

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าเจ้าพระยา

โรงแรมระดับสี่เศษริมแม่น้ำเจ้าพระยา 500 ห้อง

CHAOPHRAYA RIVERSIDE DELUXE HOTEL 500 ROOMS



นายวีรพล พันธเสน

84-455  
2532-2533

ที่ ar

เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน **86729**  
วัน,เดือน,ปี **14 ส.ค. 2552**

b. **10646292**  
i.....

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ภาควิชาสถาปัตยกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2532 - 33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

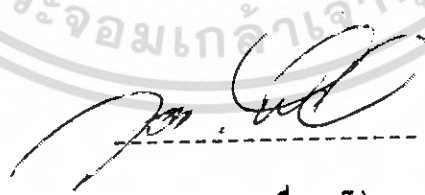
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า ออมนาคม  
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

(อาจารย์พิเศษ วิทยานิพนธ์)

คณบดี

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

คณบดี	อ. ศศิธร	วิทยานิพนธ์	ประธานกรรมการ
รองคณบดี	อ. อธิศักดิ์	อำนวยการ	รองประธานกรรมการ
หัวหน้าภาค	ผศ. อธิวัฒน์	วิศวกรรม	กรรมการ
	ผศ. อธิวัฒน์	วิศวกรรม	กรรมการ
	ดร. อธิวัฒน์	วิศวกรรม	กรรมการ
	อ. อธิวัฒน์	วิศวกรรม	กรรมการ
	อ. อธิวัฒน์	วิศวกรรม	กรรมการและเลขานุการ

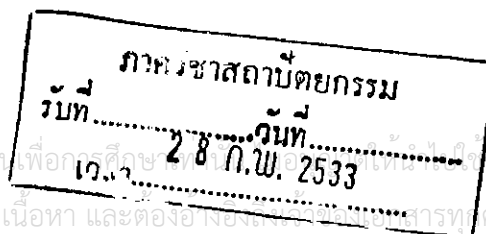


อาจารย์ที่ปรึกษา

(อ.กุลธร เสือนจรี)

อาจารย์ที่ปรึกษาร่วม

(อ.สมศักดิ์ ธรรมเวชวิทย์)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งาน เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่ควรนำออกนอกระบบ หรือเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงที่มาของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## คำนำ

อุตสาหกรรมท่องเที่ยว นับได้ว่าเป็นแรงกระตุ้นทางด้านการพัฒนาเศรษฐกิจโดยได้มาซึ่งรายได้เป็นเงินตราต่างประเทศเข้ามาเติมทุนเศรษฐกิจส่วนรวมได้อย่างรีบด่วน ดังนั้นโครงการโรงแรมจึงเป็นส่วนหนึ่งที่จะเป็นส่วน SUPPORT อุตสาหกรรมท่องเที่ยวให้เจริญก้าวหน้า โดยเป็นการกระจายแหล่งท่องเที่ยวให้มีมาตรฐานที่ดี เป็นการสร้างบรรยากาศ ความประทับใจให้แก่นักท่องเที่ยวที่มาเยือน ทั้งยังเป็นการเพิ่มความปลอดภัยให้นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างประเทศในการพักผ่อนทางสู่จุดหมายต่าง ๆ และโรงแรมทำให้เกิดการจ้างงานสร้างกำลังคนคนไทย เข้าทำงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวได้มากที่สุด

สำหรับการศึกษาเพื่อจัดทำวิทยานิพนธ์นี้ ผู้จัดทำได้เห็นความสำคัญของโครงการจึงได้เลือกจัดทำโครงการโรงแรมแม่น้ำชั้น เพราะผู้จัดทำมีความคิดเห็นว่า กรุงเทพฯ ซึ่งเป็นที่ตั้งของโครงการ เป็นเมืองหลวงของประเทศไทย เป็นศูนย์กลางธุรกิจการค้า การคมนาคม รวมทั้งการท่องเที่ยวมีสถานที่สำคัญในภูมิภาคมากมาย เนื่องจากเป็นเมืองเก่า แต่ที่ตั้งโครงการอยู่ริมแม่น้ำและไม่ได้อยู่ในใจกลางเมือง (CBD) เป็นการให้พื้นที่ให้ได้ประโยชน์มากยิ่งขึ้น และถือเอาที่ตั้งนี้เป็นข้อประโยชน์ที่จะใช้อำนวยต่อนักท่องเที่ยวและผู้มาใช้โครงการได้เป็นอย่างดี

ผู้จัดทำวิทยานิพนธ์ ได้ทำการค้นคว้าศึกษาเพื่อรวบรวมข้อมูลในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานจนกระทั่งถึงขั้นตอนการนำเสนอวิทยานิพนธ์ในรูปของผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมที่มีความสอดคล้องกับข้อมูลพื้นฐาน อย่างไรก็ตามการจัดทำวิทยานิพนธ์นี้ ยังคงมีส่วนที่ผิดพลาดบ้างเป็นเพราะเวลามีจำกัด ซึ่งผู้จัดทำขออภัยไว้และจะนำไปแก้ไขเพื่อให้งานต่อไปในอนาคตมีความสมบูรณ์ขึ้น หวังว่าเป็นอย่างยิ่งว่า วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ จะเป็นประโยชน์ต่อบุคคลที่สนใจและเป็นแนวทางในการพัฒนาความคิดความเข้าใจของผู้สนใจได้บ้าง

นายณัฐพล พันธเสน

28 กุมภาพันธ์ 2533

## กิจกรรมประกาศ

ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ นับแต่ขั้นตอนการศึกษารวบรวมข้อมูลวิเคราะห์วิจัยจนถึงขั้นตอนการนำเสนอผลงานออกแบบสำเร็จลุล่วงไปด้วยดี เพราะผู้ทำวิทยานิพนธ์ได้รับความกรุณาจากบุคคลหลายท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือในด้านต่าง ๆ อย่างดียิ่ง จึงใคร่ขอแสดงความขอบคุณไว้ ณ ที่นี้ ได้แก่

อาจารย์กุลธร เลื่อนฉวี อาจารย์สมศักดิ์ ธรรมเวชวิธีย์ อาจารย์ที่ปรึกษาและอาจารย์ที่ปรึกษาร่วม ได้กรุณาให้แนวทางในการค้นคว้าข้อมูลและการออกแบบตลอดมา

คุณทอง และคุณบุญชัย บริษัทยูนิแปลง จำกัด เป็นรุ่นพี่ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมยูนิเวสท์มารีนาโฮเต็ล

เจ้าหน้าที่ฝ่ายสถิติและวิจัย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย อนุเคราะห์ให้ข้อมูลทางด้านการท่องเที่ยว

คุณศรชาติพิทย์ เขี่ยมกมลลา เจ้าหน้าที่กองผังเมือง 2 กรุงเทพมหานคร และคุณพงศ์สวัสดิ์ สระวาสิ เจ้าหน้าที่กองผังเมืองรวม สำนักผังเมือง กระทรวงมหาดไทย รุ่นพี่ที่ได้ช่วยเหลือเกี่ยวกับแผนที่ ข้อมูลบริเวณที่ตั้งโครงการ กฎหมายข้อบังคับต่าง ๆ

คุณอัชฌาณาท เกษพโยชัย และคุณจิรวุฒิ พลกล้า เป็นรุ่นพี่อีก 2 ท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือแนะนำปรึกษาตั้งแต่ช่วงหาข้อมูลและออกแบบ

คุณแม่ และพี่ ของผู้ทำวิทยานิพนธ์ ที่ได้ให้การศึกษาคูหาและช่วยเหลือจนจบการศึกษา

คุณฉัฐมา หัมมณี ที่คอยให้ความช่วยเหลือและกำลังใจแก่ผู้ทำวิทยานิพนธ์อย่างสม่ำเสมอตลอดมา

พี่โรตี นก บรรดาน้องรหัส ไต้แก๊งค์ ดั่ง ใหญ่ ด้อง ก๊อส์ ที่ช่วยทำให้งาน PRESENTATION ที่มีจำนวนมากมายิ่ง สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

รวมทั้งอีกหลายท่านที่ไม่ได้เอ่ยนามในที่นี้ ที่กรุณาให้ความสะดวกและความช่วยเหลือเป็นอย่างดี

ณัฐพล พันธเสน

28 กุมภาพันธ์ 2533

หัวข้อวิทยานิพนธ์

โรงแรมระดับพิเศษริมแม่น้ำเจ้าพระยา 500 ห้อง

CHAO PRAYA RIVERSIDE DELUXE HOTEL 500 ROOMS

ชื่อนักศึกษา

นายณัฐพล พันธเสน

ภาควิชา

สถาปัตยกรรม

คณะ

สถาปัตยกรรมศาสตร์

ปีการศึกษา

2532 - 33

บทคัดย่อ

ข้อปัญหา

เนื่องจากปัจจุบันได้เป็นยุคแห่งความเจริญของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวและเศรษฐกิจของประเทศไทย แต่จำนวนห้องพักตามโรงแรมต่าง ๆ ในกรุงเทพมหานครยังมีไม่พอกับการบริการนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ โดยเฉพาะโรงแรมระดับที่หรูหรามีความสะดวกสบายพร้อมมูลยังมีความต้องการเป็นอย่างมาก ทางกลุ่มบริษัท "ยูนิเวสต์ พรอพเพอร์ตี้" ซึ่งเป็นเจ้าของที่ดินแปลงหนึ่งริมแม่น้ำเจ้าพระยาได้เล็งเห็นปัญหาดังกล่าวข้างต้น ประกอบกับการใช้ที่ดินในปัจจุบันเป็นไปอย่างไม่เหมาะสมจึงเกิดโครงการโรงแรมขึ้นซึ่งเป็นโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE) ขนาด 500 ห้อง ใช้ชื่อว่า "ยูนิเวสต์ มาริน่า โฮเต็ล"

UNIWEST MARINA HOTEL

วิธีการวิจัย

ได้แบ่งขั้นตอนการทำการวิจัยออกเป็น 5 ขั้นตอนดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เป็นการศึกษาข้อมูลทั่วไปและข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

ขั้นตอนที่ 2 เป็นการศึกษาลักษณะการดำเนินการและกิจกรรมของโรงแรมความเหมาะสมต่อการลงทุน และรายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ

ขั้นตอนที่ 3 เป็นการศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่างประเภทเดียวกัน

ขั้นตอนที่ 4 เป็นการศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการและอิทธิพลต่าง ๆ ที่มีผลต่อ

การออกแบบอาคาร

ขั้นตอนที่ 5 เป็นขั้นตอนสรุปและกำหนดแนวทางในการออกแบบอาคาร พร้อมสรุป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และสงวนสิทธิ์ในข้อมูลและข้อมูลอื่น ๆ ไม่สามารถให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

จากการวิเคราะห์โครงการโดยละเอียด สามารถสรุปโครงการได้ดังนี้

1. จากสภาวะการณ์ท่องเที่ยวในปัจจุบัน แนวโน้มการเจริญเติบโตของการท่องเที่ยวทั้งนักท่องเที่ยวภายในและนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมีมากขึ้น ดังนั้นความต้องการห้องพักโรงแรมชั้นหนึ่งในกรุงเทพมหานคร มีจำนวนมากขึ้น จึงควรจัดทำโครงการนี้ขึ้นมาเพื่อรองรับความต้องการดังกล่าว

2. จากการวิเคราะห์ทางด้านความเป็นไปได้ของโครงการ และนโยบายของกลุ่มบริษัทเจ้าของโครงการ จึงกำหนดให้เป็นโครงการที่มีมาตรฐานระดับพิเศษ (5 ดาว) ขนาด 500 ห้อง และมีองค์ประกอบที่จะประกอบอำนวยความสะดวกอื่น ๆ พร้อม

3. ลักษณะของผู้ใช้บริการ จะเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งเดินทางมายังกรุงเทพมหานคร รวมทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวชาวไทย ที่เข้ามาใช้บริการในส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยง

4. จากการวิเคราะห์รายละเอียดองค์ประกอบของโครงการ ความต้องการพื้นฐานของโรงแรม ได้แก่ สภาพแวดล้อมที่ดี ทัศนียภาพสวยงาม บรรยากาศที่น่าสนใจ การจัดภูมิสถาปัตยกรรมร้านค้าขายของที่ระลึก เป็นต้น และจะต้องมีความสะดวกสบายด้วยบริการที่ดี เพื่อให้มีความสมบูรณ์และเกิดความประทับใจในการเข้ามาใช้บริการ

5. ลักษณะของที่ตั้งโครงการ เป็นที่ตั้งที่เหมาะสมต่อนโยบายของกลุ่มบริษัท คือ เป็นย่านธุรกิจการค้า หรือศูนย์กลางของเมือง ที่สะดวกต่อการคมนาคมเข้าออกไปยังส่วนต่าง ๆ ของเมืองและภาคต่าง ๆ ได้โดยสะดวก และมีสภาพแวดล้อมที่มีบรรยากาศที่น่าสนใจ คือ ทัศนียภาพของแนวหน้า แม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเหมาะสมที่จะทำโครงการให้เป็นที่ดึงดูดใจของนักท่องเที่ยวมากกว่าโครงการอื่น

6. การกำหนดแนวทางในการออกแบบโดยพิจารณาจากสิ่งที่มีอิทธิพล และมีผลต่อการออกแบบอาคาร เช่น กฎหมาย และข้อกำหนดต่าง ๆ ตลอดจนสภาพแวดล้อมที่บังคับอยู่

7. การกำหนดแนวความคิดในการออกแบบ ได้ตั้งอยู่บนพื้นฐานความเหมาะสมที่เป็นจริง ที่จะสามารถส่งเสริมบรรยากาศของโครงการ มีความงามและการแสดงออกทางด้านรูปลักษณ์ของอาคาร

8. ปัจจุบันได้มีการนำเอาเทคโนโลยีใหม่เข้ามาใช้ในการก่อสร้างและอุปกรณ์ในการ  
ดำเนินงานกิจการโรงแรม ทำให้ประหยัดค่าใช้จ่าย อำนวยความสะดวกรวดเร็วและทำให้เกิด  
ผลดีทางด้านมาตรฐานของโรงแรม ดังนั้นจึงควรออกแบบเพื่อให้เหมาะสมกับเทคโนโลยีดังกล่าว

9. จากขั้นตอนการออกแบบ สรุปได้ว่าเป็นโครงการโรงแรมมาตรฐานระดับพิเศษ  
( 5 ดาว) หัวอาคารเป็นอาคารสูง 36 ชั้น ที่สามารถสนองประโยชน์ใช้สอยส่วนใหญ่ได้  
อย่างเหมาะสม แม้ว่าจะมีปัญหาบ้างในบางจุดเนื่องจากการออกแบบโครงการโรงแรมขนาดใหญ่  
ให้ประสบความสำเร็จได้อย่างแท้จริงนั้น ย่อมต้องอาศัยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้านอีกหลายสาขา  
ประกอบกับปัญหาใหญ่ในการออกแบบคือลักษณะขนาดของที่ตั้งโครงการและข้อจำกัดทางด้าน เวลา  
แต่ผู้ออกแบบก็ได้พยายามแก้ปัญหาให้ดีที่สุดเท่าที่จะสามารถจะกระทำได้ เพื่อที่จะบรรลุถึง เป้าหมาย  
ของโครงการและแนวความคิดในการออกแบบอย่างแท้จริง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

คำนำ

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

สารบัญ

สารบัญตาราง

สารบัญภาพและแผนภูมิประกอบ

บทที่

1	บทนำ	1
1.1	ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2	วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3	เหตุผลในการเลือกโครงการ	2
1.4	ขอบเขตของการศึกษาโครงการ	3
1.5	แผนพัฒนาการท่องเที่ยว	4
1.6	สถานการณ์อุตสาหกรรมท่องเที่ยว	10
1.7	ประวัติความเป็นมาและลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย	21
1.8	ความหมายและลักษณะสำคัญของโรงแรม	24
2	การศึกษาลักษณะการค้า เนินงานและการกำหนดรายละเอียดของโครงการ	25
2.1	การศึกษาชนิดของโรงแรม	25
2.2	การกำหนดลักษณะและขนาดของโครงการ	27
2.3	ความเหมาะสมของโครงการต่อการลงทุน	30
2.4	การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคารกับผู้ใช้อาคาร	31
2.5	การศึกษาระบบค่า เนินงานและหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล	33

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า	
2.6	อัตรากำลังคนในโครงการ	47
2.7	การศึกษาองค์ประกอบและรายละเอียด เนื้อที่ใช้สอย	50
2.8	การหาเนื้อที่ใช้สอยของโครงการ	84
2.9	สรุปลักษณะองค์ประกอบของโครงการ	95
2.10	แผนภูมิระบบทางสัญจรในโครงการ	96
3	การศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่างประเภทเดียวกัน	99
3.1	โรงแรมแห่งกรี-ลา	99
3.2	โรงแรมรอยัลลอร์ดคิค เซอร่าตัน	112
3.3	โรงแรมฮิลตันอินเตอร์เนชั่นแนล	124
3.4	โรงแรมไฮแอทเซ็นทรัลพลาซ่า	144
3.5	สรุปการศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง	163
4	การศึกษาข้อมูลที่ตั้งโครงการ	167
4.1	การศึกษารายละเอียดทำเลที่ตั้งโครงการ (LOCATION)	167
4.1.1	ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่	169
4.1.2	การคมนาคมขนส่ง	170
4.1.3	การใช้ที่ดินในเขตคลองสาน	177
4.2	การศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ (SITE)	183
4.2.1	ที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อ	183
4.2.2	ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการ	183
4.3	ผลสรุปจากการศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ	195

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5	บทสรุปผลการศึกษาโครงการและแนวทางในการออกแบบ	197
5.1	แนวความคิดในการออกแบบ	197
5.2	การออกแบบผังบริเวณ	198
5.2.1	ขีดจำกัดของที่ตั้งโครงการ	198
5.2.2	เส้นทางและแกนสัญจร	199
5.2.3	การพิจารณาผังบริเวณกับสภาพแวดล้อม	200
5.2.4	การจัดการใช้ที่ดินตามคุณภาพของที่ตั้ง	200
5.3	การออกแบบพื้นที่ใช้สอยของส่วนต่าง ๆ ในโครงการ	202
5.4	ลักษณะและรูปทรงของตัวอาคาร	204
5.5	งานวิศวกรรมและเทคโนโลยีของโครงการ	209
5.6.1	โครงสร้างอาคาร	209
5.6.2	งานสุขาภิบาลและการเดินท่อภายในอาคาร	210
ก.	ระบบน้ำใช้	210
ข.	การทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน	212
ค.	ระบบการระบายน้ำ	213
ง.	ระบบการกำจัดน้ำโสโครก	214
5.6.3	ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ	215
5.6.4	การป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง	217
5.6.5	การจ่ายเชื้อเพลิงเหลวและก๊าซหุงต้ม	217
5.6.6	ระบบไฟฟ้า-แสงสว่าง	218
5.6.7	ระบบป้องกันฟ้าผ่า	219
5.6.8	การติดต่อสื่อสาร	220
ก.	ระบบติดต่อสื่อสารภายใน - ภายนอก	220
ข.	ระบบสายอากาศสำหรับเครื่องโทรศัพท์	220

	หน้า	
5	บทสรุปผลการศึกษาโครงการและแนวทางในการออกแบบ	197
5.1	แนวความคิดในการออกแบบ	197
5.2	การออกแบบผังบริเวณ	198
5.2.1	ขีดจำกัดของที่ตั้งโครงการ	198
5.2.2	เส้นทางและแกนสัญจร	199
5.2.3	การพิจารณาผังบริเวณกับสภาพแวดล้อม	200
5.2.4	การจัดการใช้ที่ดินตามคุณภาพของที่ตั้ง	200
5.3	การออกแบบพื้นที่ใช้สอยของส่วนต่าง ๆ ในโครงการ	202
5.4	ลักษณะและรูปทรงของตัวอาคาร	204
5.5	งานวิศวกรรมและเทคโนโลยีของโครงการ	209
5.6.1	โครงสร้างอาคาร	209
5.6.2	งานสุขาภิบาลและการเดินท่อภายในอาคาร	210
	ก. ระบบน้ำใช้	210
	ข. การทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน	212
	ค. ระบบการระบายน้ำ	213
	ง. ระบบการกำจัดน้ำโสโครก	214
5.6.3	ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ	215
5.6.4	การป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง	217
5.6.5	การจ่าย เชื้อเพลิง เหลวและก๊าซหุงต้ม	217
5.6.6	ระบบไฟฟ้า-แสงสว่าง	218
5.6.7	ระบบป้องกันฟ้าผ่า	219
5.6.8	การติดต่อสื่อสาร	220
	ก. ระบบติดต่อสื่อสารภายใน - ภายนอก	220
	ข. ระบบสายอากาศสำหรับ เครื่องโทรทัศน์	220

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	หน้า
5.6.9 การนำคอมพิวเตอร์มาใช้ในโครงการ	221
5.6.10 ระบบป้องกันเสียงรบกวน	221
5.6.11 ระบบที่ใช้ในการจัดการประชุม	222
5.6.12 อุปกรณ์ติดตั้งพิเศษเพื่อใช้ในการประหยัดพลังงาน	222
5.8 ภาพถ่ายผลงานออกแบบสถาปัตยกรรมและหุ่นจำลอง	223
บรรณานุกรม	239
ภาคผนวก	240
มาตรฐานโรงแรมระดับพิเศษ (5 ดาว)	
ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์	248



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

	หน้า	
ตารางที่ 1.1	เป้าหมายทางการท่องเที่ยวในช่วงของแผนพัฒนา ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534 )	6
ตารางที่ 1.2	เป้าหมายนักท่องเที่ยวในช่วงแผนพัฒนา ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534 )	7
ตารางที่ 1.3	ความต้องการแรงงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ในช่วงของแผนพัฒนา ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534)	8
ตารางที่ 1.4	ความต้องการห้องพักโรงแรมในประเทศไทยในช่วงของแผนพัฒนา ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534 )	9
ตารางที่ 1.5	แสดงการเปรียบเทียบรายได้จากการท่องเที่ยวกับสินค้าออกที่สำคัญ ของประเทศไทย	11
ตารางที่ 1.6	การกระจายค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวเปรียบเทียบระหว่างปี 2528-2531	12
ตารางที่ 1.7	นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ/ระยะเวลาทำนุเฉลี่ย/และรายได้ จากการท่องเที่ยวปี 2520 - 2531	14
ตารางที่ 1.8	แสดงการเปรียบเทียบจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาประเทศไทย 3 เดือนแรกของปี 2532 กับปี 2531 จำแนกตามสัญชาติ	15
ตารางที่ 1.9	เปรียบเทียบจำนวนนักท่องเที่ยวของประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย (พ.ศ. 2525-2529 )	16
ตารางที่ 1.10	วันพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยว ปี 2531	18
ตารางที่ 1.11	การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามอัตราห้องพัก	23
ตารางที่ 2.1	แสดงจำนวนห้องพักของโรงแรมชั้นหนึ่งในกรุงเทพมหานคร	29
ตารางที่ 2.2	สถิติการใช้พนักงานในแต่ละแผนกของโรงแรม	49

สารบัญภาพและแผนภูมิประกอบ

			หน้า
แผนภูมิที่	1.2	แสดงการกระจายค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยว ปี 2531	13
แผนภูมิที่	2.1	แสดงการบริหารงานโรงแรม	35
รูปภาพที่	2.1	รายละเอียดห้องบริการ	54
รูปภาพที่	3.1	โรงแรมแข่งกรี-ลา	109
รูปภาพที่	3.2	โรงแรมรอยัลออร์คิด เซอราตัน	120
รูปภาพที่	3.3	โรงแรมฮิลตัน อินเตอร์เนชั่นแนล	140
รูปภาพที่	3.4	โรงแรมไฮแอท เซ็นทรัล พลาซ่า	159
แผนที่ที่	4.1	แสดงที่ตั้งเขตคลองสาน กรุงเทพฯ	168
แผนที่ที่	4.2	แสดงแนวเส้นทางควานและรถไฟฟ้าขนส่งมวลชน	171
แผนที่ที่	4.3	แสดงระบบถนนในกรุงเทพมหานคร	172
แผนที่ที่	4.4	แสดงระบบถนนในเขตคลองสาน	173
แผนที่ที่	4.5	แสดงระบบการคมนาคมทางน้ำในเขตคลองสาน	176
แผนที่ที่	4.6	แสดงการใช้ที่ดินในเขตคลองสานและพื้นที่แวดล้อม	178
แผนที่ที่	4.7	แสดงตำแหน่งของโครงการ	180
แผนที่ที่	4.8	แสดงบริเวณโดยรอบโครงการ (SITE SURROUNDING)	181
แผนที่ที่	4.9	แสดงรายละเอียดของที่ตั้งโครงการ	182
แผนภูมิที่	4.1	แสดงเส้นทางเดินดวงอาทิตย์รุ่ง 14 และทิศทางลมประจำ	185
แผนภูมิที่	4.2	แสดงปริมาณน้ำฝน กรุงเทพฯ	185
แผนที่ที่	4.10	แสดงเส้นทางเดินรถประจำทาง	188
รูปภาพที่	4.1	ภาพรายละเอียดสภาพแวดล้อมและบริเวณที่ตั้งโครงการ	190
ตารางที่	4.1	แสดงรายละเอียดประชากรเขตคลองสาน 31 ธันวาคม 2531	167
ตารางที่	4.2	การใช้ที่ดินในแขวงคลองตันไทร เขตคลองสาน ปี พ.ศ. 2528	179

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

นับตั้งแต่เมื่อได้กำหนดให้ปี 2530 เป็นปีส่งเสริมการท่องเที่ยวประเทศไทย ซึ่งก็ได้รับความสำเร็จเป็นอย่างมาก ทำให้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวมีความสำคัญยิ่งในปัจจุบัน ประเทศไทยได้กลายเป็นจุดท่องเที่ยวหลักในภูมิภาคเอเชียอาคเนย์ จากแผนการพัฒนากการท่องเที่ยวในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พศ.2530-2534) รัฐบาลได้กำหนดให้ส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรมแขนงนี้ ให้ขยายขอบเขตไปทุกด้าน เป็นการทำให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจโดยรวมของประเทศ

กรุงเทพมหานครเป็นศูนย์กลางธุรกิจต่าง ๆ ทั้งภายในและระหว่างประเทศ เป็นศูนย์กลางความเจริญ มีสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมต่าง ๆ มากมาย อีกทั้งเป็นศูนย์กลางที่จะสามารถกระจายนักท่องเที่ยวที่จะเดินทางไปยังส่วนต่าง ๆ ในภูมิภาคได้อีกด้วย ไม่ว่าจะโดยทางบก ทางอากาศ หรือทางน้ำซึ่งอ่าวอ่าวอ่าวแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นเส้นทางหลัก

ด้วยเหตุนี้กิจกรรมธุรกิจการทำโรงแรม จึงมีความสำคัญยิ่งในอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว การเลือกทำเลในการลงทุนได้คือ ย่อมเป็นผลให้โอกาสที่โครงการประสบความสำเร็จและให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่าย่อมมีมากขึ้น ผู้ทำวิทยานิพนธ์ได้เลือกโครงการนี้ซึ่งเป็นโครงการจริงของกลุ่ม "ยูนิเวสต์ พรอพเพอร์ตี้" มาศึกษา เนื่องจากได้เล็งเห็นว่าเป็นโครงการโรงแรมซึ่งสามารถตอบสนองนโยบายดังกล่าวข้างต้นได้ และเป็นโครงการที่มีจุดเด่นของที่ตั้ง (ริมแม่น้ำเจ้าพระยา) สามารถนำประสบการณ์และความรู้ทางสถาปัตยกรรมในทุกด้านที่มีอยู่มาวิเคราะห์แก้ไขปัญหาค่าต่าง ๆ ของโครงการ เช่น การศึกษาคำนวณเศรษฐกิจ การศึกษางานโครงสร้างและระบบต่าง ๆ งานวางผัง การแก้ปัญหาค่าที่ดิน การออกแบบสถาปัตยกรรม เป็นต้น เพื่อนำมาซึ่งผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมที่ดีต่อไป

### 1.1 ความเป็นมาของโครงการ

เป็นที่ทราบกันดีว่าในปัจจุบันภาวะของราคาที่ดินในเขตกรุงเทพมหานครมีราคาสูงขึ้น เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นอย่างมาก โดยเฉพาะในย่านธุรกิจสีลม สาทร แม้กระทั่งริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา บริษัท ยูนิเวสต์ พรอพเพอร์ตี้ ซึ่งเป็นเจ้าของที่ดินที่เป็นที่ตั้งของโครงการ ได้สังเกตเห็นว่าสภาพการใช้ที่ดินเป็นไปอย่างไม่เหมาะสม จึงได้ทำการศึกษาการลงทุนการทำโครงการทางธุรกิจในบริเวณนี้ได้ผลสรุปคือ การสร้างโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE) ขนาด 500 ห้อง ใช้ชื่อว่า "ยูนิเวสต์ มารีน่า โฮเทล"

