ไม่น่าเบื่อจนเกินไป และลักษณะการนั่งยังคงการใช้งานที่เหมือนกัน
3. โต๊ะกลาง COFFEE SHOP	การใช้งานคือไว้วางเครื่องดื่ม อาหารว่าง เมนูเครื่องดื่ม แจกันดอกไม้ ที่เขียนหรือของแถมระหว่างการสนทนา หรือ อาจจะใช้เป็นส่วนที่แยกเป็นเฟอร์นิเจอร์ที่สามารถเคลื่อนย้ายได้ วัสดุที่ใช้ต้องดูหรูหรา ทนทาน และในแง่ของการดีไซน์ต้องแข็งแรงด้วย
4. โต๊ะข้าง SIDE TABLE	เป็นส่วนเสริมทำให้องค์ประกอบในการ SET ชุดโซฟา ให้ดูลงตัว การใช้งานอาจจะเป็นเรื่องของการวางคอมพิวเตอร์ เครื่องดื่ม สามารถเคลื่อนย้ายได้แข็งแรง ทนทาน
5. ดนตรี MUSIC	เป็นส่วนสำคัญในการสร้างบรรยากาศ เครื่องดนตรีที่มักนิยมใช้จะเป็นเครื่องดนตรีชิ้นเดียว ส่วนมากจะเป็น เปียโน ไวโอลิน แซกโซโฟน หรือ อาจจะเป็นดนตรีที่อยู่ตามภูมิภาคนั้นๆ หรือ แล้วแต่แนวทางในการออกแบบที่ต้องการให้ส่วนนี้เป็นอย่างไร
6. ไฟ LIGHTING	เป็นส่วนสำคัญที่ช่วยส่งเสริมบรรยากาศ ไฟมีตั้งแต่ ไฟตั้งโต๊ะ ไฟยื่น ไฟ บนฝ้าเพดาน แสงไฟที่ใช้ในส่วนนี้ จะเป็นไฟที่ต้องช่วยส่งเสริมบรรยากาศให้ดูดีหรูหรา รวมถึงการเลือกดวงโคมที่มาใช้ด้วย ควรจะช่วยส่งเสริมในเรื่องของการดีไซน์
7. บาร์ COUNTER BAR	ให้บริการด้านเครื่องดื่มเป็นส่วนใหญ่ และเป็นส่วนเก็บเงินด้วย และบริการอาหารว่างในส่วนหน้าของเคาน์เตอร์ จะมี STOOL BAR ไว้ให้กับแขกที่ต้องการนั่งแบบสนทนาไปดื่มเหล้าไปให้นั่งลักษณะของเก้าอี้ STOOL จะมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก ขนาดโดยประมาณ ไม่ต่ำกว่า 0.40 x 0.40 x 0.75 ซม. (ถึงที่นั่ง)

3. ภัตตาคาร (RESTAURANT)

เป็นส่วนที่เปิดบริการด้านอาหารและเครื่องดื่ม จะจัดอย่างวิจิตรบรรจง มีการตกแต่งสถาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่หรูหรา ระดับของการบริการถืออยู่ว่าเป็นระดับมาตรฐาน มีการจัดบริการอาหารและเครื่องดื่มตามรายการที่ระบุไว้ในเมนูอาหาร เปิดให้บริการเป็นเวลาที่แน่นอน

ภัตตาคารในโรงแรมแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

2.1 ภัตตาคารที่ให้บริการอย่างเต็มรูปแบบ เป็นภัตตาคารที่มีบริการอาหารและเครื่องดื่ม อาหารที่บริการจะเป็นอาหารชุดหรืออาหารตามสั่ง มักจะอยู่บริเวณที่ทำเลดี บรรยากาศที่ดี ใช้อุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้หรูหรา

2.2 ภัตตาคารอาหารเฉพาะ ให้บริการอาหารเฉพาะอย่างเท่านั้น อาจเป็นอาหารประจำชาติต่างๆ เช่น ไทย, ญี่ปุ่น, จีน, อิตาลี, ฝรั่งเศส ส่วนใหญ่การตกแต่งจะเน้นถึงลักษณะของชนชาติหรือประเภทอาหารนั้นๆ

รูปแบบการให้บริการ และระดับราคาจะแตกต่างกันได้มากในแต่ละภัตตาคารการตกแต่ง Restaurant จะมีลักษณะพิเศษ และเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของการบริการ และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ ๆ คือ ส่วนทางเข้า, ส่วนพักรอ, ส่วนรับประทานอาหาร



ภาพที่ 2.8 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารจีน ภาพที่ 2.9 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารไทย



ภาพที่ 2.10 แสดงรูปแบบภัตตาคารอาหารอิตาลี

ภัตตาคารจีน จะเน้นการใช้แสงไฟสว่าง สีสด สะท้อนความแดงและทองของวัสดุ การ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตกแต่งลักษณะโคมไฟมีทั้งแบบติดเพดาน หรือเป็นแบบดวงโคม ไม่นิยมใช้ไฟประเภท spot light นอกจากนี้จะมีเวทีแสดง การใช้แสงไฟจะไม่ใช้แสงจากหลอดฟลูออเรสเซนต์ แต่ใช้ไฟจากหลอดไฟที่ผ่านโคมหลอดลอยออกมา

ภัตตาคารอาหารยุโรป การตกแต่งแสงมักจะเป็นลักษณะแสงไฟสลัวๆ ไฟซ่อที่มีหลอดหลายๆการตกแต่งบรรยากาศเน้นให้ดูหรูหรา พิถีพิถัน หรือบางรูปแบบเน้นไปในลักษณะของบรรยากาศที่ดูเป็นธรรมชาติ

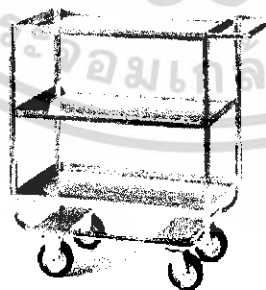
ภัตตาคารญี่ปุ่น เน้นรูปแบบการตกแต่งที่เรียบ มีระเบียบ สะอาด นับตั้งแต่เรื่องของการใช้เครื่องถ้วยชาม พนัก โคมไฟ ที่เป็นวัสดุจากไม้สีอ่อน ปิดด้วยกระดาษบางๆ ไม่เน้นการใช้สี สีสัน หลอดหลายมากนัก ภัตตาคารญี่ปุ่นจึงสะอาด เรียบง่าย และดูสงบนิ่ง

ภัตตาคารไทย ภัตตาคารไทย มักจะใช้วัสดุพื้นดิน เช่น ไม้ไผ่ ใบบาน ไม้สัก จะใช้เครื่องเรือนและภาชนะแวววาว การใช้แสงไฟ นิยมใช้แสงไฟจากโคมไฟห้อยจากเพดาน ไฟกิ่ง ไม่นิยมใช้ไฟสะท้อนเพดานสาดลงมา ดังนั้นจะพบว่าภัตตาคารไทยจะมีบรรยากาศที่มืด

ส่วนประกอบภายในภัตตาคาร

- โต๊ะเก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการบริการ (SERVICE STATION) เป็นที่เก็บอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ในการจัดโต๊ะอาหารและให้บริการแขก
- รถเข็นอาหาร และรถแสดงอาหาร (SPECIAL CARTS & VOITURES) ส่วนใหญ่ใช้สำหรับจัดแสดงของหวานและอาหารเสิร์ฟ เป็นรถที่มีล้อเข็น สามารถเก็บอุณหภูมิทั้งร้อนและเย็นได้
- เคาน์เตอร์อาหาร มี 2 ชั้น อุปกรณ์ในการปรุงอาหาร บริเวณทำงานจะถูกจำกัดด้านหลัง เคาน์เตอร์ และมีที่นั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มของแขกอยู่ด้านหน้า

ร.ร.ร.



ภาพที่ 2.11 ลักษณะของรถจัดเข็นอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3. การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่ม

การจัดโต๊ะในภัตตาคาร ควรแสดงพื้นที่และเส้นทางสัญจรที่ชัดเจน เดินชัดและไม่สับสน มีพื้นที่สำหรับทางเดินลูกค้าเวลาที่นั่งที่สะดวกพอสมควร รวมถึงการบริการของผู้ให้บริการเวลาเข้าเสิร์ฟอาหาร หรือถอนอาหารได้ง่าย สะดวกรวมทั้งหากมีการใช้รถเข็นจะมีระยะเท่าใด ในการบริการต้องเผื่อช่องทางสัญจรเวลามีคนเดินผ่านด้วย

ตารางที่ 2.5 ระยะห่างของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนรับประทานอาหาร

ความต้องการ	ระยะห่าง (เมตร)
ทางเดินส่วนทางเข้าออกระหว่างDining area กับ Service	1.50 - 1.80
ทางเดินหลักระหว่างแถวโต๊ะ	1.10 - 1.35
ทางบริการต่ำสุดระหว่างชุดที่นั่ง	0.90
ทางบริการสำหรับรถเข็น	1.35
ระยะห่างระหว่างที่นั่งและเลื่อนเก้าอี้	0.30
ระยะห่างระหว่างขอบโต๊ะถึงระยะการนั่ง	0.60
ระยะความกว้างของเนื้อที่รับประทานอาหารต่อคน	0.60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.6 ลักษณะความต้องการในการจัดที่นั่งประเภทต่าง ๆ

ประเภทการจัด	ลักษณะและความต้องการ
โต๊ะและเก้าอี้แบบลอยตัว	ความสูงของโต๊ะ 0.75 เมตร ความสูงของเก้าอี้ 0.45 เมตรถ้ามี
	-การใช้งานขนาดคนนั่ง 2 คน 2ข้าง ขนาด 0.63 x 0.80 เมตร
	-การใช้งานขนาดคนนั่ง 4 คน 4ข้าง ขนาด 0.85 x 0.85 เมตร
	-การใช้งานขนาดคนนั่ง 4 คน 2ข้าง ขนาด 0.80 x 1.25 เมตร
	-การใช้งานขนาดคนนั่ง 8 คน 2ข้าง ขนาด 0.80 x 2.50 เมตร
	ถ้าเป็นโต๊ะเหลี่ยมนั่งหัวโต๊ะด้วยใช้ขนาดดังนี้
	-การใช้งาน 6 คนนั่ง 0.80 x 1.45 เมตร
	-การใช้งาน 8 คนนั่ง 0.80 x 2.05 เมตร
	-การใช้งาน 8 คนนั่ง 0.80 x 2.05 เมตร
	-การใช้งาน 10 คนนั่ง 0.80 x 2.70 เมตร
	-การใช้งาน 12 คนนั่ง 0.80 x 3.30 เมตร
	ถ้าเป็นโต๊ะกลม ใช้ขนาดดังนี้
	-การใช้งาน 2 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.60 เมตร
	-การใช้งาน 3 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.80 เมตร
	-การใช้งาน 4 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 0.90 เมตร
	-การใช้งาน 5 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.10 เมตร
	-การใช้งาน 6 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.25 เมตร
	-การใช้งาน 8 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.40 เมตร
	-การใช้งาน 10 คนนั่ง เส้นผ่านศูนย์กลาง 1.55 เมตร
	สรุปแล้ว โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส ขนาด 0.85 เมตร เป็นที่นิยมใช้กันมากที่สุด การจัดโต๊ะขนาดนี้เป็นแบบทแยงมุมแล้วจะประหยัดพื้นที่มากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SERVICE STATION ถ้าเป็นแบบเล็ก ๆ ที่ใช้ทำหน้าที่ช่วยในการบริการอาหารของพนักงานเสิร์ฟ สามารถนำไปตั้งในส่วนรับประทานอาหาร แต่ถ้าเป็น Mainservice station ซึ่งมีขนาดใหญ่ ทำหน้าที่พักขา ช้อน-ส้อม มีด ผ้า กระจก เครื่องปรุง แล้วนั้น จะต้องอยู่ภายนอกบริเวณรับประทานอาหาร เนื่องจากเวลาปฏิบัติงานจะทำให้เกิดเสียงดังรบกวน และเกิดสภาพที่ไม่น่าดูได้ จำนวนขึ้นอยู่กับจำนวนลูกค้าผู้ใช้บริการ ประเภทอาหาร อาจแบ่งได้ดังนี้ Small Service station ต่อ 12 – 20 โต๊ะ , Small Service station ต่อ 20 – 60 โต๊ะ ขนาดของ Service station ควรลึกประมาณ 0.50 เมตร ความสูงไม่เกิน 0.97 เมตร และความยาวประมาณ 1.00 – 1.20 เมตร สำหรับ Service station ควรจะอยู่บริเวณที่เหมาะสม เช่น

- ควรอยู่ใกล้ และมีทิศทางที่ติดต่อกับที่พักอาหาร หรือบริเวณทางเข้าส่วนล้างจาน
- ควรกระจายอยู่ในบริเวณซึ่งสามารถจะบริการโต๊ะอาหารรอบๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- อยู่ในมุมที่ยากแก่การจัดโต๊ะอาหาร หรือใช้ประโยชน์อื่น ๆ ได้ยาก
- ไม่ควรอยู่ใกล้โต๊ะอาหารมากเกินไป จนเป็นการรบกวนลูกค้า ควรมีระยะห่างอย่างน้อย 1.20 เมตร และอาจมีฉากกั้น เพื่อป้องกันการเกิดเสียงรบกวนที่จะก่อให้เกิดความรำคาญ

4. กอฟฟี่ช็อป (Coffee Shop)

เป็นที่บริการอาหาร และเครื่องดื่ม รับประทานสะดวกใช้เวลาน้อย และจะเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ตำแหน่งที่จัดวางจะอยู่ในส่วนหน้าของโรงแรม เพื่อให้บุคคลอื่นสามารถเข้ามาใช้ด้วย

Coffee shop ส่วนใหญ่มักมีเคาน์เตอร์บริการเสมอ เพราะสะดวกในการนั่งรับประทานอาหาร และเครื่องดื่มได้สะดวก การบริการทำอย่างรวดเร็ว และอาหารในนั้นนับว่าถูกที่สุดในโรงแรม จึงเป็นส่วนที่มีการตกแต่งปานกลาง ไม่ต้องหรูหราจนเกินไป เป็นสถานที่ที่ไม่ต้องมีพิธีรีตอง จึงปรากฏว่ามีบุคคลหลายประเภทสามารถเข้ามาใช้บริการได้ตลอดเวลา ตามปกติ Coffee shop จะมีครัวแยกต่างหาก เป็นครัวขนาดย่อมที่สามารถทำการปรุงอาหารเบา ๆ และทำหน้าที่ปรุงอาหารเมื่อครัวใหญ่ปิด

4.1 สิ่งที่ควรคำนึงในการจัด กอฟฟี่ช็อป

- การจัดความสัมพันธ์ระหว่างโต๊ะอาหาร เคาน์เตอร์เสิร์ฟ ครัว และเนื้อที่ใช้สอย
- ตำแหน่งทางเข้า-ออกของลูกค้า และพนักงานต้องไม่ปะปนกัน
- ชนิดของวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สีที่ใช้ การป้องกันเสียงรบกวนจากบริเวณข้างเคียง
- การเลือกวัสดุปูพื้น
- การใช้แสงสว่างบริเวณทั่วไป บริเวณเคาน์เตอร์ควรติดตั้งแสงสว่างที่ให้ความนุ่มนวลตา และให้ความรู้สึกอบอุ่น
- การระบายอากาศ ถ่ายเทอากาศ



ภาพที่ 2.12 ลักษณะ Coffee Shop

4.2. การตกแต่งภายในคอฟฟี่ช็อป (Coffee shop Design)

การตกแต่ง Coffee shop เน้นหนักด้านการบริการที่สะดวกสบาย การจัดภายใน จะแบ่งเป็น 2 ส่วน ส่วนนอกให้บริการแก่ผู้มาทานอาหารทั่วไป ไม่ใช่อาหารหนัก ใช้เวลาในการทานน้อยส่วนใน ให้บริการอาหารที่หนักที่ใช้เวลานานกว่า

พื้น (Floor)

โดยทั่วไปควรเลือกวัสดุที่ทนทาน แข็งแรง และง่ายต่อการทำความสะอาด แม้ปัจจุบันนี้มีการใช้พรมใยสังเคราะห์ เพื่อป้องกันความสกปรก และทำความสะอาดง่าย แต่ยังมีการใช้พรมชนิดดีในการปูบริเวณ คอฟฟี่ช็อป พร้อมด้วยการติดตั้ง Built-In Acoustic สามารถสร้างความสบายขึ้นในระหว่างการรับประทานอาหารของผู้ที่เข้ามาใช้บริการ

ผนัง (Wall)

อาจมีการตกแต่งเล็กน้อย คือ ทาสี หรือ วัสดุปิดผิวผนัง Wallpaper ที่เข้ากับบรรยากาศภายในได้ โดยทั่วไปแล้ว ผนังด้านติดถนนใหญ่ จะเป็นกระจกใส การตกแต่งโดยการแบ่งของบานกระจกเป็นกรอบบาน หรือใช้ม่านโปร่ง ม่านปรับแสง เป็นการตกแต่ง และช่วยลดแสงจากภายนอกเข้ามาบรรเทาบรรยากาศภายใน

เพดาน (Ceiling)

ควรเป็นวัสดุดูดเสียง มีการตกแต่งไม่มากนัก หรืออาจใช้โครงสร้างทางสถาปัตยกรรมที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ เว้นเสียจากต้องแก้ปัญหาท่อแอร์ และซอมสายไฟฟ้าไว้จึงจำเป็นต้องลดระดับเพดานลงมา อาจจะมีการออกแบบรูปแบบเพดานให้ไม่เรียบจนเกินไป แต่ไม่ควรเป็นแบบที่ทรูหราจนเกินไปนัก เพดานควรสูงไม่น้อยกว่า 2.75 เมตร และต้องมีการออกแบบโดยใช้วัสดุที่สามารถดูดเสียงได้ มีการเก็บเสียงได้ ป้องกันเสียงรบกวนของเครื่องจักร และเสียงที่ซึมแทรกเข้ามาภายใน และควรมีการติดตั้งดวงไฟในเพดานอย่างประณีต

ไฟฟ้า (Lighting)

ไฟฟ้าเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการออกแบบ การสร้างบรรยากาศ ทำให้เกิดภาพที่ดี มุมมองที่ดี และการใช้ไฟหลายสีนั้นอาจจะเป็นการเน้นจุดที่สำคัญในการใช้ไฟฟ้าชนิดต่าง ๆ มากมาย

เครื่องเรือน (Furniture)

การออกแบบต้องไปด้วยกันกับลักษณะการตกแต่งภายใน ในส่วนของ Dining Room ซึ่งมีให้เลือกมากมายตั้งแต่แบบที่สามารถเคลื่อนย้ายได้จนถึงแบบติดตาย ซึ่งจะต้องออกแบบให้เหมาะสมกับขนาดและลักษณะของห้อง

4.3 เครื่องเรือนใน คอฟฟี่ช้อป

- เตาม์เตอร์และสตูล
- โต๊ะและเก้าอี้แบบติดตาย
- Booth
- โต๊ะอาหาร เก้าอี้อาหารแบบลอยตัว
- โต๊ะบริการ Service Station

โต๊ะและเก้าอี้แบบติดตาย การจัดโต๊ะแบบนี้จะประหยัดเนื้อที่ได้มากที่สุด การจัดที่นั่งแบบ Banquettes หรือ Booth มีที่นั่ง 2-3 ด้าน การออกแบบโต๊ะ ที่พื้นโต๊ะเลื่อนได้ เพื่อสะดวกในการเข้าออก ควรให้ขาโต๊ะเป็นแท่นหรือ ฐานแทนขาโต๊ะเพื่อไม่ให้เกะกะเวลาเข้าออก

ความกว้างของโต๊ะควรมีขนาดที่เข้าของแขกจะไม่ชนกันเวลานั่ง ขนาดต่ำสุด 0.60 เมตร ถ้าจะให้สะดวกเวลานั่ง ควรมีขนาด 0.75 เมตร

ความยาวของโต๊ะ ประมาณ 0.60 ต่อ 1 ที่นั่ง หากเป็นแบบ Booth ที่มีด้านหนึ่งของโต๊ะติดผนัง ขนาดของโต๊ะ ควรคำนึงถึงช่วงการเอื้อมมือของพนักงานบริการ มีขนาดไม่ควรเกิน 1.20 ม.

ขนาดของพื้นที่นั่ง ลึก 0.43-0.45 ม. ความเอียงของที่นั่ง 3-5 ซม. และมุมกับผนัง 105 องศา ความสูงของที่นั่ง 0.45 ซม. และความสูงของโต๊ะ 0.75 ม.

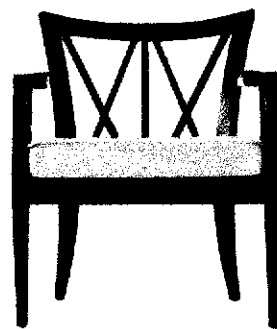
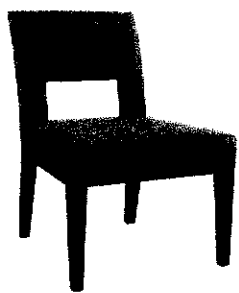
เมื่อจัดแบบ Booth ผนังกึ่งเตี้ย และหันหลังปะกัน ควรเผื่อเนื้อที่ระหว่างผนังประมาณ 10 ซม. เพื่อให้ศีรษะชนกันเองชนกัน ขนาดของ Booth ที่ใช้กัน ที่นั่ง 4 คน นั่ง 2 ข้าง ขนาด 1.20 x 2.00 เมตร



A. รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ในคอฟฟี่ช้อป & กัดตาการ

B. รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ในล็อบบี้ & คอฟฟี่ช้อป

ภาพที่ 2.13 รูปแบบเครื่องเรือนที่ใช้ในคอฟฟี่ช้อป และ กัดตาการ



C. รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ใน คอฟฟี่ช็อป & ภัตตาคาร

D. รูปแบบเก้าอี้ที่ใช้ในล็อบบี้

ภาพที่ 2.14 รูปแบบเครื่องเรือนที่ใช้ในคอฟฟี่ช็อป และ ภัตตาคาร

5. ห้องจัดเลี้ยง (Banquet Hall)

บริการการจัดเลี้ยงของโรงแรมมีหลายรูปแบบ แต่ที่นิยมมากที่สุดได้แก่ การจัดเลี้ยงแบบเบง เคว็ท (Banquet) บัฟเฟต์ (Buffet) และแบบโต๊ะจีน โดยจัดเลี้ยงรูปแบบใดขึ้นอยู่กับความต้องการของเจ้าภาพ โดยจะแบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ

การจัดเลี้ยงแบบเป็นทางการ (Formal Catering) เป็นการจัดเลี้ยงที่เน้นรูปแบบการบริการที่เป็นทางการ หอหรุา และอำนวยความสะดวกสบายสำหรับแขก มักใช้รูปแบบเบง เคว็ท (Banquet) และแบบ โต๊ะจีน

การจัดเลี้ยงแบบไม่เป็นทางการ (Informal Catering) เป็นการจัดเลี้ยงแบบเน้นความสะดวกสบาย เพื่อพักผ่อน พบปะสังสรรค์ มักใช้รูปแบบบัฟเฟต์ และ ค็อกเทล

5.1. การจัดเลี้ยงแบบเบง เคว็ท (Banquet)

การจัดเลี้ยงแบบนี้เป็นการจัดเลี้ยงใน โอกาสพิเศษ รูปแบบการบริการจะแตกต่างออกไปจากปกติ มักใช้เมื่อมีการเลี้ยงรับรองที่ถือว่าเป็นทางการมากที่สุด ซึ่งเน้นเรื่องความสะดวกสบาย หอหรุา และความเป็นระเบียบเรียบร้อยของการบริการ

รูปแบบการจัดโต๊ะ

การจัดโต๊ะมีหลักการเกี่ยวกับการจัดโต๊ะอาหารทั่วไป โดยอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ต่างๆสำหรับแขก 1 คน จะเตรียมไว้บนโต๊ะจนครบ ตามชนิดของอาหารในรายการอาหารที่เจ้าภาพกำหนดไว้ เนื่องจากเป็นงานจัดเลี้ยงที่มีแขกจำนวนมาก ทางเข้าออกของที่นั่งของแขกจะต้องกว้างพอเหมาะเพื่อให้สามารถเข้าออกได้สะดวก รวมทั้งทางเข้าออกของพนักงานเสิร์ฟ จะต้องจัดทางเข้าและทางออกแยกจากกัน เพื่อไม่ให้เกิดการชนกันหรือต้องคอยหลีกเลี่ยงให้กัน



ภาพที่ 2.15 รูปแบบการจัดห้องจัดเลี้ยงแบบ Banquet

5.2. การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ (Buffet)

การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์เป็นการบริการอาหารและเครื่องดื่มรูปแบบหนึ่งที่มีความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากเป็นงานที่ค่อนข้างเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตองมากนัก จุดเด่นของการบริการแบบบุฟเฟต์ คือ แยกผู้สีกเป็นอิสระในการเลือกรับประทานอาหาร

การจัดเลี้ยงแบบบุฟเฟต์ในปัจจุบันมีอยู่ 3 รูปแบบ คือ

- จัดอาหารทุกชนิดและอุปกรณ์วางไว้ให้แขกที่โต๊ะนั่งรับประทานอาหาร แยกไม่จำเป็นต้องลุกไปตักอาหาร พนักงานจะคอยเสิร์ฟเครื่องดื่มและเก็บงานที่ใช้แล้ว
- อาหารกับอุปกรณ์ถูกจัดแยกกันไว้ โดยอาหารจะจัดไว้บนโต๊ะขนาดใหญ่ แยกจะต้องหยิบงานจากโต๊ะที่นั่งไปตักอาหาร หรือหยิบงานจากโต๊ะที่พนักงานจัดเตรียมไว้ให้
- อาหารและอุปกรณ์ทุกอย่างจัดวางไว้ที่โต๊ะบุฟเฟต์ แยกจะต้องไปตักอาหารและนำอุปกรณ์ที่ต้องใช้ในการรับประทานอาหารมาจากโต๊ะบุฟเฟต์ เพื่อมานั่งรับประทานที่โต๊ะ

รูปแบบการจัดโต๊ะ

โต๊ะวางอาหารบุฟเฟต์จะต้องตั้งอยู่มุมใดมุมหนึ่งหรือตรงกลางของสถานที่จัดเลี้ยง เพื่อให้แขกสามารถมองเห็นได้ทันทีเมื่อเข้ามาในบริเวณงาน ถึงสำคัญในการจัดโต๊ะบุฟเฟต์คือ จะต้องจัดให้แขกที่จะมาตักอาหารเดินไปในทิศทางเดียวกัน แยกจะต้องไม่เดินสวนกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับจำนวนของแขก ขนาดของโต๊ะ

การจัดบุฟเฟต์ที่ดีขึ้นอยู่กับปัจจัยหลายประการ คือ

- จำนวนอาหาร และปริมาณอาหารที่จัดควรดูว่ามากเพียงพอ อาหารร้อนควรใส่ภาชนะอุ่นร้อนตลอดเวลา อาหารเย็นควรจัดวางให้สวยงาม
- พนักงานบริการดูแลเอาใจใส่และช่วยเหลือแขกด้วยอัธยาศัยที่ดี
- ห้องควรมีการถ่ายเทได้ดี เพราะมีเตาอุ่นอาหารอยู่ในห้อง
- ควรจัดแสงไฟอ่อน ๆ และไฟส่องเฉพาะจุดไปยังโต๊ะบุฟเฟต์ให้สว่างพอเพียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การตกแต่งโต๊ะ ห้อง ควรดึงดูดสายตาแขก
- ทางเดินตักอาหารควรมีความกว้างเพียงพอ และจัดวางให้สะดวกแก่แขกให้แขกสามารถตักอาหารได้สะดวกและรวดเร็วที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้

5.3. การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน (Chinese Style)

การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีนเป็นการจัดเลี้ยงที่เป็นรูปแบบเฉพาะของประเทศในแถบเอเชีย มีพิธีการไม่มาก ส่วนใหญ่นิยมจัดในอาคาร

รูปแบบการจัดโต๊ะ

การจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน มี 2 ลักษณะคือ

- โต๊ะขนาด 8 คน หมายถึง โต๊ะอาหารจะมีการจัดเก้าอี้ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการรับประทานอาหารให้สำหรับแขก 8 คนเท่านั้น
- โต๊ะขนาด 10 คน หมายถึง โต๊ะอาหารจะมีการจัดเก้าอี้ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ ในการรับประทานอาหารให้สำหรับแขก 10 คนเท่านั้น



ภาพที่ 2.16 รูปแบบการจัดเลี้ยงแบบโต๊ะจีน

ส่วนประกอบในห้องจัดเลี้ยงมีดังนี้

1. Banquet Hall คือ ส่วนที่ใช้ทำกิจกรรม ควรออกแบบไม่ให้มีเสาตลอดภายในห้อง และสามารถแบ่งและรวมห้องกันได้
2. Foyer ซึ่งจะต้องจัดให้มีขนาดพอเพียง ทางเข้าส่วนนี้ควรมีทางเข้าแยกต่างหาก จาก Lobby
3. Banquet pantry ใช้เป็นที่จัดเตรียมอาหารต่าง ๆ ก่อนให้บริการ เป็นส่วนที่สำคัญมาก เพราะกิจกรรมการจัดเลี้ยงต่าง ๆ จะเป็นไปได้อย่างสะดวก
4. Furniture Storage เพื่อสำหรับเก็บ Furniture และเครื่องมือต่าง ๆ ของห้องจัดเลี้ยงนี้ เพื่อสะดวกในการจัด เก็บ เมื่อต้องการปรับพื้นที่ทำกิจกรรม
5. ห้องน้ำ-ห้องส้วม ต้องจัดแยกชาย-หญิง และอยู่ในตำแหน่งที่ห่างง่าย และไม่ประเจิดประเจ้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทของโต๊ะที่ใช้ในการจัดเลี้ยง มี 3 แบบ คือ

- โต๊ะกลม (Round table)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมจัตุรัส (Square table)
- โต๊ะสี่เหลี่ยมผืนผ้า (Rectangular table)

ตารางที่ 2.7 ระยะห่างของเนื้อที่ที่ต้องการในส่วนโต๊ะอาหาร

ความต้องการ	เนื้อที่ใช้สอย
ความกว้างของโต๊ะ	0.75 เมตร
ความยาวของโต๊ะ	1.50 – 2.00 เมตร
ความกว้างที่แขกต้องการต่อคน	50 – 60 ซม.
ความกว้างของเก้าอี้	0.46 เมตร
โต๊ะกลม เส้นผ่านศูนย์กลาง	1.00 – 2.00 เมตร
ช่องทางเดิน	1.00 เมตร
ความห่างระหว่างโต๊ะ	2.00 เมตร

งานที่ใช้พนักงานเสิร์ฟอาหาร

งานประเภทนี้มักจะมี รายการอาหารและไวน์หลายชนิด อุปกรณ์ในการรับประทานอาหารและแก้วไวน์ จะต้องมีการจัดวางให้พร้อมก่อนที่แขกจะเข้า พนักงานจะเป็นผู้เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่มให้แขก จึงต้องใช้พื้นที่มาก ๆ เพื่อความสะดวกทั้งแขกและพนักงานคือ ใช้พื้นที่ประมาณ

1 – 14 ตารางเมตร

งานที่แขกจะต้องเป็นผู้บริการักอาหารด้วยตนเอง (แบบ บุฟเฟต์)

งานแบบบุฟเฟต์ปกติจะไม่ใช้พื้นที่มากนัก เนื่องจากอุปกรณ์บนโต๊ะแขกมีน้อยชิ้น เครื่องดื่มที่เสิร์ฟ พนักงานจะนำมาให้แขกเลือก ส่วนอาหารแขกจะตักด้วยตนเอง ฉะนั้นจึงไม่ต้องเผื่อเนื้อที่สำหรับพนักงานเสิร์ฟอาหาร โดยปกติจะใช้เนื้อที่ประมาณ 0.9 ตารางเมตร ต่อ คน

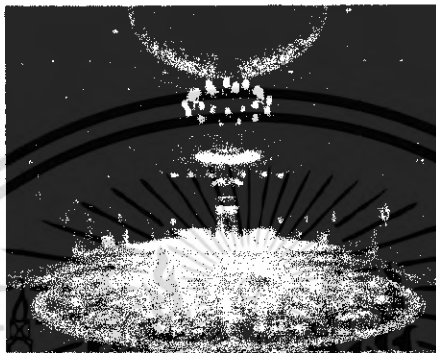
แผนผังการจัดที่นั่ง

การศึกษาคำนวณการจัดโต๊ะ ควรทำเป็นขั้นตอนตามลำดับ ต้องทราบข้อมูลต่อไปนี้

- จำนวนแขกทั้งหมด
- จำนวนแขกที่นั่งโต๊ะหลัก
- จำนวนแขกที่เหลือนั่งที่คน
- จำนวนโต๊ะอื่นอีกกี่โต๊ะ และนั่งด้านเดียวหรือสองด้าน
- นั่งด้านละกี่คน

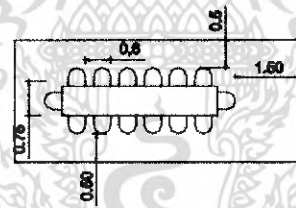
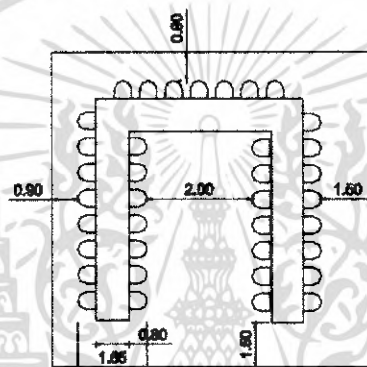
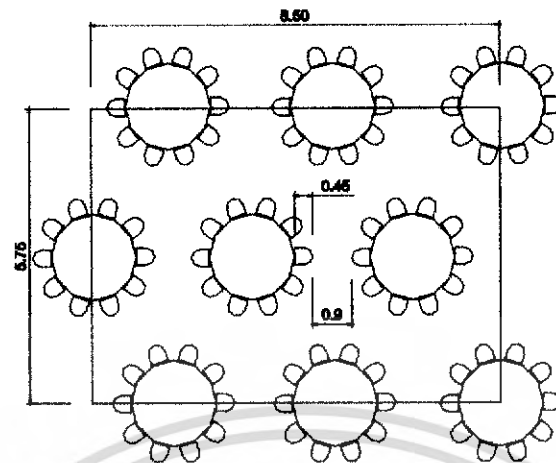
การออกแบบภายในห้องจัดเลี้ยง

ภายในห้องจัดเลี้ยงเป็นบริเวณห้องโล่ง ๆ มีเพ็บบงจุดนั่งของแขก และจุดบริการจึงต้องใช้หลักการออกแบบ มาสร้างบรรยากาศภายในให้เกิดความน่าสนใจให้แก่แขกผู้มาใช้บริการ โดยอาจตกแต่งในส่วนของผนังของห้องด้วยวัสดุที่มีสีสันสวยงาม สามารถป้องกันเสียงสะท้อนที่ไม่พึงเกิด เนื่องจากภายในส่วนห้องจัดเลี้ยงจะมีส่วนเวทีแสดงดนตรี หรือพิธีการต่าง ๆ บนเวที ส่วนวัสดุปูพื้นที่มีสีสันสวยงาม คุณมีฐาน อีกทั้งการใช้จิตวิทยาของสีเข้ามาช่วย เพื่อสร้างบรรยากาศภายใน



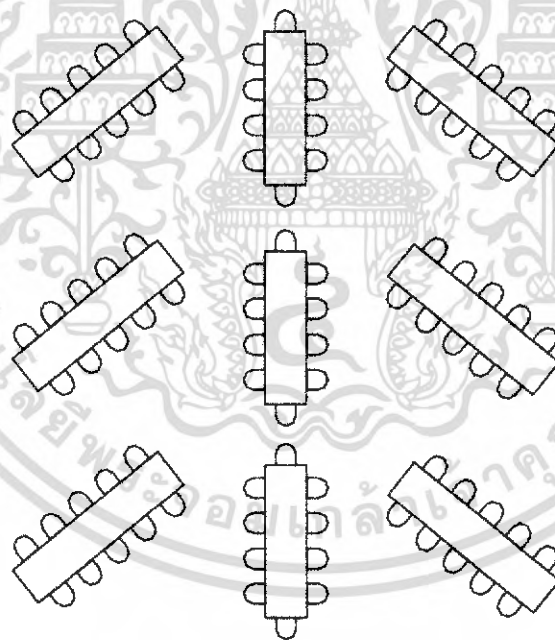
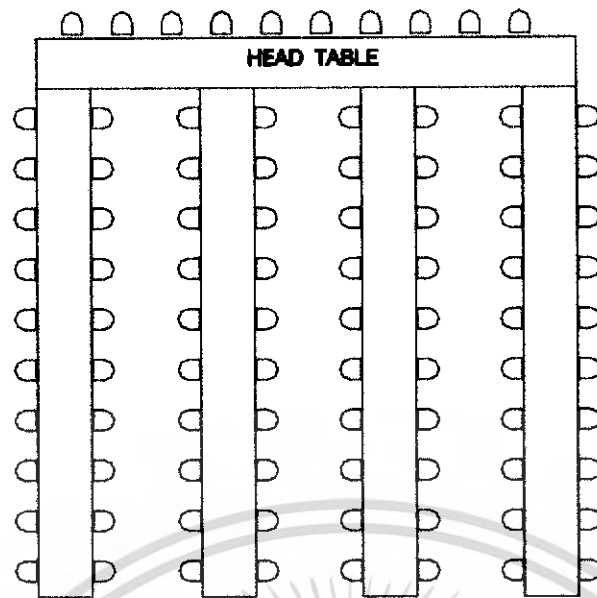
2.17 ลักษณะการตกแต่งไฟในห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.18 แสดงขนาดพื้นที่ใช้สอยและระยะระหว่างโต๊ะจัดเลี้ยงและประชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.19 แสดงรูปแบบแผนผังการจัดที่นั่งสำหรับแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. Special Amenities

ได้แก่ ส่วนบริการพิเศษต่าง ๆ เพื่อเพิ่มเติมความสะดวกสบายให้แก่ลูกค้า ซึ่งหมายถึงผู้เข้าพัก เป็นส่วนใหญ่ บางส่วนจะเป็นส่วนที่สามารถทำรายได้โดยตรง (Product Space) เช่น ห้องซาวน่า ห้อง นวด (Sauna & Massage) ห้องเล่นเกมสล็อต ไม้คัลป์ สระว่ายน้ำ ฯลฯ และบางส่วนก็เป็นส่วนที่ไม่ได้ ทำรายได้โดยตรง (Non-Product Space) แต่เป็นเพียงการส่งเสริมรายได้ให้ดียิ่งขึ้น เช่น สระว่ายน้ำ สนามเทนนิส ห้องพยาบาล ห้องออกกำลังกาย ฟิตเนส สปา เป็นต้น

ในการกำหนดชนิดของกิจกรรมในส่วนนี้ขึ้นอยู่กับนโยบายของโรงแรม โดยส่วนมากจะมี ส่วนบริการดังนี้

- สระว่ายน้ำ และบริเวณรอบสระ นอกจากจะใช้เพื่อทำกิจกรรมแล้ว ในส่วนนี้ยังสามารถช่วยส่งเสริมบรรยากาศภายในโรงแรมด้วย โดยในส่วนนี้จะเชื่อมต่อกับ ส่วน Locker และยังสามารถไปยังส่วน Clinic ได้สะดวก
- Sauna & Massage เพื่อเป็นการผ่อนคลายความเมื่อยล้าเนื่องจากการเดินทาง
- Exercise Room / fitness Center / Aerobic
- Clinic (First Aid) ให้บริการ ในกรณีฉุกเฉิน ในส่วนนี้ควรมีความสัมพันธ์กับ ส่วนที่จอดรถเข้าออก เพื่อสะดวกในการส่งผู้ป่วยไปยังโรงพยาบาล
- Spa ส่วนบริการเสริมที่เริ่มเป็นที่นิยมของลูกค้าในปัจจุบัน ซึ่งถูกนำมาบริการสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ และมีความเป็นส่วนคว้ให้แก่ลูกค้า

7. การออกแบบ SPA

เป็นส่วนบริการเสริมให้กับแขกที่เข้ามาพักในโรงแรมที่ต้องการใช้บริการเมื่อต้องการผ่อนคลาย คลายเครียด

องค์ประกอบหลักในการออกแบบส่วนของ SPA

1. โถงต้อนรับและส่วนประชาสัมพันธ์ Lobby and Reception

คือ โถงต้อนรับ ใช้เป็นที่ติดต่อและพักคอย รวมถึงเป็นพื้นที่ศูนย์กลางการอำนวยความสะดวกในด้านบริการและให้ข่าวสารแก่ผู้มาใช้บริการ การจัดพื้นที่ของโถงต้อนรับโดยส่วนใหญ่ มักออกแบบและตกแต่งให้มีความโปร่งใส สวยงาม อาจใช้เป็นที่พักรอ หรือ พบปะหารือ ก่อนที่จะทำกิจกรรมใดๆ ต่อไป ซึ่งต้องอยู่ในตำแหน่งที่สามารถพบเห็นได้ง่ายจากทางเข้าหลักสามารถติดต่อและ ประทับการะกิจได้อย่างสะดวกสบาย มีขนาดความต้องการของพื้นที่เพียงพอต่อความต้องการของผู้มาใช้บริการ จะมีส่วนที่นั่งพักคอยสำหรับผู้เข้ามาติดต่อและสมาชิกที่ใช้บริการ



ภาพที่ 2.20 แสดงบรรยากาศส่วน Spa

2. ส่วน Reception Counter

ถือเป็นส่วนที่ถูกคัดต้องติดต่อก่อนเข้ารับบริการ เพื่อติดต่อสอบถาม และติดต่อการใช้บริการ คิดเงินค่าบริการ บริการทำบัตรสมาชิก มอบและรับคืนกุญแจล็อกเกอร์ ซึ่งอาจจะใช้พนักงานเพียงคนเดียวเพราะลูกค้าในบริเวณนี้ไม่มากนัก

ตารางที่ 2.8 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
พื้นที่ส่วนแคชเชียร์	<ul style="list-style-type: none"> - เครื่องคอมพิวเตอร์ สำหรับคิดเงินค่าบริการในแต่ละครั้งหรือในการทำบัตรสมาชิก - ลิ้นชักเก็บเงิน สำหรับเก็บเงินและทอนเงิน - ลิ้นชักเก็บของมีค่า สำหรับเก็บของมีค่าของผู้ใช้บริการ - โทรศัพท์ สำหรับติดต่อกับฝ่ายต่างๆ ภายในโรงแรมหรือแขกโทรที่ติดต่อสอบถามจากภายนอก - เครื่องรูดบัตรเครดิต
พื้นที่ส่วนต้อนรับ	<ul style="list-style-type: none"> - กล้องใส่แผ่นพับ สำหรับประชาสัมพันธ์และแนะนำในส่วนนี้ - พื้นที่เขียนหนังสือ สำหรับลูกค้าเช็คบิลหรือกรอกบัตรสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.9 แสดงองค์ประกอบส่วน SPA (ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
พื้นที่ส่วนต้อนรับ	- ผู้เก็บเอกสาร เก็บเอกสารและแบบฟอร์มต่างๆ - กล้องเก็บกุญแจล็อกเกอร์ เก็บกุญแจล็อกเกอร์ของผู้ที่ใช้บริการ
พื้นที่ส่วนบริการ	- ห้องนวด (Massage Room) - ห้องอบซาวน่า / STEAM - ห้องอาบน้ำ ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว ควรแยกเป็นส่วนชาย - หญิง เพื่อความสะดวกในการใช้บริการและในการให้บริการด้วย

3. ห้องติดต่อตรวจสอบสุขภาพ Doctor Examination

คือส่วนบริการทางการแพทย์ จะใช้เป็นที่ตรวจ และทำทะเบียนประวัติ สุขภาพ รวมถึงการให้คำแนะนำ และข้อปฏิบัติต่างๆ ด้านสุขภาพแก่ผู้มาใช้บริการ รวมทั้งการให้คำแนะนำด้านโภชนาการที่เหมาะสม และถูกสุขภาพ พร้อมกันนั้นแพทย์หรือพยาบาลก็จะทำการจัด Program สุขภาพให้แก่ผู้มาใช้บริการตามความเหมาะสมกับสภาพร่างกายของผู้มาใช้บริการในเวลาเดียวกัน ในส่วน Doctor Examination นี้จึงต้องประกอบไปด้วยส่วนต่างๆ ที่สำคัญดังต่อไปนี้

ตารางที่ 2.10 แสดงองค์ประกอบส่วนห้องติดต่อตรวจสอบสุขภาพ (Doctor Examination)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบแบบ
1. Waiting Area	พื้นที่พักคอย จัดเป็นพื้นที่ในส่วนสาธารณะ หรือพื้นที่ส่วนกลางซึ่งผู้มาใช้บริการและญาติมิตรจะใช้สำหรับพักคอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.10 แสดงองค์ประกอบส่วนห้องติดต่อตรวจสุขภาพ (Doctor Examination)(ต่อ)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบแบบ
2. Nurse Record Counter and Registration First Aid	หมายถึง โต๊ะหรือส่วนทำงาน “พยาบาล” ใช้สำหรับทำทะเบียนประจำตัว ผู้ใช้บริการ และทำการนำผู้ให้บริการเข้าตรวจเช็กหรือแนะนำสุขภาพ และทำการจัด Program สุขภาพต่อไป
3. Examination Room	ห้องตรวจมีลักษณะเป็นห้องที่มีคิซิด ซึ่งประกอบไปด้วยโต๊ะสำหรับแพทย์หรือพยาบาล Examination Room ควรมีขนาดพื้นที่ภายในห้องอย่างน้อย 2.50 X 3.00 เมตร ขึ้นไป
4. Weight and Height M.E.A. Surement Area	บริเวณซึ่งน้ำหนักและวัดส่วนสูง ซึ่งพยาบาลจะต้องทำการบันทึกอย่างละเอียดทุกครั้งที่ผู้ให้บริการทำการตรวจ
5. Doctor Office	ส่วนทำงานของแพทย์หรือพยาบาล

4. ส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า Dressing Locker

ในการออกกำลังกายประเภทต่างๆ การจะใส่เสื้อผ้าที่กระชับมากที่สุดเพราะจะได้ถนัดและเหมาะสม ดังนั้นจึงต้องมีการเปลี่ยนเสื้อผ้าให้เหมาะสมกับการออกกำลังกายในแต่ละประเภท และมีที่เก็บของมีค่าและสัมภาระที่เป็นส่วนตัว โดยจะแยกเป็นของสุขภาพบุรุษ และสุขภาพสตรี

เนื้อที่นี้ประกอบด้วย

- พื้นที่เก็บของล็อกเกอร์เก็บของ สำหรับเก็บของมีค่า สัมภาระต่างๆ ของแขก
- พื้นที่เปลี่ยนเสื้อผ้า บริเวณเปลี่ยนเสื้อผ้า
- กระงกเงา อุปกรณ์แขวน ในบริเวณแต่งตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.11 แสดงองค์ประกอบส่วนเก็บเสื้อผ้าและเปลี่ยนเสื้อผ้า (Dressing Locker)

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบแบบ
1. Dressing Locker	<p>ควรมีเนื้อที่เฉลี่ย 14 ตารางฟุตต่อ 1 คน มีบริเวณสำหรับแต่งตัว และอุปกรณ์อำนวยความสะดวก เช่น กระจก น้ำพุคืม หิ้งวางของ เป็นต้น และควรมี Locker เพื่อไว้ถือ 10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวน Locker ทั้งหมด</p> <p>ขนาดของ Dressing Locker มี 2 ขนาด คือ</p> <ol style="list-style-type: none"> กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.20 เมตร กว้าง 0.30 ลึก 0.30 สูง 1.80 เมตร
2. Storage Locker	<p>เป็น Locker สำหรับเก็บของส่วนตัว ชุดออกกำลังกายมี 1 ที่ ต่อ 1 คน และเพื่อไว้เป็นจำนวน 10 เปอร์เซ็นต์ของจำนวนทั้งหมดที่มีเช่นเดียวกัน</p>

5. ห้องนวด (Massage Room)

การนวด Massage คือ การนวด การคึง และการคัด เป็นเทคนิคที่ใช้กันมากทางกายภาพบำบัด โดยใช้กับระบบข้อต่อและกล้ามเนื้อของร่างกาย ซึ่งถ้าใช้ไม่มีวิธีจะทำให้เกิดอันตรายจนถึงขั้นพิการได้

ปัจจุบันการนวดมีอยู่หลายรูปแบบด้วยกัน การนวดที่เป็นที่นิยมใช้ในศูนย์สุขภาพ

1.การนวดแบบสวีดิช การทำการนวดแบบสวีดิช ควรเข้าห้องอบความร้อน หรือ เซาน่า ก่อนเพื่อเป็นการช่วยในการขับเหงื่อ เพราะหลังจากร่างกายเริ่มมีความรู้สึกเหนียวล้าจากการอบ เซาน่า แล้ว เมื่อได้รับการนวดแบบสวีดิชจะทำให้ร่างกายรู้สึกผ่อนคลายได้เป็นอย่างดี ในการนวดแบบสวีดิชแต่ละครั้งจะใช้เวลาประมาณ 60 นาที ขณะนวดจะมีทั้งหนักและเบาสลับกันไป โดยเริ่มนวดจากปลายเท้าเรื่อยขึ้นมาถึงไหล่

ห้องสำหรับนวดแบบสวีดิชจะเป็นห้องขนาดเล็ก มีเตียงสำหรับนอนนวดและมักมีการเปิดเพลงเพื่อบรรยากาศในการผ่อนคลายแก่ผู้ใช้บริการด้วย

1.ห้องสำหรับนวดโดยใช้หัวน้ำมันอโรมา Aroma Therapy

เป็นการนวดโดยใช้ Essential Oil คือน้ำมันที่มีความเข้มข้นสูงซึ่งสกัดจากพืช และผ่านกระบวนการลดความเข้มข้นลง เพื่อใช้สำหรับการนวด ส่วนของน้ำมันประเภทนี้จะมีสารผสมที่แตกต่างกันออกไปตามลักษณะของการใช้งาน ตามสรรพคุณต่างๆ ดังนี้

- 1.1 เพื่อคลายเครียด
- 1.2 ลดน้ำหนัก
- 1.3 เพื่อการพักผ่อน
- 1.4 เพื่อสุขภาพและความแข็งแรง
- 1.5 หยุดบุหรี

2. การนวดหน้า เป็นการเพื่อออกซิเจนกับผิวหนัง ซึ่งตามหลักวิชาการเรียกว่า O2 Marine Facial นอกจากให้ออกซิเจนแล้วยังมีส่วนผสมของสารแร่ธาตุที่เป็นตัวช่วยเพิ่มออกซิเจนให้รับโดยตรงอีกด้วย

3. การนวดเท้า Reflexology Massage เป็นการนวดเท้าแบบกดจุด ซึ่งคิดค้นขึ้นโดยชาวจีน ต่อมาชาวอังกฤษได้นำไปทำการศึกษา ค้นคว้า และพัฒนาจนเป็นรูปแบบของอังกฤษในปัจจุบันการนวดที่เท้า นับเป็นการนวดที่มีประโยชน์แก่ร่างกายเป็นอย่างยิ่งเพราะบริเวณฝ่าเท้าของคนเราจะมีจุดซึ่งเชื่อมต่อการทำงานในส่วนต่างๆ

4. การนวดแบบไทย Thai Massage เป็นการนวดที่จัดอยู่ในประเภทนวด คัด ดึง และการบีบเฟ้นเพื่อคลายความตึงเครียดของกล้ามเนื้อ ผู้ถูกนวดจะรู้สึกโล่งสบาย ตัวเบา และหายปวดเมื่อย

ลักษณะการนวดแบบไทยนี้ผู้นวดจะทำการนวดโดยใช้มือและอาจใช้น้ำมันบางประเภท เพื่อช่วยผ่อนคลายความปวดเมื่อยและผ่อนคลายกล้ามเนื้อ

องค์ประกอบภายในห้องนวด

ตารางที่ 2.12 แสดงองค์ประกอบภายในห้องนวด

องค์ประกอบ	รายละเอียดประกอบ
1. เตียงนวด	<p>: มี 2 ลักษณะด้วยกันคือ</p> <p>1. แบบยืนนวด ผู้ทำการนวดต้องสามารถเดินได้รอบตัวขนาดของเตียงโดยประมาณ กว้าง 0.75-0.80 ซม. ยาว 1.80-2.00 ซม. สูง 0.60-0.75 ซม. ต้องแข็งแรงนุ่มเพื่อสะดวกในการนวด</p> <p>– ลักษณะของเบาะนอนให้หุ้มด้วยผ้าฝ้ายหรือมีส่วนที่เป็นหนังเทียมหุ้มด้วย เพื่อกันเปราะเป็นอันจากร้ำมันนวดเพราะจะซักและทำความสะอาดยาก</p> <p>– ส่วนล่างมีที่เก็บผ้าเช็ดตัวและสามารถวางอุปกรณ์การนวดได้</p> <p>2. แบบนั่งนวด – ลักษณะของเบาะเป็นเหมือนแบบแรกแต่เป็นเบาะที่สามารถพับหรือเคลื่อนย้ายไปในส่วนที่แขกต้องการได้</p> <p>หมายเหตุ : ทั้ง 2 วิธีขึ้นอยู่กับว่าต้องการนวดแบบไหนด้วย</p>
2. ส่วนชั้นวางอุปกรณ์	<p>: อาจจะเป็นแบบล้อเลื่อน เพื่อให้พนักงานที่เข้ามานวดได้จัดวางหรืออาจจะเป็นในลักษณะที่พนักงานเดินเข้ามาหยิบก็มี</p>
3. ส่วนนั่งพัก	<p>: อาจใช้ส่วนนี้เป็นกิจกรรมหนึ่งในการนวดด้วยก็ได้ เช่น นวดเท้า หรือนั่งพักรอเพื่อนที่เข้ามาด้วยกัน แต่ไม่อนุญาตให้ผู้ที่ไม่ใช่บริการในส่วนนี้เข้ามาดู เพราะจัดเป็นส่วน Private</p>
4. ส่วนแต่งตัว	<p>: ไว้สำหรับเปลี่ยนเสื้อผ้า และมี Locker ไว้เก็บของส่วนตัวและสามารถแต่งตัวในบริเวณนี้ได้ด้วย</p>
5. ส่วนห้องน้ำ	<p>: อาจใช้ในส่วนใกล้เคียงรวมกับส่วน Sauna ฯลฯ หรือถ้าเป็นห้องแบบ VIP. ก็ควรมีไว้เป็นส่วนตัวในห้องเลข</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. อ่างน้ำวน Jacuzzi (Whirlpool Baths)

เป็นลักษณะที่ดัดแปลงจากการอาบน้ำแร่ น้ำร้อน คือ “อ่างน้ำวน” เป็นน้ำร้อนที่ถูกหมุนอยู่ภายในถังขนาดต่างๆ สามารถปรับน้ำที่พุ่งออกมาให้เป็นน้ำวน ปรับให้วนตัวหรือปรับให้พุ่งขึ้นเป็นฟูก็ได้

ประโยชน์ที่ได้รับจาก Jacuzzi ช่วยในการผ่อนคลายกล้ามเนื้อที่ใช้เวลานานตลอดทั้งวัน ทำให้กล้ามเนื้อมีอาการคลายตัวจากการเกร็ง ทั้งยังช่วยพักผ่อนสมองได้มีความรู้สึกโล่ง ปลอดโปร่ง รวมถึงทำให้ผิวหนังสดชื่นขึ้นด้วย

ลักษณะรูปทรงที่มีในปัจจุบัน คือ วงกลม วงรีรูปเหลี่ยม ทำจากวัสดุประเภทไฟเบอร์กลาส ภายในเคลือบ Acryc หรือ Gelcent และรูปกระเบื้องเคลือบหรืออีกประการหนึ่งคือเป็นอ่างกระเบื้องเคลือบ ความกว้างของอ่างโดยมากมีขนาดตั้งแต่ 1.20 เมตรขึ้นไป

โครงสร้าง

1. อ่างไฟเบอร์กลาส โดยขอบอ่างนั่งได้
2. ระบบการทำน้ำวน (Support System)
 - 2.1 Pump
 - 2.2 Filter เป็นส่วนกรองน้ำหมุนเวียนในสระอาค
 - 2.3 Heater ระบบท่อปล่อยอากาศให้น้ำวน
3. ระบบระบายน้ำเสีย

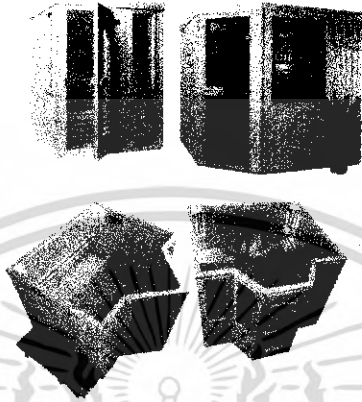
รูปร่างอาจเป็นถึงกลมตั้งตรง หรือสอบลงด้านล่างหรืออ่างรี ไม่นิยมทำอ่างไม้ รูปสี่เหลี่ยม การทำอ่างจะตั้งเหนือพื้นดินแล้วนิยมยกพื้นบริเวณนั้นให้สูงเสมอขอบสระ

