

โครงการเสนอแนะออกแบบตกแต่งสถาปัตยกรรมภายใน

ลันตัส รีสอร์ท แอนด์ สปา

LANTUS RESORT AND SPA



นาย เพ็ญวุฒิ ภูเรืองเดช
PHERMWUT PHOORUNAGDET

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

พท.
พ 939 ๑
2547-2548

ปีการศึกษา 2547-2548

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้
เลขหมู่..... 61114.....
เลขทะเบียน..... 12 ก.ค. 2549.....
วัน,เดือน,ปี.....
b..... 11543487.....
i.....

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

(รศ. กุลธร เลื่อนฉวี)

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

รศ. กฤษฏา อินทรสถิตย์

ผศ. ประสิทธิ์ สุไลมาน

อ. อเส สุขยางค์

อ. วุฒิชัย มณีอินทร์

ประธานกรรมการ

เลขานุการ

กรรมการ

กรรมการ

..... อาจารย์ที่ปรึกษา

(อ. อเส สุขยางค์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ลันด์ส รีสอร์ท แอนด์ สปา
นักศึกษา	นาย เพิ่มวุฒิ ภูเรืองเดช
รหัสประจำตัว	43020078
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2547
ที่อยู่	9 ซ.สายชม 1 ถ.เศรษฐสัมพันธ์ อ.หนองแค จ.สระบุรี 18140
อาจารย์ที่ปรึกษา	อาจารย์ อะเส สุขยางค์

บทคัดย่อ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ นำเสนอถึงลักษณะและแนวทางในการออกแบบ สร้างสรรค์
ทางสถาปัตยกรรมภายใน เพื่อให้มีลักษณะและบรรยากาศที่สอดคล้องกับตัว
สถาปัตยกรรมและสภาพแวดล้อมโดยรอบ รวมไปถึงให้สอดคล้องกับวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่
มีอยู่เดิม ให้เข้ากับหลักวิชาการและแนวความคิดที่ตั้งไว้ โดยในการดำเนินการศึกษา
ค้นคว้า วิเคราะห์ และออกแบบ จะคำนึงถึงความต้องการและพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ
เพื่อให้ได้งานที่มีความสมบูรณ์และตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริง

เหตุผลในการเลือกโครงการ

1. เหตุผลทางด้านนโยบาย

เพื่อสนองต่อแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 8 ในการส่งเสริมการท่องเที่ยว รวมทั้งนโยบายของจังหวัดที่จะให้อัตราการเจริญเติบโตของนักท่องเที่ยวสูงขึ้น และอัตราการพักเฉลี่ยสูงขึ้นด้วย รวมทั้งธุรกิจการบริการให้เพียงพอกับความต้องการของนักท่องเที่ยว

2. เหตุผลทางด้านเศรษฐกิจ

เพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนและท้องถิ่น ให้การท่องเที่ยวเป็นรายได้หลักของจังหวัด เป็นการเพิ่มรายได้เฉลี่ยต่อประชาชนให้สูงขึ้นและทำให้เกิดการลงทุนในธุรกิจเกี่ยวกับการท่องเที่ยว เช่น ผลิตสินค้าพื้นเมือง การบริการด้านต่างๆ

3. เหตุผลทางด้านสังคม

เพื่อเป็นการปรับปรุงสภาพความเป็นอยู่ของประชาชนให้ดีขึ้นมิให้การท่องเที่ยวเกิดผลกระทบต่อชุมชนและชนบทธรรมเนียมนิยมประเพณีเดิม และส่งเสริมให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวมากขึ้น ซึ่งอาจแสดงออกโดยให้มีการแสดงต่างๆ

4. เหตุผลทางด้านกายภาพ

เพื่อให้ที่ดินเหมาะสมกับการพัฒนาในแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ ให้เกิดประโยชน์สูงสุดซึ่งทางจังหวัดกระปี่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวหลายแห่งที่เป็นสถานที่พักผ่อนตากอากาศ

วิธีการในการดำเนินการศึกษา

1. ศึกษานโยบายข้อกำหนดทางกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ
2. ศึกษาข้อมูลนักท่องเที่ยวภายในจังหวัดกระปี่และความต้องการของนักท่องเที่ยว โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ
3. ศึกษาองค์ประกอบและสภาพแวดล้อมทางสังคมและกายภาพรวมถึงแหล่งท่องเที่ยวของจังหวัด
4. ศึกษาระบบงานรีสอร์ทในมาตรฐานสากล
5. ศึกษากิจกรรมและพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ
6. ศึกษาองค์ประกอบและอัตรากำลังในโครงการ
7. ศึกษาแบบและงานสถาปัตยกรรมรวมถึงวิถีชีวิตท้องถิ่นของชาวดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

ขอขอบคุณ

ท่านอาจารย์ทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดความรู้ความสามารถ ตลอดจนคติในการดำเนินชีวิตใน
รูปแบบต่าง ๆ กัน

อาจารย์อะเส ที่ปรึกษา อาจารย์ประสิทธิ์กับคำแนะนำต่างๆตลอดจนกลุ่มอาจารย์ที่
ปรึกษาทุกท่าน

คุณพ่อคุณแม่ กับทุกอย่างที่เรามีให้กันเสมอและตลอดไป

สายรหัสอันตราาย 28 ขอขอบคุณที่ได้มาใช้ชีวิตร่วมกัน ได้ให้สิ่งดีต่อกัน เรายังรู้และเติบโต
พร้อมๆกัน ไม่มีใครรู้ว่าเราต่างคนมาจากไหน และจะไปที่ไหน แต่ที่นี่ ทำให้เรามีสิ่งดีดี
ร่วมกัน ขอขอบคุณจะ

และถ้าจะขอบคุณน้องๆที่เข้ามาช่วยทำงานครั้งนี้ ที่คาดว่าจะไม่หมดแน่ๆและคงพิมพ์ข้อได้
ไม่ครบทุกคน แม้ว่าในรายชื่อในสมุดบันทึกจะมีอยู่บ้างก็ตาม

ทั้งนี้ทั้งนั้นคือสิ่งที่จะฝากและอยากจะบอก กลับคืนไป ให้กำลังใจดีดี ความคิดความ
ช่วยเหลือระหว่างน้องพี่ น่าจะมีความหมายและสำคัญกับเรามากถึงมากที่สุด
และเชื่อแน่ว่ามันจะกลับไปหาทุกคนอย่างแน่นอน เหมือนที่พี่ได้รับ

เรายังต้องเจอกันอีก และหวังว่าถึงวันหนึ่งพี่จะได้ช่วยแบ่งเบาอะไรๆพวกเราได้น้า

ขอบคุณอีกครั้งครับ

สารบัญ

บทคัดย่อ	
กิตติกรรมประกาศ	หน้า
บทที่ 1 บทนำ	1
ความเป็นมาของโครงการ	1
1.1 วัตถุประสงค์	2
1.2 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ	
1.3 ขอบเขตของโครงการ	3
บทที่ 2 การศึกษาข้อมูลทั่วไป	12
2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมที่พักตากอากาศชายทะเล	12
2.2 รีสอร์ทเพื่อสุขภาพ	13
2.3 สปา	14
2.4 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับชาวนำ SAUNA	
2.5 ศึกษาการจัดองค์กรบริหารและการปฏิบัติงาน	15
บทที่ 3 พฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	24
3.1 โถงต้อนรับ	24
3.2 ภัตตาคาร	38
3.3 ส่วนห้องพัก	42
3.4 การวิเคราะห์ที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการ	47
3.5 การวิเคราะห์ลักษณะของโครงการและลักษณะอาคาร	48
3.6 การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของโครงการ	54
3.7 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่	58
3.8 การวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้	66
3.9 การติดต่อสัมพันธ์ของพื้นที่ และผังสัมพันธ์	70
3.10 PIE CHART	71

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4 ระบบภายในอาคารที่มีผลกระทบต่อกรออกแบบ	72
4.1 ศึกษางานระบบ	72
4.2 ระบบภายในอาคารที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน	72
4.3 การใช้แสงสว่างภายในโครงการ	79
4.4 ศึกษวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน	84
บทที่ 5 สรุปแนวทางการออกแบบ	91
5.1 แนวความคิดในการออกแบบ	91
5.2 สรุปผลการออกแบบในส่วนต่างๆของโครงการ	92

บรรณานุกรม
ภาคผนวก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
3.1	แสดงหน้าที่ใช้สอยในส่วนของ FRONT COUNTER	30
3.2	แสดงหน้าที่ใช้สอยในส่วนของ CASHIER	31
3.3	แสดงความสัมพันธ์ของจำนวนสุขภัณฑ์กับจำนวนผู้ใช้	41
3.4	แสดงขนาดเตียงแบบอเมริกา	43
3.5	แสดงขนาดเตียงแบบยุโรป	43
3.6	แสดงขนาดเตียงแบบทั่วไป	43
3.7	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ LOBBY	54
3.8	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ LOBBY LOUNGE	54
3.9	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ RESTAURANT	55
3.10	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ SEAFOOD RESTAURANT	55
3.11	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ GUEST ROOM	56
3.12	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ SPA & MASSAGE	56
3.13	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ OFFICE	57
3.14	แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วนของ BACK OF HOUSE	57
4.1	แสดงการเปรียบเทียบการทำงานกับประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศ	73
4.2	แสดงความสัมพันธ์ของระบบประสาสัมพันธ์กับสวนต่างๆ	78

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูป

รูปที่		หน้า
1.1	ชุมชนชาวเล	1
1.2	อุทยานแห่งชาติเกาะลันตา	1
1.3	แผนที่จังหวัดกระบี่	3
1.4	แผนที่ภายในจังหวัดกระบี่	3
1.5	แผนที่แสดงเส้นทางคมนาคมทางบกและอากาศของจังหวัดกระบี่	3
1.6	แผนที่หาดปากกันเดียว	3
1.7	ทิศเหนือจรดแนวภูเขา	4
1.8	ทิศใต้จรดแนวชายหาด	4
1.9	ทิศตะวันออกจรดถนนเข้าสู่หาดและแนวภูเขา	4
1.10	ทิศตะวันตกจรดทะเล	4
1.11	ทำเทียบแพขนานยนต์ ฝั่งบ้านหัวหิน ต.กลาง อ. ลันตา จ.กระบี่	5
1.12	ทำเทียบแพขนานยนต์ เกาะลันตาน้อย จ. กระบี่	5
1.13	แผนผังของโครงการ	6
1.14	รูปด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร LOBBY	6
1.15	รูปตัดด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร RESTAURANT	7
1.16	รูปด้านต่างๆของอาคาร GUEST ROOM TYPE A	7
1.17	รูปด้านต่างๆของอาคาร GUEST ROOM TYPE B	8
1.18	รูปด้านต่างๆของอาคาร GUEST ROOM TYPE C	8
1.19	รูปด้านต่างๆของอาคาร GUEST ROOM TYPE D	9
2.1	ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายบริหาร	20
2.2	ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายบัญชี	21
2.3	ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายห้องพัก	21
2.4	ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	22
2.5	ผังลำดับการบังคับบัญชา รีสอร์ทเพิ่มเติม	22
2.6	อัตรากำลังรีสอร์ทเพิ่มเติม	23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1	DIMENTION ของ BELL CAPTAIN	25
3.2	DIMENTION ของ COUNTER ในส่วน RECEPTION	27
3.3	DIMENTION ของ ส่วนเก็บบุญแจหรือตู้จดหมาย	28
3.4	DIMENTION ของห้องน้ำ	33
3.5	DIMENTION ของโต๊ะอาหารและทางเดินใน LOUNGE	35
3.6	DIMENTION ของ BAR และทางเดิน	37
3.7	LAY OUT และการวาง ZONING อาคารเดิม	47
3.8	แสดงตำแหน่งอาคารในส่วน LOBBY	48
3.9	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร LOBBY	48
3.10	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร RESTAURANT	49
3.11	แสดงตำแหน่งของอาคาร RESTAURANT	49
3.12	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE A	50
3.13	แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE A	50
3.14	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE B	51
3.15	แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE B	51
3.16	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE C	52
3.17	แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE C	52
3.18	แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE D	53
3.19	แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE D	53
5.1	วิถีชีวิตชาวเลบนเกาะลันตา	91
5.2	LAY OUT	92
5.3	MODEL	92
5.4	แปลนชั้นบนของอาคาร LOBBY	93
5.5	แปลนชั้นล่างของอาคาร LOBBY	93
5.6	รูปตัดด้านหน้าของอาคาร LOBBY	94
5.7	รูปตัดด้านข้างของอาคาร LOBBY	94
5.8	PERSPECTIVE MAIN ENTRANCE	95
5.9	สะพานเชื่อมไปสู่ตัวบ้าน	95
5.10	หินดักปลาหมึก	95

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.11	PERSPECTIVE LOBBY	96
5.12	คนในหมู่บ้านช่วยกันสร้างเรือ	96
5.13	ลานของหมู่บ้าน	96
5.14	PERSPECTIVE LOBBY LOUNGE	97
5.15	เวทีภายในงานลอยเรือ	97
5.16	ขบวนแห่ไปตามที่ต่างๆ	97
5.17	แปลน RESTAURANT	98
5.18	รูปตัดด้านหน้าของอาคาร RESTAURANT	99
5.19	รูปตัดด้านข้างของอาคาร RESTAURANT	99
5.20	PERSPECTIVE RESTAURANT	100
5.21	ท่าเรือบ้านยาว	100
5.22	เรือหัวโทง	100
5.23	แปลนบ้านโกลกทาง	101
5.24	รูปตัดบ้านโกลกทาง	101
5.25	PERSPECTIVE บ้านโกลกทาง	102
5.26	ป่าโกลกทางใกล้ชุมชน	102
5.27	การปรับเปลี่ยนลักษณะของเส้นจากตัวบ้านเดิมมาสู่ผนัง	102
5.28	แปลนบ้านพร้าว	103
5.29	รูปตัดบ้านพร้าว	103
5.30	PERSPECTIVE บ้านพร้าว	104
5.31	ใบต้นมะพร้าว	104
5.32	ลำต้นมะพร้าว	104
5.33	แปลนบ้านปาดินัน	105
5.34	รูปตัดบ้านปาดินัน	105
5.35	PERSPECTIVE บ้านปาดินัน	106
5.36	เตยปาดินัน	106
5.37	บ้านที่มีผนังสาน	106
5.38	แปลนบ้านลีลาวดี	107
5.39	รูปตัดบ้านลีลาวดี	107
5.40	PERSPECTIVE บ้านลีลาวดี	107

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.41	แปลน STANDARD และ VIP SPA	108
5.42	PERSPECTIVE STANDARD SPA	108
5.43	PERSPECTIVE VIP SPA	108
5.44	แปลน JACCUZZI	109
5.45	PERSPECTIVE JACCUZZI	109



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ประวัติความเป็นมา

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวนับเป็นแหล่งรายได้สำคัญของประเทศไทยมาโดยตลอด 20-30 ปีที่ผ่านมา โดยแนวโน้มปริมาณนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้น ทั้งในส่วนของนักท่องเที่ยวชาวไทยและนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ

จังหวัดกระบี่เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในพื้นที่หลักของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของไทย 4 กลุ่มพื้นที่ (อันประกอบไปด้วย ภาคเหนือตอนบน กรุงเทพมหานคร และปริมณฑล ชายฝั่งทะเลภาคตะวันออก และภาคใต้ตอนกลาง) โดยครอบคลุมตั้งแต่บริเวณอ่าวพังงา จังหวัดกระบี่ จังหวัดภูเก็ต และพื้นที่ทะเลโดยรอบเกาะสมุย

กระบี่เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีภูมิประเทศและธรรมชาติที่สวยงามมีเอกลักษณ์เฉพาะ มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลก เช่น หมู่เกาะพีพี อ่าวพระนาง เป็นต้น และยังมีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความเป็นมาทางประวัติศาสตร์และโบราณคดี มีร่องรอยของการวิวัฒนาการด้านวัฒนธรรมของมนุษยชาติที่มีอายุนับพันปี มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความโดดเด่นในด้านความมหัศจรรย์ของธรรมชาติหลายแห่ง มีสภาพภูมิอากาศที่ส่งเสริมทั้งทางด้านการท่องเที่ยวและเกษตรกรรมอีกด้วย แนวโน้มทางด้านการท่องเที่ยวได้เปิดออกสู่ลักษณะของการท่องเที่ยวแนวใหม่ นอกเหนือจากการท่องเที่ยวชมธรรมชาติเพียงอย่างเดียว คือ การท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ การท่องเที่ยวเชิงเกษตรกรรม จากองค์ประกอบการท่องเที่ยวในทางกายภาพที่มีอยู่ทำให้จังหวัดกระบี่มีความพร้อมและมีศักยภาพในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว จากสภาพธรรมชาติ ศิลปวัฒนธรรมและประวัติศาสตร์ที่มีอยู่แล้ว ได้เป็นอย่างดี

สถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นที่รู้จักในปัจจุบันของจังหวัดกระบี่ แบ่งออกเป็น 2 ประเภท ดังนี้

- 1) แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ
- 2) แหล่งท่องเที่ยวเชิงโบราณคดี ประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม



รูปที่ 1.1 ชุมชนชาวเล



รูปที่ 1.2 อุทยานเกาะลันตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

องค์กรรองรับ

เนื่องจากมีบริษัทเอกชนเล็งเห็นความสำคัญของธุรกิจการท่องเที่ยว เพื่อตอบสนองการท่องเที่ยวในท้องถิ่น โดยที่ทางตัวรีสอร์ทมีการเปลี่ยนแปลงผู้บริหารใหม่ คือ คุณสมมาตร หัตถโกศล ที่มีนโยบายการทำงานที่เน้นในเรื่องของวัฒนธรรมพื้นเมือง และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ของคนในท้องถิ่นที่เข้ามาผสมผสานกับการจัดการเกี่ยวกับธุรกิจรีสอร์ทสมัยใหม่ ซึ่งเป็นแนวทางใหม่ของรีสอร์ทที่จะเกิดขึ้น

1.1.1 เหตุผลสนับสนุนโครงการ

1.1.1.1 เนื่องจากมีการปรับเปลี่ยนขององค์กรและแนวความคิดขององค์กรต้องการให้มีรีสอร์ทที่สอดคล้องไปกับการท่องเที่ยวและลักษณะเฉพาะของท้องถิ่นที่มีอยู่เดิม

1.1.1.2. เกิดความสนใจในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ต้องการความแตกต่าง ของโรงแรมหรือที่พัก ในบริเวณใกล้เคียง

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 เพื่อให้เกิดการพัฒนารูปแบบสถานที่พักผ่อนบริเวณชายฝั่งทะเล และสร้างรูปแบบที่มีลักษณะเฉพาะให้เกิดขึ้นใหม่ ตามแนวความคิดขององค์กร

1.2.2 เพื่อสนองกิจกรรมด้านการพักผ่อน และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ และการพบปะสังสรรค์ของนักท่องเที่ยว

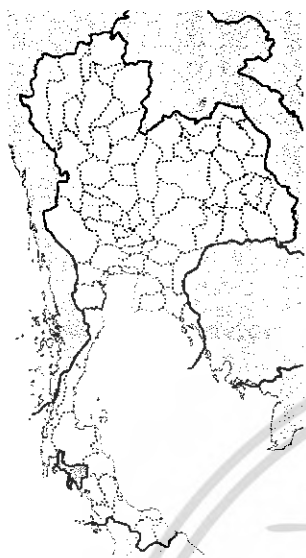
1.2.3. เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศ(Eco Tour)บริเวณป่าชายเลนทางตะวันออกของเกาะลันตาใหญ่และลันตาน้อย

1.2.4. เพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวัฒนธรรม(Cultural Tour)บริเวณชุมชนบ้านศรีราชา เกาะลันตาใหญ่ และชุมชนชาวเล บ้านสังกะอู้ และลักษณะต่างๆของท้องถิ่นและบริเวณใกล้เคียง

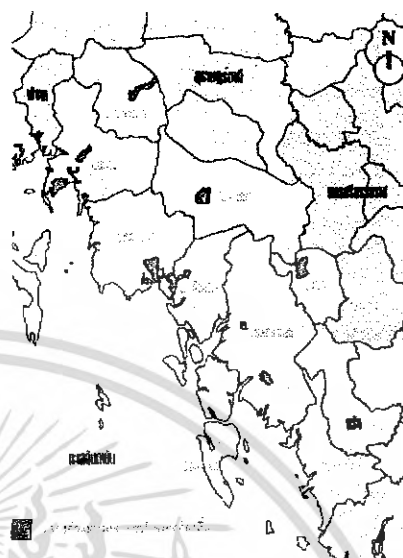
1.2.5. เพื่อกระจายรายได้จากการท่องเที่ยวเข้าสู่ท้องถิ่นในรูปแบบของการจ้างงาน

1.3 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ

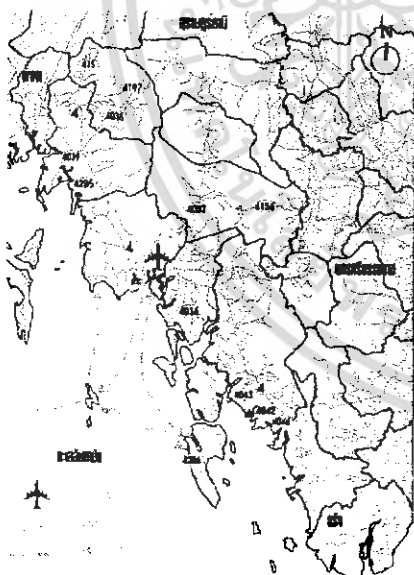
ตั้งอยู่ที่ 99 หมู่ 5 หาดบាក់น้เตยง เกาะลันตาใหญ่ จังหวัดกระบี่



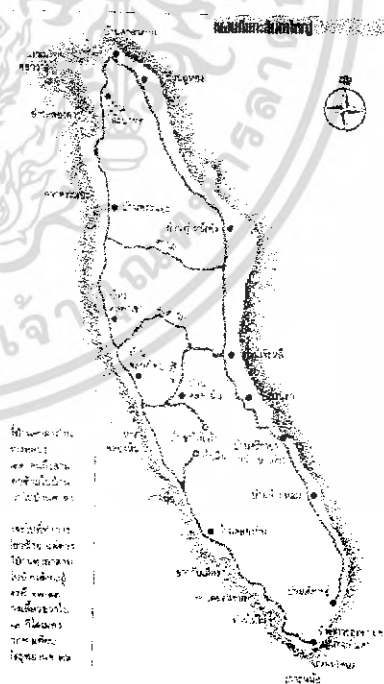
รูปที่ 1.3 แผนที่ตำแหน่งจังหวัดกระบี่



รูปที่ 1.4 แผนที่ภายในจังหวัดกระบี่



รูปที่ 1.5 แผนที่แสดงเส้นทางคมนาคมทางบกและอากาศของจังหวัดกระบี่

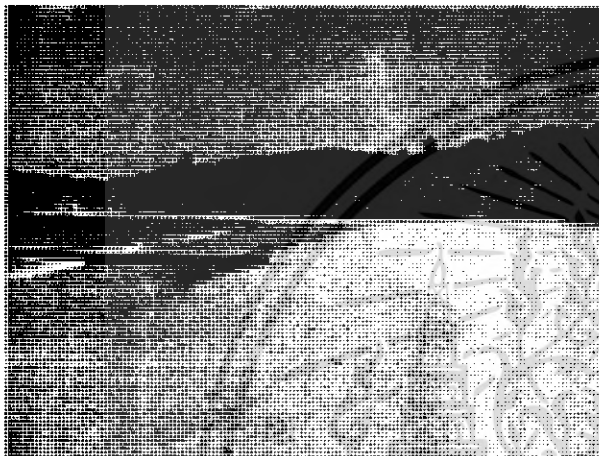


รูปที่ 1.6 แผนที่หาดบักน้เตยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพแวดล้อมและอาณาเขตโดยรอบ

อาณาเขต	ทิศเหนือ	จรดภูเขา
	ทิศใต้	จรดแนวชายหาดหินและภูเขา
	ทิศตะวันออก	จรดภูเขา
	ทิศตะวันตก	จรดทะเล



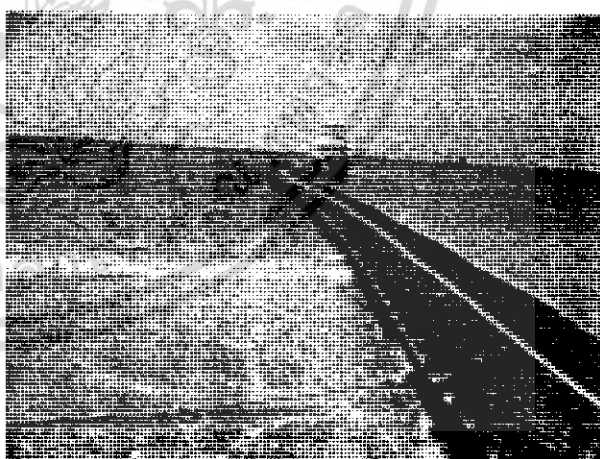
รูปที่ 1.7 ทิศเหนือจรดแนวภูเขา



รูปที่ 1.8 ทิศใต้จรดแนวชายหาดหิน



รูปที่ 1.9 ทิศตะวันออกจรดถนนเข้าสู่หาด
และแนวภูเขา



รูปที่ 1.10 ทิศตะวันตกจรดทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.1 การเข้าถึงโครงการ

ทางเรือโดยสาร

จากกระบี่ มีเรือโดยสารออกจากท่าเรือเจ้าฟ้ามาถึงท่าเทียบเรือท่องเที่ยว บ้านศาลาด่าน ใช้เวลาเดินทางประมาณ 2 ชั่วโมง ซึ่งเรือโดยสารนี้จะมี เฉพาะในฤดูท่องเที่ยวเท่านั้น คือ เดือนพฤศจิกายนถึงเดือนพฤษภาคม

ทางรถตู้

จากกระบี่ถึงเกาะลันตา ขึ้นที่บริษัทนาทัวร์ ตรงข้ามโรงแรมซีดีในเมือง กระบี่ ถึงบ้านศาลาด่าน

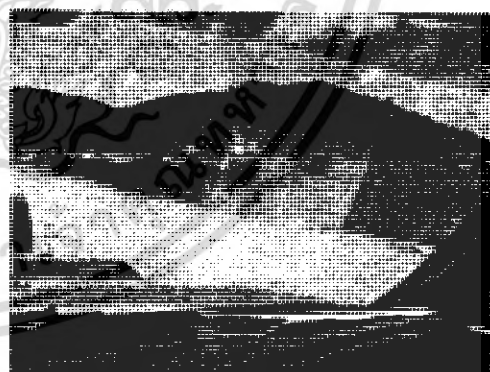
ทางรถยนต์

จากจังหวัดกระบี่ไปตามทางหลวงหมายเลข 4 ถึงบ้านคลองท่อมแล้ว แยกขวาเข้าทางหลวงหมายเลข 4206 ไปอีก 29 กิโลเมตร ถึงบ้านหัวหิน เทียบแพขนานยนต์ไปยังเกาะลันตาน้อย จากนั้นเทียบแพขนานยนต์ต่อ ที่บ้านสวนยางพารา ไปยังเกาะลันตาใหญ่ แล้วต่อมาทางหลวงหมายเลข 4245 จนถึงบ้านศาลาด่าน

เมื่อถึงบ้านศาลาด่านแล้วไปตามทางบ้านสังกะอู้ประมาณ 12-13 กิโลเมตร จะถึงถนนเข้าสู่หาดบากันเตียง เข้าไปอีกประมาณ 500 เมตร



รูปที่ 1.11 ท่าเทียบแพขนานยนต์
ฝั่งบ้านหัวหิน ต. เกาะกลาง อ.ลันตา
จ.กระบี่

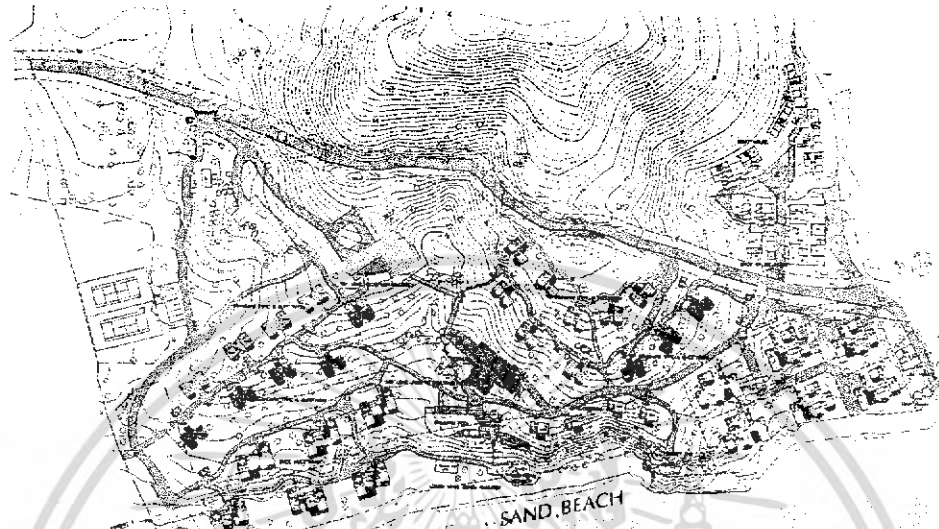


รูปที่ 1.12 ท่าเทียบแพขนานยนต์
เกาะลันตาน้อย จ.กระบี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.2 สภาพแวดล้อมโดยรอบ

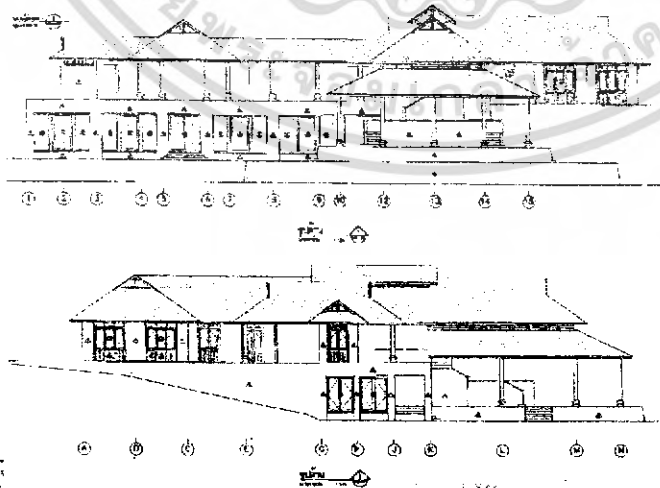
ตั้งอยู่ในบริเวณที่มีทัศนียภาพสวยงาม ทั้งภูเขา ทะเล หรือป่าชายเลน และอยู่ใกล้กับที่ทำการอุทยานหมู่เกาะลันตา



รูปที่ 1.13 แผนผังของโครงการ

1.3.3 ลักษณะของอาคาร

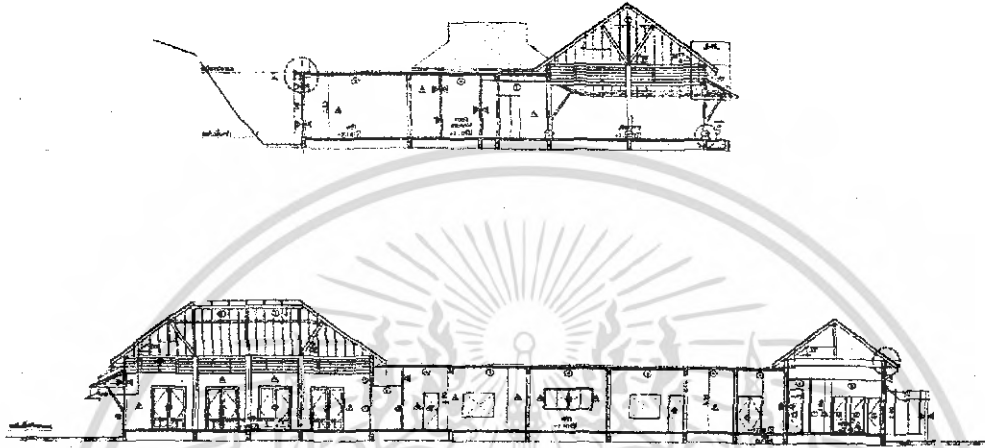
1.3.3.1 อาคาร LOBBY



รูปที่ 1.14 รูปด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร LOBBY

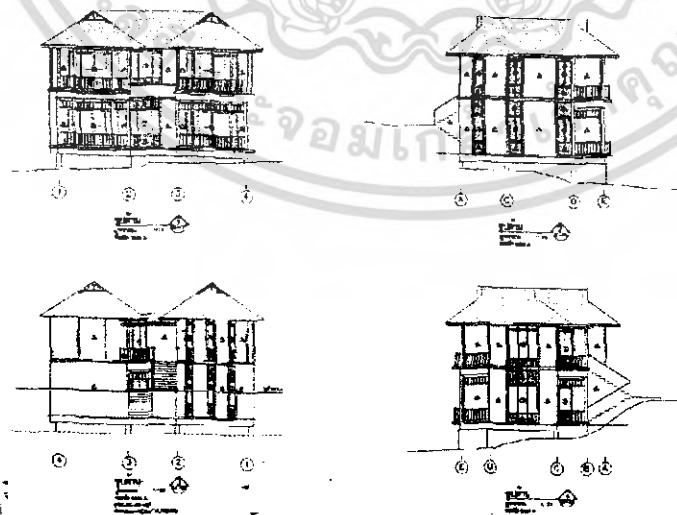
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.3.2 อาคาร RESTAURANT



รูปที่ 1.15 รูปตัดด้านหน้าและด้านข้างของอาคาร RESTAURANT

1.3.3.3 อาคาร GUESTROOM TYPE A



รูปที่ 1.16 รูปด้านต่างๆของอาคาร GUESTROOM TYPE A

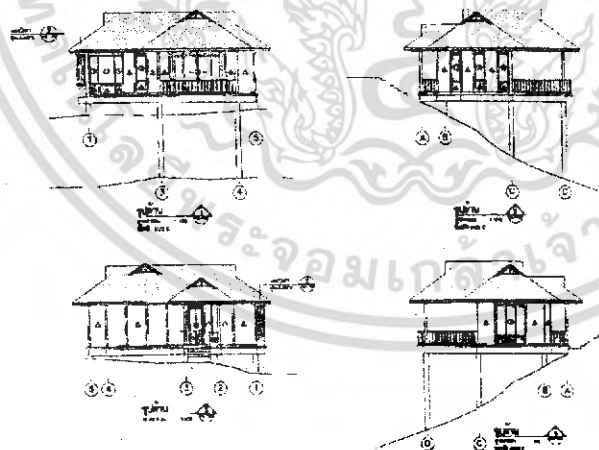
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.3.4 อาคาร GUESTROOM TYPE B