## 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

- 1.2.1 เป็นการพัฒนาขอบข่ายงานของบริษัทฯ
- 1.2.2 พัฒนาการใช้และปรับปรุงที่ดินให้เกิดประโยชน์สูงสุด
- 1.2.3 ตอบสนองนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของรัฐบาล เพราะในปัจจุบันการท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมหลักในการหารายได้เข้าประเทศ
- 1.2.4 ตอบสนองความต้องการด้านเศรษฐกิจและสังคมคือ
  - ก. ส่งเสริมรายได้เข้าสู่ประเทศมากขึ้น เป็นการลดการขาดดุลการค้ากับต่างประเทศ เนื่องจากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวสามารถทำรายได้เข้าประเทศเป็นอันดับ
  - ข. ส่งเสริมให้คนไทยเข้ามามีส่วนร่วมในธุรกิจการท่องเที่ยวมากขึ้น ซึ่งจะเป็นการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวให้เกิดประโยชน์คือ เศรษฐกิจและสังคมของประเทศสูงสุด
  - ค. สนองความต้องการด้านสิ่งแวดล้อมความสะดวก สถานที่บันเทิงและพักผ่อนหย่อนใจ เช่น สถานที่จัดเลี้ยง ประชุมสัมมนา และร้านค้าต่าง ๆ
  - ง. ส่งเสริมอาชีพและรายได้ของประชาชน เป็นการยกระดับการครองชีพ
- 1.2.5 เป็นโครงการที่นำความเจริญไปสู่บริเวณใกล้เคียงโครงการ และย่านฝั่งธนบุรี

## 1.3 เหตุผลในการเลือกโครงการ

จากวัตถุประสงค์ของโครงการข้างต้นทำให้ผู้ทำวิทยานิพนธ์คิดว่าจะได้ศึกษาสิ่งต่าง ๆ เหล่านี้คือ

- การศึกษาออกแบบโครงการโรงแรมที่มีลักษณะผสมผสาน (INTEGRATED) ผนวกโรงแรมในเมืองเพียงอย่างเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- การศึกษาการแก้ปัญหาการใช้ที่ดินเนื่องจากลักษณะที่ดินที่ตั้งโครงการค่อนข้างจะเป็นอุปสรรคในการออกแบบโครงการที่มีองค์ประกอบค่อนข้างมาก และต้องแข่งขันกับโครงการบริเวณข้างเคียง

- การศึกษาออกแบบอาคารสูง ซึ่งจะทำให้ได้เรียนรู้ระบบทางวิศวกรรม และเทคโนโลยีต่าง ๆ ในอาคารสูง

#### 1.4 ขอบเขตของการศึกษาโครงการ

ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีจุดมุ่งหมายในการศึกษาและแก้ไขปัญหาคารออกแบบสถาปัตยกรรม โดยได้กำหนดขอบเขตการศึกษาไว้ดังนี้

##### 1.4.1 ศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ

สภาพการณ์การท่องเที่ยว และกิจการโรงแรมในประเทศไทย  
แนวโน้มการท่องเที่ยวและความต้องการห้องพักโรงแรม

##### 1.4.2 ศึกษาและวิเคราะห์เกี่ยวกับที่ตั้งโครงการ

- รายละเอียดระบบสาธารณูปโภค ที่มีผลต่อระบบต่าง ๆ ของโครงการ
- ด้านความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมข้างเคียงในด้านต่าง ๆ
- ข้อบังคับการใช้ที่ดินและเทศบัญญัติต่าง ๆ ที่มีผลต่อโครงการ
- ศึกษาสภาพและรายละเอียดเกี่ยวกับการจราจรในโครงการ

##### 1.4.3 ศึกษาและวิเคราะห์ส่วนประกอบของโครงการและกำหนดรายละเอียด

ของโครงการ

- ประเภทและชนิดของ โรงแรม
- ขนาดของโรงธรรม จำนวนห้องพัก และประเภทของการให้บริการ
- ระบบการบริการ ค่าดำเนินงาน และหน้าที่รับผิดชอบของผู้ใช้โครงการ
- รายละเอียด และองค์ประกอบต่าง ๆ ของโครงการ
- ศึกษาความสัมพันธ์ขององค์ประกอบ

##### 1.4.4 ศึกษาอาคารตัวอย่างประเภทเดียวกับโครงการ

##### 1.4.5 ศึกษาแบบต่าง ๆ ด้านวิศวกรรม

- ระบบโครงสร้าง
- ระบบปรับอากาศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ระบบเครื่องกลไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ระบบป้องกันอัคคีภัยและระบบรักษาความปลอดภัยอื่น ๆ

#### 1.4.6 ศึกษาและวิเคราะห์การออกแบบสถาปัตยกรรม

- ศึกษาและแก้ปัญหาการวางผังบริเวณให้เหมาะสมกับสภาพที่ตั้ง ตลอดจนการจัดให้มีภูมิสถาปัตยกรรมที่เหมาะสม
- การจัดระบบสัญจรภายในและภายนอกอาคาร เพื่อกำหนดตำแหน่งขององค์ประกอบต่าง ๆ ให้สามารถสัมพันธ์กันได้อย่างดี
- ศึกษาโครงสร้างที่เหมาะสมกับรูปทรงอาคาร
- สรุปผลการวิเคราะห์รายละเอียดและการออกแบบสถาปัตยกรรมทั้งหมด

#### 1.4.7 ศึกษาความสัมพันธ์และผลกระทบของโครงการต่อบริเวณใกล้เคียง

### 1.5 แผนพัฒนาการท่องเที่ยว

ในระยะแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติฉบับที่ 6 พ.ศ. 2530 - 2534

#### 1.5.1 เป้าหมาย ได้กำหนดไว้ดังนี้

- ก. ทำรายได้ในรูปเงินตราต่างประเทศเพิ่มขึ้นเป็น 6,900 ล้านบาทในปี 2534 โดย
  1. เพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศในอัตราเฉลี่ยปีละ 7-7.5 % โดยเพิ่มจำนวนนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศให้ได้จำนวน 3.7 ล้านคน ในปีสุดท้ายของแผน
  2. เพิ่มค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของนักท่องเที่ยว ในอัตราเฉลี่ยปีละ 6.5 % ในช่วงของแผน
  3. เพิ่มระยะเวลาการพักโดยเฉลี่ยของนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ไม่ต่ำกว่า 5.5 วัน
- ข. ส่งเสริมชักจูงให้นักท่องเที่ยวชาวไทยเดินทางท่องเที่ยวในประเทศมากขึ้น โดยวางเป้าหมายให้มีอัตราการเจริญเติบโตเฉลี่ยปีละ 5% และคาดว่าจะมีนักท่องเที่ยวภายในประเทศ ประมาณ 33.2 ล้านคน ในปี 2534

ทั้งนี้จะก่อให้เกิดการจ้างงานที่เกิดจากการท่องเที่ยวประมาณ 870,000 คน

(เฉพาะการจ้างงานเต็มเวลา โดยไม่รวมถึงการจ้างงานลักษณะไม่เต็มเวลา หรือบางช่วงของฤดูกาล)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5.2 แผนงานพัฒนาบริการท่องเที่ยว<sup>1</sup> ในการที่จะดึงดูดนักท่องเที่ยวต่าง ประเทศ ให้เดินทางมาท่องเที่ยวในประเทศไทยให้ได้ตามเป้าหมายนั้น ปัจจัยที่จะดึงดูด ก็คือ การบริการและการอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวอย่างมีมาตรฐาน แบ่งเป็น แผนงาน ย่อย 5 แผนงาน คือ

1. ส่งเสริมและพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวก ประกอบด้วยโครงการใน ลักษณะของการประสานงานกับหน่วยงานอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐบาลและเอกชน ในการให้ การสนับสนุนและให้ความสะดวกต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับอุตสาหกรรมท่องเที่ยว
2. ส่งเสริมมาตรฐานร้านค้าของที่ระลึก ภัตตาคารและร้านอาหารสำหรับ นักท่องเที่ยว ให้ได้มาตรฐานและประชาสัมพันธ์ให้กว้างขวาง
3. พัฒนาและส่งเสริมสินค้าไทย ในลักษณะ เผยแพร่และประชาสัมพันธ์
4. พัฒนานุคคลากรในธุรกิจบริการ ทั้งในเชิงปริมาณและ เชิงคุณภาพ
5. ความปลอดภัย เป็นการดำเนินงานประสานงานของ ททท. กับกรมตำรวจ

---

<sup>1</sup> การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, แผนพัฒนาการท่องเที่ยว ในระยะแผนพัฒนา เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530-2534 ), หน้า 26

ตารางที่ 1.1 เป้าหมายทางการท่องเที่ยวในช่วงของแผนพัฒนา ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530 - 2534)

องค์ประกอบของรายได้	รายได้จากการท่องเที่ยวในช่วงของแผนพัฒนา ฉบับที่ 6						หมายเหตุ
	2529	2530	2531	2532	2533	2534	
จากการท่องเที่ยว							
(1) จำนวนนักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ (ล้านคน)	2.28	-	-	-	-	-	
แนวโน้มค่า (ภาวะปกติ)		3.10	3.36	3.53	3.78	4.00	แนวโน้มค่า อัตราการเพิ่มร้อยละ 7-10
แนวโน้มสูง (ภาวะดีมาก)		3.20	3.50	3.85	4.23	4.65	แนวโน้มสูง อัตราการเพิ่มร้อยละ 10-13
(2) ระยะเวลาพำนักร้อยละของนักท่องเที่ยว (วัน)	5.93	6.10	6.15	6.20	6.25	6.30	ระยะเวลาพำนักร้อยละเกิน 6 วันตามแผนพัฒนา ฉบับที่ 6
(3) ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของนักท่องเที่ยว (บาท)	2,233	2,380	2,530	2,690	2,840	3,000	ปี 30-32 อัตราการเพิ่มโดยเฉลี่ยร้อยละ 6.5 / ปี
<u>ประมาณรายได้จากการท่องเที่ยว</u>							
= (องค์ประกอบ (1) x (2) x (3))	37,321	45,000	51,300	58,800	67,100	75,600	และเพิ่มโดยเฉลี่ยร้อยละ 5.5 / ปี
ล้านบาท							
* เพิ่ม	+17.5	+20.6	+14.0	+14.0	+14.0	+13.0	ในช่วงปี 33 - 34

ที่มา : กองสถิติและวิจัย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พ.ศ. 2530

ตารางที่ 1.2 : เป้าหมายนักท่องเที่ยวในช่วงแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 6  
(พ.ศ. 2530 - 2534 )

หน่วย : ล้านคน

พ.ศ.	2530	2531	2532	2533	2534
ประเภทของนักท่องเที่ยว					
(1) นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ที่เข้ามาประเทศไทย	2.83	3.04	3.25	3.47	3.70
(2) นักท่องเที่ยวคนไทย ภายในประเทศ	27.30	28.70	30.10	31.60	33.20

หมายเหตุ

นักท่องเที่ยวยุโรปเพิ่มมีอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 7.5 ในช่วง  
ปี 2530 - 2531 และมีอัตราเพิ่มเฉลี่ยร้อยละ 7 ในช่วงปี

2532 - 2534

นักท่องเที่ยวยุโรปคนไทย (ภายในประเทศ) มีอัตราเพิ่มโดยเฉลี่ยร้อยละ  
5 ต่อปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.3 : ความต้องการแรงงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

ในช่วงของแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530 - 2534)

พ.ศ.	2530	2531	2532	2533	2534
ประเภทของแรงงาน					
(1) แรงงานฯ ที่เกิดจาก นักท่องเที่ยวระหว่าง ประเทศ	320,000	340,000	360,000	390,000	420,000
(2) แรงงานฯ ที่เกิดจาก นักท่องเที่ยวภายใน ประเทศ	370,000	390,000	410,000	430,000	450,000
ยอดรวมแรงงานใน อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	690,000	730,000	770,000	820,000	870,000

หมายเหตุ : (1) นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศเพิ่มขึ้น 9 คน จะก่อให้เกิดการ  
จ้างงานขึ้น 1 คน  
(2) นักท่องเที่ยวภายในประเทศเพิ่มขึ้น 73 คน จะก่อให้เกิดการ  
จ้างงานขึ้น 1 คน  
(ปิด เศษเป็นตัว เลขกลมในเลขหลักพัน)

ที่มา : จากผลการวิจัย เรื่องผลทางด้าน เศรษฐกิจของอุตสาหกรรมท่องเที่ยว  
ในประเทศไทย สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์  
แรงงานดังกล่าวนี้เป็นแรงงานที่ปฏิบัติงานเต็มคาบเวลา  
(วันละ 8 ชั่วโมง) ทั้งทางตรงและทางอ้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.4 : ความต้องการห้องพักของโรงแรมในประเทศไทยในช่วงของแผนพัฒนา  
ฉบับที่ 6 (พ.ศ. 2530 - 2534)

ปี	จำนวนห้องพัก
2530	116,000 ห้อง
2531	119,000 ห้อง
2532	122,000 ห้อง
2533	125,000 ห้อง
2534	128,000 ห้อง

หมายเหตุ : จำนวนห้องพักเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยปีละประมาณ 3,000 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.6 สถานการณ์อุตสาหกรรมท่องเที่ยว

อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นรายได้หลักอันดับหนึ่งในการนำเงินตราเข้าสู่ประเทศโดยรายได้จากอุตสาหกรรมท่องเที่ยว ในอดีต รายได้ของปี 2523 เป็นเงิน 17,765 ล้านบาท จัดอยู่ในอันดับที่ 2 รองจากข้าว (รายได้จากข้าว ปี 2523 เท่ากับ 19,562 ล้านบาท) แต่ในปัจจุบันนี้รายได้จากอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวเป็นอันดับหนึ่ง คือ จากปี 2530 รายได้ 50,024 ล้านบาท ในปี 2531 รายได้เท่ากับ 78,859 ล้านบาท คิดเป็นการเพิ่มร้อยละ 57.64

เป็นที่ประจักษ์กันคืออยู่แล้วว่า ผลจากการรณรงค์ส่งเสริมอุตสาหกรรมท่องเที่ยวของไทยอย่างจริงจังตั้งแต่ปี 2530 ที่ได้ประกาศให้เป็นปีท่องเที่ยวไทยจนทำให้นักท่องเที่ยวจากทั่วสารทิศเดินทางเข้ามาเยือนประเทศไทยถึง 2.8 ล้านคนและมีรายได้จากการท่องเที่ยวถึงราวห้าหมื่นล้านบาทเศษ

หันจากปีท่องเที่ยวไทย รัฐบาลก็ได้ประกาศให้เป็น "ปีศิลปหัตถกรรมไทย 2531-2532" ซึ่งเห็นได้อย่างเด่นชัดว่า รัฐบาลมีท่าทีที่แน่วแน่ที่จะส่งเสริมการท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง จนทำให้ความสำเร็จเกิดขึ้นอีกครั้งในปี 2531 ที่ผ่านมา จำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศกว่า 20 ตลาดหลักได้เดินทางมาเยือนประเทศไทยเป็นจำนวนถึง 4,230,737 คน ระยะเวลาพักเฉลี่ยถึง 7.36 วัน และมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อวัน/คนของนักท่องเที่ยวที่กองสถิติและวิจัยของ ททท. ได้ทำการสำรวจไว้ถึง 2,532.59 บาท และทำให้มีรายได้จากการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยว เมื่อสิ้นปีแล้วถึง 78,588,812,655 บาท สูงกว่าปีที่ผ่านมาถึง 57.64 %

ตารางที่ 1.5 แสดงการเปรียบเทียบรายได้จากการท่องเที่ยวกับสินค้าออกที่สำคัญของประเทศไทย

พ.ศ. 2528	พ.ศ. 2529		พ.ศ. 2530		พ.ศ. 2531	
	ล้านบาท	สินค้าออก	ล้านบาท	สินค้าออก	ล้านบาท	สินค้าออก
การท่องเที่ยว	31,768	การท่องเที่ยว	37,321	การท่องเที่ยว	50,024	การท่องเที่ยว
ผลิตภัณฑ์ส่งออก	23,578	ผลิตภัณฑ์ส่งออก	31,268	การผลิตภัณฑ์	48,555	ผลิตภัณฑ์ส่งออก
ข้าว	22,524	ข้าว	20,315	ข้าว	22,703	ข้าว
มันสำปะหลัง	14,969	มันสำปะหลัง	19,086	มันสำปะหลัง	20,661	ยางพารา
ยางพารา	13,567	ยางพารา	15,116	ยางพารา	20,539	มันสำปะหลัง
แผงวงจรไฟฟ้า	8,248	แผงวงจรไฟฟ้า	11,640	แผงวงจรไฟฟ้า	15,179	ปลากระป๋อง
ข้าวโพด	7,700	ข้าวโพด	9,261	ธัญพืช	11,550	ธัญพืช
ธัญพืช	6,350	ธัญพืช	8,150	น้ำตาล	8,573	เครื่องเพชร,พลอย
น้ำตาล	6,247	น้ำตาล	7,271	กุ้งสด	5,749	กุ้งสด
อาหารกระป๋อง	5,647	กุ้งสด	4,391	ข้าวโพด	3,928	น้ำตาล

ที่มา : รายได้จากการท่องเที่ยว : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

รายได้จากสินค้าออก : ธนาคารแห่งประเทศไทย

ตารางที่ 1.6 : การกระจายค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวเปรียบเทียบระหว่างปี 2528-2531

	ปี2528	ปี2529	ปี2530	ปี2531
ค่าที่พัก (ACCOMMODATION)	25.6 %	26.6 %	26.81 %	24.05 %
ค่าซื้อของที่ระลึก (SHOPPING)	33.7 %	27.4 %	26.82 %	38.53 %
ค่าอาหาร (FOOD & DRINK)	19.2 %	16.9 %	18.02 %	15.90 %
ค่าบันเทิงพักผ่อน (ENTERTAINMENT)	11.6 %	10.0 %	12.12 %	6.64 %
ค่าเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศ (LOCAL TRANSPORT & SIGHTSEEING TOUR)	7.8 %	15.6 %	13.36	13.09 %
อื่น ๆ (MISCELLANEOUS)	2.1 %	3.5 %	2.87 %	1.79 %

ที่มา กองสถิติและวิจัย ททท.

หากดูถึงรายได้อันเกิดจากค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวแต่ละประเทศกันอย่างลึกซึ้งจะพบว่า นักท่องเที่ยวแต่ละประเทศที่ใช้จ่ายกับค่าที่พัก ค่าอาหารและเครื่องดื่ม ค่าพาหนะ ในประเทศ ค่าซื้อของที่ระลึก ฯลฯ รายได้สูงสุดเป็นอันดับที่ 1 มาจากนักท่องเที่ยวจากประเทศญี่ปุ่นประมาณ 10,583 ล้านบาทเศษ รองลงมาคือรายได้ของนักท่องเที่ยวจากมาเลเซียซึ่งส่วนใหญ่เข้ามาทางด่านภาคใต้และเดินทางทางบก ใช้จ่ายเงินประมาณ 6,900 ล้านบาทเศษ ส่วนอันดับที่สาม เป็นรายได้ของนักท่องเที่ยวจากไต้หวัน เป็นเงิน 6,808 ล้านบาทเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

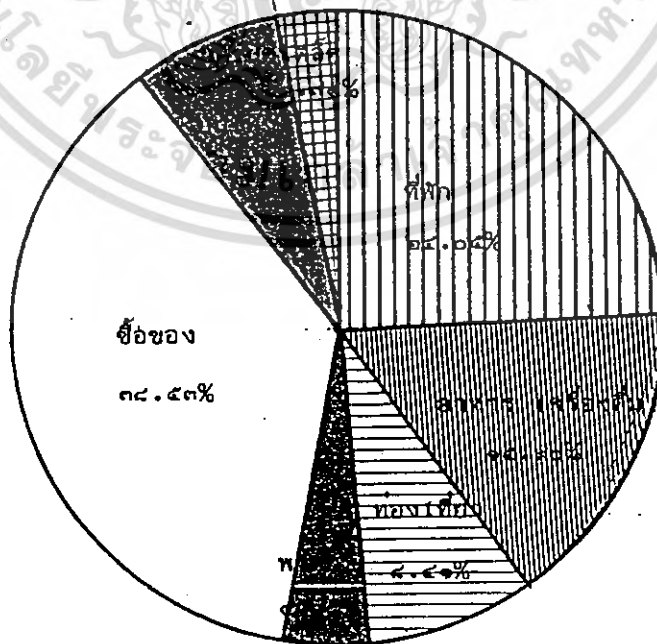
### 1.6.1 ค่าใช้จ่ายต่อคนต่อวันของนักท่องเที่ยว

จากการสำรวจค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวอย่างละเอียดในปี 2531 ของททท. ซึ่งเป็นรายได้จำนวนมหาศาล สามารถแบ่งได้เป็น 7 หมวด และคำนวณได้ในแต่ละหมวดเฉลี่ยต่อคนต่อวันคิดเป็นเงินดังนี้

- ค่าซื้อของ (SHOPPING)	975.87 บาท
- ค่าที่พัก (ACCOMMODATION)	609.06 บาท
- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม (FFOD & DRINK)	402.57 บาท
- ค่าท่องเที่ยวและชมสถานที่ (SIGHTSEEING TOUR)	213.02 บาท
- ค่าบันเทิง (ENTERTAINMENT)	168.08 บาท
- ค่าพาหนะในประเทศ (LOCAL TRANSPORT)	118.50 บาท
- ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด (MISCELLANEOUS)	45.44 บาท

จะเห็นว่าค่าใช้จ่ายส่วนใหญ่ของนักท่องเที่ยวเป็นค่าซื้อของ ค่าที่พัก และค่าอาหาร และเครื่องดื่ม โดยมีอัตราส่วนใกล้เคียงกันคือคิดเป็นร้อยละ 38.53, 24.05 และ 15.90 ตามลำดับ รองลงมาเป็นค่าท่องเที่ยวคิดเป็นร้อยละ 8.41 และถัดมาเป็น ค่าบันเทิง ค่าพาหนะ และค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดคิดเป็นร้อยละ 6.64, 4.68 และ 1.79 ตามลำดับ

แผนภูมิที่ 1.2 แสดงการกระจายค่าใช้จ่ายนักท่องเที่ยว ปี 2531



ที่มา กองสถิติและวิจัย, ททท. เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1.7 นักท่องเที่ยวระหว่างประเทศ/ระยะเวลาพำนักเฉลี่ย/และรายได้จากการท่องเที่ยว ปี 2520 - 2531

ปี	จำนวนนักท่องเที่ยว ระหว่าง ประเทศ (คน)	% เพิ่มลด	ระยะเวลา พำนักเฉลี่ย (วัน)	รายได้จากการ ท่องเที่ยว (ล้านบาท)
2520	1,220,672	11.12	4.51	4,607
2521	1,453,839	19.10	4.84	8,894
2522	1,591,455	9.47	5.09	11,232
2523	1,858,801	16.80	4.90	17,765
2524	2,015,615	8.44	4.96	21,455
2525	2,218,429	10.06	4.79	23,879
2526	2,191,003	-1.24	4.91	25,050
2527	2,346,709	7.11	5.47	27,317
2528	2,438,270	3.90	5.58	31,768
2529	2,818,092	15.58	5.93	37,321
2530	3,482,958	23.59	6.06	50,024
2531	4,230,737	21.47	7.36	78,859

ที่มา กองสถิติและวิจัย , ททท.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.2 สัญชาติของนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามา (NATIONALITIES OF TOURISTS)

แม้ว่าจะเกิดปัญหานานาประการแก่อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย แต่แนวโน้มของจำนวนนักท่องเที่ยวก็มิได้ลดน้อยถอยลง กลับมีแนวโน้มที่เพิ่มสูงขึ้นอย่างมาก จากตัวเลขล่าสุดในช่วง 3 เดือนแรก ตั้งแต่กุมภาพันธ์ และ มีนาคมของปี 2532 พบว่าเฉพาะนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเยือนไทย ทางท่าอากาศยานกรุงเทพเพียงแห่งเดียวเท่านั้น มีจำนวนถึง 951,001 คน เพิ่มขึ้นจากรยะเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา ร้อยละ 20 โดยมีนักท่องเที่ยวสัญชาติญี่ปุ่น เดินทางเข้ามาสูงสุดถึง 144,319 คน เพิ่มจากรยะเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมาถึงร้อยละ 24

หากจะนับถึงจำนวนนักท่องเที่ยวตามกลุ่มหลัก 6 ตลาดแล้วยังพบว่ากลุ่มนักท่องเที่ยวจากเอเชียตะวันออกและแปซิฟิก เดินทางเข้ามามากที่สุด รองลงมาได้แก่จากยุโรปและอเมริกา ดังตารางที่ 1.8

ตารางที่ 1.8 : แสดงการเปรียบเทียบจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาประเทศไทย 3 เดือนแรกของปี 2532 กับปี 2531 จำแนกตามสัญชาติ

ประเทศ	จำนวนนักท่องเที่ยว ปี 2531	เดือนแรก ปี 2532	เพิ่ม - ลด คิดเป็นร้อยละ
เอเชียตะวันออก และแปซิฟิก	335,306	458,727	+ 36.81
ยุโรป	282,811	312,793	+ 10.60
อเมริกา	75,684	87,373	+ 15.44
เอเชียใต้	57,854	57,522	+ 0.57
ตะวันออกกลาง	31,525	28,160	- 10.67
อัฟริกา	5,447	6,426	+ 17.97
รวม	788,627	951,001	+ 69.58

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.6.3 จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามา (TOURIST ARRIVALS)

ในปี 2531 จำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางเข้ามาในประเทศไทย เป็นจำนวนประมาณ 2,818,092 คน และจัดเป็นอันดับ 3 รองมาจาก สิงคโปร์ และฮ่องกง เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศใกล้เคียงแล้ว จำนวนนักท่องเที่ยวจัดว่าอยู่ในอันดับสูง อันเป็นผลมาจากที่ตั้งทางด้านภูมิศาสตร์ เป็นศูนย์กลางการคมนาคมผ่านเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ของไทย จำนวนนักท่องเที่ยวได้เพิ่มจาก 2,438,270 ในปี 2528 เป็นจำนวน 2,818,092 คน ในปี 2529 คิดเป็นอัตราเพิ่มประมาณร้อยละ 15.58 (ดูตาราง 2.7 )

ตารางที่ 1.9      เปรียบเทียบจำนวนนักท่องเที่ยวของประเทศต่าง ๆ ในเอเชีย  
(พ.ศ. 2525 - 2529 )

ประเทศ	พ.ศ.	2527	2528	2529	2530	2531
ฮ่องกง		3,107,737	3,370,308	3,733,347	4,501,889	5,589,292
สิงคโปร์		2,991,430	3,030,970	3,191,058	3,678,809	4,186,091
ไทย		2,346,709	2,438,270	2,818,092	3,482,958	4,230,737
มาเลเซีย		2,779,081	2,933,271	3,027,781	3,324,232	3,374,443
ญี่ปุ่น		2,110,346	2,327,047	2,061,526	2,154,864	2,355,412
ไต้หวัน		1,516,138	1,451,659	1,610,385	1,760,948	1,935,134
เกาหลีใต้		1,297,318	1,426,045	1,659,972	1,874,501	2,340,462
ฟิลิปปินส์		8,16,712	773,074	781,517	794,700	1,043,114
อินโดนีเซีย		700,910	749,351	823,097*	1,060,800	1,363,340

ที่มา : กองสถิติและวิจัย ททท.

1.6.4 ลักษณะการเดินทางเข้ามาของนักท่องเที่ยว

(TOURIST ARRIVALS BY MODE OF TRANSPORTATION)

ในปี 2531 นักท่องเที่ยวส่วนใหญ่ จะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทย โดยทางอากาศ คิดเป็นร้อยละ 79.56 ของนักท่องเที่ยวทั้งหมด ภาคพื้นดินร้อยละ 19.31 และทางทะเลร้อยละ 1.13 ซึ่งเน้นให้เห็นถึงความจำเป็นในการปรับปรุงท่าอากาศยานของประเทศ

1.6.5 ฤดูกาลท่องเที่ยว (MONTH OF ARRIVALS)

จากการสำรวจของ ททท. การผันแปรของจำนวนนักท่องเที่ยวในแต่ละเดือน ระหว่างปี 2525-2531 ที่ผ่านมา แสดงให้เห็นว่า การแปรผันในแต่ละปี มีแบบแผนคล้ายกับ คือ ช่วงเวลานักท่องเที่ยวจำนวนมากที่สุดอยู่ในช่วงเดือน ธันวาคม รองลงมาช่วงเดือน สิงหาคม และ กุมภาพันธ์ และ มีนาคม ช่วงเดือนที่นักท่องเที่ยวต่ำสุดมี 2 ช่วง คือ เดือนมิถุนายน และกันยายน

1.6.6 ระยะเวลาพักอาศัยโดยเฉลี่ย (AVERAGE LENGTH OF STAY)

ระยะเวลาพักอาศัยโดยเฉลี่ยนักท่องเที่ยวที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยในปี 2531 อยู่ระหว่าง 3.88 - 13.89 วัน เฉลี่ย 7.36 วัน ซึ่งนับว่าเป็นระยะเวลาที่ค่อนข้างนาน และคาดว่าระยะเวลาพักอาศัยโดยเฉลี่ยจะยังเพิ่มขึ้นอยู่ในระยะเวลายันใกล้นี้ (ดูตาราง 1.10)

86729

ตารางที่ 1.10 วันพักเฉลี่ยของนักท่องเที่ยว ปี 2531

สัญชาติ	วัน
รวม	7.36
อเมริกา	8.14
ยุโรป	10.82
อัฟริกา	8.41
ตะวันออกกลาง	10.82
เอเชียตะวันออกและแปซิฟิก	5.59
เอเชียใต้	6.76

ที่มา : กองสถิติและวิจัย ททท.