7. ห้องอบไอน้ำ Sauna Room

เขานำเป็นวิธีอบตัวเพื่อสุขภาพ พลังนามัยโดยการ ใช้ความร้อนแห้ง (Dryheat Bathing) ซึ่งได้รับความร้อนที่เกิดจากหินเผาไฟที่กระจายออกมา ความร้อนแห้งนี้จะมีอุณหภูมิสูงกว่าความร้อนในห้องอบไอน้ำชนิดที่เรียกว่า “เตอร์กิช บาส” (Turkish Bath) อุณหภูมิในห้องเขานำจะสูงถึง 200 องศาฟาเรนไฮด์ หรือ 93 องศาเซลเซียส แต่อุณหภูมิในห้องเตอร์กิชบาสจะสูงเพียง 149-158 องศาฟาเรนไฮด์ หรือ 65-70 องศาเซลเซียส การอบเขานำจัดได้ว่าเป็นขบวนการทำความสะอาดร่างกายและเป็นการพักผ่อนร่างกายอย่างหนึ่งที่สามารถทำให้ร่างกายมีความสดชื่น กระปรี้กระเปร่า ช่วยเสริมสร้างสุขภาพ พลังนามัยที่ดี ทั้งยังช่วยผ่อนคลายความตึงเครียดทางสมอง ทำให้ร่างกายอยู่ในสภาวะที่สมบูรณ์เต็มที่

เตอร์กีช บาส (Turkish Bath)

เป็นวิธีการอบไอน้ำให้เหงื่อออกเพื่อช่วยทำให้ร่างกายสดชื่น กระปรี้กระเปร่า จัดอยู่ใน การอาบน้ำเพื่อสุขภาพวิธีหนึ่ง ห้องอบไอน้ำแบบนี้มีโครงสร้างเป็นไม้ผนังสองชั้นเป็นช่องอากาศ ไอน้ำจะถูกส่งผ่านเข้ามาในห้อง โดยมีหม้อทำน้ำร้อนอยู่ด้านนอก



ภาพที่ 2.21 แสดงห้องอบเขาน้ำสำเร็จรูป

ระบบการควบคุมอุณหภูมิและการระบายอากาศภายในห้องเขาน้ำ

ความร้อนที่เกิดขึ้นภายในห้องเขาน้ำได้มาจากความร้อนที่กระจายออกมาจากหินเผาไฟทำให้มี อุณหภูมิภายในห้องที่เหมาะสม 160 – 200 องศาฟาเรนไฮต์ หรือ 71 – 93 องศาเซลเซียสบริเวณพื้นจะ เป็นส่วนที่มีอุณหภูมิเย็นกว่าส่วนอื่นๆ เพดานจะเป็นส่วนที่มีอุณหภูมิร้อนที่สุด

การแบ่งชนิดของเขาน้ำแบ่งได้ดังนี้

1. แบ่งตามลักษณะที่ตั้งแบบเขาน้ำภายในและภายนอก

- เขาน้ำแบบภายนอก (Outdoor) เป็นห้องเขาน้ำที่สร้างขึ้นมาเพื่อสัมผัสกับบรรยากาศ ของธรรมชาติ โดยการเลือกที่ตั้งจะเลือกในมุมที่สงบร่มรื่นไปด้วยธรรมชาติของต้นไม้หรือบริเวณสระ ว่ายน้ำ และเขาน้ำแบบภายนอกจะต้องมีห้องอาบน้ำและส่วนแต่งตัวอยู่ด้วย การสร้างห้องเขาน้ำแบบนี้ จะต้องมีโครงสร้างของฐานรากและหลังคาเพิ่มขึ้น

- เขาน้ำแบบภายใน (Indoor) เป็นห้องเขาน้ำที่สร้างขึ้นภายในบ้านจะตั้งอยู่บริเวณใกล้ กับห้องอาบน้ำและส่วนเปลี่ยนเสื้อผ้าและแต่งตัว การสร้างห้องเขาน้ำภายในจะใช้โครงสร้างของห้องที่ ประหยัดกว่าห้องเขาน้ำแบบภายนอกเพราะไม่ต้องใช้โครงสร้างของฐานรากและหลังคา

1. แบ่งตามลักษณะของการสร้างห้อง

- แบบ **Prefabricated or modular** เป็นเขาน้ำที่มีโครงสร้างของห้องเป็นชุดชิ้นส่วนประกอบสำเร็จรูป มีส่วนประกอบของโครงห้อง ฉนวนกันความร้อน ผนัง เพดาน ที่นั่ง ประตู และ เตาเผาหิน 6 สำหรับเขาน้ำภายนอกจะมีโครงสร้างของหลังคาและผนังด้านนอก 7 โครงสร้างทั้งหมดจะสามารถประกอบเข้าด้วยกันได้ทันทีโดยใช้สลักเกลียว

- แบบ **Precut saunas** เป็นชนิดที่สร้างขึ้นตามความต้องการของพื้นที่ห้องที่มีอยู่แล้วโดยมีการทำชิ้นส่วนประกอบตามขนาดที่ต้องการ

- แบบ **Custom – built saunas** เป็นการสร้างห้องเขาน้ำในรูปลักษณะคล้ายกระท่อมไม้ซุงชาวฟินแลนด์โบราณแต่มีโครงสร้างภายในเช่นเดียวกับห้องเขาน้ำโดยทั่วไป

2. แบ่งตามลักษณะของการให้ความร้อน

- **Smoke saunas** เตาเผาหินใช้ความร้อนที่ได้จากการเผาไม้ เป็นการอบเขาน้ำในระยะเวลาสั้นๆ วิธีนี้เป็นการอบเขาน้ำแบบชาวฟินแลนด์โบราณ

- **Fume sauna** เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหินที่มีอุณหภูมิ 500 องศาเซลเซียสจนเกิดเป็นไอก๊าซทำให้ความชื้นภายในห้องหมดไป และอุณหภูมิภายในห้องสูงขึ้นอย่างรวดเร็ว ในระหว่างการเข้าอบเขาน้ำใช้น้ำราดลงบนก้อนหิน

- **Stove sauna** ด้านบนของเตาชนิดนี้ทำด้วยหินหรือโลหะครอบเพื่อให้ควันไฟออกไปทางปล่องระบายอากาศ ความร้อนจะผ่านออกมาทางช่องไฟทำให้หินมีความร้อน ถ้าต้องการความร้อนที่สูงขึ้นก็เปิดช่องไฟนั้นและราดน้ำลงบนก้อนหิน

- **Town sauna** เป็นการให้ความร้อนแก่ก้อนหินโดยการ ใช้เตาไฟฟ้า

8. ห้องปฐมพยาบาล

ห้องปฐมพยาบาลเป็นห้องพักฟื้นชั่วคราวของผู้ที่รู้สึกไม่สบาย หรือผู้ที่ได้รับอุบัติเหตุกะทันหัน เพื่อใช้พักผ่อนและทำการบำบัดรักษาขั้นต้นก่อนที่จะนำส่งโรงพยาบาลหรือกลับบ้าน

ที่ตั้งของห้องปฐมพยาบาลควรอยู่ในบริเวณที่ใกล้กับห้องอบเขาน้ำและใกล้กับห้องน้ำ ควรเลือกมุมที่มีความสงบเงียบและมีทางสัญจรเข้าออกและติดต่อกับส่วนต่างๆ ได้โดยสะดวก ห้องปฐมพยาบาลนี้จะต้องใช้พื้นที่ตามมาตรฐานอย่างน้อย 17.6 ตารางเมตร หรือควรมีขนาด 4.50 X 4.50 ตารางเมตร ห้องปฐมพยาบาลสำหรับห้องเขาน้ำจำเป็นต้องมีการใช้สัญญาณในการติดต่อโดยตรงจากห้องเขาน้ำ เช่น มีกริ่งสัญญาณแสดงการเกิดอุบัติเหตุในห้องอบเขาน้ำหรือโทรศัพท์สายในติดต่อจากห้องเขาน้ำถึงห้องปฐมพยาบาลโดยตรง โดยเครื่องมือนี้ติดตั้งอยู่ทั้งในห้องเขาน้ำและในห้องพยาบาลและแสดงให้ทราบโดยทั่วกัน

สรุปแนวทางการออกแบบในส่วน Health Club Centre

1. บรรยากาศ ควรเป็นกันเอง คู่สนทนา ก่อนข้างเป็นส่วนตัว รวมถึงการเลือกใช้ไฟ ควรเป็นแสงจากธรรมชาติ (ถ้าสามารถทำได้) จะดีที่สุด หรือแสงที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น
2. วัสดุ การเลือกใช้วัสดุควรเน้นเรื่องความปลอดภัย ทำความสะอาดง่าย และดูสะอาดตา เช่น กระเบื้องปูพื้น ควรเลือกใช้กระเบื้องที่ผิวไม่มัน เรียบ ควรเลือกที่มีพื้นขรุขระบ้างเพื่อกันลื่น , ไม้ , ผ้าหุ้มในส่วนที่จะต้องมีการประอบื้อนก็ควรใช้เป็นผ้า พลาสติกหรือหนังแท้หรือหนังเทียมแทน

8. ห้องพักแขก (Guest Room)

เป็นส่วนพักที่สร้างความสุขสบายแก่แขกมากที่สุด ในการบริการทุกอย่างของโรงแรม เพราะว่าการได้พักผ่อนอย่างเต็มที่ มีความสะดวกสบาย ทำให้แขกผู้มาพักนึกถึง ความสบายที่เกิดขึ้นเหล่านี้ จึงต้องมีการพิจารณาความต้องการของแขกว่าแขกต้องการห้องพักอย่างไร แล้วจึงจัดสิ่งทีแขกต้องการลงในการออกแบบตกแต่งภายใน

ประเภทของห้องพัก มีดังนี้

- Single room
- Twin-bed room
- Double room
- Triple room
- Connecting room
- Adjoining room
- Deluxe suite room

8.1 ส่วนประกอบภายในห้องพักแขก

1. เตียงนอน โดยมากใช้เตียงแฝด (Twin Bed) นอกจากพื้นที่ภายในห้องไม่อำนวย จึงต้องใช้เตียงเดี่ยว หรือ เตียงคู่

- ที่นอน ที่นอนชนิดนี้เป็นลักษณะของการคืนรูปและคงสภาพการใช้งาน และให้ความสมดุลได้ดี ผ้าปูที่นอน มักจะใช้ผ้าฝ้ายผสมหรือใยสังเคราะห์ มักจะเป็นผ้าสีเรียบ ๆ ไม่มีลวดลายมากนัก หรืออาจจะไม่มีเลย
- ผ้ารอง และผ้าปิดผ้าห่ม เป็นผ้าที่ใช้สำหรับป้องกันไม่ให้ผ้าห่มสกปรก
- ผ้าคลุมเตียง ปัจจุบันใช้แบบใยสังเคราะห์ไม่ค่อยยับขนหรือเืองง่าย ปัจจุบัน

จะมี 2 ชั้น เตียงที่มีผ้าคลุมเตียง จะทำให้ลูกค้ารู้สึกถึงความสะอาดผ้าที่ใช้มักเป็น ผ้าฝ้ายผสมคล้าย ๆ ผ้าสักหลาด หรือผ้าที่คล้ายขนสัตว์ ผ้าฝ้ายผสมใยสังเคราะห์ เป็นต้น

ตารางที่ 2.13 ขนาดของเตียงนอนประเภทต่างๆ

ลักษณะของเตียง	ขนาดเตียง
SINGLE BED	1.00 x 2.00
DOUBLE BED	1.50 x 2.00

ตารางที่ 2.14 ขนาดความสูงของเตียง

ข้อพิจารณาในการเลือกใช้	เมตร	นิ้ว
ก. ใช้กันโดยทั่วไป	0.40-0.45	16-18
ข. คำนึงถึงความสะดวกในการจัดเตียง	0.50-0.60	22-24

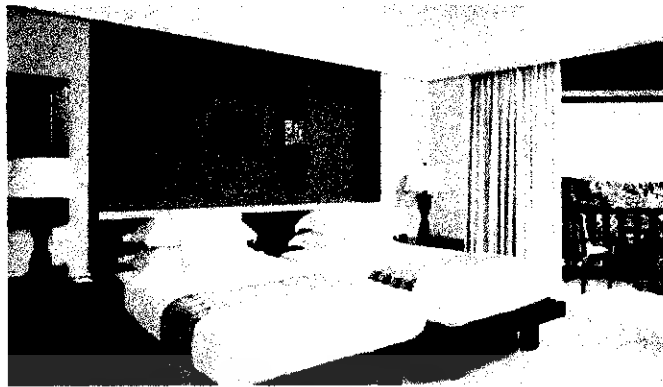
ข้อกำหนดในการจัดเตียง

- ขนาดเหมาะสม
- ให้ความรู้สึกสบาย คุณสมบัติของฟูกที่นอนและ ตัวรองที่นอน
- มีความทนทาน แข็งแรง
- ไม่มีเสียงรบกวนเวลาพลิกตัว
- เคลื่อนย้าย และถอดเก็บง่าย (สำหรับซ่อมแซมและเปลี่ยนสถานที่)

2. แผงหัวเตียง (Head Board & End Board)

แผงหัวเตียงเป็นจุดสำคัญ เพื่อเป็นที่นั่งอ่านหนังสือ กั้นหรือรักษาหมอน แผงนี้เป็นส่วนหนึ่งของเตียง จะอยู่ติดกับเตียง หรือเป็นเบาะกั้นกระแทกผนังในกรณีนี้ควรคำนึงถึงการป้องกันความเสียหายจากการขีดข่วน เช่น กิ๊ฟติดคม เครื่องประดับ คราบน้ำมันไฉ้ผสม ความสูงของแผงนี้ประมาณ 0.90 เมตร สำหรับแผงปลายเตียงอาจมีขึ้นเพื่อเป็นที่เก็บผ้าปูที่นอนให้เรียบร้อย และควรติดต่ออย่างหนาแน่น เพราะใช้เป็นที่จับในการเคลื่อนย้ายเตียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



DELUXE OCEAN TWIN ROOM

ภาพที่ 2.22 ลักษณะแห่งหัวเตียง

3. ส่วนรางแขวน (Hang Space in Closet)

โดยปกติใช้เป็นตัวเสื้อผ้าที่ติดตายไว้ตรงประตูทางเข้าห้องพัก และเป็นตู้เก็บของสัมภาระ ให้แขกได้สามารถตรวจสอบสิ่งของก่อนออกจากห้องพักว่าไม่ลืมอะไรทิ้งไว้ ความกว้างสุดของตู้ ประมาณ 56-60 ซม. รางแขวนเสื้อภายในตู้ควรสูงประมาณ 145.50 ซม. และราวควรวออยู่ต่ำกว่าเพดานตู้ 5-7 ซม. เพื่อสะดวกในการทำความสะอาดตู้ บานตู้ควรเป็นบานเลื่อน ภายในตู้ควรมีไฟแสงสว่างเพื่อความสะดวกในการค้นหาสิ่งของในตู้ ส่วนด้านล่างเป็นชั้นวางรองเท้า

4. ชั้นวางของ (Shelves in Closet)

ถ้าตู้มีเนื้อที่มากพอ มักจะมีชั้นวางของอยู่ภายในตู้ ถ้าเป็นโรงแรมประเภทที่ช่วงระยะเวลาการพักสั้น ๆ ควรเปิดภายในแบบโล่ง

ตารางที่ 2.15 ข้อกำหนดต่อชนิดของโรงแรม

ข้อกำหนด	โรงแรมขนาดกลาง	โรงแรมชั้นนำ
ราวแขวนยาว SINGLE	0.50 เมตร	0.90 เมตร
DOUBLE	0.90 เมตร	1.20 เมตร
ตู้เก็บของ SINGLE	0.70 เมตร	1.10 เมตร
DOUBLE	1.10 เมตร	1.50 เมตร
โต๊ะเขียนหนังสือ	1.50 เมตร	1.00 เมตร
โต๊ะแต่งตัว	1.50 เมตร	1.50 เมตร

5. ถังชัก (Drawer)

สำหรับโรงแรม ควรจัดลิ้นเฉพาะ โต๊ะแต่งตัว หรือ โต๊ะเขียนหนังสือ ซึ่งมีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำคัญในเรื่องของการเก็บของใช้กระจุกกระจิกของแขก

6. โต๊ะข้างเตียง (SIDE TABLE / NIGHT TABLE)

ขึ้นอยู่กับลักษณะของห้องพัก คืออาจอยู่ระหว่างเตียงแฝด หรืออยู่สองข้างเตียงใหญ่ ส่วนมากจัดเป็นจตุรมุขสวิดซ์ไฟฟ้า โทรทัศน์ วิทยุ และใช้วางโทรศัพท์ ขนาดความสูงของโต๊ะไม่ควรเกินขนาดความสูงของเตียงนอน ไม่ควรสูงเกิน 40-60 ซม. โต๊ะข้างเตียงควรจะสามารรถเคลื่อนย้ายได้สะดวก เพื่อความสะดวกในการทำความสะอาด ความกว้างถ้าเป็นโต๊ะขนานข้างเตียง ใช้ขนาด 37 – 45 ซม. ถ้าอยู่ระหว่างเตียง ใช้ 60 ซม.

7. ที่วางกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE RACK)

ควรมีความยาวประมาณ 75-90 ซม. ควรติดกับโต๊ะเต็มตัวและโต๊ะเขียนหนังสือ สูงจากพื้นประมาณ 45 ซม. สำหรับห้องนอนคู่ ควรมีไว้ 2 ที่

8. โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK & DRESSING TABLE)

ความกว้างประมาณ 40 – 45 ซม. ควรเป็นแบบติดตาย สูงประมาณ 50 – 75 ซม. ความสูงของเก้าอี้ประมาณ 43 – 45 ซม.

9. ฝ้าม่านในห้องน้ำ

ควรเป็นผ้าชนิดที่ทนความชื้นได้ดี จะต้องเป็นวัสดุที่ไม่อมน้ำไม่ติดเชื้อง่าย ไม่ควรจะมีตะเข็บเพราะน้ำอาจจะขังอยู่บริเวณตะเข็บ

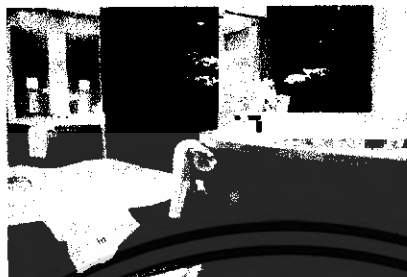
8.2 สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้องพักแขก

- แผงควบคุมไฟฟ้าที่เตียง พร้อมสวิดซ์ไฟในห้อง โทรทัศน์ วิทยุ
- โทรทัศน์สี พร้อมสัญญาณดาวเทียมภายในและต่างประเทศ
- ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก
- เก้าอี้นวมที่มีเท้าแขน
- ชั้นวางกระเป๋าสัมภาระ , ตู้เสื้อผ้า
- โต๊ะกลาง , โต๊ะเขียนหนังสือ
- แผ่นบอกอัตราค่าห้องพัก , ประกาศกฎข้อบังคับของโรงแรม
- ตู้เย็นขนาดเล็ก , มินิบาร์
- ตู้เซฟส่วนบุคคล (ติดตั้งในตู้เสื้อผ้า)
- โทรศัพท์สายตรงจากห้องพัก
- เครื่องโทรสารสายตรง และจุดเชื่อมต่อสัญญาณคอมพิวเตอร์ภายในห้องพัก
- อุปกรณ์สำหรับรีดผ้า (บางโรงแรมจะมีไว้ในตู้เสื้อผ้า)

8. ห้องน้ำแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องน้ำในห้องพัก ควรเป็นส่วนที่มีเนื้อที่ไม่ใหญ่มากนัก เนื้อที่ประหยัดที่สุด และมีการจัดวางกลุ่มสุขภัณฑ์เพื่อสะดวกในการเดินท่อน้ำ ส่วนมากงานระบบท่อน้ำของห้องพักแขกแต่ละคู่จะติดกัน เพื่อรวมท่อน้ำประปา ท่อน้ำทิ้ง ท่อส้วม สุขภัณฑ์ภายในห้องน้ำ จะมีดังนี้ อย่างล้างหน้า กระจก โรงแรมชั้นน้ำจะมีกระจกสำหรับโกนหนวดโดยเฉพาะ อ่างอาบน้ำ ที่มีระบบน้ำอุ่น น้ำเย็น โถชักโครก ฝักบัว



ภาพที่ 2.23 ลักษณะห้องน้ำในห้องพักแขก

8.3. ระบบไฟฟ้าในห้องพักแขก

ความสำคัญของแสงสว่างในห้องพักแขก คือ ช่วยสร้างบรรยากาศที่นักร้องแบบต้องการและทำให้แขกผู้มาพักรู้สึกว่าเป็นห้องพักที่ดี สิ่งเหล่านี้จำเป็นมากสำหรับโรงแรมในเมือง และโรงแรมตากอากาศ มีการจัดวางตำแหน่งไฟฟ้าที่โต๊ะเขียนหนังสือ แสงหัวเตียง ซึ่งมีที่บัง เพื่อว่าคนที่ใช้ไฟในเตียงเดียวกันไม่รบกวนผู้ที่นอนอยู่บนเตียงเดียวกัน ควรคิดสวิทช์ตามทางเพื่อสะดวกในการดับไฟ ห้องพักแขกต้องแสงสว่างเพียงพอ



ภาพที่ 2.24 ลักษณะการวางตำแหน่งไฟในห้องพักแขก โรงแรม Chaweng Regent Beach Resort

ตำแหน่งที่ให้แสงสว่างในห้องพัก

- ทางเข้าห้องพัก เหนือทางเดินเข้าบริเวณห้องพัก ควรใช้ไฟติดตั้งเพดาน Downlight ดวงไฟประมาณ 60 – 100 วัตต์
- ที่แต่งตัว และ โต๊ะเขียนหนังสือ ติดช้อนอยู่บริเวณเหนือกระจกแต่งตัว หรือเป็นลักษณะโคมไฟตั้งโต๊ะประมาณ 100 วัตต์
- หัวเตียง มักจะอยู่เหนือหัวเตียง ในกรณีเตียงแฝดแบบสองจุด เหนือโต๊ะข้างตรง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลางหรือใช้ไฟแยกกันก็ได้ ประมาณ 40 – 100 วัตต์

- ห้องน้ำ เป็นไฟแยกแต่ละดวง สวิตช์แยกภายในห้องน้ำ ไฟเหนือฝ้าห้องน้ำหรือกระจก ตามปกติจะควบคุมด้วยสวิตช์เดียวกัน ใช้ ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 30 วัตต์
- ตู้เสื้อผ้า ใช้ฟลูออเรสเซนต์ ประมาณ 15 วัตต์ บริเวณกลางห้องควรเป็นแสงสว่างที่ให้ความสว่างได้ทั่ว มีสวิตช์อยู่ทางเข้าห้องพัก

2.8 ระบบเทคนิคต่างๆ ที่เกี่ยวกับสภาพแวดล้อมภายในโรงแรม

ในที่นี้จะขอกล่าวถึงข้อมูลเชิงเทคนิคในเฉพาะส่วนที่ทำการออกแบบ มีอยู่หลายประเภท ดังนี้

2.8.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายในและภายนอก

2.8.2 ระบบปรับอากาศ

2.8.3 ระบบแสงสว่าง

2.8.4 ระบบเสียง

2.8.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

2.8.6 ระบบไฟฟ้า

2.8.7 ระบบอุปกรณ์อื่นๆ

2.8.1 ระบบติดต่อสื่อสารภายใน ภายนอกทางอิเล็กทรอนิกส์

ปัจจุบันระบบสื่อสารทั้งภายใน และภายนอกของโรงแรมจะใช้ระบบโทรศัพท์ ซึ่งในปัจจุบันสามารถแบ่งได้เป็น 4 ชนิด คือ

1. Private Manual Branch Exchange

การใช้โทรศัพท์ เข้า – ออก กระทำได้โดยเชื่อมต่อระบบการติดต่อภายใน เข้ากับระบบการติดต่อภายนอกโดยผ่านพนักงานต่อสาย โดยปกติช่วยการติดต่อจะสามารถติดต่อภายในได้มากกว่า 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้กว่า 10 คู่สาย โดยใช้พนักงานต่อสาย 2 คน

2. Private Automation Brance Exchange

เป็นการติดต่อระหว่างภายนอกและภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย เหมาะสำหรับการใช้ในธุรกิจ สำนักงาน ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย

3. Private Manual Exchange & Private Automation Brance

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณที่เป็นสาธารณะ โดยแยกเป็นระบบอิสระโดยมีการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น การเรียกพนักงาน การบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งสัญญาณเพลิงไหม้

4. Interroom or Direct Speech System

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถรวมการติดต่อได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มได้ถึง 64 คู่สาย ถ้าเป็นการติดต่อจากห้องทำงานสู่ห้องประชุม

ระบบโทรศัพท์ PABX

เป็นระบบที่นิยมใช้ในธุรกิจ เนื่องจากมีการเพิ่มหรือกระจายสายภายในได้มากกว่าทั้งยังสามารถใช้ได้ในขณะที่มีการติดต่อเข้าไปในหน่วยงานอื่นๆ

การนำระบบ PABX ไปใช้พิจารณาได้จาก

- ปริมาณการใช้ การติดต่อจำนวนคู่สาย
- ระบบการติดต่อ ซึ่งดำเนินไปตามขั้นตอน
- ความต้องการอื่นๆ

การปฏิบัติตามหลัก PABX

ในการกำหนดหมายเลขโทรศัพท์ในหน่วยงานต่างๆ ส่วนใหญ่จะกำหนดหมายเลขห้องและหมายเลขชั้น เช่น

ห้องหมายเลข 11	บนชั้น 3	0311
ห้องหมายเลข 14	บนชั้น 4	0414

ตำแหน่งที่ควรติดตั้งโทรศัพท์

ตำแหน่งที่ติดตั้งควรจะคำนึงถึงการใช้ในยามฉุกเฉินและการรักษาบำรุงได้สะดวกเป็นเกณฑ์ ซึ่งได้แก่

- ในลิฟท์ ห้องเครื่องลิฟท์
- ห้องวิทยุ โทรทัศน์
- ห้องครัว ภัตตาคาร บาร์ ที่เตรียมอาหาร
- ทุก 3 – 4 ชั้นในบริเวณชานพัก
- โถงต้อนรับ
- โถงห้องจัดเลี้ยง
- ส่วนพักคอยต่างๆ
- ห้องพักพนักงานและส่วนทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ๑๗๑

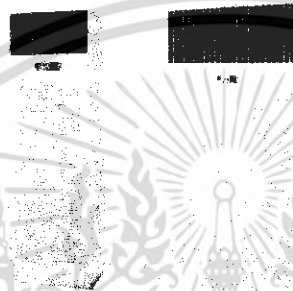
2.8.2 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศที่พบโดยทั่วไป มี 3 ระบบ คือ

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Type Air Condition)
2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)
3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type Condition)

1. ระบบแอร์แบบชุด (Package Air Condition)

อุปกรณ์ส่วนประกอบทั้งหมด จะถูกบรรจุให้อยู่ภายในตู้เดียว เหมาะ
สำหรับใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก เช่น ห้องนอน ห้องทำงาน เป็นต้น มีขนาด 0.5 ถึง 5 ตัน



ภาพที่ 2.25 แสดงลักษณะของแอร์แบบชุด (PACKAGE TYPE AIR CONDITION)

ตารางที่ 2.16 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบชุด

ข้อดี	ข้อเสีย
1. มีขนาดเล็กติดตั้งง่าย	1. ถูกจัดให้ใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก
2. ราคาถูก เหมาะที่จะนำไปใช้ตามบ้านเรือน หรือสำนักงานขนาดเล็ก	2. การติดตั้งจะทำให้อาคารขาดความสวยงาม เพราะต้องเจาะผนัง
3. การบำรุงรักษาทำได้ง่ายโดยการถอด เครื่องปรับอากาศลงมาทั้งเครื่อง	3. มีเสียงรบกวนมาก

2. ระบบแยกส่วน (Split Type Air Condition)

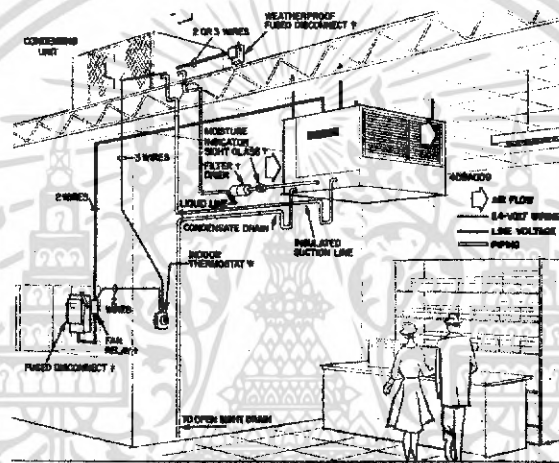
เครื่องปรับอากาศที่มีการแยกส่วนทำความเย็นและท่อทำความเย็นไว้ใน
บริเวณปรับอากาศ กับหน่วยงานระบบความร้อน (ขดท่อระบายความร้อน เครื่องอัดความดัน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งเป็นส่วนระบายความร้อนไว้ภายนอกบริเวณเครื่องปรับอากาศ เชื่อมต่อกันด้วยท่อ มักใช้กับห้องที่มีขนาดเล็ก จนถึงขนาดใหญ่ เช่น ห้องทำงาน สำนักงาน หอประชุมที่ไม่ใหญ่มากนัก มีขนาดตั้งแต่ 1.5 ตัน ถึง 60 ตัน มีการส่งลม 3 แบบ คือ

1. เครื่องส่งลมชนิดตั้งเป่า ใช้ตั้งกับพื้น
2. เครื่องส่งลมชนิดตั้ง มีท่อต่อออกไป แบบนี้สามารถใช้ได้กับห้องที่มีขนาดใหญ่ เพราะสามารถใช้ท่อลมจ่ายแอร์ไปตามที่ต่างๆ ได้ตามต้องการ

3. เครื่องส่งลมชนิดนอน (ต่อท่อลม) จะต่อท่อลมหรือไม่ก็ได้ ถ้าต่อท่อลมก็สามารถจ่ายแอร์ไปในที่ต่างๆ เครื่องส่งความเย็นชนิดนี้จะใช้เมื่อไม่มีตั้งพื้น หรือเมื่อต้องการให้เครื่องอยู่สูงระบบที่แขวนอยู่ในช่วง 2-3 เมตร สูงมากก็ไม่ดี เพราะลมไปเป่าลมร้อนระดับบนๆ ลงมา แต่ถ้าต่ำเกินไปจะเป่าโดนคน

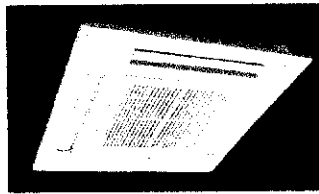


ภาพที่ 2.26 แสดงลักษณะการติดตั้งแอร์ระบบ (Split Type Air)

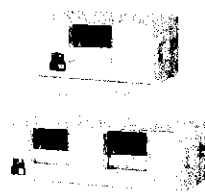
ตารางที่ 2.17 แสดงข้อดี - ข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน

ข้อดี	ข้อเสีย
1. เครื่องเดินเรียบ เพราะอุปกรณ์ที่ก่อเกิดเสียงจะอยู่ภายนอกอาคาร	1. มีท่อน้ำยาระหว่างหน่วยทำความเย็นกับหน่วยระบายความร้อน ทำให้ต้องเจาะผนังอาคาร
2. มีตั้งแต่ขนาดเล็กไปจนถึงขนาดใหญ่	2. ความร้อนสามารถแทรกซึมเข้าไปในท่อต่างๆ ได้ ทำให้ประสิทธิภาพลดลง
3. หน่วยทำความเย็นสามารถออกแบบให้สวยงามได้	3. การกระจายอากาศไม่ทั่วถึง

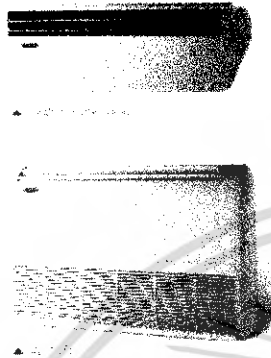
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



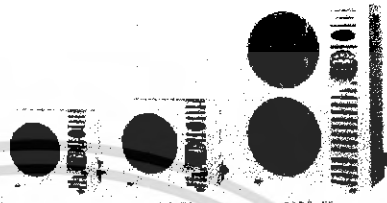
FAN COIL แบบฝังเพดาน



FAN COIL แบบซ่อนใน



FAN COIL แบบแขวนเพดานและตั้งพื้น



CONDENSING UNIT แบบต่างๆ

ภาพที่ 2.27 แสดงอุปกรณ์ต่างๆของระบบแอร์

3. ระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ เรียกอีกอย่างว่า “Chilled” หรือ Chilled Water System แบ่งการทำงานเป็นส่วนต่างๆ ดังนี้ คือ

3.1 เครื่องชิลเลอร์ (Chilled Water System) คือ เครื่องทำความเย็น ประกอบด้วยอุปกรณ์ 4 ส่วน คือ

- คอมเพรสเซอร์ มี 2 แบบ คือ แบบลูกสูบ และแบบหอยโข่งสำหรับขนาดเครื่อง 120 ตันขึ้นไป จะใช้คอมเพรสเซอร์ แบบหอยโข่ง ซึ่งมีราคาแพงกว่าแต่จะช่วยลดการสั่นสะเทือน และสามารถเกิดคอมเพรสเซอร์ไวน์ในส่วนทำความเย็น และส่วนระบายความร้อนได้โดยสามารถประหยัดเนื้อที่ได้มาก

- ส่วนระบายความร้อนซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง
- ถังลดความดัน

- ส่วนทำความเย็นซึ่งใช้น้ำเป็นตัวกลาง เครื่องต้องตั้งในที่โล่ง หรือที่เครื่องสามารถระบายความร้อนออกนอกได้โดยสะดวก

3.2 เครื่องเป่าลมเย็น (Air Heading Unit)

ถ้าเป็นขนาดเล็กเรียกว่า “ Fan Coil Unit “ ขนาดใหญ่เรียกว่า “ Air Heading Unit “ ทำหน้าที่หลักของเครื่องเป่าลมเย็น คือ ดูดอากาศภายในห้องเข้ามาในเครื่อง เข้าไปในท่อโดยตรง หรือ ต่อกับท่อ ซึ่งทำหน้าที่เป็นอุโมงค์ให้ลมเย็นวิ่งกระจายไปตามห้องอีกที

3.3 กูลดิง ทาวเวอร์ (Cooling Tower or Condensing Unit)

ทำหน้าที่คล้ายกับหม้อน้ำในรถยนต์ คือ ระบายความร้อนจากน้ำที่ออกมาจากเครื่อง เพื่อให้ลมเย็นจะได้หมั่นเวียนนำกลับไปใช้ระบายความร้อนจากเครื่องใหม่

3.4 ถังขยายน้ำ

ทำหน้าที่เป็นถังพักให้น้ำที่ขยายตัว เนื่องจากมีอุณหภูมิสูงขึ้น (เมื่อเปิดเครื่อง) และเป็นแหล่งเติมน้ำเข้าระบบเพื่อทดแทนน้ำบางส่วนที่รั่วออกไปที่ปั๊มน้ำหรือวาล์วบางตัว ปกติถังขยายน้ำจะต้องอยู่ที่ตำแหน่งสูงสุดของระบบ โดยควรอยู่ใกล้ค้ำน้ำที่ติดตั้งตัวปั๊มน้ำ ทั้งนี้โดยทั่วไปขนาดบรรจุจะประมาณ 1,000 ลิตร

3.5 ปั๊มน้ำมี 2 ชุด

ชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำเย็น ทำหน้าที่หมุนเวียนน้ำเย็นระหว่างส่วนทำความเย็นของเครื่องซีลเลอร์กับเครื่องเป่าลมเย็น อีกชุดหนึ่งเป็นปั๊มน้ำร้อน ทำหน้าที่หมุนเวียนทั้งที่เป็นตัวกลางระบายความร้อน ระหว่างส่วนระบายความร้อนของเครื่องกับคูลดิง ทาวเวอร์

3.6 เครื่องกรองน้ำ

ทำหน้าที่ปรับสภาพน้ำก่อนนำไปเติมในระบบ เป็นการช่วยลดการเกิดตะไคร่ ตะกรัน และกรรณครกร่อน

3.7 ท่อน้ำ

เป็นท่อเหล็กฉนวนยางหรือโฟมหุ้มกันไม่ให้ไอน้ำมาเกาะท่อ ซึ่งเย็นหรือหยดและเกาะ หากเป็นเมนขนาดใหญ่ควรทำรางน้ำ ไว้จับได้ท่อ เมื่อน้ำรั่วหรือเวลาซ่อมจะได้ไม่เกิดปัญหาเรื่องน้ำหยด การเดินท่อต้องสามารถที่จะกลับมาดูแลท่อได้สะดวก ฉนวนที่หุ้มท่อ โดยปกติจะมีอายุประมาณ 10 ปี แล้วจึงเปลี่ยนใหม่

3.8 สารเคมี

ใช้เติมเข้าระบบทั้งทางด้านน้ำเย็นและน้ำร้อน เพื่อฆ่าราและตะไคร่น้ำไม่ให้เกาะตัวภายในเครื่อง

ข้อดีข้อเสียของระบบปรับอากาศแบบศูนย์รวม (Central Type)

ข้อดี สามารถกระจายความร้อนได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่างบนเพดาน

Centrifugali Machine ประกอบด้วยส่วนทำงานเป็นตัวกลางในการถ่าย ความร้อนและความเย็น ให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

Air Heading Unit แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- Air Heading ใช้ลมเป่า Coil นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

- Air Heading จะเป่าลมผ่าน Coil เย็น และนำลมผ่านตู้ห้องท่อแล้ว

กระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ Cooling Tower หรือ Condensing เป็น ตัวถ่ายความร้อนและส่งความเย็นให้กับ Centrifugal Machine

2.8.3 แสงสว่าง

ระบบการให้แสงสว่างภายในโรงแรม

ความมุ่งหมายของการให้แสงสว่างเพื่อให้สามารถเห็นสิ่งของได้ง่าย หรือที่เรา มองเห็นวัตถุนั้น เนื่องจากแสงสะท้อนจากวัตถุเข้ามายังตาเรา การที่จะสะท้อนออกมาได้นั้นต้องมี แหล่งกำเนิดแสงสว่างออกไปยังวัตถุสะท้อนเข้ามายังตาเรา การที่ตาเราจะเห็นชัดเจนเพียงใดก็ขึ้นอยู่กับ ความเหมาะสมของแสงที่สะท้อนเข้ามายังตาของเรา จากการทดลองเมื่อเราค่อยๆเพิ่มแสงสว่างจะ ได้ความจริงว่า

1. ความต้องการการส่องสว่างมองวัตถุชัด
2. เพื่อเพิ่มแสงสว่างมากขึ้นตามความสารถของการมองเห็น จะเป็น ปฏิภาศโดยตรงต่อการมองเห็น
3. เมื่อเพิ่มต่อไปการเห็นเด่นชัดจะไม่เป็นปฏิภาศกับแสงสว่าง

ตารางที่ 2.18 แสดงความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังเทียน

ตารางความสัมพันธ์ของความสูงและกำลังไฟ	
ความสูงของการติดตั้งห่างจากพื้น (ฟุต)	ขนาดของดวงไฟ (วัตต์)
7 – 10	40
8 – 12	60
10 – 14	75
12 – 16	100
17 – 20	160
17 – 27	250
25 – 35	400
30 – 40	500

ตารางแสงสว่างที่จำเป็นสำหรับการใช้งานในสถานที่ต่างๆ กัน หน่วยเป็นจุดฟุตต่อ กำลังเทียน ร้านอาหาร คอฟฟี่ช้อป ล็อบบี้เส้าจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โต๊ะเก็บเงิน	50	ฟุตกำลังเทียน
ห้องครัว	70	ฟุตกำลังเทียน
ห้องอื่น	30	ฟุตกำลังเทียน

แสงและการให้แสง

การให้แสงสว่างเป็นสิ่งสำคัญอีกอย่างหนึ่งในงานสถาปัตยกรรมและการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม แสงเป็นส่วนที่ช่วยเน้นให้เห็นลักษณะรูปทรงของอาคาร และช่วยสร้างบรรยากาศเชื้อเชิญเข้ามา ประโยชน์ของการให้แสงจะจะเป็นส่วนสำคัญที่เกี่ยวกับการรักษาความปลอดภัย แสงที่ใช้ในอาคารควรจะเป็นส่วนที่ช่วยเน้นลักษณะการออกแบบภายในและเน้นวัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง สร้างความรู้สึกให้เกิดความสูงตึก ความรู้สึกว่าเล็กลง สร้างสรรค์ให้รูปแบบและพื้นผิววัสดุรวมทั้งสีให้มีคุณค่า

หลอดแสงชนิดต่างๆ รวมทั้งแสงที่ใช้กับการออกแบบตกแต่ง

- หลอดที่มีไส้ INCANDESCENT จะทำให้อุณหภูมิสูงขึ้น และจะให้แสงในโทนร้อน มีแสงค่อนข้างไปในทางแดง-เหลือง เหมาะที่จะใช้กับเก้าอี้ ร้านอาหาร และห้องนอน

- หลอด FLUORESCENT และหลอดไม่ใช้ไส้อื่นๆ จะมีประโยชน์มากเนื่องจากมีอายุการใช้งานที่นานกว่า และมีแสงนุ่มนวลเหมือนธรรมชาติ โดยมากใช้กับสวนที่ต้องการทำงาน เช่น โต๊ะทำงาน ทางสัญจร ครัว

- แสง INFRARED HEATING ใช้ในส่วนบริเวณบริการต่างๆ ส่วนที่ต้องการใช้ทำอาหาร และในบางครั้งอาจใช้ในห้องน้ำเพื่อสร้างความรู้สึกอบอุ่น

ชนิดของโคมและการกระจายแสง

1. DIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 90 - 100 %	ส่องขึ้น 100 %
2. INDIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 10 %	ส่องขึ้น 90-100 %
3. SEMI - DIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 60 - 90 %	ส่องขึ้น 10 - 40 %
4. SEMI - INDIRECT	แสงสว่างข้างล่าง 10 - 40 %	ส่องขึ้น 80 - 90 %
5. GENERAL DIFFUSE	แสงสว่างข้างล่าง 40 - 60%	ส่องขึ้น 40 - 60 %

วิธีการติดตั้งดวงโคม (LIGHTING METHOD)

1. การใช้ดวงโคมติดเพดาน (CEILING MOUNTED FITTING)
2. การใช้ดวงโคมห้อยลงมา (SUSPENDED OR PENDENT FITTING)
3. การใช้ดวงโคมติดผนัง (WALL BRACKETS)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. การใช้ดวงโคมซ่อน (CEILING RECESSED UNITS)

5. การใช้ดวงโคมตั้งโต๊ะ (TABLE LAMP)

ตารางที่ 2.19 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ

รูปร่าง	ชนิด	ลักษณะโดยทั่วไป	สถานที่ใช้
	หลอดไส้	ใช้และติดตั้งง่าย จุดติดตั้งที่ ราคาถูกมีให้เลือกทั้งหลอดแก้วใส และหลอดแก้วฝ้า ปรับหรี่แสงได้	เหมาะสำหรับไฟส่องสว่างและไฟประดับทั่วไป ไม่เหมาะกับบริเวณที่ต้องการแสงสว่างมากๆ
	หลอดทั้งสแตนฮา-โลเจน	ติดตั้งรูปร่างกระทัดรัด ใช้ส่องเน้น มีประสิทธิภาพสูงกว่าหลอดไส้ธรรมดา	เหมาะสำหรับการส่องวัตถุเน้นให้ดูโดดเด่น สะอาดตา และสร้างบรรยากาศให้ดูหรูหรา
	หลอดฟลูออเรสเซนต์	ให้แสงสว่างได้มากมีหลายโทนแสง มีประสิทธิภาพสูง	ใช้ทั้งภายในและภายนอก ให้แสงสว่างสม่ำเสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.19 แสดงลักษณะของหลอดไฟชนิดต่างๆ(ต่อ)

	หลอดแสงจันทร์	ใช้แทนหลอดไส้ อายุการใช้งานยาวนาน ติดตั้งง่าย	โรงงานเล็ก ไฟถนนที่จอดรถ สถานีบริการต่างๆ
	หลอดเมทัล-เฮไลด์	ให้แสงมากกว่าและขาวกว่าหลอดชนิดอื่นมีความถูกต้องของสีมากกว่า อายุการใช้งานยาวนาน	ส่องสว่างตัวอาคารไฟถนน สนามกีฬา
	หลอดโซเดียมความดันสูง	ให้แสงสีเหลืองทอง อายุการใช้งานยาวนานมาก	ไฟถนน ไฟโรงงาน
	หลอดโซเดียมความดันต่ำ	ให้แสงมากกว่าหลอดประเภทอื่น สีชัดเพี้ยน อายุการใช้งานยาวนานมาก	ไฟถนนไฟนอกอาคารที่ต้องการเรื่องความประหยัด ไม่คำนึงความถูกต้องของสี

หลักการให้แสงสว่างในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม

1. โถงทางเข้า (ENTRY HALL)

เพื่อให้สายตาสามารถปรับตัวเข้ากับแสง ความเข้มของแสงควรกำหนดให้เป็นระดับตั้งแต่ทางเข้าถึงส่วนห้องโถง ซึ่งความเข้มของแสงบริเวณนี้ประมาณ 20 LUX และเน้นส่วนของ RECEPTION COUNTER ความเข้มของแสงประมาณ 400 LUX สีของแสงที่ให้ความรู้สึกโล่ง ในส่วนทางเข้าเป็นส่วนสำคัญแสงที่ใช้สีเหลืองอ่อนให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง

การให้แสงในส่วนทางเข้าเป็นหัวใจสำคัญของการออกแบบตกแต่งภายใน โรงแรม ค่าความสว่างของแสงไฟสำหรับทางเข้ามีค่าเท่ากับ 30 กำลังเทียนซึ่งเป็นค่าที่เหมาะสม แต่ก็สามารถที่จะให้ค่าที่มากหรือน้อยกว่านี้ได้ขึ้นอยู่กับรูปแบบในการออกแบบ อีกเหตุผลหนึ่งก็คือ ถ้าโคมไฟที่ได้รับการออกแบบที่สวยงามแล้วในตอนกลางวันแสงสว่างเพียงพอก็ไม่จำเป็นต้องเปิดแต่ก็ยังสามารถช่วยให้เกิดความสวยงามเข้ากับสภาพแวดล้อมได้

ลักษณะของการส่องสว่าง ควรจะสาดแสงลงทางเดียว ถ้ากรณีที่ต้องการโคมติดผนังหรือเสาควรจะให้มีการส่องสว่างกระจายโดยรอบและอยู่สูง แสงอันจัดจ้าของบริเวณนี้แสดงถึง

ความยิ่งใหญ่หรูหราได้ ความจ้าของแสงไม่ได้ขึ้นอยู่กับจำนวนดวงไฟที่ใช้แต่ยังขึ้นอยู่กับวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบด้วย

ข้อปฏิบัติในการเลือกใช้แสงไฟฟ้าในสวนทางเข้าใหญ่

1. ไม่ควรใช้ไฟซ่อน เพราะรักษาทำความสะอาดและยังดูไม่เหมาะสม
2. ระวังแสงไฟเข้าตา ในกรณีที่ตรงทางเข้าประตูอยู่สูงกว่าระดับถนน ทำให้เวลาเดินออกมาแสงอาจจะสาดเข้าระดับสายตาพอดี
3. สำหรับโรงแรมชั้นหนึ่งไม่ควรใช้แสงไฟสลัวๆ เพราะจะลดความหรูหราของการออกแบบภายใน

2. โถงต้อนรับ (LOBBY)

เป็นศูนย์รวมของผู้มาใช้บริการ เป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่ามีบริการระดับใด โถงพักคอยมักจะใหญ่โตหรูหราทั้งรูปแบบและวัสดุ ซึ่งเป็นจุดนั่งพักคอยและนัดพบของแขก ฉะนั้นการใช้แสงไฟควรมีความสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะแขกจะรู้สึกว้าวถ้าไปนั่งแล้วจะดูเค้นเกินไปและทางกลับกันถ้ามืดเกินไปแขกก็จะรู้สึกว่าเหมือนกับบริเวณนั้นอาจไม่ให้บริการ การใช้แสงไฟสำหรับบริเวณโถงต้อนรับใช้ได้ทั้งแสงธรรมชาติและแสงประดิษฐ์ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรมและเปิดให้บริการทั้งกลางวันและกลางคืน ถ้าเป็นกลางวันก็อาจใช้แสงธรรมชาติเข้ามาช่วยก็จะเป็นการประหยัดและยังมีความสวยงามแบบธรรมชาติอีกด้วย แสงธรรมชาตินี้ส่องเข้ามาได้ทั้งทางผนังและเพดาน

ข้อควรระวังในการใช้แสงธรรมชาติ

1. แสงธรรมชาตินั้นมีรังสีอุตราไวโอเลต ทำให้ของที่โชว์อาจจะมีการซีดจางลงของสีและวัสดุบางอย่างอาจเสื่อมสภาพเร็วขึ้น เช่น พลาสติกจะเหลืองลง และเปราะหักง่าย
2. แสงธรรมชาติจะแผ่ความร้อน ทำให้ต้องมีการป้องกันความร้อนภายในอาคาร โดยการเปิดพัดลมหรือแอร์ที่มากกว่าปกติซึ่งเป็นการสิ้นเปลือง
3. แสงธรรมชาติควบคุมไม่ได้ บางชั่วโมงแสงจ้า บางชั่วโมงแสงอ่อน มีคครึมทำให้แสงสว่างนั้นไม่แน่นอนเกิดการเปลี่ยนแปลงไปเรื่อยๆ
4. หากใช้แสงที่ส่องผ่านเพดานที่ทำเป็นกระจก เวลาฝนตกแล้วไม่ดูแลรักษาให้ดีก็จะทำให้ขุ่นมัวลง และสกปรกได้

การใช้แสงประดิษฐ์ในบริเวณโถงพักคอย

1. ส่วนประชาสัมพันธ์หรือแผนกทะเบียนของ โรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักจะเป็นเคาน์เตอร์และตู้สูง ด้านหลังสำหรับเก็บจดหมายและ ฤกษ์แจห้อง ดวงไฟจึงต้องเป็นแบบติดเพดานให้ลำแสงสาดลงมายังส่วนหน้าเคาน์เตอร์ และแสง จะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน

2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและ โต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อยเป็นช่อ และโคมไฟตั้งโต๊ะ ไฟฝังเพดานและไฟติดผนัง ลักษณะการกระจายแสงของโคมควรทั้งกระจายทั้ง แสงขึ้นลง และรอบด้าน สำหรับแสงไฟที่ตั้งโต๊ะไม่ควรกระจายรอบเพราะจะทำให้แสงเข้ามายังตาคอน ที่นั่งได้ ควรเป็นแสงที่ขึ้นลงเท่านั้น

3. ส่วนบริการโทรศัพท์และทางเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟพอสมควรเพื่อพอมองเห็นทางเดินเท่านั้นก็พอ เพราะคนที่จะใช้ โทรศัพท์ขอความเป็นส่วนตัว และแสงสว่างทางเข้าห้องน้ำก็ไม่ควรสว่างมากเกินไปเพราะจะทำให้ คนที่จะเข้าไปใช้รู้สึกเขิน

โดยสรุปแล้ว บริเวณส่วนโถงต้อนรับเป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่ กล่าวมาแล้วข้างต้นจะเห็นว่าบริเวณโถงพักคอย มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟก็ควรมีหลาย ประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังเกตคือ ถ้าใช้ดวงไฟหลายดวงซึ่งแต่ละดวงมีกำลัง ส่องน้อยเมื่อรวมกันแล้วจะมีแสงที่พอดีและมีความสวยงามมาก ควรมีการให้แสงสว่างที่ต้องการ ความพิเศษ เช่น โต๊ะทำงาน โทรศัพท์ ที่อ่านหนังสือ บอร์ดประกาศและโฆษณาของ โรงแรม ตู้ โชว์ของร้านค้า สำหรับหลักการในการให้แสงไฟนั้นใช้ผสมระหว่าง DIRECT LIGHT และ INDIRECT LIGHT ส่วนที่เป็น INDIRECT LIGHT นั้นเพื่อที่จะใช้แสงไฟส่องกระทบฝ้า เพดานแล้วสะท้อนกลับมา ทำให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นและไม่เกิดเงา

3. โถงนั่งเล่น

ควรจะเป็นไฟซึ่งให้ความอบอุ่น ความสว่างของดวงไฟโดยทั่วไปค่อนข้างต่ำ และมักจะใช้โคมไฟสำหรับนั่งอ่านหนังสือ

4. ส่วนทางเดิน (CORRIDOR)

แสงไฟในส่วนทางเดินจะเป็นแสงที่ให้ความรู้สึกบรรยากาศน่าประทับใจและสงบ เยียบ แสงสว่างจะต้องมีความสว่างเพียงพอที่จะเห็นหมายเลขห้องและเห็นที่สำหรับเสียบกุญแจได้ สำหรับระยะการติดตั้งดวงไฟที่เหมาะสม ให้คิดระยะห่าง 2 เท่า ของความสูงระหว่างพื้นถึงเพดาน

ทางเดิน และถ้าเป็นไปได้สวิทช์ไฟควรจะถูกอยู่กับประตูห้องพักแขก เพื่อที่จะติดตั้งไฟฉุกเฉินประจำทางเดินในแต่ละชั้น

ข้อปฏิบัติสำหรับการให้แสงสว่างส่วนทางสัญจร

1. ตามทางแยกหรือหัวมุม หรือบริเวณที่มีสิ่งกีดขวางอยู่ ควรจะให้แสงสว่างมากขึ้น
2. ทางเชื่อมระหว่างห้องพักไม่ควรจะสว่างมาก ควรพอที่จะให้เห็นหมายเลขห้องและช่องสำหรับเสียบกุญแจก็เพียงพอ
3. ส่วนที่ใช้สอยร่วมกัน เช่น บริเวณห้องน้ำ โขไฟพักคอย แทนเขียนุหรี่นาฬิกาติดผนังหรือว่าป้ายบอกทางต่างๆ ควรจะมีแสงสว่างที่มากขึ้น
4. ไม่ควรใช้แสงสว่างในทางเดินมาทำลายความโดดเด่นในส่วนบริการอื่นๆ ที่สำคัญ เช่น โถงต้อนรับ ห้องอาหาร เป็นต้น
5. การให้แสงสว่างควรมีความต่อเนื่องกัน เพื่อการปรับสภาพสายตา
6. ส่วนที่ต้องการความปลอดภัยควรให้แสงสว่างที่มากขึ้น เช่น หน้าบันได หน้าลิฟท์ ทางเดินต่างระดับ หน้าประตู ทางไปโรงรถ สระน้ำ เป็นต้น
7. ควรจะให้แสงสว่างโดยเน้นจุดปลายทางเป็นสำคัญ เช่น ทางเดินไปสระน้ำ หรือไปห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกายสำหรับเล่นกีฬาหรือว่ายน้ำ ควรให้แสงสว่างในส่วนนั้นมาก ทั้งนี้นอกจากจะเห็นได้ชัดเจนแล้วยังเป็นการนำสายตาได้เป็นอย่างดีและมีความสวยงาม
8. ถ้าเป็นป้ายที่ไม่ใช่ตู้ไฟ ต้องมีแสงสว่างที่ส่องให้เห็นรายละเอียดที่ชัดเจน เห็นได้ในระยะไกลไม่ต่ำกว่า 5 เมตร (ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับขนาดของป้ายด้วย)

ไฟฉุกเฉิน การให้แสงกรณีฉุกเฉินมักจะต้องติดตั้งไว้ประมาณ 20 % ความเข้มของการส่องประมาณ 100 LUX ในตอนกลางวัน เพื่อลดความแตกต่างของแสงที่มากเกินไประหว่างภายนอกอาคารกับภายในอาคาร และลดแสงประมาณครึ่งหนึ่งในตอนกลางคืน

5. ห้องพัก (GUEST ROOM)

การให้แสงในด้านหัวเตียงซึ่งเป็นเตียงแฝด ซึ่งอยู่ระหว่างเตียงทั้งสองหรือเป็นโคมไฟตั้งโต๊ะข้างเตียง และควรมีสวิตช์ที่สามารถเอ้าเปิด - ปิดได้โดยไม่ต้องลุกขึ้นจากที่นอน ความเข้มของแสงประมาณ 200 LUX ไฟกลางห้องโดยปกติประมาณ 800 LUX โดยมีสวิทช์ที่บริเวณทางเข้าห้อง ที่โต๊ะแต่งตัวก็มักจะติดตั้งที่เหนือกระจก