รูปที่ 1.17 รูปด้านต่างๆของอาคาร GUESTROOM TYPE B

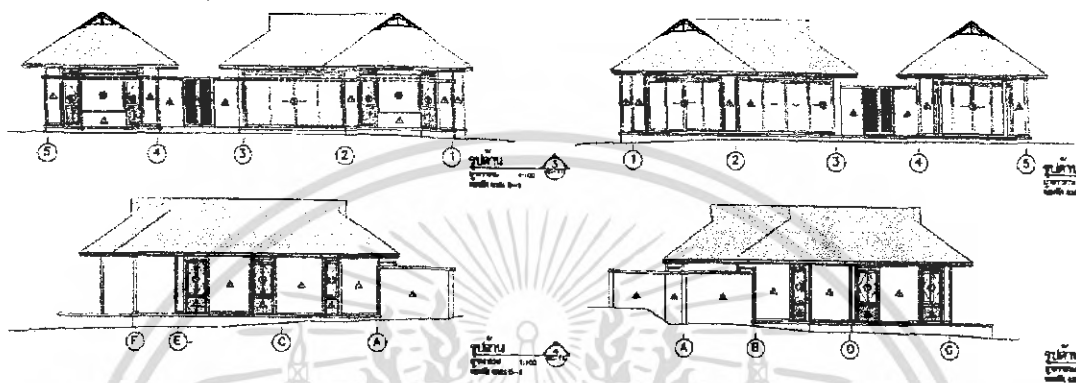
1.3.3.5 อาคาร GUESTROOM TYPE C



รูปที่ 1.18 รูปด้านต่างๆของอาคาร GUESTROOM TYPE C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.3.6 อาคาร GUESTROOM TYPE D



รูปที่ 1.19 รูปด้านต่างๆของอาคาร GUESTROOM TYPE D

1.4 ขอบข่ายและขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ขอบข่ายของโครงการ

1.4.1.1 ส่วนต้อนรับและบริการ

- LOBBY
- FRONT OFFICE
- BAG KEEPING
- TOUR INFORMATION SERVICE
- LAUNDRY SERVICE AND DRY CLEANING LOBBY LOUNGE
- LOBBY LOUNGE
- BAR
- LIBRARY
- MEETING ROOM
- GAME ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- RETAIL SHOP

1.4.1.2. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- MAIN KITCHEN
- RESTAURANT
- AIR RESTAURANT
- BAKERY
- SEAFOOD RESTAURANT
- BAR

1.4.1.3. ส่วนที่พัก

- GUEST ROOM TYPE A
- GUEST ROOM TYPE B
- GUEST ROOM TYPE C
- GUEST ROOM TYPE D

1.4.1.4. ส่วนบันเทิงและสันทนาการ

- OUT DOOR SWIMMING POOL & THE CHILDREN POOL
- FIRST AIDS ROOM
- SPA & FITNESS
- BEAUTY SALON AND BARBER SHOP
- THERAPHY RECEPTION
- FACIAL TREATMENT
- BODY TREATMENT
- HYDROTHERAPHY

1.4.2 ขอบเขตของโครงการ

1.4.2.1 ส่วนต้อนรับและบริการ

- LOBBY
- FRONT OFFICE
- BAG KEEPING
- TOUR INFORMATION SERVICE
- LOBBY LOUNGE
- BAR

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.2.2. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม

- MAIN KITCHEN
- RESTAURANT
- AIR RESTAURANT
- SEAFOOD RESTAURANT
- BAR

1.4.2.3. ส่วนที่พัก

- GUEST ROOM TYPE A
- GUEST ROOM TYPE B
- GUEST ROOM TYPE C
- GUEST ROOM TYPE D

1.4.2.4. ส่วนบันเทิงและสันทนาการ

- OUT DOOR SWIMMING POOL & THE CHILDREN POOL
- SPA & FITNESS



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป

2.1 ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมพักตากอากาศชายทะเล

โรงแรมพักตากอากาศมักตั้งอยู่ในบริเวณที่มีภูมิประเทศที่สวยงาม อากาศดี มุ่งบริการเรื่องที่พัก อาหารและบริการด้านพักผ่อนหย่อนใจ ดังนั้น โรงแรมพักตากอากาศชายทะเลจะต้องมีลักษณะเฉพาะตัวที่แตกต่างจากโรงแรมประเภทอื่นๆ อันได้แก่

2.1.1 ตั้งอยู่ตามชายทะเลหรือบริเวณที่มีทัศนียภาพสวยงาม ผู้มาพักมีจุดประสงค์เพื่อการพักผ่อน

2.1.2 บรรยากาศของโรงแรมไม่มีเสียงรบกวนจากยานพาหนะหรือเสียงเอะอะ อากาศบริสุทธิ์ สดชื่น

2.1.3 ลักษณะของตัวอาคารเข้ากับสภาพแวดล้อม ไม่เป็นตัวทำลายธรรมชาติ ควรสร้างตามแนวราบตามลักษณะชายหาด หรือโรงแรมตามเชิงเขาควรมีการลดหลั่นของตัวอาคารกับเชิงเขา

2.1.4 โรงแรมชายทะเลจำเป็นต้องมีระเบียง สำหรับพักผ่อนและดูทิวทัศน์

2.1.5 เครื่องบันเชิงและสิ่งอำนวยความสะดวกทางเทคโนโลยีอาจไม่มีความจำเป็นมากนัก เพราะส่วนใหญ่นักท่องเที่ยวมักจะใช้เวลาออกไปข้างนอก

2.1.6 ผนังไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกันเสียง ผู้พักต้องการเสียงธรรมชาติ ยกเว้นบางส่วนของกำแพง เช่น ไนต์คลับหรือสถานที่เต้นรำ

2.1.7 การเลือกใช้วัสดุตกแต่งภายในควรเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติและท้องถิ่น เพื่อเน้นเอกลักษณ์เฉพาะตัว, สภาพแวดล้อมตลอดจนศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนั้นๆ

2.1.8 มีกิจกรรมพิเศษเพื่อเสริมด้านนันทนาการ ความเพลิดเพลินในการพักผ่อนและมีประโยชน์ต่อการพักผ่อน เช่น กิจกรรมทางน้ำ อาทิ เช่น ดำน้ำ ตกปลา หรือจัดให้มีสนามกีฬาประเภทต่างๆ เช่น เทนนิส สนามกอล์ฟ ฯลฯ

2.1.9 ห้องน้ำในโรงแรมตากอากาศชายทะเล ควรมีระบบระบายน้ำที่ดี และมีที่กรองกรวดทรายได้เพื่อป้องกันการอุดตันของท่อน้ำ

2.1.10 การเน้นมุมมองของผู้ที่มาพัก โรงแรมตากอากาศจะต้องเน้นถึงข้อนี้เป็นพิเศษ รวมไปถึงถึงส่วนอื่นๆของโรงแรมเช่น ภัตตาคาร สระน้ำ จะต้องกลมกลืนไปกับบรรยากาศธรรมชาติอย่างเต็มที่และเหมาะสมกับการใช้สอย

2.2 รีสอร์ทเพื่อสุขภาพ (HEALTH RESORT)

ปัจจุบันคนเริ่มหันมาสนใจสุขภาพมากขึ้นและเริ่มหันมาให้ความสำคัญกับการบำบัดรักษาด้วยวิถีธรรมชาติมากขึ้น แม้แต่ภายในโรงแรมหรือรีสอร์ทก็ได้มีการจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับสุขภาพและส่วนให้บริการที่เกี่ยวข้องเช่น ยิมเนเซียม ห้องอบไอน้ำ ฯลฯ มากขึ้น

ลักษณะอีกอย่างที่เราเห็นได้ชัดคือ “การจัดการ” เช่นไม่อนุญาตให้มีการดื่มแอลกอฮอล์ มีการจำกัดและคัดสรรอาหาร จัดเวลาเข้านอนกิจกรรมต่างๆระหว่างวันที่อยู่ในรีสอร์ทให้ ฯลฯ โดยทั้งหมดนี้รีสอร์ทที่มีที่ตั้ง และสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวยต่อการกิจกรรมย่อมส่งผลดีกว่ารีสอร์ทที่มีเพียงแค่อุปกรณ์หรือเครื่องมือเครื่องใช้ที่อำนวยความสะดวกสบายเท่านั้น

ความแตกต่างของรีสอร์ทเพื่อสุขภาพกับรีสอร์ทประเภทอื่น

2.2.1 สภาพแวดล้อมในรีสอร์ทเพื่อสุขภาพจะถูกจัดให้เหมาะสมกับการฟื้นฟูสุขภาพ คือ มีบรรยากาศที่สงบ มีสิ่งรบกวนซึ่งเป็นผลเสียต่อสุขภาพน้อย และมีสิ่งกระตุ้นหรือกิจกรรมเกี่ยวกับสุขภาพต่างๆให้ผู้ที่พักอยากเข้าร่วม

2.2.2 มีผู้เชี่ยวชาญหรือพนักงานของรีสอร์ทที่ถูกฝึกมาเป็นอย่างดี เป็นผู้ให้คำแนะนำ

2.3 สปา (SPA)

แหล่งทรัพยากรธรรมชาติซึ่งกลายเป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อสุขภาพที่ได้รับความนิยมแพร่หลายเริ่มตั้งแต่ศตวรรษที่ 17 แหล่งน้ำแร่ (Mineral Water) ที่อาจจะพบในรูปแบบน้ำพุร้อนหรือบ่อน้ำร้อน เนื่องจากเชื่อว่ามีคุณค่าในการบำบัดรักษา จากการดื่มหรืออาบ โดยรู้จักทั่วไปในนามของ “สปา” (Spa) ซึ่งได้มาจากชื่อของหมู่บ้านเล็กๆหนึ่งในเบลเยียมซึ่งถือว่าเป็นสถานที่บำบัดรักษาด้วยน้ำแร่เป็นแห่งแรกของโลก

ประเภทของสปา

“สปา” ความหมายตามพจนานุกรมแปลว่า “น้ำแร่” หรือที่ตกจากอากาศที่มีน้ำแร่ แต่ชาวยุโรปให้คำนิยามว่า “การดูแลสุขภาพทั้งร่างกายและจิตใจ” ซึ่งมีอยู่ 4 ประเภทใหญ่ๆ คือ

2.3.1 THE DESTINATION SPA คือสถานที่รักษาความเป็นธรรมชาติไว้ และมีกิจกรรมอันประกอบไปด้วยการออกกำลังกาย การรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ การบริหารทางสุขภาพ เช่น การนวดตัว การดูแลผิวหน้า และผิวกาย

2.3.2 THE AMINITY SPA คือสปาที่มีธรรมชาติ และมีการเสริมกิจกรรมและบริการด้านต่างๆ เหมาะกับกลุ่มบุคคลที่ต้องการการพักผ่อนและคลายเครียดในบรรยากาศที่สวยงามและมีความสะดวกสบายในการใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.3.3 THE DAY SPA โดยทั่วไปเป็นสปาที่เกี่ยวกับความงาม การออกกำลังกาย การดูแลผิวพรรณ ให้กับบุคคลที่เป็นสมาชิก เช่น HEALTH CLUB และ HOSPITAL WELLNESS CENTER
- 2.3.4 RESIDENTAL SPA คือสปาสำหรับผู้พักอาศัยในบริเวณหรือสังคมเดียวกัน เช่น เจ้าของบ้านระแวกเดียวกัน เข้ามาใช้บริการเพื่อคลายความเครียด และพักผ่อนร่วมกัน

2.4 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับซาวน่า SAUNA

ซาวน่า คือการอบตัวด้วยความร้อนแห้ง โดยใช้ความร้อนจากการเผาหินแกรนิต ที่มีอุณหภูมิสูงถึง 93 องศาเซลเซียส เป็นการอบตัวที่ทำการขับน้ำและสารพิษออกจากร่างกายมีประโยชน์ต่อร่างกายในด้านสุขภาพ และเป็นการพักผ่อนร่างกายที่ดี ทั้งยังช่วยส่งเสริมความงามโดยทำให้ผิวหนังเปล่งปลั่งชุ่มชื้น ซาวน่าเป็นการอบตัวที่มีการกำเนิดมาจากชาวฟินแลนด์ เป็นที่นิยมแพร่หลายสืบเนื่องกันมาของชาวตะวันตก ทั้งในยุโรปและอเมริกา สำหรับประเทศไทยปัจจุบันได้รับความสนใจและนำมาใช้กับกิจกรรมด้านการบริการ เพื่อสุขภาพ และพลานามัยที่ดีกันมาก

2.4.1 วิธีการอบซาวน่า

การอบซาวน่า จัดว่าเป็นการพักผ่อนร่างกายวิธีหนึ่ง ซึ่งต้องใช้เวลาพอสมควรจึงจะสามารถอบซาวน่าได้ครบตามกระบวนการที่สมบูรณ์และได้ผลเต็มที่ มีหลักการเข้าอบซาวน่าโดยกว้างๆ ดังนี้

2.4.1.1 เตรียมห้องอบซาวน่าให้พร้อม โดยทำความสะอาดให้เรียบร้อย ปรับอุณหภูมิห้องให้มีอุณหภูมิตามความต้องการ (160-195 องศาฟาเรนไฮด์ หรือ 71-91 องศาเซลเซียส) โดยปล่อยให้ห้องมีความร้อนคงตัว

2.4.1.2 อาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาดก่อนเข้าห้องอบซาวน่า

2.4.1.3 เข้าห้องอบซาวน่า โดยนั่งหรือเอนนอนตามต้องการ (ควรมีผ้าขนหนูรองนั่งด้วย) และอยู่ในห้องซาวนานานประมาณ 5-15 นาที พอให้เหงื่อออกจนท่วมหรือเมื่อรู้สึกตัวร่างกายสดชื่นขึ้น

ข้อควรระวังคือไม่ควรนั่งอบซาวน่าเกิน 30 นาที เพราะร่างกายจะทนไม่ได้ อาจอันตรายถึงชีวิตได้

2.4.1.4 หลังจากออกจากห้องซาวน่าแล้วให้รีบอาบน้ำเย็นโดยทันที หรือจะลงสระว่ายน้ำก็ได้ ซึ่งจะทำให้ร่างกายสดชื่นและทำให้ระบบการไหลเวียนของเลือดดีขึ้น

2.4.1.5 เข้าห้องอบซาวน่าอีกครั้ง โดยในการอบครั้งนี้ให้ดื่มน้ำร้อนบนก้อนหินในเตาเพื่อให้เกิดเป็นการเพิ่มความชื้นให้กับห้อง (หรืออาจรดน้ำผ่านใบไม้ที่มีกลิ่นหอม เช่นใบเมเปิลหรือยูคาลิป จะทำให้รู้สึกสดชื่นขึ้น)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.1.6 เมื่อออกจากห้องอาบน้ำแล้วจึงไปอาบน้ำชำระร่างกายให้สะอาดอีกครั้งหนึ่งและนั่งพักผอนจนกระทั่งร่างกายเย็นสนิทและรูขุมขนเปิดหมดแล้ว (แต่การนั่งพักผอนนี้จะต้องสวมเสื้อผ้าเพราะจะทำให้รูขุมขนที่ยังเปิดอยู่ไปรับสิ่งสกปรกเข้าไปอีก) หลังจากนั้นจึงสวมเสื้อผ้าให้ความอบอุ่นแก่ร่างกาย

2.4.1.6 พักผ่อนดื่มน้ำเย็นๆหรือรับประทานอาหารเบาๆเพื่อเป็นการทดแทนน้ำและเกลือแร่ที่สูญเสียไปกับเหงื่อในการอาบน้ำ

2.5 ศึกษาการจัดองค์กรบริหารและการปฏิบัติงาน

โครงสร้างของโรงแรม (Hotel Structure)

การโรงแรมเป็นธุรกิจที่ดำเนินการตลอด 24 ชั่วโมงต่อวัน และ 7 วันต่อสัปดาห์ไม่มีวันหยุด จึงต้องมีผู้บริหารและพนักงานปฏิบัติงานอย่างสม่ำเสมอ บุคคลเหล่านี้จะต้องได้รับการฝึกฝนอบรมดูแลเอาใจใส่ ให้มีมาตรฐานการบริการ (Standard of Service) จึงต้องมีการร่วมมือกันระหว่างพนักงานในแผนกต่างๆ เพื่อให้การปฏิบัติงานของโรงแรมเป็นไปโดยมีประสิทธิภาพสูงสุด ทุกโรงแรมจึงต้องจัดให้มีโครงสร้าง (Structure) ประกอบด้วย

สายงานบริหารหรือ แผนผังองค์กรลำดับการบังคับบัญชา (Chain of Command หรือ Organization Chart)

รายละเอียดในการจัดการนั้นแตกต่างกัน ขึ้นอยู่กับขนาดและมาตรฐานของโรงแรมนั้นๆ เช่น โรงแรมเล็ก อาจมีพนักงานเพียง 2 - 3 คน ส่วนโรงแรมขนาดใหญ่อาจมีพนักงานมากกว่า 1,000 คน เป็นต้น ถ้าหากจะปฏิบัติงานให้ประสบผลสำเร็จ ก็จำเป็นจะต้องจัดโครงสร้างแบ่งลำดับการบังคับบัญชา ให้แผนกต่างๆรับผิดชอบงานเฉพาะด้าน เพื่อให้กิจการดำเนินไปด้วยดีไม่ให้เกิดการทำงานซ้ำซ้อนปะปนกัน ตามนโยบายและระบบที่วางไว้

นโยบายและระบบ (Policies and System)

การสร้างนโยบายหรือการกำหนดนโยบายและระบบในกิจการโรงแรมซึ่งมีเจ้าของคนเดียวหรือโรงแรมขนาดเล็ก ส่วนมากเจ้าของหรือผู้ลงทุนจะมอบอำนาจให้กับผู้จัดการทั่วไป แต่บริษัทธุรกิจโรงแรมนานาชาติซึ่งมีโรงแรมในเครือตั้งอยู่หลายท้องถิ่นและหลายประเทศ มีผู้ร่วมลงทุนหลายฝ่าย การกำหนดนโยบายหลัก (Main Policies) และระบบการปฏิบัติงาน ย่อมมาจากสำนักงานใหญ่ (Head Office) ซึ่งเป็นสำนักงานบริหารส่วนกลาง เพื่อให้โรงแรมในเครือมีนโยบายและระบบมาตรฐานและแนวทางเดียวกัน เพื่อความสะดวกในการตรวจสอบและควบคุม

อย่างไรก็ดีโรงแรมในเครือก็จะมีปัญหารายละเอียดแตกต่างกัน โดยเฉพาะกฎหมายท้องถิ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเพณี สหภาพแรงงาน เป็นต้น ฉะนั้นสำนักงานใหญ่จะต้องร่วมมือกับผู้จัดการทั่วไปในการกำหนดนโยบายหลัก และระบบ เพื่อให้มีประสิทธิภาพเต็มที่ไม่มีปัญหาในทางปฏิบัติกับผู้บริหารและพนักงานทั่วไป สรุปก็คือสำนักงานใหญ่กำหนดนโยบายหลักให้ แต่ผู้จัดการทั่วไปมีอำนาจจัดการในเรื่องรายละเอียดปลีกย่อย ซึ่งแตกต่างกันไปนั่นเอง

นโยบายหลัก และระบบของโรงแรมมีดังนี้

1. แรงงาน (Labor)
2. อัตราค่าบริการ (Rate Structure)
3. การจัดซื้อ (Purchasing)
4. การประกันภัย (Insurance)
4. การโฆษณา (Advertising)
5. การบัญชี (Accounting)
6. สินเชื่อ (Credit)

แรงงาน (Labor)

เมื่อเปิดกิจการโรงแรมค่าใช้จ่ายที่สำคัญอย่างหนึ่งคือ งบประมาณสำหรับจ้างแรงงาน ฉะนั้นจะต้อง กำหนดนโยบายการว่าจ้างกำหนดตำแหน่งต่างๆ ของพนักงาน จำนวนพนักงาน และมาตรฐานของพนักงาน ซึ่งขึ้นอยู่กับขนาดของธุรกิจนั้นๆ นโยบายการว่าจ้างจะต้องมีหลักการพิจารณาถึงรายละเอียดต่างๆ เช่น เงินเดือน ผลประโยชน์พิเศษ การให้สวัสดิการทางสังคม สุขภาพ เงินประกัน เบี้ยบำนาญ ตลอดจนไปถึงรางวัลสำหรับพนักงานดีเด่น เป็นต้น สิ่งเหล่านี้จะมีการยืดหยุ่นไปตามลักษณะของโรงแรมต่างๆ

สำหรับตำแหน่งสำคัญ เช่น General Manager , Comptroller ก็อาจจะกำหนดได้โดยสำนักงานใหญ่ เมื่อได้สัมภาษณ์และพิจารณาถึงความสามารถของบุคคลเหล่านั้นแล้ว

ส่วนอัตราเงินเดือนของพนักงานระดับหัวหน้าแผนกอื่นๆ และพนักงานทั่วไปก็อาจจะกำหนดมาตรฐานขั้นเงินเดือน (Salary Scale) โดยมีความยืดหยุ่นพิจารณาจากความสามารถ ตลอดจนจนประสบการณ์

สำหรับพนักงานที่รับเข้ามาโดยขาดความชำนาญในหน้าที่ ซึ่งส่วนใหญ่คือพนักงานในท้องถิ่นนั้น การกำหนดอัตราเงินเดือนจะขึ้นอยู่กับองค์ประกอบอื่นๆ โดยเฉพาะกฎหมายกำหนดอัตราค่าจ้างขั้นต่ำตลอดจนกฎหมาย ภาษี และความเป็นไปได้ในการหาแรงงานในท้องถิ่นนั้น

อัตราค่าบริการ (Rate Structure)

โรงแรมที่เปิดใหม่จะต้องมีการกำหนดอัตราค่าห้องพักไว้ก่อนที่จะเริ่มดำเนินงาน โดยพิจารณาตั้งแต่ขั้นตอนการก่อสร้างวัสดุที่ใช้ก่อสร้าง ชนิดของโรงแรม อุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ ตลอดจนไปถึงชนิดของแขกที่คาดว่าจะมาพัก สรุปก็คือการประเมินค่าของธุรกิจที่ลงทุนกับเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สวนงวไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับ กำหนดออกมาเป็นอัตราค่าบริการของโรงแรมนั่นเอง (อัตราห้องพัก และอัตราการบริหารอื่นๆ ด้วย เช่น อาหาร เครื่องดื่ม เป็นต้น) อัตราค่าบริการของโรงแรมอื่นในท้องถิ่นก็ต้องนำมาพิจารณาเปรียบเทียบด้วย

การกำหนดอัตราค่าบริการของโรงแรมนี้ อาจจะทำได้โดยการเสนอของผู้จัดการทั่วไป และได้รับความยินยอมจากสำนักงานใหญ่ หรืออาจเป็นการดำเนินการโดยเจ้าหน้าที่ของสำนักงานใหญ่ และผู้จัดการทั่วไปของโรงแรมเป็นผู้ช่วยเหลือก็ได้ โดย Subsequent Change ผู้จัดการใหญ่จะเป็นผู้อาศัยความรู้ ความยินยอมจากที่ปรึกษาของสำนักงานใหญ่ อย่างไรก็ตามก็ดี วิธีการเหล่านี้ก็อาจจะมีรายละเอียดปลีกย่อยในการกำหนดแตกต่างกันไปได้ขึ้นอยู่กับโครงสร้างและลักษณะอำนาจการบริหารของโรงแรมนั้นๆ แต่ก็ต้องเพื่อให้มีผลตอบแทนตามเป้าหมายที่ตั้งไว้

การจัดซื้อ (Purchasing)

โรงแรมลักษณะในเครือ (Chain Hotel) บางแห่งอาจจะมีแผนกจัดซื้อกลาง (Central Purchasing Department) แต่บางแห่งมีลักษณะแตกต่างกันไป เช่น โรงแรมในเครือ Sheraton จะต้องจัดหน่วยงานแยกเฉพาะ (A separate corporation) ซึ่งมีหน้าที่ในการจัดซื้อทุกอย่าง แล้วจึงมาขายต่อให้กับโรงแรมสาขาแต่ละแห่ง โดยมีเครื่องหมายของเครือติดไว้ที่วัสดุทุกชิ้น สำหรับการซื้ออาหารและเครื่องดื่มนั้น มักจะไม่มีแผนกจัดซื้อกลาง ยกเว้นแต่ว่าเครือโรงแรมนั้น จัดตั้งโรงแรมสาขามากกว่า 1 แห่ง ในเมืองเดียวกัน เพราะว่าการเก็บอาหารไว้ที่ส่วนกลางแล้วต้องห่อใหม่จัดส่งไปตามสาขาอีกทีหนึ่งนั้นย่อมจะเป็นผลเสียมากกว่าผลดี

สำหรับเครื่องดื่มมีลักษณะเฉพาะไปตามกฎหมาย หรือการอนุญาตในท้องถิ่นหรือแต่ละประเทศที่แตกต่างกันไป โดยทั่วไปจะจัดซื้อกับผู้ผลิตโดยตรงหรือพ่อค้าขายส่ง โรงแรมจะต้องพยายามจัดหาเครื่องดื่มทุกชนิดไว้ เช่น เบียร์ ก็ต้องมีหลายยี่ห้อ ถ้าลูกค้าสั่งโดยไม่เจาะจงยี่ห้อใด ก็เป็นที่รู้กันว่าจะต้องเลือกเอายี่ห้อที่ทางโรงแรมจัดซื้อมาในราคาที่ถูกที่สุดนั่นเอง (Pouring Brand)

โดยสรุปแล้วมีเหตุผลใหญ่ 2 ข้อในการจัดตั้งแผนกจัดซื้อกลางขึ้น คือ

1. ในด้านการเงินย่อมจะช่วยประหยัดค่าใช้จ่าย เพราะว่าการซื้อจำนวนมากย่อมได้ราคาต่ำหรือสินค้าบางประเภท เช่น เครื่องตกแต่ง พรม ผ้าปูที่นอน เครื่องแก้ว เป็นต้น อาจจะติดต่อกับโรงงานผลิตโดยตรง ซึ่งยอมได้สินค้าตามที่ต้องการและราคาถูกอย่างแน่นอน
2. เป็นเหตุผลด้านการควบคุมคุณภาพของสินค้า ฝ่ายบริการจัดซื้อยอมสามารถคัดเลือกมาตรฐานของสินค้าให้ดีและเท่าเทียมกัน ในทุกโรงแรมที่อยู่ในเครือได้

การประกันภัย (Insurance)

การประกันภัยของโรงแรมก็มีลักษณะเช่นเดียวกับการจัดซื้อสินค้าอื่นๆ คือต้องมีหน่วยงานกลางเพื่อให้โรงแรมในเครือมีมาตรฐานและสะดวกกับการควบคุม การกำหนดรายละเอียดเกี่ยวเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงแก้ไข และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับการซื้อประกันของโรงแรมนั้นมักจะขึ้นอยู่กับสำนักงานบริหารส่วนกลาง เพื่อที่จะมีการตกลงเจรจาเพื่อให้อัตราเบี้ยประกันถูกลง

การโฆษณา (Advertising)

โรงแรมในลักษณะเครือโดยทั่วไป จะมีการโฆษณาร่วมกันในเครือของตน เช่น Hilton, Sheraton, Holliday Inn เป็นต้น เป็นการสร้างชื่อให้ติดอยู่กับประชาชนโดยทั่วไป การโฆษณาในลักษณะเช่นนี้ มีแนวความคิดที่ว่าคนเดินทางท่องเที่ยวมักชอบพักแรมในโรงแรมที่มีชื่อเสียงคล้ายคลึงกัน โดยเฉพาะ ห้องพัก อาหาร และเครื่องดีไม่ต่างจากสิ่งที่เคยพบได้รู้จักมาก่อนแล้ว เพราะฉะนั้นวิธีการจัดตั้งชื่อของเครือให้อยู่ในความทรงจำของคนทั่วไปจึงสามารถที่จะชักจูงหรือช่วยในการขายบริการของโรงแรมในเครืออื่นๆ เช่น ชาวอเมริกันรู้จักโรงแรมในเครือ Inter-Continental เมื่อมาเที่ยวเมืองไทยรู้ว่ามิมีโรงแรมในเครือนี้ ก็อาจจะอยากมาพักด้วยเช่นกัน จากแนวความคิดนี้จึงมีการจัดแผนกโฆษณาส่วนกลางของโรงแรมขึ้น

อย่างไรก็ตามความทรงจำเป็นในการโฆษณาชื่อของโรงแรมตามท้องถิ่นต่างๆ ก็ยังคงมีอยู่ไม่เพียงแต่จะในด้านกาโฆษณาเกี่ยวกับการจัดเลี้ยง หรือ ภัตตาคาร หรือบาร์เท่านั้น แต่ยังรวมถึงการขายห้องพักของโรงแรมในท้องถิ่นนั้นด้วย เพราะฉะนั้นโรงแรมสาขาในเครือจึงต้องมึงบประมาณด้านการโฆษณาของตนเองด้วย

ไม่ว่าจะเป็นการโฆษณาในระดับสากล หรือโฆษณาในระดับท้องถิ่น สิ่งที่สำคัญที่จะต้องให้คนทั่วไปรู้จักและมีทัศนคติที่ดีต่อโรงแรม ถ้าพิจารณาในแง่ของโรงแรมสาขาในเครือแต่ละท้องถิ่น บุคคลที่จะมีส่วนสำคัญในการสร้างภาพพจน์ของโรงแรมก็คือ ผู้จัดการทั่วไป ซึ่งสามารถจะสร้างความสัมพันธ์กับบุคคลสำคัญในท้องถิ่นนั้น ไม่ว่าจะเป็น นักการเมือง บุคคลที่มีอิทธิพล ตลอดจนไปถึงองค์กรการกุศลต่างๆ ด้วย การโฆษณาจำเป็นจะต้องมีความคิดริเริ่มใหม่ๆ และให้สอดคล้องไปกับขนบธรรมเนียมประเพณีในท้องถิ่นนั้นๆ ด้วย

การบัญชี (Accounting)

การบัญชีเป็นแผนกที่สำคัญมาก ในธุรกิจทุกประเภทรวมทั้งกิจการโรงแรมทุกๆ โรงแรมจำเป็นต้องมีการจัดทำบัญชี รวบรวมสถิติ เก็บตัวเลขให้เป็นระบบ เพื่อการตรวจสอบและเพื่อการวางแผนล่วงหน้า ระบบการบัญชี จะช่วยเป็นเครื่องมือให้ผู้บริหารตัดสินใจในการดำเนินการต่างๆ ได้

บุคคลที่สำคัญมากในการบัญชีของโรงแรมคือ ผู้อำนวยการฝ่ายการเงิน และการบัญชี (Comptroller) ซึ่งถือว่าเป็นสมาชิกสำคัญของผู้บริหารคนหนึ่งขึ้นตรงต่อผู้จัดการใหญ่ และคณะบริหารส่วนกลาง

ระบบการบัญชีโรงแรมปัจจุบัน จะใช้ระบบ Uniform System of Accounts for Hotels ของ The American Hotel and Motel Association

แนวคิดของระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Uniform System ไม่ได้เน้นเพื่อที่จะมาใช้กับกาบัญชีโรงแรมเพียงอย่างเดียว สามารถจะเอาแนวความคิดนี้ไปใช้กับโครงสร้างและการจัดแผนกต่างๆ ซึ่งมีลักษณะคล้ายคลึงกันในอุตสาหกรรมโดยทั่วไปในปัจจุบัน

ระบบนี้มุ่งไปที่ การจัดหมวดหมู่ของแผนกต่างๆ ซึ่งเป็นโครงสร้างของการบริหารในโรงแรม โดยทั่วไป เพื่อให้สะดวกและมีประสิทธิภาพต่อการบริหารบัญชีของโรงแรมนั้นๆ จากแผนกต่างๆ ของโรงแรมก็สามารถจะรวบรวมจัดเป็นหมวดหมู่ได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ตามลักษณะหน้าที่ คือ

1. Operated Departments หมายถึงแผนกต่างๆ ของโรงแรมซึ่งมีการปฏิบัติงานอันจะนำรายได้มาสู่โรงแรมโดยตรง แผนกเหล่านี้อาจจะต่างกันไปตามแต่ละโรงแรม แต่โดยส่วนรวมแล้ว ก็ จะหมายถึงห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกโทรศัพท์ แผนกซักกรีด แผนกโรงรถ เป็นต้น ถ้าหากมีร้านค้าอยู่ภายในและทางโรงแรมเป็นผู้บริหารกันเอง ร้านค้านั้นอาจจะถือเป็นแผนกหนึ่งของโรงแรมได้ด้วยเช่นกัน

2. The Overhead Departments คือแผนกต่างๆซึ่งอาจจะมีความสำคัญในด้านบริการแต่ไม่ได้นำรายได้เข้าสู่ โรงแรมโดยตรง แผนกเหล่านี้ได้ถูกจัดลงในหนังสือ Uniform System of Accounts for Hotels

ระบบ Uniform System นี้ย่อมมีผลดีต่อการบริหารโรงแรมในแง่ที่ว่า

- จะช่วยชี้การตัดสินใจกำลังคนไปตามแผนกต่างๆ
- จะช่วยให้ทราบถึงรายจ่ายซึ่งแผนกนั้นๆ จะต้องจ่ายด้วย

สรุปอีกครั้งก็คือ ระบบ Uniform System นี้มุ่งหมายที่จะจำแนกรายจ่ายออกไปตามแผนกต่างๆ ให้ชัดเจนนั่นเอง

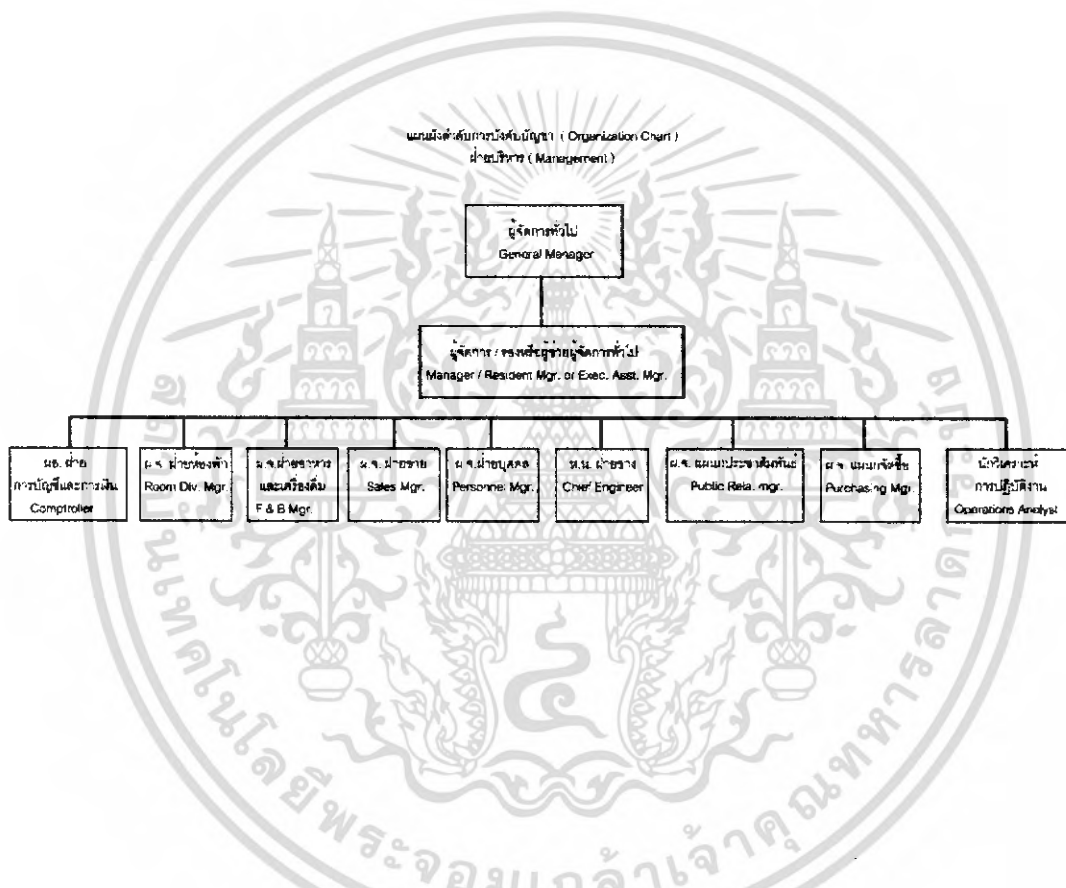
ผลดีของการนำเอาระบบบัญชีแบบ Uniform System มาใช้กับอุตสาหกรรมโรงแรมนั้นเห็นได้ชัดเจน กล่าวคือสามารถที่จะสร้างความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันในลักษณะการจัดแผนกต่างๆ ของโรงแรมและการจัดลักษณะทรัพย์สินและหนี้สิน ตลอดจนจนถึงรายรับและรายจ่ายของโรงแรม ด้วยการที่โรงแรมต่างๆสามารถนำไปใช้ก็เพราะการกำหนดตำแหน่งของแต่ละโรงแรมมักจะไม่ต่างกันนั่นเอง นอกจากนั้นยังเป็นผลดีต่อการบริหารงานบุคคลของโรงแรมนั้นอีกด้วย