## 1.6.7 จุดมุ่งหมายของการเข้ามาและชนิดของการพักอาศัย

(PURPOSE OF VISIT AND TYPE OF ACCOMMODATION)

ในปี 2531 ชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาพักผ่อนคิดเป็นร้อยละ 88.31 รองลงมาเพื่อธุรกิจร้อยละ 7.52 ราชการการประชุมร้อยละ 1.94 และจุดประสงค์อื่น ๆ อีกร้อยละ 2.23 จากการสำรวจปี 2529 พบว่า จำนวนร้อยละ 93.51 พักโรงแรม ร้อยละ 1.06 พักบ้านญาติและพักที่อื่น ๆ ประมาณ ร้อยละ 5.43 ดังรายละเอียด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายละเอียดเกี่ยวกับนักท่องเที่ยว ปี 2530 - 2531

หน่วย	ร้อยละ	2530	2531
เพศ	ชาย	65.77	65.76
	หญิง	34.23	34.24
อายุ	ต่ำกว่า 15	4.45	4.84
	15 - 34	40.96	42.25
	35 - 54	39.09	38.92
	55 ปีขึ้นไป	15.50	13.99
อาชีพ	นักวิชาชีพ	14.35	13.79
	นักบริหารและผู้จัดการดำเนินการ	15.92	12.13
	ผู้ปฏิบัติงานธุรการและนักธุรกิจการค้า	17.20	21.09
	ผู้ใช้แรงงานและปฏิบัติงานบริการ	16.50	8.95
	แม่บ้านหรือช่วยธุรกิจครอบครัว	8.40	7.70
	นักศึกษาและเด็ก	9.38	8.68
	ราชการ	1.30	1.78
	เกษตร	1.20	2.60
	อื่น ๆ	15.75	23.28
วัตถุประสงค์การเดินทางเข้ามา			
	พักผ่อน	87.16	88.31
	ธุรกิจ	6.02	7.52
	ราชการ/ประชุม	1.59	1.94
	อื่น ๆ	5.23	2.23
สถานที่พักในประเทศไทย			
	พักโรงแรม	95.94	93.51
	พักบ้านเพื่อน/ญาติ	0.22	1.06
	พักที่อื่น ๆ	3.84	5.43

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.6.8 ปัญหาที่เกิดขึ้นจากอุตสาหกรรมท่องเที่ยว

จากการขยายตัวอย่างรวดเร็วของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทยนั้น แม้จะก่อให้เกิดผลดีก็จริงอยู่ แต่ก็ได้ทิ้งปัญหาต่าง ๆ นานา ไว้ให้ผู้ที่เกี่ยวข้องได้ขบคิดกันหลายประการ อาทิ จำนวนห้องพักไม่เพียงพอ ปัญหาที่นักท่องเที่ยวเครื่องบินขาดแคลนรถบริการนักท่องเที่ยว การขาดแคลนบุคลากรระดับกลาง - สูง ทางด้านโรงแรม ปัญหาการทำลายทรัพยากรท่องเที่ยวทางธรรมชาติ รวมไปถึงจนถึงปัจจัยอันเป็นพื้นฐานที่จะอำนวยความสะดวกสบายแก่นักท่องเที่ยวไม่เพียงพออีกทั้งยังพบว่าแหล่งท่องเที่ยวหลายแห่งได้ถูกใช้งานมากจนเกินไปจนกลายเป็นการทำลายภาพพจน์และทรัพยากรทางธรรมชาติอันมีค่าของเราลงไปทุกวัน

ปัญหาใหญ่หลวงอีกปัญหาหนึ่ง ที่เกิดขึ้นและกลายเป็นเรื่องราวใหญ่โตมากกว่าปัญหาใดๆ ที่กล่าวมาข้างต้นคือ "การไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงระหว่างโรงแรมกับบริษัทนำเที่ยว" ปัญหาที่เกิดขึ้นจากการไม่มีมาตรการที่ค้ำประกันในการรองรับการขยายตัวของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ซึ่งต้องอาศัยหน่วยงานภาครัฐบาลหลายแห่งไม่เฉพาะแต่การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเท่านั้นก็ต้องยื่นมือเข้ามาไกล่เกลี่ยเพราะจากเดิมที่อุตสาหกรรมโรงแรมต้องประสบปัญหาขบเขามาเนิ่นนาน และต้องจำใจขายห้องพักในราคาต่ำกว่าทุน เพียงเพื่อประคองธุรกิจ "ให้อยู่รอด" ไปวัน ๆ เท่านั้น

จวบจนกระทั่งการรณรงค์ส่งเสริมการท่องเที่ยวสำเร็จผล นักท่องเที่ยวจากทั่วทุกมุมโลกหลั่งไหลกันเดินทางเข้ามาเยือนไทย อย่างล้นหลาม และมีได้มีท่าทีว่าจะหยุดนิ่งอยู่เพียงแค่นั้น ปัญหาทั้งหมดจึงได้เกิดขึ้นมาขณะเดียวกันประเทศเพื่อนบ้านของไทย เมื่อได้เห็นผลสำเร็จจากไทยเป็นแม่แบบ ก็ไม่รีรอเลยที่จะหอบยกเอาปัญหาการขาดแคลนห้องพักและการปรับราคาค่าห้องพักของโรงแรมในกรุงเทพฯ ขึ้นมาเป็น "จุดขาย" ของคนโดยทันที

นอกเหนือจากปัญหาการขยับราคาค่าห้องพักขึ้นหลายหนหลายครั้งเมื่อปลายปี 2530 ในปี 2531 และต้นปี 2532 แล้ว จุดชนวนใหญ่ยังเกิดจากการไม่ปฏิบัติตามข้อตกลงที่บริษัทนำเที่ยวสัญญาไว้กับโรงแรมโดยบริษัทนำเที่ยวส่วนใหญ่ไม่สามารถยืนยันจำนวนห้องพักได้ แม้ว่าจะตกลงกันเป็นที่มั่นเหมาะแล้วก็ตาม เพราะหลายโรงแรมเริ่มเล่นนโยบาย "น้ำขึ้นรีบตัก" ฝ่ายบริษัทนำเที่ยวเองก็สูญเสียผลประโยชน์จากเดิมที่ใช้บริการห้องพักในราคาถูก ยังมาเจอลูกเล่นของโรงแรมที่กักห้องไว้ขายแขกเอฟไอที ซึ่งได้ราคาดีกว่าเข้าอีก ปัญหาการที่หนึ่งจึงได้เกิดขึ้นมา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากอัตราค่าห้องพักที่ไม่แน่นอนของโรงแรมในประเทศไทย เป็นเหตุให้บริษัทนำเที่ยวหลายรายในต่างประเทศ เริ่มให้ความสนใจประเทศน้อยลงและเริ่มลดจำนวน "รูมไนท์" ในการพักในกรุงเทพฯ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหา โดยหันไปเพิ่มจำนวนวันพักยังประเทศเพื่อนบ้าน อันได้แก่ มาเลเซียและสิงคโปร์แทน เพราะที่นั่นยังมีห้องพักเหลืออยู่มาก และขายในราคาถูกกว่าบ้านเรา เสียด้วย เหตุการณ์ทั้งหมดที่เกิดขึ้นได้สร้างความปั่นป่วนให้แก่บริษัทนำเที่ยวในประเทศไทยและต่างประเทศเป็นอันมาก ซึ่งถ้าจีนปล่อยทิ้งไว้จะ เป็นการทำลายภาพพจน์ทางการท่องเที่ยวของประเทศไทยอย่างใหญ่หลวง

นอกจากนี้อุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ขยายตัวอย่างรวดเร็ว ยังทำให้การขยายการลงทุนในธุรกิจต่อเนื่องขยายตัวตามไปด้วย การเพิ่มขึ้นของจำนวนห้องพักโรงแรม สถานบริการนักท่องเที่ยวร้านค้าของที่ระลึก ธุรกิจรถเช่า ฯลฯ ล้วนมีส่วนในการซึมซับเงินตราต่างประเทศที่ใช้จ่ายในบ้านเราไว้จำนวนมหาศาล จนดูเหมือนว่าทุกอย่างกำลังดำเนินไปด้วยดี แต่ในความสุขของตัวเลขยอดรายได้ และจำนวนนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเพิ่มขึ้นอย่างมหาศาล ได้ส่งผลให้เกิดปัญหาที่ตามมาอย่างมากมาย ไม่ว่าจะเป็นการบริการที่ลดคุณภาพลงเนื่องมาจาก ฝัผู้ให้บริการมากเกินไป การยื้อแย่งบุคคลากรในวงการโรงแรมเนื่องมาจากการผลิบุคคลากรกับจำนวนโรงแรมนั้น ฝัได้เป็นไปตามสัดส่วนที่คล้องจองกัน ปัญหาสารพัดอย่างจึงได้เกิดขึ้นไล่หลังความรุ่งโรจน์ตลอดมา ซึ่งหากไม่เร่งรีบหาทางแก้และวางแผนที่ดีแล้ว ย่อมจะ เป็นการบ่อนทำลายเศรษฐกิจของประเทศที่มาจากการท่องเที่ยวอีกเช่นกัน

## 1.7 ประวัติความเป็นมา และลักษณะกิจการโรงแรมในประเทศไทย

1.7.1 ประวัติความเป็นมาของโรงแรมในประเทศไทย โรงแรมในประเทศไทยได้เริ่มดำเนินการประมาณ 110 ปีเศษ โดยเดิมทีเดียวเรียกว่า "ที่พักคนเดินทาง" บางแห่งเรียกว่า "โฮเต็ล" มีสภาพเป็นบ้านเรือนแถวยกพื้น ห้องพักแบบเปิดตลอด ไม่แยกสัดส่วนเป็นห้อง ๆ โดยผู้เข้าพักส่วนใหญ่เป็นคนเดินทาง พ่อค้า และนักเล่นการพนัน ก.ช. (แต่เดิมหวย ก.ช. ยังถูกต้องตามกฎหมายอยู่) สถานที่จัดสร้างที่พักคนเดินทางขึ้น ที่เชิงสะพานเหล็กบน ต่อมาจึงมีการแบ่งห้องพักออกเป็นสัดส่วน โดยใช้ฝักกันเป็นห้อง ๆ และพัฒนาจนกลายเป็นตึกแถวชั้นเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฮักไม้ก็ต่อมา จึงเกิดที่พักคนเดินทางแบบสมัยใหม่ เรียกว่า "โรงแรม" หรือ "โฮเต็ล" มีการจัดระบบงาน เช่นเดียวกับต่างประเทศ (ในสมัยนั้น) โรงแรมแห่งนี้ได้แก่ โรงแรมโอเรียนเต็ล, โรงแรมรัตนโกสินทร์, โรงแรมทรอตคาเดโร, โรงแรมสยามโดยจำนวนห้องพักในช่วงแรก ๆ มีจำนวนห้องพักไม่มากนัก และกิจการโรงแรมก็ได้พัฒนามาจนปัจจุบันนี้

#### 1.7.2 ลักษณะการดำเนินงานกิจการโรงแรมในประเทศไทยในปัจจุบัน การจัดระดับ

โรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวในกรุงเทพมหานคร<sup>1</sup> สามารถแบ่งเป็นกลุ่มการบริหารได้ 3 กลุ่มใหญ่ ดังนี้ คือ

ก. โรงแรมที่อยู่ในเครือโรงแรมนานาชาติ เป็นโรงแรมที่บริหารโดยเครือโรงแรมนานาชาติ ส่วนใหญ่อยู่ในกรุงเทพมหานคร และแหล่งท่องเที่ยวใหญ่ เช่น เชียงใหม่ ภูเก็ตและพัทยา ปัจจุบันมีกลุ่มบริหารโรงแรมนานาชาติมากกว่า 10 แห่ง เช่น ฮิลตัน, ไฮแอท เซอราตัน, รามาตา, อินเตอคอนติเนนตัน, แชนกรี-ลา, ริเจนท์, ฮอลิเดย์อินน์, โซฟีเทล, โนวาเทล, แมนดาริน, ไฮเรียนเต็ล, เมอริเดียน เป็นต้น

ข. โรงแรมที่จัดการโดยผู้บริหารชาวต่างประเทศ โรงแรมในกลุ่มนี้ส่วนใหญ่เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ มีห้องพักมากกว่า 400 ห้องขึ้นไป เลือกจ้างผู้บริหารระดับสูงเป็นชาวต่างประเทศ บางตำแหน่งที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะอย่าง การจัดการแบบผสมผสานของไทย และบางระบบของต่างประเทศเลือกประยุกต์ใช้ ได้แก่ ดุสิตธานี มณเฑียร สยามลอร์ดจ็รอยัลการ์เดน เป็นต้น

ค. โรงแรมที่จัดการโดยผู้บริหารชาวไทย โรงแรมในกลุ่มนี้เป็นกลุ่มใหญ่ที่สุด มีห้องพักตั้งแต่ 100-700 ห้อง อยู่ในกรุงเทพและต่างจังหวัด เป้าหมายการตลาดที่กลุ่มลูกค้าภายในประเทศ และตลาดอาหารและเครื่องดื่มเป็นสำคัญ เช่น อิมพีเรียล, เอเซีย, อินทรา แม่น้ำ และบางกอกพาเลซ เป็นต้น

<sup>1</sup> ฐานเศรษฐกิจ, การตลาด "คนไทยกับการบริหารโรงแรมระดับนานาชาติ",  
ปีที่ 7 ฉบับที่ 332 วันที่ 29 มิถุนายน - 4 กรกฎาคม 2530, หน้า 33

ในกรุงเทพมหานคร การจัดระดับโรงแรมยังไม่มีหน่วยงานใดเป็นผู้กำหนดมาตรฐาน  
 ดังเช่นต่างประเทศ วิธีการจัดแบ่งระดับ จึงใช้กลุ่มราคาห้องพัก เป็นเกณฑ์ ตั้งแต่คินละ  
 200 บาท - เกิน 1,200 บาท การสำรวจปี 2531 มีจำนวนห้องพักแบ่งตามประเภทดังนี้  
 ตารางที่ 1.11 การแบ่งกลุ่มโรงแรมตามอัตราห้องพัก

กลุ่มที่	จำนวนโรงแรม	อัตราห้องพักต่ำสุด/คินละ (บาท)	จำนวนห้องพัก
1	26	1,200	12,386
2	7	800	1,665
3	32	400	4,462
4	31	120	3,231
5	50	GUEST HOUSES & APARTMENTS	2,521
รวม	146		24,265

ตัวเลขสำรวจในเดือนธันวาคม 2531

ที่มา : กองสถิติและวิจัย , ททท.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.8 ความหมายและลักษณะสำคัญของโรงแรม

### 1.8.1 ความหมายของโรงแรม

โรงแรมคือ สถานที่ประกอบการเชิงการค้า ที่นักธุรกิจจัดตั้งขึ้น เพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องที่พักอาศัย อาหารและบริการอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องกับการพักอาศัย และเดินทาง หรืออาจหมายถึง อาคารที่มีห้องนอนหลายห้องติดต่อกันไปใอาคารหนึ่งหลัง หรือหลายหลัง และมีบริการหลายอย่างเพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก ซึ่งนิยมเรียกว่า "แขก" (Guest)

### 1.8.2 ลักษณะสำคัญของโรงแรม พอสรุปได้ดังนี้

- ก. โรงแรมเป็นสถานที่เคลื่อนไหวจากแหล่งที่ตั้งไม่ได้
- ข. ใคร ๆ ก็มีสิทธิ์ที่จะเข้าไปพักได้ เว้นแต่ผู้เยาว์ หรือเด็กซึ่งไม่มีผู้ดูแลมาพักอยู่ด้วย
- ค. โรงแรมเป็น วิสาหกิจที่ขายสินค้า และบริการอย่างชนิดที่คำนวณให้ มีกำไรพอสมควร ซึ่งขึ้นอยู่กับข้อปฏิบัติสากล การเงินของโรงแรมมีภาวะเป็น "ฮัตบาล" คือ ไม่มีผู้ใดสั่งในเรื่องการเงิน หรือเจ้าของ ผู้จัดการ หรือ คณะกรรมการที่ได้รับมอบหมาย อย่างไรก็ตาม บางประเทศ เช่น ประเทศไทย วิสาหกิจโรงแรมอาจกู้เงินจากรัฐ หรือได้รับเงินช่วยเหลือบ้างจากรัฐ และได้รับสิทธิพิเศษบางประการ ซึ่งเป็นการช่วยส่งเสริมอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (ได้รับการยกเว้นภาษีบางอย่าง) ดังนั้น วิสาหกิจ โรงแรม ตั้งอยู่ในอาณัติบางประการของรัฐ
- ง. โรงแรมควรจัดให้บริการทั้งแก่เอกชนแต่ละคน หรือครอบครัว หรือกลุ่มเอกชน
- จ. โรงแรมจะต้องจัดให้มีการบริการ เอกอัครภวัน สำหรับสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว จะเป็นอย่างไรดีหรืออย่างกลางก็ตาม และอย่างน้อยจะต้องมีห้องนอน และห้องน้ำ ส่วนบริการอื่น ซึ่งโรงแรมควรมี คืออาหาร ในราคาต่าง ๆ กับบริการซักรีด เครื่องดื่ม ไพรชฌีย์ ของที่ระลึก หรืออาจจะจัดให้มีที่ประชุม และอื่น ๆ อีก

บทที่ 2

การศึกษาลักษณะการดำเนินงานและกำหนดรายละเอียดของโครงการ

2.1 การศึกษาชนิดของโรงแรม (TYPE OF HOTEL ACCOMMODATION)

ชนิดของโรงแรมสามารถแบ่งได้หลายวิธี ตามหลักวิชาการดังนี้ คือ

- 2.1.1 การแบ่งชนิดตามลักษณะที่ตั้ง
- 2.1.2 การแบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม
- 2.1.3 การแบ่งชนิดตามขนาดของโรงแรม
- 2.1.4 การแบ่งชนิดตามการดำเนินการของโรงแรม
- 2.1.5 การแบ่งชนิดตามระยะเวลาการเข้าพัก
- 2.1.6 การแบ่งชนิดตามลักษณะการเข้าพัก

2.1.1 การแบ่งชนิดตามลักษณะที่ตั้ง สามารถแบ่งได้ 3 ชนิด ดังนี้

ก. โรงแรมในเมือง (CITY HOTEL) คือโรงแรมตามเมืองใหญ่ ๆ ที่มีความสำคัญทางการค้า ธุรกิจ การศึกษา การอุตสาหกรรม หรือการท่องเที่ยวที่มีสถานที่ท่องเที่ยวในลักษณะสถาปัตยกรรมเก่าแก่ของเมือง หรือ อื่น ๆ

ข. โรงแรมในเมืองเล็ก (SMALLER CITY HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่ห่างไกลจากชุมชนของเมืองใหญ่ หรือชนบท และแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นลักษณะประวัติศาสตร์ต่าง ๆ

ค. โรงแรมตากอากาศ (RESORT HOTEL) คือโรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เช่น ชายหาด ริมทะเล บนภูเขา ในป่า เป็นต้น

2.1.2 การแบ่งชนิดตามมาตรฐานโรงแรม สามารถแบ่งได้ 5 ชนิด ดังนี้

ก. โรงแรมชั้นพิเศษ (LUXURY HOTEL) มีส่วนที่ให้บริการ และการบริการที่พิเศษต่าง ๆ ครบถ้วน

ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง (FIRST CLASS HOTEL) มีส่วนที่ให้บริการและความ

เอกสารตัวนี้สลับต่างที่ๆ ครบถ้วน มีการจัดการด้านบริการเป็นอย่างดี มีระบบการบริหารที่ซับซ้อนมากมาย ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. โรงแรมชั้นสอง (SECOND CLASS HOTEL) ลักษณะการบริการและ ส่วนประกอบต่าง ๆ ดีกว่าโรงแรมชั้นหนึ่ง

ง. โรงแรมชั้นสาม (THIRD CLASS HOTEL) การบริการ และ ส่วนประกอบที่อำนวยความสะดวกต่าง ๆ มีน้อย หรือ บางส่วนไม่มี

จ. โรงแรมชั้นสี่ หรือ โรงแรมราคาถูก (CHEAP HOTEL) ให้ บริการด้านที่พักค้างคืน หรือ ห้องนอนเท่านั้น

สำหรับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย โดยกองวิชาการ ได้แบ่งชนิดของโรงแรม ตามมาตรฐานโรงแรมออกเป็น 5 ระดับ เช่นกัน โดยให้เป็นจำนวนดาวสำหรับ โรงแรม ระดับต่าง ๆ มีเกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐานที่แตกต่างกัน เพื่อเป็นแนวทางให้หน่วยงานต่าง ๆ โดยเฉพาะคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนพิจารณา ดังนี้

ก. โรงแรมระดับพิเศษ	5 ดาว	(Deluxe)
ข. โรงแรมชั้นหนึ่ง	4 ดาว	(First Class)
ค. โรงแรมนักท่องเที่ยว	3 ดาว	(Tourist Class)
ง. โรงแรมระดับประหยัด	2 ดาว	(Economy Class)
จ. โรงแรมระดับประหยัด	1 ดาว	(Economy Class)

(ดูรายละเอียดโรงแรมระดับพิเศษและโรงแรมชั้นหนึ่งในภาคผนวก)

2.1.3 การแบ่งชนิดตามขนาดโรงแรม สามารถแบ่งได้ดังนี้

- ก. โรงแรมขนาดใหญ่ มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 300 ห้องขึ้นไป
- ข. โรงแรมขนาดกลาง มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 25-299 ห้อง
- ค. โรงแรมขนาดเล็ก มีจำนวนห้องพักแยกน้อยกว่า 25 ห้อง

2.1.4 การแบ่งชนิดตามลักษณะการดำเนินการของโรงแรม สามารถแบ่งได้ดังนี้

- ก. ลักษณะอเมริกัน (AMERICAN PLAN HOTEL) คืออัตราห้องพักที่รวม ค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจจะเป็น 2-3 มื้อ ไม่ยกเว้นในกรณีที่พักไม่รับบริการอาหาร
- ข. ลักษณะยุโรป (EUROPE PLAN HOTEL) คือตัวเพียงอัตราค่าห้องพัก เท่านั้น ส่วนค่าอาหาร ถ้าแขกพักจะรับบริการก็ต้องเสียเพิ่มอีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. ลักษณะผสม (DUAL PLAN HOTEL) คืออาจจะเป็นอย่างใดก็ได้ ให้แขก เลือกรับบริการ ได้ตามความต้องการ

#### 2.1.5 การแบ่งชนิดตามระยะเวลาเข้าพัก สามารถแบ่งได้ดังนี้

ก. Transient Hotel มีระยะเวลาการเข้าพักสั้นเพียงวันเดียว หรือมากกว่านั้น ไม่มีการจองห้องล่วงหน้า

ข. Resident Hotel มีระยะเวลาการเข้าพักนานเป็นเดือนหรือเป็นปี อาจมีแบบอพาร์ทเมนต์ (Apartment) หรือ แมนชั่น (Mansion)

ค. Resort Hotel เป็นแบบพักผ่อนหรือพักผ่อน อาจจะมีระยะเวลาเข้าพัก 3 วัน ไปจนถึง 20 วัน ตามลักษณะความต้องการเข้าพักของคนที่มาพักโรงแรม

#### 2.1.6 การแบ่งชนิดตามลักษณะการเข้าพัก สามารถแบ่งได้ดังนี้

ก. Business เป็นโรงแรมสำหรับนักธุรกิจ ซึ่งอาจจะมีสวนประชุมหรือจัดงานเลี้ยงเพิ่มเข้าด้วย

ข. Leisure or Tourist เป็นโรงแรมสำหรับพักผ่อน และนักท่องเที่ยว อาจจะมีส่วนบริการต่าง ๆ สำหรับการพักผ่อนรอบตัวโรงแรม

ค. Sports เป็นโรงแรมสำหรับนักกีฬา หรือกีฬา อาจจะมีสวนเล่นกีฬาประกอบในตัวโรงแรมด้วยหรืออาจจะอยู่ใกล้กับสนามกีฬา

### 2.2 การกำหนดลักษณะและขนาดของโครงการ

#### 2.2.1 การกำหนดลักษณะของโครงการ

จากการศึกษาเรื่องการแบ่งประเภทของโรงแรม สามารถกำหนดลักษณะของโครงการโรงแรมยูนิเวสท์ มาร์ริน่า โฮเต็ล ได้ดังนี้

ก. การกำหนดลักษณะตามที่ตั้ง โครงการตั้งอยู่ในบริเวณที่มีความสำคัญทางด้านธุรกิจการค้า และการท่องเที่ยว กลางกรุงเทพมหานคร โครงการนี้จึงมีลักษณะของโรงแรมในเมือง (City Hotel)

ลักษณะของโรงแรมจะผสมผสาน (Integrated) ระหว่างความเป็น Resort โรงแรมน้ำ และความเป็นโรงแรมใจกลางเมืองหลวง ซึ่งจะเป็นสถานที่ที่นักท่องเที่ยวหรือนักธุรกิจ สามารถพักผ่อน และติดต่อการทำงานไปได้ด้วยพร้อมกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. การกำหนดมาตรฐานของโรงแรม เพื่อให้เป็นไปตามความต้องการของคณะกรรมการบริหารโรงแรม ซึ่งต้องการให้โครงการนี้เป็นโรงแรมที่มีมาตรฐานระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE HOTEL)

ค. การกำหนดขนาดของโรงแรม เนื่องจากเป็นโรงแรมที่มีห้องพัก 500 ห้อง รวมทั้งองค์ประกอบเสริมมากมาย ดังนั้นโรงแรมในโครงการจึงมีลักษณะเป็นโรงแรมขนาดใหญ่

ง. การกำหนดลักษณะการดำเนินงานของโรงแรม เพื่อให้เหมาะสมกับสภาพเศรษฐกิจ และสังคมปัจจุบัน จึงกำหนดให้โครงการนี้มีลักษณะการดำเนินงานเป็นแบบผสม (Dual Plan Hotel) ซึ่งแขกผู้มาพักสามารถเลือกได้ตามต้องการ

จ. การกำหนดตามลักษณะของแขกผู้เข้าพัก เนื่องจากความเหมาะสมของสถานที่ตั้ง ย่านธุรกิจและการท่องเที่ยวที่สำคัญ ๆ ดังนั้นโรงแรมในโครงการจึงมีลักษณะที่บริการนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ (Business, Tourists and Convention Hotel)

#### 2.2.2 การกำหนดขนาดของโครงการ

โดยทั่วไปขนาดของห้องพักของโรงแรมขนาดใหญ่ที่ได้มาตรฐานที่ดีและสามารถอำนวยความสะดวกได้ครบถ้วนนั้น มีขนาดตั้งแต่ 400 ห้องขึ้นไป โดยโครงการนี้ได้พิจารณาส่วนอื่น ๆ ประกอบด้วย ได้แก่

ก. จากการศึกษาโครงการโรงแรมชั้นนำหนึ่งในกรุงเทพมหานครที่ประสบความสำเร็จในธุรกิจของโรงแรมนั้น ล้วนมีจำนวนห้องพักไม่ต่ำกว่า 400 ห้อง (ดังตาราง 2.1 ) เนื่องจากได้ดำเนินการศึกษามาแล้ว ว่าเป็นอัตราส่วนที่เหมาะสมต่อการลงทุนในโครงการโรงแรมที่สุด

ข. ทำเลที่ตั้งของโครงการอยู่ในย่านใจกลางเมือง ริมน้ำเจ้าพระยา ซึ่งปัจจุบันมีราคาที่ดินสูงมาก ไม่เหมาะแก่การทำโรงแรมขนาดเล็ก การลงทุนทำห้องพักจำนวนมากย่อมทำให้ระยะเวลาคืนทุนสั้นลง