ไฟในห้องพักสามารถติดตั้งได้ 5 แบบ คือ ไฟห้อยจากเพดาน ไฟฝังในเพดาน ไฟติดผนัง ไฟกึ่ง โคมไฟที่ตั้งและเคลื่อนย้ายได้ ตัวสวิทช์ ปิด - เปิด ควรจะอยู่ที่ทางเข้าประตู และควรจะมีที่ควบคุมปริมาณของแสง (DIMMER) สำหรับไฟในห้องควรใช้หลอดไฟส่วนห้องน้ำควรเป็นไฟฟลูออเรสเซนต์เป็นหลัก อาจมีโคมหลอดสวยงามบริเวณโต๊ะเครื่องแป้ง ตำแหน่งของไฟที่เหมาะสมในห้องคือบริเวณใกล้เตียง บริเวณกลางห้อง หน้ากระจก ในห้องน้ำ (สว่างมาก) ทั้งนี้ก็ขึ้นอยู่กับความหรูหราของห้องพักและราคา

6. กัฏาคารและคอฟฟี่ช้อป (RESTAURANT & COFFEE SHOP)

การใช้แสงสว่างในกัฏาคารนั้นสำคัญมาก เนื่องจากแสงสว่างนั้นจะช่วยสร้างบรรยากาศในการรับประทานอาหาร โดยปกติแสงในกัฏาคารจะใช้แสงจากหลอดCANDESCENT แต่แสงจากหลอด FLUORESCENT เหมาะที่จะใช้เป็นแสงในคอฟฟี่ช้อปมากกว่าเพราะจะให้แสงที่มีโทนค่อนข้างไปทางโทนอุ่น โดยเฉพาะในบริเวณเคาน์เตอร์ภายใน กัฏาคารจะใช้แสงหลายชนิดคละกันไปแล้วแต่ว่าจะใช้ประโยชน์แบบใด

การติดตั้งดวงไฟฟ้าแบบต่างๆ เช่น การติดตั้งระบบไฟฟ้าที่สามารถปรับแสงให้จ้าขึ้นหรืออ่อนลงเป็นส่วนที่สำคัญในการออกแบบ ความสว่างของแสง BACK GROUND มักจะใช้ประมาณ 100 LUX และเพิ่มแสงเฉพาะ เช่น เหนือโต๊ะอาหาร เหนือเคาน์เตอร์ เป็นต้น

สรุปวิธีการพิจารณาการใช้แสงในส่วนกัฏาคาร

1. รูปแบบโดยทั่วไปของกัฏาคารเป็นแบบไหนก็ควรเลือกรูปแบบให้เหมาะสม
2. พิจารณาจากแปลน การวางเฟอร์นิเจอร์ที่สมบูรณ์แบบแล้วทำให้แสงไฟที่วางไม่ผิด ในกรณีที่กัฏาคารนั้นใหญ่และหลายระดับอีกทั้งมีเวทีแสดงดนตรี
3. กำหนดความสว่างของไฟตามความเหมาะสมของแต่ละแบบ
4. ในกรณีที่มีไฟสลัวบ้างก็ต้องให้แขกสามารถอ่านเมนูเห็น
5. ศึกษาโครงสร้างของเพดาน ควรเลือกแบบที่แสงไฟไม่ส่องเข้ามายังตาแขก
6. มีวิธีป้องกันแสงสะท้อนที่ดี ในกรณีที่ไม่ต้องการการสะท้อนแสง
7. แสงไฟที่ห้อยจากเพดาน ควรเลือกแบบที่แสงไม่ส่องเข้ามายังตาแขก
8. สำหรับไฟที่ห้อยต้องไม่อยู่ในตำแหน่งที่ถูกศีรษะได้ เช่น อยู่เกินระดับศีรษะ หรือเหนือเฟอร์นิเจอร์ที่คนเข้าไม่ได้ เช่นเหนือโต๊ะ เป็นต้น

7. ครั้ว (KITCHEN)

การให้แสงไฟสำหรับครั้วในปัจจุบันนั้น มักจะมีปัญหาเรื่องการสะท้อนของวัตถุ เช่น สเตนเลสสตีล การให้แสงสว่างมักจะให้แสงที่สว่างมากเท่ากันทั้งห้องเพื่อความสะดวกสบายในการทำงาน

8. BANQUET HALL

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ โดยปกติจะใช้หลอด FLUORESCENT หรือ INCANDESCENT ที่สามารถปรับแสงให้สว่างหรือให้สลัวลงได้ และสามารถปรับแสงที่เวทีเด่นรำคิ้ว เช่น SPOT LIGHT

แสงในส่วนของ BANQUET HALL ควรจะสามารถควบคุมได้ทุกๆส่วน ในการใช้สอยแต่ละอย่าง เช่น ในการจัดเลี้ยงอาหาร การประชุม และการฉายสไลด์ การติดตั้ง

ควรติดตั้งในตำแหน่งที่แสงไม่จ้า แสงสว่างควรกระจายไปส่วนต่างๆ โดยแสงทางตรงเฉพาะพื้นที่ เช่น SPOT LIGHT หลอดไฟที่ใช้สำหรับเวที STAGE LIGHT , FEATURE LIGHT และส่วนอื่นๆสามารถปรับได้

2.8.4 ระบบเสียง

เสียงเป็นพลังงานที่ไม่สามารถผ่านสุญญากาศได้ ต้องผ่านตัวกลางทั้งอากาศของเหลวและของแข็ง หูคนโดยทั่วไปจะได้ยินเสียงที่ความถี่ประมาณ 16–2,000 Hz

2.8.4.1 หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนเสียง การดูดกลืนเสียง และการกระจายเสียง ทั้งนี้มีความเกี่ยวข้องกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่างของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

2.8.4.2 การดูดเสียง

พลังงานของเสียงประกอบด้วย AIR PRESSURE ซึ่งเกิดจากการไหวตัวของมีขมในรูปแบบและขนาดที่คลื่นเสียงประสาทรูรับได้

PREFABRICATED ACOUSTICAL UNITS แบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ

1. เป็นแผ่นสำเร็จรูป รูพรุน หรือผิวหน้าขรุขระ แบ่งเป็น
 1. ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็กๆ
 2. ALL MATERIAL UNIT เป็นเม็ดเล็กๆ และใช้ขี้ปซัมหรือ LIMES เป็นตัวยึด
 3. MINERAL หรือใส่ไม้อ่อน ผสมกับ MINERAL BINDER ซึ่งไม่ติดไฟ เช่น แผ่น SOFTION
2. เป็นแผ่นสำเร็จรูปที่เจาะรูพรุนด้วยเครื่องจักร และมีรูเป็น PATTERN แบ่งเป็น
 1. เป็นแผ่นที่มีผิวหน้าแข็งและแกร่ง เจาะรูพรุน ใช้สำหรับเป็นแผ่นปิดหน้า หรือเป็นตัวยึดกับวัสดุดูดเสียงที่อ่อนนุ่ม
 2. เป็นแผ่นวัสดุที่มีผิวหน้าอ่อนนุ่มกว่าแบบแรก เจาะรูพรุน สามารถที่จะทาสีได้โดยไม่ทำให้คุณสมบัติดูดเสียงลดลง
 3. เป็นวัสดุแบบเดียวกับ แบบที่ 2 แต่เจาะให้ทะลุเป็นทางบาง หรือทำเป็นร่องซึ่งสามารถดูดเสียงได้ดี
 4. เป็นแผ่นที่ผิวหน้าเป็นใย (FISSURE SURFACE)

อาจทำได้จากวัสดุหลายชนิด เช่น จาก MINERAL UNIT เป็นเม็ดหรือพวก CORK มีคุณสมบัติดูดเสียง วัสดุนี้นี้ผิวหน้าหยาบเป็นหลุมเป็นบ่อมาก แบ่งเป็น

1. เป็นแผ่นทำด้วยใยไม้บางๆ เช่น ชี้กบผสมกับ MINERAL BINDER ผิวหน้าเรียบปานกลางและหยาบ
2. ทำด้วยไส้ไม้ชนิดต่างๆ เช่น ไส้ไม้สน ไม้ปล้อง ฯลฯ วัสดุประเภทนี้ติดตั้งยาก แต่ราคาถูก

การทาสีบนแผ่นวัสดุดูดเสียง

การพิจารณาอย่างรอบคอบ ก่อนการทาสีแผ่นวัสดุดูดเสียงเป็นอย่างมาก เพราะวัสดุบางชนิดเมื่อทาสีไปแล้วจะทำให้คุณสมบัติเปลี่ยนไป

1. วัสดุที่เป็นแผ่นบางๆ ดูดเสียงด้วยการสั่นไหวตัว และวัสดุที่มีรูพรุนผิวหน้าเป็นรูขรุขระ ถ้าการทาสีแล้วไม่ไปอุดรูก็สามารถใช้สีทุกสีทาได้
2. วัสดุจาก ACOUSTIC PLASTER หรือ FIBER BOARD เมื่อทาสีแล้วสีจะไปเคลือบทำให้คุณสมบัติการดูดเสียงลดลง

2.8.4.3 เสียงรบกวน (NOISE)

คือ เสียงที่ดังเกิน 85 เดซิเบลขึ้นไป เป็นเสียงที่เราไม่ต้องการ เสียงรบกวนทำให้ประสิทธิภาพในการทำงานลดลง ทำให้ประสาทหูเสื่อมลง อาจทำให้เป็นผลเสียทางอารมณ์และอาจเกิดโรคประสาทได้

2.8.4.4 การใช้ระบบกระจายเสียงในส่วนต่างๆ

ระบบกระจายเสียง ประชาสัมพันธ์และเสียงเพลง ซึ่งเปิดจากสถานีวิทยุหรือเทปไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรมสำหรับระบบที่ใช้ แยกเป็น

- โดยทั่วไป ได้แก่ ส่วนของแขกและส่วนทำงานเจ้าหน้าที่
- เฉพาะส่วน ได้แก่ บริเวณโถงทางเข้าของส่วนห้องสัมมนา ห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และนิทรรศการ
- ระบบกระจายเสียงทั่วไป ใช้ระบบ CENTRAL SOUND TRANSMISSION หรือ AM/FM ควรแยกใช้เฉพาะห้องพักแขก

2.8.5 ระบบป้องกันอัคคีภัย

ในอาคารต่างๆ ระบบที่จัดสำคัญอีกอย่างหนึ่งก็คือ ระบบป้องกันอัคคีภัย เพราะเมื่อเกิดเพลิงไหม้ขึ้นแล้ว จะสร้างความเสียหายให้กับอาคารได้ ดังนั้นอาคารควรจะมีระบบนี้เพื่อช่วยบรรเทาเพลิงไหม้ ก่อนที่ระดับเพลิงจะมา

ระบบเตือน และ ป้องกันอัคคีภัย สามารถแบ่งได้หลายประเภท คือ

1. ป้องกันการเกิดเพลิงไหม้ในขั้นแรก

โดยการออกแบบที่ตัวอาคาร กำหนดแยกส่วนใช้งานที่อาจเป็นสาเหตุให้เกิดเพลิงไหม้ออกไปจากส่วนใช้สอยอื่นๆ หรือการใช้วัสดุทนไฟ เช่นผนังโครงสร้าง ค.ส.ล. หรือกระจก เป็นต้น การกำหนดเขตที่อาจเป็นอันตรายให้คงรูปหรือ

2. การเตือนภัยเมื่อเกิดเพลิงไหม้ (FIRE ALARM) ซึ่งมีวิธีเตือนภัยให้แก่ผู้พักอาศัยภายในอาคารได้หลายวิธี คือ

2.1 เตือนด้วยคน โดยจัดให้มีป้อมสัญญาณแจ้งเพลิงไหม้ (FIRE ALARM) ไว้ในตำแหน่งที่มองเห็นได้ชัด โดยไม่ควรอยู่ห่างไกลเกิน 50 เมตร จากจุดต่างๆ ป้อมสัญญาณจะอยู่ในกล่องโลหะทาสีแดงและมีช่องกระจกบางๆปิดอยู่ เพื่อป้องกันการรบกวนสัญญาณโดยอุบัติเหตุ พร้อมทั้งมีท่อนโลหะเล็กไว้สำหรับทุบกระจกเพื่อกดปุ่มเตือนภัย

2.2 ระบบเตือนภัยอัตโนมัติ มี 2 วิธี คือ

1. แบบเตือนด้วยอุณหภูมิ (HEAT DETECTOR)

โดยใช้หลักที่ว่าเมื่ออุณหภูมิในบริเวณเครื่องสูงผิดปกติ เครื่องก็จะแจ้งเตือนให้ทราบทันที ซึ่งปัจจุบันที่นิยมใช้กัน คือ

- FIXED TEMP DETECTOR เลือกตั้งอุณหภูมิได้ระหว่าง 136 F
- RATE OF RISE DETECTOR

ใช้อัตราการเปลี่ยนไป จะใช้ 165 F ก็ได้ คืออุณหภูมิถึงขีดที่ตั้งไว้ เครื่องก็จะเตือนทันที (รัศมีของเครื่องใช้ได้ 6 เมตร) แปลงอุณหภูมิภายในนั้นเป็นเกณฑ์ เช่นในห้องปรับอากาศที่อุณหภูมิ 70 F แล้วอุณหภูมิเปลี่ยนสูงขึ้นรวดเร็วเครื่องก็จะทำงาน (รัศมีในการทำงานประมาณ 15 เมตร)

2. แบบเตือนด้วยควัน (SMOKE DETECTOR)

คือเมื่อมีควันเกิดขึ้นขึ้นในบริเวณนั้นมากผิดปกติ สัญญาณจะแจ้งทันที ซึ่งโดยมากจะติดตั้งในโถงบันได SMOKE DETECTOR ที่นิยมใช้ในปัจจุบัน คือ

- LIGHT BEAM มีหลอดไฟให้แสงผ่าน แสงที่ตัว SMOKE DETECTOR เป็นตัวแสง คือ ถ้ามีควันไฟบังแสงก็จะทำให้วงจรทำงานทันที ซึ่งในปัจจุบันนิยมใช้แบบนี้เป็นส่วนใหญ่ โดยติดตั้งไว้ในท่อแอร์ก็ได้
- LONIZATION TYPE มีราคาแพง ทำงานโดยใช้ปฏิกิริยาทางเคมี คือ จะเกิดประจุเมื่อมีควันมาก

- HUMIDITY TYPE ใช้ความชื้นเป็นตัวนำให้วงจรสัญญาณแจ้งเตือนภัยของเครื่องทำงาน คือ เมื่อเกิดเพลิงไหม้ก็จะเกิดความชื้นขึ้นมาด้วยและความชื้นนี้ก็จะเป็ลลือที่จจะทำให้วงจรทำงาน

3. การจำกัดบริเวณเพลิงไหม้ขึ้นเฉพาะบริเวณ

เช่น ห้องซึ่งใช้เครื่องปรับอากาศที่มีระบบทอลม จะทำให้ถูกลามไปตามทอลมได้ จึงมักมีการติดตั้งประตูกั้นไฟในทอด้วย การควบคุมจะถูกสั่งการจากห้องควบคุม ประตูกั้นไฟนี้จะทำให้ไฟไม่ถูกลามไปต่อและยังมีส่วนทำให้บริเวณที่เกิดเพลิงไหม้นั้นเป็นห้องอับอีกด้วย

4. การหนีไฟ

ควรมีบันไดหนีไฟทุกชั้น กระจายอยู่ห่างกันไม่เกิน 90 เมตร เพื่อกระจายคนสู่พื้นด้านล่างได้เร็วที่สุด โดยบันไดหนีไฟที่ต้องควบคุมพัดลมอยู่บนสุด หรือ ช่องบันไดหนีไฟ โดยการดูดอากาศจากภายนอกเข้าไปข้างในและในขณะเดียวกันก็จะมีพัดลมดูดอากาศ ดูดควันจากบริเวณ SMOKE STAGE ซึ่งมีอยู่ทุกชั้น ไล่ควันจากบริเวณหนีไฟ

5. ระบบผจญเพลิง มีหลายระบบด้วยกัน คือ

1. ระบบดับด้วยคน ได้แก่ ทราบ ดับเพลิง และระบบหัวฉีดน้ำ เป็นต้น ระบบฉีดน้ำเป็นระบบที่มีราคาไม่ก่อยแพง แบบทอเปียก ได้แก่ ท่อดับเพลิงพร้อมหัวฉีดน้ำ ซึ่งมีน้ำในท่อที่พร้อมที่จะใช้ทันที แต่เนื่องจากเป็นระบบที่ต้องมีถังน้ำขนาดใหญ่สำหรับสำรองน้ำและต้องทำท่อความดันน้ำรอการใช้

2. ระบบดับแบบอัตโนมัติ มีลักษณะการควบคุม 2 แบบ คือ แบบควบคุมด้วยตัวเอง ได้แก่ ระบบที่ทำงานเมื่อถูกกระตุ้นด้วยความร้อน ณ จุดที่เกิดเพลิงไหม้และแบบควบคุมด้วยพนักงานในห้องควบคุม โดยจะใช้คู่กับระบบเตือนภัย

สารที่ใช้ในการดับเพลิง มี 2 ชนิด

1. แก๊ส มักเป็นสารที่ไม่ช่วยในการคิดไฟและหนักกว่าอากาศ ใช้ในการปิดหรือคลุมบริเวณเพลิงไหม้ให้ขาดออกซิเจน ซึ่งใช้ในการเผาไหม้ทำให้ไฟไม่ติด แบบนี้มีราคาแพงมากเนื่องจากมีอุปกรณ์มากและใช้ความพิถีพิถันเป็นพิเศษ เช่น การติดตั้งท่อแก๊ส ปัมแก๊ส ถังบรรจุแก๊ส ส่วนแก๊สที่ใช้มักจะเป็นแก๊สคาร์บอนไดออกไซด์หรือแก๊สฮาโลน ซึ่งชนิดหลังเป็นแก๊สที่ไม่ทำให้อุณหภูมิลดลงต่ำ จนเป็นอันตรายต่ออุปกรณ์คอมพิวเตอร์ และยังมีประสิทธิภาพสูงอีกด้วย

2. น้ำ มีหลักการดับเพลิง โดยอุณหภูมิของวัตถุเชื้อเพลิงไม่ให้ถึงฉนวนและใช้สกัดเชื้อเพลิงบริเวณเพลิงไหม้ ระบบนี้เรียกว่า “ระบบหัวฉีดอัตโนมัติ”

ระบบหัวฉีด SPRINKLE SYSTEM

จัดวางท่อทางนอนไว้เป็นจุดๆ ใกล้เคียงกัน ท่อเหล่านี้จะมีหัวฉีดซึ่งเป็นแบบที่สร้างขึ้นไว้เมื่ออุณหภูมิถึงขีดที่ตั้งไว้ (ประมาณ 135 F - 160 F) หัวฉีดก็จะฉีดน้ำเป็นฝอยลงมา

ระบบ SPRINKLE SYSTEM มีอยู่ 2 แบบ คือ

1. ท่อเต็ม (WET TYPE) ระบบมีน้ำอยู่ตลอดในท่อหลักและท่อแยก
2. ท่อเปล่า (DRY TYPE) ไม่มีน้ำอยู่ในท่อแยก เว้นแต่เมื่อเกิดเพลิงไหม้ โดยทั่วไปจะจำกัดในอาคารที่ไม่คิดระบบระบายความร้อน

ระยะห่างของหัวฉีด SRINKLE HEAD ขึ้นอยู่กับ

การก่อสร้างอาคาร ระยะห่างของการวางตง ประเภทของการใช้พื้นที่และเนื้อที่รวมทั้งหมด เช่น

- โครงสร้าง ไม่มีฝ้า อาคารที่ไม่ป้องกันไฟ (NON - FIRE ROOF BUILDING) ควรมีหัวฉีด 1 หัว / 7 ตารางเมตร
- อาคารที่เกิดอัคคีภัยได้ง่าย ควรมี 1 หัวฉีด / 6.5 ตารางเมตร
- อาคารที่เกิดอัคคีภัยได้ง่ายปานกลาง ควรมี 1 หัวฉีด / 9 ตารางเมตร
- สำหรับอาคารทนไฟ ควรมี 1 หัวฉีด / 18 ตารางเมตร
- อาคารทั่วไป ควรมี 1 หัวฉีด / 8 ตารางเมตร

2.8.6 ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้าของโรงแรม ต่อสายไฟหลักจากเมนหลักของการไฟฟ้านครหลวง โดยมีองค์ประกอบดังนี้

1. มีแผงสวิทช์แรงสูง หม้อแปลงไฟฟ้า แผงเมนสวิทช์แรงต่ำ ประกอบเข้าด้วยกันเป็น UNIT SUBSTATION โดยใช้หม้อแปลงชนิด DRY TYPE CASTSEIN ซึ่งกินเนื้อที่น้อย สะดวกต่อการบำรุงรักษาและยังสามารถที่จะติดตั้งในห้องแบบธรรมดาได้
2. มีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าไว้สำรอง กรณีที่ไฟฟ้าจากการไฟฟ้าเกิดการขัดข้อง ซึ่งมีสวิทช์อัตโนมัติสามารถเดินเครื่องได้เองและจ่ายไฟในส่วนที่สำคัญๆ เช่น ไฟแสงสว่างส่วนทางเดิน ลิฟท์ ห้องเย็น ห้องครัว
3. สายไฟซึ่งใช้เดินในท่อเดินท่อเป็นแบบ BUS DUST ซึ่งสะดวกต่อการแยกสายไฟเข้าแผงประจำชั้น แต่ละชั้นกินเนื้อที่น้อย ทำให้ไม่สิ้นเปลืองเนื้อที่ในช่วงของระบบ
4. ในห้องพัก ระบบแสงสว่างออกแบบให้สามารถ เปิด - ปิด ได้ในสวิทช์หลักที่หัวเตียงและที่ประตูห้อง เพื่อความสะดวกของผู้ใช้ห้อง และยังสามารถที่จะแยกปิดแต่ละส่วนได้
5. วงจรย่อยที่แยกเข้าห้องพัก ใช้วงจรอิสระไม่ปะปนกัน ดังนั้นในกรณีที่ไฟฟ้าห้องใดเกิดขัดข้องก็สามารถเข้าไปแก้ไขโดยไม่ส่งผลกระทบต่อห้องอื่นๆ

2.8.7 ระบบอุปกรณ์อื่นๆ

1. ระบบประชาสัมพันธ์และบริการเพลง

ประกอบด้วย ตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่น CD และลำโพงซึ่งติดตั้งตามส่วนต่างๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรมมิวจอร์ของไมโครโฟนติดอยู่ เพื่อให้ประชาสัมพันธ์

2. ระบบโทรทัศน์และวิทยุ

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัด และการติดตั้งอุปกรณ์ประกอบด้วยระบบสายอากาศหลัก (TELEVISION) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่องกระจายสัญญาณไปยังเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรเปิดและเชื่อมต่อเข้ากับระบบ VHF

3. ระบบส่งเอกสาร

เครื่องมือที่ติดตั้งใช้สำหรับการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อระหว่างส่วนบริการ ส่วนทำงานต่างๆ อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์มีความรวดเร็ว แน่นนอนในการแจ้งข่าวสารต่างๆดังนี้

ระบบท่ออากาศ จะใช้ระบบท่ออากาศใดต่อระหว่างส่วนกลางไปยังสถานีย่อย เช่น ในส่วนของแคชเชียร์ของภัตตาคาร บาร์ หรือติดต่อกับส่วนปฏิบัติงานอื่น ๆ เช่น ห้องทำงาน ห้องหัวหน้า ห้องทำงานแม่บ้าน

ระบบสายพาน เป็นการส่งโดยการเคลื่อนที่ของสายพานหรือโซ่

ระบบคอมพิวเตอร์ เป็นการส่งข้อมูลโดยผ่านอุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์ อักษรและจอภาพ สามารถป้อนข้อมูลไปยังแหล่งเก็บข้อมูล และเรียกข้อมูลที่บันทึกเอาไว้มาใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลในระบบนี้จะรวดเร็วและแน่นนอนในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่น

3. ระบบรักษาความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบ CLOSED CIRCUIT โดยเป็นระบบโทรทัศน์วงจรปิด ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้

1. กล้องรับภาพ TV. CAMERA
2. จอรับภาพ TV. MONITOR
3. SEQUENTIAL SWITCHER อุปกรณ์ควบคุมต่างๆ

นอกจากนี้ยังมีการรักษาความปลอดภัยในระบบ GUARD TOUR อีกด้วย คือ เจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยจะเดินตรวจตราทั่วอาคารตลอด 24 ชม. ป้องกันคนที่ไม่ได้รับอนุญาต โดยไม่ได้รับอนุญาต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ระบบ KEY CARD

เป็นระบบที่นำมาใช้แทนกุญแจ โดยการใช้ในลักษณะเป็นบัตร ขนาด 2 X 3 นิ้ว ซึ่งทำงานร่วมกับคอมพิวเตอร์

การใช้งาน เมื่อแขกเข้ามา CHECK IN พนักงานต้อนรับจะป้อนข้อมูลที่เป็นรายละเอียดของแขกลงในคอมพิวเตอร์ จากนั้นคอมพิวเตอร์จะบันทึกรหัสสำหรับแขกลงใน CARD ซึ่ง CARD จะใช้เป็นกุญแจห้องสำหรับเปิดประตูในห้องพัก และยังสามารถใช้บัตรนี้แทนการชำระเงินเมื่อเข้าใช้บริการในส่วนอื่นๆของโรงแรม เช่น LOBBY LOUNGE, COFFEE SHOP, RESTAURANT เป็นต้น โดยการบริการขึ้นบัตรนี้ให้แก่พนักงานหลักจากการใช้บริการ ซึ่งพนักงานจะนำบัตรไปยังแคชเชียร์แล้วทำการบันทึกข้อมูลค่าบริการต่างๆ ที่ผู้มาพักได้ใช้ระหว่างที่เข้าพัก ซึ่งเป็นบริการที่สะดวกสบายและรวดเร็วแก่แขกผู้เข้าพัก

5. ระบบแผนควบคุม (CONTROL PLAN)

เป็นระบบที่อยู่ภายในห้องพัก ซึ่ง CONTROL นี้จะเป็นตัวควบคุมระบบต่างๆ ทั้งหมดภายในห้องพัก โดยแผนควบคุมที่ใช้อาจจะวางบนโต๊ะหรือจะทำติดกับหน้าโต๊ะข้างเตียงก็ได้ ส่วนประกอบของ CONTROL PLAN

1. แผนควบคุมวิทยุ ประกอบด้วย

- ปุ่มเปลี่ยนคลื่น
- ปุ่มหรี - เร่งเสียง
- ปุ่มปิด - เปิดวิทยุ

2. แผนนาฬิกาบอกเวลา ซึ่งสามารถตั้งเวลาปลุกได้

3. แผนควบคุมไฟฟ้าภายในห้องในจุดต่างๆ เช่น ENTRANCE, BEDROOM, LIVING ROOM

4. แผนควบคุมทีวี ประกอบด้วย

- ปุ่มเปิด - ปิดทีวี
- ปุ่มเปลี่ยนช่อง
- ปุ่มหรี - เร่งเสียง

5. แผนควบคุม AIR CONDITIONING ประกอบด้วย

- ปุ่มเปิด - ปิดเครื่อง AIR CONDITIONING
- ปุ่มปรับระดับความเย็น

6. แผนควบคุมการบริการ เช่น DO NOT DISTURB เมื่อกดปุ่มนี้ไฟ

สัญญาณที่ติดไว้หน้าห้องจะสว่างขึ้นเมื่อแม่บ้านเห็นก็จะเข้ามาทำความสะอาด

2.9 ข้อมูลที่มีอิทธิพลต่อการออกแบบ จิตวิทยาการใช้สี

สีทุกสีมีอิทธิพลต่อจิตใจมนุษย์มาก เพราะสามารถกระตุ้นให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น ชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า ซึ่งการออกแบบตกแต่งภายในนั้นจำเป็นต้องให้สีที่มีความสัมพันธ์ตามหน้าที่ ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆ ทำให้มีประสิทธิผลมากขึ้น และบางเวลาก็ยังช่วยแก้ความรู้สึกที่บกพร่องต่างๆได้ เช่นการใช้สีที่ให้ความรู้สึกสนุกสนาน ตื่นเต้น อบอุ่น ได้ตามต้องการ

2.9.1 จิตวิทยาในการเลือกผ้าและสี

ในการเลือกชนิดและสีของผ้ามาควรคำนึงถึงสีสัน ลวดลายว่าเหมาะสมกับบรรยากาศและสภาพแวดล้อมนั้นหรือไม่ การจัดโดยไม่พิจารณาถึงแวดล้อมนั้นอาจทำให้ผลงานออกแบบนั้นผิดเป้าหมายได้ พอที่จะแยกความรู้สึกที่ได้จากการตกแต่งผ้าชนิดต่าง ดังนี้

1. ผ้าไหม ให้ความรู้สึกมีพิธีรีตอง เป็นระเบียบให้ความสง่างามแก่สถานที่
2. ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหรูหรา พุ่มเพื่อย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
3. ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกอบอุ่น เป็นกันเอง สนุกสนาน
4. ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกโปร่งสบาย โรแมนติก
5. ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกน่ารัก โรแมนติก
6. วัสดุบางชนิดบาง ให้ความรู้สึกแข็งแรง ชิงชัง เป็นทางการ น่าเชื่อถือ
7. ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ สบาย

นอกจากนี้เนื้อผ้ายังมีอิทธิพลให้ความรู้สึกด้วย

1. ผ้าเนื้อหยาบ ให้ความรู้สึกหนักแน่น มีความเป็นพิเศษ สำหรับใช้ในห้องขนาดเล็กจะรู้สึกอึดอัด ควรใช้ในห้องขนาดใหญ่
2. ผ้าเนื้อเรียบ ให้ความรู้สึกเบา ผ่อนคลาย เหมาะกับห้องขนาดเล็กๆแคบๆ

2.9.2 จิตวิทยาการใช้สี

ตัวอย่างสีที่มีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึก ลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว แข็งแรงมีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึก สะอาด บริสุทธิ์ เปิดเผย
- สีแสด ให้ความรู้สึก ตื่นเต้น เร้าใจ สนุกสนาน อันตราย อบอุ่น
- สีเหลือง ให้ความรู้สึก เปรี๊ยะ ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง มั่นคง
- สีแดง ให้ความรู้สึก สมบูรณ์ สวย ความสุข คื้อร้อน แรงกล้า ทำทาย

- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึก สุภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม สึกกลับ
- สีเขียว ให้ความรู้สึก ร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

2.9.3 อิทธิพลของสีต่อการออกแบบตกแต่งภายใน

ปัจจุบันนี้ สิ่งที่มีอิทธิพลและควรคำนึงในการออกแบบตกแต่งภายใน คือ การใช้สี สีจะช่วยเพิ่มความงามให้กับส่วนต่างๆภายในอาคาร ส่วนใดที่มีความสว่างน้อยสีก็สามารถช่วยให้ส่วนนั้นสว่างขึ้นได้ แต่ในขณะที่เดียวกันการใช้สีที่ไม่เหมาะสมก็อาจจะทำให้คุณค่าของงานนั้นลดลงไป สีจึงมีอิทธิพลในการให้ความรู้สึกอย่างมาก นับตั้งแต่เครื่องใช้ เครื่องประดับตลอดจนถึงที่อยู่อาศัย ด้วยเหตุนี้สีจึงนับว่าเป็นส่วนสำคัญที่ขาดไม่ได้

การใช้สีในการตกแต่งภายในของตัวอาคาร จะต้องศึกษาค้นคว้าว่ามีความเหมาะสมเพียงใด เพื่อที่จะได้ผลงานที่ออกมาสวยงาม มีคุณค่า เหมาะสมกับอาคารและประโยชน์ใช้สอยมากที่สุด

สีที่ใช้ในการตกแต่งภายในส่วนต่างๆของโรงแรม

โถงต้อนรับ

เป็นสถานที่ที่มีคนชุมนุมมาก ดังนั้นสีที่ใช้จึงเป็นสีที่อบอุ่นและเบิกบานใจ นอกจากนี้จะมีการเพิ่มลายลงไปบ้างเพื่อให้ดูงามยิ่งขึ้น

ห้องทำงาน

ใช้เป็นที่ทำงานในเวลากลางวันเป็นส่วนมาก อาจจะใช้สีที่มีเนื้อสีเข้มข้นกว่าสีสำหรับห้องนอน โดยทั่วไปเราจะรู้สึกเบื่อหน่ายในสีเข้มและสดใส ฉะนั้นสีที่ใช้จึงเป็นสีที่อ่อนพอดู และถ้าห้องนั้นทำให้เกิดความรู้สึกเบื่อหน่ายซ้ำซาก สีสดใสในโทนอุ่นจะให้ความรู้สึกกระปรี้กระเปร่าได้ง่าย

ห้องรับแขก

โดยห้องรับแขกเป็นที่สนทนาปราศรัย รับแขก สีที่ใช้ควรเป็นสีที่เหมาะสมแก่การจะทำให้จิตใจเบิกบาน ไม่ควรใช้สีที่รุนแรง หลายสี เพราะจะทำให้รู้สึกวุ่นวาย สีที่เหมาะสมสำหรับห้องรับแขก เช่น สีส้มอ่อนๆ ใช้สำหรับผนัง ใช้สีครามหรือสีม่วงอมน้ำตาลเข้มสำหรับพรม ส้มแก่สำหรับโต๊ะ ผ้าปูเก้าอี้ เป็นต้น สิ่งตกแต่งเล็กๆน้อยๆใช้สีส้มแดง เมื่อรวมกันทั้งห้องจะรู้สึกเด่นสง่า

ห้องอาหาร

เป็นห้องซึ่งใช้เฉพาะเวลารับประทานอาหาร ต้องการบรรยากาศที่สะอาด สดใส สบายตา สีที่ใช้อาจเป็นสีเหลืองอ่อน หรือสีครีม สำหรับผนังไม่ควรใช้สีมืดครึ้มเพราะจะทำให้เกิดความรู้สึกเศร้า ไม่ชวนรับประทานอาหาร แต่ถ้าใช้ผนังสีอ่อน สดใส จะน่ารับประทาน ตกแต่ง

2.10 การศึกษาวัสดุที่นำมาใช้ในการออกแบบตกแต่ง

การเลือกใช้วัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายในโครงการ โรงแรม นั้นควรเลือกใช้วัสดุที่เหมาะสมสวยงามดูภูมิฐานแต่ในขณะเดียวกันก็ควรใช้ให้เหมาะสมกับแต่ละส่วนของโรงแรมด้วย

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง

ประเภท	คุณสมบัติ						ขนาด	การใช้งาน
	ดูดีมีเสียง	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความร้อน	กันความร้อน	ทนการขีดข่วน		
วัสดุทั่วไป								
1. หินเกสติกซ์คัมมัน		●	●				หนา 5/8 – 3/4 นิ้ว ความกว้างไม่ควรมากกว่า 3.60 ม.	บันไดภายนอกทั่วไป, ห้องน้ำ, โถงทางเข้า, งานที่ทนทานมาก
2. กระเบื้อง		●	●	●	●		จัตุรัส x4, 6 x 6, 8 x 8, 9 x 9, 12 x 12 นิ้ว หกเหลี่ยม, แปดเหลี่ยม ความหนา 3/4, 1 1/4, 1 1/8, 1 1/2, 2 นิ้ว	ใช้งานหนักมาก ๆ อาคารพักอาศัย, ครั้ว, ห้องน้ำในบริเวณที่ต้องการทนต่อความทนทาน ทนต่อดินฟ้าอากาศ ทนต่อการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. กระเบื้อง เซรามิก เคลือบมัน		•	•			•	3 x 3, 4 x 4, 4 ½, 6 x 6, 10 x 10, 12 x 12 นิ้ว หนา ¾ นิ้ว ½ นิ้ว ¼ นิ้ว	ใช้ในที่ที่ต้องการ รักษาความ เหมาะสมต่อ สภาพดินฟ้า อากาศ และทนต่อ ไอน้ำเค็มได้ดี มี หลายแบบ ต้อง คำนึงถึงความ เหมาะสมในการ ใช้งาน
--------------------------------------	--	---	---	--	--	---	---	--



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)

ประเภท	คุณสมบัติ						ขนาด	การใช้งาน
	ดูดซับเสียง	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความชื้น	กันความร้อน	ทนการขีดข่วน		
4. กระเบื้อง หินอ่อน							มีขนาดต่าง ๆ ให้ เลือกมากมาย ความหนา ¼ - 1 นิ้ว	เป็นหินที่ทนทาน ต่อความสกปรก ได้ดี ทนต่อ สารเคมีได้บ้าง หินอ่อนมีค่าใน ด้านความงาม มากกว่าหิน ประเภทอื่น มีสีให้ เลือกตามความ เหมาะสม เช่น ขาว เทา ชมพู เขียว เนออน้ำตาล ไม่เก็บ เสียง หรุหระ และ มีผิวดูสวยงาม
5. แผ่นหิน ธรรมชาติ							มีขนาดต่าง ๆ ให้ เลือกมากมาย ความหนา 1 ½ - 2 นิ้ว	งานหนัก งาน ตกแต่ง
6. กระเบื้องหิน เกล็ดขัด							มีหลายขนาดให้ เลือกมากมาย ผิว ที่เป็นเกล็ดควรถ หนาอย่างน้อย ½ นิ้ว	งานปานกลาง งาน หนักการรักษาง่าย ดูเรียบร้อย ใช้เมื่อ ไม่ต้องการความ เงียบน้ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)

ประเภท	คุณสมบัติ						ขนาด	การใช้งาน
	ดูดซึมเสียง	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความร้อน	กันความร้อน	ทนการขีดข่วน		
7. วัสดุพื้นพวกลไม้คอร์ก	•		•				30-70 นิ้ว กว้าง 6 นิ้ว (ชนิดแผ่น 4-12 นิ้ว รูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส 36x12 นิ้ว	ใช้งานหนักปานกลางอาคารทำงานเล็ก ๆ บ้านพักอาศัย
8. แผ่นพีวีซี		•	•	•			กว้าง 3, 4, 6 นิ้ว ความหนา $1\frac{1}{8}$ - $1\frac{1}{4}$ นิ้ว	ใช้งานหนักปานกลาง
9. แผ่นยางธรรมชาติ	•	•	•	•			กว้าง 3x6 นิ้ว ความหนา $1/8$, $3/16$ นิ้ว, $1/4$ นิ้ว ชนิดของร่องหนาอีก $1/8$ - $3/16$ นิ้ว	อาคารที่ต้องการความเงียบทนทาน
10. พรอม	•						มี 2 ชนิด คือ - พรอมผืนใหญ่ที่ใช้ปูเต็มห้องหรือพื้นที่ - พรอมผืนเล็ก ๆ มีขนาด 9x12, 5x7, 4x6, 2x3 นิ้ว	สถานที่ต้องการความทึบหรือห้องที่ต้องการเก็บเสียงป้องกันเสียงสะท้อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานคกแต่ง (ต่อ)

ประเภท	คุณสมบัติ						ขนาด	การใช้งาน
	ดูซึมเสียง	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความร้อน	กันความร้อน	ทนการขีดข่วน		
11. กระเบื้องยาง	•		•				6-48 นิ้ว เป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส 9x9 นิ้ว ความหนา $\frac{1}{8}$ นิ้ว,	ใช้งานปานกลาง ต้องการความเงียบ
12. พื้นไม้		•	•		•		มีหลายขนาด เลือกใช้ตามความเหมาะสมของงาน	ใช้ตามความเหมาะสมของสถานที่
วัสดุที่ใช้ทำผนังหรือกำแพง								
1. ผนังหรือกำแพงอิฐ		•			•			ใช้ทั้งภายในและภายนอก
2. ผนังหรือกำแพงก้อนกลวงและอิฐ		•			•		ความหนาของก้อน $3\frac{2}{8}$ นิ้ว และ $5\frac{1}{4}$ นิ้ว $7\frac{1}{4}$ นิ้ว, $11\frac{1}{4}$ นิ้ว	ใช้ได้ทั้งภายนอกและภายในสามารถใช้เป็นช่องแสงเพื่อรับแสงจากภายนอกได้
3. ผนังกำแพงหิน		•			•			ใช้ได้กับบางสถานที่ เพราะมีผลกระทบในหลายด้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)

ประเภท	คุณสมบัติ						ขนาด	การใช้งาน
	ดูริมเสียง	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความชื้น	กันความร้อน	ทนการขีดข่วน		
4. ผนังเส้นใย	•				•		12, 18, 24 นิ้ว รูปทรงสี่เหลี่ยม ความหนา $\frac{3}{8}$, $\frac{3}{4}$, $\frac{7}{8}$ นิ้ว ถ้าแผ่น ยาว 2x8, 2x6 นิ้ว หนา $\frac{3}{16}$ - $1\frac{1}{4}$ นิ้ว	ใช้ในส่วนที่ต้อง การการปรับเปลี่ยน สามารถเคลื่อนย้าย ได้
5. ผนังซีบอร์ด		•		•			4x8 ฟุต	
6. ผนังแผ่น อาร์คบอร์ด	•			•	•			ใช้เป็นผนังบุ ทำ ป้ายทำเฟอร์นิเจอร์
7. แผ่นแอสเบสตอสเมนต์	•		•	•	•	•	4x8, 4x6 ฟุต พก เก็บเสียงได้ 12, 16, 18, 24 นิ้ว เป็นสี่เหลี่ยม ความหนา $\frac{3}{16}$, $\frac{1}{4}$, $\frac{3}{4}$ นิ้ว พกเก็บ เสียงได้ $\frac{1}{2}$, $\frac{5}{4}$ - 10 นิ้ว	
8. กระดาษชาน อ้อย	•			•	•		4x8, 4x6, 4x10, 4x12 ฟุต	ส่วนใหญ่ใช้กับ ห้องประชุมหรือ ห้องที่ต้องการเก็บ เสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.20 แสดงคุณสมบัติของวัสดุที่ใช้ในงานตกแต่ง (ต่อ)

ประเภท	คุณสมบัติ					ขนาด	การใช้งาน
	ดูดีมีเงางาม	ทนทาน	ทำความสะอาดง่าย	ทนความชื้น	กันความร้อน		
9. เซลโลกรีต (ไฮไม้อัด)	●					1.00x2.00ม. ความหนา ½, ¾, 1 ½ 2, 3 นิ้ว	ใช้ทำผนัง
10. เซฟวิ่งบอร์ด				●	●	4x8 ฟุต	ทาสีต้องรองพื้นด้วยแล็กเกอร์เพื่อประหยัดสี
11. แอสตุติกบอร์ด	●				●	0.60x0.60, 0.60x1.20, 0.60x2.40 ม. ความหนา 10 ซม.	ผนังกันห้องคนตรี ประชุม อัดเสียง โรงภาพยนตร์ โดยออกแบบกับโครงไม้
วัสดุตกแต่งผนังและเพดาน							
1. วอลเปเปอร์	●		●				ใช้ตามลวดลายเหมาะสมสำหรับสถานที่ที่ต้องการความสวยงาม
2. กระเบื้องเซรามิก		●	●		●	มีหลายขนาด	ใช้กับผนังทั่วไปที่ไม่ต้องการความหยาบมากนัก
3. พลาสติก			●			4x8, 4x10, 4x12 ฟุต	ผนังที่ต้องการตกแต่ง
4. วัสดุพวกโลหะ		●	●		●		ใช้กรุผนัง, เสา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.21 แสดงคุณสมบัติของสีชนิดทาและพ่น

	ประเภท	คุณสมบัติ	การใช้งาน	สี
สีชนิดทา	สีน้ำชนิดค้ำน	สีทาแล้วไม่เป็นเงา	เหมาะสำหรับทาผนังและเพดานภายใน	สีให้เลือกมากมาย
	สีชนิดน้ำมัน	สีที่ทาแล้วเป็นเงา	ใช้ในที่ถูกรับต้องบ่อย ๆ เช่น ขอบประตู หน้าต่าง	
	สีพลาสติกธรรมดาและสีฝุ่น	ใช้ทาชั่วคราว เฉพาะงานออกบ้าน เบื้อง่าย	ใช้ทาชั่วคราว ใช้รองพื้น	
สีชนิดพ่น	สีพ่น แชนด์เท็กซ์ หรือ เอ็กซ์ - ไพร์ - เท็กซ์	ช่วยลดเสียงสะท้อน กันความชื้น ทดแดด ทนฝน ไม่หลุดลอก ปัญหาเรื่องรอยแตก	พ่นฝ้า ผนังภายในอาคาร ยังกังเป็นรอยต่อกระเบื้อง แผ่นเรียบ เมื่อพ่นสีแล้ว ทำให้ไม่เห็นรอยต่อ	
	พ่นสีอีพ็อกซีเท็กซ์ บอรัมเท็กซ์	มีความคงทนต่อแดด ฝน ป้องกันรา ตะไคร่น้ำ รักษาผิวปูน	มีทั้งชนิดภายในและถูกกึ่งใช้พ่นได้ทั้งภายในและภายนอก	
	สีพ่นลูกนำทเท็กซ์ โซลิดเท็กซ์	ประกอบด้วยวัสดุทนไฟ ทนความร้อนเก็บเสียง	เหมาะสมที่จะใช้กับห้องครัวหรือส่วนที่	
	สีพ่นดูราเท็กซ์	เป็นสีแฟนซี ทนแดด ทนฝน ไม่ล่อนง่าย	ใช้ได้ทั้งภายในและภายนอก	
	สีพ่นมิวรัสเท็กซ์	ประกอบด้วยเคมี วัสดุทนไฟในพลาสติก	ใช้ในส่วนที่มีเตาไฟ โรงงานที่ร้อน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.11 ศึกษาโครงการเปรียบเทียบจากสถานที่ยี่จริง

วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

1. เพื่อศึกษาโรงแรมที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า โรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลาปูน เขาหลัก ในด้านการบริการ, กลุ่มลูกค้า นักธุรกิจ นักท่องเที่ยว รวมถึงไปถึงลักษณะการตกแต่ง

2. เพื่อศึกษาลักษณะที่มาของการออกแบบ โรงแรมที่มีขนาดใกล้เคียงหรือมีมาตรฐานที่ดีกว่า เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ

3. เพื่อศึกษาข้อดี – ข้อเสีย ตลอดจนวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง เพื่อเป็นแนวทางในการสร้างแนวความคิด ในการออกแบบตกแต่ง โครงการที่กำลังศึกษา

เหตุผลในการเลือกโครงการเปรียบเทียบเพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและองค์ประกอบภายในโรงแรม เพื่อนำมา สรุปหาแนวทางในการออกแบบ โดยเลือกเอาโครงการเปรียบเทียบ

ดังนี้ คือ

1.โรงแรม ระยอง รีสอร์ท

ส่วนที่ทำการศึกษา

- | | |
|---------------------|-----------------|
| 1.โถงล็อบบี้ | (LOBBY HALL) |
| 2. ห้องจัดเลี้ยง | (BANQUET) |
| 3.ห้องอาหาร | (RESTAURENT) |
| 4. ห้องประชุมสัมมนา | (SIMENAR ROOM) |
| 5. ห้องพัก | (GUEST ROOM) |
| 6. สระว่ายน้ำ | (SWIMMING POOL) |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ภูเก็ตแอนด์ โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท

ส่วนที่ทำการศึกษา

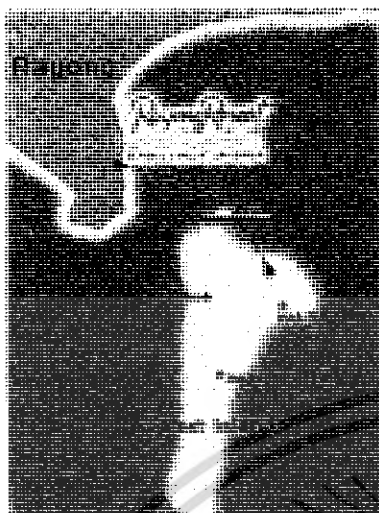
1. โถงล็อบบี้ (LOBBY HALL)
2. ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE)
3. คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)
4. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)
6. โถงลิฟต์ (HALL LIFT)
7. ห้องพัก (GUEST ROOM)
3. โรงแรมดุสิต รีสอร์ท พัทยา

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. โถงล็อบบี้ (LOBBY HALL)
2. ห้องอาหาร (RESTAURENT)
3. ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET)
4. โถงลิฟต์ (HALL LIFT)
6. ห้องพัก (GUEST ROOM)
7. ส่วนสปา (SPA)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. โรงแรมระยองรีสอร์ท (RAYONG RESORT)



ภาพที่ 2.28 แผนที่ระยองรีสอร์ท



ภาพที่ 2.29 แสดงสถานที่ตั้งของโรงแรม

วัตถุประสงค์การศึกษาโครงการ

1. สถานที่ตั้งอยู่ใกล้เคียงกับโครงการ
2. มีลักษณะแนวความคิดในการออกแบบที่น่าสนใจ

ที่ตั้งโครงการ

186 หมู่ 1 ตำบลเพ อำเภอเมือง จังหวัดระยอง 21160

ประเภทโครงการ

โรงแรมตากอากาศ

ลักษณะของโครงการ

โรงแรมระยองรีสอร์ท (เป็นโรงแรมที่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้มาพักผ่อนได้ในครบทุกอารมณ์สัมผัสเพราะโดดเด่นด้วยนโยบาย 3 คอนเซ็ปต์หลัก มีไอเดียว่าต้องการจะนำเสนอแนวทางปรนนิบัติความรู้สึกของทุกคนให้มีความสุขเต็มที่ตั้งแต่ก้าวแรกที่มาเยือนโรงแรมรีสอร์ทแห่งนี้

สัมผัสแรกกับ Unique Design Concept ความแตกต่างในบรรยากาศที่ไม่ซ้ำแบบใครบนหาดส่วนตัว อยู่ที่ความเป็นเอกลักษณ์ของการออกแบบ ต้องการให้มีความเรียบง่ายแนว Minimalist จึงมีการนำเอาเสน่ห์ของความเป็นกลิ่นไอตะวันออกมาใช้ผสมผสานกับความเป็นไทยสไตล์ท้องถิ่นเพื่อให้ได้มาซึ่งความงามอย่างลงตัว การสั่งทำเฟอร์นิเจอร์ไม้แบบสีพื้นเรียบจัดวางให้ลงตัวกันดีกับวัสดุผ้าไทยสีขาวสะอาดที่ใช้ภายในห้อง รวมทั้งในส่วนของอุปกรณ์อำนวยความสะดวกภายในห้องน้ำด้วย ความสบายในวันพักผ่อนด้วยห้องพักที่มีเพียง 169 ห้อง จึงให้ความเป็นส่วนตัวกับการพักผ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แห่งนี้ได้ติดตั้งระบบการนำเอาความร้อนที่เกิดจากการทำงานของเครื่องปรับอากาศมาใช้ผลิตน้ำร้อน แจกจ่ายไปตามห้องพัก ยังตอกย้ำด้วยความทันสมัย มีระบบอินเทอร์เน็ตไร้สาย ให้คุณไม่พลาดทุกการติดต่อเพียงปลายนิ้วสัมผัสและมีเครื่องเสียงที่สมบูรณ์แบบที่เหมาะกับการจัดเลี้ยงและสัมมนาอันเป็นหมู่คณะในห้องจัดเลี้ยงที่ตกแต่งไว้อย่างดี

สัมผัสที่สาม Be yourself concept เป็นการใส่ใจรายละเอียดกับความชอบส่วนตัวของแขกผู้มาพักผ่อนอย่างพิเศษที่สุดไม่ว่าจะเป็นความต้องการดอกไม้เช็ดไว้ในห้องพัก การเติมความหอมปลุกเร้าอารมณ์ สร้างสรรค์จิตใจให้เบิกบานด้วยเทียนหอมหรือน้ำมันระเหย

นอกจากนี้ยังมีอาหารทะเลสดหวานอร่อย ที่ห้องอาหารที่มีไว้บริการทั้ง 3 ที่ คือ

1. Cangriw restaurent
2. Captain restaurent
3. Kalase restaurent
4. Lamtan restaurent

ขอบเขตของโครงการ

- Lobby Hall
- Cangriw restaurent
- Captain restaurent
- Kalase restaurent
- Lamtan restaurent
- Guest room
- Swimming pool

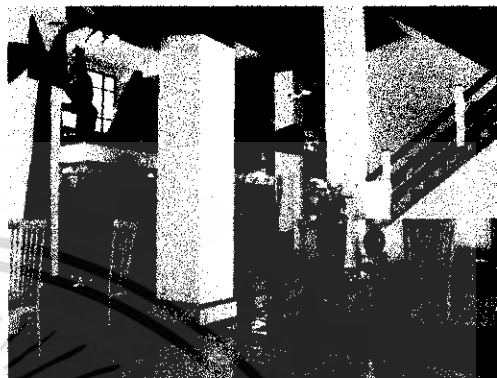
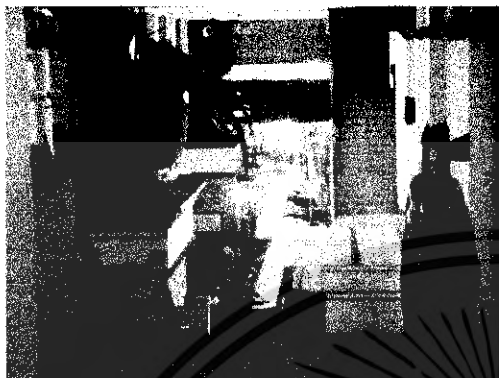
ขอบเขตในการศึกษาหาข้อมูล

- Lobby Hall
- The main restaurant
- Balloom
- Guest room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. Lobby Hall

ส่วน Lobby hall ตั้งอยู่บริเวณอาคารหลักซึ่งจะอยู่ด้านหน้าทางเข้า ติดกับร้านอาหาร
ตัวอาคารสามารถจะแยกไปส่วนต่างๆได้



ภาพที่ 2.30 แสดงส่วนเคาน์เตอร์ Reception

ภาพที่ 2.31 แสดงบรรยากาศบริเวณ Lobby Hall

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

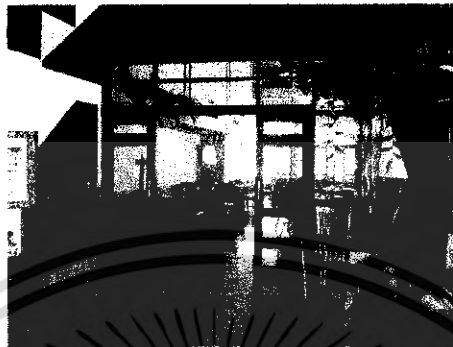
ตารางที่ 2.22 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน Lobby Hall โรงแรมระยองรีสอร์ท (RAYONG RESORT)

ส่วนศึกษา	ส่วน Lobby Hall
1. ศึกษาลักษณะอาคาร	ส่วนนี้จะอยู่บริเวณชั้นที่ 1 ของอาคาร เป็นส่วนที่เชื่อมต่อกับส่วนต่างๆของโครงการ จะอยู่ติดกับ The main restaurant โครงสร้างอาคารเป็น ค.ส.ล.
2. การศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	การจัดวางผังจะเน้นความต่อเนื่องกันและเป็นสัดส่วน
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	ลักษณะการตกแต่งจะเป็นแบบ เรียบง่ายแนว Minimalist จึงมีการนำเอาเสน่ห์ของความเป็นกลิ่นไอตะวันตก มาใช้ผสมผสานกับความเป็นไทยสไตล์ท้องถิ่น
3.1 การใช้สี	โดยส่วนใหญ่ใช้สีขาว และสีดำ และไม้
3.2 แสงสว่าง	<ul style="list-style-type: none"> - แสงประดิษฐ์จากกล่องไฟบริเวณเสา - แสงประดิษฐ์จากไฟ จากฝ้าเพดาน - แสงจากธรรมชาติในเวลากลางวัน
3.3 วัสดุ	<p>เลือกใช้วัสดุที่กลมกลืนกับธรรมชาติไม่เป็นสนิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้น กระเบื้องดินเผา กระเบื้องดินเผาลำปาง - ผนังคอนกรีตสีขาว - ยิปซัมบอร์ด และครอบเป็นร่องกว้าง 20 ซม.ซ่อนไฟ
3.4 เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่เป็นสีน้ำตาล รูปทรงเรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. The main restaurant

อยู่บริเวณชั้นที่ 1 ใกล้กับ Lobby hall ภายในร้านจะตกแต่งแบบ สไตล์ ตะวันตก ผสมผสานกับการตกแต่งแบบไทย เปิดให้บริการตั้งแต่เวลา 12.00 น. - 24.00 น. ให้บริการ คำนอาหารไทยและอาหารนานาชาติและอาหารทะเล



ภาพที่ 2.32 แสดงบรรยากาศบริเวณทางเข้า

The main restaurant



ภาพที่ 2.33 แสดงบรรยากาศบริเวณภายใน

The main restaurant

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2. 23 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วน The main restaurant โรงแรมระยองรีสอร์ท
(RAYONG RESORT)