ประโยชน์อีกประการหนึ่งคือ การควบคุมงบประมาณ หัวหน้าของแต่ละแผนกจะเข้าใจสถานภาพอย่างแจ่มแจ้งสามารถควบคุมตรวจสอบรับผิดชอบการใช้จ่ายและเงินเดือนในแผนกนั้นๆ อย่างเต็มที่ มีสิทธิที่จะพิจารณาเสนอขอของงบประมาณที่ควรที่จะเพิ่มและตัดทอนตามความเหมาะสม เป็นการควบคุมงบประมาณและควบคุมผลที่ควรจะเป็นในแผนกนั้นๆ ด้วยอย่างมีประสิทธิภาพ

สินเชื่อ (Credit)

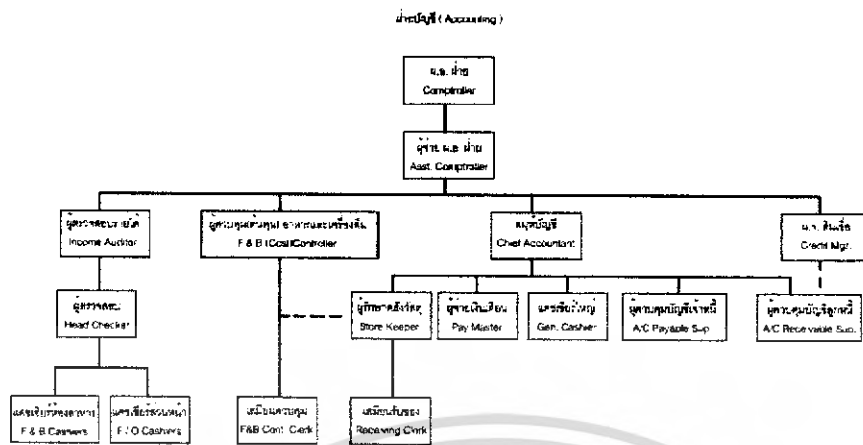
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมในเครือทุกแห่งจะมีนโยบายหลักร่วมกันในการรับสินเชื่อยกเว้นการรับบัตรเครดิตของชาตินั้น ต้องยึดหยุ่นได้ตามธรรมเนียมปฏิบัติที่ใช้อยู่ ทางโรงแรมจะต้องตรวจสอบบริษัทผู้เสนอบัตรเครดิตนั้นก่อนที่จะได้รับมาใช้กับโรงแรมตน สำหรับสินเชื่อกับ Travel Agents และลูกค้าอื่นๆโดยปกติระยะเวลาของการชำระหนี้มักจะเป็นรายเดือน แต่ก็อาจมีการตกลงกันเป็นพิเศษได้

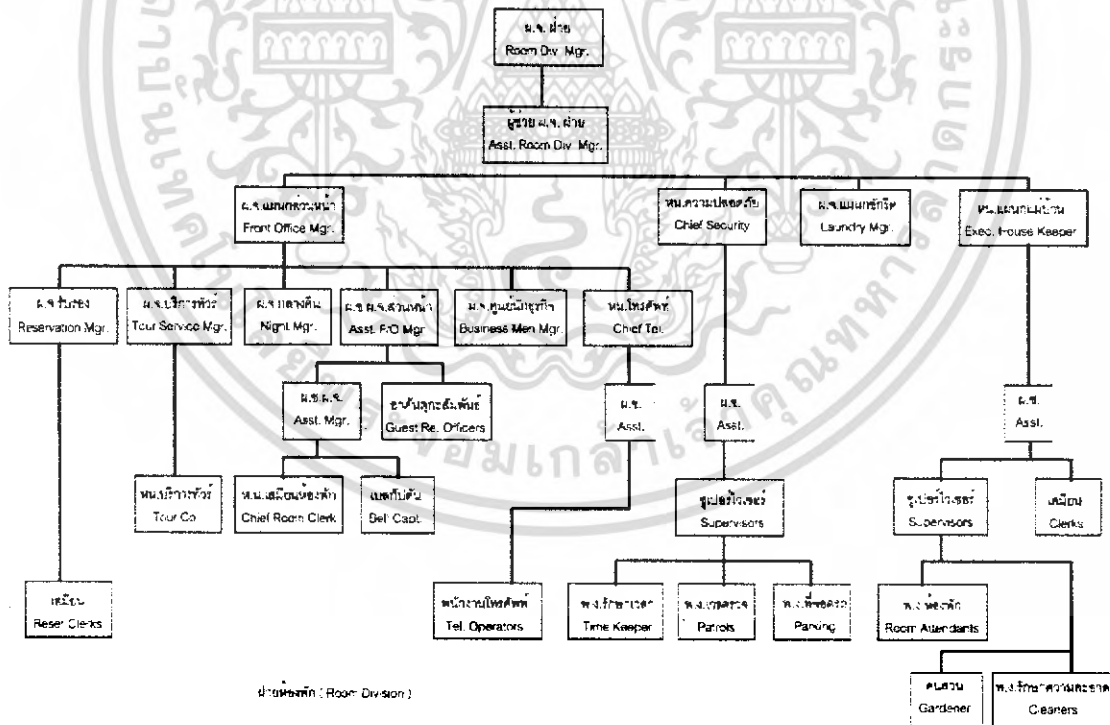


รูปที่ 2.1 ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายบริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

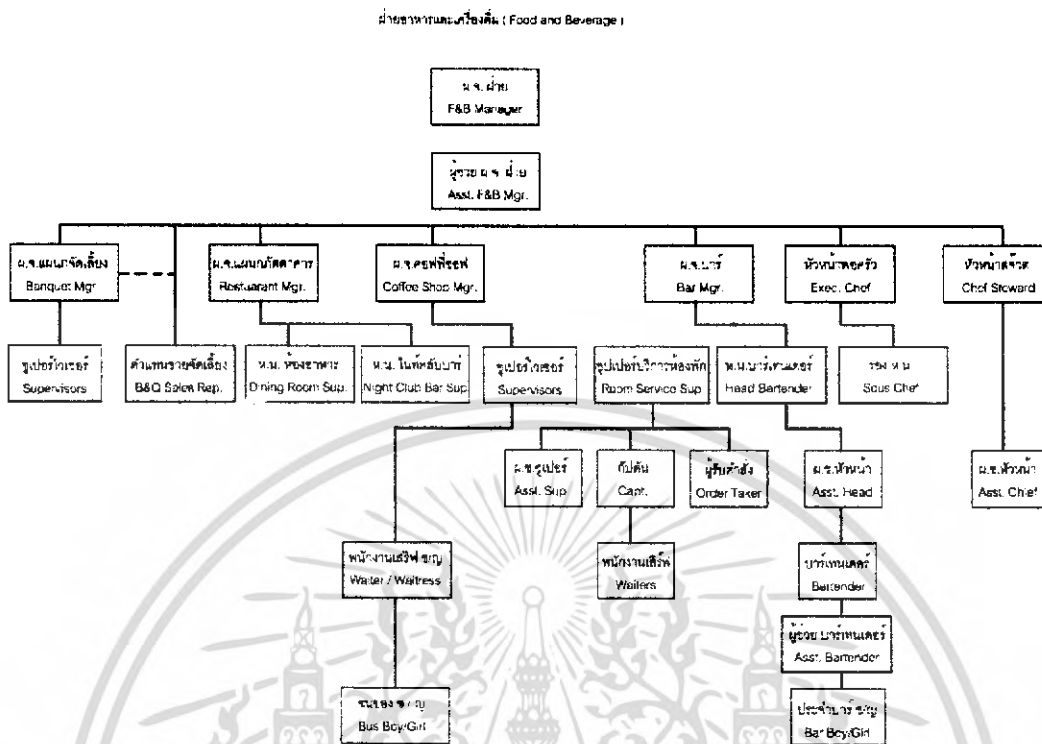


รูปที่ 2.2 ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายบัญชี

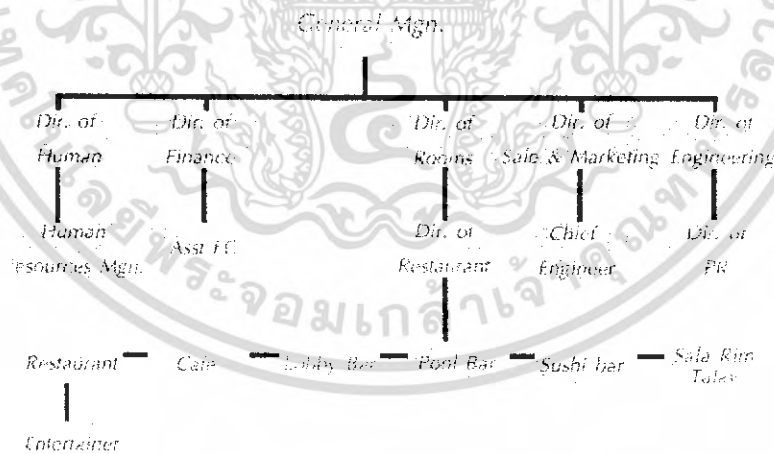


รูปที่ 2.3 ผังลำดับการบังคับบัญชา ฝ่ายห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



2.4 แผนผังการบังคับบัญชา ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม



2.5 แผนผังการบังคับบัญชา รีสอร์ทเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนห้องพัก 108 ห้อง

แบ่งออกเป็น 4 แบบ

1. Hillside Superior
2. Bay front Deluxe
3. Pavillion Suite
4. Beach Villa

การเดินทาง มาโดยเครื่องบิน ลงรถ ลงเรือ สุพีมาลัย

ราคาค่าห้อง ประมาณ 15,000 บาท/ห้อง ซึ่งแยกออกเป็นแต่ละแบบของห้อง

จำนวน

- Bell Captain 4 คน
 - Front Desk 9 คน
 - Front Office 5 คน
 - Counter Bar 3 คน มีที่นั่ง 30 ที่นั่ง
 - Reception Spa มีพนักงาน 1 คน
 - พนักงานในส่วนสปา 11 คน
 - ห้องนวด แบ่งออกเป็น 3ห้องคู่ 4ห้องเดี่ยว 1ศาลาไทย จำนวน 14 เตียง
 - ห้องสปา มี 7 ห้อง
 - Restaurant มีพนักงานเสิร์ฟ 22 คน พ้อครัว 5 คน จำนวนที่นั่ง 110 ที่นั่ง
 - Seafood Restaurant มีพนักงานเสิร์ฟ 5 คน มีพ้อครัว 1 คน จำนวน 40 ที่นั่ง
- สัดส่วนลูกค้า - กลุ่มทัวร์ 70% แบบครอบครัว 40% แบบคู่ 60%
- เวลาพักโดยเฉลี่ย 7 วัน
- อายุของกลุ่มเฉลี่ย 30-40ปี
- ช่วงเวลาที่พนักงานแต่ละแผนกทำงาน 8.00-17.00น. นอกนั้นตามกะของแต่ละแผนก
- ช่วง High season และ Low season เวลาทำงานไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
- จำนวนพนักงานช่วง High season จะมากกว่าช่วง Low season

รูปที่ 2.6 อัตรากำลังรีสอร์ทเดิม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

พฤติกรรม

3.1 โถงต้อนรับ (LOBBY OR RECEPTION HALL)

ในส่วนล็อบบี้ของโรงแรมจะเป็นส่วนที่ทำหน้าที่ต้อนรับและเป็นศูนย์กลางของการกระจายแขกผู้ให้บริการไปยังส่วนอื่น ๆ เช่น ภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อป ล็อบบี้เลาจน์ เป็นต้น

โดยในส่วนนี้จะประกอบไปด้วยเส้นทางสัญจรทั่วไป และส่วนพักคอยซึ่งจะนำไปสู่ส่วนต้อนรับแคชเชียร์ ประชาสัมพันธ์ และเคาน์เตอร์ส่วนหน้าอื่น ๆ ขนาดของล็อบบี้ จะมีเนื้อที่มากกว่าส่วนอื่น ๆ เพราะถือว่าเป็นหน้าตาของโรงแรม การออกแบบตกแต่งจะเน้นส่วนนี้มาเป็นพิเศษ อาจเน้นในเรื่องของความเป็นสากลแต่จับเอาเอกลักษณ์เด่น ๆ ของสภาพแวดล้อมมาเป็นตัวสร้างเรื่องราวก็ได้ รูปแบบที่ดีของความสัมพันธ์ในส่วนนี้คือ ทางเข้าใหญ่ของโรงแรมจะติดต่อกันโดยตรงกับล็อบบี้ และเคาน์เตอร์ส่วนหน้า ล็อบบี้จะต้องมีส่วนตอบสนองพฤติกรรมของผู้มาใช้บริการได้อย่างถูกต้องสมบูรณ์

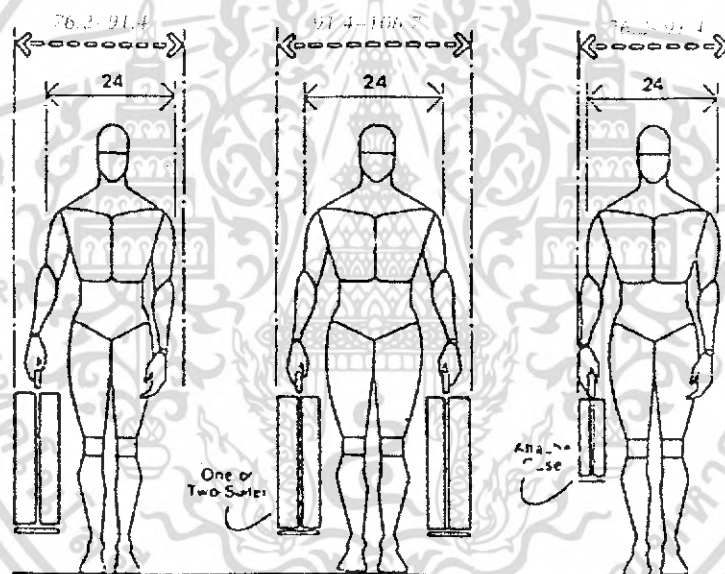
3.1.1 การบริการเกี่ยวกับกระเป๋าของแขกที่เข้าพัก (BAGGAGE HANDLING) เมื่อกระเป๋าโรงแรมประเภทรับแขกกรุ๊ปทัวร์ หรือประเภทมีแขกเข้าพักคราวละมาก ๆ ทางเข้าแขกสำหรับกระเป๋าก็มีความจำเป็นพร้อมกับรถเข็นกระเป๋า และห้องเก็บกระเป๋าด้วย โดยบริการเกี่ยวกับกระเป๋าและสัมภาระต่าง ๆ ถือเป็นเรื่องที่โรงแรมจะต้องอำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพัก บุคลากรที่มีหน้าที่โดยตรง ได้แก่

หัวหน้าพนักงานขนกระเป๋า (BELL CAPTAIN, PORTER HEAD) มีหน้าที่รับโทรศัพท์และโทรติดต่อกับส่วนอื่น ๆ ควบคุมการทำงานของพนักงานขนกระเป๋า และการบริการรับฝากกระเป๋า

พนักงานขนกระเป๋า (BELL BOY PORTER) มีหน้าที่ขนกระเป๋าให้แขกผู้มาพัก โดยมีบริเวณที่เป็นเคาน์เตอร์ประจำ ซึ่งมีระบบติดต่อสื่อสารได้กับส่วน RECEPTION DESK, CASHIER, ห้องเก็บกระเป๋า และที่จอดรถ ควรกำหนดให้อยู่ในจุดที่สามารถมองเห็นได้รอบบริเวณ LOBBY โดยเฉพาะบริเวณลิฟต์ ประตูทางเข้า และเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

เมื่อแขกติดต่อเช็คอินกับเคาน์เตอร์ส่วนหน้าเรียบร้อยแล้ว พนักงานขนกระเป๋าก็จะขนกระเป๋านำแขกไปยังห้องพัก

เมื่อแขกจะเช็คอิน ก็จะมีโทรศัพท์แจ้งแก่เคาน์เตอร์ส่วนหน้า หรือส่วนเก็บเงิน พนักงานในส่วนนี้จะติดต่อไปยังเคาน์เตอร์บริการขนกระเป๋า ส่วนนี้ก็จะจัดพนักงานขึ้นไปขนกระเป๋าของแขกลงมาเพื่อทำการเช็คอินที่ส่วนเก็บเงิน และอาจมีบริการเรียกรถ บริการรับ-ส่ง อีกด้วย



รูปที่ 3.1 DIMENTION ของ BELL CAPTAIN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.2 ห้องเก็บกระเป๋า

ห้องเก็บกระเป๋าเป็นส่วนให้บริการเกี่ยวกับการรับฝากกระเป๋าของแขกที่เช็คอินแล้ว แต่ยังฝากกระเป๋าอยู่ ดังนั้นพนักงานขนกระเป๋าจะนำกระเป๋าไปเก็บในห้องเก็บกระเป๋า

การรับฝากกระเป๋าของแขกที่ต้องเดินทางออกนอกสถานที่หลายวัน อาจฝากกระเป๋าใหญ่ๆ เก็บไว้ในห้องนี้ แล้วนำกระเป๋าเล็กๆ ติดตัวไปได้

ห้องเก็บกระเป๋าอาจไม่จำเป็นเพียงแต่เสริมบริการรับฝากของชั่วคราวที่ส่วน RECEPTION ก็พอ

ห้องเก็บกระเป๋า จะมีชั้นวางของโดยรอบผนังและอาจมีชั้นตรงกลางห้องด้วย และต้องมีเนื้อที่สำหรับเก็บรถเข็นกระเป๋าด้วย

3.1.3 เคาน์เตอร์ส่วนหน้า (FRONT DESK)

3.1.3.1 เคาน์เตอร์ต้อนรับ หรือลงทะเบียน

ควรออกแบบให้เด่นสะดุดตา สามารถมองเห็นได้ชัดจาก LOBBY หรือทางเข้าโรงแรม โดยต้องออกแบบให้สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะเป็นส่วนที่รับเช็คอินและเช็คอินเอาท์ จึงมีแขกจำนวนมากมาใช้บริการ ทำให้เกิดความวุ่นวายได้ง่าย การจัดเนื้อที่ตรงนี้ก็ควรว่างทางสัญจร

การออกแบบเคาน์เตอร์ (COUNTER DESIGN)

การออกแบบเคาน์เตอร์มักจะออกแบบให้กลมกลืนกันหมด และให้มีความสวยงามเป็นพิเศษเพราะเป็นส่วนที่เป็นจุดสนใจของล็อบบี้จุดหนึ่ง การจัดวางเนื้อที่ของเคาน์เตอร์ส่วนหน้าขึ้นอยู่กับ

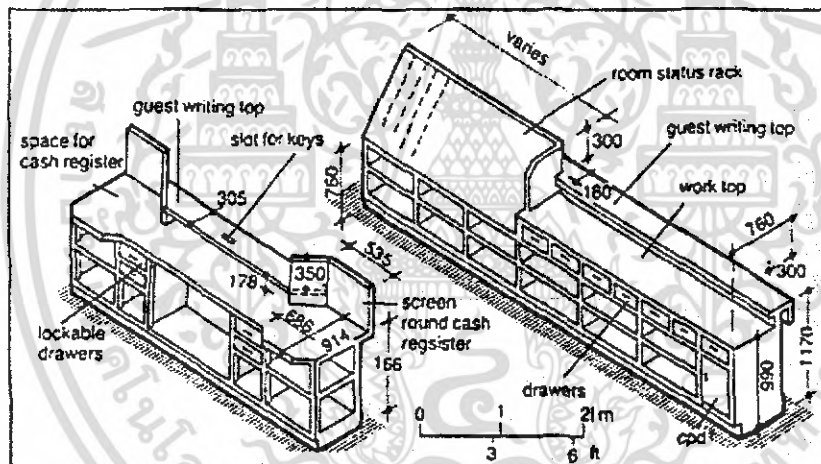
1. ขนาดของโรงแรม
2. มาตรฐาน และระดับของโรงแรม
3. ลักษณะของการเข้าออกของแขกในช่วงใกล้เที่ยง
4. กลุ่มทัวร์ และการจองทัวร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ระยะเวลาในการพักและฤดูกาล

การออกแบบเคาน์เตอร์ทั่ว ๆ ไป จะเป็นลักษณะยาวพอเหมาะกับการให้บริการแต่ละส่วน ในบางแห่งอาจจะเป็นตัวแบ่งเคาน์เตอร์ การตกแต่งนั้นจะเน้นลักษณะของการเป็นกลุ่มก้อน ตอนบนของเคาน์เตอร์มักลดระดับความสูงของเพดานลงมาเพื่อติดป้ายบอก ส่วนของบริการต่าง ๆ และเป็นการเน้นความสำคัญของเคาน์เตอร์ด้วยโดยเฉพาะในที่ที่เพดานสูงมาก

วัสดุที่ใช้ส่วนใหญ่จะเป็นจำพวกไม้, โลหะ, หนังเทียม และหิน โครมไม้เนื้อแข็ง สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบ คือ การบำรุงรักษาซ่อมแซม ตอนล่างควรมีส่วนกันเปื้อน และป้องกันรอยขีดข่วน



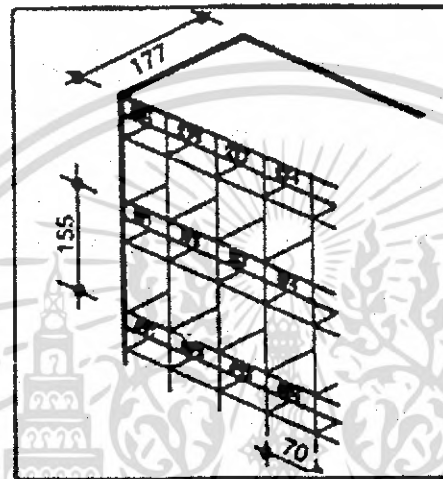
1 Reception & porter's desk for 400-bedr hotel: receptionists, porters, cashiers not normally seated, therefore work top height for standing

รูปที่ 3.2 DIMENTION ของ COUNTER ในส่วน RECEPTION

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3.2 ส่วนเก็บกุญแจ, จดหมาย

ส่วนนี้ทำหน้าที่แจกกุญแจแก่แขกที่ลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว และรับฝากกุญแจเมื่อแขกออกไปทำธุระนอกโรงแรม ปัจจุบันจะเปลี่ยนจากระบบกุญแจห้องพักแขกเป็นบัตรแถบแม่เหล็กแทน



3 Key & letter rack

3.3 DIMENTION ของส่วนเก็บกุญแจหรือจดหมาย

3.1.3.3 ส่วนเก็บเงิน

เป็นส่วนที่แขกมาเช็คเอาท์ และคิดค่าใช้จ่ายทั้งหมดตลอดเวลาที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรมโดยจะทำงาน ร่วมกับแผนกบัญชีของ FRONT OFFICE อาจใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดทำบัญชีและออกใบเสร็จต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3.4 ส่วนบริการรับฝากของมีค่า (SAFE DEPOSIT)

จะรับฝากของมีค่าของแขกเวลาที่แขกจะเดินทางออกนอกโรงแรม ถ้าพกติดตัว หรือเก็บไว้ในห้องพักอาจไม่ปลอดภัย ถือเป็นบริการพิเศษของโรงแรมโดยไม่คิดค่าบริการ ส่วนนี้จะตั้งอยู่ใกล้ส่วนเก็บเงิน หรือแลกเปลี่ยนเงินตราก็ได้ โดยในส่วนนี้จะมีตู้เก็บหลายขนาดต่างกันไปเพื่อให้สามารถเก็บของได้หลายขนาด โดยจะมีกุญแจอยู่ 2 ชุด สำหรับแขก และเจ้าหน้าที่ซึ่งเวลาเปิดจะต้องใช้กุญแจทั้ง 2 ดอก พร้อมกันเหมือนระบบที่ใช้ในธนาคาร

3.1.4 เคาน์เตอร์กลุ่มทัวร์

เคาน์เตอร์นี้จะแยกออกจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้าเพื่อป้องกันการเกิดการวุ่นวาย เพราะจะมีแขกซึ่งเป็นกลุ่มทัวร์จำนวนมากเข้ามาติดต่อ โดยเคาน์เตอร์นี้ไม่จำเป็นต้องมี FRONT OFFICE สนับสนุนเนื่องจากทางโรงแรมเปิดให้บริการให้บริษัททัวร์มาดำเนินการเอง โดยทางโรงแรมเป็นผู้อำนวยความสะดวกให้

3.1.4.1 FRONT COUNTER

อุปกรณ์	หน้าที่
แผงแสดงสถานห้องพัก (ROOM STATUS PANEL)	แสดงสถานของห้องต่าง ๆ ว่ามีการจอง การเข้าพักจะ ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ เช่น การใช้สีของไฟ กำหนดเป็น สัญลักษณ์ ดังตัวอย่าง
ส่วนจอลงหน้า (INFORMATION RACK)	ใช้กระดาษแผ่นเล็กที่ถ่ายเอกสารไว้ โดยเรียงอักษร ตามชื่อของแขกที่เข้าพัก
ส่วนจดหมาย และกุญแจ (MAILS & KEYS)	จัดเก็บ และส่งไปยังชั้นต่าง ๆ กุญแจนั้นควรเก็บให้ห่าง จากบุคคลภายนอกเพื่อความปลอดภัย โดยเก็บไว้ในที่ มองไม่เห็นจากภายนอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่หรือใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนฝากกุญแจ (KEY DEPOSITORY)	รับฝากกุญแจจากแขกก่อนออกไปข้างนอก ควรเน้นเรื่องความปลอดภัยเป็นหลัก ปัจจุบันมีการใช้การ์ดแข็งที่มีแถบแม่เหล็กแทนการใช้กุญแจในการเปิดห้องพัก โดยเสียบการ์ดเข้าไปในช่องที่กำหนดไว้ล็อกประตูก็จะเปิดออก และยังใช้การ์ดนี้ในการควบคุมระบบไฟและเครื่องเขียนต่าง ๆ
ส่วนเก็บเอกสาร (FILING CABINET)	เก็บฟอร์มและเครื่องเขียนต่าง ๆ
กุญแจนิรภัย	ส่วนเก็บต้องคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นสำคัญ
ที่เก็บแผ่นพับ (BROCHURE RACKS)	อาจอยู่ในส่วนประชาสัมพันธ์ หรือลงทะเบียนก็ได้
อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดต่าง ๆ	เช่น เครื่องรูดบัตรเครดิต เครื่องประทับเวลา ที่เย็บกระดาษ เป็นต้น

ตารางที่ 3.1 แสดงหน้าที่ใช้สอยในส่วนของ FRONT COUNTER

3.1.4.2 CHASHIER

อุปกรณ์	หน้าที่
เครื่องเก็บเงิน (CASH REGISTER)	รวบรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดตลอดเวลาที่แขกเข้ามาใช้บริการ โดยจะมีเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนกลางบันทึกข้อมูลไว้
ที่เก็บเงินของ CASHIER	เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินสด และอื่น ๆ ช่องชั้นสำหรับรวบรวมใบเสร็จ และบัญชีอื่น ๆ ของแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคเก็บใบเสร็จจ่ายเงินของลูกค้า (INVOICE TRAY)	เก็บไว้คู่กับช่องซึ่งมีหมายเลขของห้องพักทั้งหมดของ โรงแรม เพื่อให้สะดวกในการตรวจสอบ การเช็คเอาท์ ของแขก
TELEPHONE METER	เป็นจุดรวมวัดอัตราการใช้โทรศัพท์ของแขก
ตู้นิรภัย (SAFE DEPOSIT)	สำหรับรับฝากของมีค่าของแขกซึ่งจะแยกเก็บในช่อง ต่างหากเพื่อความปลอดภัย
ตู้นิรภัยเก็บรักษาเงินของโรงแรม	เก็บรายได้ของโรงแรมในแต่ละวัน ตั้งอยู่ในสำนักงาน เฉพาะเพื่อความปลอดภัย

ตารางที่ 3.2 แสดงหน้าที่ใช้สอยในส่วนของ CASHIER

3.1.4.3 อุปกรณ์การติดต่อสื่อสาร (COMMUNICATIONS)

ปัจจุบันมีการจองห้องพักโรงแรมด้วยระบบคอมพิวเตอร์ (COMPUTERIZED RESERVATION SYSTEMS) ระบบนี้ยังเชื่อมโยงไปถึงการจองตั๋วเครื่องบินระหว่างประเทศอีกด้วย นอกจากนี้ยังประสานงานกับบริษัททัวร์ต่าง ๆ ทำให้การปฏิบัติงานเป็นไปอย่างสะดวกรวดเร็ว นอกจากระบบคอมพิวเตอร์แล้วยังมีระบบสื่อสารที่ทันสมัยอื่น ๆ อีก ได้แก่

- เครื่องโทรพิมพ์ (TYPEWRITER) ใช้ในการรับส่งข้อมูล ข่าวสาร เก็บบันทึก
โทรศัพท์ทางไกล นำข้อมูลจากส่วนหน้าไปยังส่วนอื่น ๆ
- การส่งเอกสารโดยใช้ท่อลม (PNEUMATION TUBE SYSTEMS) เป็นการใช้ท่อลม
อัดลมอยู่ตลอดเวลาเพื่อดันเอกสารไปสู่ส่วนต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องกัน แต่ระบบนี้เป็น
ระบบเก่าที่ไม่ใช้แล้วในปัจจุบัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบสายพาน (TRAVELLING BAND CONVEYORS) ใช้สำหรับส่งเอกสารในระยะทางสั้น ๆ ระหว่างสำนักงานที่ทำงานต่อเนื่องกัน เป็นระบบเก่าที่ไม่นิยมใช้แล้วเช่นกัน
- เทลิกซ์ (TELEX) เป็นเครื่องติดต่อระหว่างประเทศ
- โทรศัพท์ (TELEPHONE) สายตรงใช้ติดต่อระหว่างแผนกและโทรศัพท์ภายนอก
- โทรสาร (FACSIMILE)

3.1.5 ส่วนบริการกลาง (ADMINISTRATION)

ในโรงแรมขนาดเล็กสำนักงานส่วนหน้า และฝ่ายบริหารจะทำงานร่วมกัน ดังนั้นการติดต่อสื่อสารระหว่างเจ้าหน้าที่ เช่น ผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ หัวหน้าแคชเชียร์ จะทำงานต่อเนื่องกัน แต่สำหรับโรงแรมใหญ่ ๆ ทั้ง 2 ส่วนนี้จะแยกกันโดยเด็ดขาด จะมีการต่อเนื่องกันเพียงส่วนของเอกสาร และการติดต่อสื่อสารห้องทำงานของผู้จัดการฝ่ายต้อนรับจะต้องสามารถติดต่อกันได้โดยตรงกับแขกผู้มาใช้บริการ ในกรณีเกิดปัญหา ส่วนบัญชี และส่วนเก็บเอกสารต่าง ๆ จะต้องต่อเนื่องกันกับสำนักงานส่วนหน้าได้สะดวก โดยเฉพาะในเรื่องของบัญชีต่าง ๆ

3.1.6 ส่วนบริการสาธารณะอื่น ๆ (OTHER PUBLIC FACILITIES)

3.1.6.1 โทรศัพท์ (TELEPHONE)

โทรศัพท์สาธารณะในลิโอบบี้มี 2 แบบ คือ โทรศัพท์สาธารณะทั่วไป และ โทรศัพท์ติดต่อห้องพัก (HOUSE PHONE)

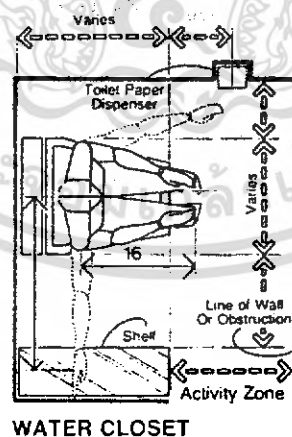
3.1.6.2 ห้องฝากของ และห้องน้ำ (CLOAKROOM & TOILETS / REST ROOM)

ในประเทศแถบหนาวมักมีห้องฝากของไว้สำหรับรับฝากเสื้อโค้ต หมวก เสื้อกันฝน และร่ม แต่ในประเทศเขตร้อนอย่างประเทศไทยไม่จำเป็นต้องมีบริการนี้ก็ได้ ตำแหน่งของห้องฝากของ และห้องน้ำควรอยู่ใกล้กับส่วนบริการต่าง ๆ เช่น ลิโอบบี้เลาจน์ ลิโอบบี้ คอฟฟี่ช็อป ห้องจัดเลี้ยง ดิสโก้เทค ห้องอเนกประสงค์ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.6.3 ส่วนห้องน้ำนั้น การออกแบบควรกำหนดสัญลักษณ์การแยกชาย - หญิง ให้สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน โดยมีสัญลักษณ์สำคัญ ดังนี้