ค. ตามลักษณะโรงแรมในโครงการนั้น เป็นโรงแรมระดับพิเศษมีขนาดใหญ่ ได้มาตรฐานสากลที่ดี มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบถ้วน ฉะนั้นภายในโรงแรมจึงควรมีส่วนบริการและห้องต่าง ๆ มากพอ รวมทั้งมีส่วนบริการแก่ผู้ที่ต้องการมาใช้บริการในโรงแรม เช่น NIGHT CLUB, COFFEE SHOP, BANQUET ROOMS จึงควรมีขนาดไม่น้อยกว่า 400 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ให้เป็นหน้าที่ที่เหมาะสมที่จะรองรับการประชุมหน้าชาติ รวมทั้งด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Group Tour ขนาดใหญ่ก็จะถูกลง ระยะเวลาคืนทุนก็จะสั้นลงด้วย

ดังนั้นจึงกำหนดให้โครงการเป็นโรงแรมระดับพิเศษ (DELUXE) ขนาด 500 ห้อง โดยมืองค์ประกอบต่าง ๆ โดยมีองค์ประกอบต่าง ๆ บริการอย่างครบถ้วน ตามมาตรฐานสากล ตารางที่ 2.1 แสดงจำนวนห้องพักของโรงแรมชั้นนำในกรุงเทพมหานคร (LUXURY CLASS)

โรงแรม	จำนวนห้องพัก
แชงกรีลา (SHANGRILA)	697
ดุสิตธานี (DUSIT THANI)	525
มณเฑียร (MONTIEN)	500
รีเจนท์ กรุงเทพฯ (REGENT BANGKOK)	400
รอยัลออคิด เซอราดัน (ROYAL ORCHID SHERATON)	776
เลอว์มีเดียเนอเพรสซิเดนท์ (LE MERIDIAN PRESIDENT)	400
แอมบาสซาเดอร์ (AMBASSADOR)	1,050
อิมพีเรียล (IMPERIAL)	400
โอเรียนเต็ล (ORIENTAL)	402
ฮิลตันอินเตอร์เนชันแนล (HILTON INTERNATIONAL)	389
ไฮแอท เซ็นทรัล พลาซ่า (HYATT CENTRAL PLAZA)	607

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3 ความเหมาะสมของโครงการต่อการลงทุน

การศึกษาทางด้านการลงทุน นับเป็นขั้นตอนหนึ่งที่มีความสำคัญในการบริหาร และวางแผนโครงการ ซึ่งถือเอาสมมติฐานโดยการสำรวจทางการตลาดในปัจจุบัน ราคาค่าก่อสร้างสิ่งอำนวยความสะดวก และอื่น ๆ นำข้อเหล่านี้มาทำการศึกษาริเคราะห์เพื่อคาดการณ์งบประมาณในการลงทุน หรือเงินทุนของโครงการที่จะใช้จ่ายในการดำเนินการ ซึ่งการวิเคราะห์งบประมาณดังกล่าว จะเป็นส่วนช่วยในการตัดสินใจความเหมาะสมด้านการลงทุนของเจ้าของโครงการ

การคำนวณงบประมาณการลงทุนนั้น คิดเฉลี่ยเป็นเงินลงทุนต่อห้องพัก (โดยคิดเทียบจากมาตรฐานของ โรงแรมแซงกรี-ลา ซึ่งเป็นโรงแรมชั้นหนึ่ง ทำการก่อสร้างเสร็จ เมื่อต้นปี 2529 นี้) ซึ่งเท่ากับ 2,125,000 บาท/ 1 ห้องพัก

ฉะนั้นโครงการนี้ซึ่งเป็นโรงแรมขนาด 500 ห้อง จะต้องใช้งบประมาณการลงทุนทั้งสิ้น 1,062,500,000 บาท โดยสามารถจำแนกเงินลงทุนเป็นรายการต่าง ๆ ดังนี้ คือ

รายการ	จำนวนเปอร์เซ็นต์	จำนวนเงิน x 1000 บาท
1. ค่าซื้อถอนอาคารเก่าและค่าปรับปรุงดิน	5.0	53,125
2. ค่าโครงสร้างอาคารและฐานราก	45.0	478,125
3. ค่าระบบเครื่องกล, ไฟฟ้า, ปรับอากาศ, สุขาภิบาล	27.0	286,875
4. ค่าตกแต่งภายใน	10.0	106,250
5. ค่าอุปกรณ์สำหรับดำเนินการโรงแรม	6.5	69,062.5
6. ค่าถ้วยชาม, แก้ว, เครื่องเงิน, ผ้าปูโต๊ะ	1.3	13,812.5
7. ค่ายานพาหนะ	0.5	5,312.5
8. ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดดำเนินการ	3.2	34,000
9. ค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการดำเนินการ	1.5	15,937.5
รวม	100.0	1,062,500

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ญาติเห็นจำเป็นต้องใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างอาคารกับผู้ใช้อาคาร

อาคารในโครงการโรงแรมนี้เป็นอาคารที่สนองความต้องการในด้านที่พักแรม พักผ่อน การขายสินค้า ของที่ระลึก และการจัดบริการด้านการประชุม จัดงานเลี้ยง ให้แก่แขกผู้มาพัก โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ ซึ่งนักท่องเที่ยวเหล่านี้ส่วนมากเป็นผู้มีฐานะดี และคุ้นเคยกับความสะดวกสบายต่าง ๆ ตามโรงแรมที่ได้มาตรฐาน มาแล้ว รวมทั้งนักธุรกิจที่มาติดต่อหรือทำธุรกิจในเมืองไทย ก็มีความจำเป็นจะต้องใช้บริการที่สะดวกสบายได้มาตรฐานโรงแรมสากลด้วย ดังนั้นอาคารโรงแรมในโครงการนี้จึงต้องจัดเตรียมบริการไว้ให้เพียงพอ ซึ่งการบริการดังกล่าวต้องอาศัยบุคคลจำนวนมากในหลายสาขาวิชา เพื่อทำงานร่วมกันในด้านการบริหาร และเพื่อให้การบริหาร เป็นไปอย่างเรียบร้อยมีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงแบ่งผู้ใช้อาคารเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

### 2.4.1 ผู้ให้บริการ

### 2.4.2 ผู้ใช้บริการ

2.4.1 ผู้ให้บริการ คือผู้ที่ทำงานให้บริการ โดยทั่วไป แก่นักท่องเที่ยวหรือนักธุรกิจที่มาใช้บริการรวมทั้งผู้ที่มาใช้บริการอย่างอื่น บุคคลเหล่านี้ได้แก่ เจ้าหน้าที่พนักงานโรงแรมทุกประเภทตั้งแต่ระดับผู้บริหาร จนถึงพนักงานทำความสะอาด ภารโรง ซึ่งประสิทธิภาพในการทำงานของบุคคลเหล่านี้เป็นสิ่งที่จะต้อง คำนึงถึง เพื่อให้การบริการ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ บรรลุจุดมุ่งหมายตามที่ต้องการ ดังนั้น การออกแบบอาคารควรคำนึงถึง

ก. ตัวอาคาร อาคารจะต้องได้รับการออกแบบให้ตรงต่อความต้องการในเรื่องประโยชน์ใช้สอย มีความสะดวกสบายในการทำงาน โดยจัดวางส่วนต่าง ๆ ที่มีความสัมพันธ์กันให้อยู่ใกล้กัน หรือ สามารถติดต่อถึงกันได้โดยสะดวก ซึ่งจะช่วยให้การทำงานของพนักงาน เป็นไปอย่างสะดวก และรวดเร็ว การออกแบบส่วนจะให้บริการนี้ ไม่จำเป็นจะต้องทูลหรัสวยงามก็ได้เพราะไม่ได้เป็นส่วนสำหรับแขกผู้มาใช้บริการ ตรงข้ามกับส่วนคาน้ำที่ไว้คอยบริการแขก จะต้องจัดให้ทูลหรัสวย เพราะเป็นส่วนที่เชิดชู และ เชื้อเชิญแขกให้เกิดความประทับใจซึ่งถ้าหากสามารถออกแบบและทำโดยไม่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมากนัก ก็เป็นสิ่งที่ควรสนใจด้วย

ข. สภาพการทำงาน (Working Condition) บรรยากาศการทำงานทั่วไป ได้

แก่ แสงสว่าง การระบายอากาศ อุณหภูมิ เสียง และสี สิ่งเหล่านี้มีความสำคัญอย่างมากต่อเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การทำงาน นอกจากนี้ยังช่วยให้เกิดขวัญ และกำลังใจแก่พนักงานโดยเฉพาะ อย่างยิ่งพนักงานส่วนอื่น ๆ นั้นก็ควรจะให้มีความแจ่มใส เพื่อมีสมรรถภาพ และปลอดภัย

ค. สวัสดิการพนักงาน ควรจัดให้มีห้องน้ำ ห้องส้วม ห้องเปลี่ยนเครื่องแต่งกาย ห้องอาหารพนักงาน ที่ให้ความสะดวก มีบรรยากาศช่วยเป็นกำลังใจในการทำงานของพนักงาน

2.4.2 ผู้ให้บริการ คือผู้มาให้บริการต่าง ๆ ของโรงแรม สามารถแบ่งเป็น 2 ประเภท ดังนี้

ก. ผู้มาพักโรงแรม จะใช้บริการห้องพัก โดยมากเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศ รวมถึงนักธุรกิจต่าง ๆ ด้วย นอกจากนี้ในโครงการจะมีผู้มาพักแรม มาใช้สถานที่ประชุมและจัดงานต่าง ๆ รวมทั้งมาใช้บริการห้องอาหาร ร้านขายของที่ระลึก รวมทั้งบริการท่องเที่ยวทางเรือด้วย พวกที่มาพักแรมนี้ส่วนใหญ่เป็นชาวต่างประเทศที่เดินทางมาจากยุโรป สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย รวมทั้งนักท่องเที่ยวชาวเอเชีย จากญี่ปุ่น ฮองกง และพวกเขาตะวันตกกลาง โดยมากเป็นนักท่องเที่ยวที่มีฐานะดี เป็นกลุ่มวิชาการต่าง ๆ ที่ต้องการใช้บริการที่สะดวกสบายมากที่สุด และต้องการพักผ่อน ซึ่งควรมีสวนพักผ่อน หรือสวนสำหรับเล่นกีฬาออกกำลังกาย วัคคอบริการ เช่น สระว่ายน้ำ เป็นต้น

ข. ผู้มาใช้บริการร่วม โดยมากเป็นชาวกรุงเทพฯ ที่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม ห้องจัดงานเลี้ยง ตลอดจนการบริการท่องเที่ยวเรือบริการร้านค้าภายในโรงแรม นับว่าประชาชน ชาวกรุงเทพฯ นิยมมาใช้บริการโรงแรม ช่วยทำรายได้ให้กับทางโรงแรมด้วย ซึ่งน่าจะให้ความสนใจ ที่จะให้ความสะดวก ในด้านการจอดรถยนต์ ทางเข้าออก ความสะดวกสบายในการใช้บริการ ทำให้โรงแรมได้ใช้เนื้อที่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด

## 2.5 การศึกษาระบบการดำเนินการและหน้าที่รับผิดชอบของบุคคล

การจัดดำเนินการโรงแรม เพื่อบรรลุถึงจุดมุ่งหมายและมีประสิทธิภาพ ประกอบด้วยวิธีหลายอย่าง ตามลักษณะชนิดและขนาดของโรงแรม ซึ่งขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้บริหารเป็นส่วนใหญ่ และจะได้รับความสำเร็จ เมื่อได้รับการประสานงานอย่างดีกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

2.5.1 บุคคลระดับบริหาร แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ เจ้าของโรงแรม คณะกรรมการโรงแรม และผู้จัดการโรงแรม

ก. บริษัทเจ้าของโรงแรม (Hotel Owning Company) เป็นการรวมทุนกันหลายคนในรูปของบริษัท ซึ่งตั้งขึ้นโดยการแบ่งทุนออกเป็นหุ้นมีมูลค่าหุ้นละเท่า ๆ กัน ผู้ถือหุ้นเหล่านี้ต่างรับผิดชอบจำกัดเพียงไม่เกินจำนวนเงินที่ยังสงไว้ไม่ครบมูลค่าของหุ้นที่ตนถือ แต่ถ้าหากผู้ถือหุ้นบางคนจะแสดงความจำนงขอรับผิดชอบโดยไม่จำกัดก็ได้ โดยที่ผู้ถือหุ้นนั้นจะต้องเป็นกรรมการของบริษัท

ผู้ถือหุ้นที่มีฐานะเป็น เจ้าของโรงแรม ซึ่งโดยหลัก เกณฑ์แล้วทุกคนมีอำนาจจัดการหรือใช้ทรัพย์สินต่าง ๆ ของโรงแรม เพราะถือว่าทุกคนเป็นเจ้าของทรัพย์สินเหล่านั้น แต่เนื่องจากปกติบริษัท มักมีหุ้นจำนวนมาก การให้ผู้ถือหุ้นทั้งหมดเข้ามามีส่วนในการจัดการ ย่อมก่อให้เกิดความยุ่งยากและสับสน ดังนั้นผู้ถือหุ้นทั้งหมดจึงต้องใช้อำนาจของตนผ่านคณะกรรมการบริษัทด้วยวิธีออกเสียง โดยเริ่มด้วยการออกเสียงเลือกกรรมการบริษัท ให้เข้ามาจัดการทรัพย์สินต่าง ๆ แทน นอกจากนี้ผู้ถือหุ้นอาจออกเสียง แก้อัฒระเบียบข้อบังคับ กำหนดแผนงานสำหรับพนักงาน เลือกผู้สอบบัญชี กำหนดจำนวนเงินปันผล และ เรื่องสำคัญบางเรื่อง เพื่อให้กรรมการบริษัทดำเนินการตาม

ผู้มีสิทธิในการออกเสียงจัดการต่าง ๆ นั้น จะต้องเป็นผู้ถือหุ้นชนิด "หุ้นสามัญ" (Common Stock) ส่วน "หุ้นบุริมสิทธิ์" (Preference Stock) นั้นมีสิทธิบางอย่างมากกว่าหุ้นสามัญ เช่น มีสิทธิได้รับแบ่งผลกำไรก่อนพวกหุ้นสามัญ แต่เนื่องจากสิทธิ์พิเศษเหล่านี้เองจึงทำให้ผู้ถือหุ้นบุริมสิทธิ์ ไม่มีสิทธิในการออกเสียงด้านการจัดการ

เมื่อผู้ถือหุ้นไม่ประสงค์จะเข้าร่วมทุนในโรงแรมต่อไป ก็สามารถจะนำหุ้นที่ถือไปขายให้บุคคลอื่นต่อได้ การเปลี่ยนสิทธิในการถือหุ้นอย่างเสรี เช่นนั้น จึงทำให้โรงแรมที่ก่อตั้งในรูปของบริษัทมีอายุไม่จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. คณะกรรมการโรงแรม (Board Of Director) เป็นคณะบุคคลอีกกลุ่มหนึ่ง ที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม และเนื่องจากโรงแรมที่ก่อตั้งในรูปแบบบริษัท เช่นนี้จะมีฐานะ เป็นนิติบุคคล มีสิทธิ์และหน้าที่ แต่ก็ไม่สามารถจะดำเนินการใด ๆ ได้ จึงต้องอาศัยคณะกรรมการเป็นผู้ดำเนินการแทนในนามของโรงแรม

คณะกรรมการของโรงแรมนี้จะมีกี่คนก็ได้ (กฎหมายมิได้ระบุไว้) แต่ควรมีจำนวนพอดี ไม่มากหรือน้อยเกินไป เพื่อที่จะทำงานเป็นทีมได้อย่างมีประสิทธิภาพและสามารถดึงประสบการณ์ และความสามารถของกรรมการแต่ละคนมาใช้ได้อย่างเต็มที่ การตัดสินใจใด ๆ จะต้องกระทำ ในที่ประชุมคณะกรรมการ ซึ่งมีประธานกรรมการ (Chairman Of The Board) เป็นประธาน

อำนาจของกรรมการนั้นอยู่ในขอบเขตของระเบียบข้อบังคับที่ผู้ถือหุ้นเป็นผู้กำหนดให้โดย ปกติการดำเนินงานของกรรมการมักจะถือผลประโยชน์ของผู้ถือหุ้นเป็นสิ่งสำคัญ ๆ แต่ก็ไม่ควรมาจน กระทั่งขาดความรับผิดชอบต่อสังคมและพนักงานของโรงแรม หน้าที่หลักของคณะกรรมการพอจะสรุปได้ดังนี้

- จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญ ๆ ของโรงแรม ตลอดจนแนะนำ และควบคุมพนักงานให้ดำเนินไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์
- เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหาร และพนักงานชั้นสูง ตลอดจนกำหนดเงินเดือนและ สิ่งตอบแทนต่าง ๆ
- ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จลุล่วงไป โดยการมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหาร ชั้นสูง และพนักงานอื่นกระทำแทน
- พยายามรักษาระดับผลกำไรจากการดำเนินงานและทรัพย์สินต่าง ๆ เพื่อ ประโยชน์ของผู้ถือหุ้น พนักงาน และสังคมส่วนรวม

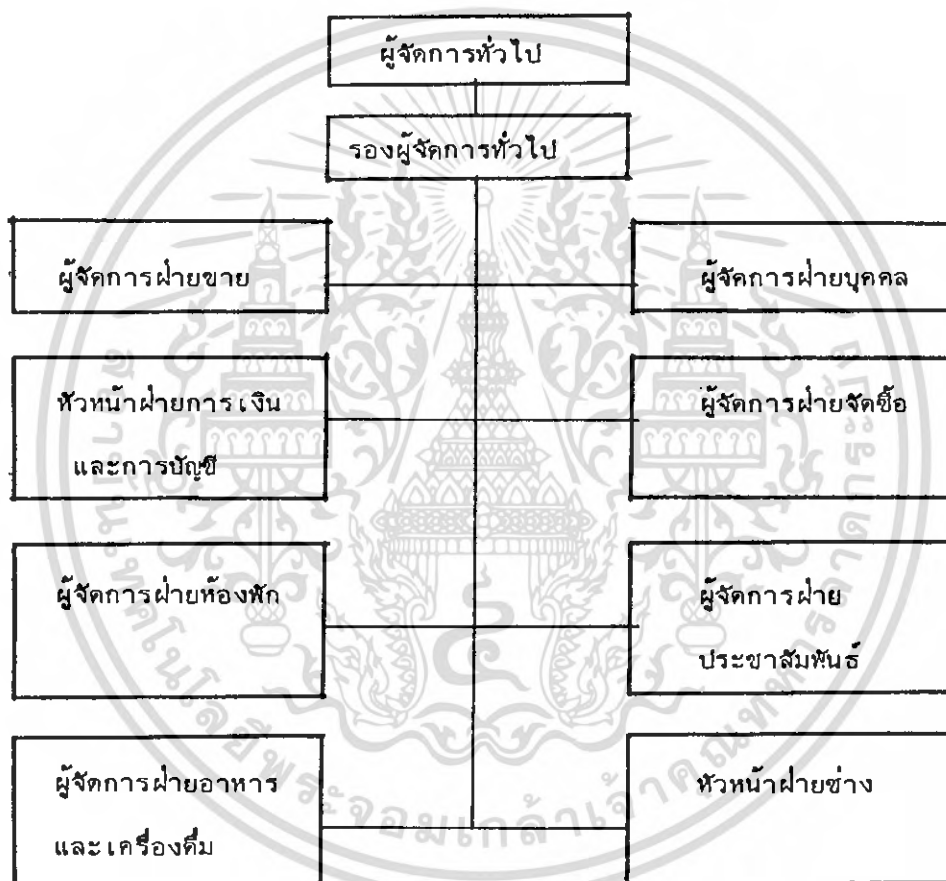
ค. ผู้จัดการโรงแรม (General Manager) มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบการดำเนินงาน ทั้งหมดของโรงแรม โดยได้รับมอบหมายหน้าที่จากคณะกรรมการของโรงแรม มีหน้าที่หลัก

- ควบคุมดูแลและแนะนำการปฏิบัติงานของทุกหน่วยงาน ยกเว้นแผนกการเงิน
- ดูแลควบคุมเจ้าหน้าที่และพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ
- กำหนดแนวทางและวางแผนการดำเนินงาน ของหน่วยงานต่าง ๆ
- รายงานเกี่ยวกับการดำเนินงานกิจการของโรงแรมคณะกรรมการทราบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทั่วไปสำหรับในโรงแรมขนาดใหญ่มักมีผู้ช่วยผู้จัดการ เช่น ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (Assistant General Manager) ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบริหาร (Executive Assistant Manager) ทั้งนี้ก็เพื่อให้มีประสิทธิภาพในการดำเนินงานมากขึ้นโดยมีแผนภูมิแสดงการบริหารงาน ดังนี้

แผนภูมิที่ 2.1 แสดงการบริหารงานโรงแรม



#### 2.5.2 บุคคลระดับบริการ แบ่งตามลักษณะการดำเนินการของหน่วยงานต่าง ๆ ได้

8 แผนก คือ

- ฝ่ายขาย (Sales Department)
- ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (Controller and Accounting Department)
- ฝ่ายห้องพัก (Personal Department)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) ในการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ฝ่ายบุคคล (Personal Department)
- ฝ่ายจัดซื้อ (Purchasing Department)
- ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relation Department)
- ฝ่ายวิศวกรรม (Engineering Department)
- แผนกงานส่วนย่อย (Minors Department)

โดยมีรายละเอียดดังนี้

ก. ฝ่ายขาย มีผู้จัดการฝ่ายขาย (Sales Manager) เป็นผู้รับผิดชอบงานด้านการขายของโรงแรมทั้งหมด รับคำสั่งโดยตรงจากผู้จัดการทั่วไป มีหน้าที่ดังนี้

- ดำเนินงานการขายทั้งหมดของโรงแรม เช่น การขายห้องพัก อาหาร และเครื่องดื่ม การจัดเลี้ยง การจัดประชุมสัมมนา การจัดการแสดง และอื่น ๆ
- ประสานงานกับฝ่ายอื่น ๆ โดยเฉพาะฝ่ายห้องพัก และฝ่ายอาหาร

และเครื่องดื่ม

- ควบคุมการทำงานของพนักงานขาย
- เสนอแนะฝ่ายบริการและเป็นที่ปรึกษา ในการเพิ่มยอดขายของ

โรงแรม

เจ้าหน้าที่ในส่วนนี้ ได้แก่

- ผู้จัดการฝ่ายการตลาด (Sales Manager)
- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายการตลาด (Assistant Sales Manager)
- เลขานุการ (Secretary)
- พนักงานฝ่ายขาย (Sales Representative)

ข. ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (Controller And Accounting - Department) มีหัวหน้าฝ่ายการเงินและการบัญชี (Controller) เป็นผู้รับผิดชอบมีหน้าที่ดังนี้

- ควบคุมการบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท รวมทั้งทรัพย์สินต่าง ๆ ของทางโรงแรม
- บริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการเงินและการบัญชีของฝ่ายต่าง ๆ
- ควบคุมดูแลเงินสดและ ทรัพย์สินต่าง ๆ ของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ทำงานสัมพันธ์กับทุกฝ่าย ทุกแผนกในเรื่องที่เกี่ยวกับการจัดและรักษาการควบคุมภายใน การตรวจสอบรายรับ - รายจ่าย และทรัพย์สินของทางโรงแรมการปฏิบัติในด้านกฎหมาย เช่น การเสียภาษี การโอนเงิน ต่างประเทศ เป็นต้น

สามารถแบ่งตามหน้าที่ใหญ่ ๆ ได้ 4 แผนกคือ

แผนกบัญชี มีหน้าที่

- สอบ ควบคุมรายได้ และรายจ่ายทั้งหมด
- ควบคุมด้านสวัสดิการของพนักงาน
- ควบคุมชั่วโมงการทำงาน การจ่ายค่าแรง การจ่ายค่าทำงานล่วงเวลา

แผนก билล์ มีหน้าที่ รวบรวม билล์จากทุกแผนก ทำหลักฐานเป็น Arrival และ Departure ลงแยกรายละเอียดของแขกที่จะมาพัก ซึ่งได้จากฝ่ายต้อนรับและยังต้องทำเป็น Visitor Ledger ซึ่งหมายความถึงบันทึกรายการที่ได้จากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ก่อนที่จะลงบัญชีอื่น ๆ ซึ่งทั้ง รายการนี้สามารถเปรียบเทียบกันได้ ที่ส่วนตรวจบัญชี

แผนกการเงิน มีหน้าที่รวบรวม เงินทั้งหมดของโรงแรม ทั้งเงินที่รับจากแขก ภัตตาคาร ห้องอาหารต่าง ๆ โดยรับเงิน ส่ง билล์ และเงินสดมายังแคชเชียร์ส่วนกลาง จนกระทั่งรายได้ที่มาจากค่าเช่าร้านค้า ควรจะแยกพนักงานแผนกการเงินนี้ออกจากแผนกอื่นโดยเด็ดขาด

แผนกสถิติบัญชี มีหน้าที่ รวบรวมสถิติการเงินทั้งหมด เก็บ เป็นหลักฐานเพื่อใช้ตรวจสอบและพิจารณาความก้าวหน้า หรือการตกลงไปเทียบกันได้ทุกเดือนและ เทียบ เป็นรายปีได้ด้วย

ในฝ่ายบัญชีเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานและรับผิดชอบตามลำดับ

1. หัวหน้าฝ่ายการเงินและบัญชี (Controller) ควบคุมดูแลเกี่ยวกับการเงิน บัญชีและทรัพย์สินต่าง ๆ ของโรงแรม
2. ผู้ช่วยฝ่ายการเงินและบัญชี (Assistant Controller) ทำหน้าที่แทนหัวหน้าฝ่ายการเงินและบัญชี ในด้านการเงินและบัญชีทั้งหมด รับผิดชอบงานบัญชีโดยควบคุมดูแลให้พนักงานในฝ่ายปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สมุหบัญชี (Chief Accountant) รับผิดชอบต่อรายงานการเงินตลอดจนการวิเคราะห์ด้านการเงิน งานหลักคือ การจัดเตรียมรายงานประจำเดือนในเรื่องบัญชี กำล-  
งบดุลย์ การจัดทำรายละเอียดในบัญชีรวม และบัญชีแยกประเภท และการจัดเตรียมวิเคราะห์  
บัญชีประจำเดือน มีพนักงานใต้บังคับบัญชาดังนี้

- ผู้จ่ายเงินเดือน (Paymaster)
- แคชเชียร์ใหญ่ (General Cashier)
- ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (Account Receivable Supervisor)
- ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (Account Payable Supervisor)
- ผู้รักษาสงพัสดุ (Store Keeper)

โดย พนักงานเหล่านี้ ต้องทำงานสัมพันธ์ผู้ควบคุมต้นทุนอาหาร และ เครื่องดื่ม และ  
ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อด้วย

4. ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (Food And Beverage Controller)  
มีหน้าที่ควบคุมการขายอาหารและเครื่องดื่ม งานหลักคือ การรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนของ  
อาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม การตรวจ และทดสอบการรับของประจำวัน การควบคุม  
และดูแลสภาพของการเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มในค่านปริมาณและคุณภาพ และการเปรียบ  
กับคู่แข่งชั้นของโรงแรม ในเรื่องการตลาด

5. ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (Credit Manager) ทำการควบคุมดูแลและรวบรวมข้อมูล  
เกี่ยวกับ สินเชื่อและการเก็บเงิน งานหลักคือ การตรวจสอบประเมินสินเชื่อเกี่ยวกับการชำระหนี้  
ของลูกหนี้ การพิจารณาขายสินเชื่อ เป็นต้น

6. เจ้าหน้าที่ตรวจสอบบัญชีรายได้ (Income Auditor) รับผิดชอบเกี่ยวกับการ  
ตรวจสอบรายได้ประจำวันของโรงแรม การตรวจสอบเอกสารต่าง ๆ เกี่ยวกับการรับเงิน และ  
ตรวจสอบสรุปบัญชีรายวัน มีผู้ช่วย คือ หัวหน้าตรวจสอบ (Head Checker) ซึ่งเป็นผู้ควบคุม  
การปฏิบัติงานของแคชเชียร์ห้องอาหาร (F&B Cashier) และแคชเชียร์ส่วนหน้า  
(Front Office Cashier)

ค. ฝ่ายห้องพัก (Rooms Division) มีผู้จัดการฝ่ายห้องพัก  
(Rooms Division Manager) เป็นผู้ควบคุมและรับผิดชอบของทุกแผนก ที่เกี่ยวข้อง และ

ทำงานสัมพันธ์กับฝ่ายห้องพัก มีขอบข่ายงานกว้างขวาง จึงต้องมีผู้ปฏิบัติงานจำนวนมาก  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อนำไปใช้ประโยชน์ตามการค้า  
ไม่ว่าวิธีใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (Assistant Rooms Division Manager)
  - ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่าง ๆ ในฝ่ายห้องพัก
  - ประสานงานกับแผนกบริการส่วนหน้าและฝ่ายชาย
  - จัดทำนโยบายเกี่ยวกับอัตราค่าห้องพัก
  - ควบคุมปริมาณและคุณภาพของห้องพัก
2. ผู้จัดการแผนกส่วนหน้า
  - ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกส่วนหน้าทั้งหมด
  - ประสานงานกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