ส่วนศึกษา	ส่วน The main restaurant
1. ศึกษาลักษณะอาคาร	ส่วนนี้จะอยู่บริเวณชั้นที่ 1 ของอาคาร จะอยู่ติดกับ Lobby hall และ ห้องอาหารอิตาลี โครงสร้างอาคาร เป็น ค.ส.ล.
2. การศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	มีชุดรับประทานอาหาร 2 ที่นั่ง, 4 ที่นั่ง ,6 ที่นั่ง, อยู่โดยรอบ
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	ลักษณะการตกแต่งจะเป็นแบบ เรียบง่ายแนว Minimalist จึงมีการนำเอาเสน่ห์ของความเป็นกลิ่นไอ ตะวันออกมาใช้ผสมผสานกับความเป็นไทยสไตล์ท้องถิ่น
3.1 การใช้สี	โดยส่วนใหญ่ใช้สีขาว สีดำ และสีแดง
3.2 แสงสว่าง	<ul style="list-style-type: none"> - แสงประดิษฐ์จากโคมไฟบริเวณแคนเตอร์ - แสงประดิษฐ์จากไฟดาวไลท์ - แสงจากธรรมชาติในเวลากลางวัน
3.3 วัสดุ	<p>เลือกใช้วัสดุที่กลมกลืนกับธรรมชาติไม่เป็นสนิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้นกระเบื้องดินเผา - ผนังคอนกรีตสีขาว - ยิปซัมบอร์ดทำสีขาว
3.4 เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่เป็นสีน้ำตาลเข้ม-ดำ รูปทรงเรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ส่วนห้อง Ballroom

โรงแรมระยองรีสอร์ท มีห้องประชุมสัมมนา ห้องจัดเลี้ยงรูปแบบต่างๆกันเพื่อรองรับการสัมมนาหรือจัดเลี้ยงสังสรรค์ ห้องประชุมสัมมนาเป็นอาคารที่แยกตัวออกจากตัวโรงแรมอย่างเป็นสัดส่วนสามารถรองรับผู้เข้าประชุมสัมมนาได้วัตถุประสงค์ของการจัดประชุมสัมมนาและจัดเลี้ยงทุกชนิด



ภาพที่ 2.34 แสดงเวทีส่วนหน้าห้อง Ballroom (ห้องบ้านเพแกรนด์ บอลรูม)



ภาพที่ 2.35 แสดงบรรยากาศภายในห้อง Ballroom (ห้องทรายแก้ว)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

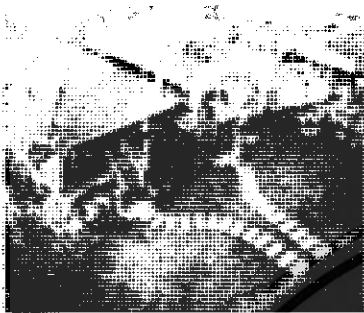
ตารางที่ 2.24 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้อง Balloom โรงแรม ระยองรีสอร์ท
(RAYONG RESORT)

ส่วนศึกษา	ส่วนห้อง Balloom
1. ศึกษาลักษณะอาคาร	ส่วนนี้จะเป็นอาคารที่แยกตัวออกจากอาคารหลัก ติดกับสระว่ายน้ำ และ ชายหาด โครงสร้างอาคารเป็น ค.ส.ล.
2. การศึกษาลักษณะการจัดวางผัง	การจัดวางผังเป็นเก้าอี้ประชุมวางเรียงกันทั้งห้อง ด้านหน้าเป็นเวที
3. การศึกษาลักษณะการตกแต่ง	ลักษณะการตกแต่งจะเป็นแบบเรียบง่าย
3.1 การใช้สี	โดยส่วนใหญ่ใช้สีขาว และเขียว
3.2 แสงสว่าง	<ul style="list-style-type: none"> - แสงประดิษฐ์จากโคมไฟบริเวณเคาน์เตอร์ - แสงประดิษฐ์จากไฟดาวน์ไลท์ - แสงประดิษฐ์จากไฟเวที
3. วัสดุ	<p>เลือกใช้วัสดุที่กลมกลืนกับธรรมชาติไม่เป็นสนิม</p> <ul style="list-style-type: none"> - พื้น พรม - ผ้าม่าน และ วอลส์เปเปอร์ - ยิปซัมบอร์ด และตรอปเป็นร่องกว้าง 20 ซม.ซ่อนไฟ
3.4 เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่เป็นสีครีม ไม้ รูปทรงเรียบง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ห้องนอน

บนเนื้อที่ 100 ไร่ โรงแรมระยองรีสอร์ทได้เตรียมห้องพัก169 ห้อง ทุกห้องมีระเบียง ส่วนตัวเพื่อจะได้พักผ่อนและชมวิทิวทัศน์ที่งดงาม พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกในห้องอย่างครบครัน และบริเวณโดยรอบบริเวณ มีที่พักแบบบังกะโลสำหรับแขกที่ต้องการที่จะสัมผัสธรรมชาติอย่างใกล้ชิด



ภาพที่ 2.36 ลักษณะภายนอกของบังกะโล



ภาพที่ 2.37 ลักษณะด้านหน้าของบังกะโล

ลักษณะอาคาร

ลักษณะอาคาร เป็นแบบบ้านพัก หลังคามุงด้วยกระเบื้อง ตามโครงสร้างหลังคา อาคารมีลักษณะอยู่ติดกันเป็นกลุ่มๆ

ลักษณะการจัดวางผัง

การจัดวางแปลนที่เน้นประโยชน์ใช้สอยอย่างเต็มที่ ตกแต่งสอดคล้องกับโครงการ

ลักษณะการตกแต่ง

ภายในจะตกแต่งจะตกแต่งพื้น ผนัง และเพดาน ด้วยไม้สัก โทนสีเป็นสี น้ำตาล—ขาว ตัวเฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ ฝานต่างๆ เป็นสีขาทั้งหมด พยายามเก็บซ่อนสิ่งอำนวยความสะดวกไว้ในตู้ทั้งหมด



ภาพที่ 2.38 แสดงลักษณะเตียงนอนในห้องพัก



ภาพที่ 2.39 แสดงลักษณะส่วนนั่งพักผ่อน

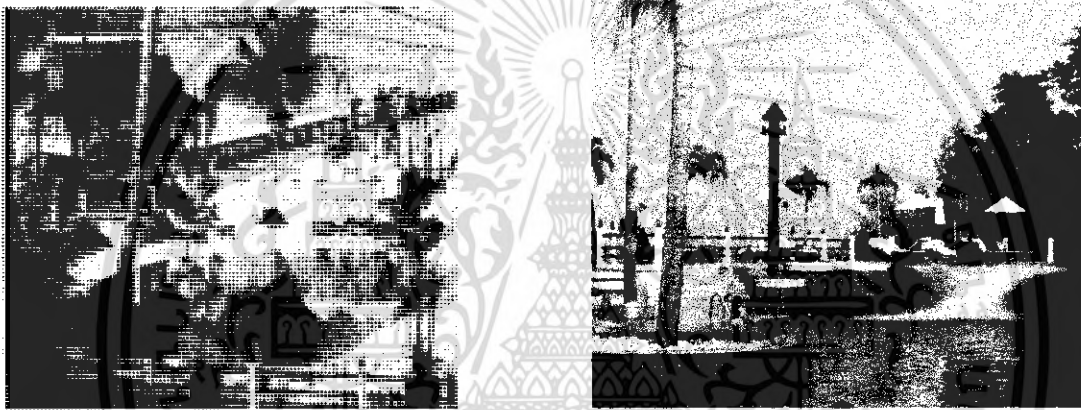
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ส่วนสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL)

ส่วนสระว่ายน้ำตั้งอยู่ข้างล่างสุดในชั้นแรก อยู่ใกล้กับทะเลส่วนด้านข้างเป็นสปา และฟิตเนต และด้านล่างของสระว่ายน้ำเป็นคับซึ่งเปิดในเวลาค่ำ โดยสามารถเดินจากตัวของ ลีอบบี้มาตามทางลง หรือเดินมาจากบ้านพัก ลักษณะของสระว่ายน้ำมีลักษณะเป็น free from ระเบียง สระจะมีชุดพักผ่อน และค็อกเทลบาร์



ภาพที่ 2.40 แสดงลักษณะส่วนบาร์น้ำ



ภาพที่ 2.41 แสดงลักษณะส่วนของสระว่ายน้ำเด็ก

ภาพที่ 2.42 แสดงลักษณะส่วนของสระว่ายน้ำผู้ใหญ่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. วัลด์แลนด์ โฮเทล แอนด์ รีสอร์ท

ที่ตั้ง

เป็นโรงแรมตากอากาศขนาดไม่ใหญ่มาก ตั้งอยู่ที่ หมู่ 5 ถ.พญา-นาเกลือ ในแหล่งชุมชนเมืองพญา จ.ชลบุรี

ลักษณะอาคาร

อาคารเป็นอาคารสูง 3 ชั้น เชื่อมต่อกัน 3 อาคาร มีสระว่ายน้ำ มีส่วน Pool Bar คอฟฟี่ช็อป และห้องอาหาร มีจำนวนห้องพักทั้งหมด 135 ห้อง แบ่งเป็น Standard Room 80 ห้อง Superior Room 48 ห้อง Superior Pool Room 2 ห้อง Boutique Suite Room 1 ห้อง Superior Suite Room 2 ห้อง Superior Pool Suite Room 2 ห้อง



รูปภาพที่ 2.42 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคาร Woodland Hotel & Resort ด้าน

ทางเข้า

ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
3. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ
4. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. โด่งลือบปี
2. คอฟฟี่ช็อป
3. ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

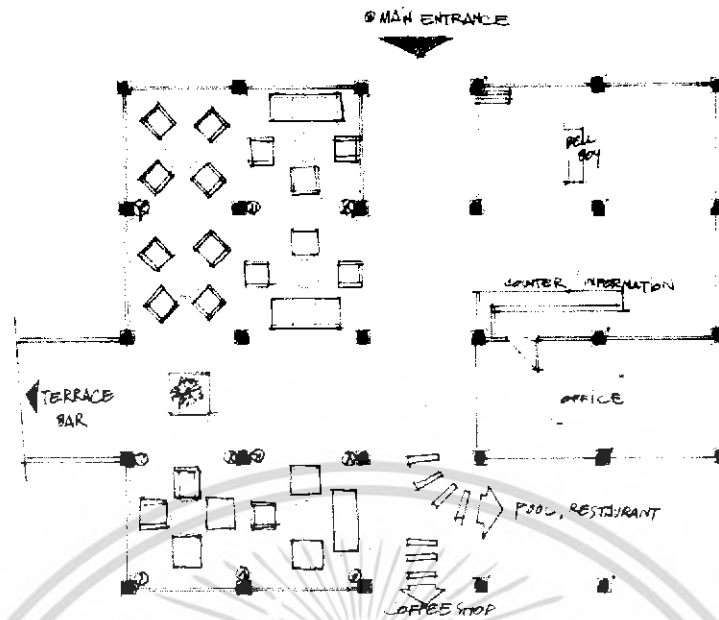
ตารางที่ 2.25 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบโรงแรม Woodland Hotel & Resort

ส่วนศึกษา	Woodland Hotel & Resort
1. ศึกษาสภาพที่ตั้งสภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่ในแหล่งชุมชนเมือง พัทยา สภาพอากาศเย็นสบาย เพราะภายในโครงการปลูกต้นไม้เป็นส่วนใหญ่
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	เป็นอาคารค.ส.ล. 3 ชั้น อาคารส่วนโถงต้อนรับเป็นลักษณะอาคารขนาดเล็กซึ่งเป็นสำนักงานส่วนหน้าและมีเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าอยู่ด้านหน้า ลักษณะเปิดโล่ง และมีโถงพักคอยอยู่บริเวณชั้นที่ 1 และกระจายไปสู่ส่วนต่างๆ
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ	นักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ มาพักมากช่วงหน้าร้อน และสะดวกต่อการจับจ่ายใช้สอย ในเมืองพัทยา
4. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ	รูปแบบการตกแต่งเป็นสไตล์ไทยมีประยุกต์บ้าง โดยผสมกับรูปแบบทรอปิคอล เน้นบรรยากาศแบบสวนไทย มีศาลาริมน้ำ และสวนโดยรอบ วัสดุการตกแต่งแบบไทยส่วนมาก รวมถึงการใช้เฟอร์นิเจอร์ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ทำการศึกษ

1. โถงล็อบบี้

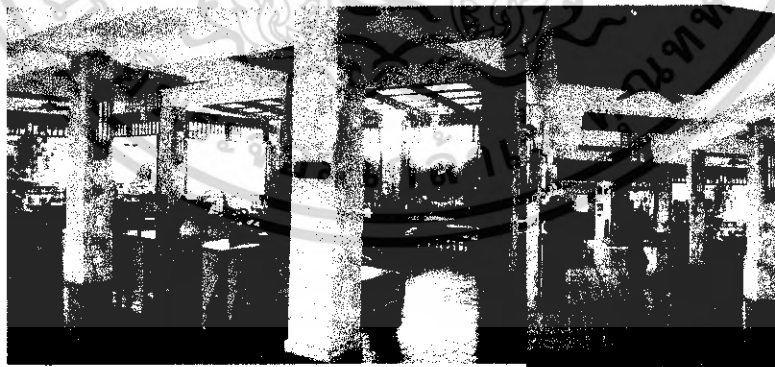


รูปภาพที่ 2.43 แสดงแปลนโถงทางเข้า และเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า



รูปภาพที่ 2.44 แสดงเคาน์เตอร์ด้านหน้าโถงล็อบบี้

Woodland Hotel & Resort



รูปภาพที่ 2.45 แสดงโถงล็อบบี้ Woodland Hotel & Resort จากด้านใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 2.46 แสดงบรรยากาศโถงทางเข้า พักคอยจุดต่างๆ

ตารางที่ 2.26 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนโถงล็อบบี้

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	โถงล็อบบี้
การใช้สี	การใช้สีเป็นสีธรรมชาติหนักไปทางสีโทนเอเชีย สีของไม้ ของอิฐ ของกระเบื้องดินเผา ซึ่งจะออกโทนน้ำตาล แดง ครีมน สร้างความอบอุ่นเป็นกันเอง และใกล้ชิดกับธรรมชาติ
แสงสว่าง	ตอนกลางวันจะได้รับแสงธรรมชาติจากค่านอกมมาก การใช้แสงมีการใช้ไฟคาวาน์ไลท์ จะใช้ในช่วงกลางคืน ในส่วนที่เป็นการตกแต่งบนผนังและเสาจะมีไฟส่องเฉพาะจุดส่องให้เกิดความโดดเด่น
วัสดุ	ใช้ไม้ในส่วนตกแต่งผนังและเฟอร์นิเจอร์ กระเบื้องเคลือบดินเผา หวาย และหินธรรมชาติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.26 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบ

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	โรงสีอบนี้
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ทั้งหมด ซึ่งเป็นรูปแบบสไตล์ไทยและบาหลี่ มีการตกแต่งประดับด้วยโองและโขนขนาดใหญ่เป็นเครื่องเคลือบดินเผา

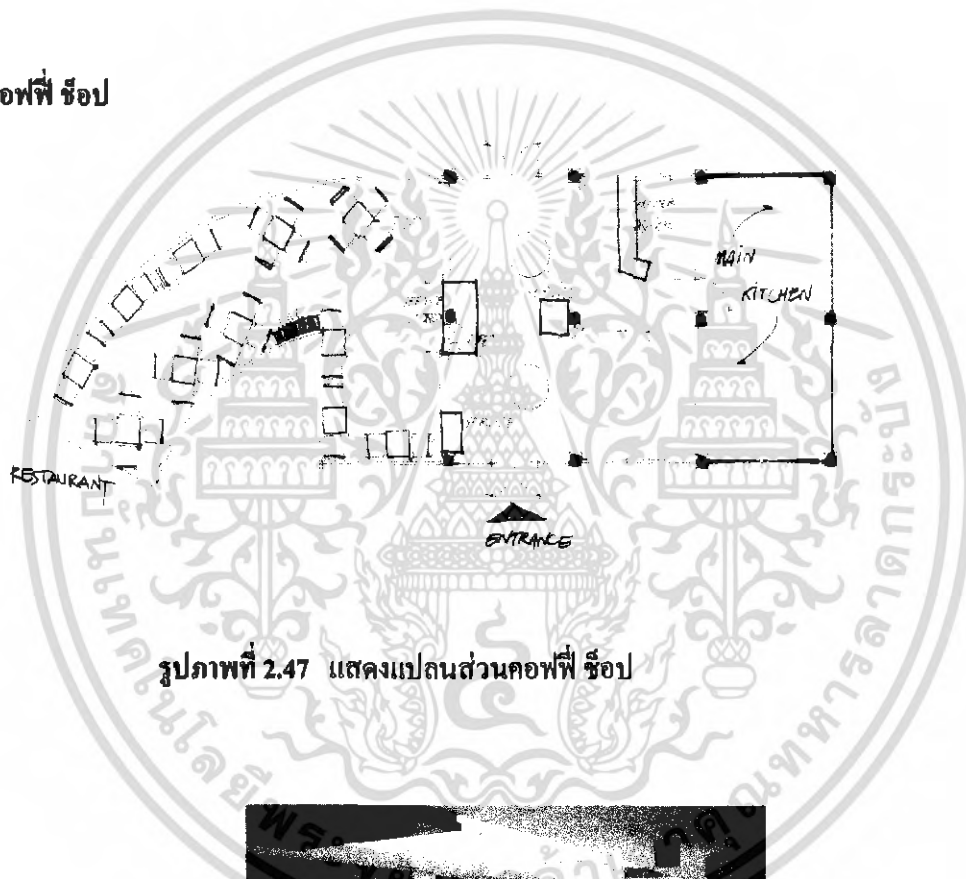
สรุป

ข้อดี - การใช้วัสดุตกแต่งส่วนใหญ่ช่วยต่อการทำความสะอาด

- มีการตกแต่งเก็บรายละเอียดในส่วนเล็กๆน้อยๆจำพวกของประดับตกแต่งต่างๆ

ข้อเสีย - ราวะระเบียบทางเข้า บังส่วนขนสัมภาระทำให้ไม่สะดวกต่อการให้บริการ

3. กอฟฟี่ ช็อป



รูปภาพที่ 2.47 แสดงแปลนส่วนคอฟฟี่ ช็อป



รูปภาพที่ 2.48 แสดงทางเข้าส่วนคอฟฟี่ช็อป Woodland Hotel & Resort

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 2.49 แสดงบรรยากาศส่วน
บริการ ในคอฟฟี่ช้อป Woodland Hotel &
Resort

ตารางที่ 2.27 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนคอฟฟี่ช้อป

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	คอฟฟี่ ช้อป
การใช้สี	สีเป็นสีธรรมชาติของไม้ หลากหลายโทนซึ่งจะออกโทนน้ำตาล แดง ครีมน สร้างความอบอุ่นเป็นกันเอง และหรูหรา
แสงสว่าง	การใช้แสงมีการใช้ไฟควาน์ไลท์ ในส่วนที่เป็นการตกแต่งบนผนังและเสาจะมีไฟส่องเฉพาะจุดส่องให้เกิดความโดดเด่น
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็น ไม้ทั้งหมด ผ้าบุจะเป็นผ้าฝ้ายสีเทาครีม มีภาชนะที่ใช้ร่วมการตกแต่งเป็นแบบพื้นเมืองทำจากดินเผา
วัสดุ	ใช้กระเบื้องดินเผาปูพื้น ในส่วนตกแต่งผนังเป็นกรอบบานและคิ้วและเฟอร์นิเจอร์เป็น ไม้ ในส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร

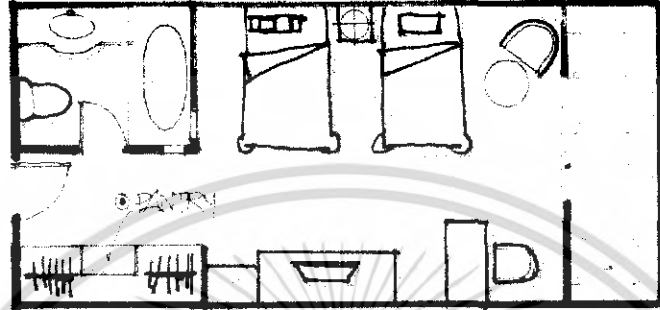
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป

- ข้อดี** - การใช้วัสดุตกแต่งส่วนใหญ่ง่ายต่อการทำความสะอาด
 - มีการตกแต่งเก็บรายละเอียดในส่วนเล็กๆน้อยๆจำพวกของประดับตกแต่งต่างๆ
- ข้อเสีย** - มีจำนวนที่นั่งน้อยไป

3. ห้องพัก

Superior Room



รูปภาพที่ 2.50 แสดงแปลนห้องพัก Superior Room



รูปภาพที่ 2.51 แสดงทางเข้าห้อง Superior Room Woodland Hotel & Resort



รูปภาพที่ 2.52 แสดงส่วนพักผ่อนและโต๊ะทำงานของห้องพัก Superior Room Woodland Hotel & Resort

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**รูปภาพที่ 2.53 แสดงการตกแต่งส่วนผนัง
อ่าง Jacuzzi ของห้องน้ำ**



**รูปภาพที่ 2.54 แสดงรายละเอียดส่วนต่างๆภายในห้องน้ำของ
ห้องพัก Superior Room Woodland Hotel & Resort**

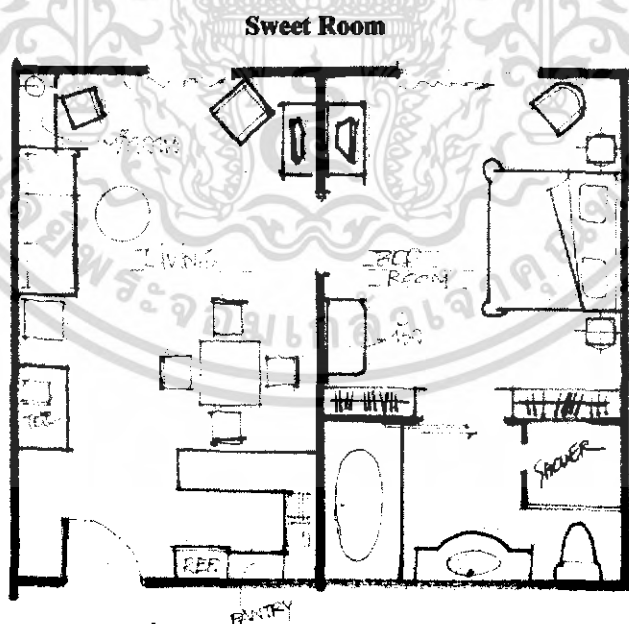
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.28 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้องพัก Superior Room

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	Superior Room
การใช้สี	สีเป็นสีธรรมชาติของไม้ หลากหลายโทนซึ่งจะออกโทนน้ำตาล - แดง ครีมน และเขียว สร้างความค่อนองธรรมชาติจากค่านอก
แสงสว่าง	การใช้แสงมีการใช้ไฟควานีไลท์ บางส่วนเป็นไฟเฉพาะจุดส่องเพื่อเน้นการใช้สอยส่วนนั้นๆ
วัสดุ	ใช้ไม้ในส่วนตกแต่งผนังเป็นกรอบบานและคิ้ว และเฟอร์นิเจอร์ พื้นกระเบื้องดินเผา ปูด้วยพรมผ้าปูเป็นผ้าฝ้ายสีครีมซ้อนสองชั้น
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ทั้งหมด มีทั้งเป็นแบบติดตายและลอยคิ้ว

สรุป

- ข้อดี - มีการใช้โทนสีเหมาะกับการพักผ่อน
- มีการตกแต่งเก็บรายละเอียดในส่วนเล็กน้อยๆจำพวกของประดับตกแต่งต่างๆ



รูปภาพที่ 2.55 แสดงแปลนห้องพักแบบ Sweet Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 2.56 แสดงการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ส่วนรับประทานอาหาร

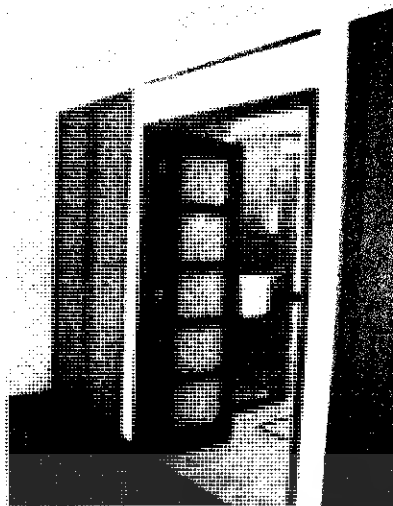


รูปภาพที่ 2.57 แสดงบรรยากาศส่วน
พักผ่อนของห้องพัก Sweet Room



รูปภาพที่ 2.58 แสดงบรรยากาศส่วนห้องนอนของห้องพัก Sweet Room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 2.59 แสดงส่วนทางเข้า
ห้องน้ำด้านข้างเป็นตู้เสื้อผ้าแบบติดตาย



รูปภาพที่ 2.60 แสดงการตกแต่งส่วนห้องน้ำ



รูปภาพที่ 2.61 แสดงการแบ่งส่วนที่อาบน้ำภายในห้องน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.29 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบส่วนห้องพัก Sweet Room

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	Sweet Room
การใช้สี	สีเป็นสีธรรมชาติของไม้ หลากหลายโทนซึ่งจะออกโทนน้ำตาล ครีม และเขียวแก่ สร้างความต่อเนื่องธรรมชาติจากค่านอก
แสงสว่าง	การใช้แสงมีการใช้ไฟคาวนไลต์ บางส่วนเป็นไฟเฉพาะจุดส่องเพื่อเน้นการใช้สอยส่วนนั้นๆ
วัสดุ	ใช้ไม้ในส่วนตกแต่งผนังเป็นกรอบบานและคิ้วและเฟอร์นิเจอร์ ในห้องน้ำพื้นกระเบื้องดินเผา ส่วนพักต่างๆเป็นพื้นไม้ ปูด้วยพรมบางส่วน ผ้าม่านเป็นผ้าฝ้ายสีครีมซ้อนสองชั้น
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ทั้งหมด มีทั้งเป็นแบบติดตายและลอยตัว

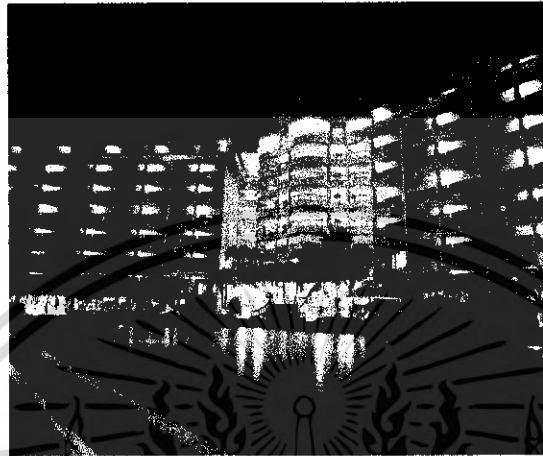
สรุป

- ข้อดี
- มีการใช้โทนสีเหมาะกับการพักผ่อน ที่ใกล้เคียงธรรมชาติ
 - การจัดแปลนสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้บริการ
 - มีการตกแต่งเก็บรายละเอียดในส่วนเล็กๆน้อยๆจำพวกของประดับตกแต่งต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. โรงแรมดุสิต รีสอร์ท พัทยา ที่ตั้ง

เป็นโรงแรมตากอากาศ ตั้งอยู่ริมหาด พัทยา มีสภาพอากาศเย็นสบาย ลมทะเลพัดตลอด เหมาะสำหรับการมาพักผ่อน ตากอากาศ อยู่ใกล้ตัวเมืองพัทยา ทำให้สะดวกต่อการจับจ่ายใช้สอย เปรียบพร้อมไปด้วยบริการที่ครบครัน



รูปภาพที่ 2.62 แสดงลักษณะทางสถาปัตยกรรมภายนอกอาคาร Dusit Resort Pattaya

ขอบเขตของโครงการ

24 hour room service	Sauna	Baby sitting
Car parking	Tennis	Laundry facilities
Large sized lobby	Shop	Coach drop off
Earliest check-in at 12 :00	Boutique	Coach parking
4 lifts	Beauty parlour	Conference facilities
8 floors	Group dining room	Other facilities:
24 hour portorage	Travel agency facilities	STD
2 Outdoor pool	Car rental facilities	EQUIPMENT
Gymnasium		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตในการศึกษาข้อมูลโครงการเปรียบเทียบ

1. ศึกษาสภาพที่ตั้ง, สภาพภูมิอากาศ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของโครงการ
4. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ
5. ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. ห้องอาหาร
2. ห้องจัดเลี้ยง
3. ประชุมสัมมนา
4. สปา

ตารางที่ 2.30 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ โรงแรม Dusit Resort Pattaya

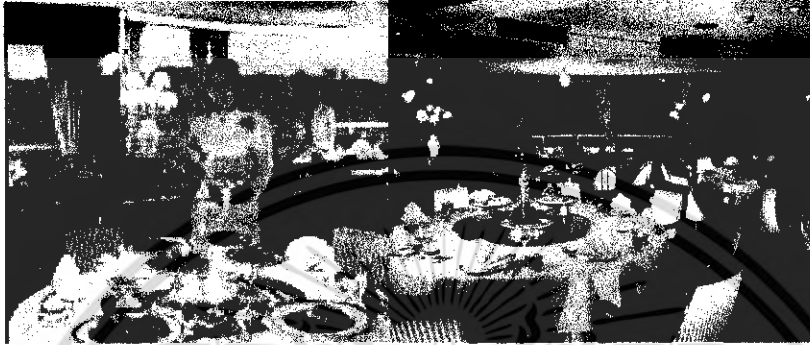
ส่วนศึกษา	Pattaya Marriott Resort & Spa
1.ศึกษาสภาพที่ตั้ง สภาพภูมิอากาศ	ตั้งอยู่พญาเหนือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี อากาศเย็นสบาย มีลมทะเลพัดเข้าส่วนล่างอาคาร จะ ได้รับลมชั้นบนๆ
2. ศึกษาลักษณะอาคาร	ลักษณะอาคารเป็นคอนกรีตเสริมเหล็ก เป็นอาคารสูง มีห้องพัก 420 ห้อง มีห้องอาหาร ไทย-ยุโรป คือฟี่ ซี อป ส่วนสปา ห้องประชุมสัมมนา ห้องพัก ห้องออก กำลังกาย สระว่ายน้ำ
3. ศึกษากลุ่มเป้าหมายของ โครงการ	นักธุรกิจ ที่จะมาสัมมนากัน และนักท่องเที่ยว ทั้งชาว ไทยและชาวต่างประเทศ จะมาพักมากช่วงหน้าร้อนที่ มีคลื่นลมจากทะเลเพื่อมาพักผ่อน อาบแดด
4. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ	รูปแบบการตกแต่งเป็นสไตล์ไทยมีประยุกต์บ้างโดยมี การใช้การตกแต่งปรับจากรูปแบบชายหาด ชายทะเล โดยตกแต่งแนวคลาสสิกอบอุ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ทำการศึกษา

1. ห้องอาหาร

ตั้งอยู่บนชั้น 4 ชื่อห้องอาหาร Cascade เป็นส่วนการบริการอาหารไทยและยุโรป ซึ่งเป็นลักษณะแบบ OPEN SPACE จำนวนที่นั่งประมาณ 200 ที่นั่ง การตกแต่งในส่วนนี้เน้นที่การใช้วัสดุประเภทไม้ซั่มสีเป็นส่วนใหญ่ เฟอร์นิเจอร์ในส่วนนี้เน้นวัสดุจากธรรมชาติ ทำให้เกิดความต่อเนื่องกับ Space ภายนอก เปิดให้บริการทุกวันตั้งแต่ 6.00 น. ถึง 02.00 น.



รูปภาพที่ 2.63 แสดงบรรยากาศและการตกแต่งของห้องอาหาร Cascade



รูปภาพที่ 2.64 แสดงการตกแต่งบนโต๊ะรับประทานอาหาร Cascade

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.31 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องอาหารCascadeของ Dusit Resort Pattaya

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	ห้องอาหารไทย
การใช้สี	สีเป็นสีของไม้ที่ใช้ตกแต่งหลากหลายโทน โทนสีเด่นคือโทนน้ำตาลแดง ขาว ครีม สร้างความอบอุ่นและดูคลาสสิก
แสงสว่าง	เนื่องจากเป็นอาคารเปิดโล่งช่วงกลางวันจึงได้รับแสงธรรมชาติมากการใช้แสงมีการใช้ไฟคาวนไลต์ ในส่วนที่เป็นการตกแต่งบนผนังและเสาจะมีไฟส่องเฉพาะจุดส่องให้เกิดความโดดเด่น มีการใช้ไฟกิ่งส่องเสาผนังค้ำบน

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	ห้องอาหารไทย
วัสดุ	ใช้ไม้ทำสีในส่วนการตกแต่งและเฟอร์นิเจอร์ พื้นปูด้วยไม้
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้และหวาย เบาะบุผ้าฝ้ายสีขาว มีการตกแต่งแบบคลาสสิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งในส่วน BANQUET นี้เน้นวัสดุที่เป็นไม้ในส่วนซุ้มประตู เเวที ผนัง พื้นปูด้วยพรม มีลวดลายเป็นPatternขนาดใหญ่ เป็นห้องที่เหลี่ยมคี่นค้ำ กั้นห้องด้วย Partition ตามลักษณะการใช้งาน ของห้องการจัดวางสามารถได้หลายรูปแบบแล้วแต่ลักษณะการใช้งาน เช่น Buffet, Dinner Cocktail เป็นต้น

ตารางที่ 2.32 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบห้องจัดเลี้ยง Napalai

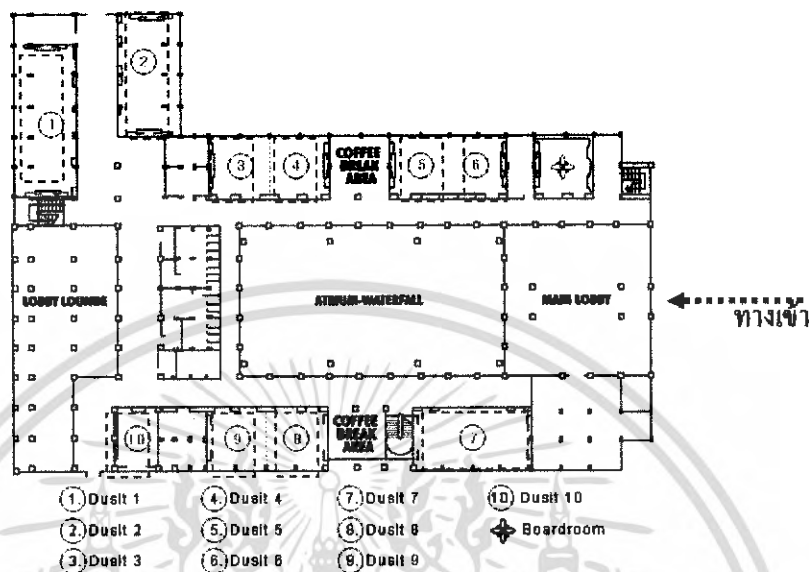
ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	ห้องอาหารไทย
การใช้สี	สีที่ใช้ส่วนใหญ่เป็นโทนขาว และครีม ให้ความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง
ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	ห้องอาหารไทย
แสงสว่าง	เน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศ จัดแสงไฟให้เป็นจังหวะกับผนัง
วัสดุ	<ul style="list-style-type: none"> - พื้นพรม เพื่อป้องกันเสียงจากการเดิน - ผนัง บุปองน้ำหุ้มผนัง เพื่อคุคเสียง - เพดาน เป็นฝ้าเรียบสีขาว กรุยิปซัม
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบจัดซื้อสำเร็จรูป

สรุป

ข้อดี สามารถจัดพื้นที่ใช้สอยได้หลายรูปแบบ เหมาะกับรูปแบบความต้องการของงาน

3.ห้องประชุม (Function room)

ห้องประชุม Dusit ตั้งอยู่ที่ชั้น 1 ของโรงแรมมีห้องทั้งหมด 10 ห้อง ลักษณะเป็นห้องสี่จัตุรัส และห้องเหลี่ยมผืนผ้า บางห้องที่ติดกันสามารถรวมเป็นห้องใหญ่ได้ มีการกั้นห้องด้วย Partition ตามลักษณะการใช้งาน



รูปภาพที่ 2.68 แสดงแบบแปลนในส่วนห้องประชุมสัมมนา มีห้องย่อยถึง 10 ห้อง



ภาพที่ 2.69 แสดงบรรยากาศส่วน Function room การจัดที่นั่งแบบ U-Shape 15 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะการตกแต่งภายใน

การตกแต่งให้ดูออกแบบแบบเรียบง่าย ไม่มีลวดลายมากนัก เพื่อที่จะได้สะดวกต่อการปรับเปลี่ยนไปตามการใช้งานต่างๆ ลักษณะห้อง เป็นห้องที่เหลี่ยมผืนผ้าการจัดวางสามารถได้หลายรูปแบบแล้วแต่ลักษณะการใช้งาน

การใช้สี

สีที่ใช้เป็น โทนสีเเดง, สีขาวและน้ำตาลเข้มซึ่งให้ความรู้สึกเคร่งขรึม ,สะอาด และอบอุ่น

แสงสว่าง

รับแสงจากด้านนอกในบางส่วนของที่ตั้งของห้องและเน้นแสงจาก Down Light เพื่อสร้างบรรยากาศในบางจุด

วัสดุ

- พื้นปูพรม

- ผนัง ก่ออิฐฉาบปูน กรุด้วย ไม้ทำสีธรรมชาติ เพื่อป้องกันเสียงจากภายในสู่ภายนอกและลดการสะท้อนของเสียงวัสดุที่เลือกใช้เป็นพวกที่เก็บเสียง พื้นปูพรม ผนังติดแผ่นฉาบเสียงบุผ้า

- เพดาน เป็นฝ้าสีขาว กรุยิปซัม

เฟอร์นิเจอร์

เฟอร์นิเจอร์ส่วนใหญ่ใช้แบบจัดซื้อสำเร็จรูป

4. สปา

ส่วนของสปาที่นี่มีชื่อว่า DEVARANA SPA ซึ่งมีความหมายในภาษาไทยสันสกฤตคือ “สวนพฤกษาในแดนสวรรค์” DEVARANA SPA ได้นำแนวความคิดมาจากคำบอกเล่าในวรรณคดีไทยว่า สวนที่อยู่ถัดจากประตูสวรรค์ คนที่เคยเข้าไปที่นั่นแล้วออกมาจะมีมนต์เสน่ห์ ทำให้เกิดความหลงใหลติดตัวกลับมาด้วย

สปาตั้งอยู่ที่ชั้น 3 ของโรงแรม ซึ่งมีบริการแบ่งเป็น Package ต่างๆตามประเภทและระดับของห้องบริการ

Devarana SPA



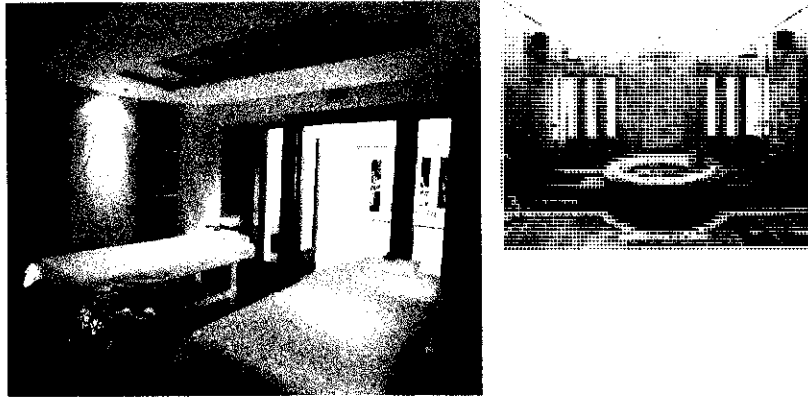
ภาพที่ 2.70 แสดงบรรยากาศส่วนของ DEVARANA SPA ของ Dusit Resort Pattaya

ภาพที่ 2.71 แสดงบรรยากาศและ
อุปกรณ์สปา



ภาพที่ 2.72 แสดงบรรยากาศส่วนพักผ่อนของ
DEVARANA SPA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.73 แสดงบรรยากาศส่วนของห้องนวด Grand Suite



ภาพที่ 2.74 แสดงบรรยากาศส่วนของห้องนวด Grand Suite

สปา DEVARANA SPA แบ่งเป็นห้องตามPackage ต่างๆ ดังนี้

1. Grand Suite ประกอบด้วย

- ห้อง Steam
- อ่างน้ำวน
- ส่วนนวดอโรมา
- Shower
- Lounge

2. Deluxe ประกอบด้วย

- ห้อง Steam - Shower
- อ่างน้ำวน
- ส่วนนวดอโรมา
- Lounge

3. Standard Room ประกอบด้วย

- ห้อง Steam
- Shower
- ส่วนนวดอโรมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.33 แสดงการศึกษาโครงการเปรียบเทียบ DEVARANA SPA ของ Dusit Resort Pattaya

ศึกษาลักษณะการตกแต่งภายใน	DEVARANA SPA
การใช้สี	สีที่ใช้ตกแต่ง โทนสีเด่นคือโทนน้ำตาล ครีมน ขาว สร้างความอบอุ่นเป็นกันเอง และความผ่อนคลาย
แสงสว่าง	การใช้แสงมีการใช้ไฟดาวน์ไลท์ แสงที่ใช้เป็นแสงสีเหลืองให้เกิดความอบอุ่นผ่อนคลาย
วัสดุ	ใช้ไม้ในส่วนตกแต่งผนังเป็นกรอบบาน พื้นปูด้วยไม้ ในส่วนห้องนวดแต่บริเวณอ่างแช่จะเป็นกระเบื้อง ดินเผา
เฟอร์นิเจอร์	เฟอร์นิเจอร์เป็นไม้ส่วนมาก และหวาย มีการใช้ผ้าฝ้ายนุ ผ้าที่ใช้ในการจัดเตียงนวดถ้าเป็นห้องนวดที่ต้องใช้ด้วยที่เป็นน้ำ หรือของเหลวในการนวดที่เป็นสี จะใช้ผ้าประกอบการนวดเป็นโทนน้ำเงินเพราะซักและทำความสะอาดง่าย

สรุป

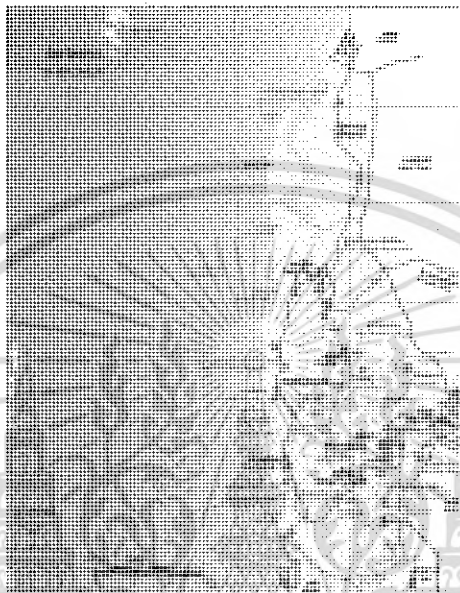
- มีแนวความคิดในการออกแบบที่เป็นเอกลักษณ์และสามารถตอบสนองความต้องการต่อผู้ใช้บริการได้เป็นอย่างดี
- การออกแบบและสิ่งอำนวยความสะดวกมีความสะดวกสบายและทันสมัย และค่อนข้างจะครบถ้วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาข้อมูลของโครงการ

3.1 การศึกษาลักษณะและสภาพทั่วไปของจังหวัดพังงา



ภาพที่ 3.1 แสดงแผนที่ของจังหวัดพังงา

พังงาเป็นจังหวัดชายฝั่งทะเลอันดามันสภาพภูมิประเทศของจังหวัดส่วนหนึ่งเป็นป่าเขาและอีกส่วนหนึ่ง เป็นราฝ้างและหมู่เกาะในทะเล พังงามีพื้นที่ประมาณ 4,170 ตร.กม. อยู่ห่างจากกรุงเทพฯ ประมาณ 788 กม. แบ่งการปกครองออกเป็น 8 อำเภอ คือ อำเภอเมืองฯ คุระบุรี ทับปุด กะปง ตะกั่วทุ่ง ตะกั่วป่า ท้ายเหมืองและเกาะยาว.

ประวัติศาสตร์ความเป็นมา

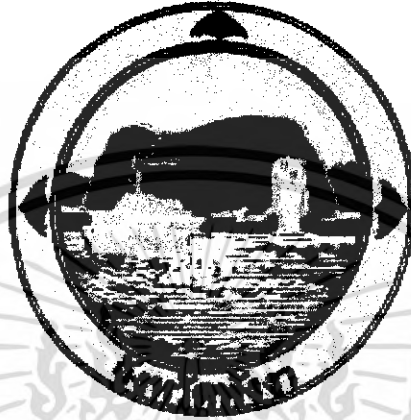
เมืองพังงาเคยเป็นชุมชนโบราณก่อนประวัติศาสตร์ นักโบราณคดีได้ค้นพบเครื่องปั้นดินเผาและกำไลหิน ซึ่งเป็นของสมัยหินใหม่อายุ 3000-4000 ปีในบริเวณถ้ำสุวรรณคูหา ซึ่งสันนิษฐานว่าถ้ำนี้เคยเป็นที่อยู่อาศัยของคนสมัยก่อนประวัติศาสตร์ และบริเวณเขาจันก็ได้พบเครื่องมือหิน กระโหลกศีรษะมนุษย์ ภาชนะดินเผา และที่เขาเขียนในอ่าวพังงาก็ได้พบภาพเขียนสีแดง รูปปลาโลมา กุ้ง คน และลายเลขาคณิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 เขตการปกครอง

การปกครอง แบ่งออกเป็น 8 อำเภอ ได้แก่

- | | |
|----------------|--------------|
| - อ.เมืองพังงา | - อ.ทับปุด |
| - อ.ตะกั่วป่า | - อ.คุระบุรี |
| - อ.ท้ายเหมือง | - อ.เกาะยาว |
| - ตะกั่วทุ่ง | - อ.กะปง |



ภาพที่ 3.2 คราสัญลักษณ์ประจำจังหวัดพังงา

สัญลักษณ์

สัญลักษณ์ภูเขาสูงรูปช้าง ซึ่งอยู่หลังศาลากลางจังหวัดพังงา ประวัติศาสตร์กล่าวว่า ในพ.ศ. 2532 พม่ายกกองทัพมาตีหัวเมืองฝ่ายใต้ (ตะกั่วป่า ตะกั่วทุ่ง ถลาง) ราษฎรบางส่วนที่ไม่มีอาวุธ และกำลังจะต่อสู้ต้องอพยพไปหลบภัย อยู่ในบริเวณกลุ่มแม่น้ำพังงา ซึ่งมีภูเขาล้อมรอบ และตั้งหลักแหล่งอยู่ตรงนั้นตลอดมา เรื่อยุคแล้ว หมายถึง สัญลักษณ์การประกอบอาชีพของชาวพังงา ส่วนเขาตะปูเป็นสัญลักษณ์ ทางด้านการท่องเที่ยว

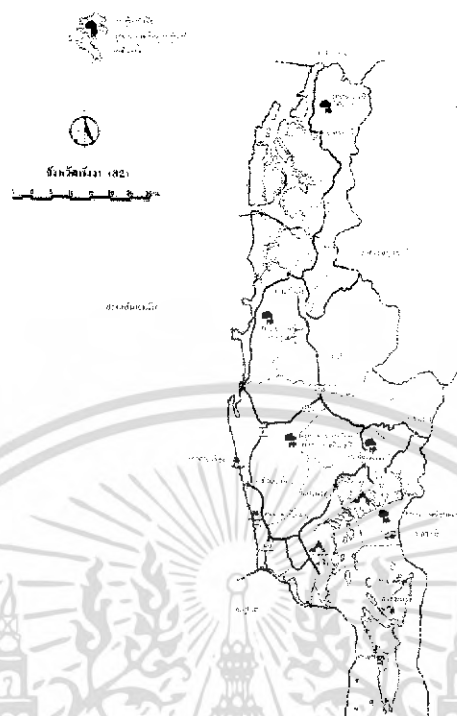
3.1.3สภาพภูมิศาสตร์

ประกอบด้วยภูเขาสลับซับซ้อน มีที่ราบทางชายฝั่งทะเล พื้นที่มีลักษณะเป็นรูปวงรีวางตามแนวทิศเหนือ-ใต้ มีความยาวประมาณ 112.5 กิโลเมตร มีความกว้างจากทิศตะวันออก-ตะวันตก ทางตอนเหนือของจังหวัดประมาณ 25 กิโลเมตร และตอนใต้ประมาณ 50 กิโลเมตร มีลักษณะภูมิประเทศ แบ่งออกได้เป็น 5 ส่วน ดังนี้

1. **เทือกเขาและที่ราบสูงด้านตะวันออก**
บริเวณนี้จะครอบคลุมพื้นที่ส่วนใหญ่ของจังหวัด มีลักษณะเป็นภูเขาหน้าผาใหญ่จำนวนมาก วางตั้งสลับซับซ้อนทอดตัวตามแนวยาวทางเหนือ – ใต้ ได้แก่พื้นที่ อ.เมืองพังงา อ. ทัพปุด และพื้นที่บางส่วนของ อ.บางปะกง
2. **บริเวณที่ราบเชิงเขาตอนกลาง**
บริเวณตอนกลางของพื้นที่ตามแนวเหนือ- ใต้ มีลักษณะภูมิประเทศแบบที่ราบเชิงเขา พื้นที่ส่วนใหญ่มีความสูงประมาณ 20-120 เมตรจากระดับน้ำทะเล ได้แก่ พื้นที่ใน อ. เมืองพังงา อ. ตะกั่วทุ่ง อ. ตะกั่วป่า และ อ. ทัพเหมือง
3. **บริเวณที่ราบชายฝั่งทะเลทางด้านตะวันตกและด้านใต้**
เป็นที่ราบแคบๆตลอดแนวชายฝั่งมีความยาวประมาณ 239.5 กิโลเมตร ครอบคลุมชายฝั่งทะเลของ อ.คุระบุรี อ. ตะกั่วทุ่ง อ. ตะกั่วป่า อ. เมืองพังงา อ. ทัพปุด และ อ.ทัพเหมือง
4. **บริเวณที่ราบตะกอนลำน้ำ**
บริเวณ 2 ชายฝั่งของคลองตึกตัก และแม่น้ำตะกั่วป่า ในเขตอำเภอตะกั่วป่า คลองวังหัง คลองห้วยทราย และคลองนาแฝก ในเขตอำเภอทัพเหมือง คลองหล่อbung คลองวัดเขา และคลองหิน เขาในเขตอำเภอตะกั่วทุ่งและแม่น้ำพังงาในเขตอำเภอเมืองพังงา
5. **บริเวณเกาะนอกฝั่งทะเล**
จังหวัดพังงามีเกาะน้อยใหญ่ประมาณ 105 เกาะ เกาะเหล่านี้เกิดจากการจมตัวของชายฝั่งทะเลในอดีต ส่วนใหญ่อยู่ในเขตพื้นที่ของอำเภอตะกั่วป่า อ. ตะกั่วทุ่ง อ.คุระบุรี และ อ. เกาะยาว

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ	จังหวัดระนองและจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ทิศใต้	ติดต่อกับ	จังหวัดภูเก็ตและทะเลอันดามัน
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ	จังหวัดสุราษฎร์ธานีและจังหวัดกระบี่
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ	ทะเลอันดามันมหาสมุทรอินเดีย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.3 แสดงลักษณะภูมิประเทศของจังหวัดพังงา

3.1.4 ลักษณะภูมิอากาศ

พังงามีภูมิอากาศแบบมรสุมเขตร้อน ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ดังนั้นจึงมี 2 ฤดู คือ

- ฤดูร้อน เริ่มตั้งแต่เดือนมกราคม ไปถึงเดือนเมษายน ได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ และลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้
- ฤดูฝน เริ่มตั้งแต่ปลายเดือนเมษายน ไปถึงเดือน ธันวาคม โดยแบ่งออกเป็น 2 ช่วงช่วงแรกระหว่างเดือนเมษายนถึงเดือนพฤศจิกายน และช่วงที่ 2 ระหว่างปลายเดือน พฤศจิกายน ไปถึงปลายเดือนธันวาคม

จากการที่มีลักษณะอากาศแบบมรสุมเขตร้อน อุณหภูมิในแต่ละฤดูจึงไม่แตกต่างกันมากนักคือ อยู่ที่ระหว่าง 21-34 องศาเซลเซียส และปริมาณน้ำฝน โดยเฉลี่ยปีละประมาณ 3,654 มิลลิเมตร

3.1.5 การคมนาคมขนส่ง

- ทางรถยนต์

เดินทางจากกรุงเทพฯ สู่มังราย สามารถเดินทางได้ 3 ทางคือ

เส้นทางที่ 1 จากกรุงเทพฯ ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4 ผ่านประจวบ – ชุมพร – ระนองแล้วจากนั้นก็เข้าสู่ ตัวเมืองจังหวัดพังงา รวมระยะทางทั้งสิ้น 788 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางประมาณ 12 ชั่วโมง

เส้นทางที่ 2 จากกรุงเทพฯ ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 4 ไปจนถึงจังหวัดชุมพร และจากจังหวัดชุมพรให้ใช้ทางหลวงหมายเลขที่ 41 ไปจนถึงอำเภอท่าฉาง จนถึงสี่แยกแล้วให้เลี้ยวขวาเข้าทางหลวงหมายเลข 401 จนถึงอำเภอบ้านตาขุน ไปประมาณ 50 กิโลเมตร จากนั้นให้เข้าเส้นทาง ทางหลวงหมายเลข 415 ไปประมาณ 30 กิโลเมตร ก็ให้เลี้ยวขวามาเข้าสู่ตัวเมืองพังงา

หากเดินทางจากภูเก็ตให้ใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 402 ผ่านสะพานสารสิน เข้าเขตบ้านโคกกลอย แล้วเลี้ยวขวา ผ่านอำเภอตะกั่วทุ่ง เป็นระยะทางโดยประมาณ 87 กิโลเมตร ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง 30 นาที

- ทางรถโดยสารประจำทาง

มีรถโดยสารปรับอากาศชั้นหนึ่ง (ถนนบรมราชชนนี – นครชัยศรี) ออกจากสถานีขนส่งสายใต้ใช้เวลา 2 ชั่วโมง อัตราค่าโดยสาร ชั้น 3 ราคา 79 บาท ชั้น 2 ราคา 262 บาท ชั้น 1 ราคา 342 บาท

- ทางรถไฟ

การเดินทางโดยรถไฟจากจังหวัดใกล้เคียงที่สามารถเดินทางต่อโดยรถยนต์สู่จังหวัดพังงา ได้ 3 เส้นทาง คือ

1. จากสถานีชุมทางทุ่งสง จังหวัดนครศรีธรรมราช เดินทางต่อด้วยรถยนต์ ระยะทางประมาณ 240 กิโลเมตร
2. จากสถานีชุมทางขุนหิน จังหวัดสุราษฎร์ธานี เดินทางต่อเข้าสู่ตัวเมืองพังงาด้วยรถยนต์ระยะทางประมาณ 160 กิโลเมตร แล้วต่อด้วยรถโดยสารประจำทางไปอีกประมาณ 2 ชั่วโมง
3. จากสถานีชุมทาง จังหวัดตรัง เดินทางต่อเข้าสู่ตัวเมืองจังหวัดพังงาด้วยรถยนต์ ระยะทางประมาณ 221 กิโลเมตร

- ทางอากาศยาน

การเดินทางต้องอาศัยการเดินทางผ่านสนามบินนานาชาติภูเก็ต จากนั้นต่อด้วยรถโดยสารประจำทางเข้าไปจังหวัดพังงาอีกประมาณ 58 กิโลเมตร

สถานที่ท่องเที่ยวในจังหวัดพังงา

พังงาเป็นจังหวัดที่มีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นป่าเขาและท้องทะเล ดังนั้นสถานที่ท่องเที่ยวส่วนใหญ่ของจังหวัดพังงาจึงเป็นสถานที่เกี่ยวกับธรรมชาติและอุทยานเป็นส่วนใหญ่

สถานที่ท่องเที่ยวน่าสนใจ

อุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา

อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลัน


อุทยานแห่งชาติเขาลึก – ดำรู

อุทยานแห่งชาติเขาลำปี – หาดท้ายเหมือง

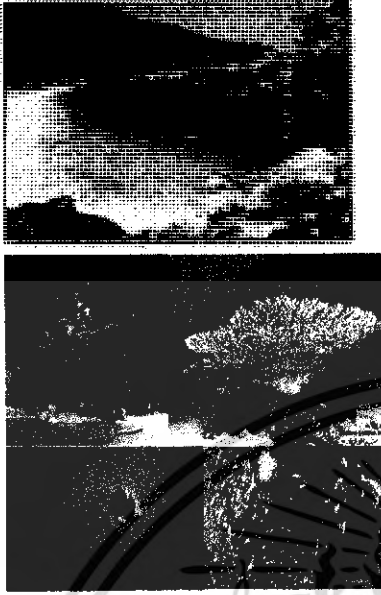

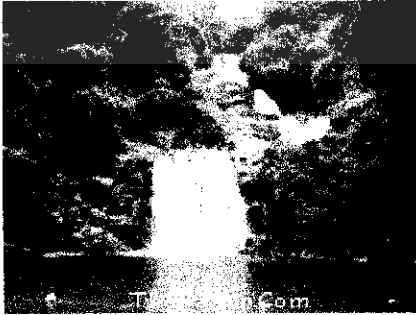
อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์