1. แสงสว่าง (LIGHTING) มีแสงพอเหมาะเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และเน้นในเรื่องความสะดวก โดยความสว่างทั่วไป ควรมีประมาณ 20 LUX
2. การก่อสร้าง (CONSTRUCTION) ผนังควรวัสดุเคลือบผิว เช่น กระเบื้อง หรือแผ่นวีเนียร์ หินต่าง ๆ แต่พื้นไม่ควรเป็นหินอ่อน หรือหินขัดเพราะลื่นเมื่อเปียกน้ำเพดานกรุยิปซัม เพื่อลดเสียงก้อง ผนังกันห้องล้อมภายในอาคารด้วยพลาสติกกลามิเนต เพื่อสะดวกในการทำความสะอาด ช่วงล่างของประตูควรเว้นช่องสูงจากพื้นประมาณ 150 มิลลิเมตร และความสูงของฉากกันไม่ควรเกิน 2000 มิลลิเมตร
3. การลดระดับเสียง อาจใช้ผนังก่ออิฐช่วยลดเสียง เลือกสุญกัณฑ์ที่เสียงน้อย การใช้ยางกันการกระแทกของประตู ใช้ผ้าที่เป็นฉนวน ใช้ประตูสวิงกลับเองโดยอัตโนมัติ
4. การระบายอากาศ (VENTILATION REQUIREMENTS) จำเป็นมากโดยเฉพาะเรื่องกลิ่น ควรติดตั้งลมดูดอากาศเพื่อการถ่ายเทอากาศ
5. อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ (FIXTURES & ACCESSORIES) เช่น ผ้าเช็ดมือ แคมพู่ล้างมือ เครื่องเป่ามือให้แห้ง เป็นต้น



รูปที่ 3.4 DIMENTION ของห้องน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.6.4 ส่วนร้านค้า และบริการเช่าซื้อของโรงแรม (CONCESSION & RENTAL SPACE)

ให้บริการแก่แขกที่มาพักโดยอาจดำเนินงานโดยโรงแรมเอง หรือเปิดให้เอกชนเช่าที่ก็ได้ โดยจะมีร้านค้าประเภทต่าง ๆ เช่น ร้านขายของที่ระลึก ร้านเสริมสวย ร้านขายหนังสือ ฯลฯ ภายในร้านจะตกแต่งกันเอง แต่บริเวณทางเดินและหน้าร้านจะออกแบบโดยผู้ออกแบบของโรงแรม เพื่อให้ดูเป็นระเบียบสวยงาม

3.1.7 ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE FACILITY)

ส่วนนี้ถือได้ว่าเป็นส่วนที่ทำรายได้เป็นอันดับสองรองจากส่วนห้องพักแขก ดังนั้นการออกแบบจึงควรให้ความสำคัญแก่ส่วนนี้มากโดยก่อนถึงส่วนนี้ อาจมีส่วนต้อนรับ หรือส่วนพักคอยสำหรับแขกที่ใช้บริการ ขนาดเนื้อที่ของส่วนนี้ขึ้นอยู่กับการใช้งาน และเนื้อที่ของส่วนบริการสิ่งทีควรคำนึงถึง คือ

1. ทางเข้าของแขกผู้ให้บริการจะต้องไม่กีดขวางทางสัญจรบริเวณหน้าเคาน์เตอร์
2. แยกอาจเข้ามาสู่ส่วนบริการโดยตรง ไม่ต้องผ่านพักคอยก็ได้

3.1.7.1 COCKTAIL LOUNGE, LOBBY LOUNGE

เป็นส่วนหรือบริเวณที่มีบริเวณประเภทเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เช่น เหล้า ไวน์ และเป็นที่นั่งพักผ่อนรอคอย ถ้าไปอยู่ในบริเวณส่วนใดส่วนหนึ่งของล็อบบี้ก็จะเรียกเป็น LOBBY LOUNGE การออกแบบส่วนนี้จึงอาจเป็นลักษณะเปิดโล่งแต่มีการกั้นส่วนเป็นของเขตระหว่างล็อบบี้และล็อบบี้เลาจน์ เวลาในการเปิดบริการเป็นไปตามกฎหมายกำหนด คือ 18.00 น. บรรยากาศสวยเรียบ มีลักษณะเชิญชวน น่าพักผ่อนพบปะสังสรรค์ ไม่อึกทึก อาจมีดนตรีขับกล่อมเบา ๆ

ทางเข้าออกควรติดต่อกับ LOBBY หรือส่วน CONCESSION SPACE เนื่องจากลูกค้าชาวต่างประเทศนิยมดื่มเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร การวางตำแหน่งส่วนที่เป็นบาร์ต้องไกลกว่าส่วนที่เป็นเลาจน์ เพื่อให้ผู้ใช้บริการ ไม่จำเป็นต้องเดินผ่านหน้าเคาน์เตอร์

การจัดเนื้อที่ภายใน สิ่งทีควรคำนึงถึงก็คือ ประโยชน์ใช้สอยอันได้แก่ ทางเข้า การต่อเนื่องของการบริการ มุมมอง และการจัดกลุ่มเครื่องเรือน

ทางเข้าในส่วน COCKTAIL LOUNGE จะเน้นถึงความผ่อนคลาย อาจจัดเป็นลักษณะเปิดโล่งเพื่อให้เห็นบรรยากาศโดยรอบโดยมีการกั้น หรือยกระดับให้แตกต่างกันก็ได้โดยคำนึงถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องเรือน (FURNITURE) ประกอบไปด้วย

1. โต๊ะเครื่องดื่ม ส่วนใหญ่จะใช้โต๊ะกลม เนื่องจากมีความยืดหยุ่นกับจำนวนเก้าอี้ได้ดีกว่าโต๊ะชนิดอื่น วัสดุที่ปิดหน้าโต๊ะต้องทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ง่ายต่อการดูแลรักษา
2. ที่นั่ง อาจเป็นแบบติดตาย (BOOTH) หรือแบบเคลื่อนย้ายได้
3. COCKTAIL BAR โดยทั่วไปแล้วจะมีพนักงานบริการทำงานอยู่หลังเคาน์เตอร์ หน้าเคาน์เตอร์อาจมีที่นั่งดื่ม หรือไม่มีก็ได้ ขึ้นอยู่กับขอบเขตการบริการของงเคาน์เตอร์บาร์ว่าครอบคลุมโต๊ะต่าง ๆ ด้วยหรือไม่ ถ้าต้องเสิร์ฟเครื่องดื่มไปยังโต๊ะด้วย ก็ไม่ควรมีที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์ เพราะจะเกิดการซุกซนไม่สะดวกขึ้นได้ ลักษณะของเคาน์เตอร์บาร์จะแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

ระดับทำงานของพนักงาน จะเป็นที่เก็บเครื่องดื่ม น้ำแข็ง เก็บและผสมเครื่องดื่ม ล้างภาชนะ ความสูงของส่วนนี้ต้องสะดวกต่อการทำงาน คือ ประมาณ 800 – 850 มิลลิเมตร วัสดุที่ต้องใช้ปิดผิวต้องไม่ซึมน้ำ ทำความสะอาดง่าย

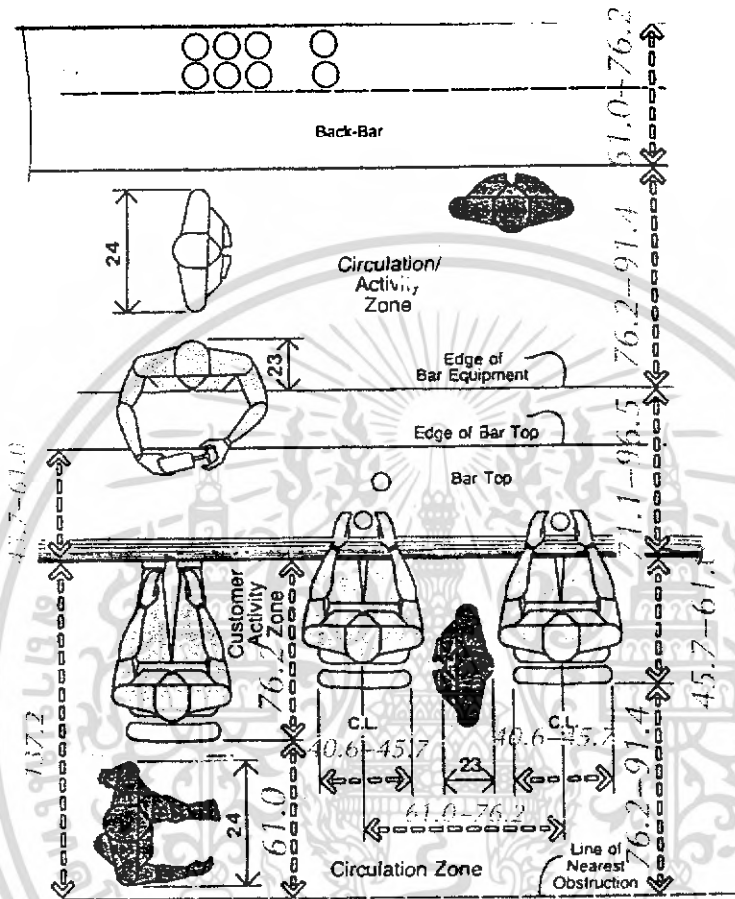
ระดับบริการลูกค้า เป็นที่เสิร์ฟเครื่องดื่มแก่ลูกค้า ควรใช้วัสดุปิดผิวที่เรียบทนทาน อาจเป็นไม้สักเคลือบยูรีเทน กระเบื้อง หินอ่อน หินแกรนิต ฯลฯ

ด้านหลังเคาน์เตอร์บาร์จะเป็นส่วนเก็บเครื่องดื่ม หรือแช่เครื่องดื่มบางประเภท ที่ไม่ต้องการความเย็นจัด มีลักษณะเป็นกลุ่ม หรือแผง ให้ความเย็นอยู่บนแผงแล้วนำขวดมาวาง ความเย็นจะค่อย ๆ กระจายไปสู่ขวด

ตอนบนของเคาน์เตอร์อาจเป็นส่วนโชว์แก้วเหล้า การตกแต่งอาจใช้กระจกเงาแก้วเจียรนัยทองเหลือง หรือแอสตันเลส เพื่อให้ดูหรูหรายิ่งขึ้น

ส่วนเก็บเครื่องดื่ม (DRINK STORAGE)

อาจอยู่หลังเคาน์เตอร์ก็ได้ โดยเก็บเครื่องดื่มได้พอเพียง สำหรับบริการในหนึ่งวัน โดยนำมาจากส่วนเก็บเครื่องดื่มใหญ่่อีกที่หนึ่ง อุปกรณ์ในการบริการต่างๆ เช่น ตู้เย็น เครื่องทำน้ำแข็ง ส่วนเก็บของชั่วคราว ชยะ เช่น กระป๋องเปล่า ขวดเปล่า เป็นต้น



รูปที่ 3.6 DIMENTION ของ BAR และทางเดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 ภัตตาคาร (RESTAURANT)

ภัตตาคาร คือสถานที่บริการอาหาร และเครื่องดื่มคล้าย ๆ คอฟฟี่ช็อป แตกต่างกันตรงช่วงเวลาของการเปิดบริการ โดยภัตตาคารจะเปิดเป็นช่วง ๆ เช่น มื้อเที่ยง มื้อเย็น เป็นต้น การบริการอาหารก็จะแยกเป็นประเภทเฉพาะไป โดยอาจเป็นตามประเพณี หรือชนิดอาหารประจำชาติ เช่น ภัตตาคารอาหารอิตาเลียน ภัตตาคารอาหารเวียดนาม ภัตตาคารอาหารจีน เป็นต้น การตกแต่งภายในจึงควรตกแต่งให้คล้องจอง กับประเภทของอาหารที่บริการในร้านและชื่อของภัตตาคารนั้น ๆ โดยเน้นที่ความหรูหราสง่างาม

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการตกแต่งร้านอาหารประเภทภัตตาคาร ได้แก่ การส่งเสริมลักษณะเด่นของห้อง, มุมมองจากด้านนอก, การตกแต่งภายใน, ทางสัญจรของแขกผู้มาใช้บริการและพนักงาน, ลักษณะวิธีการบริการอาหาร, ลักษณะการจัดกลุ่มของที่นั่งและประเภทของเครื่องเรือนที่จะใช้

การจัดเส้นทางสัญจรในภัตตาคาร แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ทางสัญจรของแขก (CUSTOMER CIRCULATION) ในส่วนนี้มีข้อควรคำนึงถึงดังนี้

บริเวณทางเข้า และด้านหน้าเคาน์เตอร์แคชเชียร์เป็นที่ที่ควรหลีกเลี่ยงการเกิดแออัดมากที่สุด ควรจัดเนื้อที่สำหรับแขกนั่งรอ การเรียกโต๊ะก่อนเข้าใช้บริการ โดยในส่วนนี้จะมีเก้าอ้นั่งรอและอาจมีจากบังตาด้วยถ้าจะเป็น

ควรมีทางสัญจรหลักต่อจากทางเข้าไปยังกลุ่มโต๊ะ และเคาน์เตอร์ได้โดยตรง

ควรคำนึงถึงทางหนีไฟ อุปกรณ์ป้องกันไฟ และการใช้วัสดุทนไฟในการตกแต่ง โดยในข้อนี้ผู้ออกแบบควรศึกษาจากกฎหมายท้องถิ่นด้วย
2. ทางสัญจรของพนักงาน (STAFF CIRCULATION) ทางสัญจรของพนักงานนั้นครอบคลุมบริเวณโต๊ะอาหารทั้งหมด และเคาน์เตอร์บริการ มีข้อคำนึงถึงดังนี้

ทางเข้า – ออก ของพนักงานเพื่อนำอาหารไปบริการลูกค้าควรแยกเป็นสัดส่วน มองเห็นได้ยาก ไม่ควรให้มีแสงสว่าง หรือเสียงดังจากในครัวเล็ดลอดออกมาได้

จัด SERVICE STATION ไว้อย่างเพียงพอครอบคลุมทุกส่วนของภัตตาคารเพื่อพนักงานไม่ต้องเดินบริการไกล ๆ จะเพิ่มความลับสน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางสัญจรจะต้องมีความสะดวกสบาย พนักงานสามารถเข้าไปบริการเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่ม หรือบริการภาชนะต่าง ๆ ได้โดยที่ไม่รบกวนแขก

GRILL ROOM

GRILL ROOM เป็นห้องอาหารที่ให้บริการอาหารประเภท ปิ้ง ย่าง และมีบริการเครื่องดื่ม ซึ่งห้องอาหารประเภทนี้ค่อนข้างจะมีพิธีรีตองมากเป็นห้องอาหารชั้นสูง บริการครบถ้วน เสิร์ฟอาหาร DINNER มื้อหนัก ประเภทของอาหารมักจะมีถิ่นกำเนิดจากทางยุโรปโบราณที่นิยมการล่าสัตว์แล้วนำมาปรุงอาหารประเภท ปิ้ง ย่าง

ในร้านอาหารประเภทนี้จะไม่มีการแสดงดนตรี แต่จะมีสิ่งดึงดูดความสนใจเป็นการแสดงกรรมวิธีการปรุงอาหาร โดยจะเป็นการปรุงอาหารบนรถเข็นให้แขกที่มารับประทานอาหารชมการเสิร์ฟแบ่งเป็น 3 ช่วง คือ

1. อาหารเบา เป็นประเภทสลัดต่าง ๆ
2. อาหารปานกลาง เป็นอาหารประเภทผักต่าง ๆ
3. อาหารหนัก เป็นพวกเนื้อสัตว์ เนย ถั่ว

ในการรับประทานอาหารแต่ละช่วงจะมีการดื่มไวน์เป็น APPETIZER เรียกว่าย่อย GRILL ROOM ชั้นนี้จะเปิดบริการเฉพาะช่วงเย็นเท่านั้น โดยจะเปิดบริการในเวลาประมาณ 19.00 – 24.00 น.

การจัดเนื้อที่ใช้สอย

สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้

1. ส่วนทางเข้า ในส่วนนี้อาจมีการจัด DISPLAY โดยโชว์อาหารดิบที่ยังไม่ได้ปรุง หรือปิ้ง ย่าง แต่อย่างใด เพื่อให้แขกเกิดความอยากรับประทานอาหารมากขึ้น
2. ส่วนดื่ม (DRINKING AREA) ส่วนนี้จะอยู่ต่อจากบริเวณทางเข้า สามารถมองเห็นส่วนรับประทานอาหารได้ มีการนำรถเข็นมาสาธิตการปรุง และบริการเครื่องดื่มแขก
3. ส่วนรับประทานอาหาร (DINING AREA) เป็นส่วนที่ต่อกันกับส่วนดื่มและทางเข้า การจัดที่นั่งมักเป็นแบบติดตาย (BOOTH) เพื่อให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัว หรืออาจจัดเป็นฉากกั้นก็ได้ บางส่วนอาจจัดเป็นเครื่องเรือนแบบลอยตัวเพื่อสามารถปรับเปลี่ยนเคลื่อนย้ายได้ ในกรณีที่มีแขกมาเป็นกลุ่มใหญ่ ๆ รูปแบบของการบริการที่นิยมทำกันคือ การเข็นรถอาหารดิบมาที่โต๊ะ

แล้วแสดงการปรุงอาหารต่อหน้าลูกค้า

การจัดทางสัญจรของ GRILL ROOM จะกว้างกว่าร้านอาหารประเภทอื่น ๆ เนื่องจากต้องใช้น้ำที่สำหรับรถเข็นที่ต้องผ่านไปมาอยู่ตลอดเวลา โดยทั่วไปแล้วจะกำหนดทางสัญจรหลักกว้างประมาณ 1600 มิลลิเมตร

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับของพื้นห้อง (STEPS) ผู้ออกแบบจะต้องคำนึงถึงทางลาด (RAMP) สำหรับรถเข็นด้วย

รถเข็นที่ใช้ในห้อง GRILL ROOM จะมีด้วยกัน 5 ประเภท ดังนี้

1. รถเข็นอาหารคาว
2. รถเข็นอาหารหวาน
3. รถเข็นเครื่องดื่ม
4. รถเข็นกาแฟ
5. รถเข็นเนยแข็ง

ที่เก็บรถเข็นต้องอยู่ใกล้เคาน์เตอร์บริการเพื่อความสะดวกในการบริการขนอาหาร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ควรมีการออกแบบที่จอดรถเข็นให้สวยงามกลมกลืนกับบรรยากาศภายใน GRILL ROOM ไม่ควรจอดไว้ลอย ๆ

ขนาดของรถเข็นโดยทั่วไปจะประมาณ กว้าง 600 มิลลิเมตร ยาว 100 – 1200 มิลลิเมตร สูง 850 มิลลิเมตร อาจมีส่วนพับเข้าออกได้เพื่อเพิ่มเนื้อที่ในการปรุงอาหาร วัสดุที่ใช้ทำรถเข็นมักทำจากไม้หรือโลหะ มีลวดลายหรือทรงตามสอดคล้องกับการตกแต่งสถานที่โดยรวม

3.2.1 ห้องรับประทานอาหาร และห้องประชุมเล็ก (PRIVATE DINING ROOMS & MEETING ROOMS)

ผู้ที่มาใช้บริการของส่วนนี้มักเป็นบุคคลภายนอกที่ไม่ใช่แขกของโรงแรม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับรูป ลักษณะ และสถานที่ตั้งของโรงแรมนั้น ๆ ด้วย ส่วนบริการนี้มักจะเป็นส่วนที่ใช้งานได้หลายโอกาส เช่น การนัดพบเพื่อติดต่อประชุมทางธุรกิจ, การบรรยายทางวิชาการ, การจัดงานเลี้ยงส่วนตัว, การประชุมต่าง ๆ ฯลฯ

สิ่งจำเป็นสำหรับส่วนนี้นอกจากเฟอร์นิเจอร์แล้ว ยังมีโสตทัศนูปกรณ์ต่าง ๆ เช่น เครื่องฉายสไลด์, เครื่องฉายแผ่นใส, เครื่องเล่นวีดีโอเทป, เครื่องขยายเสียง ฯลฯ มีการจัดห้องสำหรับเก็บเครื่องเรือน และทางบริการที่ไม่ปะปนกับทางสัญจรของแขกด้วย

3.2.2 ห้องฝากของ ห้องน้ำ และทางเข้า (CLOAK ROOM TOILETS & ENTRANCE AREA)

พื้นที่เหล่านี้ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้มาใช้บริการ และขนาดของธุรกิจ ส่วนบริเวณทางเข้ามักมีส่วนต้อนรับสำหรับห้องบริการขนาดเล็ก ไม่ต้องการ CORRIDOR ใหญ่มากนัก แต่ส่วนที่มีขนาดใหญ่อาจมี FOYER เพื่อการจัดบริการเครื่องดื่ม หรือบริการอื่น ๆ

3.2.2.1 ตัวอย่างมาตรฐานปริมาณสุขภัณฑ์สาธารณะ

ชนิดของสุขภัณฑ์	จำนวนสำหรับชาย	จำนวนสำหรับหญิง
โถส้วม	1/100 คน	1/25 คน
โถปัสสาวะ	1/50 คน	-
อ่างล้าง	1/1-15 , 3/36-65 2/16-35 , 4/65-200	เหมือนกัน

ตารางที่ 3.3 แสดงความสัมพันธ์ของจำนวนสุขภัณฑ์กับจำนวนผู้ใช้

3.2.2.2 ส่วนบริการพิเศษ และส่วนสันทนาการของโรงแรม (SPECIAL ACCOMMODATION & RECRETION FACILITIES)

เป็นส่วนบริการพิเศษสำหรับแขกที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรม บางครั้งอาจไม่มีแขกไปใช้บริการมากนักแต่ก็ควรจะมีไว้เพื่อเป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดีของโรงแรมในส่วนนี้มีบริการดังต่อไปนี้

ห้องปฐมพยาบาล (FIRST AID)

บริการนวด, อบซาวน่า (TURKISH & SAUNA)

ห้องเล่นเกมส์ (GAMES ROOM)

ศูนย์สุขภาพ (HEALTH CLUB)

ส่วนบริการอื่น ๆ เฉพาะที่

3.3 ส่วนห้องพักแขก (GREST ROOM)

ห้องพักแขกในโรงแรมมีหลายประเภท เพื่อให้แขกสามารถเลือกเข้าพักได้ตามต้องการ โดยทั่วไปสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. TYPICAL ROOM หรือห้องทั่วไป
2. SUITE หรือห้องชุด SUITE ROOM เป็นห้องชุดที่มีห้องนอนมากกว่าหนึ่งห้องโดยมีห้องนั่งเล่นต่อเชื่อมกัน เป็นห้องพักที่มีราคาแพง มีการตกแต่งอย่างสวยงาม หรูหรา อาจมีการตั้งชื่อห้องให้สอดคล้องกับสถานที่ตั้งโรงแรม, เรียกตามขนาดของห้อง เช่น JUNIOR SUITE, SENIOR SUITE หรือชื่อที่มีความหมายเกี่ยวข้องกับอื่น ๆ

TYPICAL ROOM เป็นห้องที่มีมากที่สุดในโรงแรม และเป็นห้องที่มีผู้เข้าใช้มากกว่าห้องชุด มีการวางเตียงหลายแบบ เช่น เตียงเดี่ยว เตียงแฝด ฯลฯ ทั้งนี้แล้วแต่นโยบาย และประเภทธุรกิจที่โรงแรมนั้น ๆ ดำเนินการอยู่ การตกแต่งของห้องประเภทนี้มักจะเป็นแบบเรียบ ๆ เน้นประโยชน์ใช้สอยมากที่สุดห้องประเภทนี้สามารถแบ่งออกเป็นประเภทย่อยตามลักษณะของการจัดเตียง ได้แก่

- SINGLE BED
- DOUBLE BED
- TWIN BED

เครื่องเรือนที่ใช้ในห้องพักแขก (FURNITURE)

1. เตียง (BEDS) โดยทั่วไปแล้วจะนิยมใช้เตียงแฝด (TWIN BED) แต่ถ้าเนื้อที่ภายในไม่อำนวยก็จะใช้เตียงเดี่ยว หรือเตียงคู่ (DOUBLE BED) ลักษณะและขนาดของเตียงที่ใช้กันโดยทั่วไปแบ่งเป็น 2 แบบ คือ
 - แบบอเมริกัน
 - แบบยุโรป

โดยมีขนาดดังนี้

1. แบบอเมริกัน

ชนิดของเตียง	กว้าง (มิลลิเมตร)	ยาว (มิลลิเมตร)
เตียงแฝด (TWIN BED)	900	1900
เตียงคู่ (DOUBLE BED)	1370	2030
QUEEN SIZE	1520	2100
KING SIZE	1830	2100

ตารางที่ 3.4 แสดงขนาดเตียงแบบอเมริกัน

2. แบบยุโรป

ชนิดของเตียง	กว้าง (มิลลิเมตร)	ยาว (มิลลิเมตร)
เตียงเดี่ยว	1000	2000
เตียงคู่	1500	2000

ตารางที่ 3.5 แสดงขนาดเตียงแบบยุโรป

3. แบบของเตียงที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

ชนิดของเตียง	กว้าง (มิลลิเมตร)	ยาว (มิลลิเมตร)
เตียงเดี่ยว	1050-1200	2000
เตียงคู่	1800	2000

ตารางที่ 3.6 แสดงขนาดเตียงแบบทั่วไป

ขนาดความยาวของเตียง อาจมีขนาดความยาวกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ก็ได้ ในกรณีที่ผู้ใช้มีความสูงมาก ๆ เช่น คนในแถบยุโรป หรืออเมริกัน ขนาดความยาวของเตียงอาจยาวได้ถึง 2000-2100

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.1 พื้นที่ส่วนเก็บของส่วนแขวน, ชั้น, ลิ้นชัก (HANGING, SHELF & DRAWER SPACE)

ปริมาณของพื้นที่เก็บเสื้อผ้า และสิ่งของส่วนตัวของแขกขึ้นอยู่กับระยะเวลาในการพัก มาตรฐานและระดับของโรงแรมเป็นสิ่งสำคัญ เช่น ในโรงแรมรีสอร์ท ซึ่งแขกผู้ให้บริการพักอยู่ยาวนานโดยเฉลี่ยประมาณ 1-2 อาทิตย์ ก็จะมีพื้นที่สำหรับการนี้มากกว่าโรงแรมประเภทอื่น ๆ 50 %

ส่วนราวแขวน (HANGING SPACE) มักจะใช้ในลักษณะของตู้เสื้อผ้าติดตาย ซึ่งส่วนนี้จะอยู่บริเวณทางเข้าห้องพัก ตำแหน่งของส่วนตู้เสื้อผ้า และราวแขวนนี้ควรทำอย่างประหยัดที่สุด เพื่อให้มีเนื้อที่ทางเดิน และเนื้อที่การใช้งานอื่น ๆ มีเพิ่มมากขึ้น และเป็นตำแหน่งที่เหมาะสมกับขนาด และสภาพของห้อง นอกจากนี้การทำตู้เสื้อผ้าอยู่ใกล้ทางออกยังง่ายต่อการเช็คสิ่งของของแขกเมื่อจะออกจากห้องพัก และคืนห้องอีกด้วย

ความลึกของส่วนนี้ต้องมีอย่างน้อย 560 มิลลิเมตร หรือขนาดที่ดีควรเป็น 600 มิลลิเมตร จุดแขวนชุดยางต้องมีความสูง 1750 มิลลิเมตร และมีพื้นที่เหนือราวแขวนขึ้นไป 75 มิลลิเมตร เพื่อความสะดวกในการหยิบใช้ไม้แขวน ความยาวขึ้นอยู่กับสภาพ และขนาดของห้องนอน ตู้ส่วนใหญ่จะทำเป็นบานเลื่อน หรือให้เป็นลักษณะแขวนลอย ๆ ทั้งนี้เพื่อไม่ให้เกะกะการใช้งานในส่วนอื่น ๆ หรือกีดขวางทางเข้าออก ตอนล่างสุดของตู้โดยทั่วไปจะทำเป็นส่วนเก็บรองเท้า ควรมีการให้แสงสว่างทั้งภายใน และภายนอกตู้อย่างเพียงพอ

ชั้น (SHELVES) ในโรงแรมที่แขกมาพักในระยะสั้นควรมีชั้นวางของโดยเฉพาะอยู่ในความสูงระดับ 900-1500 มิลลิเมตร เพื่อความสะดวกในการมองเห็น ตัวชั้นลึกอย่างน้อย 200-300 มิลลิเมตร ขนาดของชั้นอย่างต่ำ 450 * 300 มิลลิเมตร เป็นขนาดต่ำสุด

ลิ้นชัก (DRAWERS) ส่วนใหญ่จะรวมอยู่กับโต๊ะเขียนหนังสือ หรือโต๊ะแต่งตัว แต่ถ้าเป็นโรงแรมรีสอร์ทก็อาจมีลิ้นชักต่างหากใช้ เนื่องจากแขกมาใช้พักเป็นเวลานาน

โต๊ะข้างเตียง (BEDSIDE TABLE) โดยทั่วไปแล้วจะนิยมทำเป็นโต๊ะลอยตัวเคลื่อนย้ายได้ เพื่อความสะดวกในการจัดเปลี่ยนผ้าปูที่นอน โต๊ะนี้จะเป็นที่รวมของสวิทช์เปิด - ปิดอุปกรณ์ไฟฟ้าทั้งหมดในห้อง และมักเป็นที่ตั้งโคมไฟ, โทรศัพท์

ความสูงของโต๊ะข้างเตียงจะมีสัดส่วนที่เหมาะสมกับความสูงของเตียง คือประมาณ 550-660 มิลลิเมตร ลักษณะจะเป็นขาโปร่งเพื่อสามารถทำความสะอาดพื้นด้านล่างได้ง่าย ลิ้นชักจะมีเพียงลิ้นชักเดียว ขนาดความกว้างประมาณ 375-450 มิลลิเมตร เพื่อสามารถวางหนังสือ, นาฬิกา หรือแก้วน้ำ ขนาดความยาวอาจยาวถึง 600 มิลลิเมตร ในกรณีที่อยู่ระหว่างหัวเตียงทั้งสอง

การจัดวางโต๊ะข้างเตียงขึ้นอยู่กับขนาดและพื้นที่ของห้อง คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงทั้งสอง หรืออยู่สองข้างของเตียงใหญ่ก็ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โต๊ะเขียนหนังสือ และโต๊ะแต่งตัว (WRITING DESK & DRESSING TABLE) โต๊ะและเฟอร์นิเจอร์อื่น ๆ มักทำเข้าชุด โดยเฉพาะความลึกควรมีประมาณ 400-550 มิลลิเมตร หากน้อยกว่านี้จะทำให้มีการกระทบผนังเกิดรอยขีดข่วนได้เวลาใช้งาน ขนาดของโต๊ะควรมีความสูงประมาณ 700-750 มิลลิเมตร ที่นั่งสูงประมาณ 400-450 มิลลิเมตร และมีช่องว่างสำหรับสอดเข้าใต้โต๊ะเท่ากับ 190 มิลลิเมตร ในส่วนนี้จะมิลินซ์ก้อย่างน้อย 1 ลินซ์ สำหรับใส่ของใช้จุกจิก เช่น เครื่องประดับ เครื่องสำอาง เป็นต้น

กระจกเงาสำหรับแต่งตัวควรมีความกว้างอย่างต่ำ 600 มิลลิเมตร มีความสูงทั้งหมดจากพื้นประมาณ 1880 มิลลิเมตร ขอบล่างควรสูงจากระดับหน้าโต๊ะประมาณ 150 มิลลิเมตร เพื่อกันความเสียหายของกระจกจากการกระแทก การติดตั้งไฟควรเลือกไฟที่ส่องไปยังผนังเพื่อหลีกเลี่ยงการระคายเคืองต่อสายตาผู้ใช้

เครื่องเรือนที่เคลื่อนย้ายได้ต่อหนึ่งห้องพัก

1. สตูลสำหรับแต่งตัว (ใช้กับโต๊ะแต่งตัว)
2. เก้าอี้นั่งพักผอนต่อ 1 คน
3. โต๊ะกลาง
4. โคมไฟตั้งโต๊ะ

สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ที่ควรมี

1. โทรทัศน์ ตั้งอยู่ในที่มีระยะเหมาะสม โดยอาจดูที่เตียงนอนหรือที่นั่งพักผอนก็ได้
2. เครื่องเสียง อาจติดตั้งไว้ที่โต๊ะหัวเตียง รวมทั้งระบบเครื่องเสียงต่าง ๆ เพื่อให้เสียงเข้าหาผู้ฟังที่นอนบนเตียง
3. โทรศัพท มักติดตั้งที่โต๊ะหัวเตียงข้างใดข้างหนึ่ง

3.3.2 ห้องน้ำ (BATHROOMS)

ห้องน้ำในโรงแรมจะถูกออกแบบโดยผู้ออกแบบอาคาร ทั้งนี้เนื่องจากระบบท่อ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในห้องน้ำต้องมีความสัมพันธ์กันอย่างถูกต้อง ผู้ออกแบบตกแต่งภายในจะมีหน้าที่เพียงตกแต่งห้องน้ำให้ใช้สอยได้สะดวก และดูสวยงามกลมกลืนกับบรรยากาศของห้องนอนทั้งหมด การตกแต่งภายในของส่วนนี้จะแบ่งงาออกเป็น

1. การตกแต่งผนัง

- ผนังด้านอ่างอาบน้ำกรูกระเบื้องเคลือบ หรือวัสดุไม่ซึมน้ำอื่น ๆ ตั้งแต่ขอบอ่างถึงเพดาน
- ผนังด้านหลังโถส้วมกรูกระเบื้องเคลือบหรือวัสดุไม่ซึมน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การตกแต่งพื้น
 - ในส่วนอาบน้ำจะใช้กระเบื้องเซรามิกขนาด 250 * 250 มิลลิเมตร บริเวณที่อาบน้ำต้องมีพื้นลาดเอียงเพื่อให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้
2. การตกแต่งเพดาน
 - อาจใช้แผ่นยิปซัมบอร์ดแล้วปิดทับด้วยวัสดุปิดฝ้า หรือทาสี ในส่วนเพดานจะมีช่องตะแกรงสำหรับดูดอากาศระบายกลิ่น และความชื้นจากทั้งห้องนอน และห้องน้ำส้วตอบนบนของอาคาร
3. อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ควรมีขนาดความยาวอย่างต่ำ 1500 มิลลิเมตร
4. ท่อเหลืองสำหรับอุปกรณ์ในห้องน้ำ ต้องเป็นของมีคุณภาพ หัวก๊อกที่เปิดได้ทั้งน้ำร้อน-เย็น ต้องใช้ท่อวาล์วที่ทนต่อความร้อนของน้ำได้
5. โถส้วมมีทั้งแบบยาว และกลมให้เลือก
6. ที่แต่งตัว อาบน้ำจะต้องมี กระจกเช็ดหน้า, กระจกชำระพร้อมที่ยึดม้วน, ราวแขวนผ้าเช็ดตัว, ที่แขวนผ้าแบบชิง หรือแบบวางซ้อนกัน, ที่แขวนเสื้อแบบคู่, ราวจับติดอยู่เหนืออ่างอาบน้ำ ยึดไว้ด้วยไม้ฝังในคอนกรีต, ที่วางสบู่
7. บริเวณที่อาบน้ำยกขอบสูง 50 มิลลิเมตร กว้าง 80 มิลลิเมตร
8. ติดตั้งกระจกเงาเหนืออ่างล้างหน้า โดยมีไฟอยู่สองข้างกระจก
9. เคาน์เตอร์ล้างหน้าด้านบนควรติดที่กั้นกันน้ำกระเด็น ระบบต่าง ๆ ในห้องน้ำ
10. ปลั๊กเครื่องโถนหนวด ควรอยู่ด้านข้างของเคาน์เตอร์อ่างล้างหน้า ในตำแหน่งสูงจากพื้น ประมาณ 1350 มิลลิเมตร