ลักษณะของการทำงานของแผนกนี้แบ่งออกเป็น

1. แผนกต้อนรับ (Reception Department) มีหน้าที่ ในการต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน ควรจะอยู่ในตำแหน่งที่เห็นชัดเจน และสามารถมองเห็นแขกที่ผ่านไปมาบริเวณโถงลิฟท์ และบันได อาจจะแยกจากส่วนประชาสัมพันธ์และส่วนตรวจสอบแขกที่เข้าและออกแผนกนี้ จะทำงานร่วมกับแผนกเก็บกระเป๋าเดินทาง (Package Department) จะต้องมีโทรศัพท์ติดต่อไปยังส่วนจอดรถ ห้องเก็บของและแคชเชียร์ ควรอยู่ใกล้กับแผงสัญญาณเตือนไฟ กระจกบริการ และสามารถควบคุมการเข้า-ออกของแขกได้
2. แผนก ส่งจองห้องพัก มีหน้าที่ในการต้อนรับแขก ทำทะเบียนผู้เข้าพัก จัดทำ Registration Form และ Arrival Notification เพื่อจัดส่งไปยังแผนกต่าง ๆ เช่น แผนกโทรศัพท์ แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกแม่บ้าน ฝ่าย นี้จะทำ Package Clerk เพื่อให้ทราบถึงการย้ายที่แล้ว นอกจากนี้ยังมีหน้าที่สำรวจห้องล่วงหน้า ลงชื่อผู้มาพัก และมีหน้าที่ทำสถิติในการจำหน่ายห้องเพื่อให้ทราบว่ามียอดได้เฉลี่ยห้องละเท่าไร โดยจะเฉลี่ยเป็นรายวัน และเป็นรายเดือน
3. แผนกกระเป๋าเดินทาง (Package Department) โดยมากจะมี คู่มือทางเข้าลิฟท์ และทางเข้าออกของแขกที่จะ ในแผนกนี้ประกอบด้วย
  - หัวหน้าพนักงานรับใช้ (Head Porter or Bell Captain) มีหน้าที่ดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานรับใช้ (Bell Boy) ในกิจการโรงแรมขนาดใหญ่ จะแยกแผนกนี้ไว้ต่างหาก บางโรงแรมใช้เป็นที่ติดต่อสอบถามด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานรับใช้ (Bell Boy or Porter) มีหน้าที่ยกหีบห่อและสัมภาระของแขก นับตั้งแต่วาระแรกที่แขกเข้ามาถึงโรงแรม จนถึงห้องพัก และจากห้องพักถึงรถในกรณีที่แขกกลับ

- พนักงานแจ้งข่าว (Page Boy) สำหรับโรงแรมที่ไม่มีบริการแจ้งข่าวทางเสียง ให้แขกทราบว่ามิใคร่คิดต่อมา ก็จะใช้พนักงานแจ้งข่าวนี้เดินไปตามจุดต่าง ๆ ที่คาดว่าแขกจะนั่งพักผ่อนอยู่

4. แผนกของหาย (Lost and Found) มีหน้าที่รับแจ้งและตรวจค้นหาของที่หายไป สิ่งของที่ค้นพบหรือแขกที่มาพักลืมไว้ในห้องใดก็ตาม ต้องลงบันทึกไว้เป็นหลักฐาน โดยบันทึกวันที่พบ หมายเลขห้อง ชนิดของของ และใครเป็นผู้พบ ถ้ามีผู้มาขอคืน ก็จะให้เซ็นรับไว้เป็นหลักฐาน

5. แผนกโทรศัพท์ (Operator Department) มีหน้าที่ในการต่อสายโทรศัพท์ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม ซึ่งอาจจะมีส่วนทำงานแยกจากแผนกต้อนรับ

6. แผนกไปรษณีย์และวัสดุภัณฑ์ (Mail and Postage Department) มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณีย์ภัณฑ์ที่เข้ามา ได้แก่ โทรเลขและจดหมายต่าง ๆ และต้องตรวจดูว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ว่านั้นได้ส่งไปถึงแขกผู้พักแล้ว บางครั้ง ต้องรอให้แขกมาถึงเสียก่อน

7. แผนกเก็บบิลล์ (Billing Department) มีหน้าที่รวบรวมบิลล์ทั้งหมดที่แขกใช้จ่ายจากส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม

8. แผนกเก็บเงินล่วงหน้า (Front Office Cashier Department) มีหน้าที่รับเงินจากผู้พัก

9. แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา (Money Changer)

ค. หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Esecutive Housekeeper) มีหน้าที่ดูแลจัดการเกี่ยวกับความสะอาดเรียบร้อยทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งอำนวยความสะดวกในค่าน เครื่องใช้ไม้สอย และสิ่งต่าง ๆ ที่แขกต้องการ ประกอบด้วยแผนกต่าง ๆ ดังนี้

1. Linen Department เป็นคลังเก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ใช้อยู่ในโรงแรมรวมทั้ง เครื่องแบบของพนักงานด้วย เป็นแผนกเก็บและเบิกจ่ายผ้าต่าง ๆ

2. Laundry Department เป็นส่วนซักรีดผ้า และเครื่องแบบของพนักงานของโรงแรม รวมทั้งเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซักแล้วจัดส่ง เสื้อผ้าของแขกไปยังห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. House Physician Department เป็นแผนกให้บริการตรวจรักษาแก่พนักงาน และแขกผู้มาพักด้วย

4. Seamstresses Department เป็นแผนกซ่อมเสื้อผ้าต่างที่ชำรุด

5. Repiring Department เป็นแผนกซ่อมแซมอุปกรณ์ เครื่องใช้ไม้สอยเล็ก ๆ น้อย ๆ

6. Gardening เป็นแผนกจัดสวนดูแลไม้ประดับ และจัดดอกไม้ ต้นไม้ประดับตามส่วนต่าง ๆ ของอาคาร

แผนกแม่บ้านประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ดังนี้

- แม่บ้าน (Executive Housekeeper) ดูแลรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของโรงแรม ให้อยู่ในสภาพพร้อมที่แขกจะเข้าพักได้ และควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนก
  - ผู้ช่วยแม่บ้าน (Assistant Housekeeper) ตรวจสอบความเรียบร้อยของห้องพักทุกวัน
  - หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (Floor Supervision) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของห้องพัก ทั้งก่อนที่แขกเข้าพัก และในขณะที่พักอยู่
  - พนักงานประจำห้องช่วงกลางคืน (Night Maid) ทำงานตั้งแต่ 23.00-7.00 น.
  - พนักงานประจำห้อง (Room Maid/ Chamber Maid) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของห้องพัก ทั้งก่อนที่แขกเข้าพัก และในขณะที่พักอยู่
  - หัวหน้าพนักงานห้องเสื้อผ้า (Linen Room Supervisor) โรงแรมส่วนใหญ่จะใช้ Line Room เป็นศูนย์กลางของแผนกแม่บ้าน เป็นจุดรับ และ จำหน่ายปลีกย่อยของแม่บ้าน
  - พนักงานทำความสะอาด (Home Maid) ทำความสะอาดทั่วไป ยกเว้น ห้องพักแขก เช่น ทำความสะอาดประจำ ผาผนัง ชัดเงาเฟอร์นิเจอร์ ฯลฯ
  - พนักงานเย็บปักถักร้อย (Seamstress/Saving girl) ดูแลความเรียบร้อยของเสื้อผ้า และ เครื่องใช้ที่เป็นผ้า
- ง. หัวหน้ารักษาความปลอดภัย มีหน้าที่รับผิดชอบงานด้านการรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพัก และพนักงาน รวมทั้งทรัพย์สิน ของทางโรงแรม เจ้าหน้าที่ในแผนกนี้ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (Assistant Chief Security Officer)
- ผู้ควบคุมยาม (Security Guard Supervisor)
- ยามรักษาเวลา (Security Guard "Time Keeper")
- ยามที่จอดรถ (Security Guard "Parking Lot")
- ยามตรวจ (Security Guard "Patrol")

ง. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Department) มีผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager) เป็นผู้รับผิดชอบหน่วยงานของฝ่ายนี้แบ่งออกเป็น

1. ส่วนบริการอาหาร (Food Service) แบ่งตามลักษณะการบริการได้เป็น
  - Restaurant บริการอาหารแก่แขกและผู้ใช้บริการจากภายนอกในลักษณะอาหารเป็นมือ
  - Coffee Shop บริการอาหารแก่แขกและผู้ใช้บริการจากภายนอกโดยบริการอาหารแบบที่เตรียมได้ง่ายและรวดเร็ว มักเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง
  - Banquet เป็นส่วนบริการสถานที่ อาหาร และ เครื่องดื่มที่ใช้สำหรับงานจัดเลี้ยงพนักงานในส่วนบริการอาหารนี้ประกอบด้วย
    - หัวหน้าพนักงานบริการ (Head Waiter)
    - กัปตัน (Captain)
    - พนักงานต้อนรับ (Hostesses)
    - พนักงานบริการ (Waiter , Waitress)
2. ส่วนบริการเครื่องดื่ม (Bar and Cocktail Lounge) บริการเครื่องดื่มต่าง ๆ อาจมี ดนตรี การแสดงด้วย พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย
  - หัวหน้าบาร์เทนเดอร์
  - Bartenders
  - Bar Boys
  - Cocktail Waiters
3. Room Service Department เป็นส่วนที่คอยรับคำสั่งจากห้องพัก เพื่อนำอาหารและเครื่องดื่มไปบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. Kitchen Department อาหารและของว่างจะถูกผลิตขึ้นที่นี้ โดยทั่วไปครัวของโรงแรมจะอยู่รวมกัน ยกเว้น Coffee Shop ซึ่งอาจมีครัวสำรอง (Auxilliary Kitchen) แยกต่างหาก แผนกครัวจะแยกเป็นฝ่ายเตรียมอาหาร ฝ่ายผลิตอาหาร ฝ่ายขนมปัง ฝ่ายซ่อมบำรุง แผนกเก็บของและอาหาร พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย

- Head Chef of Chef De Cuisine (หัวหน้าพ่อครัว) รับผิดชอบในการจัดเตรียมและผลิตอาหารทุกชนิด คำนวณต้นทุนและแรงงานที่จะใช้ในการผลิตอาหาร

- Sous Chef (ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว)

- Cooks (พ่อครัว) เป็นหัวหน้าคนงานผลิตอาหาร โดยรับคำสั่งจาก Sous Chef รับผิดชอบการผลิตอาหารคาวหวานต่าง ๆ

- Night Chef รับผิดชอบการจัดเตรียมและผลิตอาหารสำหรับงานจัดเลี้ยงขึ้นตรงต่อ Head Chef

- Pastry Chef รับผิดชอบการเตรียมและผลิตอาหารประเภท แป้ง เช่น ขนมปัง คุกกี้ โดยขึ้นตรงต่อ

- Swing Cook จะทำงานแทนเมื่อมีคนงานหยุด-ลางาน จะต้องทำหน้าที่ได้ทุกอย่าง และไม่มีตารางเวลาทำงานที่แน่นอน

- Fry Cook รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้เตาหุงต้ม

และทอด

- Boiler Cook รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เช่น สเต็ก

- Soup Cook ทำหน้าที่เตรียมซูปต่าง ๆ ทั้งร้อน - เย็น

- Cold Meat Man ทำหน้าที่เตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น

แซนวิช สลัดอาหารทะเล

- Breakfast Cook ทำหน้าที่ เตรียมอาหารเช้า เช่น ไข่ดาว เบคอน

อาจทำหน้าที่เป็น Fry Cook หลังจากอาหารเช้าแล้ว

- Butcher ทำหน้าที่ตัด แล่เนื้อชนิดต่าง ๆ เพื่อนำไปใช้ปรุงอาหาร

- Baker ทำหน้าที่ตาม คำสั่งของ

- Night Second Cook ช่วยบริการอาหารกลางวัน จัดเตรียมเครื่องปรุง

เพื่อใช้ในวันต่อไป และ จัดเตรียมสถานที่สำหรับอาหารค่ำด้วย

- Vegetable ทำหน้าที่ทำความสะอาดผักสดทุกชนิดที่ใช้เตรียมอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเท่านั้น ไม่สามารถเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จ. ฝ่ายบุคคล (Personal Department) มีหน้าที่ปกครองดูแลพนักงาน จัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมรายได้ให้เหมาะสมกับ ค่าครองชีพ กำหนดสภาพความเป็นอยู่ สวัสดิการ รวมไปถึงการศึกษาอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ โดยมีหน้าที่ดังนี้

- ทำทะเบียนและประวัติของพนักงาน
- จัดครัวและห้องอาหารพนักงาน
- จัดยานพาหนะให้พนักงาน
- จัดที่พัก ที่เก็บของให้พนักงาน

ฉ. ฝ่ายจัดซื้อ (Purchasing Department) มีผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ (Purchasing Manager) เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าที่ดังนี้

- จัดซื้อของตามที่ฝ่ายต่าง ๆ ต้องการ
- ปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหารและพนักงานตรวจบัญชี โดยเฉพาะ เรื่อง การควบคุมการจัดซื้อ
- บริหารงานร่วมกับคลังพัสดุใน เรื่องงานประมาณต้นทุน งานด้านบุคลากร การประกันภัย การพิจารณาแหล่งซื้อ คุณภาพและปริมาณของสิ่งที่จัดซื้อ ราคา และฤดูกาลของสิ่งที่จัดซื้อ ตลอดจนการเก็บรักษาและการจ่ายสิ่งที่จัดซื้อแก่ฝ่าย หรือแผนกต่าง ๆ

ช. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relation Department) มีผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relation Manager) เป็นผู้รับผิดชอบงานในฝ่ายมีหน้าที่

- เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชน และพนักงานของโรงแรมรวมทั้งผู้ที่มาติดต่อกับ โรงแรมด้วย เช่น พวกที่มาขอข้อมูลไปทำวิทยานิพนธ์ เป็นต้น

- ทำให้โรงแรมของตนเป็นที่รู้จักแพร่หลายในแง่ดีแก่คนทั่วไป เจ้าหน้าที่ในส่วนนี้ประกอบด้วย

- พนักงานประชาสัมพันธ์ (Public Relation Officers)
- ช่างภาพ
- ช่างภาพสไลด์

ซ. ฝ่ายวิศวกรรม (Engineering Department) ทำหน้าที่ควบคุมบำรุงรักษาและซ่อมแซมรับผิดชอบช่างทั้งหมด แบ่งเป็นแผนกใหญ่ ๆ ดังนี้

1. แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษานี้เท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ (Office & Store-Room Employees)

- พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ
- พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่าง ๆ
- พนักงานควบคุมโสตทัศนูปกรณ์ (Incinerator Men)
- พนักงานดับเพลิง (Firemen)
- พนักงานควบคุมเครื่องทำน้ำร้อน (Boiler Operator)
- พนักงานควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้า
- พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย

2. แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (Repair and Maintenance)

- ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ (Carpenter & Furniture)
- ช่างซ่อมเบาะ (Upholsterers)
- พนักงานบำรุงรักษาพรม (Carpet Layer & Sequers)
- พนักงานซ่อมแซมม่าน (Curtain Repaired)
- ช่างสีและกระดาษปิดฝาผนัง (Painter & Paper Hangers)
- เครื่องช่างทั่วไป (General Machines)
- ช่างประปาและช่างซ่อมแซมระบบไอน้ำ (Pumper & Steam Fitters)
- ช่างไฟฟ้า
- พนักงานตกแต่งสวนและสนาม
- ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

๓. แผนกงานส่วนย่อย (Minor Department)

1. แผนกธุรกิจการค้า (Business Department) ดำเนินนโยบายการค้าตามนโยบายการบริหารโรงแรม ซึ่งอาจดำเนินการเอง หรือเปิดให้ผู้อื่นเช่า แล้วเก็บค่าเช่าก็ได้ เช่น

- แผนกขายบุหรี หนังสือพิมพ์
- ร้านขายของที่ระลึก
- ร้านแต่งผมชาย - หญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. แผนกบริการด้านซักรีด (Valet Shop) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการทำความสะอาดและซ่อมแซมเสื้อผ้า รองเท้าของแขกที่มาพัก ประกอบด้วย

- ผู้ควบคุมและผู้ช่วย (Super Intendent & Assistants)
- พนักงานรับใบสั่ง (Order Clerks)
- พนักงานลดจำนวนและทำเครื่องหมาย (Markers)
- พนักงานคัดเลือกแยกผ้าตามใบสั่ง (Stores)
- พนักงานจัดส่งของ

3. แผนกสระว่ายน้ำ (Swimming Pool) ประกอบด้วย

- ผู้จัดการ
- พนักงานรับใช้
- พนักงานช่วยชีวิต
- พนักงานสอนว่ายน้ำ

ง. แผนกอาคารและลานจอดรถ (Garage and Parking Lote) ประกอบด้วย

- พนักงานดูแลโรงรถ (Garage Keeper)
- พนักงานดูแลรถ (Guards)
- พนักงานซ่อมเครื่องยนต์
- พนักงานขับรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.6 อัตรากำลังคนในโครงการ

โรงแรมในเมืองของต่างประเทศมีอัตรากำลังคนเฉลี่ย 0.8 คน/ห้องพัก สำหรับโรงแรมชั้น 1 ในกรุงเทพมหานครมีอัตรากำลังคนเฉลี่ย 1.54 คน/ 1 ห้องพัก ซึ่งเป็นตัวเลขที่ได้มาจากการสำรวจของ ท.ท.ท. และเนื่องจากโครงการนี้ก็อยู่ในกรุงเทพมหานคร เพื่อความเหมาะสมจึงเลือกใช้อัตรากำลังคนเท่ากับ 1.54 คน/ 1 ห้องพัก (ซึ่งเท่ากับอัตราเฉลี่ยที่ได้มาจากการสำรวจของ ท.ท.ท) ฉะนั้นโครงการนี้ซึ่งเป็นโรงแรมขนาด 500 ห้อง จึงต้องการบุคลากร จำนวนทั้งสิ้น 770 คน

### การแบ่งประเภทของแรงงาน

แบ่งตามลักษณะงานได้ 4 ระดับ คือ

1. พนักงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค เช่น Porters, Waiters, Room Cleaners, Kitchen Heopers, Front Desk Clerks, Telephone Operators, etc.
2. พนักงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง เช่น Bartenders, Head Waiters, Kitchen Supervisors Cashier, House Keeper, Secretaries, Accounting Staff, etc.
3. พนักงานที่ทำงานเหนือกว่าระดับเทคนิค เช่น Room Division Manager, Food and Beverage Manager, Chief Engineer, Chief Accounting, Personal Manager, etc.
4. พนักงานระดับบริหาร เช่น General Manager Marketing Director etc.

ทั้ง 4 ระดับมีอัตราส่วนต่อกันดังนี้

ระดับพนักงาน	อัตราส่วน ( % )	จำนวนพนักงาน ในโครงการ (คน)
ระดับที่ 1 พนักงานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	75	578
ระดับที่ 2 พนักงานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง	16	123
ระดับที่ 3 พนักงานที่ทำงานเหนือกว่าระดับ เทคนิค	6	46
ระดับที่ 4 พนักงานระดับบริหาร	3	23
รวม	100	770

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้ไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

การแบ่งอัตราค่าจ้างคนตามหน่วยงานต่าง ๆ ของโรงแรม

หน่วยงาน	อัตราค่าจ้างคน (% )	จำนวนพนักงาน ในโครงการ(คน)
1. Administration	3.0	23
2. Front Office and Administrative Staff	11.0	85
3. Service	19.0	146
4. Housekeeping	27.0	208
5. Food Service	34	262
(- Dining Room)	(18)	138
(- Kitchen)	(16)	124
6. Maintenance and Equipment Operation	6	46
รวม	100	770

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 2.2 สถิติการใช้พนักงานในแต่ละแผนกของโรงแรม

ในกรุงเทพมหานคร สํารวจเมื่อ ธันวาคม 2529 \*

แผนก	ใช้พนักงาน คิดเป็นร้อยละ	จำนวนพนักงาน ในโครงการ (คน)
1. อาหารและเครื่องดื่ม	43	265
- บริการอาหาร	(26)	160
- ตั๋วและโภชนาการ	(17)	105
2. แม่บ้าน	26	160
3. บริการส่วนหน้าและการขาย	15	92
4. บัญชีและธุรการ	12.5	77
5. หัวหน้าแผนก	2.5	15
6. บริหารสูงสุด	1.0	7
รวม	100.0	616

ที่มา ฐานเศรษฐกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.7 การศึกษาองค์ประกอบและรายละเอียดเพื่อใช้สอยของโครงการ

โรงแรมประกอบด้วยองค์ประกอบใหญ่ที่สำคัญ 2 ส่วน คือ

- FRONT OF THE HOUSE
- BACK OF THE HOUSE

### FRONT OF THE HOUSE

คือส่วนของผู้มาใช้บริการของโรงแรม ได้แก่ ผู้เข้ามาพักและผู้เข้ามาติดต่อธุรกิจได้ใช้และพบเป็น เป็นส่วนที่แยกจากส่วนทำงานหรือส่วนทำการผลิต แต่จะมีการบริการเข้าถึงได้โดยสะดวกในส่วน Front of the house นี้จะได้รับการตกแต่งสถานที่อย่างดี มีการจัดแสงและเสียงเพลงเบา ๆ เพื่อดึงดูดความสนใจและเกิดความประทับใจแก่ผู้มาใช้บริการ

### BACK OF THE HOUSE

คือส่วนที่ถือได้ว่าเป็นแม่บ้านของ โรงแรม เป็นส่วน PRODUCTION AREA จะมีเฉพาะเจ้าหน้าที่และพนักงานทำงานตามแต่ละแผนกประจำเท่านั้น บุคคลภายนอกจะเข้ามาในส่วน BACK OF THE HOUSE ไม่ได้เป็นอันขาด นอกจากจะได้รับอนุญาตเป็นพิเศษ ส่วนนี้จะมีการทำงานและการบริหารงานที่ยุ่งยากซับซ้อนและใช้เทคนิคต่าง ๆ มากมาย

สำหรับการแบ่งองค์ประกอบของโครงการ แบ่งตามลักษณะพื้นที่ใช้สอยและการใช้งานเป็นหลัก สามารถแบ่งได้ดังนี้คือ

- FRONT OF THE HOUSE
  1. GUEST ROOM SPACE
  2. PUBLIC SPACE
  3. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE
  4. FUNCTION AREA
  5. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE
  6. SPECIAL ACCOMMODATION
- BACK OF THE HOUSE
  7. ADMINISTRATION OFFICE
  8. FOOD PREPARATION SERVICE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 9. GENERAL SERVICE SPACE

## 10. PARKING SPACE

1. GUEST ROOM SPACE1.1 ห้องพักแขก (GUEST ROOM)

เป็นส่วนที่สำคัญที่สุดของโรงแรม เป็นบริการแรกที่ทางโรงแรมขายให้กับแขกแบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ ดังนี้

ก. ห้องเดี่ยว (SINGLE ROOM) หมายถึง ห้องพักสำหรับแขกคนเดียว มีเตียงเดี่ยว

ข. ห้องคู่ (DOUBLE OR TWIN BEDDED ROOM) หมายถึงห้องพักที่จัดไว้บริการแก่แขกที่มาพัก 2 คน โดยมีเตียงเดี่ยวที่สามารถนอนได้ 2 คน (DOUBLE BED) หรือเตียงเดี่ยว 2 เตียง (TWIN BED) แยกต่างหากกัน ปัจจุบันโรงแรมส่วนใหญ่นิยมจัดแบบ TWIN BEDDED ROOM ซึ่งจัดเตียงเดี่ยว 2 เตียง สำหรับคนพัก 2 คน แต่ถ้าแขกมาพักคนเดียวก็คิดราคาเท่ากับห้องเดี่ยว

ค. ห้องชุดมาตรฐาน (STANDARD SUITE) เหมาะกับแขกที่มาเป็นครอบครัว ประกอบด้วย ห้องนอน บริเวณนั่งเล่น (LIVING AREA) ทานอาหาร (DINING AREA) เตรียมอาหาร (PANTRY) และห้องน้ำ อาจจะออกแบบให้สามารถติดต่อกับห้องข้างเคียงได้ เพื่อเป็นการเพิ่มห้องนอนของห้องชุด

ง. ห้องชุดพิเศษ (DELUXE SUITE) เป็นห้องชุดที่จัดขึ้นเป็นพิเศษในด้านการออกแบบ พร้อมพร้อมด้วยอุปกรณ์อำนวยความสะดวกครบถ้วน มีความสวยงามและกว้างใหญ่ อัตราค่าห้องพักประเภทนี้มีราคาแพงมาก เหมาะสำหรับแขกผู้มีเกียรติ นักธุรกิจ หรือแขกเมือง เป็นต้น

การออกแบบห้องพักแขกขึ้นอยู่กับตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของเตียงและความสัมพันธ์กับการจัดห้องน้ำ-ส้วม ลักษณะที่นิยมจัดทั่วไปคือ แบบ TWIN BEDS

ถ้าหากกำหนดให้เตียงยึดคานหนึ่งของผนังห้อง เที่ยวยาวประมาณ 21.0 เมตร รวมความกว้างของหัวเตียงทางเดินระหว่างปลายเตียงกับผนังห้องประมาณ 0.80 เมตร ถ้าจัดตู้เสื้อผ้า ขนาดกว้างประมาณ 0.60 เมตร ในบริเวณทางเข้า พร้อมชั้นวางกระเป๋า และโต๊ะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และโต๊ะแต่งตัวสำหรับเปิดลิ้นชักนั่งแต่งตัว ดังนั้นขนาดของห้องจึงควรกว้างไม่น้อยกว่า 3.50 เมตร ซึ่งเป็นขนาดห้องมาตรฐานสำหรับอัตราค่าบริการระดับปานกลาง และอาจเพิ่มขึ้นเป็น 3.65-4.00 เมตรได้ สำหรับความยาวของห้องนั้น กำหนดโดยพื้นที่สำหรับนั่งและระยะที่เหมาะสมสำหรับอุทราทัศน์ ดังนั้นความยาวของห้องพักที่เหมาะสมประมาณ 4.50 เมตร และจากมาตรฐานของโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE) ได้ให้เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐานขนาดของห้องนอนดังนี้

- ห้องเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่น้อยกว่า 18 ตารางเมตร
- ห้องคู่ทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่น้อยกว่า 22 ตารางเมตร

### 1.2 ห้องบริการ (FLOOR SERVICE ROOM)

เป็นส่วน BACK OF THE HOUSE ซึ่งเป็นบริการหนึ่งที่ทางโรงแรมจัดแยกไว้ประจำสำหรับบริการแขกที่มาพักแต่ละชั้น การออกแบบต้องคำนึงถึงการติดต่อกับส่วนแม่บ้าน ส่วนบริการต่าง ๆ และแผนกซ่อมแซม และจะต้องไม่รบกวนห้องพักแขกประกอบด้วย

ก. ลิฟท์และโถงบริการ (SERVICE LOBBY) เป็นส่วนสำคัญของพนักงานบริการควรมีความกว้างพอสำหรับรถเข็นและอุปกรณ์ต่าง ๆ ขณะรอลิฟท์ มีรายละเอียดดังนี้

- โถงบริการ ควรมีขนาดไม่น้อยกว่า 2.00 x 2.10 ม.
- ขนาดของช่องลิฟท์ ควรมีขนาดไม่น้อยกว่า 2.50 x 3.00 ม. ต่อ 1 ตัว
- ความสูง ประตูลิฟท์บริการ อย่างน้อย 2.60 ม.
- น้ำหนักบรรทุกทุกลิฟท์บริการ ไม่น้อยกว่า 1,400 กก.