อุทยานแห่งชาติศรีพังงา

ตารางที่ 3.1 แสดงสถานที่ท่องเที่ยวสำคัญของจังหวัดพังงา

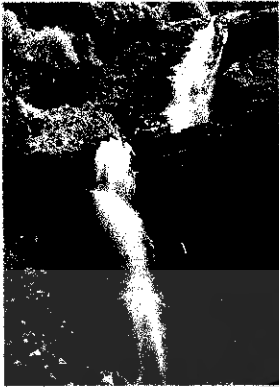




สถานที่	ประวัติความสำคัญ
<p>อุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา</p> 	<p>อุทยานแห่งชาติอ่าวพังงา เป็นอุทยานแห่งชาติประเภทชายฝั่งทะเลแห่งที่ 2 ของประเทศ ประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติเมื่อปี 2524 ประกอบด้วยเกาะน้อยใหญ่จำนวนมากมาย กว่าร้อยเกาะแต่ละเกาะล้วนมีรูปทรงสวยงามงดงามแปลกตาอันเกิดจากภาวะความเปลี่ยนแปลงของผิวพื้นโลก ทำให้แนวชายฝั่งเกิดการขุดตัว และเกิดเกาะที่มีลักษณะเป็นภูเขาหินน้อยใหญ่ จำนวนมากเรียงรายกันอยู่อย่างสวยงาม</p> <p>- เส้นทางท่องเที่ยวทะเลในอ่าวพังงาจะผ่าน เขาหมาจู เขาเขียน เกาะปันหยี แล้วแวะชมถ้ำลอด เขาตะปู เขาพิงกัน อันเป็นแหล่งท่องเที่ยวหลัก นอกจากนี้ยังมีเกาะอื่นๆ ที่น่าสนใจอีก เช่น เกาะนมสาว เกาะทะลุ เกาะหนัก เกาะห้องและเกาะไข่</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถานที่	ประวัติความสำคัญ
<p data-bbox="256 219 576 257">อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลัน</p> 	<p data-bbox="790 219 1300 801">อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลันเป็นหมู่เกาะเล็กๆในอันดามัน ประกอบด้วย 9 เกาะ ครอบคลุมพื้นที่ 80,000 ไร่ ประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติเมื่อวันที่ 1 กันยายน 2525 ได้รับการยกย่องเป็นหมู่เกาะที่มีความสวยงามทั้งบนบกและใต้น้ำ คัดอันดับหนึ่งในสิบของโลก หมู่เกาะสิมิลันคือเกาะสำคัญที่ 9 เกาะ ซึ่งมีแหล่งดำน้ำลึกแหล่งชมปะการังดิน ประกอบด้วย เกาะหนึ่ง เกาะสอง เกาะสี่ เกาะห้า เกาะหกหรือเกาะปาย เกาะเจ็ด เกาะแปด และเกาะเก้า</p>
<p data-bbox="256 936 576 974">อุทยานแห่งชาติเขาหลัก - ดำรู</p> 	<p data-bbox="790 936 1300 1458">มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในท้องที่อำเภอตะกั่วป่า อำเภอกะปง อำเภอท้ายเหมือง และอำเภอเมือง จังหวัดพังงา มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 125 ตารางกิโลเมตร ประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติเมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2534 เป็นอุทยานอันดับที่ 66 ของประเทศไทย สถานที่ที่น่าสนใจ น้ำลำนรู น้ำตกโดนช่องฟ้า น้ำตกลำพร้าวและน้ำตกหินลาด ชายทะเลเขาหลัก จุดชมธรรมชาติ ของอุทยานแห่งชาติ ลักษณะหน้าผาสูง คลองลำรูใหญ่</p>
<p data-bbox="256 1541 576 1579">อุทยานแห่งชาติเขาหลัก - ดำรู</p> 	<p data-bbox="790 1541 1300 1839">มีพื้นที่ครอบคลุมอยู่ในพื้นที่อำเภอตะกั่วป่า อำเภอกะปง อำเภอท้ายเหมือง จังหวัดพังงา มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 125 ตารางกิโลเมตร ประกาศเป็นอุทยานแห่งชาติ เมื่อวันที่ 30 สิงหาคม พ.ศ. 2534 เป็นอุทยานแห่งชาติที่ 66 ของประเทศไทย</p> <p data-bbox="790 1861 1300 2011">- สถานที่ที่น่าสนใจ เช่น น้ำลำนรู น้ำตกโดนช่องฟ้า น้ำตกลำพร้าวและน้ำตกหินลาด ชายทะเลเขาหลัก คลองลำรูใหญ่</p>

สถานที่	ประวัติความสำคัญ
<p data-bbox="293 275 544 315">อุทยานแห่งชาติเขาลำปี</p> 	<p data-bbox="791 275 1311 1025">อุทยานแห่งชาติเขาลำปี – หาดท้ายเหมือง มีสภาพพื้นที่ 2 ส่วน อยู่สองฟากถนนเพชรเกษม คือ บริเวณหาดท้ายเหมือง ซึ่งอยู่ริมฝั่งทะเลอันดามัน และเทือกเขาลำปี ซึ่งมีสภาพเป็นป่าดงดิบ รวมเนื้อที่ประมาณ 72 ตารางกิโลเมตร ตั้งอยู่ที่ตำบลทุ่งมะพร้าว ตำบลท้ายเหมือง ตำบลนาเคียด ตำบลบางทอง ตำบลบางลำแก่น อำเภอท้ายเหมืองจังหวัดพังงาโดยมีที่ทำการอุทยานแห่งชาติตั้งอยู่บริเวณหาดท้ายเหมือง อำเภอท้ายเหมือง ได้จัดให้มีงานประเพณีปล่อยลูกเต่าเป็นประจำทุกปี</p> <ul style="list-style-type: none"> - ทุ่งเสม็ด อยู่ตอนกลางของหาดท้ายเหมือง เป็นป่าเสม็ดขาวล้วน ในเนื้อที่ประมาณ 1.6 ตารางกิโลเมตร มีสภาพเป็นทรายขาวละเอียด
<p data-bbox="293 1093 632 1133">อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์</p> 	<p data-bbox="791 1093 1311 1682">อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสุรินทร์ ตั้งอยู่ในทะเลอันดามัน โดยมีระยะห่างจากท่าเรือคุระบุรี ประมาณ 60 กิโลเมตร มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 135 ตารางกิโลเมตร ประกอบด้วยเกาะต่างๆรวม 5 เกาะคือ เกาะสุรินทร์เหนือเป็นที่ตั้งของอุทยานแห่งชาติ เกาะสุรินทร์ใต้ เกาะรี เกาะกลาง และเกาะไข่น้ำ</p> <p data-bbox="799 1473 1142 1514">แหล่งท่องเที่ยวบนเกาะสุรินทร์</p> <p data-bbox="799 1529 1230 1570">ประกอบด้วยชายหาดและอ่าวหลายแห่ง</p> <p data-bbox="799 1585 1311 1682">เช่น อ่าวแม่ยาย อ่าวไม้งาม อ่าวช่องขาด อ่าวไทรเอน เกาะสุรินทร์ใต้ อ่าวสุเทพ</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

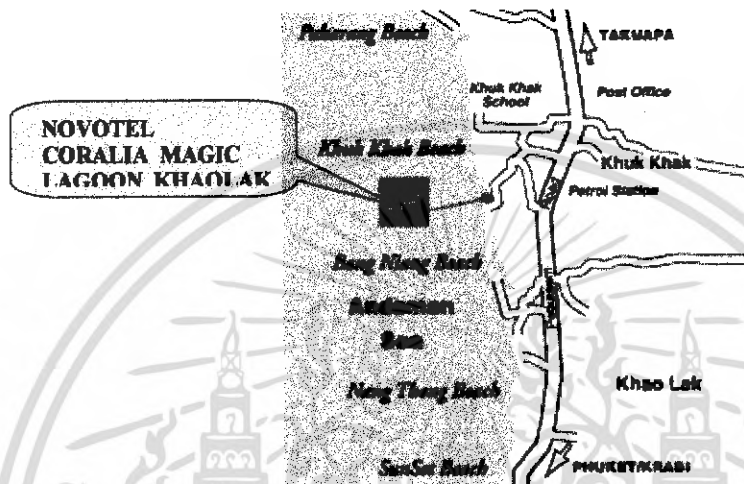
สถานที่	ประวัติความสำคัญ
<p data-bbox="272 219 528 253">อุทยานแห่งชาติศรีพังงา</p> 	<p data-bbox="794 219 1308 521">อุทยานแห่งชาติศรีพังงาอยู่ที่ อ.กระบุรี และ อ. ตะกั่วป่า จ. พังงา เป็นอุทยานที่สมบูรณ์ด้วยทรัพยากรธรรมชาติประเภทป่าไม้และสัตว์ป่า อีกทั้งมีแหล่งท่องเที่ยวอีกมากมายที่น่าสนใจ ได้แก่ น้ำตกค้างคาว น้ำตกโตนเตย น้ำตกโตนไทร</p>
<p data-bbox="272 768 635 857">ศูนย์อนุรักษ์กลาง โครงการอุทยานใต้ทะเลจุฬารักษ์</p> 	<p data-bbox="794 768 1308 1070">กองเรือภาค 3 ทับละมุด อ.ท้ายเหมือง จ. พังงา จัดตั้งขึ้นเพื่อให้เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับทรัพยากรธรรมชาติได้ทะเลแก่นักท่องเที่ยวและประชาชนโดยทั่วไป จัดแบ่งออกเป็นห้องนิทรรศการใหญ่และห้องที่ประทับทรงงานขององค์ประธานสถาบันวิจัยจุฬารักษ์</p>
<p data-bbox="296 1272 715 1305">ศูนย์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านจังหวัดพังงา</p>   	<p data-bbox="794 1272 1308 1742">ศูนย์ศิลปหัตถกรรมพื้นบ้านจังหวัดพังงาอยู่ที่ ถนนเพชรเกษม อ. เมืองพังงา จ. พังงา ศูนย์แห่งนี้วัตถุประสงค์เพื่อมุ่งหวังอนุรักษ์และสืบทอดงานหัตถกรรมดอกไม้ใบยางพาราให้คงอยู่ตลอดจนเป็นการให้แก่ชาวพังงาโดยให้ชาวบ้านนำผลผลิตมาส่ง แลเป็นศูนย์อบรมงานหัตถกรรมพื้นบ้านอื่นๆ ด้วยภายในศูนย์ตกแต่งด้วยดอกไม้และผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากใบยางพารามากมาย</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 การศึกษารายละเอียดของโครงการ

3.2.1 ลักษณะที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมของโครงการ

โรงแรม โนวเทล คอราเลีย เมจิกลาagoon เขาหลัก มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 59,213.7 ตารางเมตร ตั้งอยู่บนเลขที่ 25/3 ถนนเพชรเกษม ต. คีตก อ. ตะกั่วป่า จ. พังงา ประกอบด้วยกลุ่มอาคารจำนวน 6 กลุ่มอาคาร นอกจากนั้นยังมีพื้นที่ส่วนที่ให้บริการอื่นๆ เช่น สระว่ายน้ำ



ภาพที่ 3.4 แสดงที่ตั้งโครงการ

อาณาเขตที่ตั้งของโครงการ

ทิศเหนือ	ติดกับ	พื้นที่เอกชน
ทิศใต้	ติดกับ	ถนนสาธารณะ
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนสาธารณะ
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ทะเลอันดามัน

3.2.2 สภาพการเข้าถึงโครงการ

การเข้าสู่โครงการ โนวเทล คอราเลีย เมจิกลาagoon เขาหลัก อยู่ห่างกรุงเทพฯ ตามทางหลวงหมายเลข 4 ถนนเพชรเกษมประมาณ 788 กิโลเมตร จากถนนเพชรเกษม เลี้ยวขวาเข้าสู่ตัวโครงการประมาณ 150 เมตร โดยด้านหน้าตัวโครงการจะลานจอดรถ

3.2.3 สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปส่วนใหญ่เป็นพื้นที่สาธารณะ เป็นพื้นที่โล่ง และอาคารบ้านเรือน

3.2.4 การศึกษาลักษณะของโครงการ

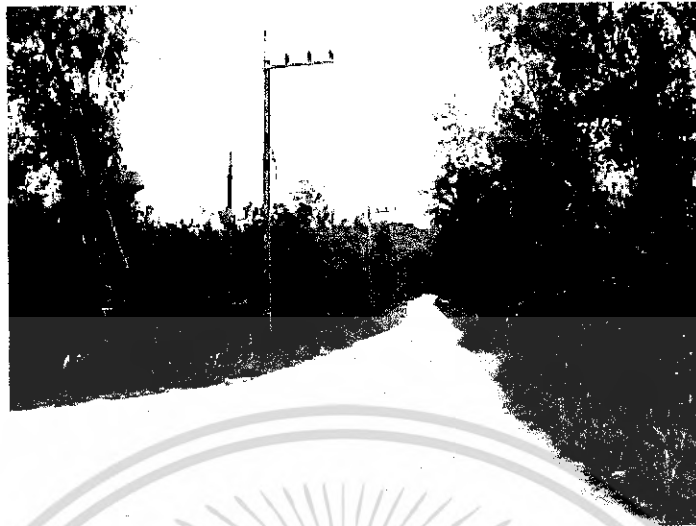
อาคารโรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลากูน เขาหลัก จังหวัดพังงา ที่ดำเนินการก่อสร้างมีสถานที่ และอาณาเขตติดต่อกับพื้นที่ต่างๆ ดังนี้

ทิศเหนือ	ติดกับ	พื้นที่เอกชน
ทิศใต้	ติดกับ	ถนนเพชรเกษม
ทิศตะวันออก	ติดกับ	ถนนสาธารณะ
ทิศตะวันตก	ติดกับ	ทะเลอันดามัน



ภาพที่ 3.5 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศเหนือเป็นพื้นที่เอกชน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.6 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศใต้ติดกับถนนสาธารณะ



ภาพที่ 3.7 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันออกเป็นทางเข้าติดถนนสาธารณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.8 แสดงสภาพแวดล้อมด้านทิศตะวันตกติดกับทะเลอันดามัน



ภาพที่ 3.9 แสดงที่ตั้งอาคารของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 สภาพแวดล้อมทางสถาปัตยกรรมของอาคารส่วนการออกแบบ

3.3.1 ลักษณะอาคาร

โรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลาจูน เขาหลัก

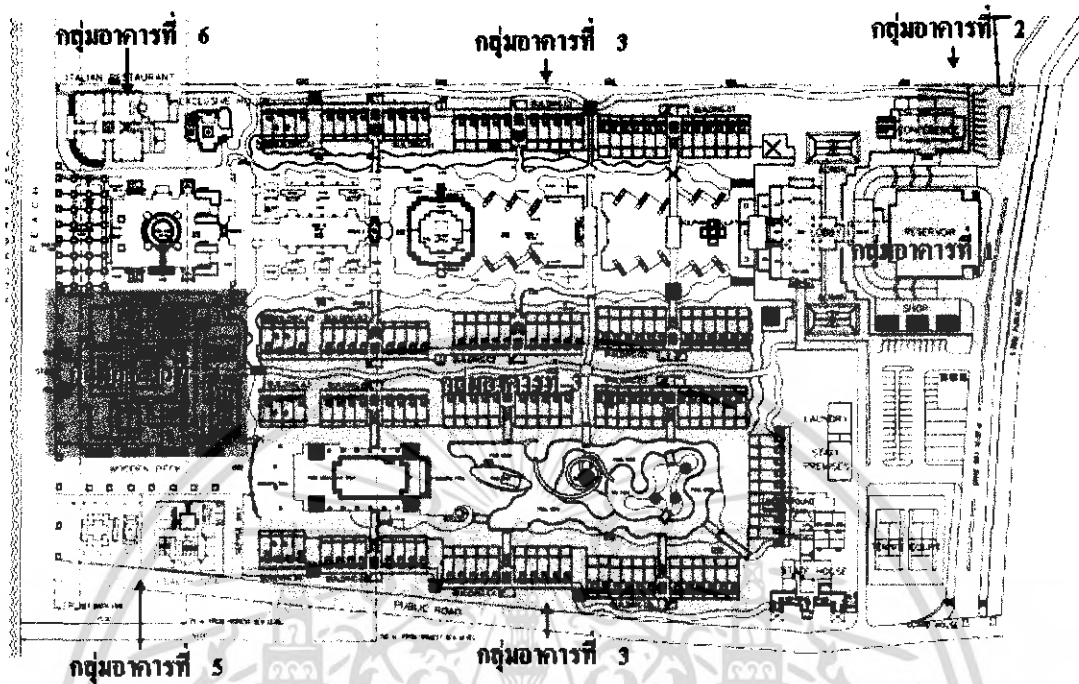
ประกอบด้วยกลุ่มอาคารทั้งหมด 6 อาคาร เชื่อมต่อกัน อาคารหลักเป็นอาคาร LOBBY อาคารส่วนใหญ่สร้างด้วย ค.ส.ล. ส่วนเครื่องบน เป็นไม้ โดยรอบของตัวโครงการจะประกอบด้วยสระว่ายน้ำเป็นส่วนใหญ่ ด้านหน้าของโครงการ ติดกับถนนทางหลวง โดยตัวอาคารหันหน้าไปทางทิศตะวันออก ตัวของโครงการจะตั้งติดกับทะเล ส่วนอาคารต่างๆจะแยกตัวออกจากอาคารหลัก ลักษณะอาคารเป็นทรงไทยประยุกต์ อาคารส่วนใหญ่เป็นอาคารเปิดโล่ง แยกตัวออกจากกันเป็นหลังๆ โดยลักษณะกลุ่มอาคารจะล้อมรอบสระน้ำ

3.3.2 ส่วนประกอบของโครงการ

เนื่องจากโครงการประกอบไปด้วยอาคาร 6 กลุ่มอาคาร จึงแบ่งส่วนประกอบของโครงการออกเป็นส่วนต่างๆ ดังต่อไปนี้

1. โถงทางเข้า Entrance Hall
2. โถงต้อนรับ Lobby Hall
4. ล็อบบี้เลาจน์ Lobby lounge
5. คอฟฟี่ช็อป Coffee shop
6. ห้องอาหาร ไทย Thai Restaurant
7. ห้องอาหารทะเล Seafood Restaurant
8. ห้องอาหารอิตาเลียน Italian Restaurant
9. ผับ Fun Pub
10. อาคารบริการเพื่อสุขภาพ Spa
 - 7.1 โถงต้อนรับ
 - 7.2 ส่วนพักผ่อน
 - 7.3 ห้องน้ำ - ลีคเกอร์
 - 7.4 ห้องนวด
 - 7.5 ห้องนวดเท้า
 - 7.6 ศาลานวด
11. ห้องประชุมสัมมนา Conference
12. ห้องพัก Guest room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

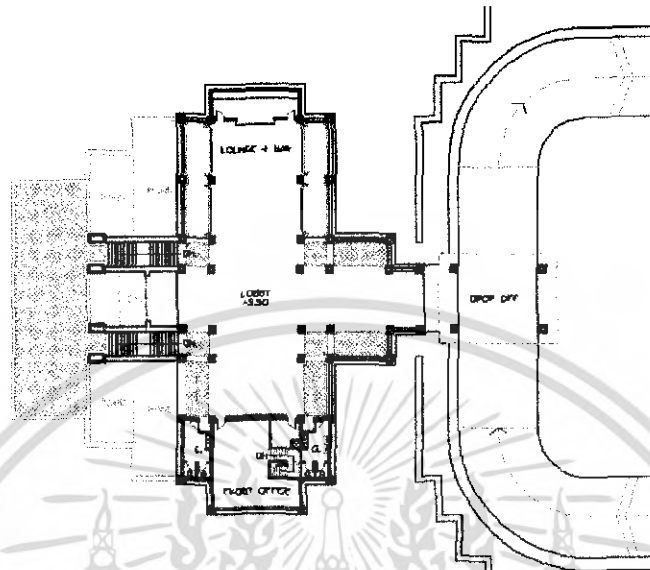


ภาพที่ 3.10 แสดงผังบริเวณ โรงแรม โนวเทล คอราเลีย เมกกาลูน เขาทัด

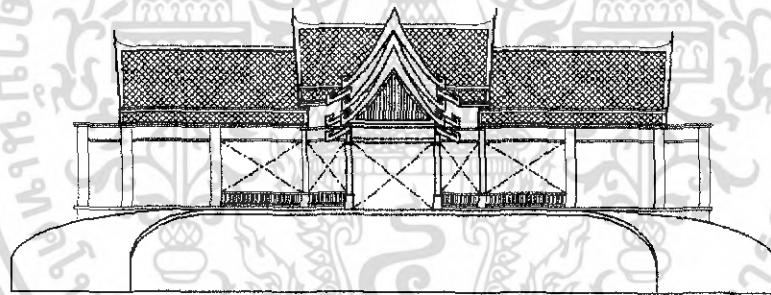
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาคารส่วนที่ 1.

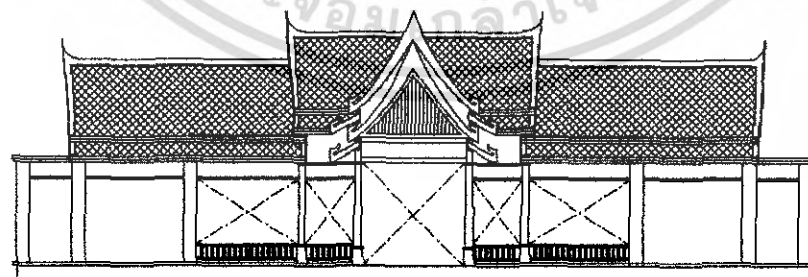
อาคาร LOBBY HALL



ภาพที่ 3.11 แสดงแปลนอาคาร LOBBY HALL



รูปด้านทิศตะวันออก



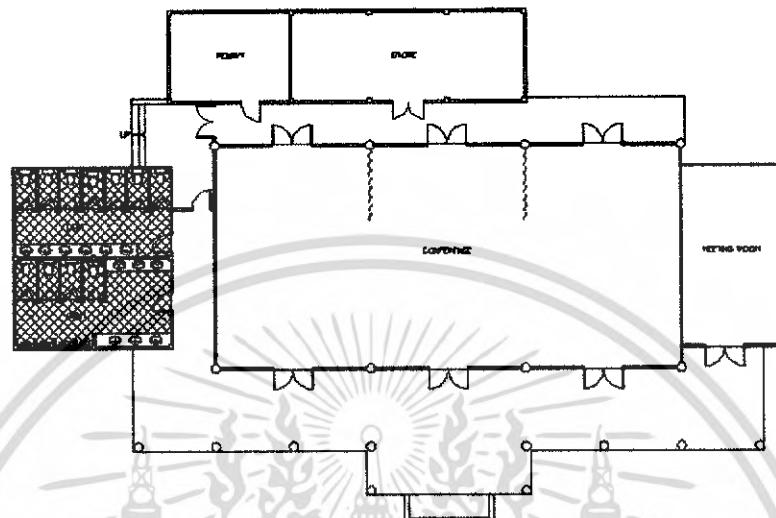
รูปด้านทิศตะวันตก

ภาพที่ 3.12 แสดงอาคาร LOBBY HALL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาคารส่วนที่ 2.

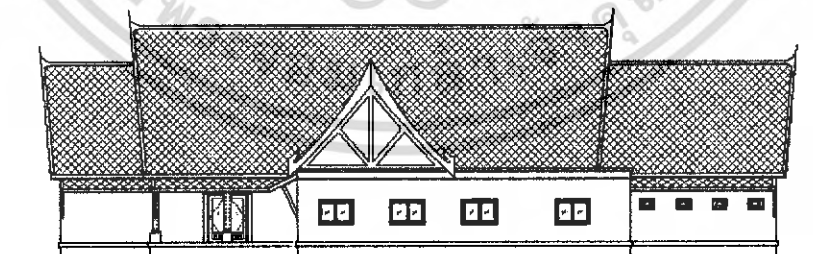
อาคาร CONFERENCE



ภาพที่ 3.13 แสดงแปลนอาคาร CONFERENCE

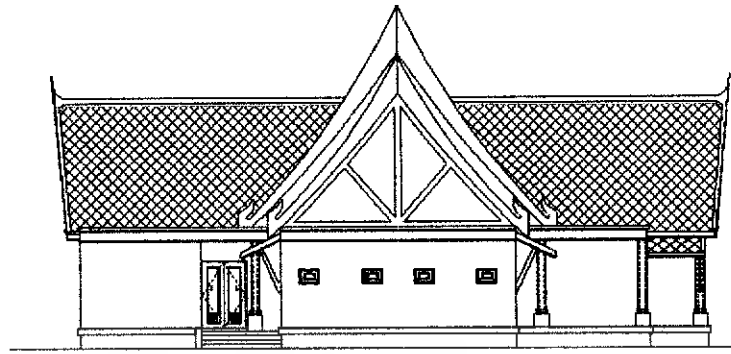


รูปด้านทิศใต้

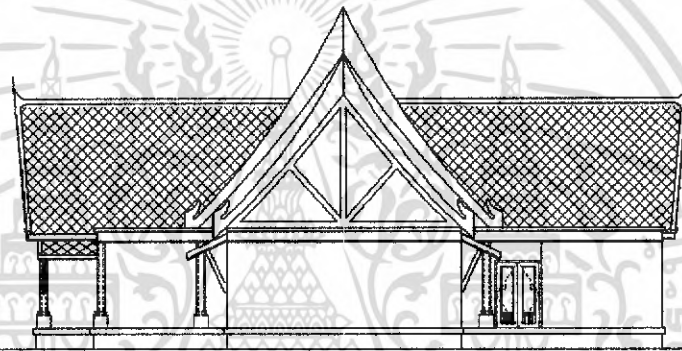


รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้านทิศตะวันตก

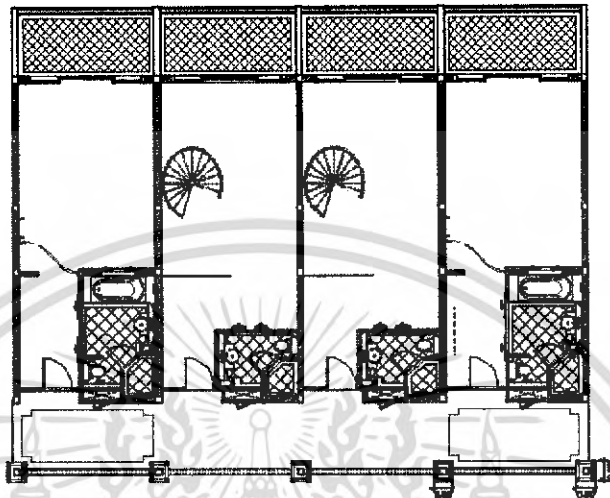


รูปด้านทิศตะวันออก

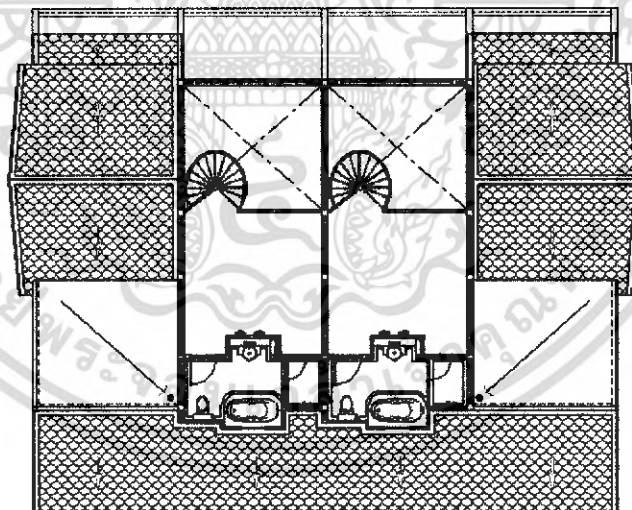
ภาพที่ 3.14 แสดงรูปด้านอาคาร CONFERENCE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาคารส่วนที่ 3.
อาคารห้องพัก A.

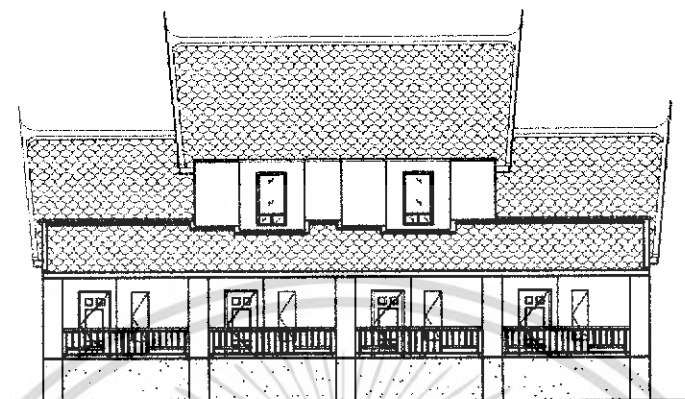


ภาพที่ 3.15 แสดงแปลนชั้น 1

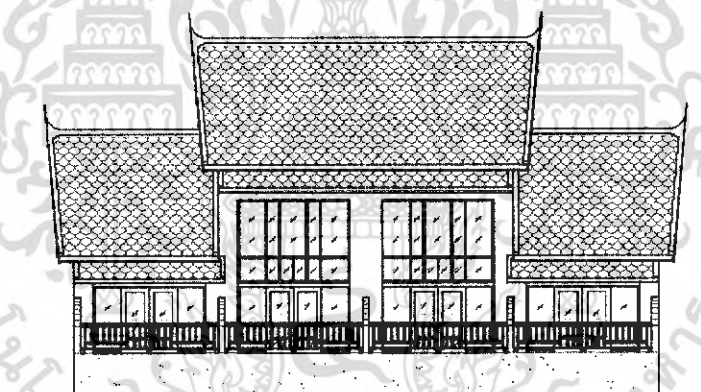


ภาพที่ 3.16 แสดงแปลนอาคาร ห้องพัก A.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

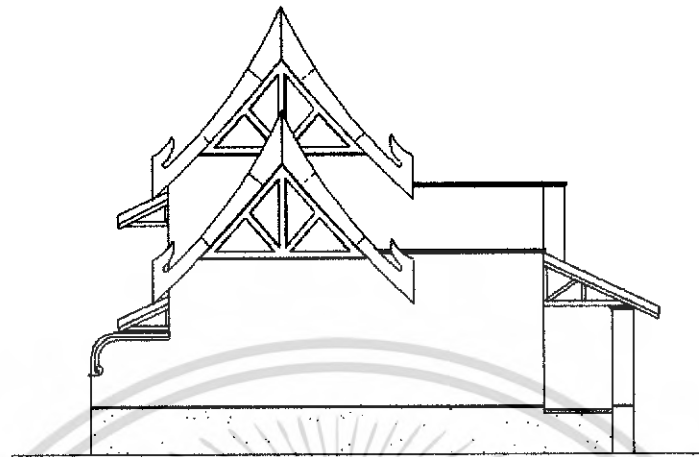


รูปด้านทิศใต้

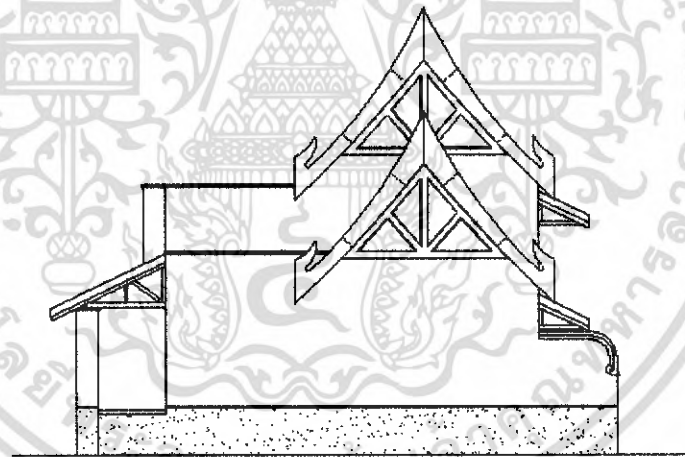


รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้านทิศตะวันออก

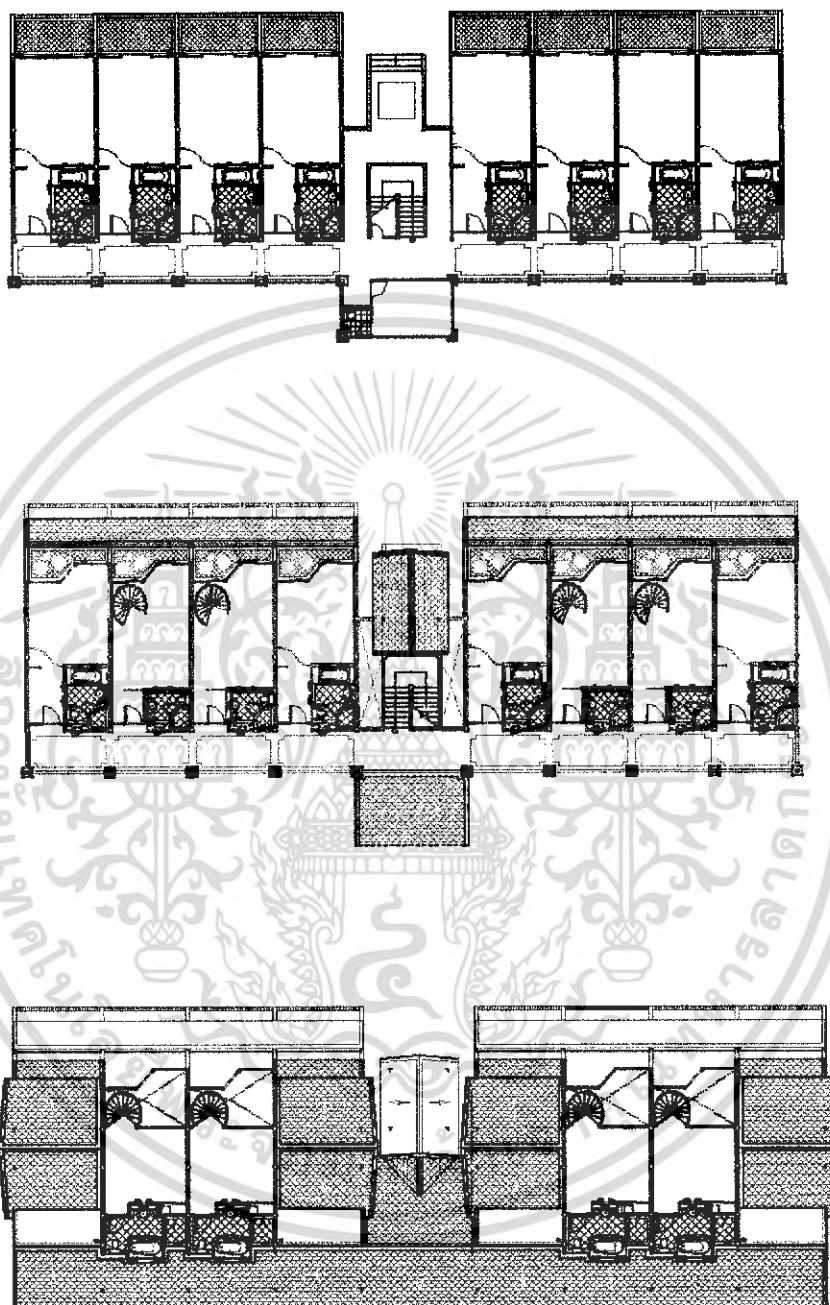


รูปด้านทิศตะวันตก

ภาพที่ 3.17 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ A.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคารห้องพัก B.



ภาพที่ 3.18 แสดงแปลน ห้องพัก B.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

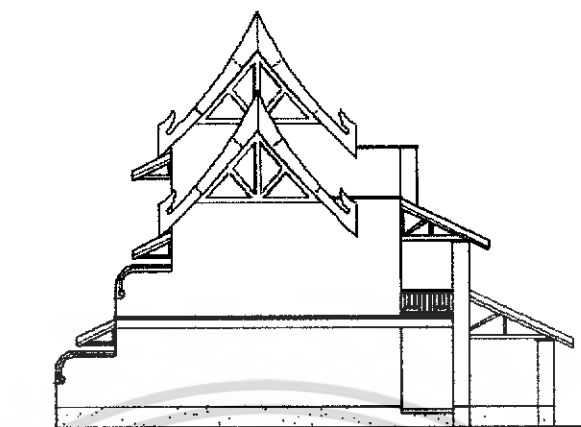


รูปด้านทิศใต้

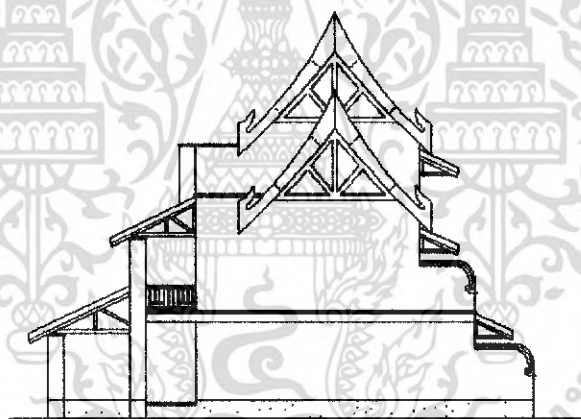


รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้านทิศตะวันออก

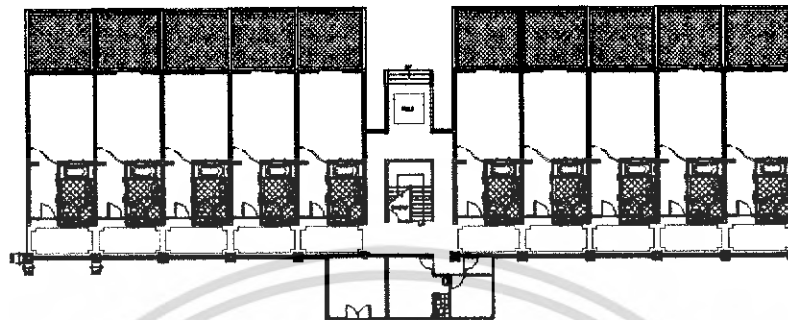


รูปด้านทิศตะวันตก

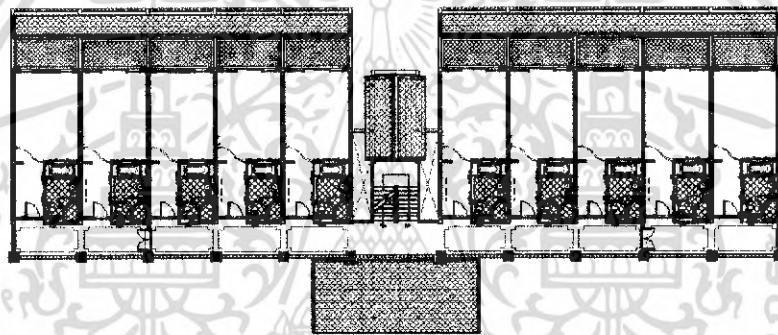
ภาพที่ 3.19 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ B.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

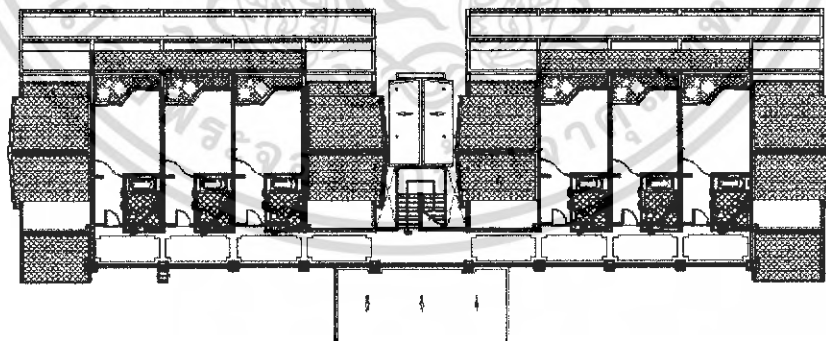
อาคารห้องพัก C.



แสดงแปลน ชั้นที่ 1



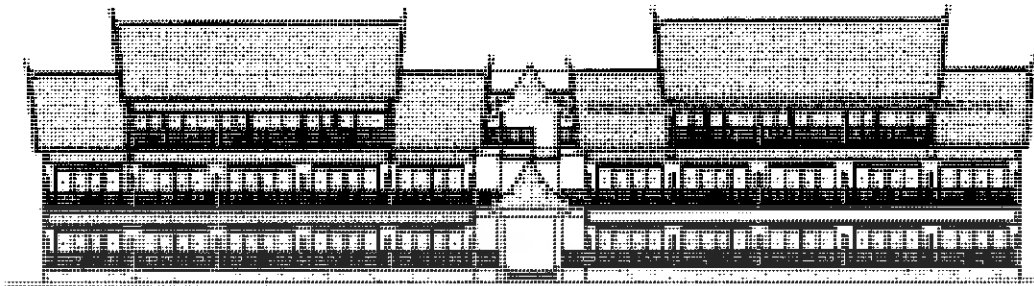
แสดงแปลน ชั้นที่ 2



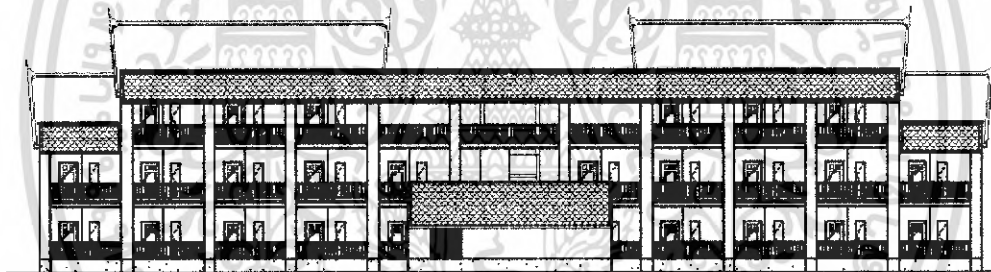
แสดงแปลน ชั้นที่ 3

ภาพที่ 3.20 แสดงแปลน ห้องพัก C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

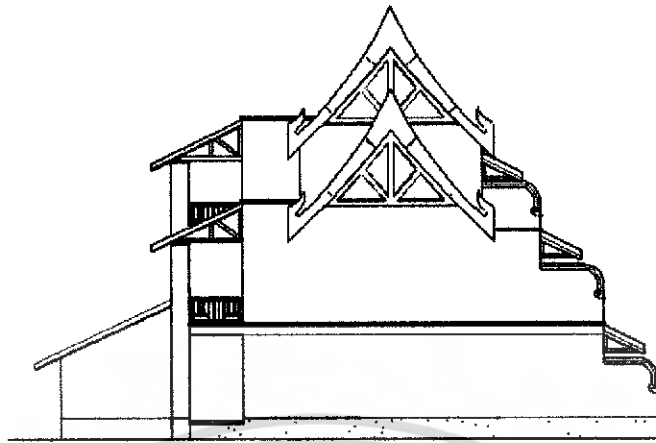


รูปด้านทิศใต้

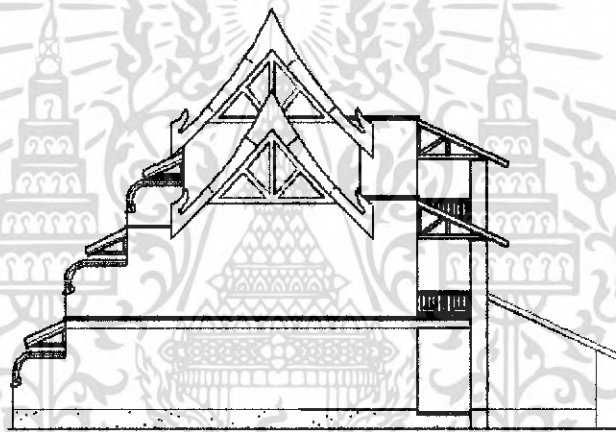


รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้านทิศตะวันออก

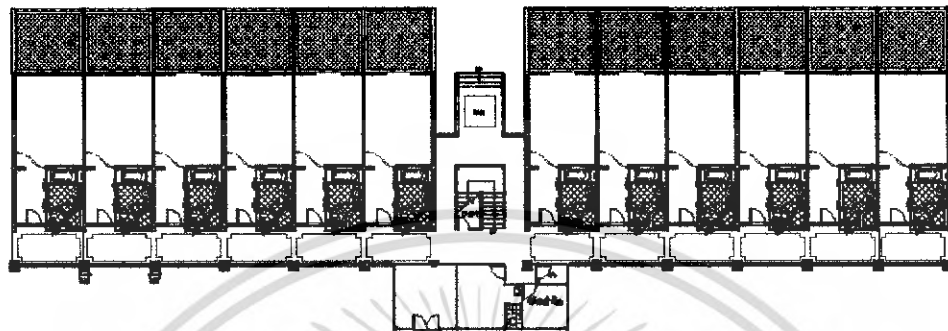


รูปด้านทิศตะวันตก

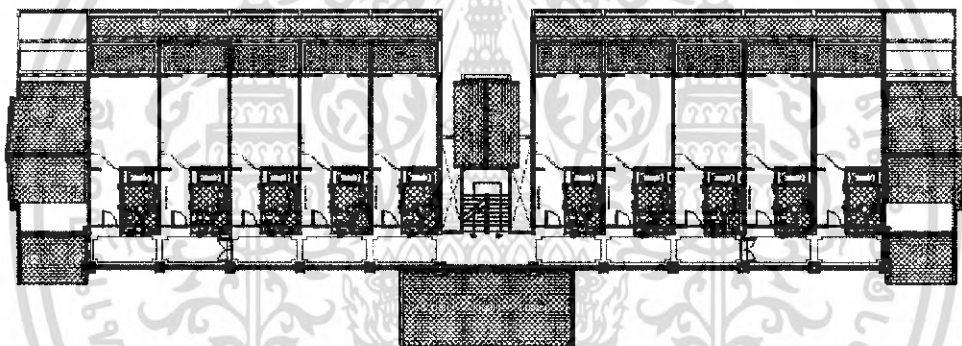
ภาพที่ 3.21 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ C.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

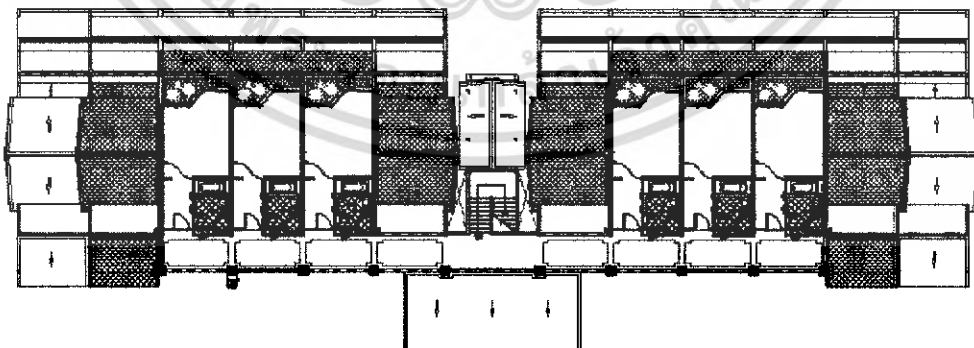
อาคารห้องพัก D.



แสดงแปลน ชั้นที่ 1



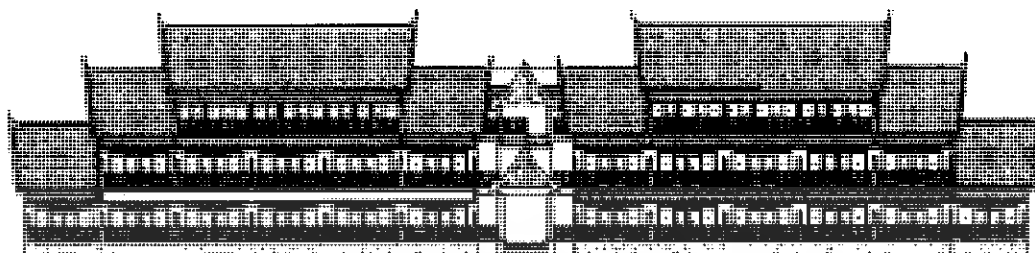
แสดงแปลน ชั้นที่ 2



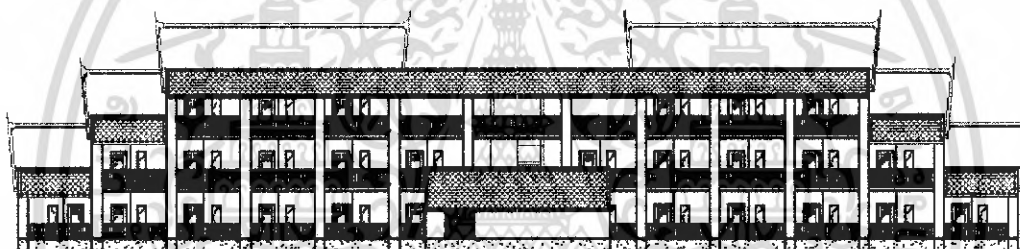
แสดงแปลน ชั้นที่ 3

ภาพที่ 3.22 แสดงแปลนอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

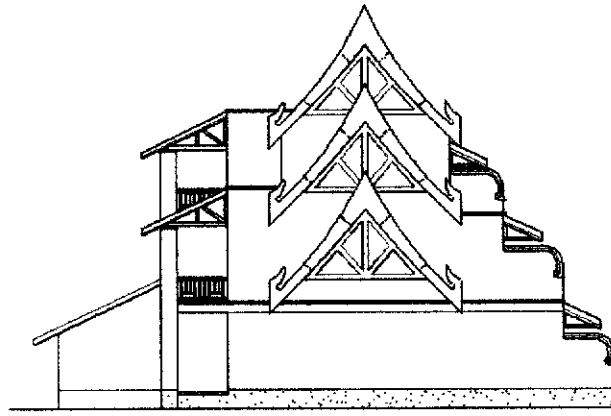


รูปด้านทิศใต้



รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้านทิศตะวันออก



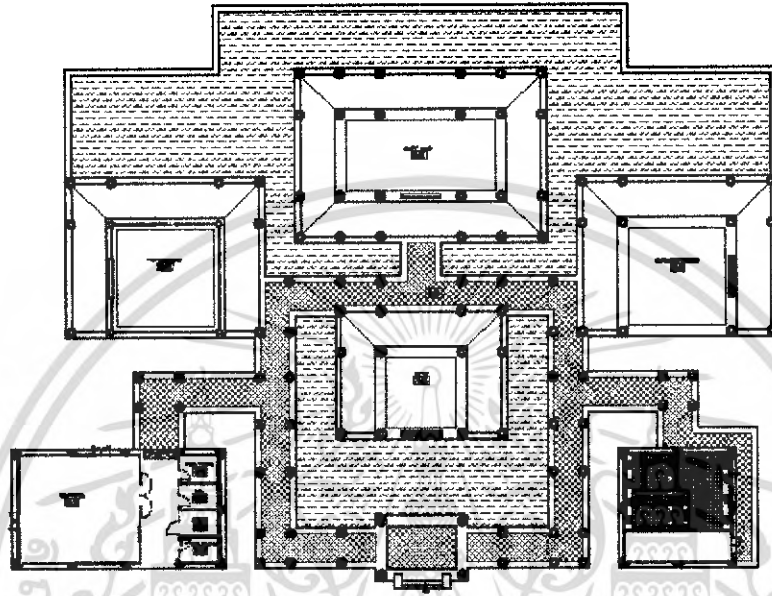
รูปด้านทิศตะวันตก

ภาพที่ 3.23 แสดงรูปด้านอาคารห้องพักแบบ D.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

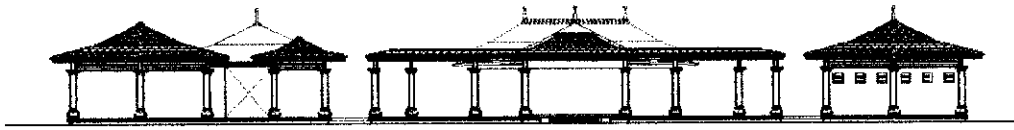
กลุ่มอาคารส่วนที่ 4

อาคาร RASTAURANT และ COFFE SHOP



ภาพที่ 3.24 แสดงแปลนอาคาร RASTAURANT
และ COFFE SHOP

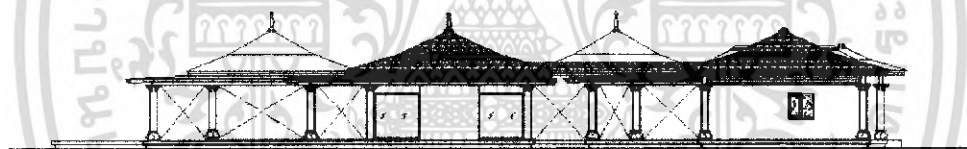
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



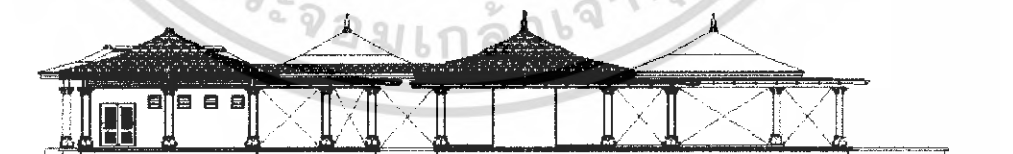
รูปด้านทิศตะวันออก



รูปด้านทิศตะวันตก



รูปด้านทิศเหนือ



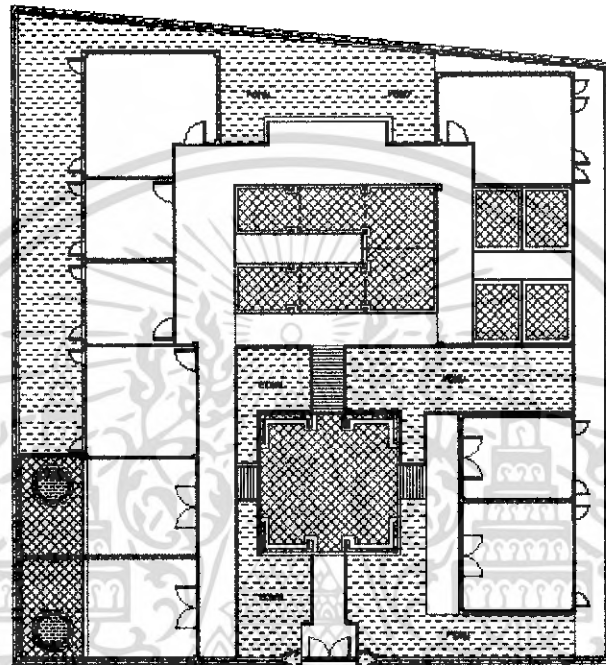
รูปด้านทิศใต้

ภาพที่ 3.25 แสดงรูปด้านอาคาร RASTAURANT และ COFFE SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

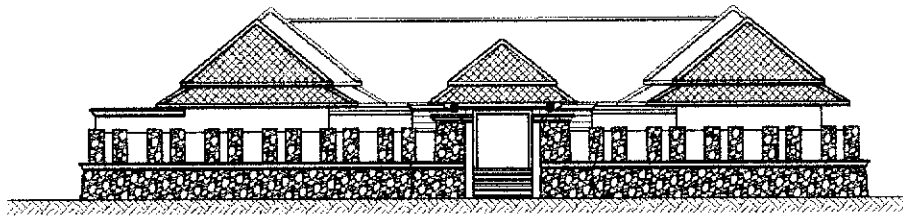
กลุ่มอาคารส่วนที่ 5

1. อาคาร HEALTH SPA

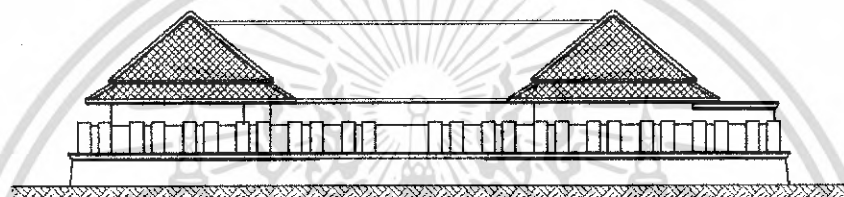


ภาพที่ 3.26 แสดงแปลนอาคาร HEALTH SPA

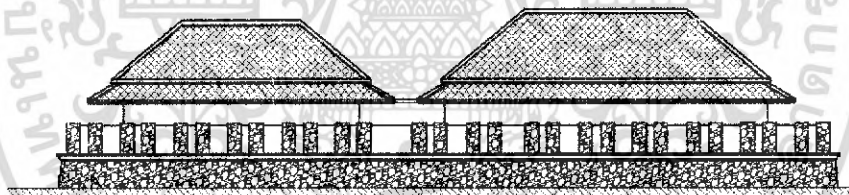
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