3.3.3 ROOM SERVICE

เป็นห้องที่อยู่ประจำ แต่ละชั้นของโรงแรมที่มีห้องพักแขก ทำหน้าที่รับบริการส่งของ หรือ ORDER ต่าง ๆ ที่แขกต้องการ โดยแขกจะโทรศัพท์ติดต่อมาในส่วนนี้ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่ดูแลและอำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพัก หากเกิดปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดจากระบบของอาคาร หรือเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ

ในส่วนของ ROOM SERVICE จะประกอบไปด้วย

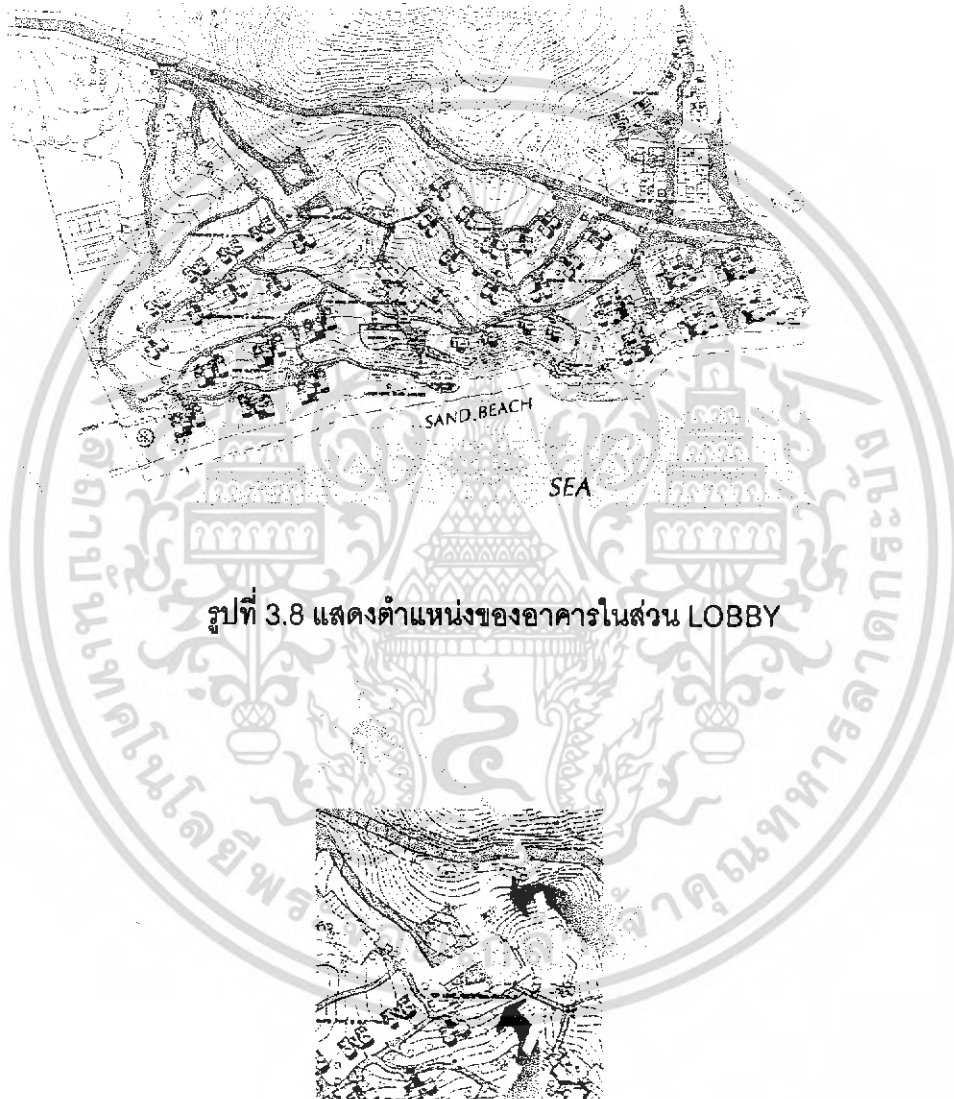
1. เตียงเสริม (EXTRA BEDS)
2. ที่นอนเด็ก (CHILDREN CRIBS)
3. เตียงพับ
4. รถเข็นทำความสะอาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 การวิเคราะห์ลักษณะของโครงการและลักษณะอาคาร

3.5.1 อาคาร LOBBY

การจัดวางอาคารในแนวขนานกับชายหาด ทำให้ได้รับลมจากทะเลทั้งทางด้านหน้าและทางด้านข้าง ซึ่งเป็นบริเวณที่เปิดโล่งไม่มีการปิดกั้นของกำแพง จะมีก็เพียงส่วนที่อยู่ลึกเข้าไปเท่านั้น ส่วนแสงแดดจะส่องบริเวณที่ตัวอาคารเปิดโล่งเช่นกัน ทำให้ถ่ายเทความร้อนจากช่วงตอนเที่ยงและบ่ายได้ดี



รูปที่ 3.8 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน LOBBY

รูปที่ 3.9 แสดงทิศทางของแสงแดดและลม

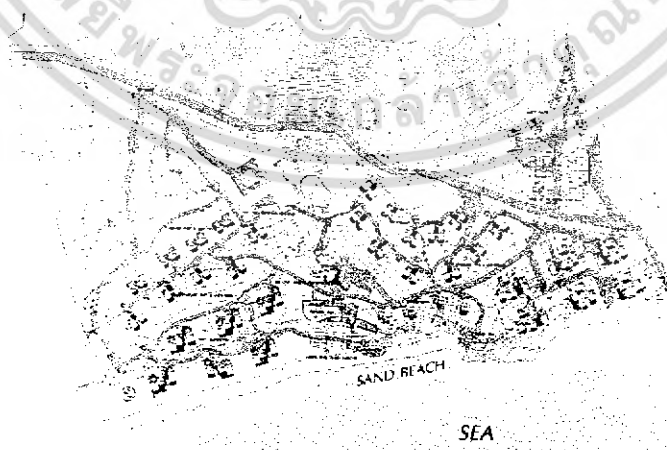
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.2 อาคารส่วน RESTAURANT

รูปที่ 3.10 แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร RESTAURANT

ในส่วนของการรับลมภายในอาคาร บริเวณ OPEN RESTAURANT และ OUTDOOR RESTAURANT จะได้ลมมากกว่าส่วนอื่น และมีการจัดวางครีวให้อยู่ทางด้านหลังทำให้ลดปัญหาเรื่องควันย้อนกลับได้

ส่วนแสงจะอ้อมทางด้านหลังอาคาร ทำให้พื้นที่ในส่วนหน้าไม่ร้อนมากนัก แต่บริเวณด้านข้างจะร้อนในช่วงบ่าย



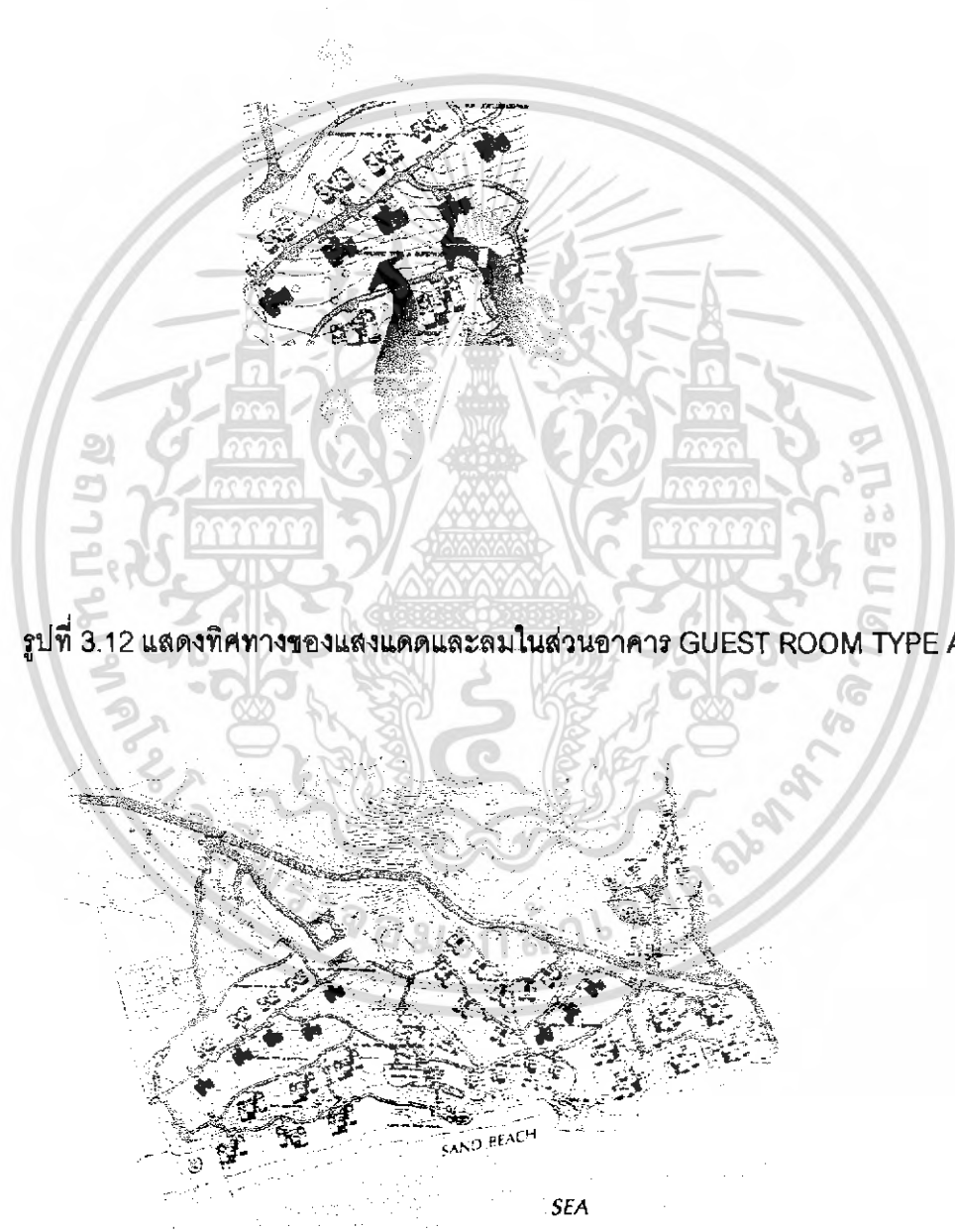
รูปที่ 3.11 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.3 อาคารในส่วน GUEST ROOM

มีการวางตำแหน่งของส่วนที่ต้องการมุมมองที่ดีไว้ขนานไปกับตัวชายหาด ส่วนทางด้านหลังเป็น
ห้องน้ำ

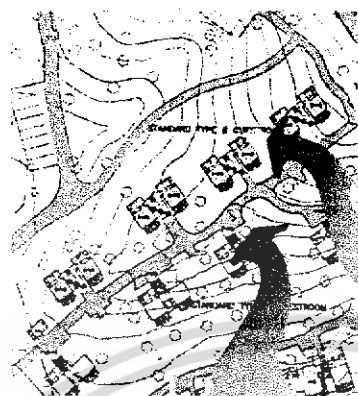
ตั้งอยู่บนเนินเขา มีการจัดวางตัวอาคารแบบพื้นปลาเพื่อมุมมองของตัวอาคารทุกอาคาร



รูปที่ 3.12 แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนอาคาร GUEST ROOM TYPE A

รูปที่ 3.13 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

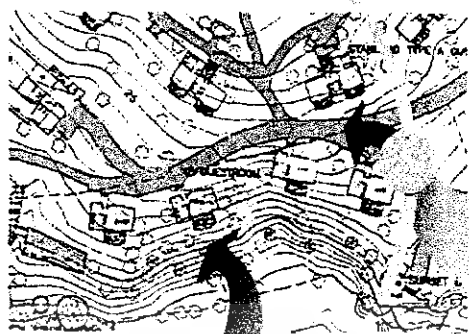


รูปที่ 3.14 แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE B

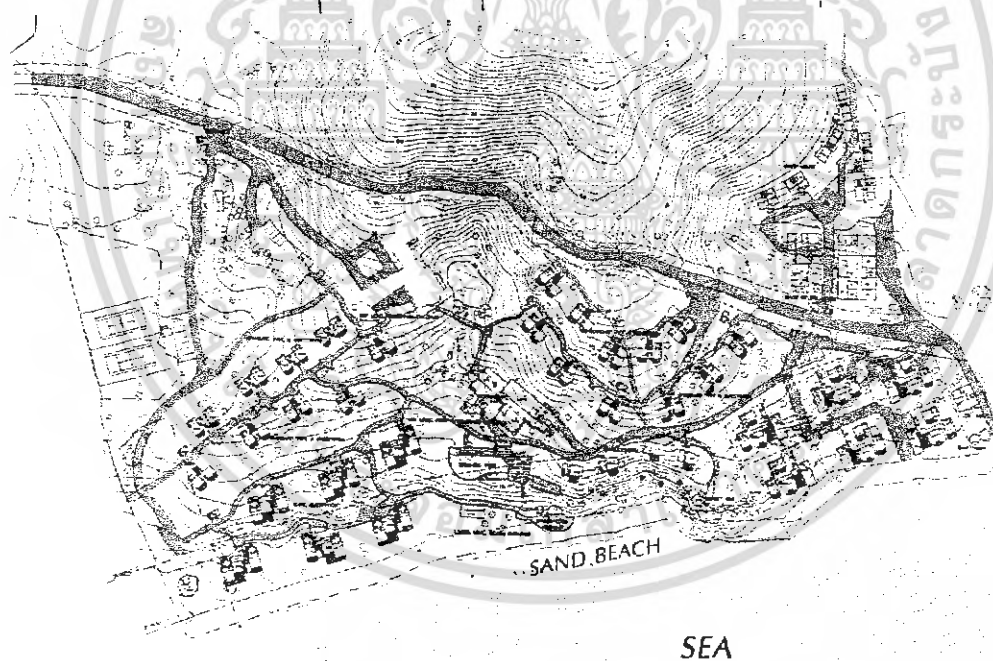


รูปที่ 3.15 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

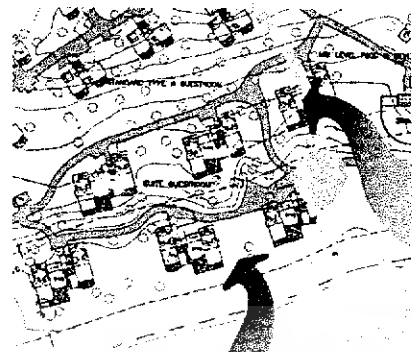


รูปที่ 3.16 แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE C

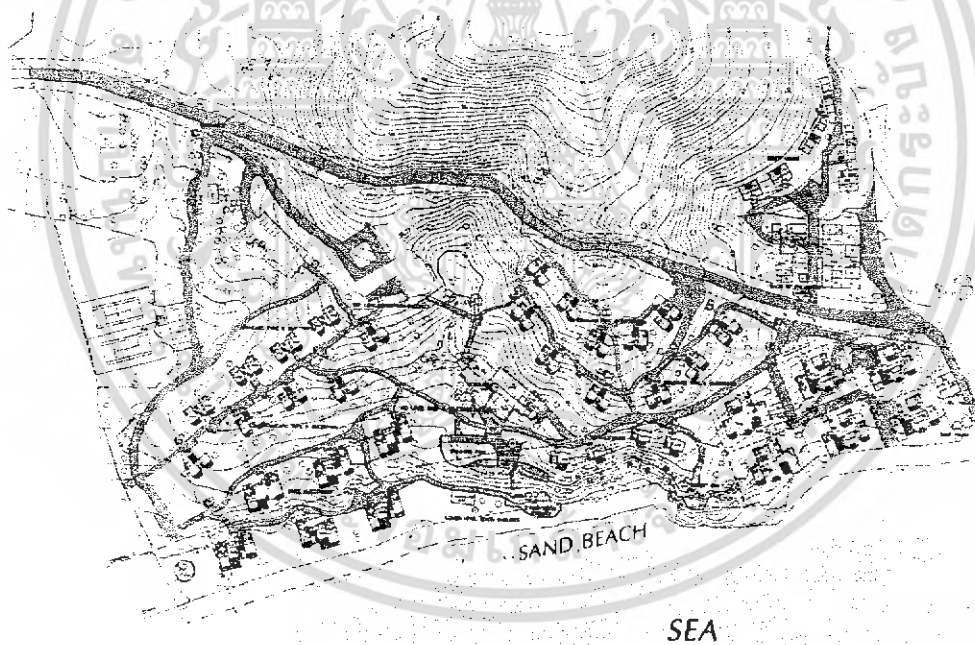


รูปที่ 3.17 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 3.18 แสดงทิศทางของแสงแดดและลมในส่วนของอาคาร GUEST ROOM TYPE D



รูปที่ 3.19 แสดงตำแหน่งของอาคารในส่วน GUEST ROOM TYPE D

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6 วิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยของโครงการ

LOBBY

LOBBY					
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
RECEPTION AREA		1	5	20	
FRONT DESK		5	1	5	
RECEPTION		2	3	6	
RECEPTION		4	1	4	
RECEPTION		1	2	2	
FRONT OFFICE	0.55			37.8	
MAIL ROOM		1	3	9	
RECEPTION		1	3	9	
RECEPTION				74.07	15%
TOTAL				107.87	

ตารางที่ 3.7 แสดง พื้นที่ใช้สอยในส่วน LOBBY

LOBBY LOUNGE

LOBBY LOUNGE					
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
LOUNGE		1.00	50.00	75.00	
SITTING AREA		4.00	20.00	70.00	
COFFEE BAR		11.00	5.00	44.00	
RECEPTION		4.00	1.00	4.00	
RECEPTION		2.00	1.00	2.00	
RECEPTION				27.00	15%
TOTAL				222.00	

ตารางที่ 3.8 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน LOBBY LOUNGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

RESTAURANT

RESTAURANT					216 Seat
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
SITTING AREA		4.50	51.00	233.00	
BUFFET		9.00	1.00	9.00	
SELF SERVICE		27.00	1.00	27.00	
KITCHEN				151.20	0.7/Seat
TOILET		3.00	6.00	18.00	
STORAGE				43.20	0.2/Seat
STAGE		7.00	1.00	7.00	
TRAINING ROOM		4.00	1.00	4.00	
TRAINING BAR		4.00	1.00	4.00	
CORRIDOR				101.28	0.47/Seat
TOTAL				607.68	

ตารางที่ 3.9 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน RESTAURANT

SEAFOOD RESTAURANT

SEAFOOD RESTAURANT					100 Seat
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
SITTING AREA		4.50	25.00	112.50	
BUFFET		9.00	1.00	9.00	
COUNTER BAR		11.00	1.00	11.00	
SELF SERVICE		27.00	1.00	27.00	
KITCHEN				70.00	0.7/seat
TOILET		3.00	6.00	18.00	
STORAGE				20.00	0.2/seat
CORRIDOR				53.50	0.53/seat
TOTAL				321.00	

ตารางที่ 3.10 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน SEAFOOD RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GUEST ROOM

GUEST ROOM					
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
BED AREA		27.00	108.00	2916.00	
LIVING AREA		3.61	12.00	43.32	
WC.AREA		3.57	68.00	242.76	
CIRCULATION				480.312	15%ของพื้นที่
TOTAL				3682.39	

ตารางที่ 3.11 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน GUEST ROOM

SPA & MASSAGE

SPA & MASSAGE				
ELEMENT	AREA/UNIT	UNIT	AREA REQUIREMENT	REMARKS
COUNTER RECEPTION	3.00	1.00	3.00	
WAITING AREA	1.20	8.00	9.60	
PRODUCT DISPLAY	0.60	1.00	0.60	
OFFICE AREA	2.10	1.00	2.10	
MASSAGE ROOM	9.00	24.00	216.00	THAI OIL FOOT MASSAGE
SAUNA & STEAM	4.00	16.00	64.00	
SPA (JACUZZI)	16.00	4.00	64.00	4 คน/ห้อง
BEAUTY SALON	3.60	4.00	14.40	
LOCKER			24.00	
STAFF AREA			48.00	
CIRCULATION			111.42	25% OF AREA
TOTAL			556.42	

ตารางที่ 3.12 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน SPA & MASSAGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

OFFICE

OFFICE					
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
EXECUTIVE		20.00	1.00	20.00	
MANAGER		10.70	5.00	53.50	
STAFF		5.85	7.00	40.95	
PANTRY		2.80	1.00	2.80	
CONFERENCE AREA		9.61	1.00	9.61	
CIRCULATION				25.37	20% ของพื้นที่
TOTAL				152.23	

ตารางที่ 3.13 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน OFFICE

BACK OF HOUSE

BACK OF HOUSE					
ELEMENT	AREA/ROOM	AREA/UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	NOTE
FOOD PREPARATION		0.80	4.00	3.20	
BANQUET KITCHEN		0.20	5.00	1.00	
F&B STORE		0.20	5.00	1.00	
CIRCULATION				1.04	20% ของพื้นที่
BANQUET STORE	0.30			32.40	
GENERAL STORE	0.50			54.00	
LAUNDRY	0.80			86.40	
ENG. OFFICE WORKSHOP	1.00			108.00	
PLANT CIRCULATION	1.50			162.00	
TOTAL				449.04	

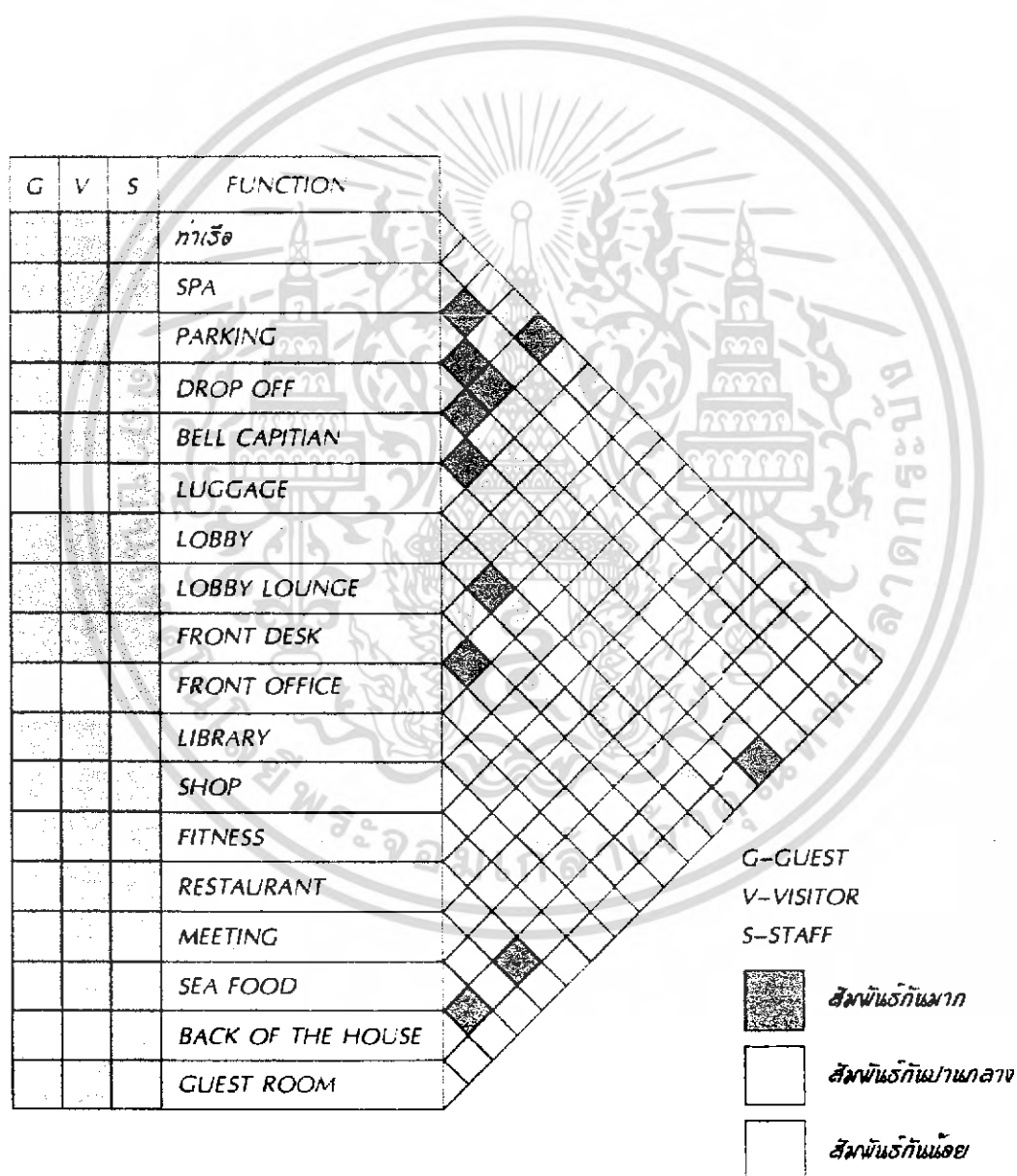
ตารางที่ 3.14 แสดงพื้นที่ใช้สอยในส่วน BACK OF HOUSE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่

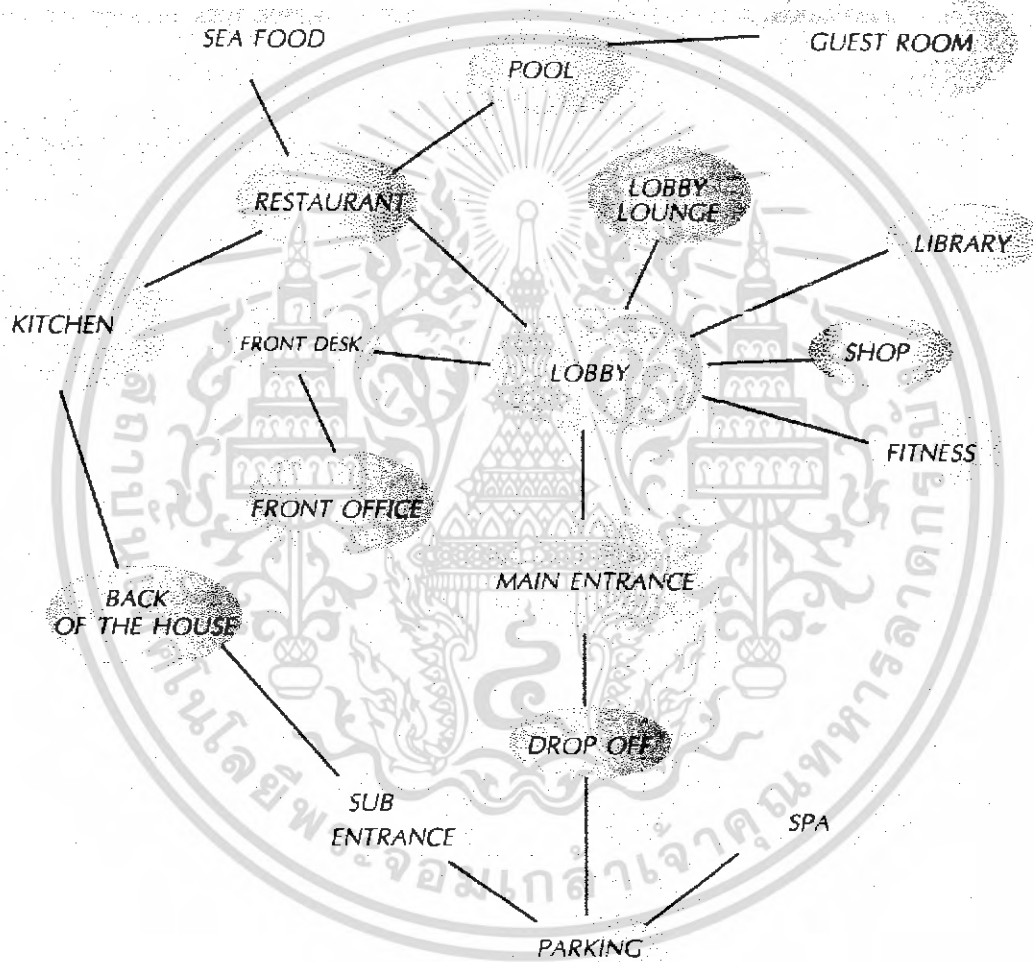
3.7.1 ตารางวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วนต่างๆภายในโครงการ

RELATION MATRIX OF RESORT



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

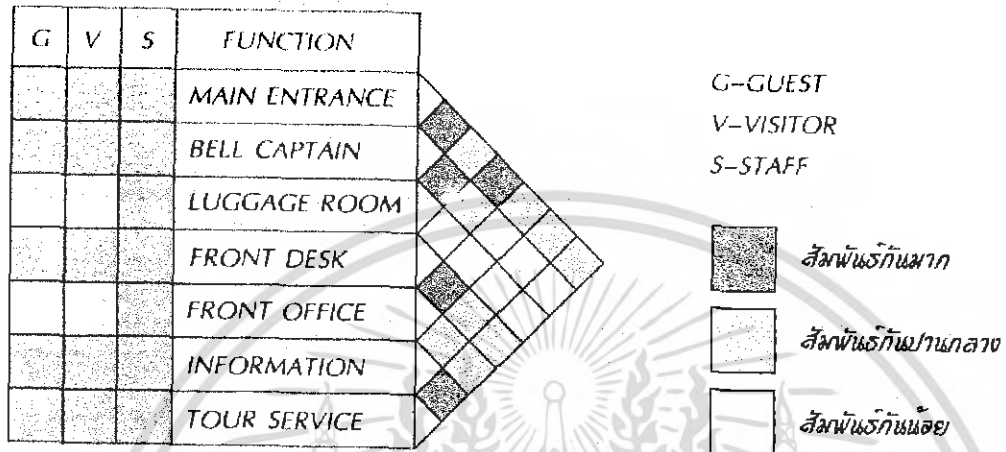
BUBBLE DIAGRAM OF RESORT



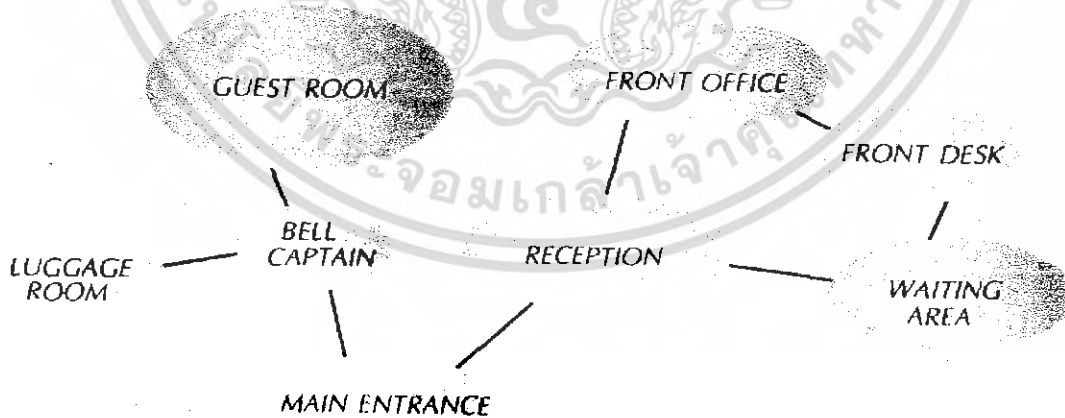
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.2 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน LOBBY

RELATION MATRIX OF LOBBY



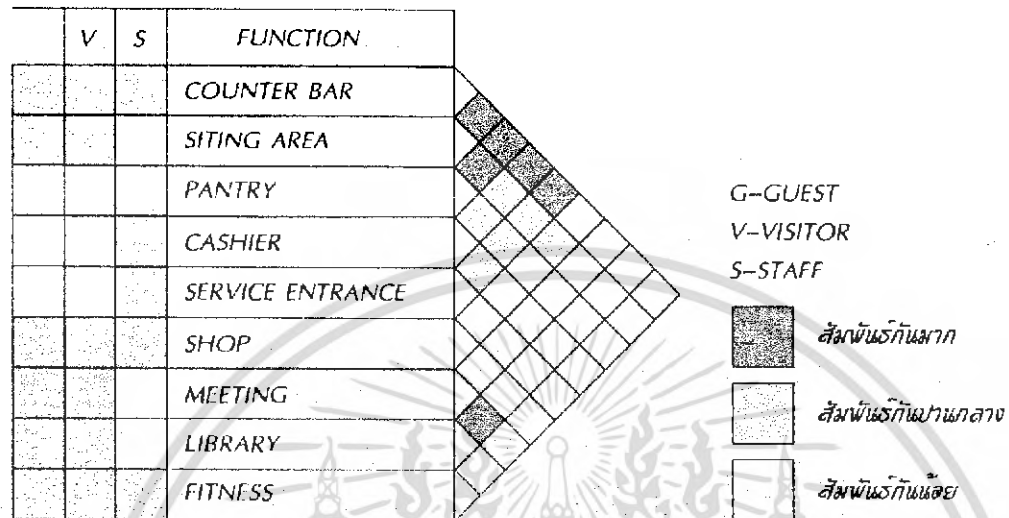
BUBBLE DIAGRAM OF LOBBY



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

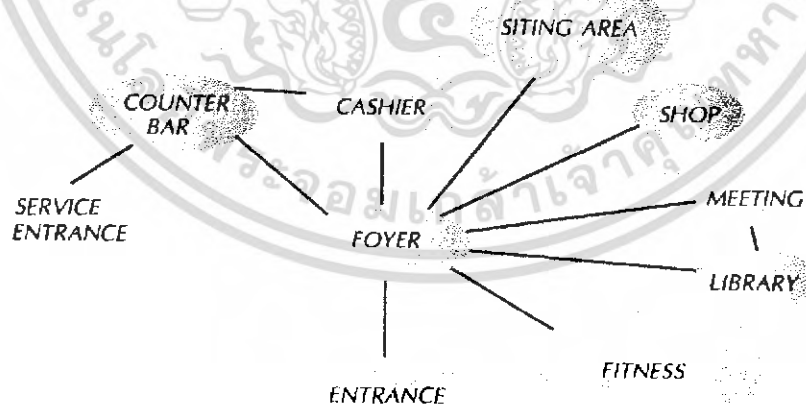
3.7.3 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน LOBBY LOUNGE

RELEATION MATRIX OF LOBBY LOUNGE



BUBBLE DIAGRAM OF LOBBY LOUNGE

BUBBLE DIAGRAM



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.4 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน RESTAURANT