ข. ห้องบริการของพนักงาน (SERVICE STATION) ลักษณะเปิดโล่งมีพนักงานประจำ (BELL BOY) จัดให้มีเคาน์เตอร์พร้อมที่นั่ง โต๊ะเขียนหนังสือแผงกริ่งไฟหรือสัญญาณ ซึ่งต่อมาจากห้องพัก ควรอยู่ในตำแหน่งศูนย์กลางของแต่ละชั้น เพื่อคอยตรวจดูแลคนผ่านเข้าออกในแต่ละชั้น เพื่อเป็นการรักษาความปลอดภัยอีกชั้นหนึ่ง รวมทั้งมีหน้าที่คอยรับคำสั่งจากแผนกต้อนรับชั้นล่างให้ปฏิบัติตาม คำสั่งอื่น ๆ

ค. ห้องเก็บผ้า (LINEN ROOM) เป็นส่วนที่เก็บของใช้ประเภทผ้า เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ปลอกหมอน ชุก หมอน ฯลฯ ที่ใช้ในแต่ละชั้นของห้องพักแขก พื้นที่ของ LINEN ROOM ในแต่ละชั้นเท่ากับ 10-15 ม<sup>2</sup> ประกอบด้วย

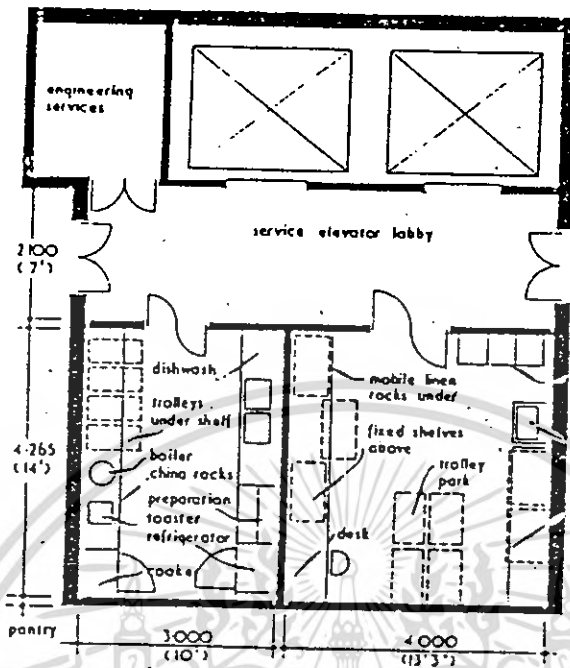
- บริเวณเก็บรถเข็น (CARTS) กำหนดให้มีรถเข็น 1 คันต่อ 12-18

### ห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริเวณเก็บผ้า (RACKING AND SHELVES) ประกอบด้วยช่องและชั้นเก็บผ้า โดยทั่วไปผ้าที่ใช้ในห้องพักแขก 4-5 ต่อขนาดห้องกว้าง 0.60 ม. สูง 1.50-2.00 ม. เนื้อที่ประมาณ 5.4 ม.<sup>๒</sup>
- บริเวณเก็บผ้าสกปรก (SOILED LINEN AREA) มักจะเก็บไว้กับห้องผ้าสะอาด และจะมีช่องส่งผ้า (LINEN CHUTE)
- ช่องส่งผ้า (LINEN CHUTE) เป็นท่อเหล็ก GALVANIZED มีประตูกันไฟ ขนาดต่ำสุดของช่องเปิด เส้นผ่าศูนย์กลางเท่ากับ 0.45 ม. ปลายท่อควรส่งไปห้องซักรีด โดยตรง
- บริเวณที่เก็บเตียงเสริม (EXTRA BED)
- ง. ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด (CLEANER'S STORE) อาจจะจัดอยู่ในส่วนเก็บผ้า หรือที่พักของพนักงานทำความสะอาด (MAID'S ROOM) อุปกรณ์ต่าง ๆ มีดังนี้
  - ผ้า สบู่ ผงซักฟอก แปรง เครื่องดูดฝุ่น ไม้กวาด ดังน้ำ อ่างสำหรับล้างทำความสะอาด ลึก 0.45 ม. เพื่อที่จะวางตั้งน้ำได้
- จ. ส่วนเตรียมอาหาร (FOOD PANTRY) เพื่อบริการแขกในห้องพักมีรายละเอียด ดังนี้
  - ผนังควรบุกระเบื้องเคลือบสูงจากพื้นอย่างน้อย 1.80 ม.
  - พื้นต้องทำงานสะอาดได้ง่าย กันน้ำ ทนความร้อน ทนการขีดข่วน
  - มีที่ล้างภาชนะ (DISH WASH)
  - มีอุปกรณ์จัดเตรียมเครื่องดื่มต่าง ๆ เครื่องทำน้ำแข็ง (ICE MAKER) เตาอุ่นอาหาร (TOASTER) เครื่องทำน้ำร้อน (BOILER) ตู้แช่เย็น (REFRIGERATOR)
  - มีบริเวณเก็บภาชนะ ถ้วยชาม ช้อนส้อม (CHINA RACK) และรถเข็น (TROLLEY)
- ฉ. ประตูห้อง จาก ROOM SERVICE เข้าสู่ GUEST CORRIDOR ต้องมีความกว้างอย่างน้อย 1.05 ม. (บานเดี่ยว) หรืออย่างน้อย 1.35 ม. (บานคู่) และประตูเปิดเข้าในห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 2.1 รายละเอียดห้องบริการ

## 2. PUBLIC SPACE

เป็นส่วนที่เปิดให้บริการแก่แขกผู้มาพัก ซึ่งจะขาดเสียมิได้ เป็นส่วนที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรมโดยตรง ประกอบด้วย

### 2.1 HOTEL ENTRANCE แบ่งได้ดังนี้

2.1.1 ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE) เป็นทางเข้าหลักของแขกผู้มาใช้บริการโรงแรม ควรเห็นได้จากภายนอก และมีลักษณะเชื่อเชิญ สามารถเข้าตรงไปยังส่วนต้อนรับ (RECEPTION) ได้สะดวก

ที่จอดรถรับส่งควรอยู่ที่ส่วนปกคลุม (CANOPY) ที่สามารถกันแดดกันฝนได้ ถนนช่วงนี้ต้องกว้างพอสำหรับจอดรถได้ 1 คัน และ รั้งผ่านอีก 1 คัน คือกว้างไม่น้อยกว่า 5.50 ม. และจะต้องจัดระบบการเดินรถทางเดียว CANOPY ควรสูงประมาณ 5.00 ม. จากผิวถนน สำหรับขึ้นลงควรกว้างพอสมควร เพื่อใช้เป็นบริเวณยืนคอยและวางกระเป๋าสัมภาระ ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับ ควรจัดให้มีทางลาด (RAMP) เพื่อสะดวกในการขึ้นกระเป๋า และรถเข็นสำหรับคนพิการ โดยมีความชันประมาณ 1:10 ถึง 1:12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 ทางเข้าย่อย (SUB ENTRANCE) เป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอก ที่มาใช้บริการของโรงแรม เช่น ห้องอาหาร ร้านค้า (RENTAL SHOP) ห้องจัดเลี้ยง เป็นต้น เป็นการกระจายการสัญจร ให้นักท่องเที่ยวมารวมอยู่ใน LOBBY ที่เดียว (ซึ่งอาจรบกวนการทำงานของ FRONT DESK และแขกที่มาพักด้วย)

## 2.2 LOBBY

โถงต้อนรับนี้ เป็นศูนย์กลางของ อาคารที่จะแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ และเป็นจุดแรกที่แขกเข้ามาถึงในอาคาร รวมทั้งเป็นที่พักคอย ดังนั้น Lobby จึงควรอยู่ในสถานที่ที่สามารถติดต่อได้จากทางเข้าใหญ่ เป็นจุดที่มีการเคลื่อนไหวพลุกพล่าน จึงควรมีเนื้อที่ให้พอเพียงและบรรยากาศดี โถงต้อนรับนี้ควรมีขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.92 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพักจากลักษณะของโครงการ โถงต้อนรับนี้ควรมีความกว้าง และโถงนี้เป็นพิเศษ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่มาในลักษณะ Group Tour ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายของโรงแรมที่สำคัญมากและเป็นลักษณะคนกลุ่มใหญ่

## 2.3 LOBBY LOUNGE

เป็นบริเวณพักผ่อนสำหรับแขก ใช้นั่งเล่น พักคอย อ่านหนังสือ เขียนจดหมาย พบปะสนทนา คีมน้ำชากาแฟ อาจรวมกับ Lobby เป็น Lobby Lounge ก็ได้ ควรอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นวิวทัศนียภาพได้ เช่น สระว่ายน้ำ เป็นต้น อาจจัดให้มีที่เขียนจดหมาย เช่น ทำเป็นเคาน์เตอร์ยาว สำหรับ นั่งเขียนก็ได้ พื้นต้องปูด้วยวัสดุทนทานรักษาความสะอาดได้ง่าย และมีที่รองรับสิ่งสกปรกตามจุดต่าง ๆ มากเป็นพิเศษ ได้แก่ ที่เขียนพู่กันและถังผง ปกติ มีขนาด 0.54 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

## 2.4 ELEVATOR LOBBY FOR GUEST

2.4.1 LOCATION ตำแหน่งของโถงลิฟท์สำหรับแขกนั้นจะต้องเห็นได้ชัดเจน จากส่วน MAIN LOBBY และจากส่วน FRONT DESK เพื่อการใช้งานที่สะดวกและมีประสิทธิภาพ และเพื่อให้เจ้าหน้าที่ในส่วน FRONT DESK สามารถเห็นแขกได้ทันทีนับจากออกจากโถงลิฟท์ เมื่อตอนตรวจเช็คออกจากโรงแรมไป นอกจากนี้ โถงลิฟท์สำหรับแขกนี้ยังควรจะต้องมองเห็นได้จาก ส่วน SUB ENTRANCE ซึ่งจัดไว้บริการผู้มาใช้ส่วนห้องอาหารต่าง ๆ ด้วย

## 2.4.2 NUMBER OF ELEVATOR DETERMINATION

การหาจำนวนลิฟท์ผู้โดยสารของโรงแรมขึ้นอยู่กับ ตัวแปรค่าหลายอย่าง เช่น ข้อกำหนด มาตรฐาน จำนวนห้องพักโรงแรม จำนวนชั้นของโรงแรม บุคคลภายนอกที่เอกลมาใช้บริการต่างๆ ของโรงแรม ตลอดจนถึงขนาด และความเร็วของลิฟท์เอง ก็มีส่วนสัมพันธ์อยู่ด้วย ไม่ว่าจะเป็นใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้วย แต่อย่างไรก็ดี ค่าเฉลี่ยของโรงแรมต่าง ๆ ทั่วโลกเกี่ยวกับจำนวนของลิฟท์ที่จัดไว้บริการ มีลักษณะดังรูป

จากกราฟข้างต้น สรุปได้ว่าจำนวนลิฟท์ที่เหมาะสมสำหรับโครงการ คือลิฟท์โดยสาร สำหรับแขก 4 ตัว และลิฟท์บริการ 2 ตัว สำหรับการเลือกใช้ระบบลิฟท์และขนาดลิฟท์นั้นดูได้จากเรื่องระบบลิฟท์

#### 2.4.3 ELEVATOR GROUPING FACTOR

การจัดลิฟท์ให้มีลักษณะ เป็นกลุ่มจะได้เปรียบในด้านการประหยัดค่าติดตั้ง และค่าบำรุงรักษาโดยมีข้อกำหนดดังนี้

- จำนวนลิฟท์ที่วางเป็นแถวเดียวกันต้องไม่เกิน 4 ตัว
- ถ้าเกินต้องจัดเป็น 2 แถว หันหน้าเข้าหากัน วางขนานกันจะดีที่สุด
- ระยะห่างระหว่างลิฟท์ต้องไม่น้อยกว่า 3.5 ม. สำหรับลิฟท์โดยสาร

#### 2.5 BAGGAGES HANDLING

เป็นส่วนที่บริการด้านกระเป๋าเดินทางของแขกโดยเฉพาะแขกที่เดินทาง เป็นกลุ่มใหญ่ ๆ มักจะมีปัญหาเรื่องกระเป๋าเดินทางขนตามมา รวมไปถึงบริเวณด้านหน้า Reception ดังนั้นบริเวณ Baggages Handling จะเป็นส่วนที่คอยรับกระเป๋าเดินทางของแขกแยกมาอีกทางหนึ่งแล้วนำไปเก็บไว้ที่ห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง (Luggage Room) ซึ่งสามารถขนย้ายสะดวกจากบริเวณจอดรถโดยทั่วไปกระเป๋าเดินทางอาจนำไปพร้อมกับแขกหรืออาจแยกไว้ยังลิฟท์บริการก็ได้ แล้วแต่ทางนโยบายของทางโรงแรม ขนาดพื้นที่ใช้สอยประมาณ 0.04 ม.<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

#### 2.6 BELL MAN STATION

หรือ PORTER ควรจะอยู่ใกล้กับ RECEPTION DESK และควรอยู่ในที่ที่สามารถมองเห็นจากประตูทางเข้า สำหรับส่วนทำงานของ HEAD PORTER และสามารถติดต่อกับส่วน RECEPTION DESK CASHIER LUGGAGE ROOM และ PARKING

#### 2.7 LIMOUSINE SERVICE

เป็นแคน์เตอร์เล็ก ๆ อยู่ในบริเวณ LOBBY เพื่อบริการแขก โดยจะจัดการเรียกหรือจัดรถบริการของทางโรงแรม

## 2.8 TELEPHONE BOOTH

ให้บริการโทรศัพท์สาธารณะกับแขกที่มาพักหรือมาใช้บริการ โดยจัดจำนวนโทรศัพท์อย่างน้อย 1 เครื่องต่อห้องพัก 100 ห้อง ไว้ในบริเวณ LOBBY หรือบริเวณที่สามารถสังเกตเห็นได้ง่าย ส่วนโทรศัพท์สายในเพื่อติดต่อกับแขกในห้องพัก มักจะจัดเตรียมไว้บริเวณ RECEPTION DESK เนื่องจากต้อง ติดต่อกับทางเจ้าหน้าที่ก่อน

## 2.9 FRONT DESK

เป็นส่วนอยู่ติดกับ LOBBY ใกล้กับ MAIN ENTRANCE สามารถมองเห็นได้ชัดเมื่อเข้าสู่ LOBBY และควรจะเป็นจุดที่สามารถมองเห็นบริเวณโถงลิฟท์สำหรับแขกผู้มาพักเพื่ออำนวยความสะดวกเรียบร้อย แขกผู้มาพักหรือมาติดต่อดูธุรกิจกับทางโรงแรมต้องมาติดต่อกับส่วนนี้ก่อนและยังเป็นจุดควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วยส่วน กิจกรรมดังนี้

- ส่วนสอบถาม-ประชาสัมพันธ์ (INFORMATION OF INQUIRY)
- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนแขก (GUEST RECEPTION AND REGISTRATION)
- ส่วนเก็บกุญแจห้องพัก (KEY BOARD)
- ส่วนเก็บเงิน (CASHIER)
- ส่วนสั่งจองห้องล่วงหน้า (ADVANCE RESERVATION OFFICE)
- ส่วนไปรษณีย์ ข่าวด่วน เอกสารแนะนำ (POST OFFICE MESSAGES- AND BROCHURES RACK)
- ส่วนแลกเปลี่ยนตรา (MONEY EXCHANGE)

ทั้งหมดนี้จัดเป็นเคาน์เตอร์ยาว เรียกว่า "FRONT DESK" ควรอยู่ติดกับส่วน FRONT OFFICE เพื่อสะดวกในการประสานงาน พื้นที่ใช้สอยของ FRONT DESK เท่ากับ 0.09 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก โดยที่ความยาวของเคาน์เตอร์ขึ้นอยู่กับจำนวนห้องพักดังนี้

จำนวนห้องพัก	ความยาวของเคาน์เตอร์
50 ห้องพัก	3.00 เมตร
100 ห้องพัก	4.50 เมตร
200 ห้องพัก	7.50 เมตร
400 ห้องพัก	10.50 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.10 MALE & FEMALE PUBLIC TOILETS

ควรรอผู้บริเวณแขกและผู้มาใช้บริการห้องอาหาร ห้องประชุม บาร์ หรือ LOBBY สามารถเข้าไปใช้ได้โดยสะดวก อาจอยู่กระจายเป็นจุด ๆ ห้องน้ำชาย มีเนื้อที่ 0.14 ม.<sup>2</sup>/1 ห้องพัก ห้องน้ำหญิงมีเนื้อที่ 0.09 ม.<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

จำนวนโถส้วม โถปัสสาวะ และอ่างล้างหน้าขึ้นกับเทศบาลผู้ติดตั้ง

ชนิดของสุขภัณฑ์	ชาย	หญิง
โถส้วม	1 ที่ / 100 คน	1 ที่ / 50 คน
โถปัสสาวะชาย	1 ที่ / 25 คน	
อ่างล้างหน้า	1 ที่ / 1-15 คน	
	2 ที่ / 16 - 35 คน	
	3 ที่ / 36 - 65 คน	
	4 ที่ / 66 - 200 คน	
	5 ที่ / 200 คน	

ขนาดพื้นที่ใช้สอยของเครื่องสุขภัณฑ์ คือ 1 ที่ เมื่อรวมพื้นที่สัญจรมีขนาดดังนี้

- โถส้วม (WC.) 3.0 ม.<sup>2</sup>
- โถปัสสาวะ (URINAL) 1.3 ม.<sup>2</sup>
- อ่างล้างหน้า (LAVATORY) 1.5
- ผ้าเช็ดมือ (TOWER HOLDING) 1.1

## 3. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE

เป็นส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม แก่แขกที่มาพักรวมทั้งผู้ที่มาติดต่อ หรือใช้บริการจากทางโรงแรมด้วย เป็นส่วนที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม ประกอบด้วย

### 3.1 RESTAURANT (Main Dining Room)

เป็นแบบเปิดบริการแก่บุคคลภายนอกและบริการแขกโรงแรม เปิดบริการด้านอาหารทั้ง 3 มื้อ เป็นเวลาดังนี้

- เช้า 7.00 - 9.00 น.
- กลางวัน 11.30 - 14.00 น.
- เย็น 19.00 - 22.00 น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้งานภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควรตั้งอยู่ในตำแหน่งที่มองเห็นทั่วทัศนวิสัยงามและต้องอยู่ต่อ เนื่องจากครัวใหญ่เพื่อความ สะดวกในการขนส่งอาหาร ควรออกแบบให้มีทางเข้าออกที่สะดวก

ขนาดของห้องอาหารคิดประมาณ 30 - 40 % ของแขกทั้งหมดที่มาพักเต็มอัตราคือ ประมาณ 0.501.0 ที่นั่ง/1 ห้องพัก โดยมีพื้นที่ 1.3-1.5 ม<sup>2</sup>/1 ที่นั่ง (พื้นที่ครัว 30-60 % ของพื้นที่ห้องอาหาร) มีห้องอาหาร) มีห้องน้ำ-ส้วมบริการพร้อม

### 3.2 PRIVATE DINING ROOM

เป็นส่วนแยกมาจากห้องอาหารใหญ่ ให้บริการอาหาร # มื้อ สำหรับแขกและ บุคคลภายนอกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ต้องอยู่ใกล้กับส่วนครัวและส่วนเตรียมอาหาร สามารถ เข้าถึงได้สะดวก เป็นที่โล่งสามารถปรับเปลี่ยนได้ตามต้องการและมีบรรยากาศดี ปกติคิดจำนวน 1 ห้อง/ 80 ห้องพัก โดยมีพื้นที่รวมทุกห้องเท่ากับ 0.46-0.63 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก และมีพื้นที่ ทานอาหารเท่ากับ 1.10-1.30 ม<sup>2</sup>/ ที่นั่ง

### 3.3 SPECIAL RESTAURANT

เป็นภัตตาคารอาหารเฉพาะประเภท เช่น ภัตตาคารอาหารยุโรป ฝรั่งเศส ญี่ปุ่น จีน และไทย เป็นต้น โดยอาจมีหลายห้องพักก็ได้แล้วแต่โรงแรมพื้นที่ประมาณ 1.30-1.50 ม<sup>2</sup>/ที่นั่ง

### 3.4 COFFEE SHOP

เปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง ในลักษณะเป็นกันเอง ไม่มีพิธีรีตอง อาหารใน รายการมีไม่มาก มีวิธีเตรียมที่ไม่ยากและสะดวกต่อการบริโภค

- มีแสงสว่างไม่มากนัก พอสลัว ๆ
- ต้องจัดสถานที่เตรียมไว้กับการแสดง เช่น การบรรเลงเปียโน ดนตรี 2-3 วัน รวมทั้งอุปกรณ์เครื่องเสียงต่าง ๆ
- บริเวณเก็บตู้เครื่องดื่ม อาจจัดอยู่ด้านหลังหรือด้านในของเคาน์เตอร์ โดยมีปริมาณเพียงพอ สำหรับการใช้แต่ละวัน และอุปกรณ์อื่น ๆ ด้วย เช่น เครื่องทำน้ำแข็ง ตู้เย็น เป็นต้น
- เนื้อที่ของ Coffee Shop ประมาณ 0.65 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก 1.80 ม<sup>2</sup>/คน
- เนื้อที่ครัวประมาณ 20-25 % ของพื้นที่ Coffee Shop ลักษณะการปรุง

อาหารเป็นแบบ PRE-COCKED อาจใช้ครัวของ Coffee Shop นี้บริการอาหารแก่ห้องพักด้วย เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่น ใด ๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากเปิดบริการ 24 ชั่วโมง และอาหารเป็นแบบเดียวกัน

- ตำแหน่งของ Coffee Shop ควรอยู่ติดด้านหน้าของโรงแรม เพื่อให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้บริการได้สะดวก

### 3.5 COCKTAIL LOUNGE

ให้บริการกับแขกผู้มาพักหรือบุคคลภายนอก ในลักษณะไม่เป็นทางการ ให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม เปิดบริการตั้งแต่ 20.00 น. - 2.00 น. มีลักษณะการจัดดังนี้

- ส่วน BAR และ STOOL สามารถเห็นได้จากทางเข้า มีพนักงาน 3-4 คน พร้อมตู้แช่ คิดเป็นพื้นที่ ๑ 1-25 % ของพื้นที่ทั้งหมด
- ส่วนบันไดประกอบด้วย เวทีเล็ก ๆ ฟลอร์เต็นรำ พร้อมกับที่นั่งชม ซึ่งควรจัดให้ครึ่งหนึ่งของผู้ชมได้ร่วมบันได และอยู่ในมุมมองที่ดี คิดเป็นพื้นที่ 50-65 % ของพื้นที่ทั้งหมด
- ส่วน LOUNGE เป็นมุมสำหรับพักผ่อน คิดเป็นพื้นที่ 20-30 % ของพื้นที่ทั้งหมด
- เนื้อที่ของ COCKTAIL LOUNGE ประมาณ 1.8-2.0 ม<sup>2</sup>/คน
- เนื้อที่ ของครัวประมาณ 20-25 % ของพื้นที่ COCKTAIL LOUNGE ลักษณะการปรุงอาหารเป็นแบบ PRE-COOKED
- ควรตกแต่งให้หรูหรา มีการควบคุมแสงสว่าง ให้มีบรรยากาศ
- ตำแหน่งของ COCKTAIL LOUNGE ควรมีสวนติดต่อกับ LOBBY และ MAIN DINING อาจจะจัดให้อยู่ในบริเวณที่สามารถชมริวดได้ เช่น ริมสระว่ายน้ำ

### 3.6 NIGHT CLUB

เป็นที่พบปะสนทนา สังสรรค์ เต็นรำ ฟังเพลง ในเวลากลางคืน ให้บริการอาหารเบา และเครื่องดื่ม ประกอบด้วย

- ส่วน COUNTER BAR และ STOOL มีพนักงาน 3-4 คนให้บริการเครื่องดื่ม ด้านหลังเป็นที่เก็บขวดเหล้า และตู้แช่ 2-3 ชุด เพื่อเก็บเครื่องดื่ม
- มี PANTRY ปรุงอาหารเบา
- เวทีเล็ก ๆ สำหรับนักดนตรี แบะฟลอร์เต็นรำ
- เนื้อที่ NIGHT CLUB ประมาณ 0.99 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก
- เก้าอี้และโต๊ะ จัดเป็นแบบนั่งสบาย มีบรรยากาศเป็นกันเอง
- ผับและผ้าเพดาน ควรเป็นวัสดุทนไฟ และสามารถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บรรยากาศมืดสลัว สว่างเป็นบางจุด เช่น COUNTER ฟลอร์เต้นรำ
- ตำแหน่งของ NIGHT CLUB ควรให้บุคคลภายนอกมาใช้ได้สะดวก

เนื่องจากส่วนนี้เป็นส่วนที่สามารถทำรายได้ให้กับทางโรงแรมเป็นอย่างมาก โดยการให้บริการและความสะอาดรกสบายแก่แขกที่มาพัก รวมถึงผู้มาติดต่อและบุคคลภายนอกอีกด้วย ดังนั้นการกำหนดขนาดหรือจำนวนที่นั่งคิดจากจำนวนห้องพัก ดังนี้

#### 4. FUNCTION AREA

##### 4.1 BANQUET HALL

เป็นสถานที่ที่ทางโรงแรมเปิดให้แขกและบุคคลภายนอกเข้ามาใช้ในการจัดเลี้ยงงานมงคล นิทรรศการ เป็นต้น โดยมีลักษณะเป็นห้องโถงขนาดใหญ่ สามารถแบ่งขอบห้องให้เล็กลงได้ด้วย Partition เพื่อให้เหมาะสมกับขนาดของงานและมีขนาดใหญ่สำหรับวงดนตรี ห้างวงสามารถจัดการแสดงบนเวทีได้ มีรายละเอียดดังนี้

4.1.1 ควรแยกทางเข้าออกจากทางเข้าหลักของโรงแรม เพื่อผู้ใช้จะได้ไม่ต้องผ่าน Lobby ของโรงแรม

4.1.2 ประกอบด้วยองค์ประกอบย่อยดังนี้

- Banquet Foyer เป็นส่วนรองรับคนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยง อาจใช้เป็นที่บริการของ Cocktail กาแฟ โดยมีขนาด 1/4 ของพื้นที่ Banquet Hall
- ห้องฝากเสื้อคลุม (Cloak Room)
- ห้องน้ำชาย - หญิง
- ห้องควบคุมเสียงแสง (Audiovisual Equipment Storage)
- ห้อง Projection Booth
- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าของนักแสดงพร้อมห้องน้ำ-ส้วม
- Banquet Kitchen or Pantry เลือกใช้แบบใด แบบหนึ่งในกรณี Banquet Hall ห่างจากครัวมาก ๆ ต้องมี Banquet Kitchen ไว้เฉพาะ ซึ่งเป็นการสิ้นเปลืองเพิ่มขึ้น แต่ถ้า Banquet Hall อยู่ไม่ไกลจากครัวยุค ก็สามารถนำอาหารที่ปรุงเสร็จจากครัวยุคมาเตรียมเสิร์ฟที่ Banquet Pantry ได้โดยขนาดของพื้นที่ Banquet Pantry มีขนาด 1/10 ของ Banquet Hall

- Banquet Storage สำหรับเก็บโต๊ะ เก้าอี้ และเครื่องใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าต่าง ๆ มีขนาดประมาณ 1/10 ของพื้นที่ Banquet Hall  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Banquet Captain's Office ห้องกับคันทันผู้ดูแลในระหว่างจัดเลี้ยง มีขนาดประมาณ 15.0 ม<sup>2</sup>

4.1.3 เนื่องจากห้องสามารถขอยุติได้เป็นหลายส่วน ฉะนั้นสิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการ ออกแบบคือ

- รูปร่างของห้อง ก่อนและหลังจากการกั้นห้องต้องมีรูปร่างที่เหมาะสมกับการใช้งาน เช่น ไม่แคบหรือยาวจนเกินไป
- ต้องระวังความสับสนบริเวณ Banquet Foyer ในกรณีที่แบ่งกั้นห้องแล้ว เพราะแขกอาจสับสนในกรณีที่จัดบริการแขกหลาย ๆ กลุ่มพร้อม ๆ กัน
- เส้นทางบริการ ควรวางยาวตลอดทางด้านหลังของ Banquet Hall เพื่อความสะดวกในการบริการ ในกรณีที่มีการแบ่งกั้น ห้องเป็นส่วนย่อย ๆ
- ต้องคำนึงถึงการกั้นเสียงระหว่างห้องย่อย โดยใช้ผนังกั้นห้องแบบลอยตัว (Movable Partition) ที่กั้นเสียงได้ดี (ผนังกั้นห้องแบบลอยตัวนี้มีหลายแบบ เช่น แบบ รางเลื่อน แบบเป็นแผ่น มาประกอบ โดยการเลื่อนตัวของผนังนี้ อาจทำได้โดยใช้แรงคนหรือ อุปกรณ์ไฟฟ้า แล้วแต่ชนิดของผนัง

4.1.4 ลักษณะเฟอร์นิเจอร์ต้องมีน้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายซ่อนเก็บได้และจัด เรียง เป็นแถวยาวต่อกันได้

4.1.5 พื้นที่ห้องประมาณ 1.8 ม<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก โดยขนาดที่เหมาะสมขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมธุรกิจรอบโครงการด้วย โดยพื้นที่ จัดได้ดังนี้

- สำหรับงานเลี้ยงแบบโต๊ะ (Banquet Seating) 1.1-1.3 ม<sup>2</sup>/คน
- สำหรับจัดประชุม (Meeting Table Group) 0.9-1.1 ม<sup>2</sup>/คน
- สำหรับฉายภาพยนตร์ (Meeting Theatre) 0.5-0.6 ม<sup>2</sup>/คน

#### 4.2 PRIVATE MEETING ROOMS

ห้องนี้จะเป็นห้องที่ใช้บริการสำหรับติดต่อธุรกิจต่าง ๆ บรรยาย จัดเลี้ยงส่วนตัวประชุมสมาคม และอื่น ๆ ดังนั้นการออกแบบควรพิจารณาการจัดเฟอร์นิเจอร์ ลำโพงและอุปกรณ์กระจายเสียง ห้องเก็บโต๊ะ รวมทั้งประสิทธิภาพในการบริการอาหารและเครื่องดื่ม