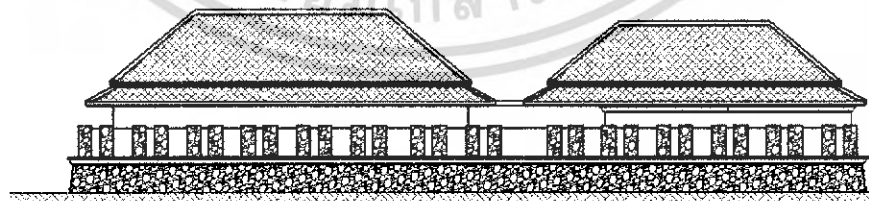
รูปด้านทิศเหนือ



รูปด้านทิศใต้



รูปด้านทิศตะวันตก

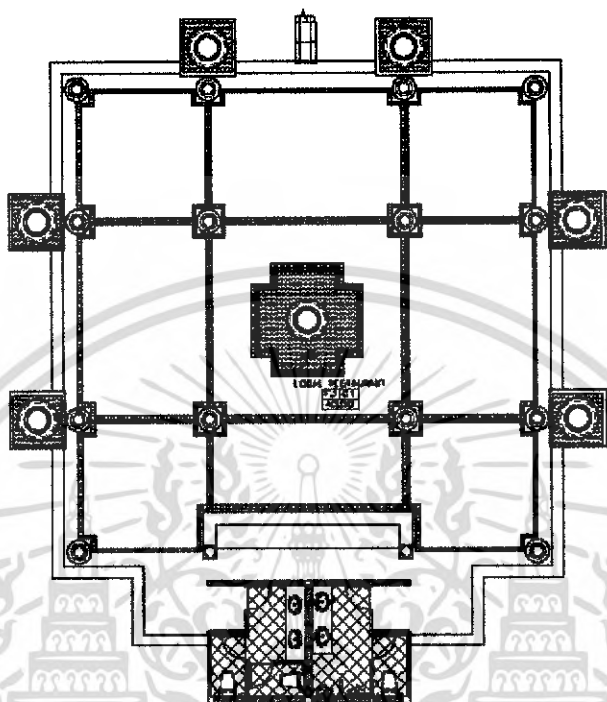


รูปด้านทิศตะวันออก

ภาพที่ 3.27 รูปด้านอาคาร HEALTH SPA

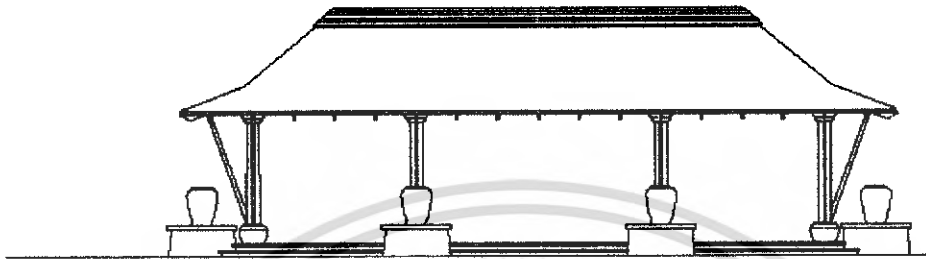
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. อาคาร FUN PUB

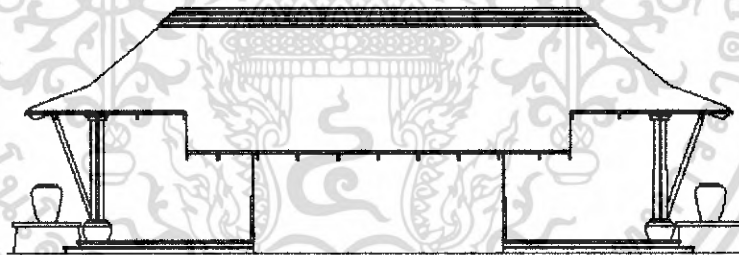


ภาพที่ 3.28 แสดงแปลนอาคาร FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

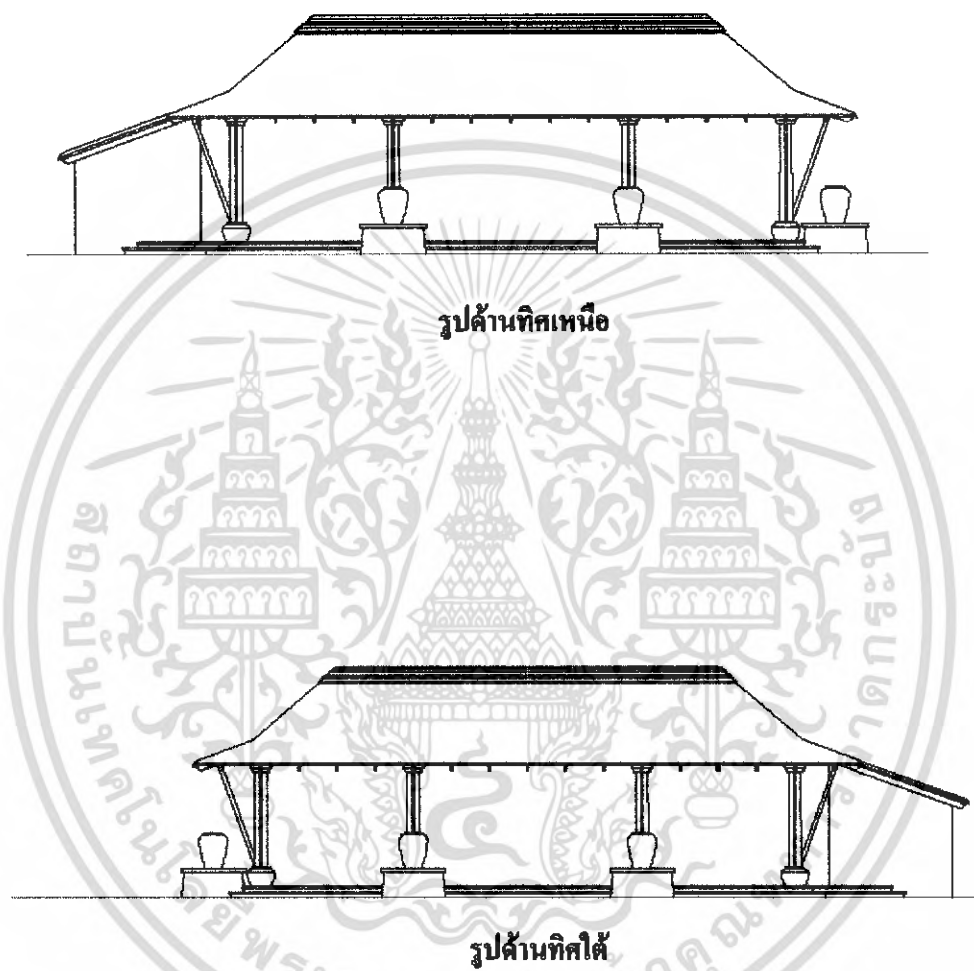


รูปด้านทิศตะวันตก



รูปด้านทิศตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

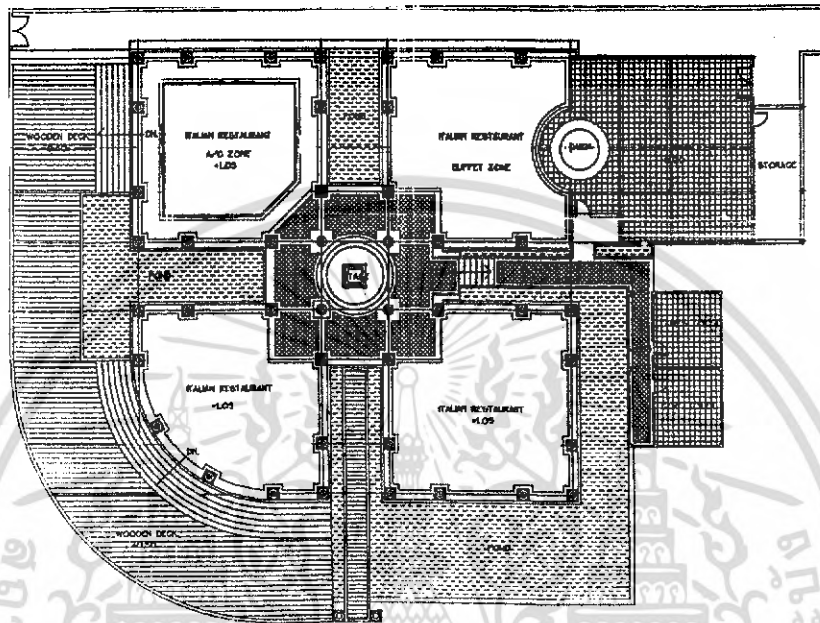


ภาพที่ 3.29 แสดงรูปด้านอาคาร FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มอาคารส่วนที่ 5

อาคาร ITALIAN RASTAURANT



ภาพที่ 3.30 แสดงแปลนอาคาร ITALIAN RASTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 แสดงอัตรากำลังพนักงานของโรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลากูน เขาหลัก

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน/คน	หมายเหตุ
สำนักงานผู้จัดการ (Manager)	- ประธานกรรมการ	1	
	- ผู้จัดการทั่วไป	1	
	- เลขานุการ	1	
รวม		3	
1. ฝ่ายบริการส่วนหน้า (Department of Front Office)	- ผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า	1	
1.1 ส่วนเคาน์เตอร์	- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริการส่วนหน้า	1	(3 ผลัด)
	- พนักงานต้อนรับ	6	(3 ผลัด)
	- พนักงานลงทะเบียนจองห้องพัก	6	(3 ผลัด)
1.2 ส่วนโถงต้อนรับ	- พนักงานฝากกุญแจและข่าวสาร	3	(3 ผลัด)
	- พนักงานรับโทรศัพท์	3	(3 ผลัด)
	- หัวหน้าพนักงานขนสัมภาระ	1	(3 ผลัด)
	- พนักงานขนสัมภาระ	3	(3 ผลัด)
	- พนักงานเปิดประตู	3	(3 ผลัด)
รวม		26	
2. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Department of Food & Beverage)	- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1	แบ่งเป็น
2.1 ส่วนบริการ	- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	1	- Lobby Lounge
	- ผู้จัดการส่วนบริการ	1	- Coffee Shop
	- พนักงานต้อนรับ	4	- Function room
	- พนักงานบริการ	20	- Restaurant
	- คนเล่นเปียโน	1	- Banquet
2.2 ส่วนครัว	- พนักงานบาร์เทนเดอร์	7	ครัวจัดเป็น
	- พนักงานบริการห้องพัก	6	- ครัวไทย
	- หัวหน้าพ่อครัว	2	- ครัวสากล
	- พ่อครัวเฉพาะแขนง	4	- ครัวจีน
	- ผู้ช่วยพ่อครัว	15	- ครัวเบเกอรี่
	- พนักงานขนของ	3	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ) แสดงอัตรากำลังพนักงานของโรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลาถุน เขาหลัก

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน/คน	หมายเหตุ
2.3 ส่วนคลังพัสดุ	- พนักงานล้างอุปกรณ์	3	
2.4 ส่วนตกแต่งอาหาร	- หัวหน้าแผนกพัสดุ	1	
	- พนักงานพัสดุ	2	
	- หัวหน้าฝ่ายศิลป์	1	
	- พนักงานตกแต่งงาน	20	
รวม		92	
3. ฝ่ายขายและการตลาด (Department of Sale & Marketing)	- ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด	1	
3.1 ส่วนการขาย	- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด	1	
	- หัวหน้าส่วนการขาย	1	
	- พนักงานขายงานจัดเลี้ยง/ ประชุมสัมมนา	4	
	- พนักงานจองและประสานงานทัวร์	2	
3.2 ส่วนโฆษณา ประชาสัมพันธ์	- หัวหน้าส่วนโฆษณา	1	
	- พนักงานประชาสัมพันธ์	2	
3.3 ส่วนสินทนาการ	- เจ้าหน้าที่ดูแลสระว่ายน้ำ	3	
	- พนักงานต้อนรับและบริการ	2	
รวม		17	
4. ฝ่ายบัญชีและการเงิน (Department of Account & Inactal)	- ผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน	1	
4.1 แผนกแคชเชียร์ใหญ่	- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน	1	
	- แคชเชียร์ใหญ่ / แคชเชียร์ส่วน บริการต่างๆ	7	
	- ผู้จัดการกลางคืน	1	
4.2 แผนกตรวจสอบ รายได้	- หัวหน้าแผนกตรวจสอบรายได้	1	
	- พนักงานตรวจสอบรายได้	3	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ) แสดงอัตรากำลังพนักงานของโรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลาถูกน เขาหลัก

ฝ่าย	ตำแหน่ง	จำนวน/คน	หมายเหตุ
4.3 แผนกควบคุมต้นทุน อาหารและเครื่องดื่ม	- หัวหน้าแผนกควบคุมต้นทุนอาหาร / เครื่องดื่ม	1	
	- พนักงานแผนกควบคุมต้นทุนอาหาร / เครื่องดื่ม	2	
4.4 แผนกจัดซื้อ	- หัวหน้าแผนกจัดซื้อ	1	
	- พนักงานจัดซื้อ	4	
รวม		22	
5. ฝ่ายบุคคล (Department of Personal)	- พนักงานลงชื่อ-ทะเบียนประวัติ พนักงาน	2	
	- พนักงานควบคุมการทำงาน	2	
	- หัวหน้ารักษาความปลอดภัย	1	
	- พนักงานรักษาความปลอดภัย	6	
	- หัวหน้าแผนกฝึกอบรม	1	
	- ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกฝึกอบรม	1	
	รวม		13
6. ฝ่ายวิศวกรรม (Department of Engineering)	- หัวหน้าวิศวกรรมฝ่ายซ่อมบำรุง	1	
	- ช่างเทคนิคระบบปรับอากาศ	4	
	- ช่างเทคนิคเสียง	3	
	- ช่างเทคนิคไฟฟ้า	5	
	- ช่างเทคนิคประปา	5	
	- ช่างไม้ - สี	3	
	- พนักงานดูแลสวนและสระน้ำ	3	
	รวม		24

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.2 (ต่อ) แสดงอัตรากำลังพนักงานของโรงแรม โนวเทล คอราเลีย เมจิกลาตุน เซาหลัก

ตำแหน่ง	ฝ่าย	จำนวน/คน	หมายเหตุ
7. ฝ่ายแม่บ้าน (Department of House)	- หัวหน้าแม่บ้าน	1	
	- แม่บ้านประจำชั้น	20	
	- แม่บ้าน	40	
	- พนักงานขนของทำความสะอาด	6	
	- หัวหน้าซักกรีด	1	
	- พนักงานซักกรีด	10	
	- หัวหน้าดูแลเรื่องผ้า	1	
	- พนักงานดูแลเรื่องผ้า	12	
รวม		91	
8. ฝ่ายบริการเพื่อสุขภาพ (Fitness & spa)	- ผู้จัดการฝ่ายบริการเพื่อสุขภาพ	1	
	- รองผู้จัดการฝ่ายบริการเพื่อสุขภาพ	1	
	- ฝ่ายดูแลลูกค้า	9	
	- ฝ่ายควบคุมสินค้า	5	
	- ฝ่ายแนะนำลูกค้า	6	
รวม		22	

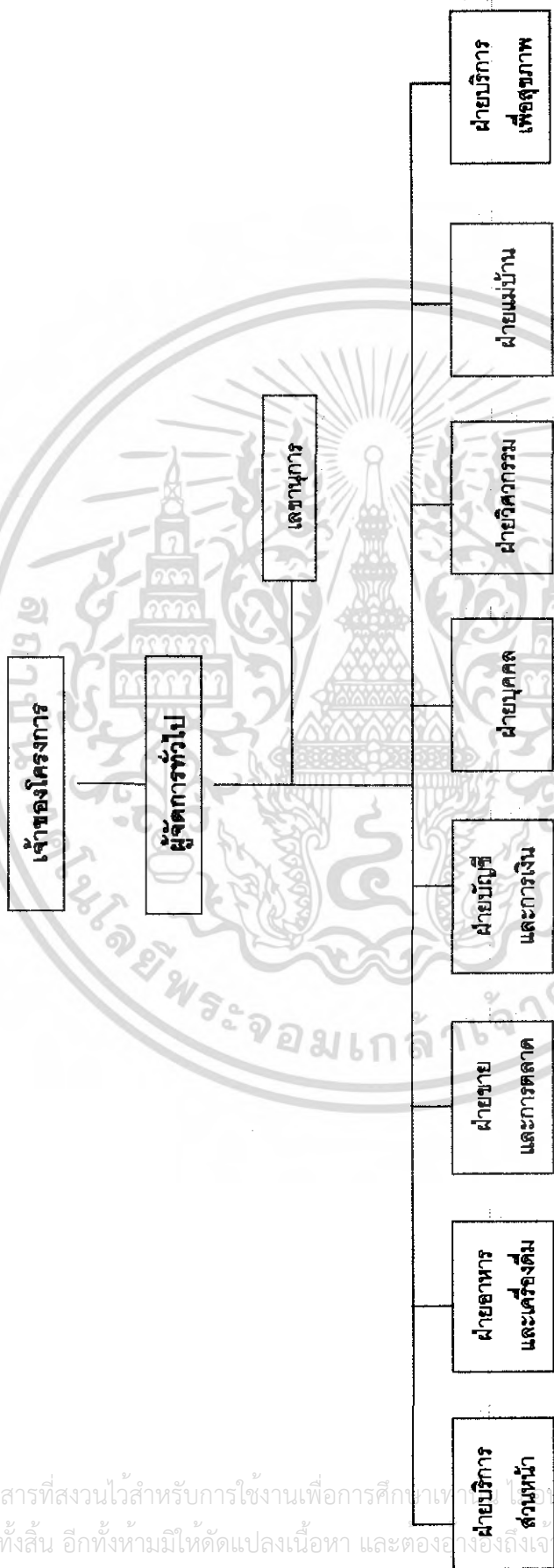
รวมพนักงานในโครงการทั้งหมด 272 คน

จำนวนพนักงานทั้งหมด 272 คน / จำนวนห้องพัก 242 ห้อง

ค่าเฉลี่ยเท่ากับพนักงาน 1.12 / ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

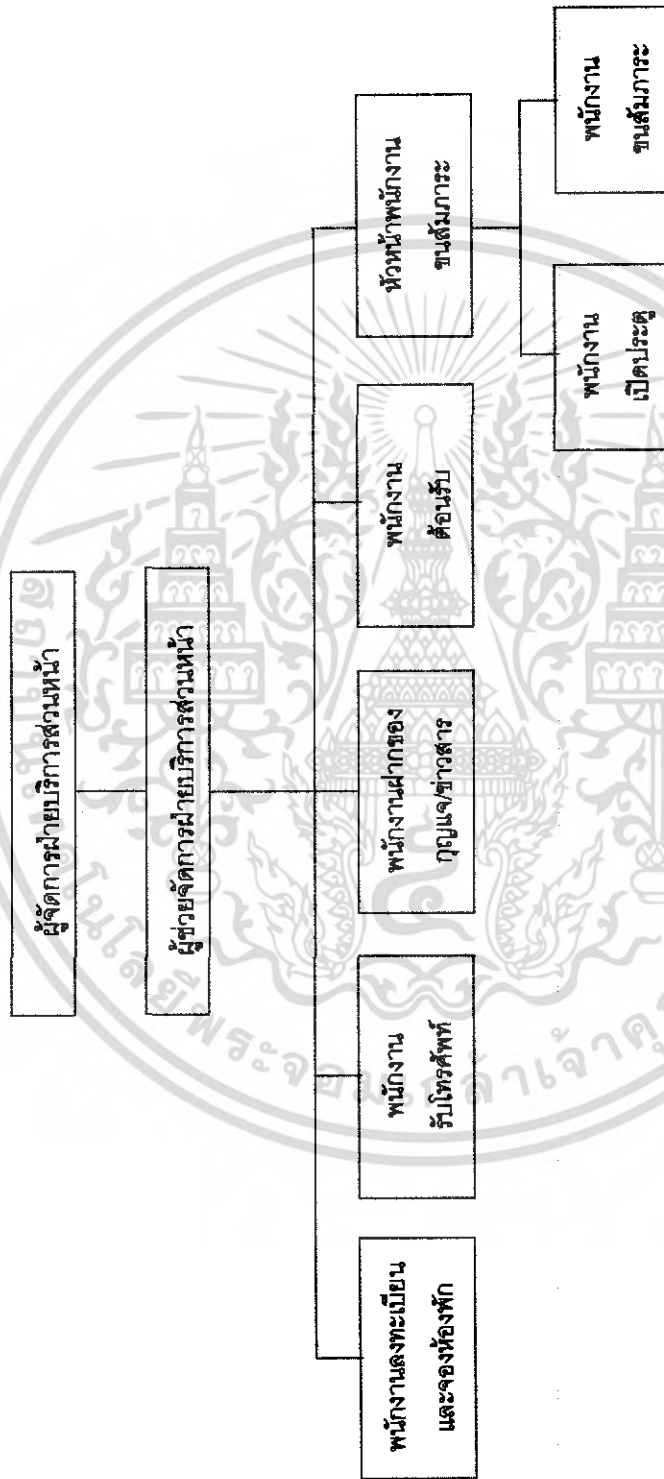
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของโรงพยาบาล



ภาพที่ 3.32 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของโรงพยาบาล ในไว้ทล คอรเวีย เมจิกลาญ เซหัทัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

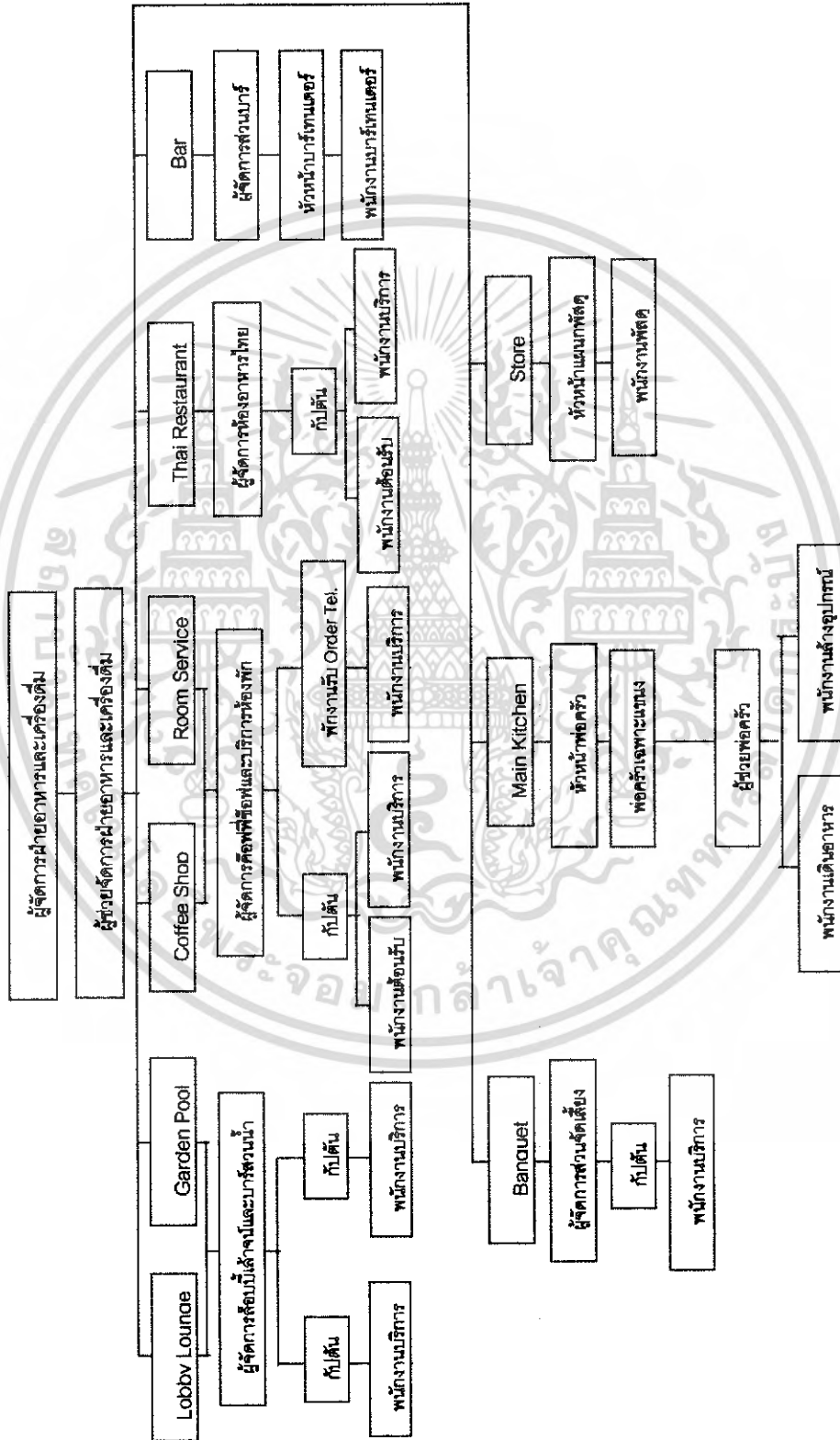
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบริการส่วนหน้า



ภาพที่ 3.33 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

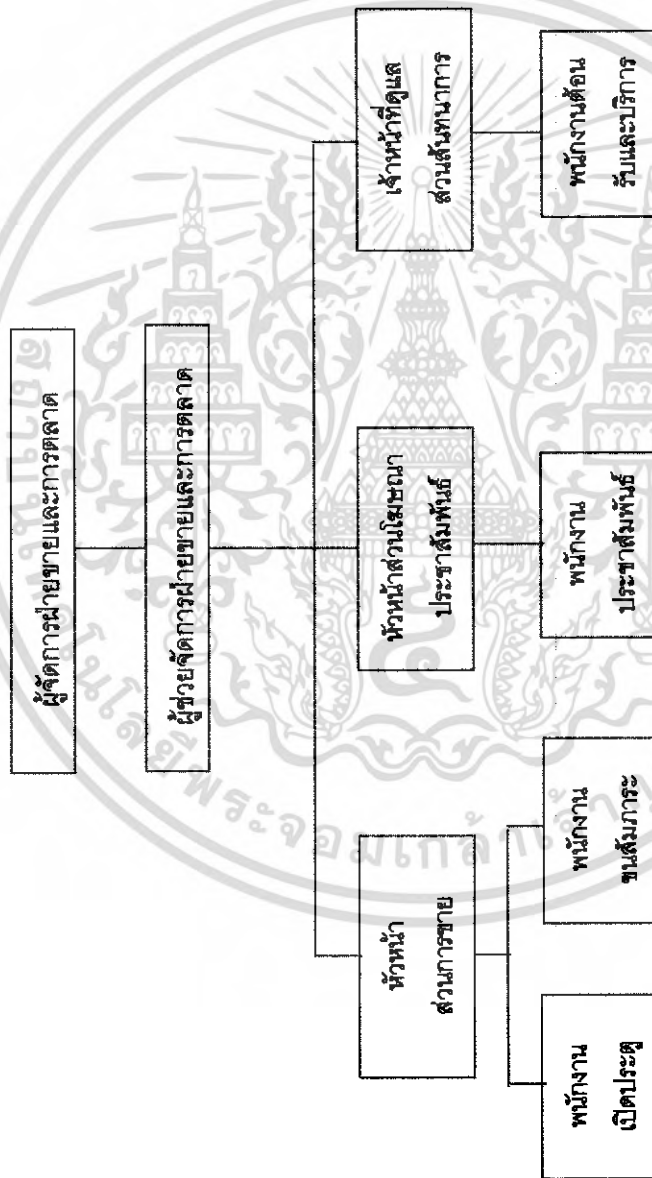


ภาพที่ 3.34 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่าย

บริการส่วนหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

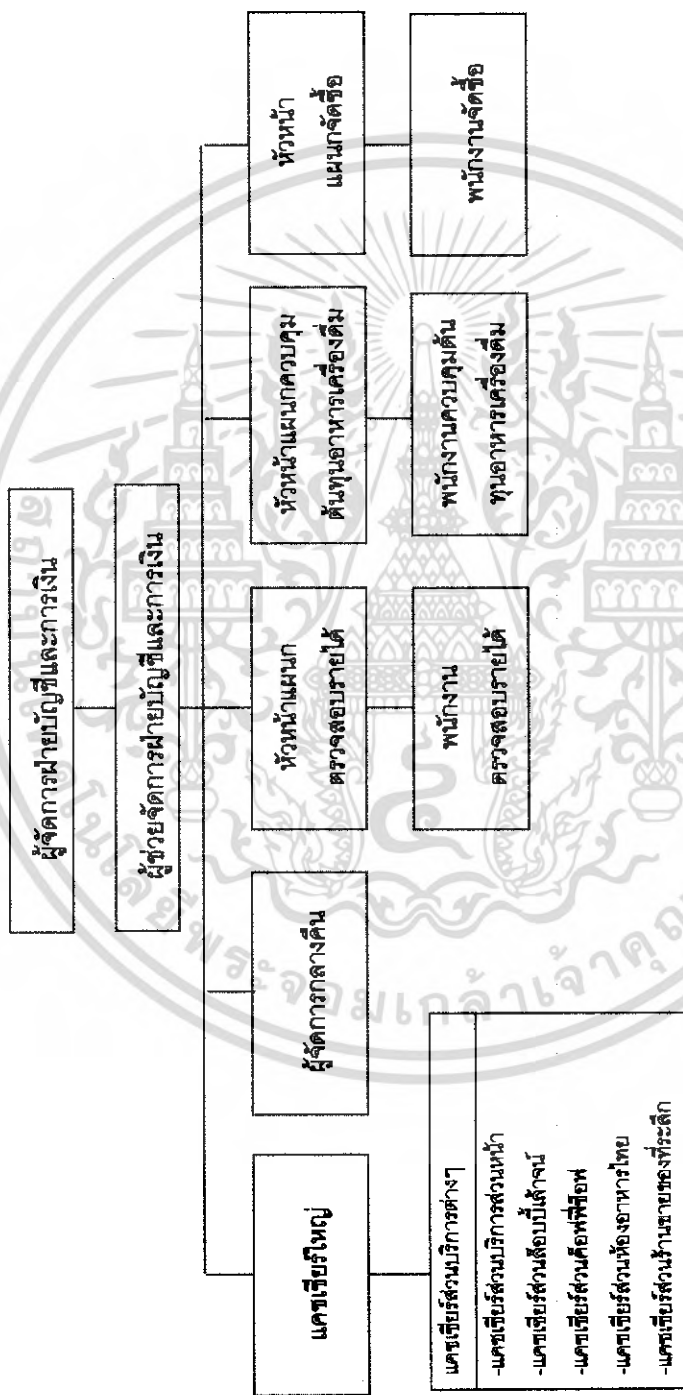
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายขายและการตลาด



ภาพที่ 3.35 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายขายและการตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

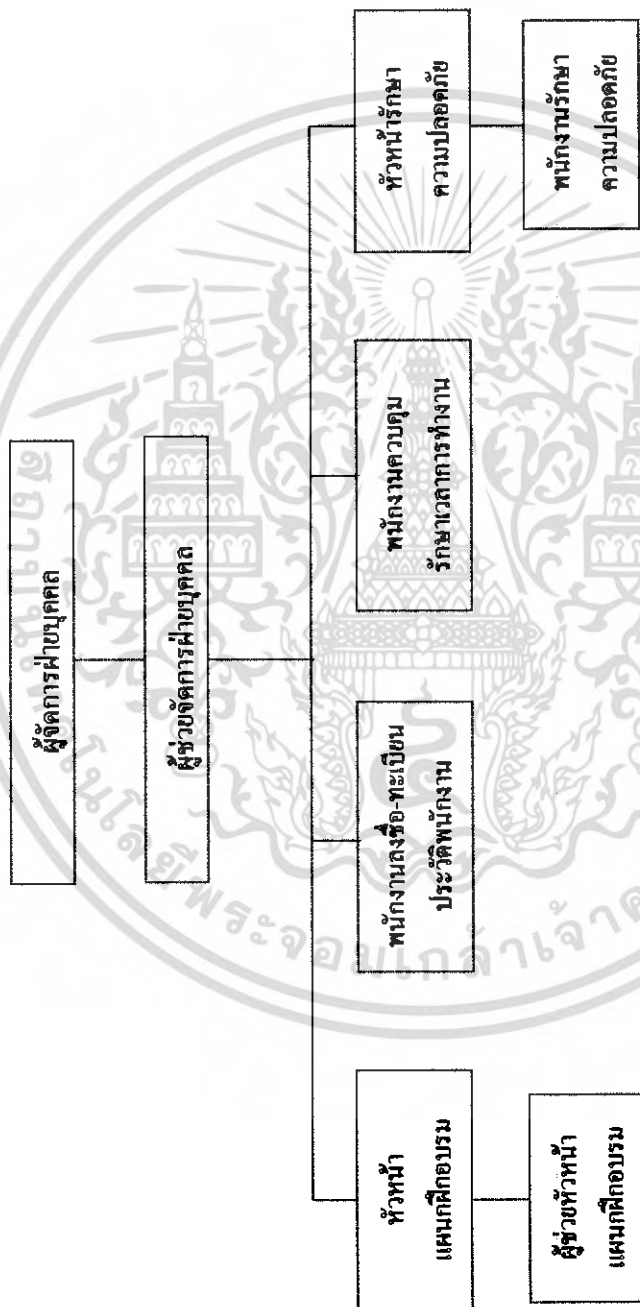
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบัญชีและการเงิน



ภาพที่ 3.36 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบัญชีและการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

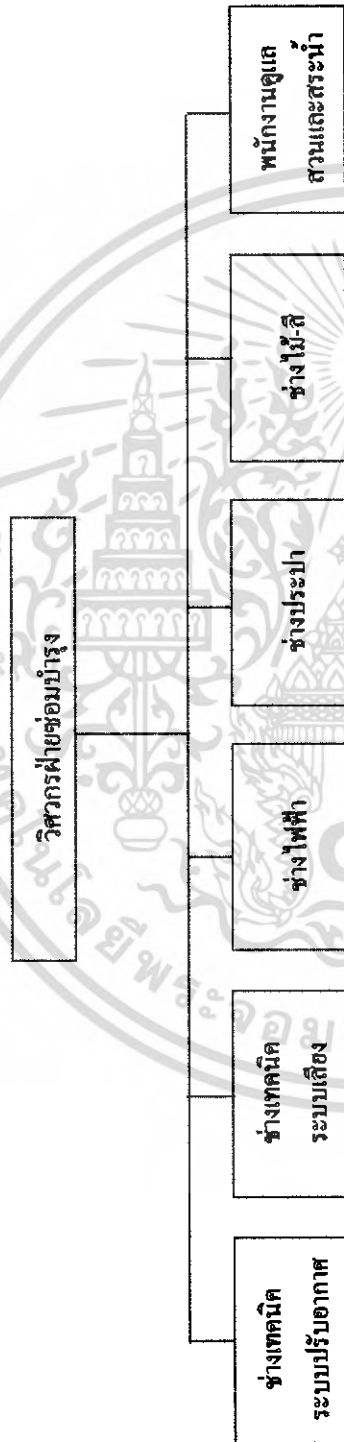
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบุคคล



ภาพที่ 3.37 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบุคคล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

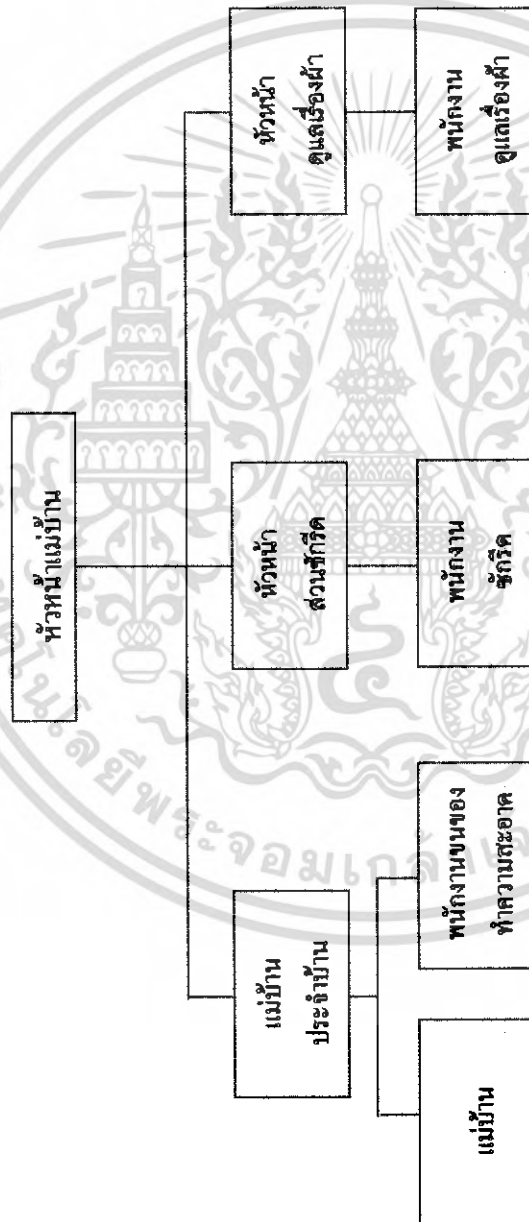
แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายวิศวกรรม



ภาพที่ 3.38 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายวิศวกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

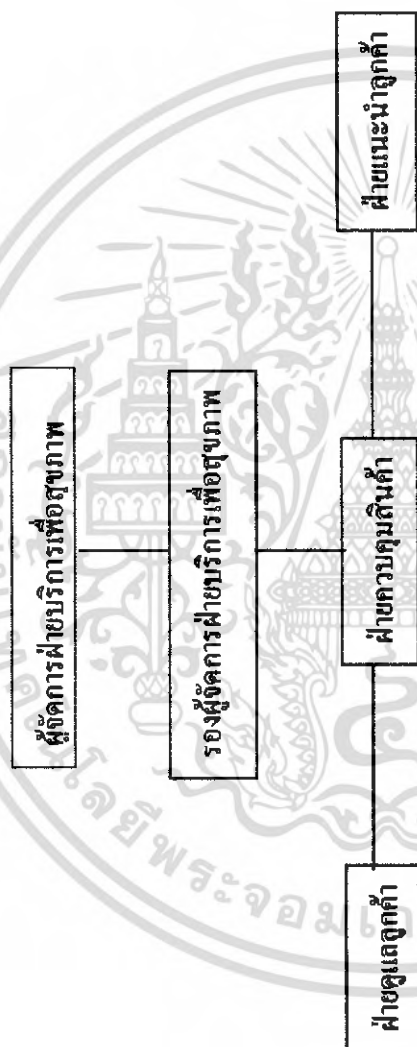
แผนภูมิโครงสร้างสายงานบริหารของฝ่ายแม่บ้าน



ภาพที่ 3.39 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายแม่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบริการเพื่อสุขภาพ



ภาพที่ 3.40 แสดงแผนภูมิโครงสร้างสายงานการบริหารของฝ่ายบริการเพื่อสุขภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 การศึกษาพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

อาคารของโครงการโรงแรมโนโวเทล คอราเลีย เมจิกลากูน เขาหลัก เป็นอาคารที่สนองตอบความต้องการในด้านสถานที่พัก ห้องอาหาร รวมทั้งการเข้าไปใช้บริการทั่วไปภายในอาคาร สำหรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

ประเภทผู้ใช้อาคารสามารถแบ่งผู้ให้บริการเป็น 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ

1. ผู้ให้บริการ
2. ผู้รับบริการ

1. ผู้ให้บริการ สามารถแบ่งออกเป็น 3 ฝ่าย คือ

ก. ฝ่ายบริหารและเจ้าหน้าที่ระดับสูง คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร ระดับมันสมองของโรงแรม เช่น ผู้จัดการหรือผู้ช่วยจัดการแผนกต่างๆ

ข. เจ้าหน้าที่ทั่วไป คือ บุคคลที่ทำงานภายในโรงแรม มีตำแหน่งประจำ เช่น เจ้าหน้าที่ฝ่ายต่างๆ เจ้าหน้าที่จะทำงานอยู่บริเวณ Formt of the House ซึ่งต้องติดต่อพบปะกับแขกอยู่เสมอ

ค. พนักงาน คือ พนักงานต่างๆ จะทำงานอยู่ในส่วน Back of the House

3.2 ผู้รับบริการ

2. ผู้ใช้บริการ คือ ผู้ที่จะประกอบกิจกรรมต่างๆ ในการรับบริการได้แก่ ผู้เข้ามาใช้อาคารโรงแรมเพื่อประกอบกิจกรรมต่างๆ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

ก. แขกชาวต่างประเทศ คือผู้ที่มาใช้บริการห้องพักโรงแรม แบ่งได้ดังนี้ คือ

- Commercial เป็นแขกประเภทเกี่ยวกับธุรกิจ พวกนี้จะมีความเป็นพิธีพิถันสูง จึงต้องคอยดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษ

- F.I.T. (Freelance Individual Traveller) โดยมากจะมาเป็นส่วนตัว โดยทำ Reservation ผ่านทาง Tour Agency หรือมาพักเอง

- Group Tour เป็นประเภทที่มามากที่สุด มาเป็นกลุ่มประมาณ 15-30 คน โดยผ่าน Tour Agency จ่ายเงินมาเรียบร้อยแล้ว

ข. แขกในประเทศ สามารถแบ่งได้ คือ

- นักท่องเที่ยวที่มารับบริการห้องพักของโรงแรม และส่วนบริการอื่นๆของโรงแรม

- บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการ นับเป็นนโยบายสำคัญของทางโรงแรมที่นอกเหนือไปจากการบริการห้องพัก เช่น การจัดประชุมสัมมนา การจัดเลี้ยง ฯลฯ

- บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้สถานที่บริการของทางโรงแรม เช่น ร้านอาหาร ฯลฯ

พฤติกรรมของผู้ใช้บริการโดยรวม

ผู้ให้บริการ หรือพนักงานจะเดินทางมาทำงานโดยรถส่วนตัวหรือรถประจำทาง เมื่อถึงแล้วจะดocking บัตรเข้าทำงานตามเวลาปฏิบัติงาน แล้วจึงไปปฏิบัติตามหน้าที่ ถึงเวลาพัก กลับมาปฏิบัติงานต่อจนเลิก จึงดocking บัตรออก

ในส่วนการปฏิบัติงานของผู้ให้บริการ กิจกรรมการปฏิบัติงานสามารถแยกออกตามหน้าที่การปฏิบัติงานในแต่ละแผนก ในแต่ละส่วนของโรงแรม ดังนี้

1. การศึกษาพฤติกรรมภายใน Lobby Hall and Front Desk

ก. ผู้ให้บริการ

ผู้ให้บริการบริเวณ FRONT DESK มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัดที่ 1 ตั้งแต่ 08.00 น. ถึง 15.00 น.

ผลัดที่ 2 ตั้งแต่ 15.00 น. ถึง 23.00 น.

ผลัดที่ 3 ตั้งแต่ 23.00 น. ถึง 08.00 น.

เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ประกอบด้วยแผนกต่างๆ ดังต่อไปนี้

(1) แผนกทะเบียน

หน้าที่ - ลงทะเบียนการเข้าพักของแต่ละคน

- หาห้องพักให้แขก
- ทำสถิติการเข้าพักของแขก
- เก็บรักษากุญแจห้องของแขก
- คำนับรับแขก

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อแขกมาติดต่อขอพักในโรงแรมที่ Counter พนักงานกล่าวต้อนรับจะถามว่าจองห้องไว้ไหม ถ้าไม่จะหาห้องโดยดูจาก Room Rack ถ้าแขกมีความประสงค์จะพักห้องแบบไหน จึงจัดบริการแก่แขกและทำการ Check In โดยให้แขกเซ็นชื่อที่อยู่ลงในใบกรอกที่เรียกว่า บัตรจดนามในใบนี้จะกำหนดวันเวลาเข้าพัก ระยะเวลาจนถึงวันเลิกพัก จากนั้นพนักงานขอใบสำคัญ เช่น Passport บัตรประชาชน เพื่อดูให้ถูกต้องและมอบกุญแจ

- ในกรณีที่ เป็น Group Tour ไกด์จะทำหน้าที่ทั้งหมดแทนแขก
- กรณีที่แขกจองห้องไว้แล้ว พนักงานจะทำการตรวจเช็ค จากนั้นให้ใบจดนามให้แขกกรอกแล้วมอบกุญแจ บอกตำแหน่งห้องและลิฟท์
- เมื่อทำการ Check In แล้ว จะนำไปบันทึกในสมุดลงทะเบียนเพื่อทำสถิติลงรายงานประจำวัน แล้วแจ้งไปทางแม่บ้านเพื่อจัดเตรียมห้องพร้อมเครื่องคิมเพื่อบริการแก่แขก
- เมื่อแขกออกไปทำธุระข้างนอก สามารถนำกุญแจมาฝากได้

(2) ประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- หน้าที่ - คำนวณรับแขกและผู้ที่เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
 - ให้คำแนะนำและแจกเอกสารแนะนำสถานที่ รวมทั้งแนะนำการซื้อหาสินค้าของที่ระลึก

- บริการด้านไปรษณีย์และโทรเลขหรือเทเล็กซ์

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ให้คำแนะนำตอบข้อซักถามข้อมูลทั้งการท่องเที่ยว ที่ชื่อของ หรือแผนที่ ฯลฯ
- จัดซื้อผู้มาติดต่อกับทางโรงแรมไว้ให้แขกที่มาพัก
- คอยบริการให้คำแนะนำเกี่ยวกับสถานที่ของทางโรงแรม เช่น แยกงานจัดเลี้ยง
- มีตาราง ราคาห้องพัก โบรชัวร์ต่างๆ ไว้บริการแก่แขก
- รับผิดชอบจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแลกชื่อ ห้องแล้วเสียบไว้ที่ Key Rack ตรงบริเวณลงทะเบียนและรับข้อความที่แขกต้องการส่ง เทเล็กซ์ไปยังห้องเทเล็กซ์และรับข้อความที่ส่งมา โดยเทเล็กซ์ให้แก่แขกทางช่อง Key Rack พนักงานฝ่ายทะเบียนจะเป็นผู้นำให้แก่ เมื่อแขกรับอนุญาต

(3) Front Cashier

- หน้าที่ - เก็บค่าบริการต่างๆของแขกที่เข้าพักและแลกเปลี่ยนเงินให้แก่แขก
 - รับบิล จากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- รับบิลจากแผนกทะเบียน เมื่อแขก Check In แล้ว เจ้าหน้าที่ทะเบียนจะออกบิลห้องพักมาให้แคชเชียร์ นำจัดเข้าแฟ้ม ซึ่งจะจัดตามลำดับรายชื่อห้อง แคชเชียร์จะนำบิลดังกล่าวเข้าเครื่องทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน เมื่อแขกเข้ามา Check Out พนักงานแคชเชียร์จะโทรถาม Maid ที่อยู่ชั้นที่แขกพักว่าห้องนี้ใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิลที่ฝ่ายทะเบียนออกให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมด
- ถ้าแขกที่มาใช้บริการ มีความต้องการแลกเปลี่ยนเงิน จะต้องทำการแลกเปลี่ยนให้ในอัตราสากล มีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนไว้ให้แขกดู

(4) Safe Deposit

- หน้าที่ - รับฝากของมีค่าจากแขก

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อแขกนำของมีค่ามาฝาก ต้องนำไปเก็บในเซฟ

(5) Reservation

- หน้าที่ - จองห้องพักแบบต่างๆให้แขก
 - กรณีที่เป็น Group Tour จะคอยตรวจสอบแผนกทะเบียนว่าห้องพอไหม

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยรับโทรศัพท์หรือรับแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่า มีความต้องการห้องแบบไหน แล้วชี้กับแผนกทะเบียนแล้วแจ้งกับผู้จองว่ามีห้องหรือไม่

- เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว จะทำบัตรจองให้แก่แขกและมีสำรองอีกก็ส่งไปยังฝ่ายทะเบียน เพื่อรอรับการมาของแขกอีกที

(6) แผนกรับโทรศัพท์ (Operater)

หน้าที่ - คอยรับโทรศัพท์ที่โทรเข้ามายังโรงแรม แล้วโอนสายไปยังส่วนที่ผู้โทรต้องการ พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อมีโทรศัพท์เข้ามายังโรงแรมแล้วถามว่าต้องการต่อส่วนไหน พูดสายกับใครแล้วต่อไปยังตามความประสงค์ของผู้ที่โทรมา แต่ถ้าโทรมาหาแขกก็ต่อสายไปยังห้องพักทันที

(7) Bell Captain

หน้าที่ - ควบคุมการทำงานของ Bell Boy

- ถ้ามีแขกมาเยอะ เช่น Group Tour ต้องช่วย Bell Boy

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ควบคุมการทำงานของ Bell Boy กรณีที่แขกมากก็ช่วยขนของ

- กรณีที่แขก Check Out แล้วประสงค์จะฝากของ พนักงานจะออกตัวไว้ให้และเช็คว่าแขกมีบิล Check Out เรียบร้อยยัง จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บไว้ใน Baggage Room

- คอยรับโทรศัพท์บริเวณเคาน์เตอร์เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปบนกระเป๋า เพื่อที่จะ Check Out หรือถ้ามีโทรศัพท์ถึงแขกจะให้ Bell Boy ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์ สำหรับกรณีที่แขกมาทัวร์ จะมีตารางบริเวณเคาน์เตอร์เขียนชื่อกรุ๊ปทัวร์พร้อมลงเวลา Check In, Check Out

(8) Bell Boy

หน้าที่ - บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แก่แขก

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อมีแขกเข้าพัก จะออกไปรับกระเป๋านำมายังเคาน์เตอร์ เพื่อ Check In แล้วนำไปยังห้องพัก

- รับคำสั่งจาก Bell Captain ว่าห้องไหน Check Out แล้วขนไปรับกระเป๋าสัมภาระแล้วส่งของไปยังรถของแขก

- กรณีที่แขกฝากกระเป๋า จะนำไปไว้ใน Baggage Room และทำบัตรไว้เพื่อความสะดวกในการรับคืน

ข. ผู้รับบริการ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของโรงแรม

1. แยกที่เข้ามาพักในโรงแรม

พฤติกรรม

- เมื่อลงจากรถแล้วเข้าประตูใหญ่ อาจนั่งพักตรงลิโอบบี้สักครู่และลงทะเบียนเข้าพัก

รับอนุญาตแล้วก็ตรงไปยังห้องพัก

- กรณีมาหลายคน อาจนั่งรอ บางที่อาจไปรอบริเวณลิโอบบี้เส้าจน์
- กรณีมากับ Group Tour ไกด์หรือหัวหน้ากรุ๊ปจะเป็นผู้ลงทะเบียนก็จะนั่งรอที่ ลิโอบบี้

อบบี้

- แยกอาจใช้บริเวณลิโอบบี้เป็นที่ชุมนุมพบปะกันของทัวร์ที่มาด้วยกัน

2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของโรงแรม

พฤติกรรม

- บุคคลภายนอกที่เข้ามาบริเวณลิโอบบี้ อาจเพื่อพบปะพูดคุยธุรกิจหรือเรื่องส่วนตัวกับแขกที่มาพัก โดยโทรขึ้นไปเรียกแล้วนั่งรอที่ลิโอบบี้

- เพื่อเข้าไปยังงานจัดเลี้ยง ปาร์ตี้ในห้องจัดเลี้ยงหรือบริการอื่นๆ
- เพื่อรอที่จะติดต่อพบปะกับบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่ทำงานในโรงแรม

2. การศึกษาพฤติกรรมภายใน Lobby Lounge

ก. ผู้ให้บริการ

- | | | |
|--------------|----------|----------------------------|
| ทำงาน 2 มลัด | มลัดที่1 | ตั้งแต่ 09.00 ถึง 17.00 น. |
| | มลัดที่2 | ตั้งแต่ 17.00 ถึง 02.00 น. |

(1) กัปตัน

หน้าที่ - ควบคุมพนักงาน

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ตรวจสอบการทำงานของพนักงานบริการ และคอยดูบริการแขก

(2) Bartender

หน้าที่ - ผสมเครื่องดื่ม และจัดอาหารว่างบริการแก่แขก

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- รับรายการจากพนักงานแล้วนำไปเสิร์ฟไว้ที่เคาน์เตอร์
- จัดรายการตามที่สั่ง แล้ววางไว้บนเคาน์เตอร์ พนักงานจะนำไปส่งให้แขกเอง
- พนักงานจะวางบิลแล้วเก็บไว้ที่แคชเชียร์

(3) พนักงานบริการ

หน้าที่ - ให้บริการแก่แขก ดูแลความเรียบร้อย

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คอยในบริเวณที่สามารถเห็นแขก ถ้าแขกต้องการเรียกใช้บริการได้
- นำรายการไปส่งที่เคาน์เตอร์

(4) Cashier

หน้าที่ - คัดค่าบริการและเก็บเงินทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีโรงแรมต่อวัน

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยรับรายการจากพนักงาน คัดเงินและเก็บเงินคอยทำบัญชี

(5) นักดนตรี

หน้าที่ - บริการเล่นดนตรี

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- รับคำขอเพลงและเล่นดนตรีประกอบกับควบคุมเสียงเพลงและบรรยากาศ

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกภายในโรงแรม

2. บุคคลภายนอก

พฤติกรรม

- เข้ามาภายในบริเวณล็อบบี้ล็านจ์ ตั้งอาหารและเครื่องดื่ม
- สนทนาและรับประทานอาหาร
- เรียกพนักงานเก็บเงินแล้ว กลับ

3. การศึกษาพฤติกรรมภายใน Coffee Shop

บริการ 24 ชั่วโมง

ก. ผู้ให้บริการ

(1) ผู้จัดการ Coffee Shop

หน้าที่ - ดูแลงานด้านบริการให้เป็นพอใจของลูกค้าและเจ้าหน้าที่บริการ

- รับคำสั่งจากฝ่ายบริการดำเนินการและประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทุกด้านให้ดำเนินไปด้วยดี พร้อมกับควบคุมดูแลบัญชี

รายได้ด้วย

(2) กัปตัน

หน้าที่ - ควบคุมพนักงานบริการ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ตรวจสอบการทำงานของพนักงานบริการและคอยดูแลบริการแขก

(3) พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ - แนะนำและต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ด้อนรับแขก พร้อมกับแนะนำและพาแขกไปนั่ง แล้วเรียกพนักงานบริการมาให้

(4) แคชเชียร์

หน้าที่ - รับเงินเข้าบัญชี ทำรายรับจ่ายในแต่ละวันเสนอผู้จัดการ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- นำใบสั่งอาหารมาคิดค่าอาหาร รวมลงในบิล
- รวมยอดเงิน ทำบัญชีในผลัดต่อไป

(5) พนักงานบริการ

หน้าที่ - รับคำสั่งจากแขกไปแคชเชียร์และครัว

- บริการเสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- เช็ดยอดเงินจากแคชชีร์นำไปเก็บให้ครบตามจำนวน

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- จัดโต๊ะให้เรียบร้อยก่อนเปิดบริการ
- จัดอาหารที่แขกสั่ง เสิร์ฟอาหารและเครื่องดื่ม
- นำบิลจากแคชชีร์มารับเงินจากแขก

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกภายในโรงแรม
2. บุคคลภายนอก

พฤติกรรม

- เข้านั่งและสั่งอาหารหรือเครื่องดื่ม
- สนทนา รับประทานอาหารเครื่องดื่ม
- เรียกพนักงานเก็บเงิน รับเงินทอน แล้วกลับ

4. การศึกษาพฤติกรรมภายในห้องอาหารไทย

เปิดบริการเวลา 10.00-14.00 น. และ 17.00-22.00

ก. ผู้ให้บริการ

(1) ผู้จัดการห้องอาหารไทย

หน้าที่ - ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานภายในทั้งหมด

- ควบคุมดูแลพนักงานทั้งหมดรวมทั้งเรื่องครัว

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อรับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร นำมาดำเนินการประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ โดยคอยตรวจดูแลและรับผิดชอบ พร้อมทั้งให้คำแนะนำ แก้ไข ปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ

- ควบคุมดูแลบัญชี รายได้

(2) กัปตัน

หน้าที่ - ดูแลปฏิบัติงานภายในห้องอาหาร

- รับคำสั่งจากผู้จัดการและนำมาประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยรับผิดชอบแทน หรือเป็นการทำหน้าที่รองแทนผู้จัดการ ในเวลาพัก

(3) พนักงานต้อนรับ

หน้าที่ - แนะนำและต้อนรับแขกที่มาใช้บริการ

- รับคำสั่งและประสานงานกับหัวหน้างาน

- เสริฟอาหารและเครื่องดื่มและดูแลแขก

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยต้อนรับดูแลแขก พร้อมแนะนำและพาไปนั่งและเรียกพนักงานบริการให้

(4) พนักงานบริการ

หน้าที่ - รับคำสั่งจากแขกไปแคชเชียร์และครัว

- บริการเสริฟอาหารและเครื่องดื่ม

- เช็คยอดเงินจากแคชเชียร์นำไปเก็บให้ครบตามจำนวน

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- จัดโต๊ะให้เรียบร้อยก่อนเปิดบริการ

- จัดอาหารที่แขกสั่ง เสริฟอาหารและเครื่องดื่ม

(5) แคชเชียร์

หน้าที่ - การเงินฝ่ายห้องอาหาร ไทย

- ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย แต่ละวันเสนอผู้จัดการ

- รับสั่งจองและจำหน่ายบัตรอาหาร

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- เมื่อแขกหรือนักท่องเที่ยวมารับบัตร โดยจะคิดเงินพร้อมกับให้บัตรทานอาหาร

- รวมยอดเงิน ทำบัญชีในคลัดต่อไป

ข. ผู้รับบริการ

1. แยกที่พักภายในโรงแรม
2. แยกที่มาเป็น Group Tour
3. บุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ

พฤติกรรม

- เข้ามา นั่งรับประทานอาหาร เก็บเงิน แล้วกลับ

5. การศึกษาพฤติกรรมภายในส่วนจัดเลี้ยงและสัมมนา

บริการ จัดเลี้ยงงานต่างๆ แบบบุฟเฟต์ ค็อกเทล และอื่น ๆ เปิดบริการ 08.00น. ถึง 24.00 น.