RELATION MATRIX OF RESTAURANT

RELATION MATRIX

G	V	S	FUNCTION
			AIR DINING ROOM
			CASHIER
			KITCHEN
			OPEN DINING
			OUTDOOR DINING
			TOILET
			BACK OF THE HOUSE

G-GUEST

V-VISITOR

S-STAFF



สัมพันธ์กันมาก

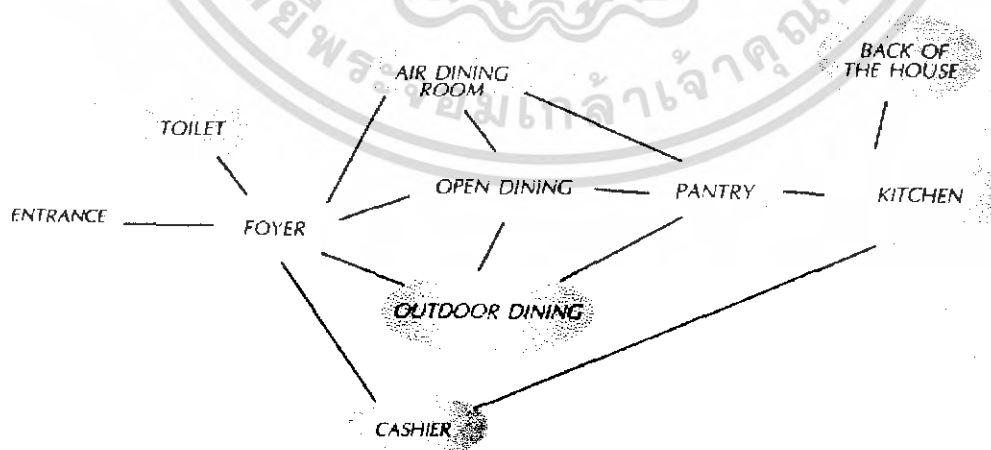


สัมพันธ์กันปานกลาง



สัมพันธ์กันน้อย

BUBBLE DIAGRAM OF RESTAURANT



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.5 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน SEAFOOD

RELATION MATRIX OF SEAFOOD

G	V	S	FUNCTION
			CASHIER
			COUNTER BAR
			PANTRY
			KITCHEN
			TOILET

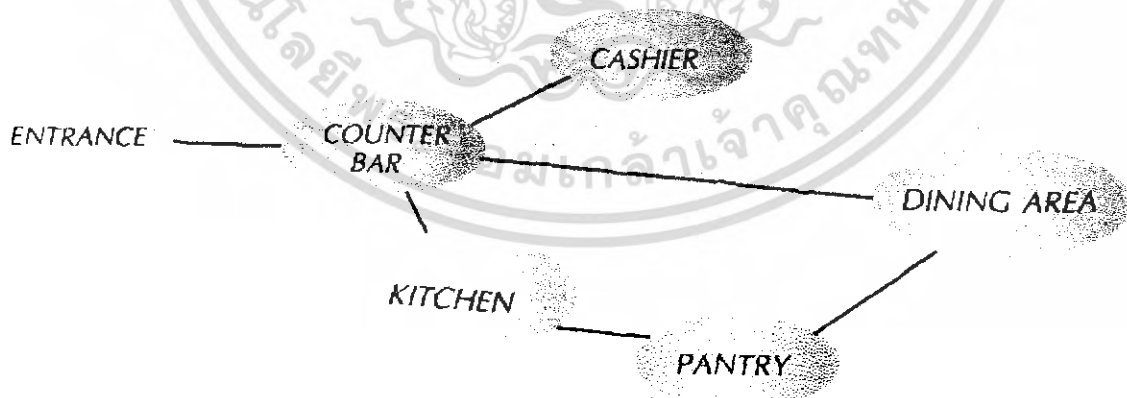
G-GUEST
V-VISITOR
S-STAFF

สัมพันธ์กันมาก

สัมพันธ์กันปานกลาง

สัมพันธ์กันน้อย

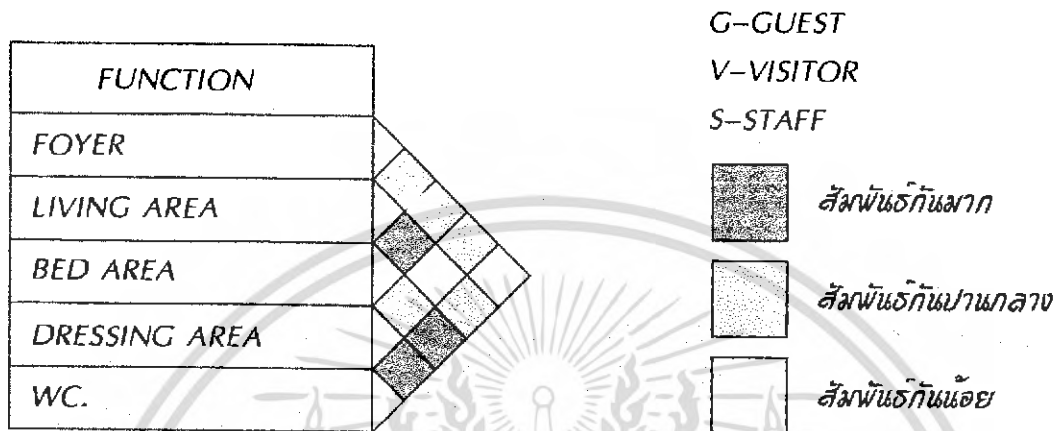
BUBBLE DIAGRAM OF SEAFOOD



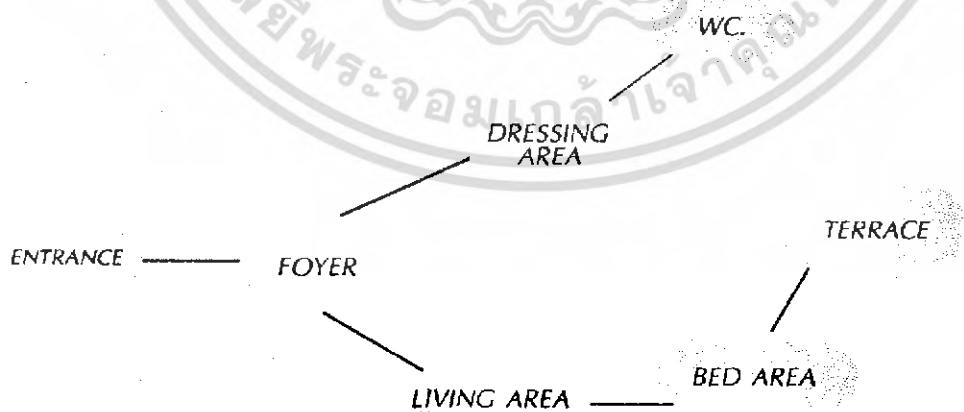
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.6 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน GUEST ROOM

RELATION MATRIX OF GUEST ROOM



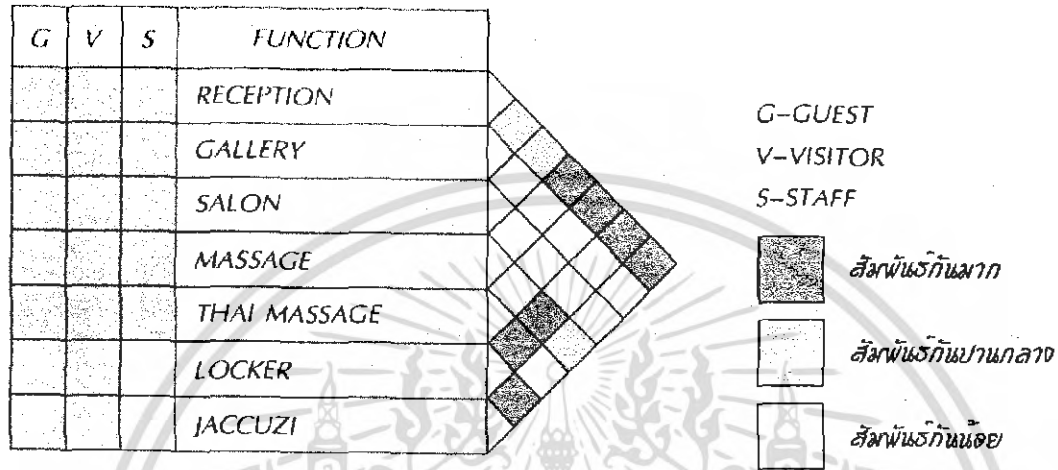
BUBBLE DIAGRAM OF GUEST ROOM



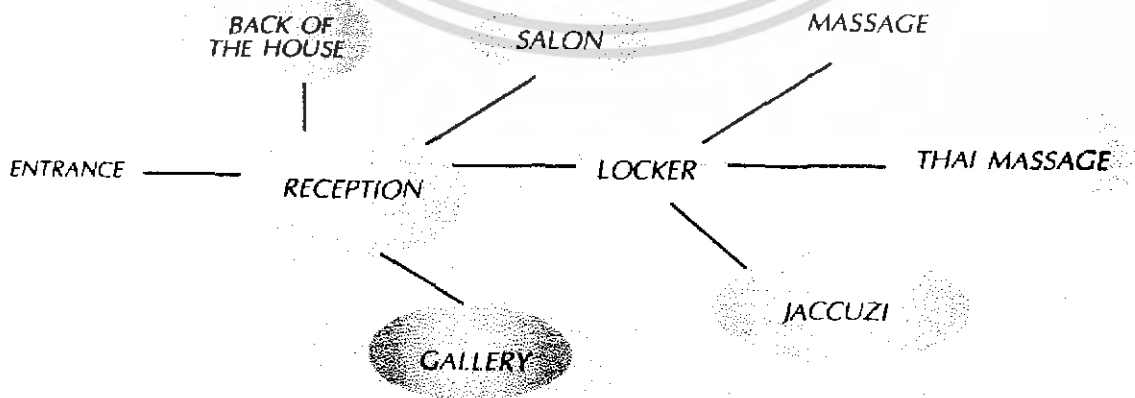
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.7.7 วิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ส่วน SPA & MASSAGE

RELEATION MATRIX OF SPA & MASSAGE

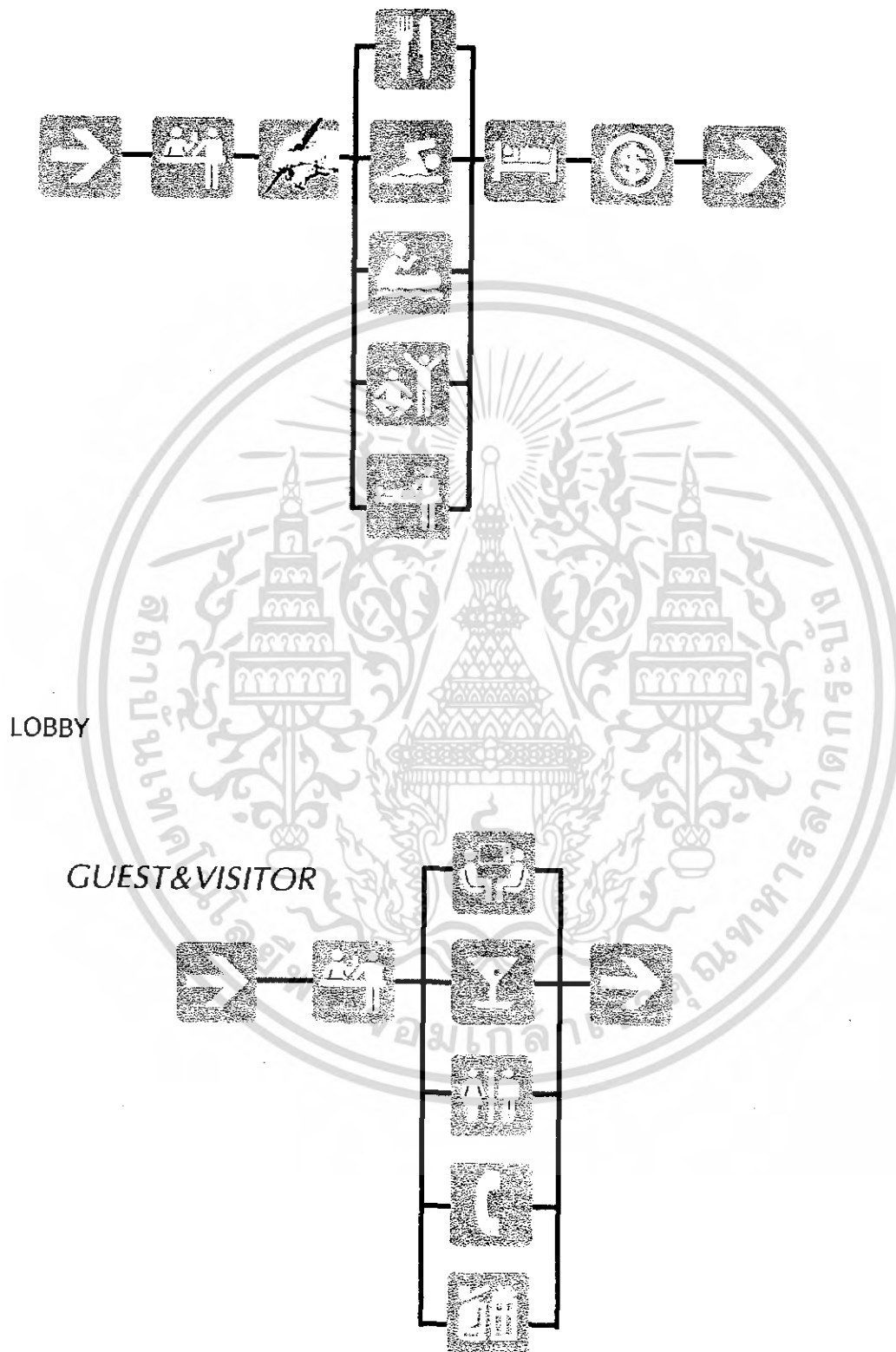


BUBBLE DIAGRAM OF SPA & MASSAGE



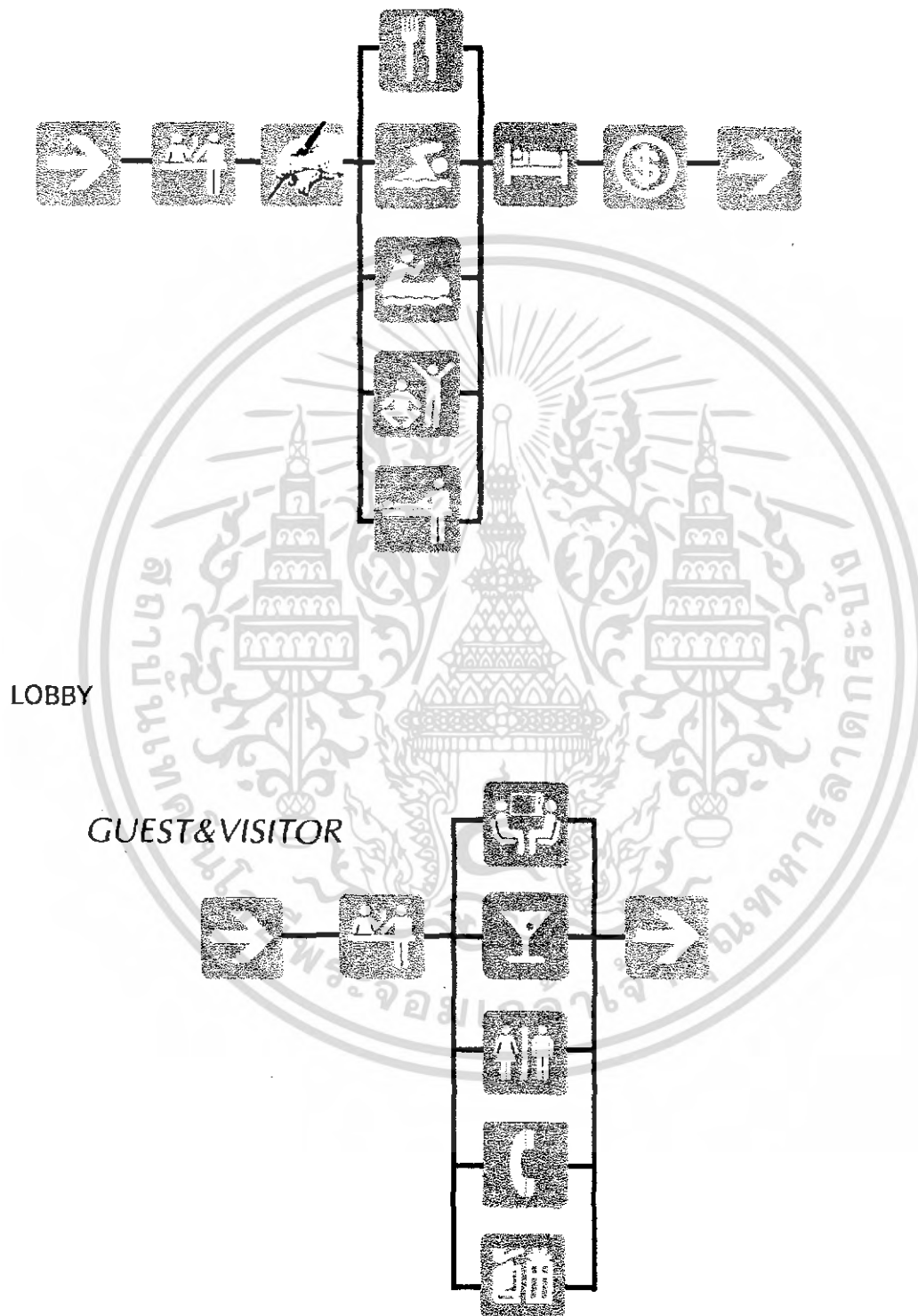
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

USER BEHAVIOR OF GUEST & VISITOR



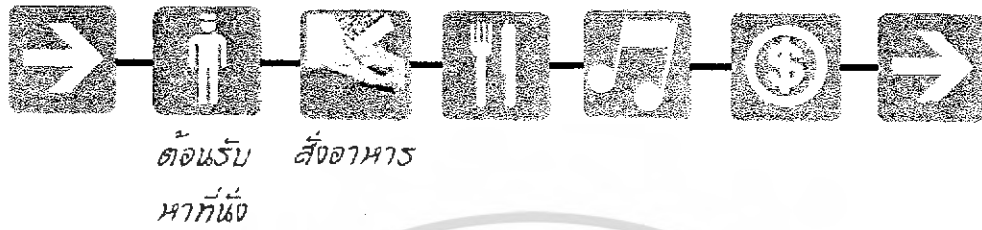
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

USER BEHAVIOR OF GUEST & VISITOR

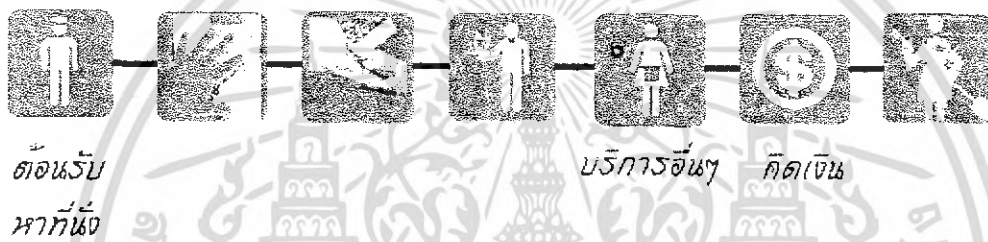


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

LOBBY LOUNGE



STAFF



RESTAURANT

GUEST



STAFF



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

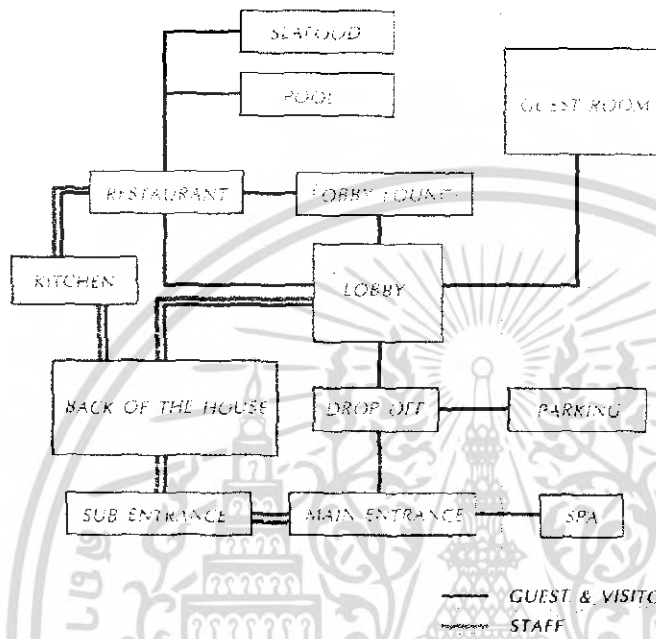
GUEST ROOM



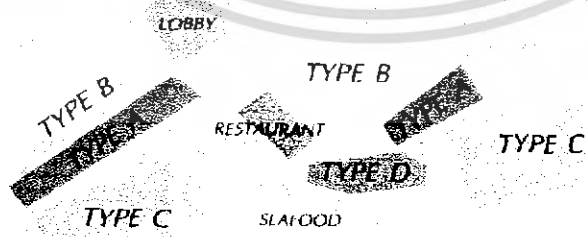
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.9 การติดต่อสัมพันธ์สัมพันธ์ของพื้นที่ และผังสัมพันธ์ (FUNCTIONAL DIAGRAM & ZONING)

FUNCTIONAL DIAGRAM

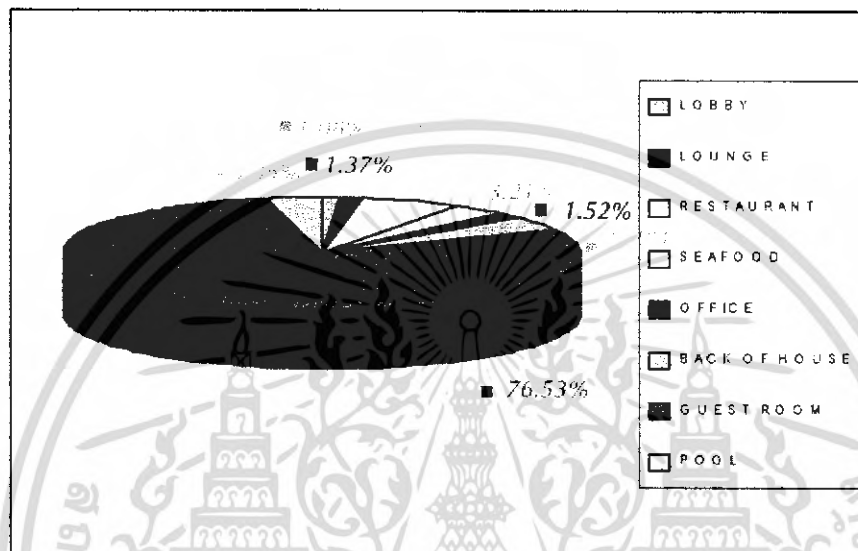


ZONING



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.10 PIE CHART



FACILITIES	AREA(SQ.M)	
LOBBY	107.87	1.08%
LOUNGE	137.62	1.37%
RESTAURANT	607.68	6.07%
SEAFOOD	321.00	3.21%
OFFICE	152.23	1.52%
BACK OF HOUSE	449.04	4.49%
GUESTROOM	7653.52	76.53%
POOL	335.31	3.35%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ระบบภายในอาคารที่มีผลต่อการออกแบบ

4.1 ศึกษางานระบบ

4.2 ระบบในอาคารที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน

4.2.1 ระบบปรับอากาศและการหมุนเวียนอากาศ

ในปัจจุบันการควบคุมสภาพอากาศในอาคารสามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศและแบ่งตามระบบการจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

4.2.1.1 แบ่งตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ

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

4.2.1.1.2 SPLIT TYPE เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ในห้องเรียก "FAN COIL UNIT" และส่วนภายนอกอาคารเรียก "CONDENSING UNIT" เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะระหว่างส่วน FAN COIL กับ CONDENSING ไม่เกิน 15-25 เมตร หรือระดับไม่เกิน 3 ชั้น ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่

4.2.1.1.3 CENTRAL UNIT เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ

- CENTRIFUGAL MACHINE ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

- AIR HANDING แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

2. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านเข้าช่อง

ห้อง แล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ

- COOLING TOWER UNIT หรือ CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

ตารางเปรียบเทียบการทำงาน-ประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบ

PACKAGE TYPE, SPLIT TYPE และ CENTRAL

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

ตารางที่ 4.1 แสดงการเปรียบเทียบการทำงานกับประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบต่างๆ

4.2.1.2 ระบบปรับอากาศตามระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อน

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

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

ALL WATER SYSTEM สามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะคือ

4.2.1.2.2.1 นำความเย็นด้วยน้ำ และระบายความร้อนด้วยอากาศ

4.2.1.2.2.2 จ่ายความเย็นด้วยอากาศ และระบายความร้อนด้วยน้ำ

4.2.1.2.2.3 DIRECT REFRIGERANT SYSTEM นำความเย็นจากน้ำยาโดยตรง ส่วน

ใหญ่ใช้ในระบบปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น UNIT TYPE/PACKAGE TYPE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ระบบปรับอากาศมีความจำเป็นมากต่อการบริการ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้อาคาร โดยเฉพาะอาคารขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ระบบปรับอากาศมีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ จูในระดับความสบายของผู้ใช้อาคาร ทั้งยังช่วยป้องกันเสียงจากภายนอกและภายในอาคารได้ด้วย ขณะเดียวกันระบบหมุนเวียนอากาศก็จำเป็นในการช่วยให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้สะดวก

ในการเลือกใช้ระบบปรับอากาศและระบบหมุนเวียนอากาศภายในโครงการนั้น จะต้องตอบสนองของความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย และลักษณะความต้องการอื่นๆ พร้อมทั้งความเหมาะสมในการออกแบบมาเป็นเกณฑ์พิจารณา

4.2.1.3 ระบบปรับอากาศและการจ่ายความเย็น

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

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

การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมเย็นให้ได้ทั่วถึงทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

4.2.1.4 ลักษณะตัวจ่ายลม

ที่ใช้ในโครงการแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

4.2.1.4.1 การจ่ายลมจากเพดาน (CEILING DIFFUSER) ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นวงกลม, สีเหลี่ยมจัตุรัสและสีเหลี่ยมผืนผ้า

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (SPACE) เหนือเพดาน

4.2.1.4.2 การจ่ายลมจากผนัง (WALL DIFFUSER) การจ่ายลมในแนวผนัง หัวจ่ายเรียกว่า GRILL ลักษณะการจ่ายจากด้านในอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจากภายนอกจะเข้ามาได้น้อยๆ

ข้อดี สามารถทำให้น้ำหนักเพดานสูงได้ เพราะไม่มี DUCT CEILING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสีย การจ่ายความเย็นจาก SOLAR HEAT GAIN

สรุป ลักษณะการจ่ายลมเย็นภายในห้องพักแขก จะใช้แบบ WALL DIFFUSER หรือแบบ CEILING DIFFUSER อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างรวมกัน แล้วแต่ความเหมาะสมและการออกแบบ

4.2.1.5 ลักษณะของท่อจ่ายลม

โดยทั่วไปเป็นลักษณะของท่อสี่เหลี่ยม แต่ท่อจ่ายลมที่ดีควรมีลักษณะเป็นทรงกระบอกแต่ไม่เป็นที่นิยม เพราะมีราคาแพงและเปลืองช่องว่างเหนือเพดาน ลัดส่วนของท่อลมในด้านกว้างต่อด้านยาว จะเป็นอัตราส่วนประมาณ 1:6 ขึ้นไป

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

4.2.1.6 ระบบดูดอากาศกลับและระบบหมุนเวียนอากาศ

4.2.1.6.1 ส่วนห้องพัก ใช้ระบบจ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักระบบหมุนเวียนอากาศกระทำโดยการดูดอากาศภายในห้องเข้าสู่ FAN COIL UNIT โดยตรง

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

การหมุนเวียนของอากาศกระทำเพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ และนอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ช่วยให้ภายในห้องเกิดอากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ซึ่งระบบการหมุนเวียนของอากาศนี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ระบบ

ระบบที่ 1 เป็นระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ แต่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก เพราะมีท่อสำหรับต้องดูดอากาศกลับ

ระบบที่ 2 ต้องเตรียมพื้นที่เหนือเพดาน โดยใช้ช่องว่างเหนือเพดานทั้งหมด สำหรับการดูดอากาศกลับ ลักษณะอาคารต้องถูก SEAL ไม่ให้มีรอยรั่ว

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

ระบบที่ 3 ใช้ตัวอย่าง PAN ROOM เป็น GRILL ในตัว เป็นระบบที่มีราคาถูกแต่มีเสียงดัง และทำให้บริเวณที่ทำการเป่าแรงกว่าที่อื่นๆ

4.2.2 ระบบรักษาความปลอดภัยและอัคคีภัย

4.2.2.1 ระบบแจ้งเหตุ

4.2.2.1.1 ระบบท่อน้ำแรงดันและสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

4.2.2.2 ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WET PIPE เป็นระบบที่ท่อน้ำมีแรงดันตลอดเวลาเมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่มีแรงดันสูงจะพุ่งกระจายลงมา ติดตั้งในส่วนบริเวณหลักของโรงแรม BACK OF THE HOUSE เช่น ครัว ห้องซักรีด และส่วนอื่นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

4.2.2.3 ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซยาลอน 1301 ซึ่งมีคุณสมบัติ คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาถูกไฟไหม้ของระบบการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งใน 10 วินาที เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมากเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

4.2.2.4 เครื่องมือผจญเพลิง ดับเพลิง ที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่รวมกัน สายสูบและท่อน้ำ ระบบท่อน้ำแรงดัน รวมเป็น 1 หนึ่ง ทุกระยะ 20 เมตร

4.2.2.5 ระบบน้ำดับเพลิง ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้ใช้เพื่อการดับเพลิง นอกจากนี้ยังมีบิมน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้ไฟฟ้า และน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน

4.2.3 ระบบอุปกรณ์พิเศษ

4.2.3.1 ระบบการติดต่อสื่อสารภายในและภายนอกทางอิเล็กทรอนิกส์

4.2.3.1.1 ระบบโทรศัพท์ของโครงการ

ระบบโทรศัพท์ของโครงการเลือกใช้แบบ PABX (PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGE) เพราะเป็นระบบที่ติดต่อระหว่างภายนอกและภายใน หรือภายในกับภายนอก โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติหรือพนักงานต่อสาย ซึ่งสามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย ทำให้เหมาะกับธุรกิจโรงแรมมากกว่าระบบอื่นๆ ซึ่งแบ่งออกเป็นส่วนๆ คือ

- ส่วนที่พักแขก
- ส่วนบริหาร
- ส่วนบริการ

และอาจมีการเพิ่มโทรศัพท์สายตรงภายใน เพื่อความสะดวกในเหตุการณ์ฉุกเฉิน หรือการซ่อมบำรุงบริเวณดังนี้

- ลิฟต์
- ห้องเครื่องลิฟต์
- ห้องวิศวกรเครื่องกล
- ครีว ภัตตาคาร บาร์ ห้องเก็บของ
- ห้องควบคุมระบบวิทยุ และโทรศัพท์

ส่วนโทรศัพท์สาธารณะจะติดตั้งตามตำแหน่งต่างๆต่อไปนี้

- ห้องโถงใหญ่
- ส่วนพักผ่อนที่เป็นสาธารณะ
- ห้องพักผ่อนทำงาน

4.2.3.1.2 ระบบโทรศัพท์ (TELEX) และอุปกรณ์ติดต่ออื่นๆ

ระบบโทรพิมพ์เป็นอุปกรณ์การพิมพ์ซึ่งสามารถติดต่อได้โดยตรงจากผู้ส่งถึงผู้รับ เป็นอุปกรณ์การพิมพ์ซึ่งรวมทั้งภาคส่งและภาครับในหน่วยเดียวกัน ขนาดประมาณ 1000 มม.×700 มม. โทรศัพท์วงจรปิดเป็นอุปกรณ์ซึ่งติดตั้งเพื่อใช้ในระบบรักษาความปลอดภัย ในการนำไปใช้อาจมีขีดจำกัด ในเรื่องความสว่าง การใช้แสงและไม่สามารถทนต่อที่ที่มีอุณหภูมิสูงได้ การให้แสงสว่างจะต้องมีการป้องกัน เช่น แสงที่จะฉายถูกตัวกล้องโดยตรง

4.2.3.2 อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ

4.2.3.2.1 ระบบการประชาสัมพันธ์ และบริการเพลงตามสาย (BAGGROUND MUSIC & PAGING SYSTEM)

ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง เทป และลำโพง ซึ่งจะติดตั้งตามส่วนต่างๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรม และระบบนี้ยังมีวงจรของไมโครโฟนติดอยู่เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ในการทำงานของระบบประชาสัมพันธ์ แบ่งออกเป็น

- การทำงานโดยทั่วไป กระทำโดยการทำงานครอบคลุมส่วนของผู้เข้าพัก ส่วนของพนักงาน
- การทำงานเฉพาะเขต กระทำโดยการเจาะจงส่วนที่ต้องการจะให้มีการประชาสัมพันธ์ เช่น ห้องสัมมนา ห้องจัดเลี้ยง ห้องนิทรรศการ และอื่นๆ

ระบบ	ส่วนผู้พัก	ส่วนพนักงาน
ทั่วไป	ห้องโถง, LOBBY LOUGE, BAR, โถงลิฟต์, ภัตตาคาร	ห้องพักพนักงาน, ส่วนบริหาร, ส่วนทำงานอื่นๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้เท่านั้น เมื่อผู้เอาต์เห็นาเบใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เฉพาะส่วน	ห้องจัดเลี้ยง, ส่วนพักผ่อน, สระว่ายน้ำ, สปา, FITNESS	
-----------	--	--

ตารางที่ 4.2 แสดงความสัมพันธ์ของระบบประสาสัมพันธ์กับส่วนต่างๆ

ลำโพงอาจติดตั้งไว้ภายในตู้ลำโพง เสา หรือเพดาน ซึ่งสามารถทำให้กลมกลืนกับการตกแต่งได้

4.2.3.2.2 ระบบโทรทัศน์และวิทยุ

การรับและการแพร่ภาพขึ้นอยู่กับสภาพพื้นที่ การจัด และการติดตั้งอุปกรณ์ ซึ่งโดยทั่วไปจะประกอบด้วยระบบสายอากาศหลัก (TELEVISION SYSTEM) เครื่องขยายสัญญาณ และเครื่องกระจายสัญญาณไปตามเครื่องรับแต่ละเครื่อง โทรทัศน์วงจรเปิด และเชื่อมต่อเข้ากับเครื่องรับโดยใช้ระบบ VHF ระบบสายอากาศที่นำมาใช้ภายในโครงการ ใช้ระบบสายอากาศเดี่ยว เพราะที่ตั้งของโครงการในบริเวณใจกลางกรุงเทพมหานคร

4.2.3.2.3 ระบบส่งเอกสาร

เครื่องมือที่ใช้ติดตั้งเพื่อการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อระหว่างส่วนบริการ ส่วนทำงานต่างๆหรืออื่นๆ มีแนวโน้มที่จะใช้อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อย่างมาก เนื่องจากมีความรวดเร็ว และแน่นอนในการเชื่อมโยงของข้อมูล และการแจ้งข่าวสาร