4.2.1 ตำแหน่งที่ตั้งของ Meeting Room ควรเข้าถึงได้โดยตรงเนื่องจากเป็นรูปแบบที่กำหนด เป็นการให้บริการของแขกภายนอก เข้าได้สะดวกจาก Lobby ไม่จำเป็นต้องเอกสผ่าน Reception ของโรงแรม ใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.2 จำนวนห้องของ Private Meeting Room โดยเฉลี่ยคิด 1 ห้อง/จำนวนห้องพักแขก 80 ห้อง ขนาดเนื้อที่ใช้สอยรวมเท่ากับ 0.63 ม<sup>2</sup>/ห้องพัก การ จัดที่นั่ง 0.18-0.9 ม<sup>2</sup>/ ที่นั่ง

4.2.3 Function Foyer เป็นส่วนรองรับคนก่อนเข้าไปใน Private Meeting Room มีขนาด 1/3 ของพื้นที่

#### 5. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE

ในส่วนนี้จัดขึ้นเพื่อให้บริการแขก โดยการขายบริการต่าง ๆ ให้กับแขกที่มาพัก และบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ กิจกรรมนี้ทางโรงแรมอาจจะดำเนินการเอง หรือให้บุคคลนอก เข้ามาดำเนินการได้ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

##### 5.1 BARBER SHOP

บริการแขกในการตัดผม โกนหนวด ฯลฯ มีเนื้อที่ประมาณ 8.0 ม<sup>2</sup>/ที่นั่ง โดยทั่วไป 4 ที่นั่ง เป็นอย่างน้อย

##### 5.2 BEAUTY PARLOR

เป็นส่วนจัดบริการในด้านเสริมสวยแก่แขกสุภาพสตรี ตกแต่งทรงผม แต่งเล็บ รวมเนื้อที่เก็บของและห้องสวมพนักงาน มีเนื้อที่ประมาณ 18.0 ม<sup>2</sup>/ที่นั่ง โดยจำนวนที่นั่งเป็น ครึ่งหนึ่งของที่นั่งใน BARBER SHOP

##### 5.3 TOBACCO AND BEVS STAND

เป็นส่วนบริการจำหน่ายบุหรี่และหนังสือพิมพ์ ปกตินิยมจำหน่ายโดยพนักงาน เดาน์เตอร์ มักอยู่ในส่วน LOBBY หรือใกล้กับ FRONT DESK

##### 5.4 VALET SHOP

เป็นส่วนบริการซักรีดเสื้อผ้า ควรอยู่ ในตำแหน่งใกล้กับห้องซักรีดและเข้าถึง ได้สะดวก (เป็นที่รับส่งผ้าไม่มีเครื่องซักรีด) คิดเนื้อที่ประมาณ 0.09 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

##### 5.5 RENTAL SHOP

เป็นส่วนบริการที่ทางโรงแรมเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการโดยเก็บค่า เข้าเป็นรายเดือน ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป ตัวแทนสายการบิน ร้านล้างอัดรูป สำนักงาน และ อื่น ๆ จำนวนร้านค้ามิได้ขึ้นอยู่กับจำนวนห้องพักโดยตรง แต่ขึ้นอยู่กับสภาพแวดล้อมและความ เหมาะสม แต่จากการสำรวจ สัดส่วนโดยทั่วไป 1 ร้านค้าต่อห้องพักแขก 35 ห้อง ร้านค้า

โดยมากอาจจะ เข้าได้จากถนนภายนอก และสามารถ เข้าได้จากโถงโรงแรมได้ด้วย โดยทั่วไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในที่พักเท่านั้น เมื่อผู้เช่าเห็นประโยชน์ของเอกสารนี้ กรุณาอย่าเผยแพร่หรือทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยทั่วไปแบ่งเป็น UNIT และประมาณ 24.0 ม<sup>2</sup>

สำหรับโครงการให้มีจำนวนร้านเช่าประมาณ CASE STUDY โดยคิดเทียบจากจำนวน ห้องพักรีสกอล่าข้างต้น และเนื่องจากเป็นจำนวนที่เหมาะสมเมื่อเทียบจาก CASE STUDY จาก โรงแรมต่าง ๆ ในกรุงเทพฯ

#### 6. SPECIAL ACCOMMODATION

ได้แก่ส่วนบริการพิเศษแก่แขกผู้เข้าพัก เป็นส่วนใหญ่ ประกอบด้วย

##### 6.1 ห้องพยาบาล (FIRST AID ROOM)

อาจจัดให้ใช้บริการได้ทั้งพนักงาน และแขกของโรงแรม ภายในประกอบด้วย เตียงนอน 1-2 เตียง ส่วนตรวจ ส่วนจ่ายยา และตู้เก็บยา

##### 6.2 ห้องเล่นเกม (GAMES ROOM)

เป็นห้องเล่นเกมในร่มต่าง ๆ ซึ่งควรจะอยู่ใกล้กับส่วน LOUNGE ของแขกหรือผู้ติดกับส่วน RECREATION อันได้แก่ สระว่ายน้ำ สวน ฯลฯ นอกจากนั้นยังมีส่วนให้บริการเครื่องดื่ม และอาหารว่าง เพื่อเป็นการเพิ่มรายได้กับทางโรงแรมมากขึ้น

##### 6.3 สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL)

เป็นส่วนบริการที่มีความสำคัญและจำเป็นมาก เป็นสถานที่ใช้พักผ่อน อ่าบแดด ออกกำลังกาย และพบปะสนทนาในบางโอกาส นอกจากนั้นอาจจะมีการ จัดเลี้ยงในบริเวณสระน้ำ อีก

การวางตำแหน่งสระว่ายน้ำ ควรให้สามารถรับแสงแดดได้โดยตรง การให้ร่มเงา จากต้นไม้ก็ควรจะเป็นต้นไม้ที่ใบร่วงน้อยเพื่อเป็นการง่ายต่อการบำรุงรักษา สระว่ายน้ำเป็นจุด ที่น่าสนใจของโรงแรม สามารถจัดให้สวยงาม และมี ACTIVITY ให้ความบันเทิงแก่ผู้มองเห็น ดังนั้นสระว่ายน้ำควรอยู่ในตำแหน่งที่สามารถจะมองเห็นจากส่วนสำคัญของโรงแรมได้ เช่น ภัตตาคาร หรือ COCKTAIL LOUNGE เป็นต้น

สระว่ายน้ำ โดยทั่วไป ประกอบด้วย

- สระว่ายน้ำของผู้ใหญ่และเด็ก
- ที่เปลี่ยนเสื้อผ้า - ชาย - หญิง (LOCKERS) และห้องน้ำ-ส้วมชาย-หญิง
- ห้องอาบน้ำ ชาย-หญิง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- POOLSIDE BAR หรือ SNACK BAR
- EQUIPMENT STORAGE เพื่อเก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ เช่น เก้าอี้นอน ร่มกันแดด
- ส่วนนั่งเล่น รอบสระสำหรับสนทนา อาบแดด
- ห้องเครื่องสระ (PUMP & FILTER ROOM)

ส่วนข้อกำหนดโดยทั่วไปของสระว่ายน้ำ อยู่ในภาคผนวก พื้นที่ของสระว่ายน้ำคิดประมาณ 0.75 ม<sup>2</sup> / 1 ห้องพัก

#### 6.4 สโมสรสุขภาพ (HEALTH CLUB)

เป็นส่วนบริการแก่แขกผู้มาพักและบุคคลภายนอก อาจมาใช้บริการในรูปสมาชิก ต้องมีเนื้อที่กว้างขวางพอสำหรับติดตั้งอุปกรณ์ในการบริหารร่างกาย และต้องมีแสงสว่างกระจายสม่ำเสมอ ห้องควรสูงอย่างน้อย 3.60 ม. ควรมีกระจกเงาที่ผนังด้านใดด้านหนึ่ง สำหรับสังเกตท่าทางในการบริหาร

#### 6.5 ห้องอบไอน้ำ (SAUNA)

เป็นห้องอบไอน้ำแยกหญิง - ชาย ติดค่าบริการพอสมควร ขนาดของห้องโดยทั่วไป ประมาณ 1.35 x 2.0 ม. สำหรับ 1-3 คน

#### 6.6 ROOF TERRACE

เป็นส่วนต้นไม้ ดอกไม้ต่าง ๆ บนหลังคา มักจะอยู่บนหลังคาของส่วนนี้เพื่อให้มีความรู้สึกอยู่ใกล้ธรรมชาติ ลดการสะท้อนของแสงแดดและความร้อนจากหลังคาเข้าสู่ห้องข้างเคียงอีกด้วย สิ่งที่ต้องคำนึงถึงในการออกแบบคือ การวางท่อน้ำสำหรับรดต้นไม้ และการระบายน้ำ

#### 6.7 ศูนย์บริการธุรกิจ (BUSINESS CENTRE)

เป็นห้องบริการความสะดวกในการติดต่อธุรกิจของแขก ภายในมีอุปกรณ์สื่อสาร เช่น เครื่องพิมพ์ดีดไฟฟ้า เครื่องโทรเลข เครื่องถ่ายเอกสาร เป็นต้น

## 7. ADMINISTRATION OFFICE

เป็นส่วนดำเนินงานของโรงแรม ประกอบไปด้วยเจ้าหน้าที่ระดับบริหาร เป็น **ส่วนควบคุม** ให้เกิดบริหารทุกอย่างแก่ลูกค้า และมีหน้าที่ติดต่อกับลูกค้าด้วย ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

### 7.1 FRONT OFFICE

สามารถแบ่งเป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้

7.1.1 FRONT OFFICE MANAGEMENT ทำหน้าที่ควบคุมการทำงาน และประสานงานระหว่างส่วน FRONT OFFICE กับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม ประกอบด้วยส่วน **ทำงานสำหรับผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้า (FRONT OFFICE MANAGER)** หัวหน้าแคชเชียร์ และผู้จัดการแผนกต่าง ๆ ซึ่งควรจะสามารถเข้าถึงหรือติดต่อกับ LOBBY ได้สะดวก ส่วนสำนักงานส่วนอื่น ๆ ที่ต้องทำบัญชี และเก็บเอกสารบันทึกต่าง ๆ อาจแยกไว้ส่วนอื่นได้แต่ต้องสามารถติดต่อสะดวก

7.1.2 ส่วนการลงทะเบียน (REGISTRATION) ทำงานสัมพันธ์กับ ส่วน Front Desk มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ดังนี้

- Room Rack เป็นอุปกรณ์สำหรับแจ้งให้ทราบว่าห้องพักใดว่างหรือมีผู้พักถูกจองไว้
- Information Rack เป็นทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขกผู้เข้าพัก เรียงตามอักษร
- RESERVATION RACK CABINET เป็นส่วนบริการจองห้องพัก
- Sale Ticket Boxes ฝั่งแสดงสถานภาพความพร้อมของห้องพัก ว่าห้องใดพร้อมที่จะเข้าพักได้

- Mail and Keys เป็นช่องใส่ของจดหมายหรือข่าวสารต่าง ๆ โดยจัดวางอย่างเป็นระเบียบ ตามหมายเลขห้องพัก โดยจัดให้มีระบบบริการรักษาความปลอดภัย

- คลังเก็บรักษากุญแจห้องพัก เป็นกุญแจที่รับคืนจากแขก โดยจัดให้มีระบบการรักษาความปลอดภัย

- ถาดหรือกล่องรับกุญแจห้องพัก เป็นที่สำหรับรับกุญแจที่แขก

ฝากคืนกับทางโรงแรม ไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Brochure Rack อยู่ระหว่างแผนกทะเบียนกับแผนกติดต่อ

สอบถาม

### 7.1.3 CASHIER

- Cash Reostere สำหรับรวบรวมและบันทึกรายจ่ายซึ่งแขกจะต้องจ่ายให้กับทางโรงแรม

- Cashier's Cabiner เป็นบริเวณทำงานของ Cashier

- Racks เป็นที่เก็บบัญชีรายชื้อสิ่งของและจำนวน

- บัญชีรายชื้อสิ่งของ บันทึกใบสั่งต่าง ๆ ของแขกตามหมายเลขห้อง เพื่อสะดวกในการ Check Out

- Safe Deposit Boxes สำหรับเก็บของมีค่าของแขก ควระแยกจากบริเวณธรรมดา โดยมีความเป็นส่วนตัว และมีการรักษาความปลอดภัย

- Telephone Meter เป็นเครื่องบันทึกเวลาการใช้โทรศัพท์

ของแขก

- อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ เช่น เครื่องบันทึกเวลา เครื่องรับชื้อในบัตร

เครดิต

### 7.1.4 ส่วนโทรศัพท์และกระจายเสียง (TELEPHONE OPERATION/SOUND & MESSAGE RELAYS)

ก. แผนกโทรศัพท์ (Telephone Operation) ทำหน้าที่รับข่าวสารระหว่างบุคคลภายนอกกับภายในโรงแรม ช่วยติดต่อธุระระหว่างแขกกับแขก ซึ่งพักอยู่คนละห้องหรือแขกกับแผนกต่าง ๆ มีขนาดพื้นที่ใช้สอย 0.074 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

ข. แผนกกระจายเสียง (SOUND & MESSAGE RELAYS) ทำหน้าที่บริการเสียงเพลงและดนตรี เพื่อเสริมสร้างบรรยากาศของโรงแรม และยังทำหน้าที่กระจายเสียงเพื่อเรียกแขกหรือประกาศต่าง ๆ ของทางโรงแรม มักอยู่ด้านหลังของ มีขนาดพื้นที่ 0.074 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

7.2 EXCUTIVE MANAGEMENT OFFICE เป็นส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่บริหารชั้นสูง ได้แก่

- ผู้จัดการใหญ่ (General Manager) พื้นที่ใช้สอย 35.0 ม<sup>2</sup>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวน ผู้ช่วยผู้จัดการชั้น (Assistant Manager) พื้นที่ใช้สอย 30.0 ม<sup>2</sup> ด้านการดำเนินงาน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)

พื้นที่ใช้สอย 25.0 ม<sup>2</sup>

- เลขานุการ (SECRETARY)
- ห้องประชุม (CONFERENCE ROOM) เป็นห้องสำหรับเจ้าหน้าที่บริหาร

ชั้นสูงและคณะกรรมการโรงแรม ตำแหน่งควรวุโกลีส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่ระดับสูง ขนาดของห้องความจุ 20 คน พื้นที่ใช้สอย 2.5 ม<sup>2</sup>/คน

### 7.3 SALE AND PUBLIC RELATION DEPARTMENT เป็นส่วนทำงานของฝ่าย

ขาย ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายโฆษณาและงานเลขานุการต่าง ๆ ประกอบด้วย

- ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALE MANAGER) พื้นที่ใช้สอย 25.0 ม<sup>2</sup>
- ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง (CATERING MANAGER) พื้นที่ใช้สอย 25.0 ม<sup>2</sup>
- ผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION MANAGER) พื้นที่ใช้สอย

25.0 ม<sup>2</sup>

- ส่วนที่ทำงานฝ่ายขาย (SALE OFFICE AREA) พื้นที่ 4.0 ม<sup>2</sup>/คน
- ส่วนที่ทำงานฝ่ายประชาสัมพันธ์ (P.R. OFFICE) พื้นที่ 4.0 ม<sup>2</sup>/คน
- ส่วนเอกสาร (COPY AND STORAGE)
- เลขานุการ (SECRETARY)

### 7.4 ACCOUNTION DEPARTMENT เป็นส่วนทำงานของฝ่ายบัญชีและการเงิน

ประกอบด้วย

- CONTROLLER ผู้ควบคุมบัญชีและค่าใช้จ่าย การเบิกจ่ายต่าง ๆ พื้นที่

ใช้สอย 20.0 ม<sup>2</sup>

- ASSISTANT CONTROLLER ผู้ช่วย พื้นที่ใช้สอย 15.0 ม<sup>2</sup>
- ผู้จัดการฝ่ายบัญชี (PAYROLL MANAGER) พื้นที่ใช้สอย 20.0 ม<sup>2</sup>
- ส่วนที่ทำงานฝ่ายบัญชี (ACCOUNTING OFFICE AREA) พื้นที่ 4.0 ม<sup>2</sup>/คน
- ส่วนเอกสารแผนกบัญชี (COPY AND STORAGE)
- เลขานุการ (SECRETARY)
- COMPUTER ROOM ห้องเก็บข้อมูลต่าง ๆ ทางด้าน Computer
- เจ้าหน้าที่ฝ่ายปรึกษากฎหมาย (LEGAL CONSULTANT)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 8. FOOD PREPARATION SERVICE

8.1 MAIN KITCHEN เป็นส่วนปรุงอาหาร ส่งไปบริการยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ถ้าครัวนี้บริการเฉพาะ Main Dining Room ก็จะมีเนื้อที่ 40-50 % ของพื้นที่ Main Dining Room การจัดตำแหน่งห้องครัว จะต้องคำนึงถึงความสามารถในการบริการกับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมได้แก่ Coffee Shop Banquet Hall Private Dining Room ภัตตาคาร และ Room Service หรืออาจรวมไปถึงห้องอาหารพนักงานด้วยก็ได้

ส่วนครัวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ

### 8.1.1 ส่วนเตรียมอาหาร (PREPARATION AREA)

เป็นส่วนบริเวณเตรียมเครื่องปรุง ทำความสะอาด ล้างผัก และแปรรูปอาหาร เป็นส่วนสำคัญเพราะ Cook จะต้องใช้อยู่เสมอ ไม่ว่าจะอยู่จุดไหนก็ตาม จะต้องคำนึงถึงแสงสว่างและอากาศถ่ายเทเพียงพอ บริเวณนี้ประกอบด้วย โต๊ะอาหาร ตู้เก็บของพวกเขียง ผ่ากัน เป็นต้น

### 8.1.2 ส่วนปรุงอาหาร (COOKING AREA)

เป็นบริเวณปรุงอาหาร มักมีผู้ช่วยเป็นลูกมือในการหั่น ล้างต่าง ๆ แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ

- ก. Hot Kitchen คือแผนก ผัด ทอด นึ่ง อบ เป็นอาหารร้อน อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบอาหาร เช่น เต้าแก๊ส เต้าอบ เต้าอุ่นอาหารให้ร้อน อ่างล้างมือล้างภาชนะหลายชุด โต๊ะวางอาหาร ตู้เก็บของอุปกรณ์ในครัว
- ข. Cold Kitchen คือแผนกอาหารที่ใช้ความเย็นประเภทสลัด ออเดิร์ฟ ซอส เป็นอาหารที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ จำเป็นต้องใช้ผักและการแกะสลักผัก ผลไม้ พับเนย และการแกะสลักน้ำแข็งอีกด้วย

### 8.1.3 ส่วนเก็บอาหาร (STORAGE AREA)

ส่วนเก็บอาหารควรอยู่ระหว่างที่รับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะทำให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน ใช้พื้นที่ประมาณ  $0.36 \text{ m}^2 / 1$  ห้องพัก แบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่คือ

ก. STEWARD'S STORE ROOM เป็นส่วนเก็บอาหาร แบ่งเป็น 2 ส่วนคือ

- COLD STORAGE ห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสด แบ่งเป็น 3 ส่วน คือ ปลา เนื้อ และผัก ห้องนี้ปรับความเย็นประมาณ 34-36 องศาฟาเรนไฮต์ เพื่อป้องกันเชื้อ และเก็บอาหารให้สด มีส่วนห้องแช่แข็งอุณหภูมิประมาณ 10 องศาฟาเรนไฮต์ ห้องเก็บอาหารจะติดต่อกับห้องเตรียมเพื่อส่งไปยังครัว ใช้พื้นที่ประมาณ 0.18 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

- DRY STORAGE ห้องเก็บอาหารแห้ง อาหารกระป๋อง ควบคุมอุณหภูมิ ประมาณ 70-72 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้พื้นที่ประมาณ 0.22 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

ข. BEVERAGE STORAGE เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มต่าง ๆ เนื่องจากมีความต้องการอุณหภูมิในการเก็บไม่เท่ากัน จึงแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

- BEVERAGE STORAGE เก็บเครื่องดื่มที่ไม่ต้องแช่เย็น เช่น สุรา และเครื่องดื่มเบา ๆ ใช้พื้นที่ประมาณ 0.12 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

- REFRIGERATED BEVERAGE STORE เก็บเครื่องดื่มที่ต้องควบคุมอุณหภูมิ เช่น เหล้าไวน์ อุณหภูมิ 55 องศาฟาเรนไฮต์ ใช้พื้นที่ประมาณ 0.06 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

และนอกจากนั้นครัวยังประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

8.1.4 Washing Area เป็นบริเวณล้างภาชนะ ถ้วย ชาม ช้อนส้อมต่าง ๆ ตามโรงแรมใหญ่ ๆ ที่ทันสมัยมักจะใช้เครื่องล้างภาชนะแยกกันในแต่ละชนิด โดยมีคนควบคุมตรวจสอบ และในส่วนนี้ยังรวมแผนกสจ๊วตอยู่ด้วยคือ แผนกรักษาความสะอาดภายในครัวต่าง ๆ ได้แก่

- หัวหน้าสจ๊วต
- พนักงานล้างจาน ชาม แก้ว ฯลฯ
- พนักงานทำความสะอาดเครื่องเงินต่าง ๆ
- พนักงานทำความสะอาดครัว

8.1.5 ส่วนตรวจเช็คอาหาร (Dispenser Bay) เป็นส่วนหน้าสุดของครัวสำหรับตรวจเช็คอาหารที่จะแยกไปเสิร์ฟ

8.1.6 CHEF OFFICE เป็นส่วนทำงานของหัวหน้าพ่อครัว ซึ่งส่วนมากจะเป็นชาวต่างประเทศที่ชำนาญด้านอาหารและเครื่องดื่ม มีหัวหน้าคนครัวคอยควบคุมกิจการภายในครัวทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.1.7 BAKE SHOP อาจจัดอยู่ในส่วนใดส่วนหนึ่งของครัวหรือแยกต่างหาก (ใน  
โรงแรมใหญ่มักแยกส่วนนี้ออกต่างหาก) อุปกรณ์ที่ใช้ในการทำ Bakery ประกอบด้วย เครื่อง  
อบ ชั้นเก็บขนมปัง เครื่องบด เครื่องตีไข่ เครื่องผสม โต้ะทำขนม อ่างล้างพร้อมตู้ และ  
ห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารสำเร็จรูป

เนื้อที่ Bake Shop สำหรับโรงแรมใหญ่ซึ่งแยกออกมาต่างหากจากครัว ใช้เนื้อที่  
0.18 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก หรือ 20 % ของพื้นที่ครัว

8.1.8 Food Service Area เป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนนำไปบริการห้องพัก  
พื้นที่ 0.075 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

8.1.9 China Silver Glass Storage เก็บภาชนะต่าง ๆ พื้นที่ประมาณ  
0.1 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

8.1.10 Food Controller Office เป็นส่วนพนักงานตรวจเช็คอาหารเข้า  
และออกจาก Storage

รายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วน MAIN KITCHEN แบ่งออกเป็น

ก. ส่วนห้องครัว แบ่งออกเป็น

- |  |      |                |
|--|------|----------------|
| 1. ส่วนเนื้อสัตว์และการเตรียม (Meat Preparation) | 4 %  | ของพื้นที่ครัว |
| 2. ส่วนผักสดและการเตรียม (Vegetable Preparation) | 7%   | ของพื้นที่ครัว |
| 3. ส่วนปรุงอาหาร (Cooking)                       | 12%  | ของพื้นที่ครัว |
| 4. ส่วนอาหารแช่เย็น (Cool Foods)                 | 10%  | ของพื้นที่ครัว |
| 5. ส่วนทำขนมปัง (Bakery)                         | 20%  | ของพื้นที่ครัว |
| 6. ส่วนล้างภาชนะ (Dish Washing)                  | 10%  | ของพื้นที่ครัว |
| 7. ส่วนเนื้อที่โล่ง (Circulation Space)          | 37%  | ของพื้นที่ครัว |
| รวม  | 100% | ของพื้นที่ครัว |

ข. ส่วนบริการของห้องครัว (Kitchen Service)

- |   |     |                |
|---|-----|----------------|
| 1. ส่วนเก็บของแห้ง (Dry Storage)          | 15% | ของพื้นที่ครัว |
| 2. ส่วนเก็บของเย็น (Refrigerator Storage) | 15% | ของพื้นที่ครัว |
| 3. ส่วนที่รับของ (Receiving)              | 10% | ของพื้นที่ครัว |
| 4. ส่วนที่ทิ้งขยะ (Trash & Garbage)       | 10% | ของพื้นที่ครัว |

5. ส่วนของผู้ช่วย (Assistant)	20%	ของพื้นที่ครัว
6. ส่วนสำนักงานทั่วไป (General Office)	5%	ของพื้นที่ครัว
	รวม	75% ของพื้นที่ครัว

8.3 AUXILLIARY KITCHEN เป็นครัวย่อยแยกจากครัวใหญ่ในกรณี

Coffee Shop อยู่ห่างจากครัวใหญ่ขนาด 20%-25% ของพื้นที่ Coffee Shop

8.4 BANQUET KITCHEN OR BANQUET PANTRY ในกรณีที่ครัวห่างจากส่วน

Banquet Hall มาก ๆ ต้องมี Kitchen อีกตำแหน่งหนึ่ง แต่ถ้าครัวยูนิโกลให้เป็น

Banquet Pantry พื้นที่ 10% ของพื้นที่ Banquet Hall

8.5 STAFF KITCHEN เป็นครัวย่อยแยกจากครัวใหญ่ แต่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

และมีพื้นที่ประมาณ 25-30 % ของพื้นที่ STAFF DINING

9. GENERAL SERVICE SPACE

พื้นที่ส่วนนี้เป็นส่วน Productive Space ของโรงแรม ประกอบด้วย

9.1 Receiving and Storage

9.2 Employee Area

9.3 Laundry and Housekeeping

9.4 Engineering and Maintenance Work Shop

9.5 Mechanical Area

9.1 RECEIVING AND STORAGE

9.1.1 SERVICE ENTRANCE เป็นทางเข้าของโรงแรมด้านหลัง

ควรมีจุดเดียว เพื่อสะดวกแก่การควบคุม แบ่งเป็น 2 ส่วน คือ

ก. ทางเข้าพนักงาน พนักงานทุกคน ต้องเข้าออกที่จุดนี้ โดยมียามรักษาการเป็นผู้ควบคุม เพื่อป้องกันคนแปลกปลอม พนักงานทุกคนต้องตอกบัตรลงเวลาเข้าออกที่เครื่อง

ข. ทางเข้าสิ่งของ ที่ทางโรงแรมจัดซื้อเช่น อาหารและอุปกรณ์ต่าง ๆ โดยพื้นที่ส่วนนี้ก็ต้องมีการควบคุมการเข้าออกเช่นเดียวกัน

9.1.2 ที่จอดรถส่งสินค้า (TRUCK DOCK)

เป็นที่จอดรถส่งของขนาดใหญ่ 4-6 ล้อ เช่น รถขนอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า เครื่องดื่ม รถขนขยะ กำหนดให้ใช้จอดได้ ครั้งละ 2-3 คัน พร้อมกัน เนื้อที่ประมาณ 50.0 ม<sup>2</sup>/คัน ไม่วางกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 9.1.3 ชานรับส่งของ (LOADING PLATFORM)

เป็นบริเวณขนถ่ายสิ่งของลงจากรถ โดยเป็นชานสูง 0.90-1.20 ม. เพื่อความสะดวกในการขนย้ายและจะต้องติดกับ Receiving Area ใต้โดยตรง เพื่อทำการตรวจเช็คสิ่งของเข้า-ออกสะดวก ใช้พื้นที่ประมาณ 20.0-30.0 ม<sup>2</sup>

### 9.1.4 บริเวณรับของ (RECEIVING AREA)

แผนกรับสินค้า เป็นบริเวณพักสิ่งของเพื่อรอการตรวจ ก่อนจะส่งไปยังแผนกต่าง ๆ ควรอยู่ติดกับชานส่งของ และทางเข้าออกของส่วนบริการ เนื้อที่ประมาณ 0.148 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

### 9.1.5 แผนกเก็บขยะ

จะต้องป้องกันกลิ่นและสภาพที่ไม่น่าดู ใช้พื้นที่ประมาณ 0.069 ม<sup>2</sup>/ ห้องพัก ประกอบด้วย

- ส่วนแยกชนิดของขยะ (Garbage Sorting Area)
- ส่วนขยะแช่เย็น (เพื่อบูดมิให้เน่า) (Refrigerated Storage)
- ส่วนเก็บขยะแห้ง (Trash Storage)
- ส่วนเก็บขวดเปล่า (Empty Bottoe Storage)

### 9.1.6 แผนกสั่งซื้อ (Purchasing Department)

เป็นแผนกที่ทำหน้าที่เกี่ยวกับการสั่งซื้อของเข้าสู่โรงแรม แผนกนี้บางโรงแรมจัดไว้ในส่วนบริหาร