ก. ผู้ให้บริการ**(1) ผู้จัดการจัดเลี้ยงและสัมมนา**

หน้าที่ - คอยตรวจเช็คดูรายการจัดงานให้ตามวันเวลา สถานที่ จำนวนผู้มาร่วมงานของแต่ละงานให้เรียบร้อย

- ออกคำสั่งให้ปฏิบัติงานกับผู้ช่วย และพนักงานให้สำเร็จตามวัตถุประสงค์

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน**จัดเลี้ยง**

- รับคำแนะนำการบริการของงานแต่ละครั้ง และให้การบริการตามรายการของงาน

- ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานทุกด้านให้ดำเนินการลุล่วงไปด้วยดี

(2) ผู้ช่วยผู้จัดการจัดเลี้ยงและสัมมนา

หน้าที่ - รับคำสั่งการจัดการ และปฏิบัติตามเรียบร้อย

- ดูแลความเรียบร้อยภายในแต่ละครั้ง

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- ปฏิบัติตามวัตถุประสงค์ของแต่ละงาน ให้บริการอย่างเต็มที่
- รับผิดชอบงานและตัดสินใจบางเรื่องแทนผู้จัดการ ในเวลาที่ไม่มีอยู่

(3) กัปตัน

หน้าที่ - ควบคุมการทำงานของพนักงานบริการ

- รับคำสั่งจากหัวหน้า คอยดูแลควบคุม ให้คำแนะนำแก่พนักงานบริการ

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยตรวจตราดูแลการทำงานของพนักงานบริการ ยำนวยความสะดวกให้แก่

แขกผู้มาใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(4) พนักงานต้อนรับ

- หน้าที่ - ค้อนรับแขกที่มาใช้บริการ
- รับคำสั่งจากหัวหน้า ปฏิบัติอย่างถูกต้อง

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- พาแขกไปนั่งยังที่จัดเตรียมไว้
- ทักทายแขกที่มาใช้บริการ เมื่อแขกเข้าออกกล่าวคำทักทาย

(5) พนักงานบริการ

- หน้าที่ - จัดที่นั่งและโต๊ะให้เรียบร้อย ก่อนงานเริ่มและหลังงาน
- คอยบริการแก่แขกรับคำสั่งจากหัวหน้า และปฏิบัติอย่างเรียบร้อย

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยเติมอาหารที่พร่องตามโต๊ะวางอาหาร
- คอยดูแลแขกที่ต้องการจะเรียกใช้บริการ

(6) พนักงานทำความสะอาด

- หน้าที่ - ทำความสะอาดก่อนจัดงานและหลังการจัดงาน
- รักษาความสะอาดทุกครั้ง ในส่วนของการจัดงานให้เรียบร้อย

พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน

- คอยทำความสะอาดเมื่อหัวหน้าเรียกให้ถูกต้องตามคำสั่ง

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่พักภายในโรงแรม
2. แขกที่มาเป็น Group Tour
3. บุคคลทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการ

พฤติกรรม

- ลงทะเบียนที่ทางเข้างาน แล้วเข้ามายังสถานที่จัดเลี้ยงและสัมมนา
- ทำกิจกรรม เสร็จแล้วกลับ

6. การศึกษาพฤติกรรมภายในห้องพัก

แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

- ผู้ให้บริการ
- ผู้รับบริการ

ก. ผู้ให้บริการ บริเวณห้องพัก มีการทำงาน 3 ผลัด

ผลัด 1 เวลา 06.00น. ถึง 14.00 น.

ผลัด 2 เวลา 14.00น. ถึง 22.00 น.

ผลัด 3 เวลา 22.00น. ถึง 06.00 น.

- (1) ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก
- หน้าที่ - ดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพัก
- รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานในความรับผิดชอบ
- พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน
- คอยแนะนำ สั่งงานแก่ผู้อยู่ได้บังคับบัญชา และให้คำปรึกษาแก่พนักงาน
- (2) หัวหน้าแม่บ้าน
- หน้าที่ - ดูแลความเรียบร้อยภายในแผนกแม่บ้านทั้งหมด
- ควบคุมการทำงานของแม่บ้านประจำชั้นพนักงานห้องพัก
- พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน
- คอยแนะนำ และดูแลความเรียบร้อยแม่บ้านประจำชั้น
- (3) แม่บ้านประจำชั้น (Floor)
- หน้าที่ - บริการดูแลความเรียบร้อยภายในห้องพัก
- คอยดูแลความสะอาด และความเรียบร้อยตรวจดูอุปกรณ์ต่างๆภายในห้องพัก
- พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน
- คอยดูแลความเรียบร้อยของห้องพักและการบริการต่างๆ เมื่อแขกต้องการอะไร
- เพิ่มเติม
- (4) พนักงานประจำห้องพักเก็บของใหญ่
- หน้าที่ - บริการดูแลเกี่ยวกับอุปกรณ์ต่างๆ ภายในห้องพัก และประสานงานกับหัวหน้า
- ตรวจสอบอุปกรณ์ เครื่องไม้เครื่องมือให้ครบครันให้พร้อมอยู่เสมอ
- แม่บ้าน
- พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน
- ตรวจสอบการเบิกจ่ายอุปกรณ์ต่างๆที่ใช้ในส่วนห้องพัก ตรวจสอบเช็คให้ครบเสมอ
- (5) แผนกซักกรีด - พนักงานซักกรีด
- หน้าที่ - ดูแลงานผ้าทั้งหมด
- คอยดูแลความสะอาด ตรวจสอบสามารถนำไปใช้งานอีกครั้ง
- พฤติกรรมระหว่างปฏิบัติงาน
- ทำความสะอาดผ้าทั้งหมด ให้สามารถนำไปใช้อีกครั้ง

ข. ผู้รับบริการ

ผู้รับบริการในส่วนห้องพัก คือ แขกผู้มาพักภายในโรงแรม ประเภทของผู้เข้ามาพักมีหลายเชื้อชาติ โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักท่องเที่ยวมากกว่า

พฤติกรรม

- เมื่อแขกติดต่อกับห้องพักเรียบร้อยแล้ว พนักงานขนส่งกระเป๋า จะขนกระเป๋าไปยังห้องพักที่ได้จองเอาไว้
- แขกผู้มาพักจะจัดของใส่ตู้เสื้อผ้า
- ทำธุระอาบน้ำแร่
- ออกจากห้องพักมาใช้บริการอื่นๆ ของโรงแรมหรือพักผ่อนภายในห้อง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3.3 แสดงช่วงเวลาของผู้ใช้อาคาร

Times	6.00	7.00	8.00	9.00	10.00	11.00	12.00	13.00	14.00	15.00	16.00	17.00	18.00	19.00	20.00	21.00	22.00	23.00	24.00	01.00	02.00	03.00	04.00	05.00	
Front Office																									
Lobby Hall																									
Lobby Lounge																									
Coffee Shop																									
Thai Restaurant																									
Conrence Room																									
Fun Pub																									
SPA																									
Guest Room																									

..... เวลาของผู้รับบริการ

..... เวลาของผู้ให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทที่ 5

สรุปแนวความคิดในการออกแบบ

5.1 สรุปเพื่อการออกแบบ

5.1.1 ความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย

เนื่องจากโครงการโรงแรมโนโวเทลคอรราเรีย เมจิก ลากูน เขาหลัก เน้นรูปแบบการใช้สอยและการบริการเพื่อการพักผ่อนเป็นสำคัญ ลูกค้าที่มาใช้บริการจึงเป็นกลุ่มที่ต้องการพักผ่อน พร้อมทั้งมีบริการด้านต่างๆที่ครบครันและยังสะดวกต่อการจับจ่ายใช้สอย ท่องเที่ยว

5.1.2 ความต้องการด้านลักษณะที่ตั้งของโครงการ

โครงการโรงแรมโนโวเทลคอรราเรีย เมจิก ลากูน เขาหลัก มีความโดดเด่นตรงที่ จุดที่ตั้งสามารถ สัมผัสกับบรรยากาศ นุ่มนวลของทะเล ได้อย่างเต็มที่ และยังบ่งบอกถึงภาพลักษณ์ของความบันเทิง สนุกสนานรื่นเริงได้ เนื่องจากที่ตั้งไม่ห่างจากตัวเมืองพิทขามานัก และยังถือว่าที่ตั้งนี้อยู่ในเขตภูมิอากาศแบบร้อนชื้น ซึ่งที่กล่าวมาทั้งหมดนี้สามารถตอบสนองกับการส่งเสริมธุรกิจการท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

5.1.3 ความต้องการด้านลักษณะอาคาร

โครงการโรงแรมคอรราเรีย เมจิก ลากูน เขาหลัก มีรูปแบบอาคารแบบไทยประยุกต์ มีอาคาร 2 อาคาร ทอดยาวไปสู่สภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติของทะเล

ดังนั้น ภาพลักษณ์ และบรรยากาศที่ควรจะนำเสนอเพื่อความต้องการด้านนี้ จึงควรเป็นรูปแบบไทย ที่สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมภายนอกได้เป็นอย่างดี

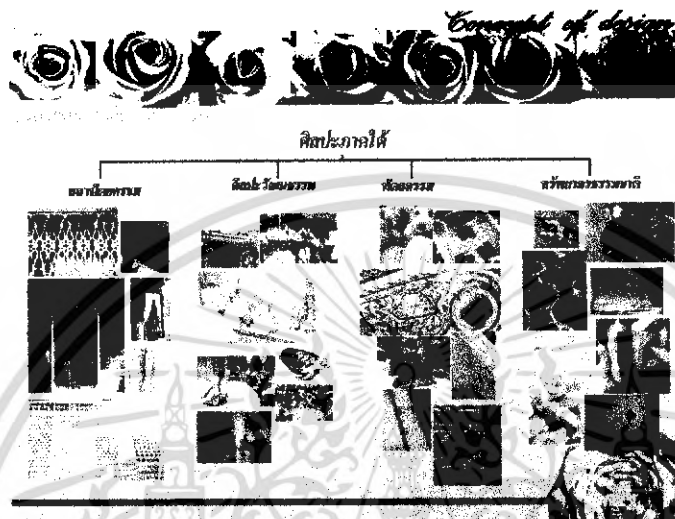
5.2 แนวความคิดในการออกแบบ

โครงการโรงแรมโนโวเทลคอรราเรีย เมจิก ลากูน เขาหลัก เป็นโครงการที่เน้นเพื่อเป็นการพักผ่อน พร้อมทั้งมีบริการที่ครบครันทันสมัยรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างชาติและชาวไทยที่ต้องการพักผ่อนตากอากาศ และยังสะดวกต่อการจับจ่ายใช้สอยในจังหวัดพังงา ซึ่งจังหวัดพังงานั้นถือว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญแห่งหนึ่งของประเทศ

ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดที่จะเชื่อมความสำคัญของ 2 วัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมของชาติตะวันตกและตะวันตกเข้าด้วยกัน มาเป็นแนวความคิดหลักภายใต้เอกลักษณ์ของศิลปวัฒนธรรม(CULTURE)ของพื้นถิ่น(ไทยภาคใต้) เพื่อให้เกิดเป็นภาพลักษณ์ที่ชัดเจน โครงการโรงแรม โนวเทล คอรราเรีย เมจิก ลากูน เขาหลัก เป็นโครงการที่เน้นเพื่อการพักผ่อน พร้อมทั้งมีบริการที่ครบครันและทันสมัยรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศต้องการพักผ่อนตากอากาศ

5.3 สรุปแนวความคิดในการออกแบบและผลงาน

จากการศึกษาสถาปัตยกรรมและสภาพแวดล้อม ตลอดจนประโยชน์ใช้สอยของโครงการ และความต้องการของผู้ให้บริการและผู้รับบริการ การออกแบบสถาปัตยกรรมภายในจึงต้องคำนึงถึงประโยชน์ใช้สอยและความเหมาะสมของแต่ละส่วนดังนี้



ภาพที่ 5.1 แสดงแนวความคิดหลักในการออกแบบ



ภาพที่ 5.2 แสดงแนวความคิดหลักในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.1 ส่วนโถงต้อนรับ (LOBBY HALL)

ความต้องการในการบริการ

1. เคา์เตอร์บริการส่วนหน้า
2. ชุดรับแขกสำหรับนั่งพักคอย
3. โต๊ะบริการทัวร์
4. โต๊ะบริการขนส่งสัมภาระ
5. โทรศัพท์สาธารณะ

แนวความคิดในการออกแบบ

โครงการโรงแรม โนวาเทล คอราเลีย เมจิกลาอูน เขาหลัก เป็นโครงการที่เน้นเพื่อการพักผ่อน พร้อมทั้งมีบริการที่ครบครันและทันสมัยรองรับนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศต้องการพักผ่อนตากอากาศ

ดังนั้นจึงเกิดแนวความคิดที่จะเชื่อมความสำคัญของ 2 วัฒนธรรมระหว่างวัฒนธรรมของชาติตะวันออกและตะวันตกเข้าด้วยกัน โดยใช้รูปสัญลักษณ์ รูปร่างรูปทรง ลายเส้น พื้นผิวไม้ชนิดต่างๆ เพื่อสื่อให้เห็นถึงความรักความผูกพัน ที่ไร้พรมแดนของ 2 ชาติ ผ่านการตกแต่งที่กลมกลืนด้วยการผสมผสาน ความงามของที่ 2 วัฒนธรรม ภายใต้เอกลักษณ์ ของศิลปวัฒนธรรมของ ท้องถิ่น (ไทยภาคใต้) ได้ร่วมสมัยและสามารถยกระดับสู่สากล

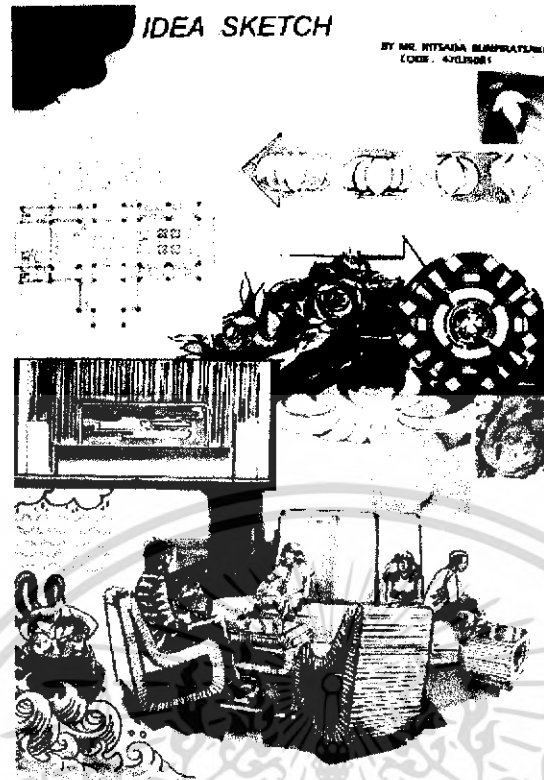
การจัดวางผัง

การจะเน้นทางสัญจรเป็นหลักเพราะเนื่องจากลักษณะของตัวโครงการจะเป็นอาคารเชื่อมต่อกัน พื้นที่ส่วนโถงต้อนรับจะเป็นจุดศูนย์กลางก่อนที่ผู้ใช้บริการจะแยกไปยังส่วนอื่นๆ จึงทำให้พื้นที่ส่วนนี้มีการจราจรที่คับคั่ง จึงเน้นการจัดที่โล่ง สามารถเดินได้รอบ มีลักษณะโปร่งและเฟอร์นิเจอร์เป็นแบบลอยตัวสามารถเพิ่มหรือปรับเปลี่ยนรูปแบบได้ตามความเหมาะสม

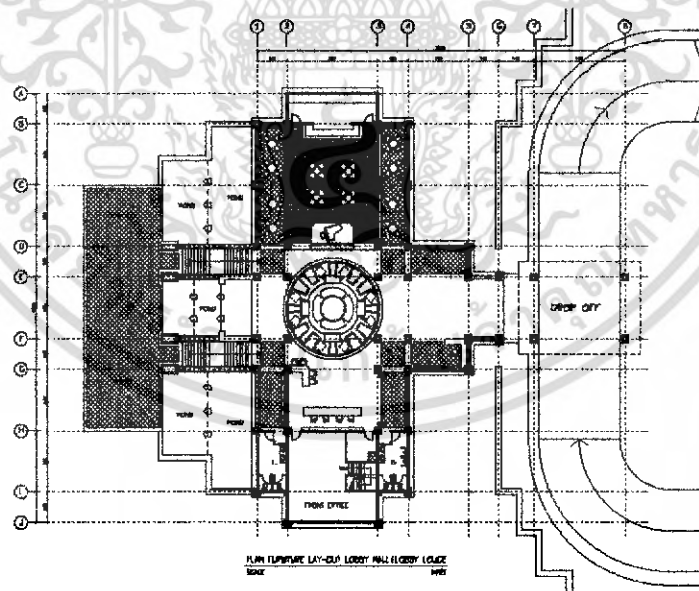


ภาพที่ 5.3 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

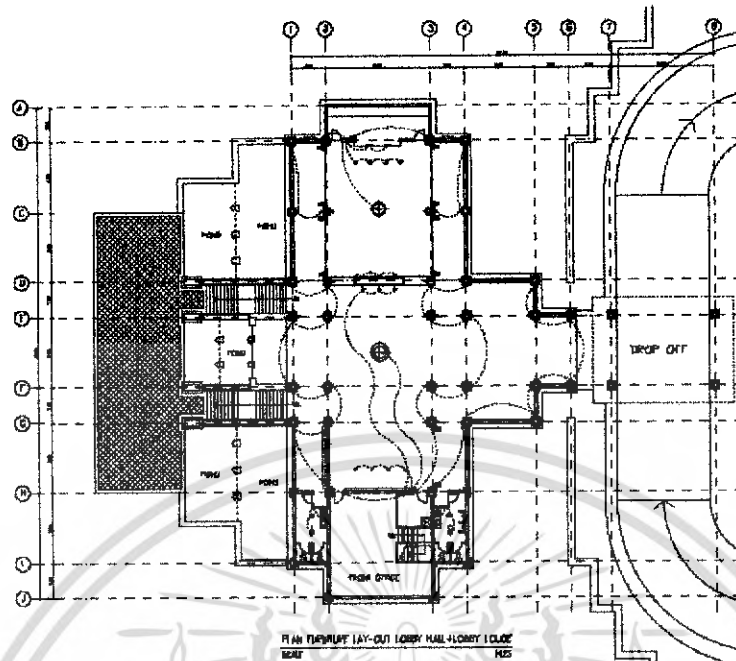


ภาพที่ 5.4 แสดงการสังเคราะห์ในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน LOBBY HALL

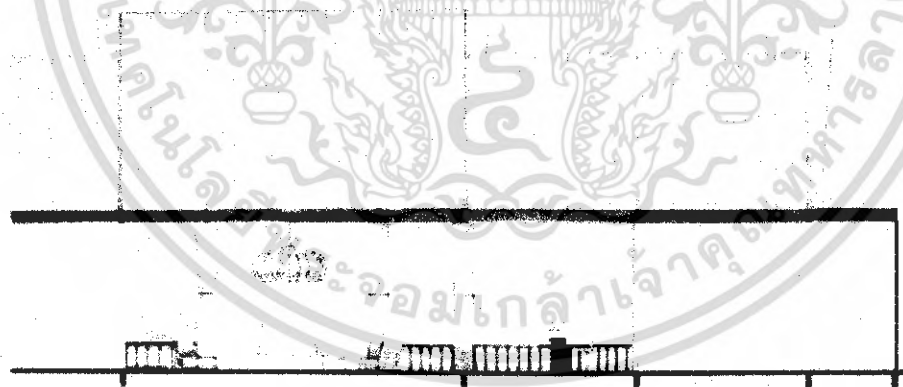


ภาพที่ 5.5 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้น ส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.6 แสดงผังระบบ ไฟฟ้าและไฟเพดาน ส่วนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.7 แสดงรูปด้าน A ส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.8 แสดงรูปด้าน B ส่วนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.9 แสดงทัศนียภาพในส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	หินอ่อนขนาด 0.60 x 0.40 ซม.
ผนัง	ฉาบยิปซัมแล้วปิดด้วยเกรียงเป็น TEXTURE ผนังที่กั้นส่วน LOUNGE เป็นผนังฉาบปูนเรียบสีขาว ส่วนหลังเคาน์เตอร์ ทำการกรูอะกลิลิก ช้อนไฟเพื่อให้เคาน์เตอร์ที่เป็นสีขาวดูเด่นและมี สไตร์
เพดาน	เปิดโล่งตามลักษณะ โครงสร้างของอาคารจากพื้นถึงคาน 4.00 ม.
เฟอร์นิเจอร์	ใช้เฟอร์นิเจอร์ลอยตัวมีทั้งTOPไม้ และกระจก แก้อื้อหุ้มผ้าสีขาว



ภาพที่ 5.10 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.2 ส่วนล็อบบี้เล้าจน์ (LOBBY LOUNGE)

ความต้องการในการบริการ

1. ชุดที่นั่ง
2. เคาน์เตอร์บาร์
- 3.เวทีดนตรี

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วน Lobby lounge นั้น เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่ให้บริการด้านความบันเทิงและความรื่นรมย์ ให้แก่ผู้มาใช้บริการทั้งแขกภายในรีสอร์ทเองและแขกภายนอก ให้เกิดความรู้สึกผ่อนคลาย ดังนั้นส่วนนี้จึงต้องการออกแบบให้มีบรรยากาศที่สนุกสนาน และเป็นกันเอง โดยการนำเอา สี สัน รูปาร่างรูปทรง โครงสร้าง ลวดลายของความ เป็นทะเล และความเป็นธรรมชาติ โดยมีกลิ่นอาย และศิลปะของภาคใต้นำมาประยุกต์ให้ เกิดความทันสมัยยิ่งขึ้น

การจัดวางผัง

การจัดวางผังมีการจัดวางที่นั่งอยู่โดยรอบ ทั้งแบบ 2 ที่และ 4 ที่ โดยเน้นที่มุมมองของบรรยากาศ ภายนอก และมีส่วนเคาน์เตอร์บาร์และส่วนเปียโน อยู่บริเวณทางเข้า

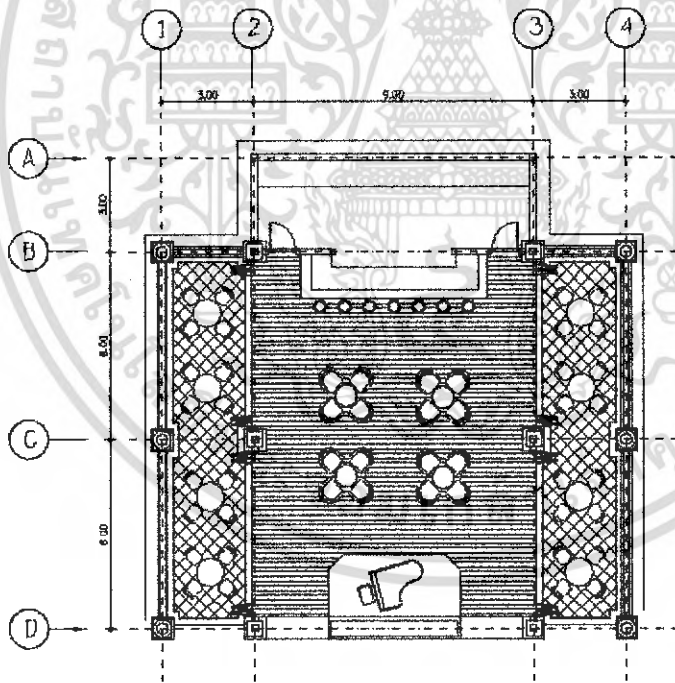


ภาพที่ 5.11 แสดงแนวความคิดในส่วน ล็อบบี้เล้าจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

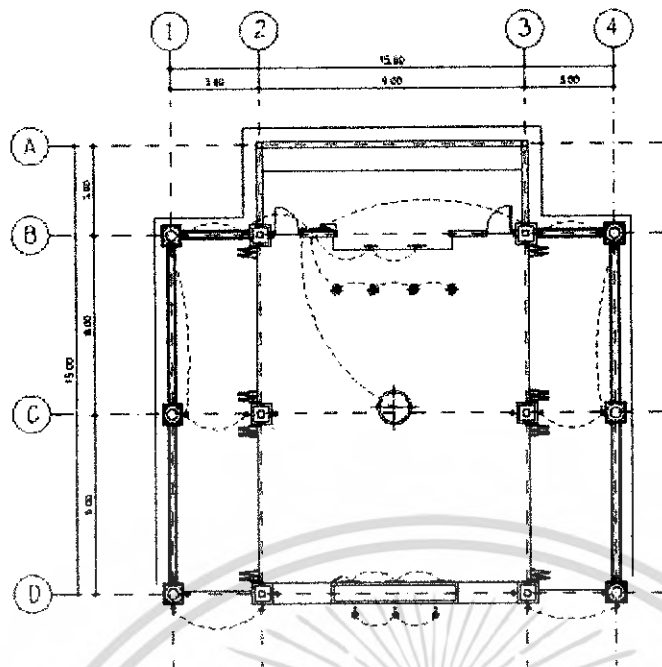


ภาพที่ 5.12 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนล็อบบี้กาแฟ



ภาพที่ 5.13 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ผังพื้นที่ส่วนล็อบบี้กาแฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

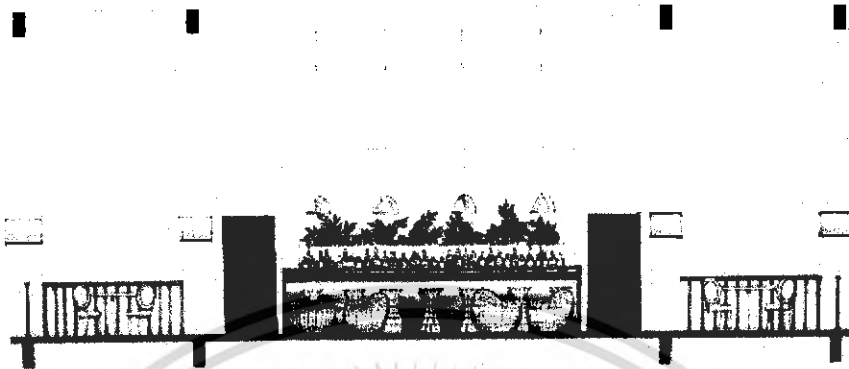


ภาพที่ 5.14 แสดงผังระบบไฟฟ้า ส่วนล็อบบีเลาจน์



ภาพที่ 5.15 แสดงรูปด้าน A ส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.16 แสดงรูปด้าน B ส่วนโถงต้อนรับ

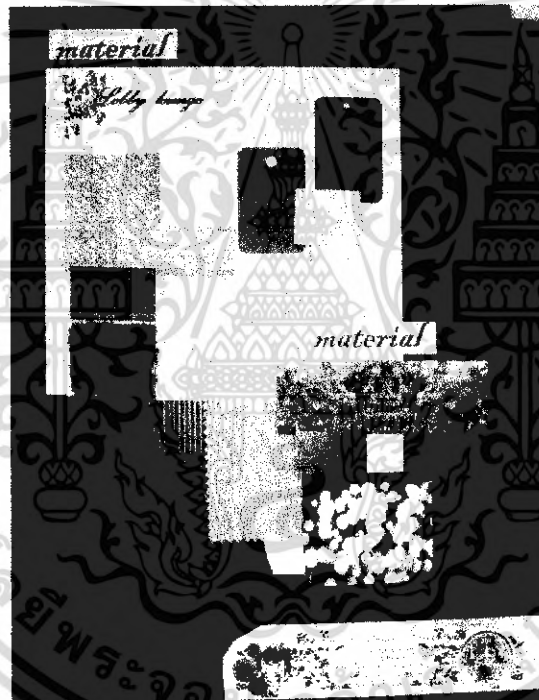


ภาพที่ 5.17 แสดงทัศนียภาพ ส่วนล็อบบี้เจ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

- พื้น** ไม้ปาร์เก้ผิวด้านขนาด 0.20 x 0.20 ม.
- ผนัง** หลังคาเอ็นเตอร์กรุลา โครงไม้เนื้อแข็งพื้นสี ลายพันธุ์ไม้ฝังไฟ UP LIGHT
- เพดาน** โชว์โครงหลังคาเปิดโล่งตามลักษณะโครงสร้างของอาคารจากพื้นถึงคาน 4.00 ม.
- เฟอร์นิเจอร์** ใช้เฟอร์นิเจอร์ลอยตัว โซฟา โครงสร้างหวาย ฐานด้วยหวายสตูลหน้าคาร์เนเตอร์ เป็นโครงสานหวาย เก้าอี้ส่วนด้านนอกโครงสร้างไม้เนื้อแข็งบุพองยาง สังกะหรณ์หุ้มทับด้วยหนังเทียมสีขาว



ภาพที่ 5.18 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนล็อบบี้เส้าจน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.3 ส่วนคอฟฟี่ ช็อป (COFFEE SHOP)

ความต้องการในการบริการ

1. ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร
2. เคาน์เตอร์บริการ
3. จุดบริการ
4. โต๊ะบุฟเฟต์

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วน COFFEE SHOP นั้น เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่ให้บริการทางด้านอาหาร ที่มีอยู่ที่เดียวบริการทั้งด้านอาหารหวาน เปรียบเสมือนแหล่งอาหารแหล่งใหญ่ที่อุดมไปด้วยทรัพยากร เนื้อสัตว์และพืชมากมาย ก็เหมือนลักษณะของป่าชายเลนที่มีความอุดมสมบูรณ์ โดยพยายามลอกเลียนแบบโครงสร้าง / รูปร่าง รูปทรงของสิ่งมีชีวิตและตำหนิของธรรมชาติมาใช้ในการออกแบบให้ดูร่วมสมัย

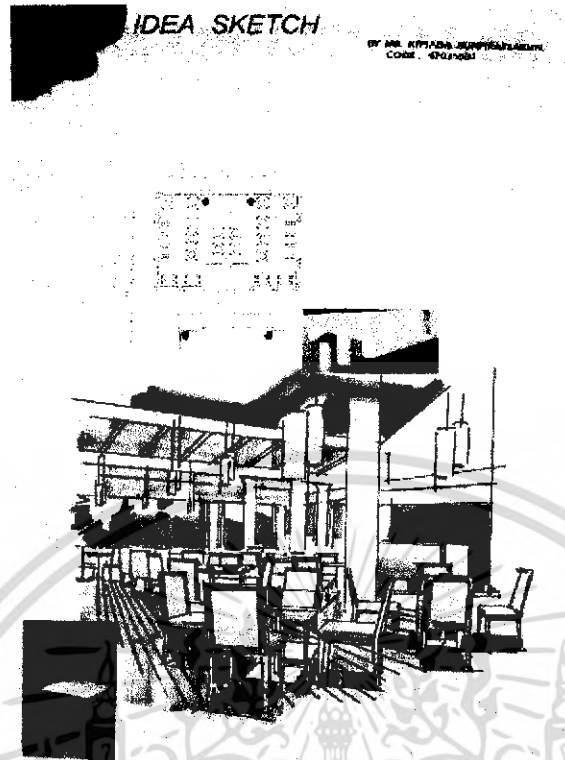
การจัดวางผัง

มีการจัดวางผังโดยมีส่วนบุฟเฟต์แยกออกจากส่วนรับประทานอาหารเป็นสัดส่วนและใกล้กับส่วนครัวใหญ่ เพื่อความสะดวกสบายในการใช้บริการและง่ายต่อการจัดส่งอาหาร และมีจุดบริการอยู่โดยรอบอย่างทั่วถึง จัดวางชุดรับประทานอาหารแบบ 2 ที่และ 4 ที่ไว้โดยรอบ มีส่วนระเบียงด้านนอกเพื่อสัมผัสกับบรรยากาศภายนอกได้

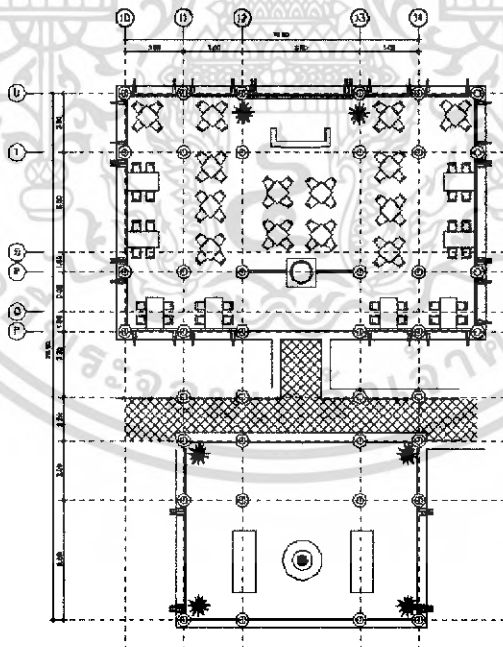


ภาพที่ 5.19 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วน คอฟฟี่ ช็อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

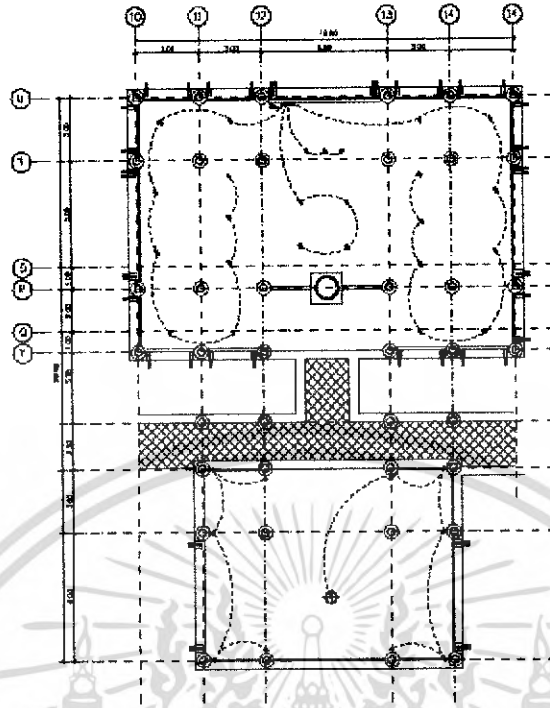


ภาพที่ 5.20 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนคอฟฟี่ ซ็อบ



ภาพที่ 5.21 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์ พื้นส่วนคอฟฟี่ ซ็อบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

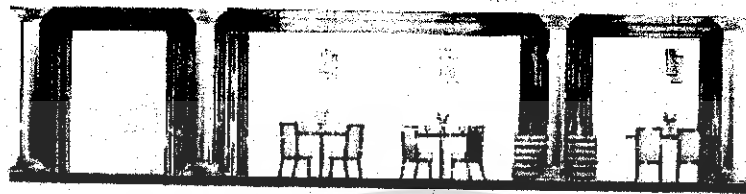


ภาพที่ 5.22 แสดงการจัดวางผังระบบไฟฟ้า ส่วนคอฟฟี่ช็อป

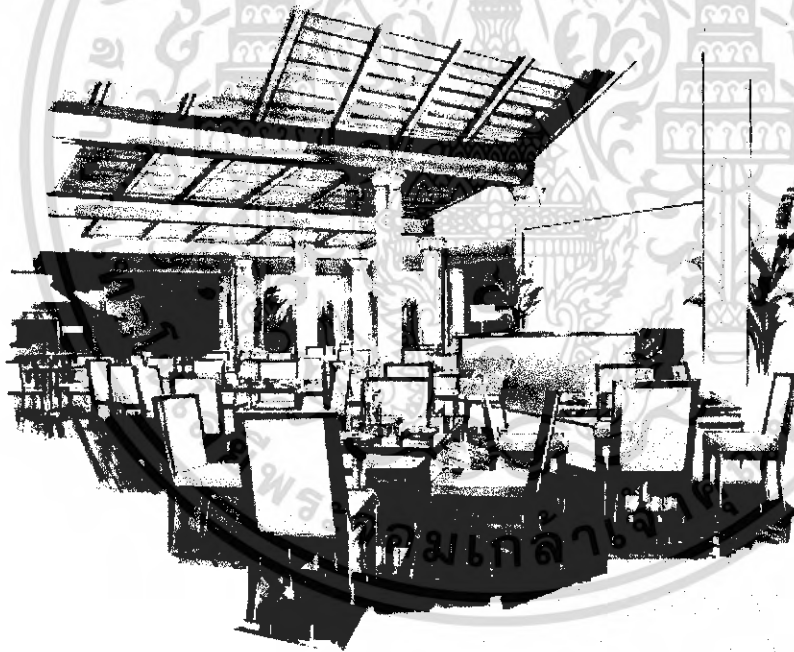


ภาพที่ 5.23 แสดงรูปด้าน A ส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.24 แสดงรูปด้าน B ส่วนโถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.25 แสดงทัศนียภาพส่วนคอฟฟี่ ชี้อป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

- พื้น** ไม้ปาร์เก้ผิวด้านขนาด 0.20 x 0.20 ม.
- ผนัง** หลังเคาน์เตอร์ บาร์ กรูแกรนิตสีดำเจาะช่องซ่อนไฟ
- เพดาน** โชว์โครงหลังคาเปิดโล่งตามลักษณะโครงสร้างของอาคารจากพื้นถึงคาน 4.00 ม.
- เฟอร์นิเจอร์** ใช้เฟอร์นิเจอร์ลอยตัว เก้าอี้โครงสร้างไม้เนื้อแข็งบุฟองน้ำหุ้มด้วยผ้าสีตามแบบ



ภาพที่ 5.26 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนคอฟฟี่ สีขบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.4 ส่วนห้องอาหาร (THAI RESTAURANT)

ความต้องการในการบริการ

1. จุดโต๊ะรับประทานอาหาร
2. เกาน์เตอร์บริการ
3. จุดบริการ

แนวความคิดในการออกแบบ

จะกล่าวถึงอาหารไทยแล้วต้องนึกถึงรสชาติที่ร้อนแรงและจัดจ้าน ย่อมเป็นเอกลักษณ์เด่นชัดที่สุดของอาหารไทย ในการออกแบบจึง ได้นำเสนอความเผ็ดร้อน จัดจ้านผ่านการแทนค่าของสี ความขัดแย้งกันระหว่างความจัดของสี และจากพันธ์พืชเครื่องเทศต่างๆอันจะถ่ายทอดให้เห็นทรัพยากรในการปรุงของไทย นำมาออกแบบ ดัดทอนและประยุกต์ใช้กับการออกแบบที่มีความทันสมัยให้เกิดความลงตัว

การจัดวางผัง

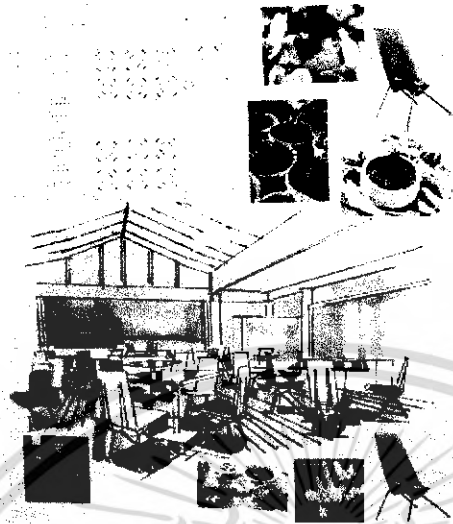
การจัดวางผังมีการจัดวางที่นั่งอยู่โดยรอบ ทั้งแบบ 2 ที่และ 4 ที่ มีการแบ่งแยกชุดเก้าอี้ด้วยการสร้างความต่างของระดับพื้น



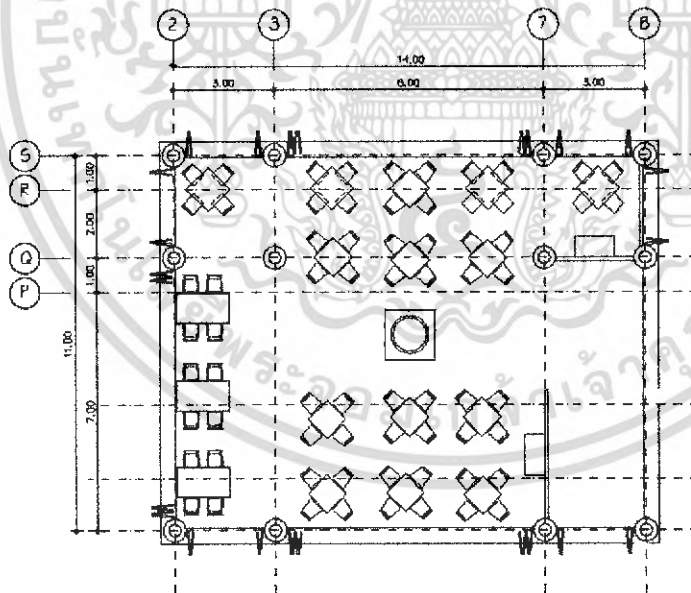
ภาพที่ 5.27 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

IDEA SKETCH

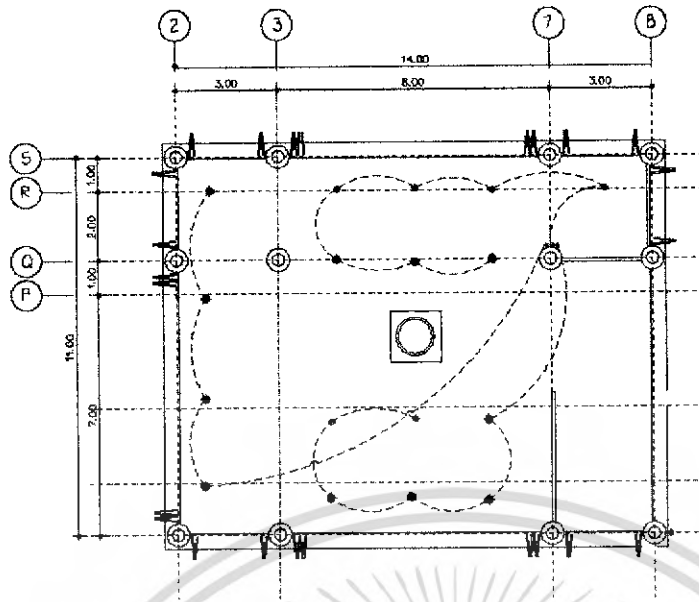


ภาพที่ 5.28 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องอาหาร

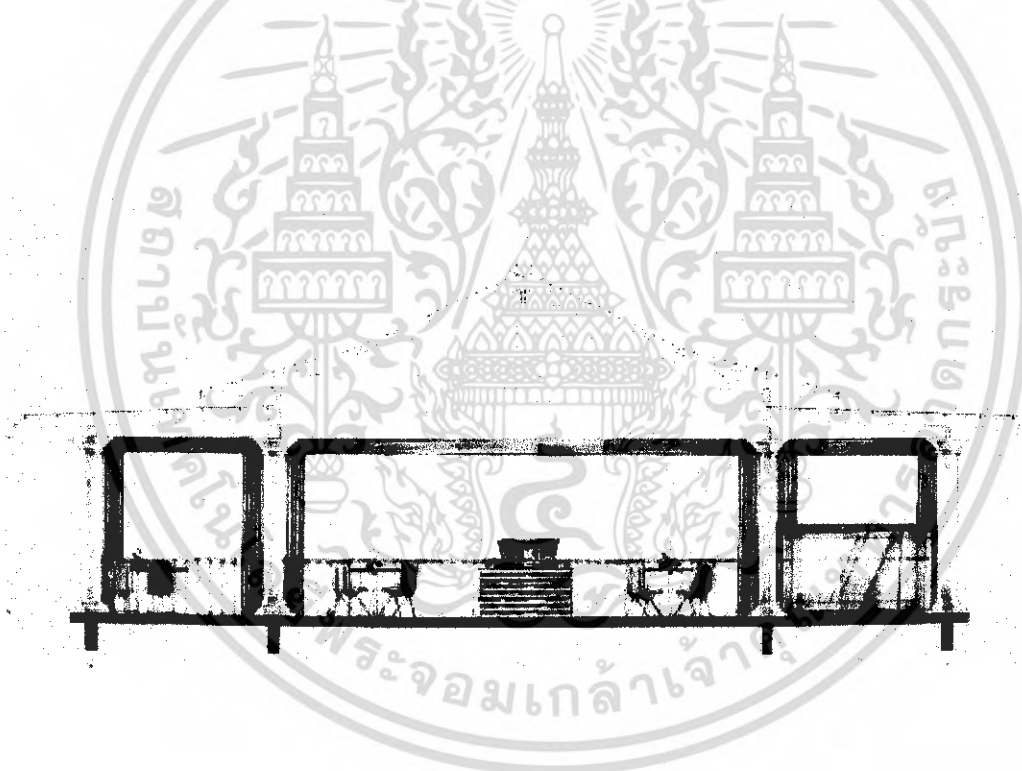


ภาพที่ 5.29 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้นส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

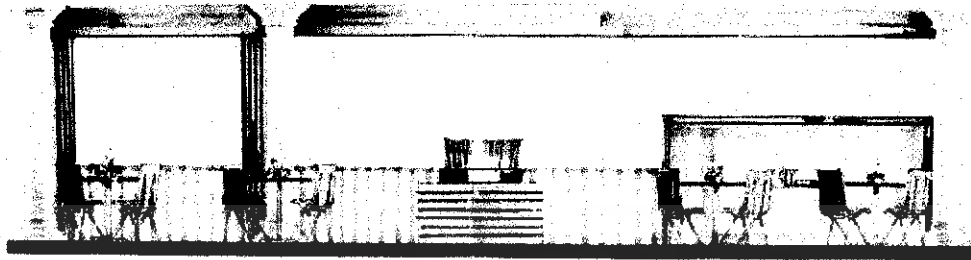


ภาพที่ 5.30 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังระบบไฟฟ้าส่วนห้องอาหารไทย



ภาพที่ 5.31 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.32 แสดงรูปด้าน ส่วนห้องอาหาร



ภาพที่ 5.33 แสดงทัศนียภาพ ส่วนห้องอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

- พื้น ปูพื้นด้วยไม้ปาเก้
- ผนัง ส่วนเคาน์เตอร์กรุไม้ทำสีแดงกรุทับด้วยกระเบื้องดินเผา ผนังริมเจาะช่องใส่เครื่องเทศ
- เพดาน โฉวโครงหลังคาเปิดโล่งตามลักษณะ โครงสร้างของอาคารจากพื้นถึงดาน 4.00 ม.
- เฟอร์นิเจอร์ ใช้เฟอร์นิเจอร์ลอยตัวเป็น โครงเหล็กบุพองน้ำหุ้มด้วยผ้า



ภาพที่ 5.34 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.4 ส่วนห้องอาหาร (SEA FOOD RESTAURENT)

ความต้องการในการบริการ

1. ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร
2. เคาน์เตอร์บริการ
3. จุดบริการ

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วน SEA FOOD RESTAURENT นั้น เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่ให้บริการอาหารทะเลดังนั้นในการออกแบบ เราจึงได้ดึงเอา เค้าโครง รูปร่าง รูปทรง สี สัน และความงามของทะเลมาประยุกต์กับออกแบบที่ร่วมสมัยเพื่อมาช่วยเพิ่มอรรถรสในการรับประทานอาหาร เหมือนได้นั่งรับลมริมทะเล ได้สัมผัสถึงบรรยากาศชายหาดและลมทะเล และรสชาติของอาหารทะเลได้อย่างเต็มที่

การจัดวางผัง

การจัดวางผังมีการจัดวางที่นั่งอยู่โดยรอบ ทั้งแบบ 2 ที่และ 4 ที่ มีการแบ่งแยกชุดเก้าอี้ด้วยการสร้างความต่างของระดับพื้น

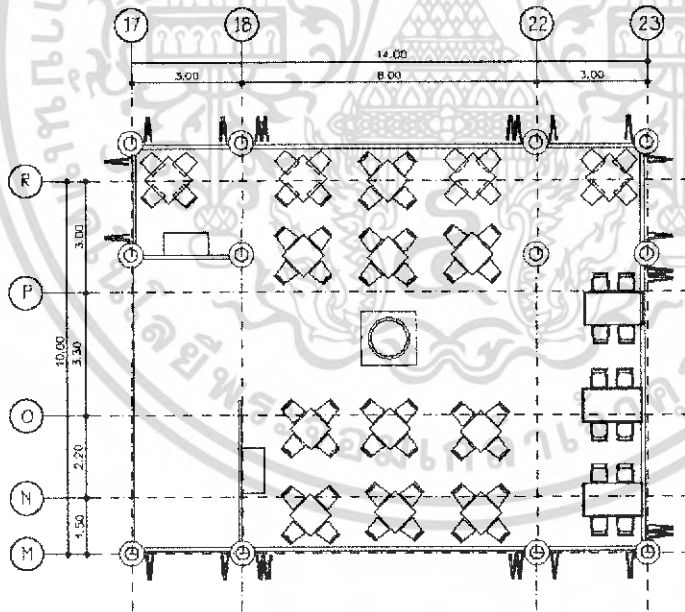


ภาพที่ 5.35 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องอาหารทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

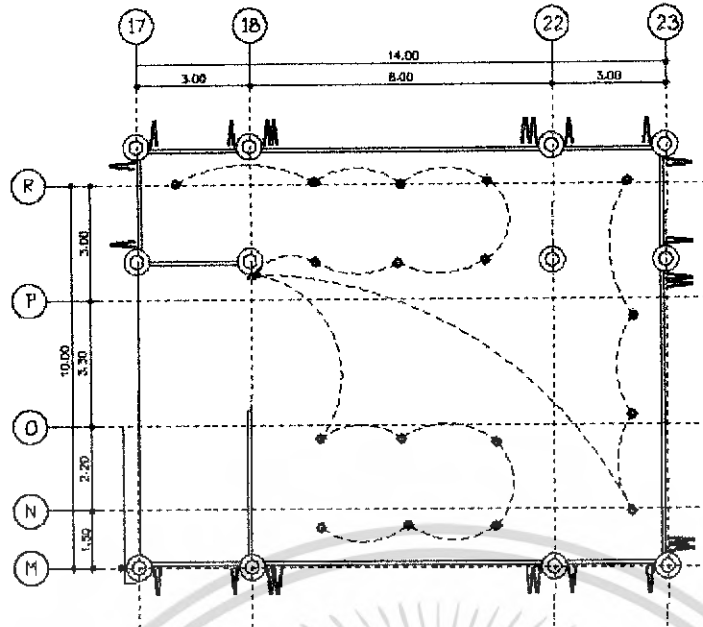


ภาพที่ 5.36 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องอาหารทะเล



ภาพที่ 5.37 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังพื้นส่วนห้องอาหารทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

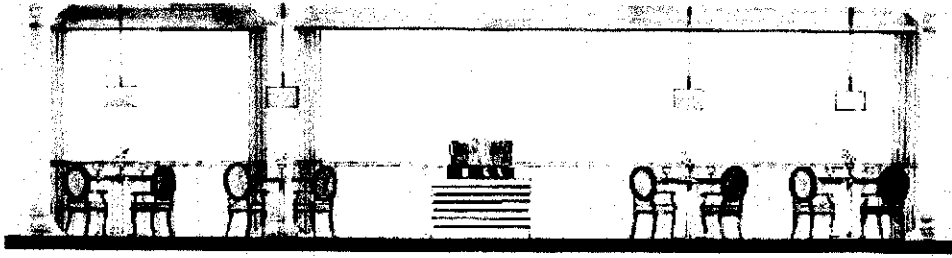


ภาพที่ 5.38 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์, ผังระบบไฟฟ้า ส่วนห้องอาหาร ไทย



ภาพที่ 5.39 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่5.40แสดงรูปด้านส่วนห้องอาหารทะเล



ภาพที่5.41แสดงทัศนียภาพ ส่วนห้องอาหารไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.2 ส่วนลือบบี้เล้านจ์ (FUN PUB)

ความต้องการในการบริการ

1. ชุดที่นั่ง
2. เกาน์เคอร์บาร์
3. ส่วนดนตรี

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วน **FUN PUB** เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่ต้องการให้แขกที่มาพักผ่อนมีความผ่อนคลาย และเป็นกันเอง เหมือนได้นั่งรับลมริมทะเล ดังนั้นในการออกแบบเราจึงสร้างบรรยากาศ ให้ดูผ่อนคลาย และมีชีวิตชีวาความสนุกไปในตัว โดยได้นำเอาลักษณะของรูปแบบ สี สัน

รูปร่าง รูปทรง โครงสร้างลวดลายนามาตัดทอน แทนค่าให้เกิดความเหมาะสม ดังกับคำว่าทะเลไม่เคยหลับใหล

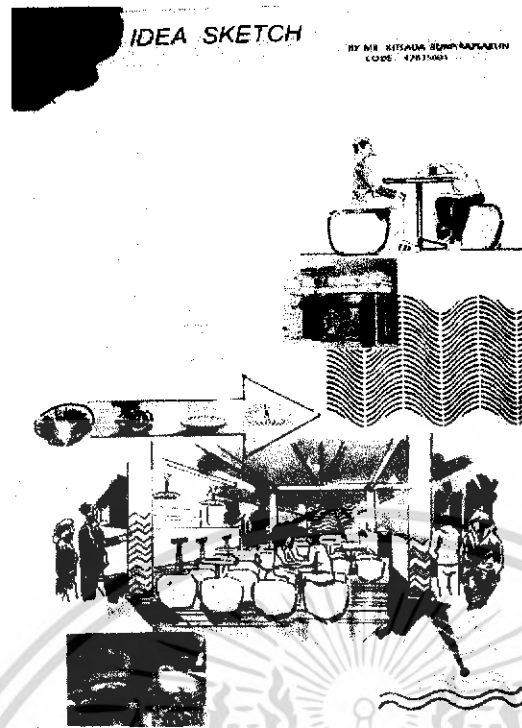
การจัดวางผัง

การจัดวางผังมีการจัดวางที่นั่งอยู่โดยรอบ ทั้งแบบ 2 ที่และ 4 ที่ โดยเน้นที่มุมมองของบรรยากาศ ภายนอก และมีส่วนเกาน์เคอร์บาร์และเคาน์เตอร์สำหรับดีเจเปิดแผ่น

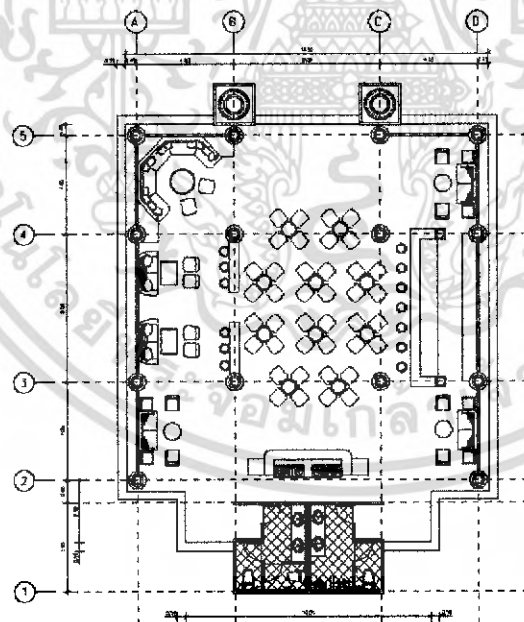


ภาพที่ 5.43 แสดงแนวความคิดในส่วน **FUN PUB**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

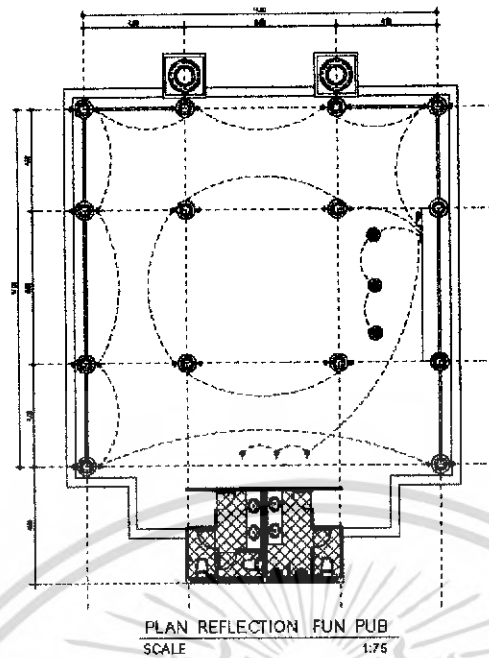


ภาพที่ 5.44 แสดงการสังเคราะห์ในส่วน FUN PUB



ภาพที่ 5.45 แสดงผังเฟอร์นิเจอร์ผังพื้นที่ส่วน FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