4.2.3.2.4 ระบบคอมพิวเตอร์

เป็นการส่งข้อมูลของอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์อักษรและจอภาพ สามารถป้อนข้อมูลส่งไปยังแหล่งเก็บข้อมูลและเรียกข้อมูลที่บันทึกเอาไว้มาใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลด้วยวิธีนี้จะแน่นอนและรวดเร็วในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่นๆ

4.2.3.3 อุปกรณ์พิเศษที่ช่วยในการประหยัดพลังงาน (ENERGY SAVING DEVICE)

4.2.3.3.1 อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ

ติดตั้งเพื่อช่วยควบคุมการทำงานของเครื่องให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ อุณหภูมิ ความชื้นโดยรวม เครื่องปรับอากาศจะทำงานภายใต้การควบคุมของ MICROPROCESSOR โดยมี CAROLIC COMPUTER เป็นตัววัดปริมาณน้ำเย็นที่ใช้ภายในระบบและวัดความแตกต่าง อุณหภูมิของน้ำเย็นในระบบ และส่งผ่านไปที่ PARAMATRIX SEQUENCE CONTROLLER ซึ่งจะเป็นตัวกำหนด CHILLER ให้ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบ นอกจากนี้ภายในห้องพักแขกยังมีระบบสำหรับปรับอุณหภูมิของลมที่ออกจาก FAN COIL UNIT ให้เหมาะกับอุณหภูมิภายนอก เป็นการช่วยประหยัดพลังงานอีกส่วนหนึ่งด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.4 สระว่ายน้ำระบบโอโซน (HYDROPOOL)

สระว่ายน้ำในที่ร่ม และน้ำที่นำมาใช้ในการบำบัด ในส่วน SPA TREATMENT ของโครงการ เป็นสระว่ายน้ำที่นำระบบการเติมโอโซนมาใช้ในขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค แทนการใช้สารคลอรีน ซึ่งการระเหยของคลอรีนถ้าอยู่ในสภาพที่ปิดล้อม ก่อให้เกิดกลิ่นเหม็น และเกิดการระคายเคืองแก่ผู้ใช้บริการได้ ซึ่งโอโซน (OZONE) สามารถฆ่าเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถ OXIDISES สิ่งเจือปนที่ละลายอยู่ในน้ำได้ โดยไม่ก่อให้เกิดสารพิษ (OXIDISES คือ ปฏิกริยาทางเคมี ที่โอโซนแตกตัวเข้าทำปฏิกิริยากับสารอื่น โดยผลลัพธ์เป็นออกซิเจน) แต่อย่างไรก็ตาม OZONE ไม่สามารถเก็บกักไว้ได้นาน จึงมักจะผลิตขึ้นมาในปริมาณที่ต้องการและจำเป็นต้องมีการใช้เครื่องผลิตโอโซน โดยการเติม OZONE เข้าสู่สระว่ายน้ำหลังการกรอง

การใช้โอโซน ไม่ได้เป็นการงดใช้สารคลอรีนเสียทีเดียว แต่เป็นการลดปริมาณการใช้ลงจากความเข้มข้นประมาณ 2.5 ppm. เหลือเพียง 0.5-1.0 ppm. ซึ่งปริมาณสารคลอรีนที่ใช้เป็นการใช้เพื่อป้องกันการติดต่อกันของเชื้อโรคภายในสระ นอกจากนี้ การใช้ระบบโอโซนยังช่วยในการประหยัดพลังงาน จากการลดจำนวนเครื่องหมุนเวียนอากาศเนื่องมาจากการลดการใช้สารคลอรีนลงประมาณ 75-80%

พื้นที่สำหรับห้องเครื่อง (POOL FITRATION AND WATER TREATMENT) ของสระว่ายน้ำระบบโอโซน คือ ประมาณ 30% ของพื้นที่สระว่ายน้ำ และ 20% สำหรับสระว่ายน้ำที่ใช้สารคลอรีน

4.3 การให้แสงสว่างภายในโครงการ

1. การใช้แสงในการตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคารจะต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
- คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี เงาน และบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการตกแต่งภายใน เกือบจะเรียกว่าเป็นเครื่อง

มือกลไกในงานสถาปัตยกรรม (Tool of the Architect) แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่ความเจริญก้าวหน้าทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมาจนในปัจจุบันแทบทุกมุมของโลกใช้แสงประดิษฐ์และการใช้ไฟช่วยจัด Display อันเป็นประโยชน์ต่อยอดขาย เป็นต้น

2. การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง
3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลาย จุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือบริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หุ่นส่วนต่างๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่ดวงไฟมากๆ หรือรูปแบบที่ฉูดฉาดเกินไป
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่แต่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวางสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง

3. ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

1. ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากด้วยการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา แสงสว่างจะต้องมีความเข้มข้นสม่ำเสมอและเท่าๆกัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้เสมอกันควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมด (เพดาน) เป็นตารางสี่เหลี่ยมเรียกว่า จินตภาพตาราง
2. การแบ่งพื้นที่ยอมขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากันหรือเกือบเท่ากับ ความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงาน ความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไปตามความสูงของเพดาน
3. ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของวงห้องและการส่องสว่างโดยตรงหรือทางอ้อมสำหรับทางปฏิบัติ ระยะห่างดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงเพดาน

สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ดังนี้

3.1 ข้อพิจารณาสีแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

1. หลีกเลี่ยงการมองที่มาของแสงโดยตรง
2. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
3. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจกที่ไม่ได้อยู่กับที่ (เช่น หน้าต่างเมื่อปิด)
4. กำหนดให้มีส่วนที่ยังมีแสงสว่างและเงาพอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจน การ

ที่มีเงาสะท้อนของแสงจะทำให้มีปัญหาในการมอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. พิจารณาปริมาณของแสงสว่างที่เป็นแสง-สี

3.2 ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

1. CEILING MOUNTED FITTING คือ ชนิดติดตั้งเพดาน (ฝ้าเพดาน)
2. CEILING RECESSED UNITS คือ ชนิดฝังในเพดาน (ฝ้าเพดาน)
3. SUSPENDED FITTINGS คือ ชนิดแขวนหรือห้อยจากเพดาน
4. WALL BRACKETS คือ ชนิดติดผนังหรือเรียกว่า ไฟกึ่ง
5. PORTABLE FITTINGS คือ ชนิดเคลื่อนย้ายได้

3.3 การติดตั้งไฟจากเพดาน

1. ติดตั้งสปอตไลท์ ให้ส่องตรงจุดที่ต้องการเน้นหรือโชว์
2. ให้แสงจากโคมไฟผ่านวัสดุกรองแสงเสียก่อน เพื่อจะได้ไม่เกิดเงาเข้ม เพราะความถี่ของแสงไฟสูง
3. ช้อนไฟใต้เพดานหลายดวง จะทำให้ไม่เกิดเงาเข้ม และให้ความสว่างทั่วถึง
4. ให้แสงสะท้อนเพดานกระจายลงมา ช่วยลดความจ้าของแสงและทำให้ความสว่างให้ทั่วถึงด้วย
5. ในกรณีติดตั้งดวงไฟใต้เพดาน ควรจะมีแผงพลาสติก การออกแบบติดตั้งควรจะมีระวางแสงเข้าตา อาจทำโดยมีแผ่นไม้กัน

4. การใช้แสงไฟในส่วนต่างๆของโครงการ

4.1 LOBBY

เป็นส่วนบริการที่ต้อนรับผู้ให้บริการ (ทั้งผู้ที่มาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่นๆ) และเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนศึกษาหรือผู้ที่เพิ่งจะมาพักที่โรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรศัพท์ ห้องน้ำ ที่นั่งพักผ่อน อาจจะมีดนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักผ่อนถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการระดับไหน หรือเป็นโรงแรมระดับไหน และหรูหราทั้งด้านรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักผ่อน ธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอยและส่วนพักผ่อนที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหารายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่ง และเป็นส่วนนัดพบของแขกได้ทีหนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะต้องสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามืดเกินไปก็จะมีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือบกร่องไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักผ่อน ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวัน ถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

การให้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY

ง่ายพอสมควร เพราะใช้ได้กับดวงไฟ เกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดาน ให้ลำแสงลาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคน

2. ส่วนพักผ่อน

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะไฟผนัง เพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรจะกระจายแสงทั้งสองชั้นและลง กระจายออกกรองด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะระวังอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตาคน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น

3. บริเวณโทรศัพท์และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่ใช้โทรศัพท์ชอบความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้ว LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่า บริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรไว้ คือ การใช้ไฟหลายดวงแต่แต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่าให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกว่าดวงไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและรำคาญ ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือ ต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และ LOBBY จะขาดผู้ใช้บริการในที่สุด

4.2 COFFEE SHOP

เป็นส่วนให้บริการอาหารอย่างเป็นกันเอง ส่วนนี้เปิดให้บริการอาหารเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เน้นการให้บริการอาหารแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆ เป็นกันเอง ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วทั้งบริเวณ ไม่ควรเล่นแสงไฟเป็นจุดๆ ให้มากนัก หากเป็นไปได้ ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้ให้มากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศโดยรวมดู RELAX สบายๆ ขึ้นอีกด้วย การเลือกใช้หลอดไฟนั้น อาจเลือกใช้ทั้งหลอดไฟแบบมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดฟลูออโรสเซนต์ (FLUORESCENT) ไม่ว่าจะใช้ไฟแบบใดก็ตาม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ระวังการติดตั้งไฟที่จะสะท้อนเข้าตาผู้มารับประทานอาหาร

4.3 RESTAURANT

ภัตตาคารเป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ โดยภัตตาคารในโครงการให้บริการอาหารตั้งแต่เวลา 10.00 น. จนถึง 22.00 น. โดยจะให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมื้อค่ำค่อนข้างมาก ฉะนั้นการให้แสงสว่างในส่วนนี้จึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง การให้แสงไฟในส่วนนี้จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมี CONCEPT ในการออกแบบอย่างไร

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นตัวช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้ไฟในภัตตาคารนิยมหลอดไฟชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้ให้แสงสว่างที่ค่อนข้างนุ่มนวลสีแดง-เหลือง ซึ่งส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และให้ความรู้สึกหรูหรามากกว่าหลอดฟลูออโรสเซนต์ การให้แสงสว่างภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงสว่างเฉพาะโต๊ะอาหารให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงนั้น มีประโยชน์ในการให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นอย่างมาก จะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดในบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงามขึ้น

4.3 การใช้สีในการตกแต่งภายใน

สีต่างๆ มีอิทธิพลอย่างแรงกล้าต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับในด้านการตกแต่งภายในจำเป็นต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใดให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้ายตามไปกับหน้าที่ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆ ทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพดีขึ้นและในบางเวลาก็ช่วยแก้ความรู้สึกที่ร้อนอบอ้าว อาจแก้ด้วยสีที่ให้ความรู้สึกเย็นสบาย ทำให้คลายร้อนไปได้

อันที่จริงแล้วอิทธิพลของสีที่กระทบจิตใจของเรารู้สึกไม่เหมือนกันทุกคน ทั้งนี้เพราะในการตกแต่งภายใน ควรจะคำนึงถึงคุณลักษณะและความรู้สึกในเรื่องสีด้วย เช่น

- สีสามารถสร้างความรู้สึกที่เข้าใกล้หรือห่างออกไป คือ สีอุ่น ดูแล้วรู้สึกเข้าใกล้ตัวแต่สีเย็นดูแล้วออกห่างจากตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- สีบางสีอาจไม่น่าดูเมื่อใช้กับพื้นที่มากๆ แต่เสริมให้น่าดูแกสีอื่นๆ เมื่อใช้ในพื้นที่เล็กๆ เช่น สีลัมสดบนพื้นที่สีเขียวเข้ม
- เมื่อใช้สีเข้มจัดคู่กับสีอ่อนจัด จะดูเด่น มีชีวิตชีวาว่าการใช้สีที่มีความเข้มใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน
- ความเด่นของสี จะเกิดขึ้นเมื่อใช้สีต่างกันในเรื่องที่หรือปริมาณไม่เท่ากัน เพราะการใช้สีแต่ละสีในปริมาณเท่ากันหมด หรือเนื้อที่เท่าๆ กันทั้งหมด จะเกิดความน่าเบื่อหรือการตัดกันอย่างรุนแรง

1. จิตวิทยาการใช้สี สีมีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง เช่น

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุขภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เงียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึกลึกลับ มืด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
- สีแสด ให้ความรู้สึกตื่นเต้น ไร่ใจ สนุก อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ รบกวณ ไม่สบายใจแทรกอยู่
- สีเหลือง ให้ความรู้สึกเปรี้ยว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
- สีแดง ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสวย ความสุข ต้อร้อน ทำทาย กระตุ้น ความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน คุร้าย แรงกล้า
- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึกสุขภาพ ถอมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม คงสภาพ มีฐานันดรศักดิ์ มั่นคง
- สีเขียว ให้ความรู้สึกร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

4.4 สีขาววัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่ง

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารพักอาศัยตากอากาศและส่วนอื่นๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ได้ก็เกิดปัญหาจากอากาศบริเวณชายทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุต่างๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษา อันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่ใช้ในนั้นจะต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแบบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาด และน้ำทะเลไม่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้กันอยู่จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติ และจากการประดิษฐ์โดยทั่วไป ไม้ทุกชนิด เช่น ไม้สัก หวาย ไม้ไผ่ ไม้จำปา ฯลฯ หินก็มีพวก หินอ่อน หินกาบหรือหินทะเล ฯลฯ กระจากและอื่นๆ ซึ่งความจริงในส่วนของพื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง (นอกจากต้องการความหรูหราและสวยงาม) เพราะยากแก่การทำมาความสะอาด เพราะชายทะเลมักจะมีทรายติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักอยู่ตลอดเวลา ซึ่งการที่จะมาพักผ่อนเปลี่ยนบรรยากาศก็ต้องการความสบาย โดยไม่จำเป็นต้องระวังรักษา หรือใช้โดยยึดอัดไม่สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เผยแพร่ใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ที่เป็นสาธารณะโดยทั่วไปควรใช้หิน กระเบื้องดินเผา หรืออื่นๆ เพราะเหมาะสมกับอากาศ ชายทะเลและดูแลรักษาง่ายทำความสะอาดง่ายและคงทนถาวร

1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุด นับว่าเหมาะสมที่จะกรุ ด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อฟ้าอากาศหรือใช้กันผนัง และพื้นที่ใช้งานสมบุกสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เพราะหินทนต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่าย และหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่า หฐุหรา วัสดุประเภทหิน แยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

■ หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะใช้หินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่นๆ มีสีให้เลือกหลายสี เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนักปานกลาง ทนต่อการขีดสี ไม่เก็บเสียง หฐุหรา และมีผิวหน้าที่ดูสวยงาม ถ้าถูกน้ำมันอาจต่างเป็นดวง มีทั้งแบบด้านและมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต้องการความหฐุหรา วิธีปู ปูปนทราย $\frac{1}{3}$ หน $\frac{1}{2}$ ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น $\frac{3}{4}$ และ 1 นิ้ว

■ หินกาบ

หินกาบ คือ หินซ้อนกันเป็นชั้นๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้ม แดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่ธรรมดา การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่มขณะปูตลอดเวลา ใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม เมื่อปูต้องคอยจับแผนหิน ไปด้วย เพื่อ ไม่ให้น้ำปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จ ใช้ฟองน้ำทำความสะอาด และลงแว็กซ์

■ หินแกรนิต

ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินแข็งที่สุด เนื้อแน่นและทนทานเมื่อขัดให้ขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาความสะอาดได้ง่าย

■ หินชนวน

หินชนวนมีสีต่างๆ ให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และสีน้ำตาล มีราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

■ หินหล่อ

ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ คุณีคุณค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความคงทน
และบำรุงรักษาง่ายเท่ากับหินแท้

2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหิน
ทนทานดีในฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้
เลือกได้มากกว่า

▪ อิฐ

สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง
หรือสีเทา ขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

▪ กระเบื้อง

เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ให้ในทุกห้องตามที่ต้องการ และเหมาะสมกับ
สภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลาย
ขนาดหลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ

3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ เพราะหาได้ง่าย ทนต่อ
สภาพดินฟ้าอากาศ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม่มีหลายชนิด เช่น

▪ ไม้ขัดสัก

เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งและไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมี
สีและลวดลายสวยงามเหมาะสมแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความ
สวยงามและคงทน การนำมาใช้ควรขัดผิวให้เรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อย
ก็จะสวยงาม

▪ ไม้ขัดยาง

คือ ไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอ
หรือหัก ใช้กรุเครื่องเรือน จะดูแลรกรากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก

▪ ไม้ขัดมะปิ่น

เป็นไม้ขัดที่มีคุณภาพและราคาปานกลาง มีเนื้ออ่อนและทำผิวได้ดีได้โดยไม่ต้องย้อมสี

▪ ไม้ขัดลมหิน

เป็นไม้ตัดที่มีลักษณะคล้ายไม้ัดสัก แต่มีสวดลายแปลกกว่า คือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยเหมือนลายของไม้สัก แต่ผลิตน้อยจึงหายาก ราคาไม่แน่นอน มีความคงทนมาก อาจใช้ปนกับไม้สักได้

- ไม้สนหรือจำจา

เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม้นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมากนัก แต่มีใช้ประกอบหรือตกแต่งบางส่วนของเครื่องเรือนให้ดูสวยงามมากขึ้น ปัจจุบันมีการนำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัว ด้วยมีความสวยงาม แต่ไม่ค่อยแข็งแรง จึงใช้กับเครื่องเรือนที่มีขนาดเล็กๆ ไม่รับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประกอบบนโครงสร้างไม้เนื้อแข็งแทน ก็จะได้ผลดีเพราะมีความสวยงาม และราคาค่อนข้างถูก

- ไม้จำปา

เป็นเนื้อไม้สีอ่อน ใช้กับงานประณีต ไม้นิยมย้อมสี

- ไม้ประสานสัก

เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาติดต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม่ทนทานเท่าไม้สัก แต่ราคาถูกนอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูปแล้วใช้เครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียมกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า "ยิปซัมบอร์ด" แต่ต้องมีวัสดุกรุทับผิวหน้า

4. วัสดุจำพวกหวายและไม้สัก

- หวาย

เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นถิ่น ไม่ทำปฏิกิริยากับไอเค็มจากน้ำทะเลเหมือนโลหะ รวมทั้งราคาถูก สวยงาม น้ำหนักเบา เกลื่อนย้ายได้สะดวก นอกจากนี้ในปัจจุบันเครื่องเรือนที่ทำด้วยหวาย มีผลิดออกมามากมายหลายแบบ สามารถย้อมด้วยสีฝุ่นหรือทำสีพ่นได้ อย่างไรก็ตามก็ยังคงนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน

ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดของมอดและเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย ซึ่งหวายมีคุณสมบัติคล้ายไม้ คือ เนื้อหวายจะมีสารพวกแป้งและเซลลูโลส แต่สามารถป้องกันได้ด้วยการใช้สารเคมีที่เป็นยารักษาเนื้อไม้

2. หวายไม่แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจขาดง่าย ทำความสะอาดยาก มีขอกมุ่มให้ฝุ่นเกาะมาก แต่สามารถเลี่ยงได้ด้วยการทำเฟอร์นิเจอร์ด้วยหวายเส้นใหญ่

3. จะเก่าและผุเร็วหลังจาก 18 เดือน หรือ 2 ปีไปแล้ว หากขาดการดูแลรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ตัดไฟได้ง่าย

การนำไปใช้ในลักษณะอื่น

การเลือกใช้เครื่องเรือนหวายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูป หรือสั่งทำตามแบบที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หวาย เพื่อนำไปประกอบกับเครื่องเรือนได้ เช่น ซื่อหวายสานลายดอกทิวลิป ซึ่งมีสานเป็นแผ่นขายเป็นตารางฟุต เพื่อนำไปกรุเป็นพื้นและพนักเก้าอี้ กรูที่หัวเตียง ซึ่งหัวเตียงนี้นำไปประกอบกับหัวเตียงชนิดอื่นที่ไม่ใช่หวายได้ เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หวายนั้น มีทั้งที่มีได้เป็นนุ่น และเป็นฟองน้ำ ผ้าหุ้มเบาะมักใช้ผ้าฝ้ายเพราะมีเนื้อหยาบ ซึ่งดูเหมาะสมกับลักษณะของหวาย จะมีอยู่บ้างเหมือนกันที่เลือกใช้วัสดุที่ตรงกันข้ามกับลักษณะของหวาย เพื่อให้เกิดความรู้สึกใหม่ๆ เช่น ใช้ผ้าแพรที่ดูเป็นมันหรือผ้าไหม เป็นต้น

การใช้วัสดุอื่นผสม

การใช้หวายผสมกับวัสดุอื่นๆ มีมานานแล้ว ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของการผสมผสานดังกล่าวมากขึ้นเรื่อยๆ เช่น นำหวายมาผสมผสานกับกระจก ทำเป็นที่บังตา ใช้หวายผสมกับโครงสร้างแทนแลสเป็นเก้าอี้หนัง ใช้หวายตกแต่งเก้าอี้หนัง เป็นต้น

■ ไม้ไผ่

ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงเกินไป แต่มีความเหนียวทน คือ ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงรูปร่างอย่างไรก็ยังมีคุณค่าในตัวเองที่เห็นเป็นอยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่ และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไม้จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วอดนึกถึงธรรมชาติไม่ได้ และให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นเสมือนว่าได้นั่งอยู่ท่ามกลางบรรยากาศของธรรมชาติ

ไม้ไผ่ที่นำมาตกแต่งนั้น จะต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่ในน้ำ ต้ม ย่าง และอบก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างกันออกไป ไม้ไผ่นี้เหมาะสมเป็นอย่างมากสำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ โคมไฟ กั้นผนัง แต่งเพดาน และอื่นๆ นับเป็นการเหมาะสมเป็นอย่างมากที่จะใช้กับสภาพที่เป็นชายทะเล เพราะปลอดภัยจากปัญหาจากไอน้ำเค็มที่จะทำให้โลหะเกิดสนิมเร็วขึ้นกว่าปกติ แต่ที่สำคัญในยุคเศรษฐกิจที่จำเป็นในปัจจุบันจะเป็นวัสดุที่มีราคาถูกกว่าวัสดุอื่นๆ และจากการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่างๆ มาแล้วทำให้ไม้ไผ่ที่จะนำมาใช้ มีความคงทนถาวรและปลอดภัยจากการกัดเจาะของมอด

คุณสมบัติและรูปลักษณะต่างๆ ของไม้ไผ่

ไม้ไผ่มีลักษณะส่วนรวมเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่างๆ และข้างในกลวงเป็นช่วงขนาดกลมก็มีขนาดแตกต่างกัน แล้วแต่อายุและพันธุ์ของไม้ไผ่ โดยเนื้อแท้ ไม้ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรงสามารถรับแรงประเภทต่างๆ ได้ดี ด้วยเหตุนี้เราสามารถนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ได้ทั้ง 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภท คือ ใช้เป็นโครงสร้าง กับใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งเราอาจใช้ด้วยกัน ใช้เป็นทั้งโครงสร้างและวัสดุตกแต่งไปด้วยตัว

ในการนำไม้ไผ่มาตกแต่งนั้นสามารถทำได้ทุกจุด และสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภท อาจยกตัวอย่างส่วนที่นำไม้ไผ่มาตกแต่งพอสังเขปได้ดังนี้

- ทำเครื่องเรือน
- ตกแต่งผนัง เพดาน พื้น
- ทำของประดับ เช่น โคมไฟ ฯลฯ

ไม้ไผ่มีหลายขนาดและหลายชนิด ตลอดจนมีความยาวแตกต่างกัน เช่น ปล้องใหญ่ ใช้ทำโครงสร้างเครื่องเรือนหรือโครงสร้างผนังเบา ปล้องเล็กใช้ตกแต่งประกอบโครงสร้าง ส่วนปล้องเล็กมากอาจผ่าเป็นไม้ซีกใช้กรุผนัง หรือฉาก เป็นต้น

การใช้ไม้ไผ่ตกแต่งผนังและเพดาน

จะใช้วิธีการที่คล้ายคลึงกัน หากมีผนังเดิมอยู่แล้วก็อาจใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกแล้วกรุเป็นแนวทับผนังเดิมลงไปอาจกรุตามแนวตั้งหรือแนวนอน หรือไม้ก็สลับทั้งแนวตั้งและแนวนอน รวมทั้งบางช่วงอาจจะเว้นช่องบ้างก็ได้

สามารถนำไม้ไผ่มาใช้แทนคิ้วได้ โดยอาจใช้เป็นคิ้วบัวเพดาน นอกจากนี้อาจใช้ไม้ไผ่ทำแนวผนังปิดรอยต่อระหว่างวัสดุต่างชนิดกันก็ได้

การใช้ไม้ไผ่ปูพื้น

ปัจจุบันมีปาเก้ไม้ไผ่ ซึ่งมีความทนทานและมีพื้นที่สวยงาม นำมาปูเฉพาะช่วงหรือปูตลอดแนวพื้นให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติดีกว่าปูปาเก้หรือปูพรม

การใช้ไม้ไผ่ทำบังตา

การนำไม้ไผ่มาใช้ในการตกแต่ง ที่นิยมมากอีกวิธีหนึ่ง คือ การทำบังตานั่นเอง เพราะลักษณะเป็นปล้องกลมของไม้ไผ่ เมื่อมาจักสานกันเข้าเป็นผืนก็ทำให้สวยงาม การสานตัวกันให้เป็นแผงนี้ ทำให้เกิดลวดลายขึ้น เราสามารถออกแบบลวดลายของบังตาไม้ไผ่นี้ได้หลายแบบ อาจสานกันเป็นตารางหรือรูปสี่เหลี่ยมขนมเปียกปูน หรือลายแบบอื่นได้อีกมาก หรือจนกระทั่งเป็นลายอิสระไม่มีรูปทรงที่แน่นอน

การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือน

ไม้ไผ่สามารถใช้ทำเครื่องเรือนได้ทุกชนิดตั้งแต่ ตู้ เตียง ไปจนถึงเก้าอี้ต่างๆ ซึ่งหากเราตกแต่งผนังด้วยไม้ไผ่แล้ว หากใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ไผ่ด้วยแล้วก็จะดูเข้ากันได้ทีเดียว

การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องประดับตกแต่ง

เศษไม้ไผ่เหลือใช้เล็กๆน้อยๆ สามารถนำมาใช้ทำเครื่องประดับตกแต่งได้หลายชนิด เช่น ทำกรอบรูปทำโคมไฟ ทำกลองต้นไม้ ฯลฯ ซึ่งเครื่องประดับบางชนิดก็เป็นของใช้ไปในตัวอีกด้วย

5. กระจก

กระจกเป็นวัสดุที่มีความสำคัญต่อการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเองสามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระจกเงาก็มีความสำคัญในการเพิ่มความโปร่ง โล่ง และมีคุณค่า หรรษา ให้กับสถานที่

กระจกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระจกดูดความร้อน กระจก 2 ชั้น ช่วยกระจายแสง และกรองความร้อน กระจกบานเกล็ด รับลมได้ กระจกมีข้อดีคือสามารถกันน้ำ ลม ฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนได้ แต่มีข้อเสียคือมีขนาดใหญ่ไม่มาก (ถ้าต้องการขนาดใหญ่พิเศษ ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ และมีราคาสูงมาก) ยากต่อการขนส่ง ผิวหน้ามักจะเป็นรอยขีดข่วน และฝุ่นเกาะได้ง่าย

6. ผ้าม่าน

ผ้าม่านเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และกระจก บางครั้งอาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกันอื่นๆได้ ผ้าที่นำมาใช้ทำผ้าม่านมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น

- ผ้าไหม เป็นผ้าที่มีคุณค่ามาก ให้ความรู้สึกเป็นทางการ สง่างาม เป็นระเบียบ
- ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหรรษา พุ่มเฟียก ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกเบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกนุ่มนวล โรแมนติก
- ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่งแสง

ประโยชน์ของผ้าม่านมีหลายอย่าง คือ ช่วยกรองแสงให้ลดความจ้าลง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่งและบังสายตาได้เป็นอย่างดี

บทที่ 5

สรุปแนวทางการออกแบบ

5.1 แนวความคิดในการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน " ลันตัส รีสอร์ท แอนด์ สปา " ได้นำเอาลักษณะเฉพาะตัวของกลุ่มคน ชาวเล ที่อาศัยอยู่บนเกาะลันตา ที่ชื่อว่า " ชูลัคลาไว้ย " มาใช้ในส่วนของการออกแบบ

ไม่ว่าจะด้วยเรื่องของวัฒนธรรมประเพณี การดำเนินชีวิต สิ่งก่อสร้าง หรือธรรมชาติ บริเวณใกล้เคียง

ซึ่งจะถูกนำมาใช้ในรูปแบบของ PURE FORM หรือรูปทรงที่พบเห็นจริงๆ ตลอดจนการใช้วัสดุธรรมชาติ และการปรับใช้ให้เกิดความสะดวกสบาย หรือดูปราณีตมากยิ่งขึ้น



ลันตัส ในภาษาชาว

แปลว่าหลายอย่างปลา

อันเป็นที่มาของชื่อ เกาะลันตา

และลักษณะที่สื่อถึงความเป็นท้องถิ่นของชาวเล

หรือวิถีชีวิตในรูปแบบของคน ,เรือ และทะเล

รูปที่ 5.1 วิถีชีวิตของชาวเลบนเกาะลันตา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2 สรุปผลการออกแบบในส่วนต่างๆ ของโครงการ

LAY OUT



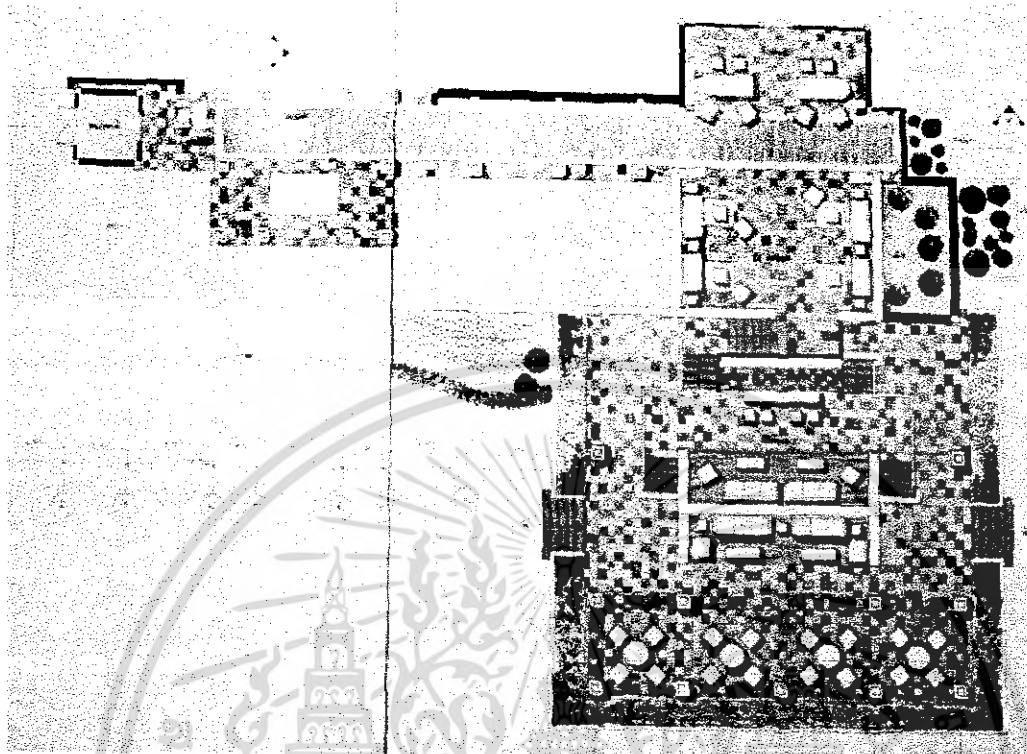
รูปที่ 5.2 LAY OUT



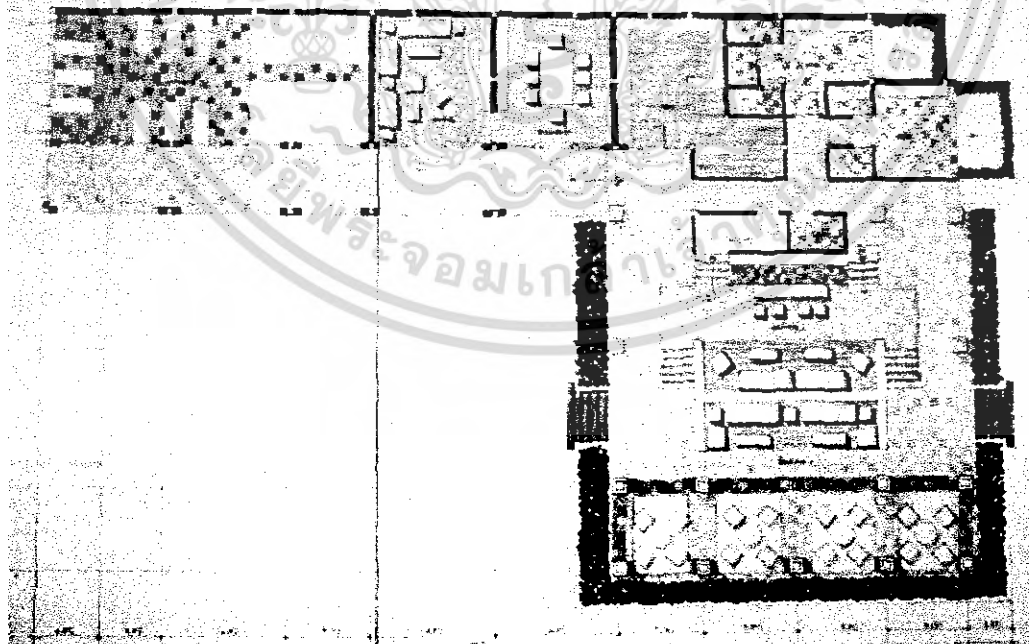
รูปที่ 5.3 MODEL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.2 อาคาร LOBBY

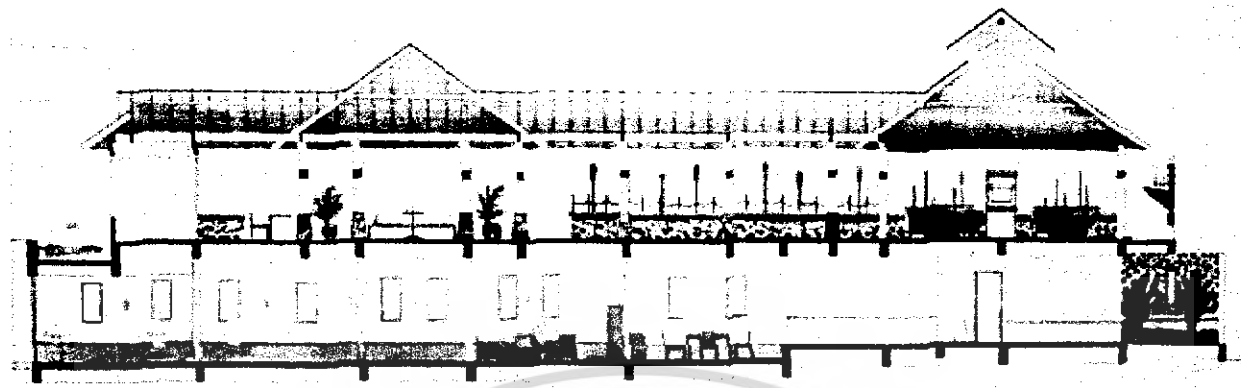


รูปที่ 5.4 แปลนชั้นบน ของอาคาร LOBBY

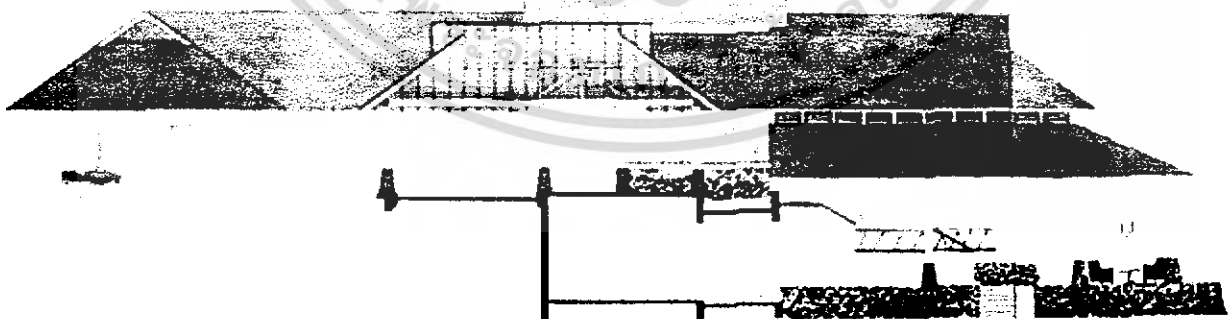


รูปที่ 5.5 แปลนชั้นล่าง ของอาคาร LOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

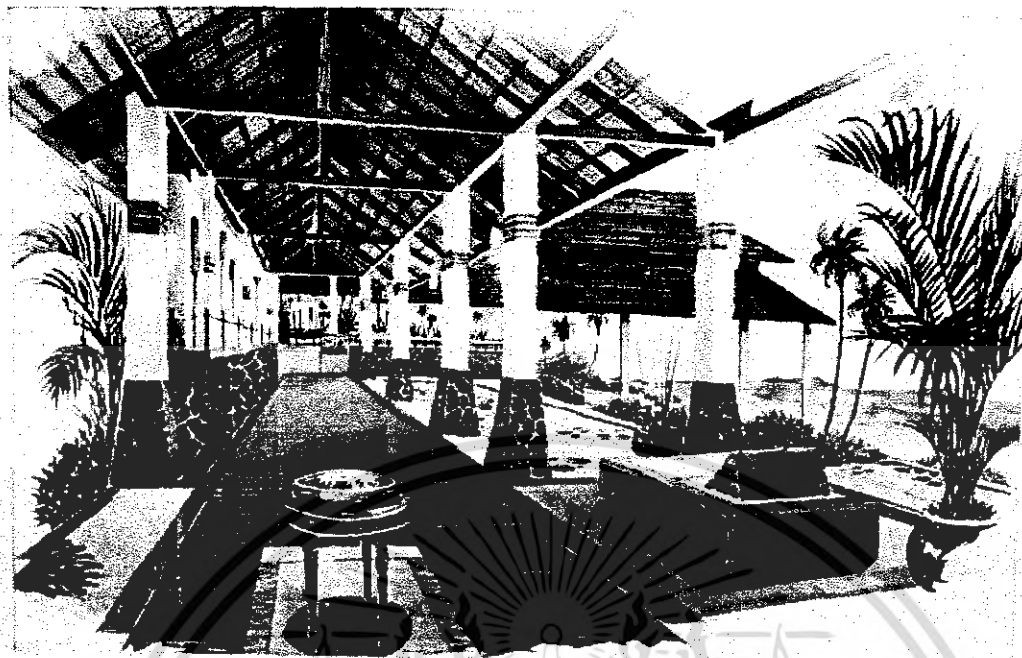


รูปที่ 5.6 รูปตัดด้านหน้าของอาคาร LOBBY



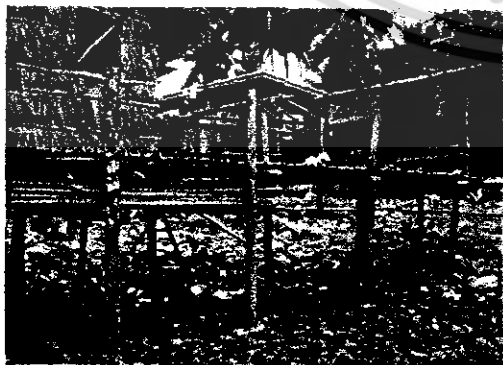
รูปที่ 5.7 รูปตัดด้านข้างของอาคาร LOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.8 PERSPECTIVE MAIN ENTRANCE

เนื่องจาก CONCEPT ในตัวอาคาร LOBBY เป็นเหมือนหมู่บ้านชาวเล จึงออกแบบให้ส่วน MAIN ENTRANCE เป็นเหมือนกับ ทางเชื่อมไปสู่หมู่บ้านชาวเล ซึ่งจะมีการตกแต่งฐานเสาให้เหมือนกับหินที่ใช้ดักปลาหมึก และสร้างผนังด้านข้างล้อไปกับทิวเขา โดยมีการ SET ผนังให้มีลักษณะเหลี่ยมกันกับเสา ทำให้เกิดความลึกตื้นที่ต่างกันเป็นจังหวะซ้ำๆ มีเชือกมัดเสาในตำแหน่งที่เป็น DIRECTION นำไปสู่ เรือปาจ๊ากที่เป็นฉากไกลๆ โดยวางของตกแต่งเกี่ยวกับใบพายไว้บนผนัง เพื่อเป็นเหมือนเรื่องราวที่นำไปสู่ตัวเรือปาจ๊าก

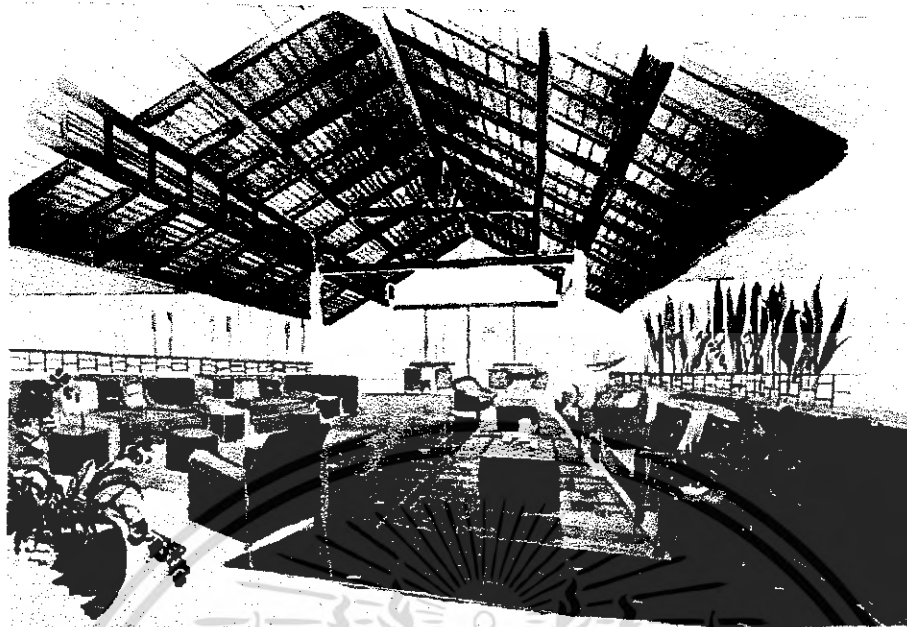


รูปที่ 5.9 สะพานเชื่อมทางไปสู่ตัวบ้าน



รูปที่ 5.10 หินดักปลาหมึก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.11 PERSPECTIVE LOBBY

ในส่วนของ LOBBY เป็นส่วนแรกที่แขกที่มาพักจะเข้ามาติดต่อสอบถามก่อน เหมือนเป็นที่รวมตัว จึงเชื่อมเรื่องราวของแขกที่มาพักเปรียบเสมือนชาวเลที่ท่องเที่ยวไปตามที่ต่างๆ และเขาจะมารวมตัวกันได้ก็ต่อเมื่อถึงประเพณีวันลอยเรือ

LOBBY จึงเหมือนกับเป็นลานของหมู่บ้าน ที่ชาวเลจะมาช่วยกันสร้างเรือ "ปาจ๊าก" เพื่อจะนำไปลอยในพิธีวันลอยเรือ

จึงออกแบบให้บรรยากาศ ไม่เป็นทางการมากนัก มีเฟอร์นิเจอร์ที่มีรูปทรงดัดแปลงมาจากสิ่งที่พบเห็นภายในลานหมู่บ้าน ส่วน FRON DESK ให้เป็นเหมือนกับเรือปาจ๊ากและมีเส้นสายที่ได้มาจากเรือปาจ๊ากเป็น BACK GROUND

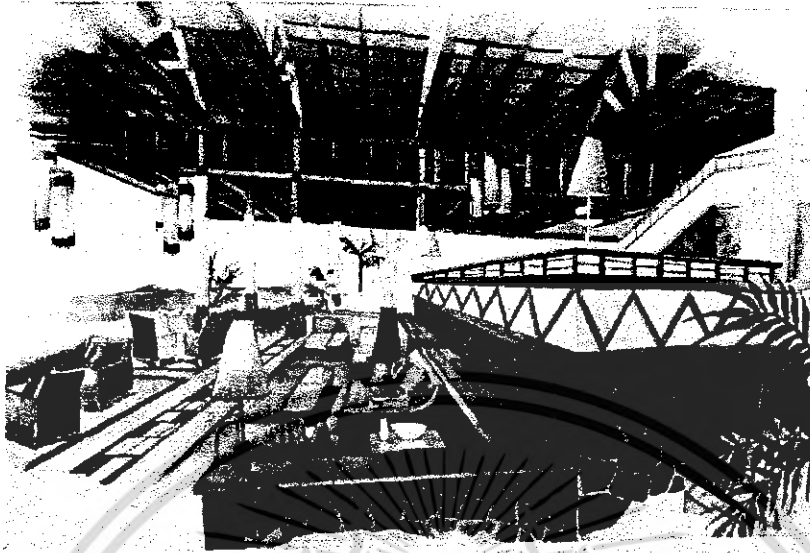


รูปที่ 5.12 คนในหมู่บ้านช่วยกันสร้างเรือ



รูปที่ 5.13 ลานหมู่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.14 PERSPECTIVE LOBBY LOUNGE

LOBBY LOUNGE เป็นส่วนที่เชื่อมกับ LOBBY จึงออกแบบให้มีบรรยากาศใกล้เคียงกัน แต่มีการเพิ่มรายละเอียดบางส่วน เช่น พื้น หรือการตกแต่งบางช่วงที่ให้เหมือนเป็นพื้นที่ที่มีการเคลื่อนไหวมากกว่าเดิม เพราะเป็นพื้นที่ที่เชื่อมกับส่วนกิจกรรมต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ห้องประชุม ร้านอาหาร หรือ ห้องออกกำลังกาย



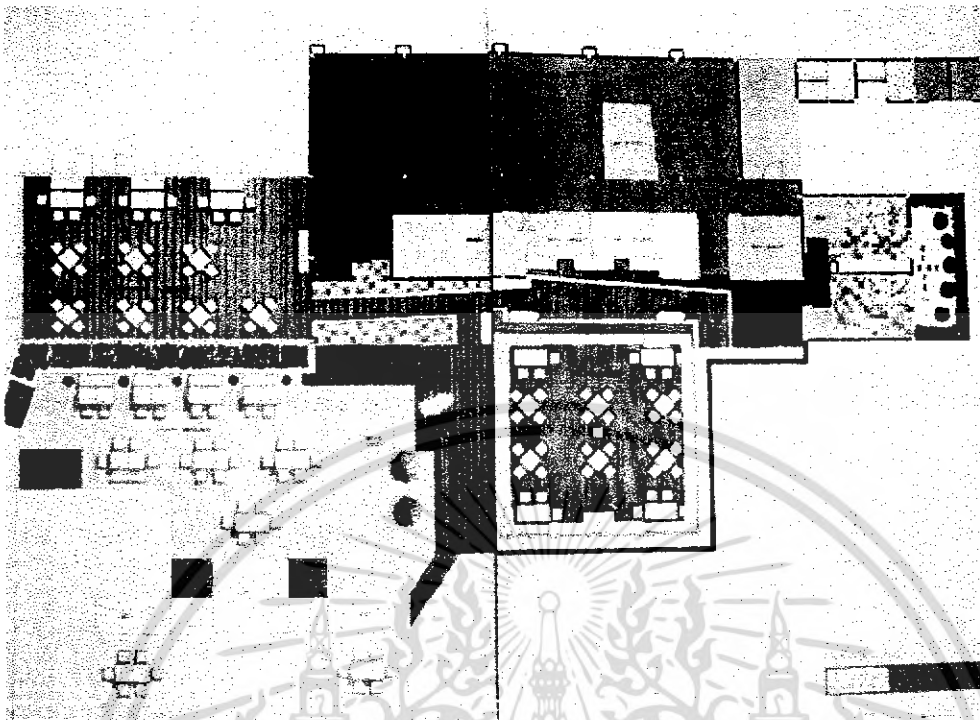
รูปที่ 5.15 เวกที่ภายในงานลอยเรือ



รูปที่ 5.16 ขบวนแห่ไปตามที่ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.3 RESTAURANT

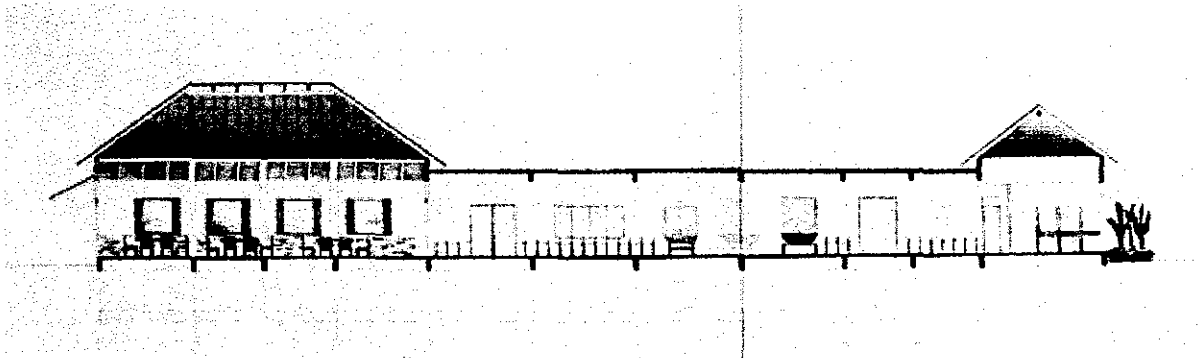


รูปที่ 5.17 แพลนส่วน RESTAURANT

RESTAURANT ประกอบด้วยพื้นที่ 4 ส่วน คือ AIR CONDITION RESTAURANT
OPEN RESTAURANT, OUT DOOR RESTAURANT และส่วน ครั้ว

การออกแบบจึงต้องการให้พื้นที่ทั้ง 4 ส่วนเป็นเรื่องราวเดียวกัน คือเหมือนกับการทาน
อาหารริมทะเล มีส่วน AIR CONDITION RESTAURANT เป็นประเภทคารู (สัญลักษณ์เกาะลัน
ตาอย่างหนึ่ง) OPEN RESTAURANT เป็นพื้นที่ซื้อขายแลกเปลี่ยนสินค้าทะเล เชื่อมต่อกับครั้วที่
เหมือนอยู่ในทะเล มีพ่อครั้วเป็นเหมือนชาวประมงที่นำอาหารมาส่ง และส่วน OUT DOOR
RESTAURANT เป็นบรรยากาศริมทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

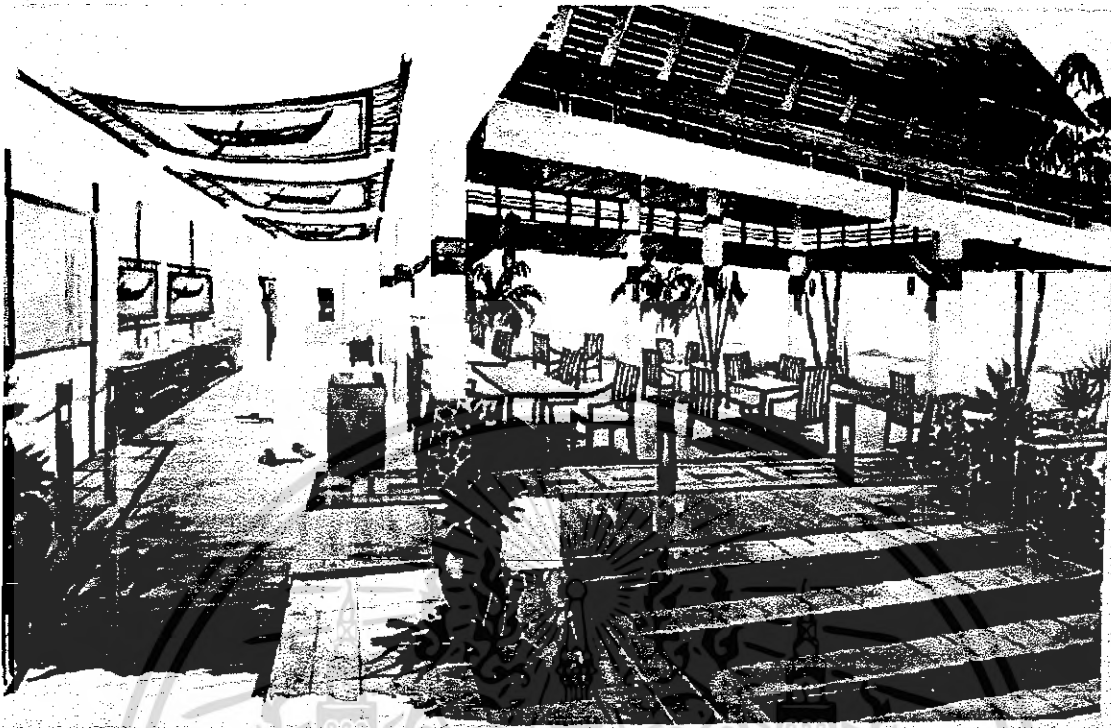


รูปที่ 5.18 รูปตัดด้านหน้าของอาคาร RESTAURANT



รูปที่ 5.19 รูปตัดด้านข้างของอาคาร RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.20 PERSPECTIVE RESTAURANT



รูปที่ 5.21 ท่าเรือบ้านยาว

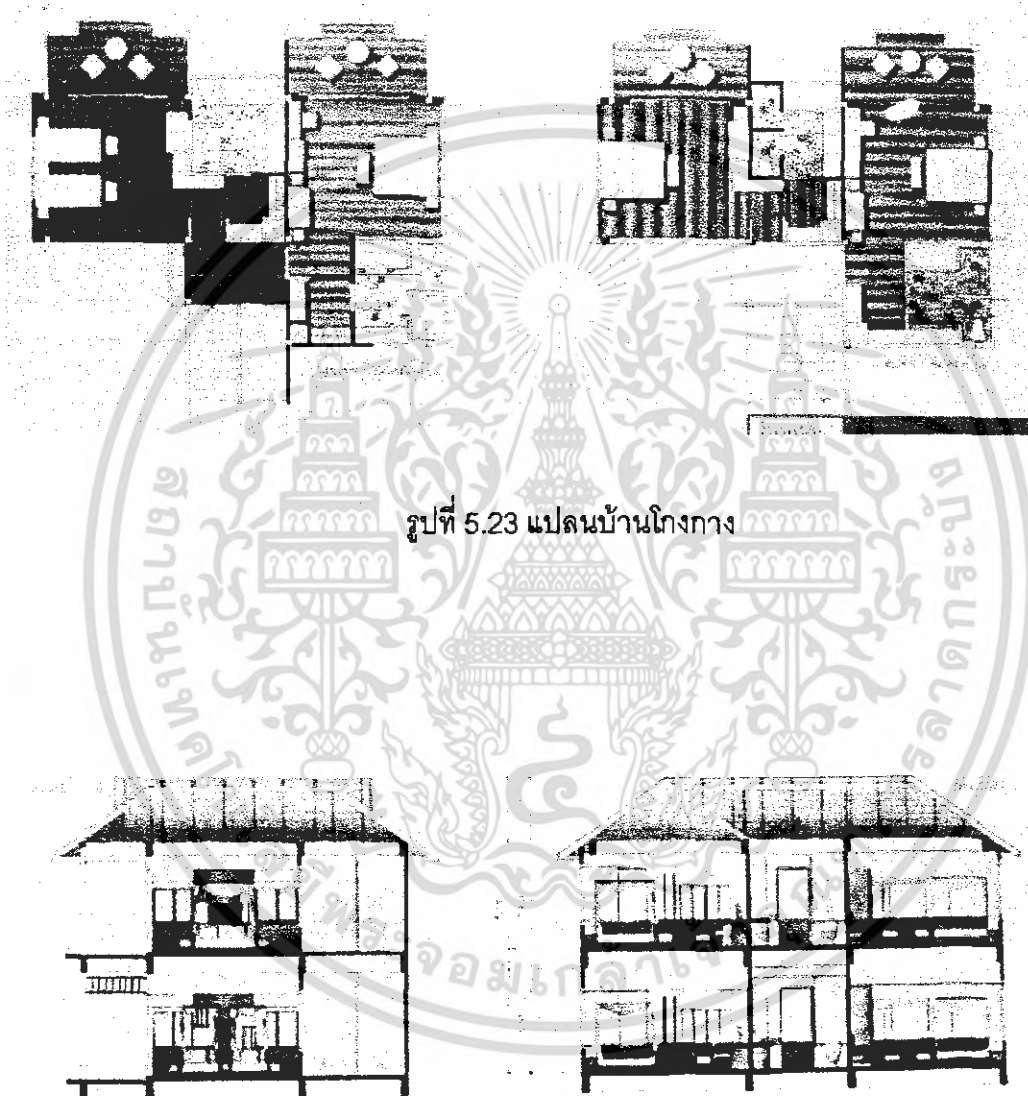


รูปที่ 5.22 เรือหัวโทง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.2.4 GUEST ROOM

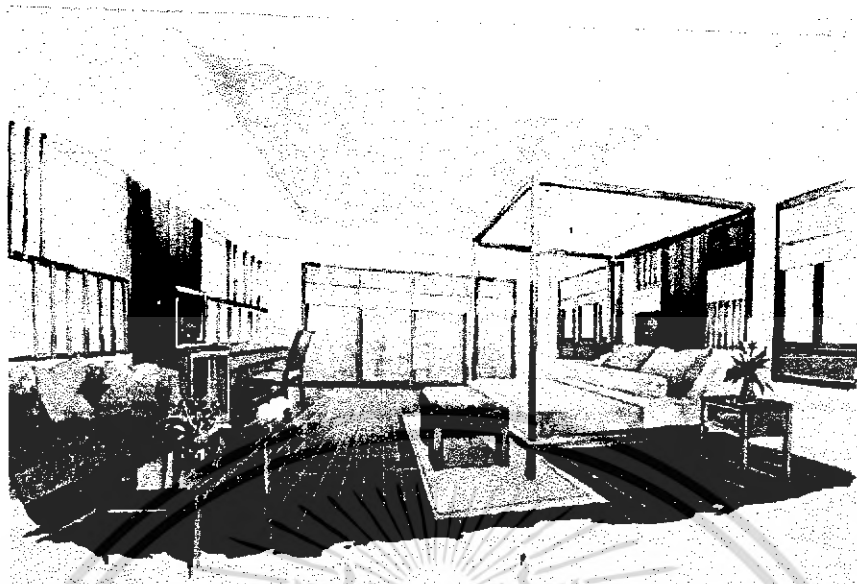
GUEST ROOM TYPE A



รูปที่ 5.23 แปลนบ้านโกงกาง

รูปที่ 5.24 รูปตัดบ้านโกงกาง

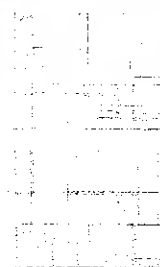
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.25 PERSPECTIVE บ้านโถงทาง



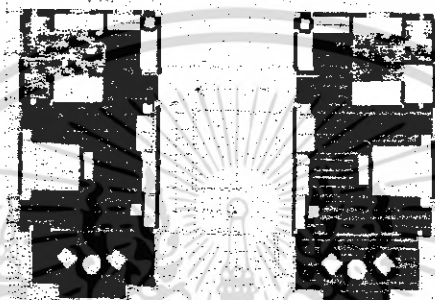
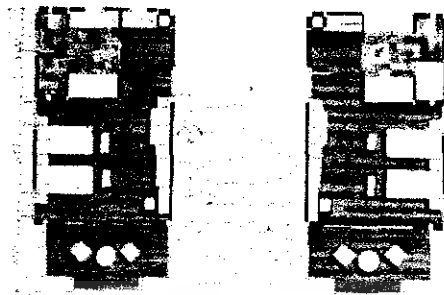
รูปที่ 5.26 ป่าโถงทางใกล้ๆกับชุมชน



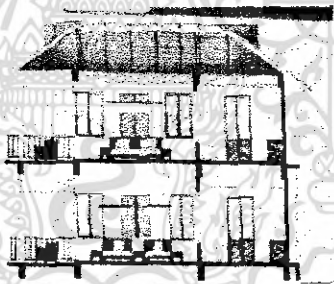
รูปที่ 5.27 การปรับเปลี่ยนลักษณะของเส้นจากตัวบ้านเดิมมาสู่ผนัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GUEST ROOM TYPE B



รูปที่ 5.28 แปลนบ้านพราว



รูปที่ 5.29 รูปตัดบ้านพราว

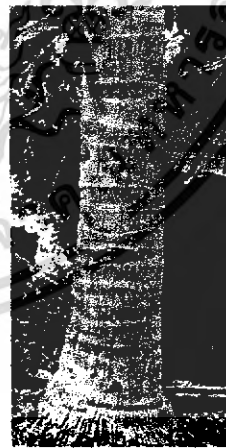
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.30 PERSPECTIVE บ้านพริ้ว



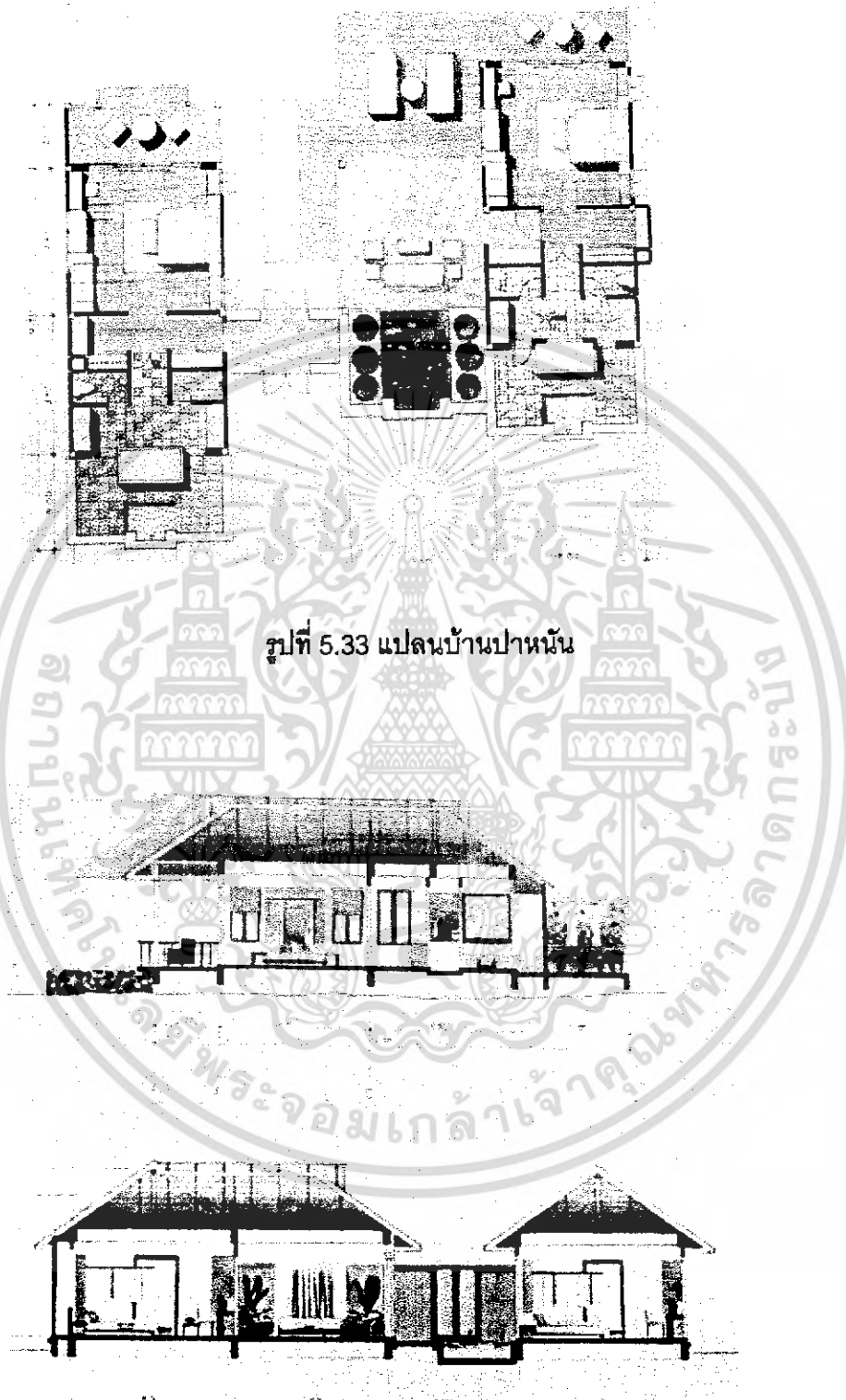
รูปที่ 5.31 ไม้ต้นมะพร้าว



รูปที่ 5.32 ลำต้นมะพร้าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

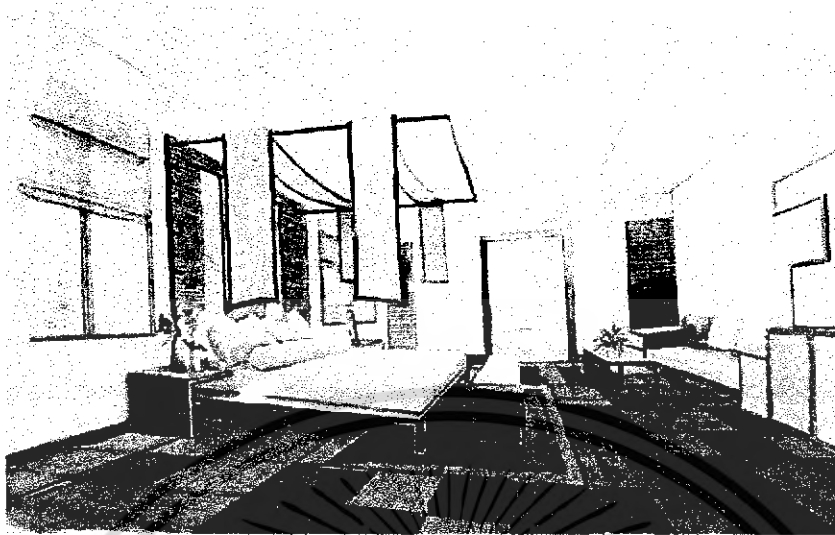
GUEST ROOM TYPE C



รูปที่ 5.33 แปลนบ้านปาทัน

รูปที่ 5.34 รูปตัดบ้านปาทัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.35 PERSPECTIVE บ้านปาทัน



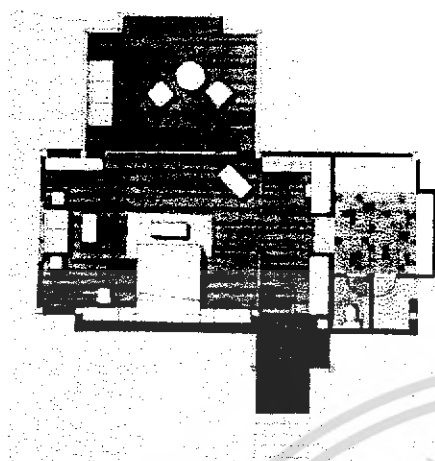
รูปที่ 5.36 เตยปาทัน

GUEST ROOM TYPE D

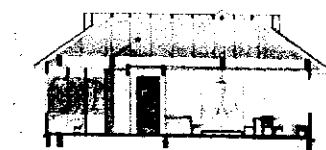
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.37 บ้านที่มีผนังสาน



รูปที่ 5.38 แพลนบ้านลิวัด



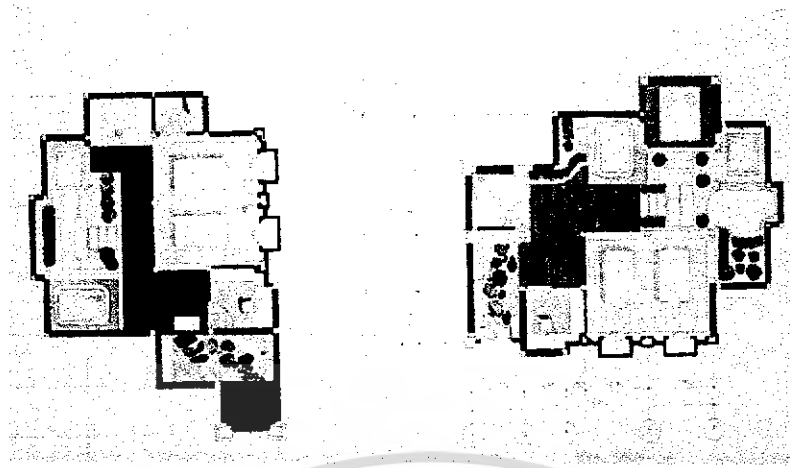
รูปที่ 5.39 รูปตัดบ้านลิวัด



รูปที่ 5.40 PERSPECTIVE บ้านลิวัด

5.2.5 SPA & MASSAGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.41 แพลน STANDARD และ VIP SPA



รูปที่ 5.42 PERSPECTIVE STANDARD SPA

รูปที่ 5.43 PERSPECTIVE VIP SPA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.44 แปลนจากุสซี่



รูปที่ 5.45 PERSPECTIVE JACUZZI

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

ASIAN RESORTS BY TAN HOCK BENG

HUMAN DIMENSION & INTERIOR SPACE

ARCHITECT DATA

PLANS FOR LANDSCAPE ARCHITECTURE IN THAILAND

เขียนแบบก่อสร้าง โดย รัตนา พงษ์ธา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้