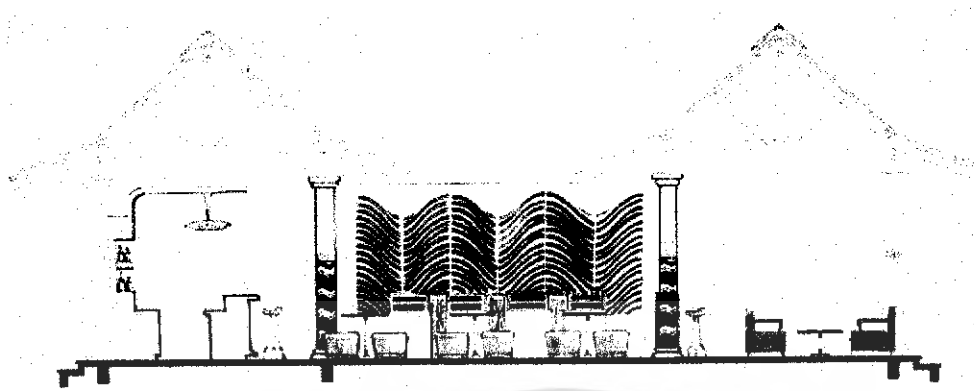


ภาพที่ 5.46 แสดงผังระบบไฟฟ้า ส่วน FUN PUB



ภาพที่ 5.47 แสดงรูปด้าน A ส่วน FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.48 แสดงรูปด้าน B ส่วน FUN PUB



ภาพที่ 5.49 แสดงทัศนียภาพ ส่วน FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

- พื้น** ไม้ปาร์เก้ปูผิวด้านขนาด 0.20 x 0.20 ม.
- ผนัง** หลังเตาไม้เคอร์เกอร์ โครงไม้เนื้อแข็งพื้นสี เจะช่องซ่อนไฟสี
- เพดาน** โชว์โครงหลังคาเปิดโล่งตามลักษณะ โครงสร้างของอาคารจากพื้นถึงดาน 4.00 ม.
- เฟอร์นิเจอร์** ใช้เฟอร์นิเจอร์ลอยตัว ส่วนที่นั่งเป็นสตูลสบายๆ ทำด้วยโครงไม้เนื้อแข็งกรุด้วยฟองน้ำหุ้มด้วยผ้าลูกฟูก ส่วนสตูลสูงหน้าเคอร์เกอร์เป็นเก้าอี้ โครงไม้ ส่วนที่นั่งเป็นพลาสติกหล่อตามแบบ



ภาพที่ 5.50 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วน FUN PUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.5 ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)

ความต้องการ

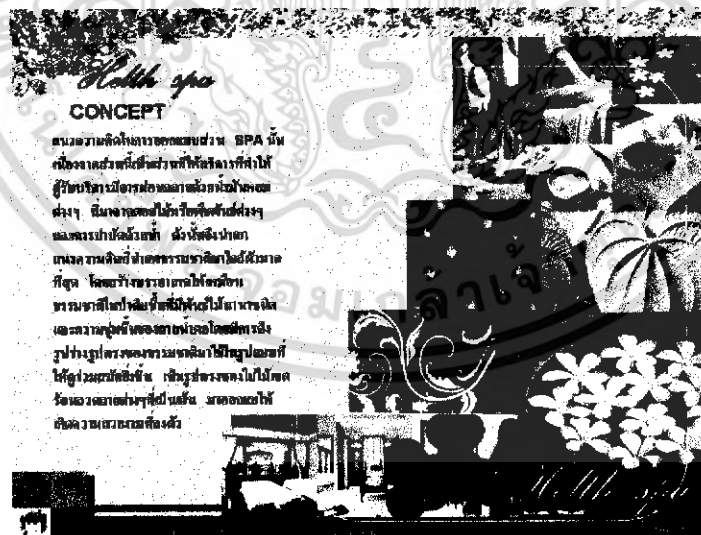
1. ส่วนต้อนรับและพักผ่อน
2. ส่วนห้องนวด
3. ส่วนนวดเท้า
4. ส่วนห้องนวด พิเศษ

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบส่วน SPA นั้น เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่ให้บริการที่ทำให้ผู้รับบริการมีการผ่อนคลายด้วยน้ำมันหอมต่างๆ ที่มาจากดอกไม้หรือพืชพันธ์ต่างๆ และการบำบัดด้วยน้ำ ดังนั้นจึงนำเอาแนวความคิดที่นำเอาธรรมชาติมาใกล้ตัวมากที่สุด โดยสร้างบรรยากาศให้เหมือนธรรมชาติในป่าดิบชื้นที่มีพันธุ์ไม้นานาชนิด และความชุ่มชื้นของสายน้ำตกโดยมีการตั้งรูปร่างรูปทรงของธรรมชาติมาใช้ในรูปแบบที่ให้อารมณ์ยิ่งขึ้น เน้นรูปทรงของใบไม้เขตร้อนลวดลายต่างๆที่เป็นเส้น มาออกแบบให้เกิดความสวยงามที่ลงตัว

การจัดวางผัง

การจัดวางผังส่วนสปา จัดวางส่วนต้อนรับและพักผ่อนไว้ในส่วนด้านหน้า ส่วนห้องนวด จัดวางเพียงขนาด 1 เดียงแยกส่วนของชายและหญิงคนละฝั่ง ส่วนห้องพิเศษจะมี 2 เดียง มีชานาและ STREAM อยู่ในตัว

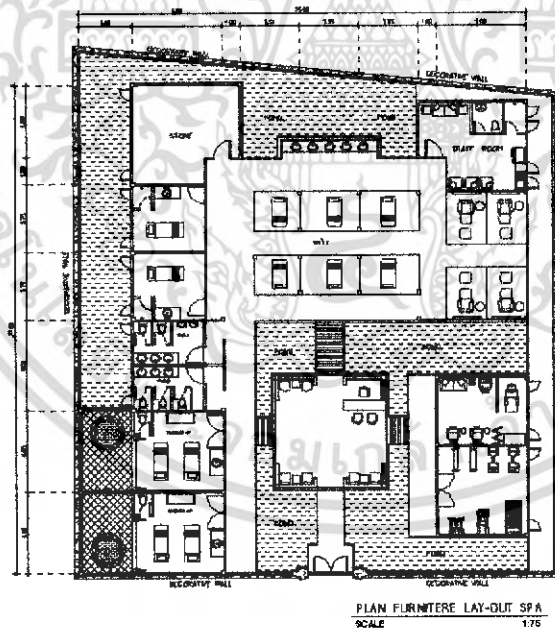


ภาพที่ 5.51 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนบริการสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

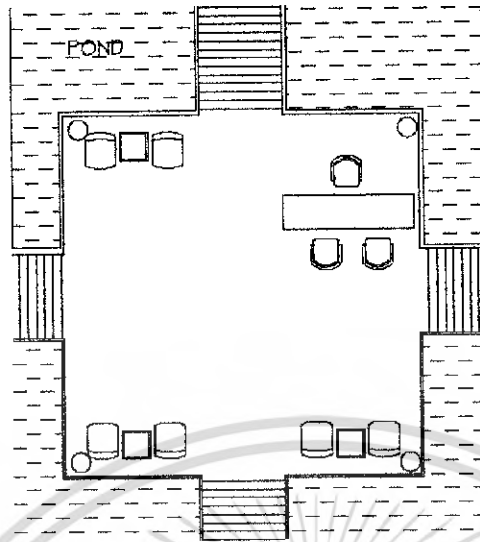


ภาพที่ 5.52 แสดงการสังเคราะห์ส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)

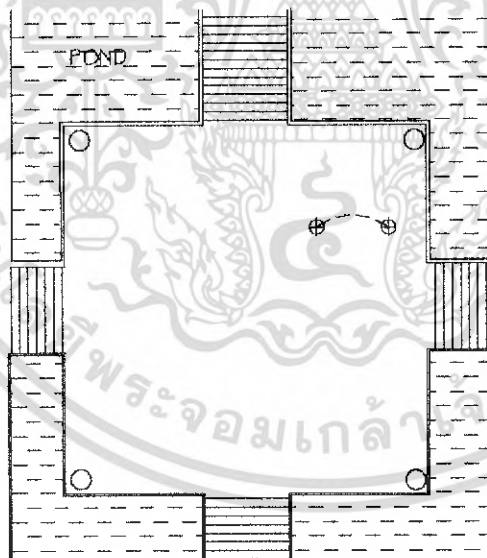


ภาพที่ 5.53 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นส่วนบริการเพื่อสุขภาพ (SPA)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.54 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นที่ส่วน โถงต้อนรับ



ภาพที่ 5.55 แสดงการจัดวางผังไฟฟ้าและระบบไฟฟ้า ส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.56 แสดงรูปด้าน A ส่วนโถงต้อนรับ



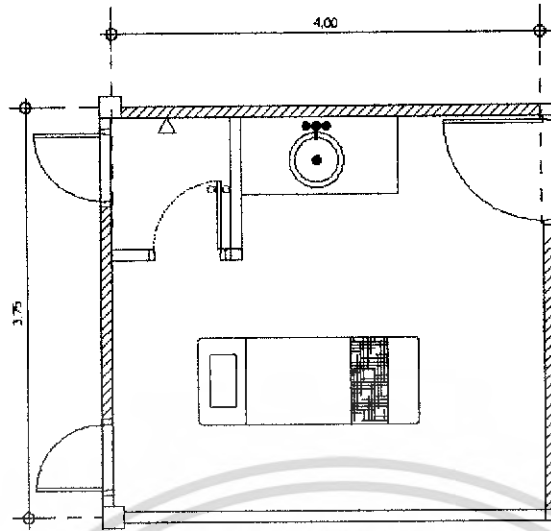
ภาพที่ 5.57 แสดงรูปด้าน B ส่วนโถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

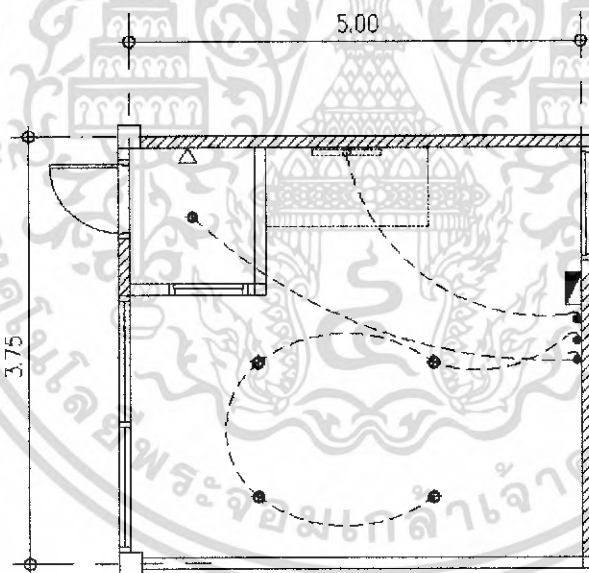


ภาพที่ 5.58 แสดงทัศนียภาพในส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

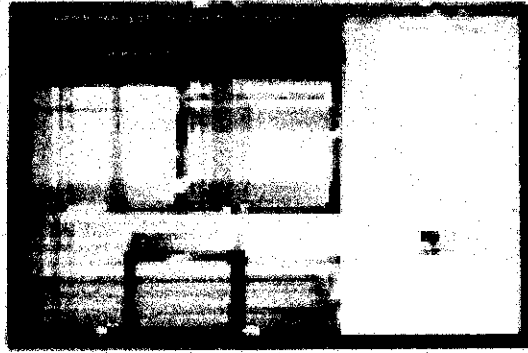


ภาพที่ 5.59 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นส่วนห้องนวดธรรมดา



ภาพที่ 5.60 แสดงการจัดวางผังไฟฟ้าและระบบไฟฟ้า ส่วนห้องนวดธรรมดา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.61 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องนวดกรรมคา

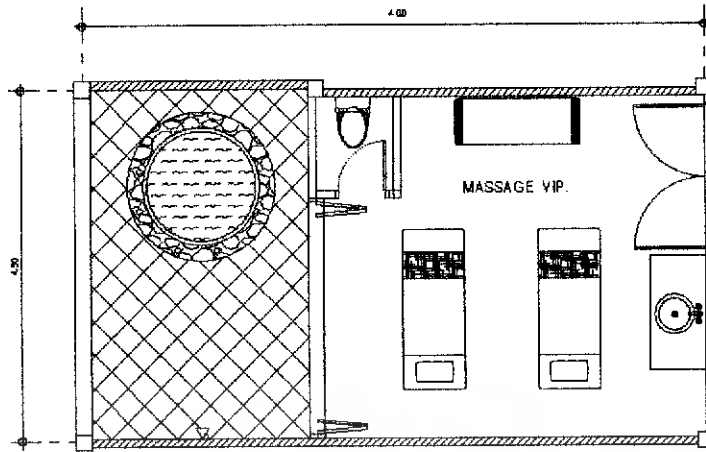


ภาพที่ 5.62 แสดงรูปด้าน B ส่วนห้องนวดกรรมคา

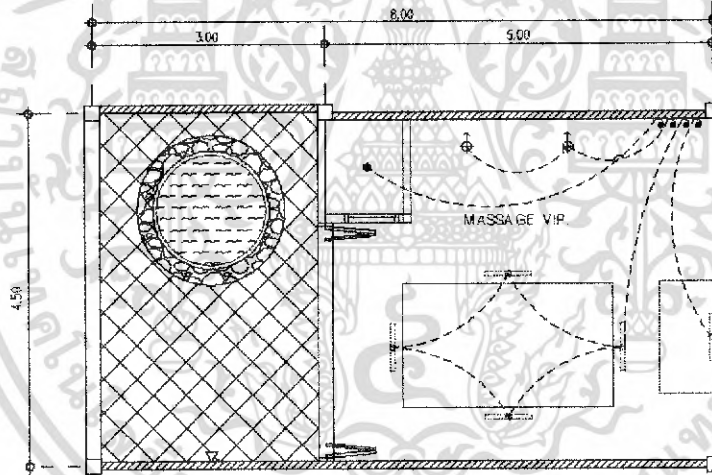


ภาพที่ 5.63 แสดงทัศนียภาพในส่วน โถงต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.64 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นที่ส่วนห้องนวด V.I.P

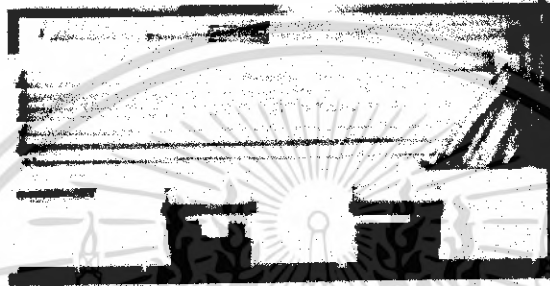


ภาพที่ 5.65 แสดงการจัดวางผังฟ้าและระบบไฟฟ้า ส่วนห้องนวด V.I.P

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.66 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องนวดธรรมดา



ภาพที่ 5.67 แสดงรูปด้าน B ส่วนห้องนวดธรรมดา



ภาพที่ 5.68 แสดงทัศนียภาพในห้องนวด V.I.P

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	ส่วนใหญ่จะใช้พื้นไม้และหินอ่อนสีครีมในส่วนโถงด้านนอก ส่วนภายในห้อง นวดจะเป็นพื้นไม้ เป็นหลัก
ผนัง	ส่วนโถงต้อนรับจะฉาบปูนเรียบด้านหลังเคาน์เตอร์กรุหินทรายสีเทา และช่อง ไฟข้าง ส่วนด้านหลังที่พักคอยกรุกระเบื้องดินเผา
เพดาน	เพดานส่วนใหญ่เป็นยิปซัมฉาบเรียบ ติฝ้ายื่นออกมาจากผนัง 60 เซนติเมตร ซ่อนไฟ Worm Light
เฟอร์นิเจอร์	จะเป็นไม้และหวายเป็นส่วนใหญ่ซึ่งให้รู้สึกเป็นธรรมชาติ



ภาพที่ 5.69 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.4 ส่วนห้องประชุมสัมมนา

ความต้องการ

ส่วนต้อนรับและพักผ่อน

ส่วนห้องประชุม

เวที

ส่วนอาหารว่าง

แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบ ห้อง CONFERENCE เนื่องจากเป็นห้องที่ใช้ในการประชุมสัมมนาต่างๆ ดังนั้นในการออกแบบลักษณะโดยรวมจึงต้องเน้นบรรยากาศให้เกิดความโอ่โถง เรียบง่ายแบบมี STYLE ซึ่งนำเอาความกว้างขวาง และความเงียบสงบของทะเลและบรรยากาศทะเลมาใช้ในการออกแบบ

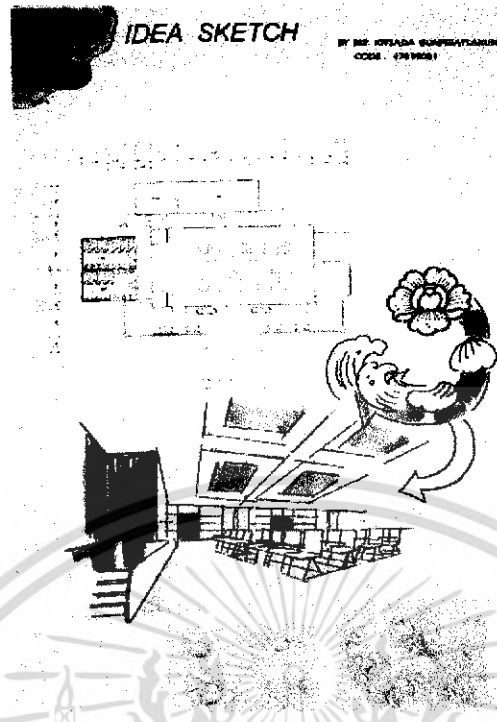
การจัดวางผัง

การจัดวางผังในส่วนนี้ จัดเก้าอี้เรียงกัน โดยการจัดจะใช้แบบจัดเก้าอี้แบบห้องเรียน โดยเก้าอี้จะหันไปทางด้านเวที ส่วนเวทีจะอยู่ด้านหน้าเป็นส่วนของวิทยากรมาให้การบรรยาย

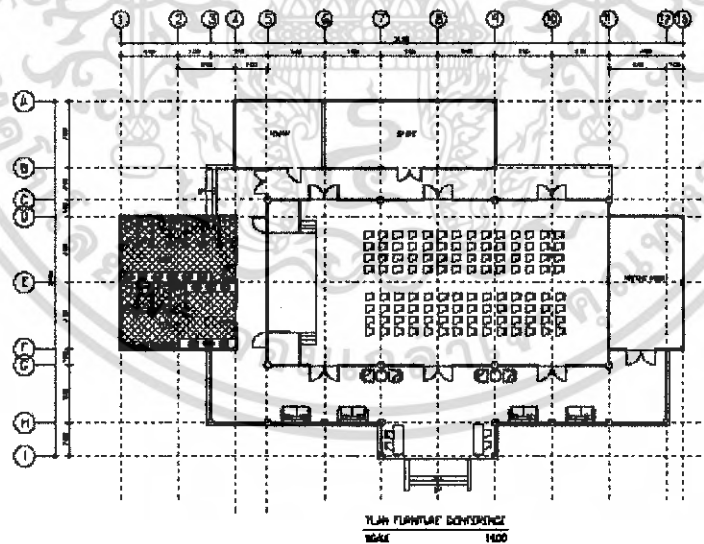


ภาพที่ 5.70 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วนห้องประชุมจัดเลี้ยง และสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

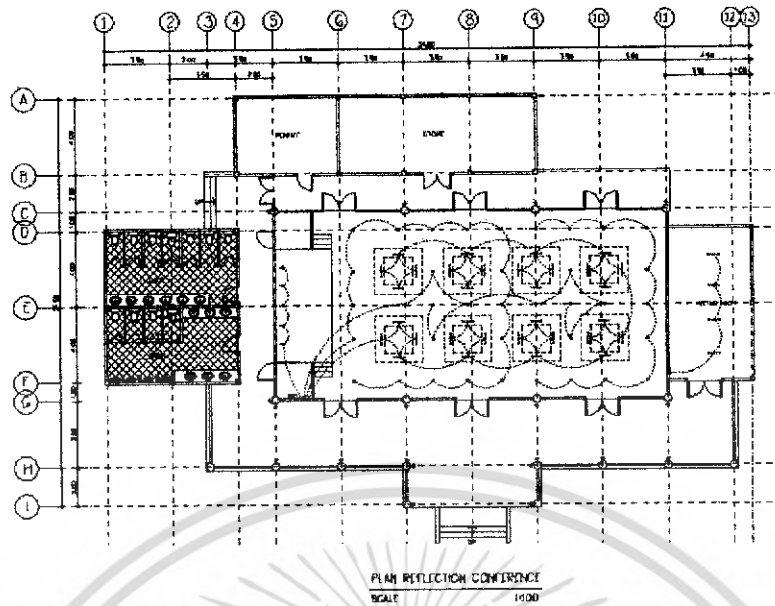


ภาพที่ 5.71 แสดงการสังเคราะห์ส่วนห้องประชุมสัมมนา



ภาพที่ 5.72 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และพื้น ส่วนประชุมสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

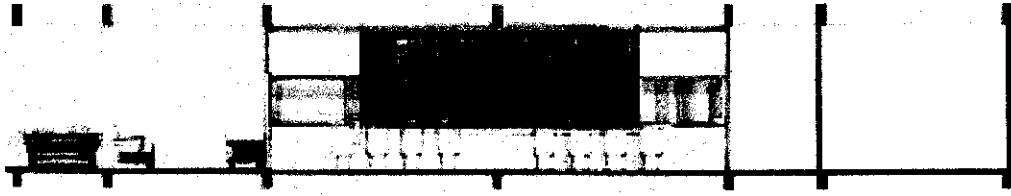


ภาพที่ 5.73 แสดงการจัดวางผังฟ้าและระบบไฟฟ้าส่วนประชุมสัมมนา



ภาพที่ 5.74 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องห้องประชุมสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.75 แสดงรูปด้าน B ส่วนห้องห้องประชุมสัมมนา



ภาพที่ 5.76 แสดงทัศนียภาพส่วนห้องประชุมสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

- พื้น** ส่วนโถงข้างนอกปูด้วยหินอ่อนทั้งหมดภายในห้องจัดเลี้ยงปูพรม ไล่ตามแบบ ห้องประชุมพรมสีครีม
- ผนัง** ส่วนโถงต้อนรับกรุไม้ ภายในห้องจัดเลี้ยงและสัมมนาบุผ้าสีตามตัวอย่าง สลับกับไม้ให้เกิดจังหวะ และซ่อนไฟ ด้านข้างกรุไม้สีเข้มส่วนอื่นๆ เป็นวอลล์เปเปอร์ สีครีม
- เพดาน** ฝ้ายิปซัมฉาบเรียบ DROP เพดานเป็นช่วงๆซ่อนไฟเรืองแสง
- เฟอร์นิเจอร์** ส่วนใหญ่เป็นครุภัณฑ์ที่มีการจัดเก็บค่อนข้างง่าย จึงต้องเป็นลักษณะรูปแบบสำเร็จรูป



ภาพที่ 5.77 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องประชุมสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.3.5 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

ความต้องการในการบริการ มีห้องพักหลายระดับเพื่อรองรับผู้ที่เข้ามาใช้บริการดังนี้

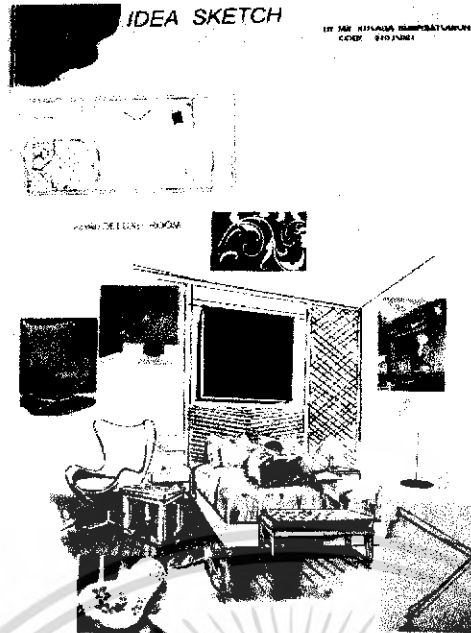
1. DELUX ROOM
2. DELUX LAGOON ROOM
3. MAZZANINE FAMMILY SUITE ROOM
4. MAZZANINE LAGOON SUITE ROOM

1. DELUX ROOM

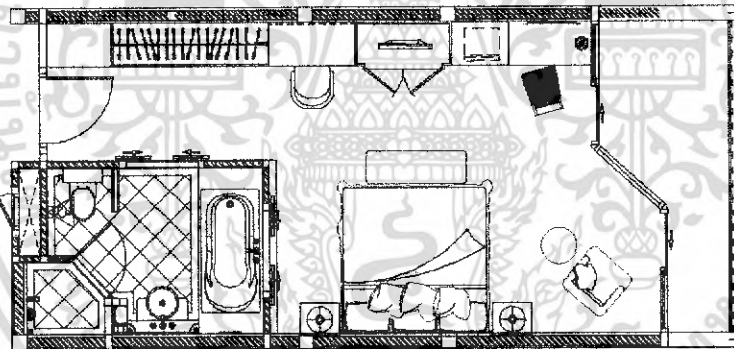
เป็นห้องพักที่เน้นบรรยากาศที่เป็นกันเอง โดยผู้พักจะมาเดี่ยวหรือมาคู่ตั้งนั้นในการออกแบบจึงเป็นลักษณะที่เป็นกลาง ให้มีความรู้สึกอบอุ่นเหมือนกับอยู่บ้านตัวเอง การตกแต่งแบบร่วมสมัยและมีกลิ่นอายของความเป็นพื้นถิ่น โดยการนำเอาลายเครือเถาและลวดลายของพื้นถิ่นมาใช้ในการออกแบบให้เกิดความสวยงามที่ลงตัว



ภาพที่ 5.78 แสดงแนวความคิดในส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM

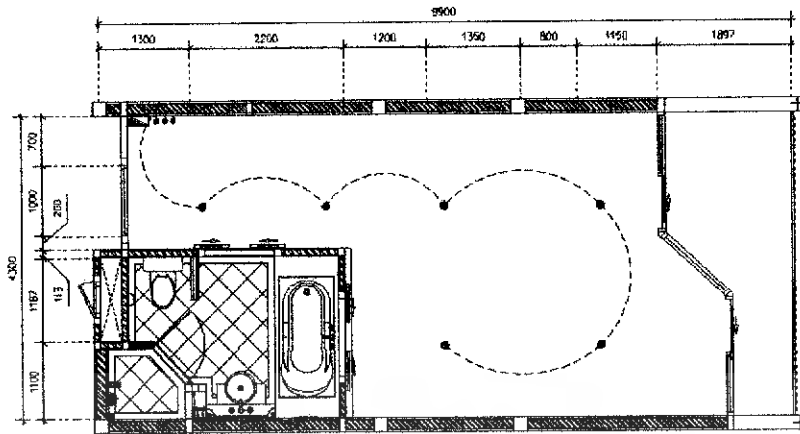


ภาพที่ 5.79 แสดงการสังเคราะห์ส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM



ภาพที่ 5.80 แสดงการจัดวางผัง เฟอร์นิเจอร์และหิ้งพื้นในส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.81 แสดงการจัดวางผังฟ้าเพดานและระบบไฟฟ้าส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM



ภาพที่ 5.82 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM



ภาพที่ 5.83 แสดงรูปด้าน B ส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.84 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	ไม้สักขนาดกว้าง 10 ซม. ยาว 100 ซม. ปู ตามยาว พร้มตามแบบในส่วน ของเตียงนอน
ผนัง	ติควอลเปเปอร์สีครีม ผนังหน้าต่างบานเลื่อนกรอบไม้สีเข้มกรุกระจกใส กระจกบานเลื่อนห้องน้ำกรอบไม้สีเข้มกรุกระจกใส ผนังหัวเตียง ติควอล เปเปอร์ลายสาน และติครูปพื้น
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดทำสีครีม ซึ่งทำให้รู้สึกสบายตา
เฟอร์นิเจอร์	จะเป็นเฟอร์นิเจอร์ลอยตัว ทำสี

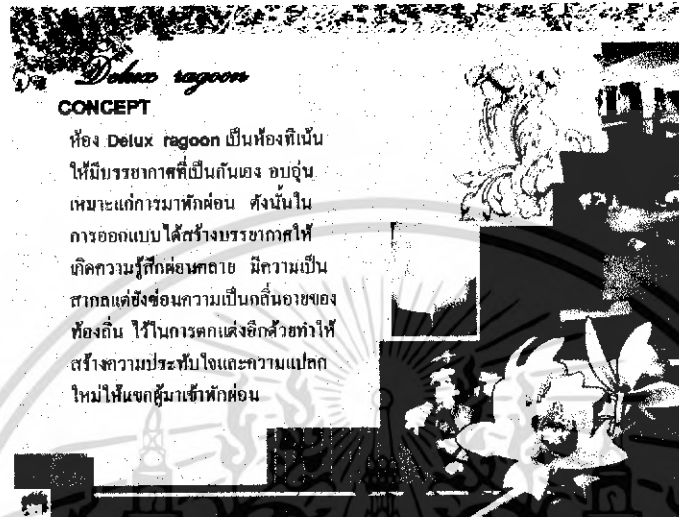


ภาพที่ 5.85 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องพักแบบ DELUX ROOM

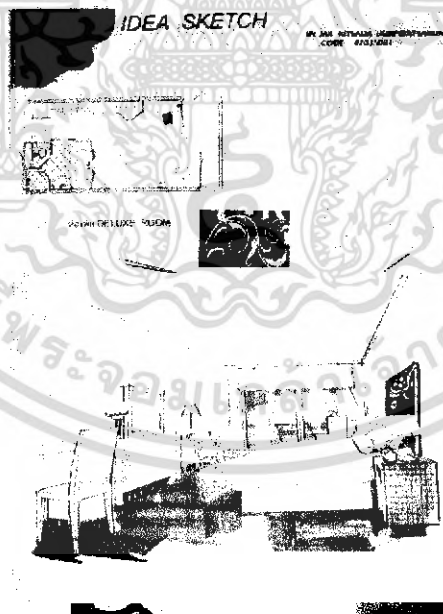
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. DELUX LAGOON

ห้อง **Delux ragoon** เป็นห้องที่เน้นให้มีบรรยากาศที่เป็นกันเอง อบอุ่นเหมาะแก่การมาพักผ่อน ดังนั้นในการออกแบบได้สร้างบรรยากาศให้เกิดความรู้สึกผ่อนคลาย มีความเป็นสากลแต่ยังซ่อนความเป็นกลิ่นอายของท้องถิ่น ไว้ในการตกแต่งอีกด้วยทำให้สร้างความประทับใจและความแปลกใหม่ให้แก่แขกผู้มาเข้าพักผ่อน

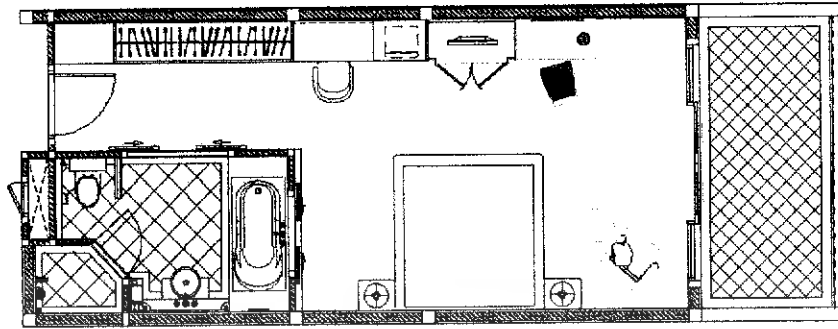


ภาพที่ 5.86 แสดงแนวความคิดในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON

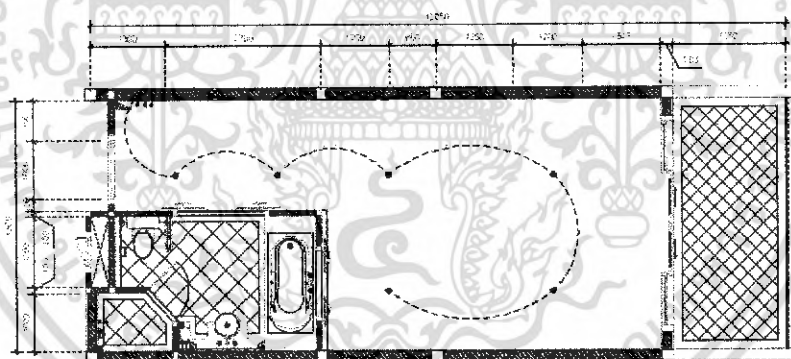


ภาพที่ 5.87 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

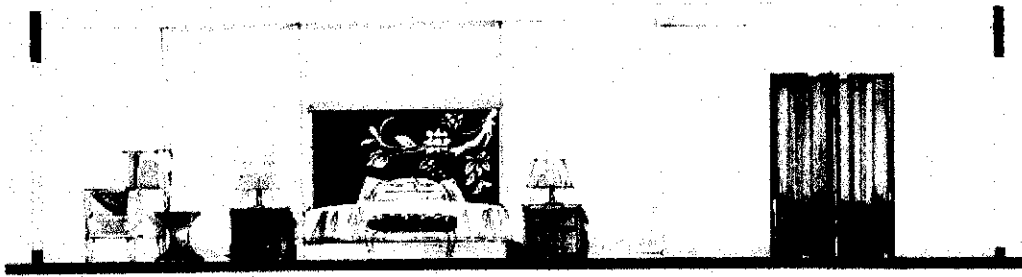


ภาพที่ 5.88 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON

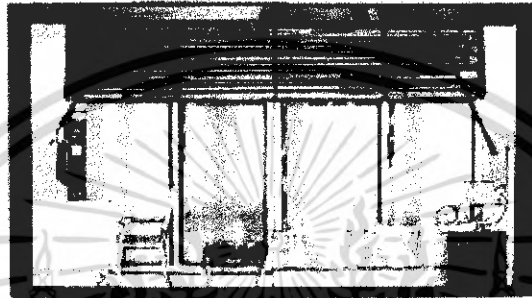


ภาพที่ 5.89 แสดงการจัดวางผังฟ้าเพดานและระบบไฟฟ้าในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.90 แสดงรูปด้าน A ส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON



ภาพที่ 5.91 แสดงรูปด้าน B ส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON



ภาพที่ 5.92 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	ไม้สักขนาดกว้าง 10 ซม. ยาว 100 ซม. ปู ตามยาว
ผนัง	ติวอลเปเปอร์สี ครีมน ผนังหน้าต่างบานเลื่อนกระจกใส ประตูบานเฟี้ยม ห้องน้ำกรอบไม้บานเกร็ดสีเข้ม ส่วนหัวเตียงกรอบกรุไม้พื้นสี ส่วน พนักนอนบุฟองยางหุ้มผ้าเชียวรุ่งสีครีม
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดทำสีครีม ซึ่งทำให้รู้สึกสบายตา

เฟอร์นิเจอร์ จะเป็นไม้เป็นส่วนใหญ่เป็นลอยตัว เฟอร์นิเจอร์ DESIGN ที่หลากหลาย
ทำให้ดูแปลกใหม่ ใช้ผ้าบุที่มีพื้นผิวสีครีม

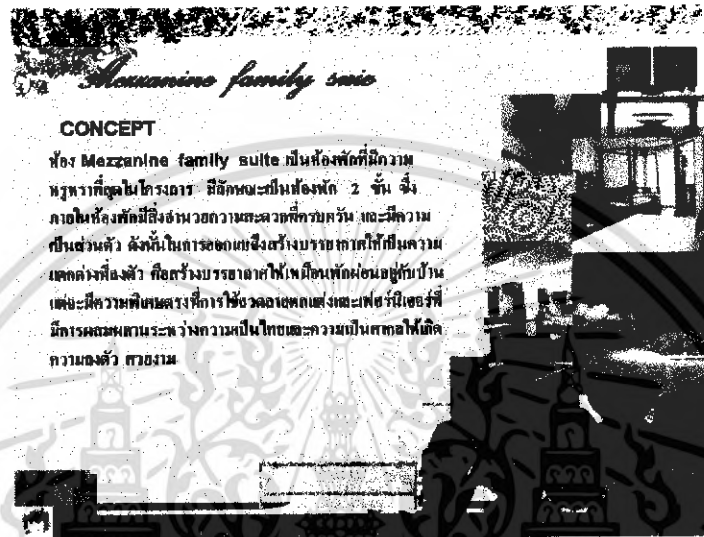


ภาพที่ 5.93 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องพักแบบ DELUX LAGOON ROOM

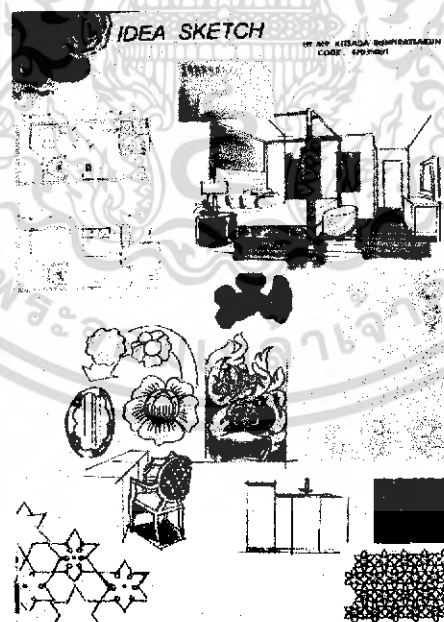
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

ห้อง **Mezzanine family suite** เป็นห้องพักที่มีความหรู มีลักษณะเป็นห้องพัก 2 ชั้น ซึ่งภายในห้องพักมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน และมีความเป็นส่วนตัว ดังนั้นในการออกแบบจึงสร้างบรรยากาศให้เป็นความแตกต่างที่ลงตัว คือสร้างบรรยากาศให้เหมือนพักผ่อนอยู่กับบ้าน แต่จะมีความพิเศษตรงที่การใช้วัสดุตกแต่งและเฟอร์นิเจอร์ที่มีการผสมผสานระหว่างความเป็นไทยและความเป็นสากลให้เกิดความลงตัว สวยงาม

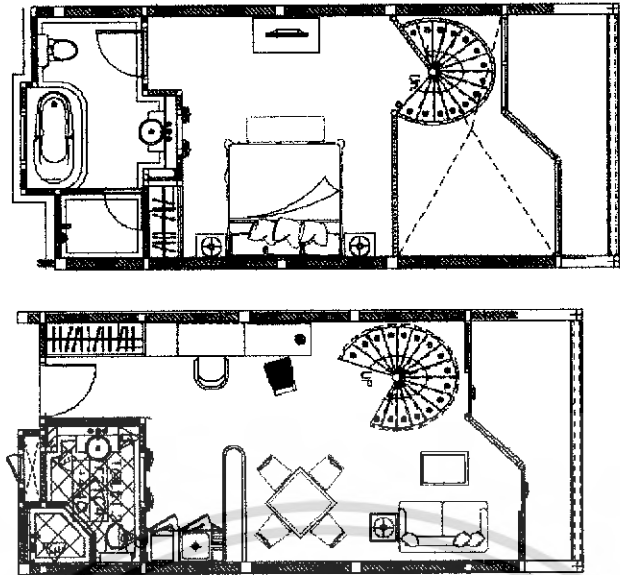


ภาพที่ 5.94 แสดงแนวความคิดในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

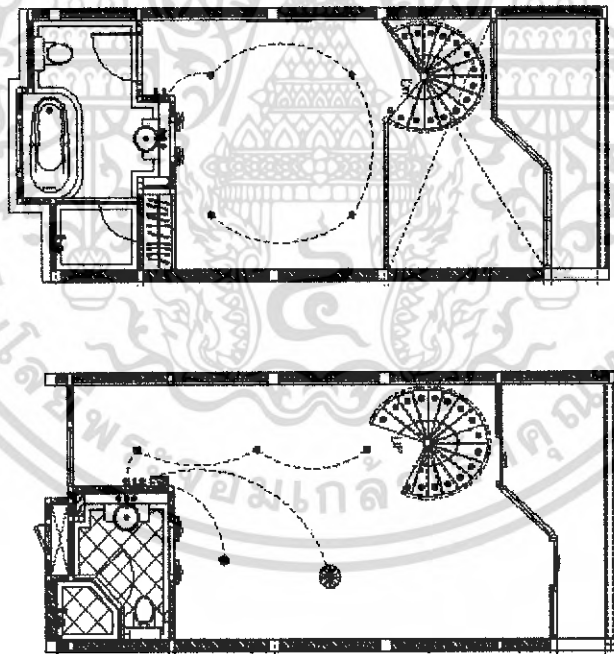


ภาพที่ 5.95 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

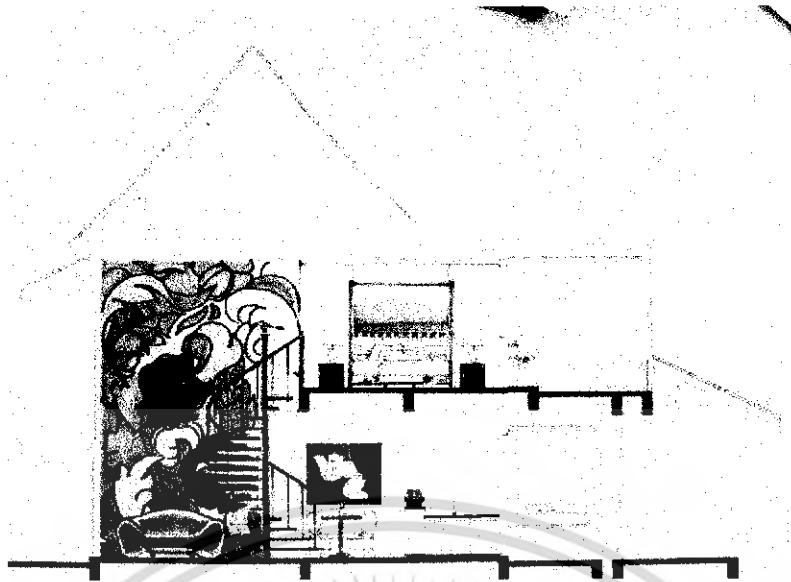


ภาพที่ 5.96 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM



ภาพที่ 5.97 แสดงการจัดวางผังไฟฟ้าเพดานและระบบไฟฟ้าในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

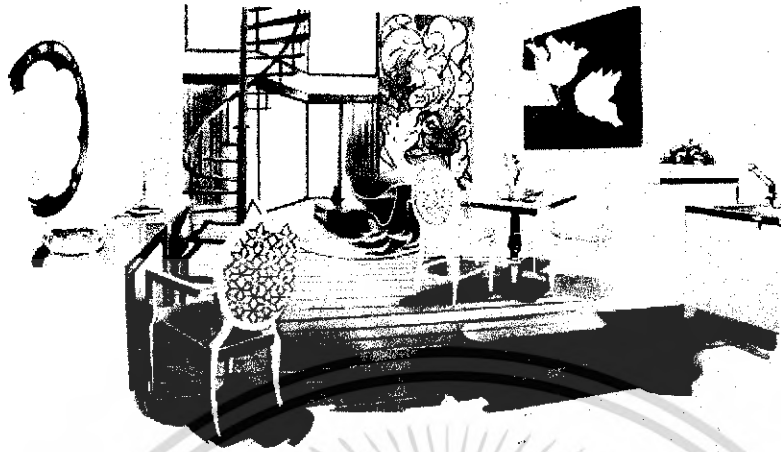


ภาพที่ 5.98 แสดงรูปด้าน A ในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM



ภาพที่ 5.99 แสดงรูปด้าน B ในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่5.100 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM



ภาพที่5.101 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	ไม้สักขนาดกว้าง 10 ซม. ยาว 100 ซม.
ผนัง	ผนังสีครีม ผนังหน้าต่างบานเลื่อนกรอบกระจกใส ประตูกรอบไม้สีเข้ม ส่วนหัวเตียงกรอบกรุไม้สีแดงเข้ม ตกแต่งด้วยลายผ้าสานใหญ่ สีครีม
เพดาน	อิปซัมบอร์ดทำสีครีม ซึ่งทำให้รู้สึกสบายตา
เฟอร์นิเจอร์	จะเป็นไม้และหวายเป็นส่วนใหญ่ซึ่งให้รู้สึกอบอุ่น ขอบเตียงและเฟอร์นิเจอร์บางตัวพื้นลายพันธุ์ไม้ทำให้รู้สึกอ่อนช้อยแปลกใหม่ นำพักผ่อน ใช้ผ้าปูที่มีพื้นผิวสีครีม สีขาวและหวาย

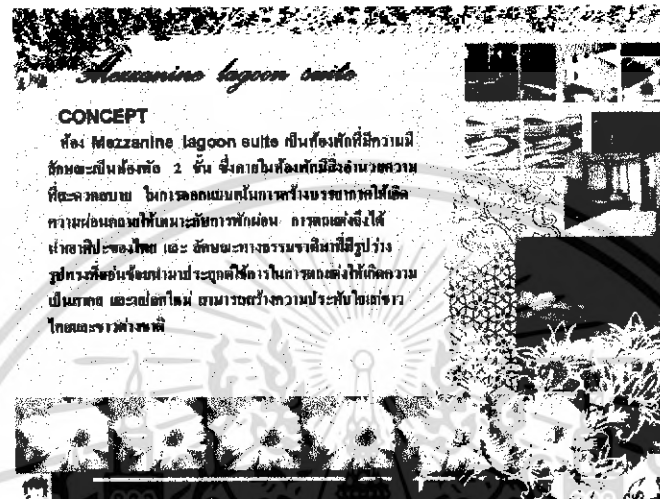


ภาพที่ 5.102 แสดงการใช้วัสดุในส่วนห้องพักแบบ MEZZANINE FAMILY SUITE ROOM

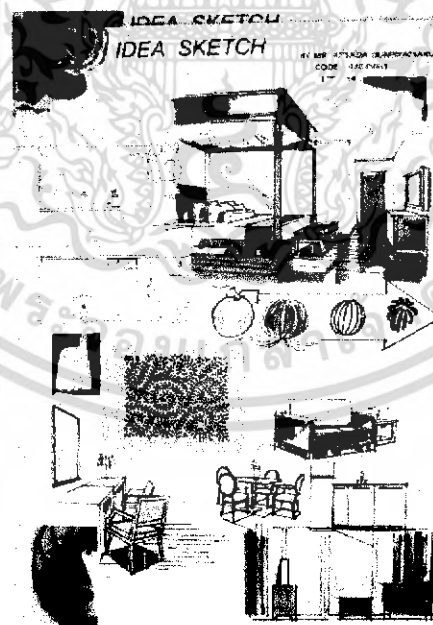
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MAZZENINE LAGOON SUITE

ห้อง Mezzanine lagoon suite เป็นห้องพักที่มีความมีลักษณะเป็นห้องพัก 2 ชั้น ซึ่งภายในห้องพักมีสิ่งอำนวยความสะดวก ในการออกแบบเน้นการสร้างบรรยากาศให้เกิดความผ่อนคลายให้เหมาะกับการพักผ่อน การตกแต่งจึงได้นำเอาศิลปะของไทย และ ลักษณะทางธรรมชาติมาที่มีรูปร่าง รูปทรงที่อ่อนช้อยนำมาประยุกต์ใช้ในการตกแต่งให้เกิดความเป็นสากล และแปลกใหม่ สามารถสร้างความประทับใจแก่ชาวไทยและชาวต่างชาติ

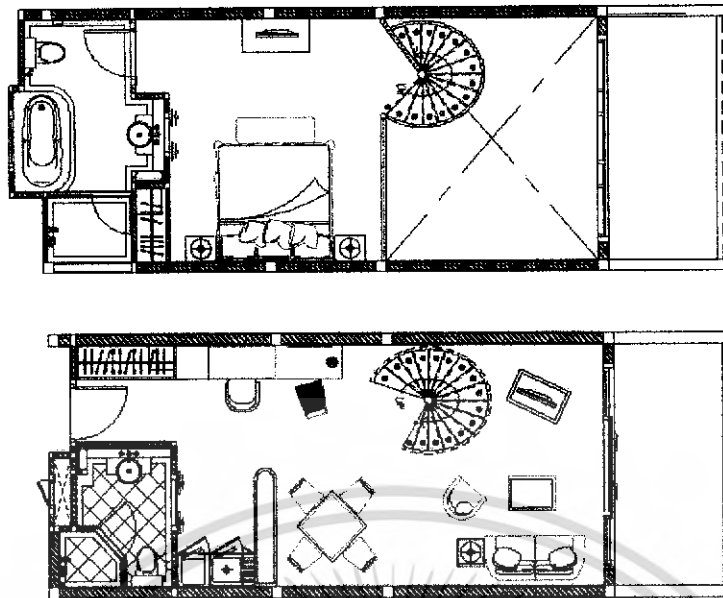


ภาพที่ 5.103 แสดงแนวความคิดในการออกแบบส่วน MAZZENINE LAGOON SUITE



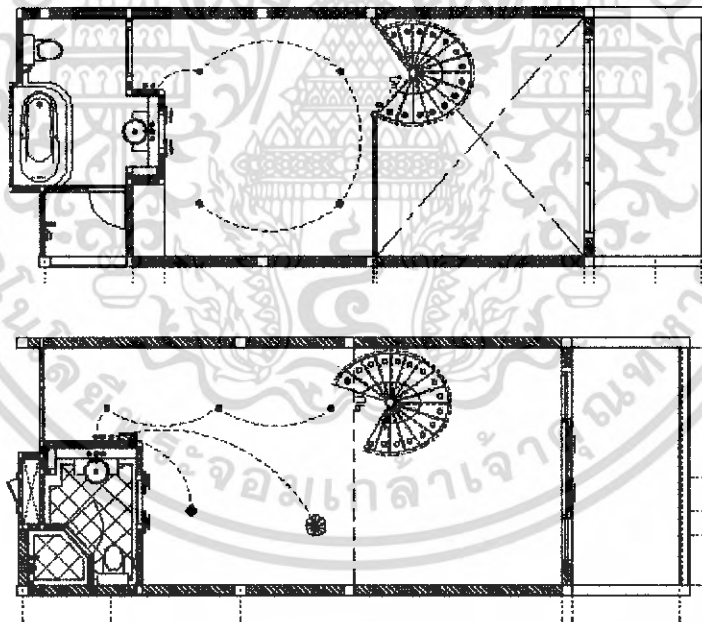
ภาพที่ 5.104 แสดงการสังเคราะห์ในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.105 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON

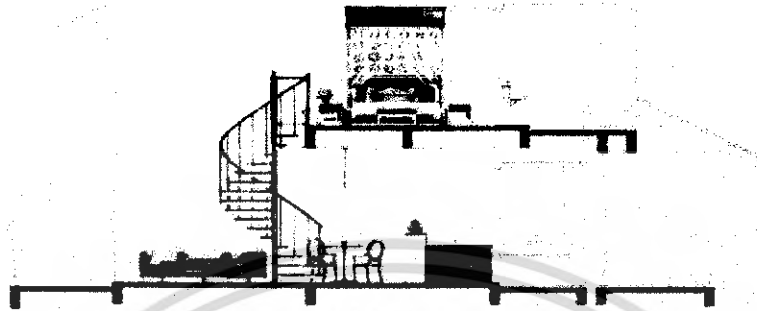
SUITE



ภาพที่ 5.106 แสดงการจัดวางผังเฟอร์นิเจอร์และผังพื้นและระบบไฟฟ้าในส่วนห้องพักแบบ

MAZZENINE LAGOON SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

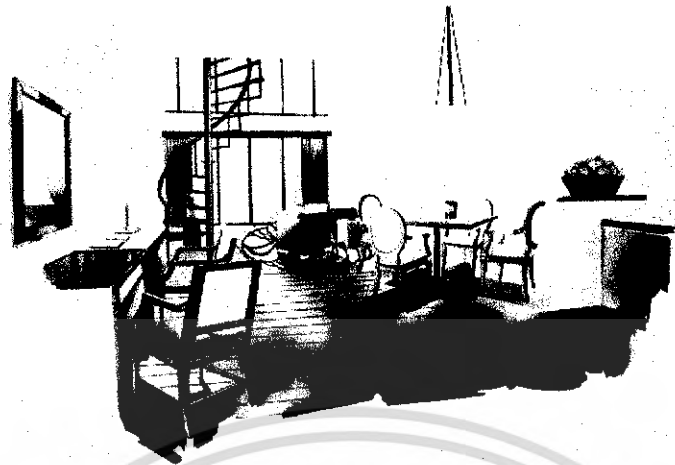


ภาพที่ 5.107 แสดงรูปด้าน A ในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE



ภาพที่ 5.108 แสดงรูปด้าน B ในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5.109 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE

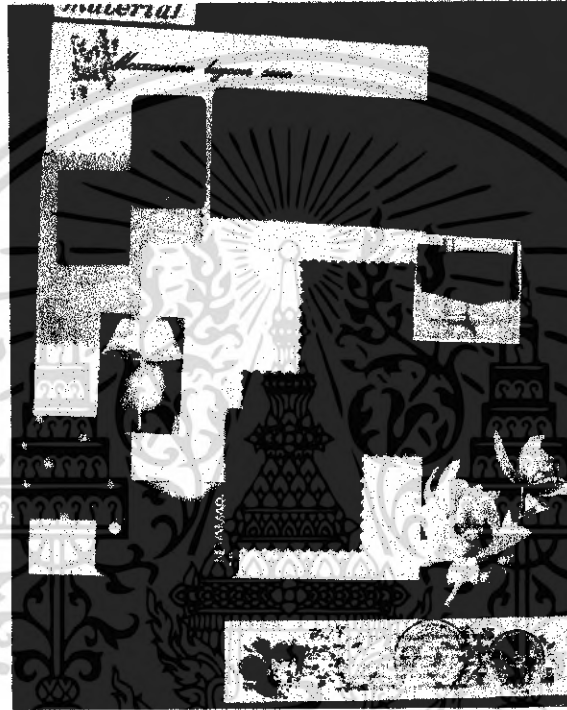


ภาพที่ 5.110 แสดงทัศนียภาพในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัสดุที่ใช้ในการตกแต่ง

พื้น	ไม้สักขนาดกว้าง 10 ซม. ยาว 100 ซม.
ผนัง	ผนังสีครีม บางส่วนกรุไม้และพื้นลายลาย ผนังหน้าต่างบานเลื่อนกรุกระจกใส ประตูกรอบไม้สีเข้ม ส่วนหัวเตียงกรอบบุผ้าทอ ผนังหัวเตียงพื้นลาย
เพดาน	ยิปซัมบอร์ดทำสีครีม ซึ่งทำให้รู้สึกสบายตา
เฟอร์นิเจอร์	จะเป็นไม้ ใช้ผ้าบุที่มีพื้นผิวสีครีม แดง ส้ม ขาว



ภาพที่ 5.111 แสดงวัสดุที่ใช้ในส่วนห้องพักแบบ MAZZENINE LAGOON SUITE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

- มังกร โสฬสพรหม, โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรมอ่าวเบียร์รีสอร์ท จังหวัด กระบี่
 ปรินญาณินพนธ์ คุรุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต.สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
 ลาดกระบัง ,2546
- สันติ วงศ์ลังกา, โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม ชีวะกะตะรีสอร์ท จังหวัดภูเก็ต
 ปรินญาณินพนธ์ คุรุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต.สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
 ลาดกระบัง ,2546
- อินทรา เหมหาญ, โครงการออกแบบตกแต่งภายในโรงแรม สมอล ลักซ์เล่ รีสอร์ท จ.พังงา
 ปรินญาณินพนธ์ คุรุศาสตร์อุตสาหกรรมบัณฑิต.สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร
 ลาดกระบัง ,2546



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติการศึกษาผู้จัดทำปริญาณิพท์



ประวัติทางการศึกษา	นาย กฤษดา บุญไพรัตน์สกุล
ระดับประถม	โรงเรียนอาเวมาเรีย
ระดับมัธยม	โรงเรียนศรีปทุมพิทยาคาร
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ	วิทยาลัยอาชีวศึกษาอุบลราชธานี
ระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง	สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพะเยา
ปริญญาตรี	สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง คณะ วิศวกรรมศาสตร์อุตสาหกรรม ภาควิชา วิศวกรรมสถาปัตยกรรม สาขาวิชา สถาปัตยกรรมภายใน
ที่อยู่ปัจจุบัน	64 ถ.ธรรมวิถี ต.ในเมือง อ.เมือง จ.อุบลราชธานี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้