### 9.1.7 GENERAL STORAGE

เก็บวัสดุประเภทเครื่องอะไหล่ต่าง ๆ (Bulk Storage) ควรอยู่ใกล้บริเวณตรวจรับของ ขนาด 0.2-0.4 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

### 9.1.8 GROUND EQUIPMENT STORAGE

เก็บอุปกรณ์สนามต่าง ๆ เนื้อที่พอประมาณ

9.2 EMPLOYEE AREA เป็นส่วนบริการเจ้าหน้าที่และพนักงานในเรื่องสวัสดิการ โดยไม่รวมเจ้าหน้าที่ระดับบริหารชั้นสูงของโรงแรม แบ่งเป็นสองส่วนคือ

#### 9.2.1 ส่วนบุคคล (PERSONAL)

แบ่งเป็นส่วนต่าง ๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ฝ่ายควบคุมและเช็คเวลา (Control and Time Keeper) จัดร่วมกับแผนกตรวจสอบ ทำหน้าที่ตรวจสอบบุคคลที่เข้า-ออก และตรวจสอบเวลาทำงานของพนักงาน
- ยามรักษาการ (Security) ตรวจสอบและรักษาความปลอดภัย ประกอบด้วย

- ก. หัวหน้ารักษาความปลอดภัย (CHIEF SECURITY)
- ข. ผู้ช่วยฝ่ายรักษาความปลอดภัย (ASSISTANT CHIEF SECURITY)
- ค. หัวหน้ายาม (CHIEF PATROL)

- Personal Department เป็นแผนกบุคคล ประกอบด้วย

- ก. Personal Manager ผู้จัดการฝ่ายบุคคล
- ข. Assistant Personal Manager ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล

แผนกนี้มีหน้าที่ควบคุมการทำงานของพนักงานทุกส่วนของโรงแรม โดยมีเจ้าหน้าที่ระดับสูง ได้แก่ ผู้จัดการ คอยควบคุมเรื่องการทำงาน สวัสดิการและจัดการด้านประวัติพนักงานสถิติต่าง ๆ

- Interview Room เป็นแผนกตรวจสอบหรือรับพนักงานสัมภาษณ์พนักงานเข้าใหม่
- Training Room เป็นห้องโถงย่อย สำหรับฝึกสอนพนักงานเป็นกลุ่มย่อย ๆ ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.06 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก
- File Storage เป็นห้องเก็บเอกสาร รายชื่อพนักงานต่าง ๆ ของส่วนบุคคล

#### 9.2.2 ส่วนบริการพนักงาน (Employee Facilities) ประกอบด้วย

- Employee's Locker and Toilets เป็นส่วนสำหรับเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวของพนักงาน ประกอบด้วยตู้เก็บของ ห้องน้ำ-ส้วม โดยจัดแยกเป็นส่วนชาย-หญิง โดยถือว่าพนักงานชาย-หญิง มีจำนวนใกล้เคียงกัน

ก. ห้องน้ำชายและตู้เก็บของเปลี่ยนเสื้อผ้า มีเนื้อที่รวม 0.22 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก โดยแยกเป็น พื้นที่ห้องน้ำ ใช้เนื้อที่ 35% ของพื้นที่ทั้งหมด และใช้เนื้อที่ 0.4 ม<sup>2</sup>/พนักงาน 1 คน และพื้นที่ตู้เก็บของ-เปลี่ยนเสื้อผ้า ใช้ เนื้อที่ 65% ของทั้งหมด และใช้พื้นที่ 0.7 ม<sup>2</sup>/พนักงาน 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ในการใช้พื้นที่ของอาคารที่มีอยู่ โดยผู้ที่มีหน้าที่ไปแจ้งระเบียบพื้นที่อาคารค่าเช่า ๆ กับห้องน้ำชาย ทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Cafeteria เป็นส่วนรับประทานอาหารและพักผ่อน ส่วนห้องอาหารของเจ้าหน้าที่ระดับสูงอาจแยกไว้ต่างหากอีกห้องหนึ่ง จำนวนที่นั่งปกติคิดจำนวนที่นั่งครึ่งหนึ่งของพนักงานทั้งหมด สำหรับอาหารมือเที่ยง ใช้พื้นที่ประมาณ 0.05-0.07 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

### 9.3 LAUNDRY & HOUSEKEEPING

เป็นส่วนแม่บ้านของโรงแรม และประกอบไปด้วยส่วนที่จัดการ เรื่องผ้าของทางโรงแรม ประกอบด้วยส่วนใหญ่ 2 ส่วน คือ

#### 9.3.1 LAUNDRY DEPARTMENT

เป็นส่วนซักรีด ทำความสะอาดผ้าในโรงแรม เมื่อผ้าถูกนำลงมาจากห้องพักจะมายังส่วนนี้ก่อน ประกอบด้วย

ก. SOILED LINEN ROOM จะเป็นห้องเก็บผ้าหรือซักผ้าที่ใช้แล้วจากห้องพักแขก

ข. LAUNDRY เป็นห้องซักรีด ภายในห้องจะมีเครื่องซักผ้า เครื่องบิดผ้า (EXTRACTORS) ที่รีดผ้า (IRONER) TRUMBLE DRIED ฯลฯ มีเนื้อที่ใช้สอยประมาณ 0.62 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก มีขั้นตอนการปฏิบัติงานดังนี้

1. ผ้าสกปรกจากส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม
2. คัดแยกผ้า ทำเครื่องหมาย
3. นำเข้าเครื่องซัก
4. นำเข้าเครื่องบิดแห้ง
5. เครื่องรีด
6. บรรจุรถการเบิกใช้

ค. LINEN ROOM ห้องเก็บผ้า รวมเป็นส่วนที่เก็บผ้าทุกชนิดที่ใช้ภายในโรงแรม เนื้อที่ใช้สอยประมาณ 0.148 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก ประกอบด้วย

- ผ้าใช้ประจำวัน เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าปูเตียง
- ผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดปาก มีบริเวณจัดเตรียมรถเข็นสำหรับ

ขึ้นไปยังห้องพัก

ง. SUPPLIES STORAGE เป็นห้องเก็บอุปกรณ์ และน้ำยาหรือ

ผงซักฟอก สำหรับผ้าต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จ. LAUNDRY SUPERVISOR เป็นผู้ควบคุมดูแลแผนกนี้

### 9.3.2 HOUSEKEEPING DEPARTMENT

เป็นส่วนทำงานของแม่บ้าน รับผิดชอบด้านบริการห้องพัก จัดเตรียมห้องพักสำหรับแขก และดูแลความสะอาดบริเวณโรงแรม ประกอบด้วย

ก. HOUSEKEEPER ROOM เป็นห้องทำงานของแม่บ้าน

ข. ASSISTANT HOUSEKEEPER เป็นห้องทำงานของผู้ช่วยแม่บ้าน

ค. LOST & FOUND เป็นแผนกดูแลเรื่องทรัพย์สินที่แขกทิ้งไว้หรือสูญหายโดยอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของแม่บ้าน

ง. UNIFORM ISSUE/STORAGE เป็นห้องสำหรับเก็บและแจกเครื่องแบบและเสื้อผ้าให้กับพนักงาน

จ. SEWING ROOM เป็นห้องซ่อมแซมผ้าชำรุด ประกอบด้วยบริเวณตั้งจักรเย็บผ้า ชั้นวางของ และที่เก็บอุปกรณ์ต่าง ๆ

ฉ. LINEN STORAGE เป็นห้องเก็บผ้า รวมเป็นส่วนที่เก็บผ้าทุกชนิดในโรงแรม เนื้อที่ใช้สอยประมาณ 0.38 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก ประกอบด้วย

- ผ้าใช้ประจำวัน เช่น ผ้าปูโต๊ะ ผ้าปูเตียง
- ผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดปาก และมีบริเวณจัดเตรียมรถเข็นสำหรับ

ขึ้นไปยังห้องพัก

### 9.4 ENGINEERING & MAINTENANCE WORK SHOP

9.4.1 ENGINEER OFFICE เป็นห้องพัก-ทำงานควบคุมเครื่องจักรของวิศวกร

9.4.2 ELECTRICAL SHOP มีหน้าที่ตรวจสอบ ซ่อมแซม เครื่องไฟฟ้าต่างๆ ภายในโรงแรม เช่น โทรทัศน์ วิทยุ โคมไฟ ใช้เนื้อที่ 0.05 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

9.4.3 PLUMBING SHOP ตรวจสอบซ่อมแซมเครื่องกลต่าง ๆ ใช้เนื้อที่ 0.05 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.4.4 CARPENTER'S SHOP มีหน้าที่ซ่อมแซมเครื่องเรือน เช่น โต๊ะ เก้าอี้ ใช้เนื้อที่ 0.05 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.4.5 PAINT AND VANISH SHOP มีหน้าที่เรื่องทาสี ใช้เนื้อที่ 0.05 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.4.6 UPHOLDSTERY SHOP มีหน้าที่ซ่อมแซมหุ้มเบาะเครื่องเรือน ควบ  
ช่างไม้ Carpenter's Shop เพราะการทำงานต่อเนื่องกัน ใช้เนื้อที่ 0.05 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.4.7 FURNITURE STORAGE เป็นส่วนเก็บเครื่องเรือนที่ไม่ได้ใช้ หรือ  
ชำรุดหรือรอการซ่อมแซม เนื้อที่ประมาณ 0.18-0.22 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.4.8 KEY SHOP เป็นส่วนเก็บเครื่องเรือนที่ไม่ได้ใช้ หรือชำรุดหรือรอ  
การซ่อมแซม เนื้อที่ประมาณ 0.02 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.4.9 MECHANIE'S LOCKER AND TOILETS เป็นห้องน้ำ - ล้าง  
พร้อมตู้เก็บของและห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.07 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

#### 9.5 MECHANICAL AREA

9.5.1 MECHANICAL TREATMENT PLANT เป็นขบวนการขั้นตอนการกำจัด  
ของเสีย ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.75 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.5.2 BOILER ROOM (ห้องน้ำร้อน, ไอน้ำ) ประกอบด้วยเครื่องจักร  
ขนาดใหญ่หลายเครื่อง ควรมีการระบายอากาศ ตำแหน่งควรใกล้ห้องซักผ้า ห้องครัว และ  
ช่วงท่อที่ไปยังห้องพัก เพื่อประหยัด และลดการสูญเสียความร้อน ควรมีการป้องกันการระเบิด  
ของเครื่อง และสามารถเปิดออกใช้ไม้ขนาด ยาวแหยงทำความสะอาดเครื่องได้ เนื้อที่ 0.25  
ประมาณ 0.25 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.5.3 TRANSFORMER ROOM ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า ควรมีการระบายอากาศ  
ดี ใกล้สายไฟฟ้าเมนใหญ่ อันจะทำให้การสิ้นเปลืองสายเมนน้อยลง และควรใกล้กับ  
Chiller Room เนื่องจากเป็นห้องที่ใช้ไฟฟ้ามาก ใช้เนื้อที่ประมาณ 0.25 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

9.5.4 EMERGENCY GENERATOR เครื่องแปลงไฟฟ้าสำรอง อาจอยู่ภายใน  
ในห้องหม้อแปลงไฟฟ้าก็ได้ ใช้พื้นที่ 0.08

9.5.5 CHILLER ROOM เป็นห้องติดตั้งเครื่องปรับอากาศ ควรอยู่ใกล้ห้อง  
ไฟฟ้า ขนาดพื้นที่ใช้สอยขึ้นอยู่กับขนาดของเครื่องที่ใช้ได้เหมาะสมกับอาคาร (ดูรายละเอียดใน  
บทที่ 6.6.2)

9.5.6 TELEPHONE EQUIPMENT ROOM ศูนย์ควบคุมชุมสายโทรศัพท์  
ควรอยู่ใกล้สายไฟเมนใหญ่ (เนื่องจากสายโทรศัพท์เดินพ่วงมากับสายไฟฟ้า) มีขนาดพื้นที่  
0.10 ม<sup>2</sup>/1 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.5.7 ELECTRICAL SWITCH BOARD เป็นแผงควบคุมไฟฟ้าใหญ่ทั้งหมด  
ของอาคาร อยู่ใกล้กับห้องหม้อแปลงไฟฟ้าและใกล้กับห้องควบคุมของวิศวกร

9.5.8 FUEL STORGE ถังเก็บน้ำมัน อาจอยู่เหนือดินหรือใต้ดิน ควรอยู่  
ใกล้ห้องเครื่องทำไอน้ำ ห้องเครื่องไฟฟ้าสำรอง และควรอยู่ในบริเวณที่รถน้ำมันส่ง เข้าถึงได้  
สะดวก รวมทั้งเป็นที่เก็บแก๊สและเชื้อเพลิงอื่น ๆ คิวบิก เนื้อที่ประมาณ 0.204 ม<sup>2</sup>/ 1 ห้องพัก

9.5.9 METER ROOM ห้องอุปกรณ์มาตรวัดน้ำหรืออุปกรณ์เครื่องกลอื่น ๆ

9.5.10 FIRE PUMP ปั๊มน้ำฉุกเฉินของอาคารใช้ในกรณีฉุกเฉินหรือเกิด  
เพลิงไหม้ ควรอยู่ในที่ระดับเพลิงสามารถต่อท่อเข้าถึงสะดวก

9.5.11 PABX , AUDIO ROOM ห้องควบคุมดูแลอุปกรณ์การสื่อสาร

9.5.12 A.H.U. (Air Handling Unit) ห้องเครื่องแอร์ในส่วนต่าง ๆ  
ของอาคาร (ดูรายละเอียดในบทที่ 6.6.2 )

9.5.13 COOLING TOWER เป็นเครื่องกลในระบบปรับอากาศ ทำหน้าที่  
หมุนเวียนน้ำในการทำความเย็น ควรเตรียมพื้นที่ที่เหมาะสมและออกแบบให้มีส่วนปิดบัง เนื่องจาก  
เครื่องใหญ่และไม่น่าดู ขนาดและจำนวน เครื่องขึ้นอยู่กับขนาดของโครงการ (ดูราย  
ละเอียดในบทที่ 6.6.2 )

9.5.14 ELEVATOR MACHINE ROOM ห้องเครื่องลิฟท์ อยู่ส่วนบนสุด  
ของ CORE มีทางบริการเพื่อให้วิศวกรเข้าไปตรวจสอบได้



ภัตตาคารที่พื้นที่ตั้งโต๊ะอาหารไม่เกิน 750 ม<sup>2</sup> ให้มีที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่โต๊ะอาหาร 15 ม<sup>2</sup> เศษของ 15 ให้คิดเป็น 15 ม<sup>2</sup>

ส่วนภัตตาคารที่มีพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหารเกิน 750 ม<sup>2</sup> ให้มีที่จอดรถยนต์ตามอัตราที่กำหนด วรรคแรก สำหรับพื้นที่ตั้งโต๊ะอาหาร 750 ม<sup>2</sup> ส่วนที่เกิน 750 ม<sup>2</sup> ให้คิดอัตรา 1 คัน ต่อ 30 ม<sup>2</sup> เศษของ 30 ให้คิด 30 ม<sup>2</sup>

นั่นคือ พื้นที่รวมของภัตตาคารและจัดเลี้ยง 3,345 ม<sup>2</sup> แบ่งเป็น

- พื้นที่ภัตตาคารและจัดเลี้ยง 750 ม<sup>2</sup> แรก ต้องมีที่จอดรถ =  $\frac{750}{15} = 50$  คัน
- ส่วนพื้นที่ภัตตาคารและจัดเลี้ยงส่วน (3,354 - 750) = 2,604  
ต้องมีที่จอดรถ =  $\frac{1,935}{30} = 87$  คัน

ดังนั้น พื้นที่รวมภัตตาคารและจัดเลี้ยง 3,354 ม<sup>2</sup> ต้องการที่จอดรถทั้งหมด  
50 + 87 เท่ากับ 137 คัน

ค. หากจากพื้นที่ห้องโถงของโรงแรม ได้แก่

- พื้นที่ LOBBY	= 460	ม <sup>2</sup>
- พื้นที่ LOBBY LOUNGE	= 270	ม <sup>2</sup>
- พื้นที่ BANQUET FOYER	= 300	ม <sup>2</sup>
- พื้นที่ MEETING ROOM FOYER	= 150	ม <sup>2</sup>
พื้นที่รวม	= 1,180	ม <sup>2</sup>

ให้มีที่จอดรถ 1 คัน ต่อพื้นที่โถง 10 ม<sup>2</sup> เศษของ 10 ม<sup>2</sup> ให้คิดเป็น 10 ม<sup>2</sup>

นั่นคือ พื้นที่โถงโรงแรม 1,180 ม<sup>2</sup> ต้องมีที่จอดรถยนต์ 118 คัน

ดังนั้น รวมพื้นที่จอดรถวิธี ก ข ค = 64 + 137 + 118 = 319 คัน

10.2 วิธีที่ 2 หากจากพื้นที่ทั้งอาคาร มีดังนี้ คือ

- GUEST ROOM SPACE	= 20,048	ม <sup>2</sup>
- PUBLIC SPACE	= 924	ม <sup>2</sup>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ส่งไป FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE = 1,889 ม<sup>2</sup> ไร่โยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- FUNCTION AREA	=	2,355	ม <sup>2</sup>
- CONCESSION & SUBRENTAL SPACE	=	469	ม <sup>2</sup>
- SPECIAL ACCOMMODATION	=	753	ม <sup>2</sup>
- ADMINISTRATION OFFICE	=	639	ม <sup>2</sup>
- FOOD PREPARATION SERVICE	=	2,391.5	ม <sup>2</sup>
- GENERAL SERVICE SPACE	=	3,211	ม <sup>2</sup>
CIRCULATION 15 %	=	4,902	ม <sup>2</sup>
TOTAL	=	37,581.5	ม <sup>2</sup>

ให้มีพื้นที่จอดรถยนต์ไม่น้อยกว่า 1 คัน ต่อพื้นที่อาคาร 120 ม<sup>2</sup> เศษของ 120 ม<sup>2</sup>  
ให้คิดเป็น 120 ม<sup>2</sup>

นั่นคือพื้นที่ของอาคาร 37,581.5 ม<sup>2</sup> ต้องมีที่จอดรถยนต์  $\frac{28.571}{120} = 314$  คัน

สรุป

จะเห็นได้ว่า ผลรวมที่จอดรถยนต์ของวิธีแรก (10.1) มีจำนวนเท่ากับ 319 คัน  
ซึ่งมีจำนวนมากกว่าวิธีที่ 2 (10.2) ซึ่งเท่ากับ 314 คัน

ดังนั้น จำนวนที่จอดรถยนต์ สำหรับโครงการเท่ากับ 319 คัน โดยแบ่งเป็น  
รถยนต์ ประเภทต่าง ๆ ดังนี้

### 10.3 ที่จอดรถยนต์ประเภทต่าง ๆ สำหรับโครงการ

#### 10.3.1 BUS COACH PARKING

กำหนดให้อัตราเข้าพัก (OCCUPANCY RATE) เท่ากับ 80 %  
และอัตราผู้เข้าพักต่อห้องเท่ากับ 1.6 คน จะได้ผู้เข้าพักโรงแรมเท่ากับ  $\frac{500 \times 80}{100} = 400$

แบ่งเป็น - นักท่องเที่ยวกลุ่มประมาณ 70 %

- นักท่องเที่ยวอิสระ ธุรกิจและอื่น ๆ 30 %

ฉะนั้นนักท่องเที่ยวที่เดินทางโดยรถทัวร์ =  $\frac{400 \times 70}{100} = 280$  ห้อง

จำนวน 224 ห้องมีผู้เข้าพัก =  $1.6 \times 280 = 448$  คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับวงประชุมเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
รถทัวร์ 1 คัน ๆ ประมาณ 40 คน  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้น จำนวนคน 448 คน ต้องใช้รถทัวร์ = 12 คัน

โดยทั่วไปต้องมีที่จอดรถทัวร์จำนวน 1 ใน 3 ของรถทัวร์ทั้งหมด เท่ากับ

4 คัน

$$\text{พื้นที่จอดรถทัวร์รวมทางสัญจร} = 60 \text{ ม}^2/\text{คัน}$$

$$\text{ดังนั้น พื้นที่จอดรถทัวร์} = 60 \times 4 = 240 \text{ ม}^2$$

### 10.3.2 TAXI AND HOTEL LIMOUSINE PARKING

นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจอื่น ๆ ที่เหลือ 30 % = (400-280) = 120 ห้อง  
ไม่ได้เดินทางโดยรถทัวร์ แต่เดินทางโดยรถของโรงแรม แท็กซี่ รถของญาติหรือเพื่อนรวมทั้ง  
รถประจำทาง

จำนวนคนที่เดินทางโดยรถแท็กซี่ ประมาณ 15% ของ 96 ห้อง

$$\text{นั่นคือ จำนวนรถแท็กซี่} = \frac{15 \times 120}{100} = 18 \text{ คัน}$$

$$\text{พื้นที่จอดรถแท็กซี่รวมทางสัญจร} = 25 \text{ ม}^2/\text{คัน}$$

$$\text{ดังนั้น พื้นที่จอดรถแท็กซี่} = 25 \times 18 = 450 \text{ ม}^2$$

### 10.3.3 MOTORCYCLE PARKING

ส่วนมากเป็นคนไทยที่มาใช้บริการโรงแรม และติดต่อธุรกิจกับทางโรงแรม  
โดยคิดจำนวนผู้มีพาหนะจักรยานยนต์จาก 15% ของพื้นที่ภัตตาคารและส่วนจัดเลี้ยง โดยคิดที่  
จอดรถจักรยานยนต์ อย่างน้อย 1 คัน ต่อพื้นที่ภัตตาคารและส่วนจัดเลี้ยง 25 ม<sup>2</sup>

$$\text{ดังนั้น พื้นที่ภัตตาคาร และจัดเลี้ยง} = 3,354 \text{ ม}^2$$

$$\text{คิด 15 \% ของพื้นที่} = \frac{15 \times 3,354}{100} \text{ ม}^2$$

$$\text{นั่นคือ จำนวนที่จอดรถจักรยานยนต์} = \frac{503}{25} = 21 \text{ คัน}$$

$$\text{พื้นที่จอดรถจักรยานยนต์รวมทางสัญจร} = 1.5 \text{ ม}^2/\text{คัน}$$

$$\text{ดังนั้น พื้นที่จอดรถจักรยานยนต์} = 1.5 \times 21 = 31.5 \text{ ม}^2$$

#### 10.3.4 STAFF PARKING

ให้คิดอัตรา รถยนต์ 1 คันต่อพื้นที่สำนักงาน 60 ม<sup>2</sup> เศษของ 60 ให้คิดเป็น 60 ม<sup>2</sup> พื้นที่ส่วนสำนักงานทั้งหมดของโครงการ = 693 ม<sup>2</sup>  
 นั่นคือ จำนวนที่จอดรถยนต์ =  $\frac{693}{60} = 12$  คัน  
 พื้นที่จอดรถยนต์ รวมทางสัญจร = 25 ม<sup>2</sup>/คัน  
 ดังนั้น พื้นที่จอดรถยนต์ของเจ้าหน้าที่ = 25 x 12 = 300 ม<sup>2</sup>

#### 10.3.5 SERVICE PARKING

คิดจำนวนรถบริการ 2 คัน เป็นอย่างน้อย คือ รถบรรทุกอาหารและ  
 วัสดุบริการทุกขยะ

พื้นที่จอดรถบริการ รวมทางสัญจร = 50 ม<sup>2</sup>/คัน  
 ดังนั้น พื้นที่จอดรถบริการ = 50 x 2 = 100ม<sup>2</sup>

#### 10.3.6 PUBLIC PARKING

คือจำนวนที่จอดรถยนต์ที่เหลือทั้งหมด (ไม่นับรถจักรยานยนต์)  
 จำนวน = 319 (4 + 18 + 12 + 2 + 21) = 262 คัน  
 พื้นที่จอดรถยนต์ รวมทางสัญจร = 15 ม<sup>2</sup>/คัน  
 ดังนั้น พื้นที่จอดรถยนต์ = 25 x 262 = 6,550 ม

#### สรุปจำนวนที่จอดรถดังนี้

- ที่จอดรถยนต์สาธารณะ	262	คัน	คิดเป็นพื้นที่	6,550	ม <sup>2</sup>
- ที่จอดรถทัวร์	4	คัน	คิดเป็นพื้นที่	240	ม <sup>2</sup>
- ที่จอดรถแท็กซี่โรงแรม	18	คัน	คิดเป็นพื้นที่	450	ม <sup>2</sup>
- ที่จอดรถจักรยานยนต์	21	คัน	คิดเป็นพื้นที่	31,5	ม <sup>2</sup>
- ที่จอดรถพนักงาน	12	คัน	คิดเป็นพื้นที่	300	ม <sup>2</sup>
- ที่จอดรถบริการ	2	คัน	คิดเป็นพื้นที่	100	ม <sup>2</sup>

รวมพื้นที่จอดรถ 7671,5 ม<sup>2</sup>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8 การหาพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
<b>1. <u>GUEST ROOM SPACE</u> (500 UNITS)</b>		
- STANDARD ROOM (382 UNITS)	32/UNIT	12,224
- JUNIOR SUIT (95 UNITS)	64/UNIT	6,080
- EXECUTIVE SUIT (24 UNITS)	96/UNIT	2,304
- ROYAL SUIT (2 UNITS)	160/UNIT	320
<b><u>SUPPORT</u></b>		
- FLOOR SERVICE STATION	40.0/FLOOR	720
SERVICE STATION		(9)
LINEN STORE		(9)
PROTER'S OR CLEANER'S STORE		(9)
TOILET		(5)
FOOD PANTRY		(8)
TOTAL GUEST ROOM SPACE		21,648
<b>2. <u>PUBLIC SPACE</u></b>		
- LOBBY	0.92/GR.	460
- LOBBY LOUNGE	0.54/GR.	270
- FRONT DESK	0.09/GR.	45
- BAGGAGE HANDLING	0.04/GR.	20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
<u>SUPPORT</u>		
- BELLMAN STATION	-	5
- LIMOUSINE SERVICE	-	5
- MALE'S PUBLIC TOILET	0.14/GR.	70
- FEMALE'S PUBLIC TOILET	0.09/GR.	45
- TELEPHONE BOOTH (4 UNITS)	1.0/UNIT	4
TOTAL PUBLIC SPACE		924
<u>3. FOOD &amp; BEVERAGE SERVICE SPACE</u>		
- RESTAURANT (MAIN DINING RM.) (200 PERS.)	1.3 - 1.5 /PERS.	300
- SPECIAL RESTAURANT (320 PERS.)	1.3 - 1.5/PERS.	480
- THAI RESTAURANT		
- JAPANEASE RESTAURANT		
- CHAINEASE RESTAURANT		
- EUROPEAN RESTARUANT		
- PRIVATE DINING ROOM (5 ROOMS)	36 / ROOMS	180
- COFFEE SHOP (180 PERS.)	1.8 / PERS	324
- NIGHT CLUB (125 PERS.)	1.8 / PERS	225
- COCKTAIL LOUNGE (150 PERS)	1.8 / PERS	270
- POOLSIDE BAR (20 PERS)	1.5/ PERS	30
<u>SUPPORT</u>		
- MALE'S TOILET	-	40
- FEMALE'S TOILET	-	40
TOTAL FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE		1,889

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
<b>4. <u>FUNCTION AREA</u></b>		
- BANQUET HALL (1,200 PERS.)	1.0/PERS.	1,200
- PRIVATE MEETING ROOM (5 ROOMS)		
-- 220 PERSONS	1.2/PERS	260
- 80 PERSONS	1.2/PERS	120
- 80 PERSONS	1.2/PERS	120
- PERSONS	1.2/PERS	90
- PERSONS	1.2/PERS	90
- BANQUET FOYER (1/4 BANQUET AREA)		300
- MEETING FOYER (1/4 MEETING ROOM)		150
<b><u>SUPPORT</u></b>		
- BANQUET STORAGE (1/10 BANQUET AREA)		120
- BANQUET CAPTAIN'S OFFICE		15
- AUDIOVISUAL EQUIPMENT STORAGE		10
- PROJECTION BOOTH		20
- MALE'S TOILET		40
- FEMALE'S TOILET		40
- MALE'S DRESSING ROOM		20
- FEMALE'S DRESSING ROOM		20
<b>TOTAL FUNCTION AREA</b>		<b>2,355</b>
<b>5. <u>CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE</u></b>		
- BARBER SHOP (4 SEATS)	8.0/SEAT	32
- BEAUTY PARLOR (2 SEATS)	18.0/SEAT	36
- TOBACCO AND NEWS STAND	-	20
- VALET SHOP	0.09/GR.	45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- RENTAL SHOP (14 UNITS)	24,0/UNIT	336
TOTAL CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE		469
<b>6. <u>SPECIAL ACCOMMODATION</u></b>		
- FIRST AID ROOM	-	24
- GAME'S ROOM	-	60
- HEALTH CLUB	-	100
- SAUNA	-	60
- SWIMMING POOL & DECK	0.75 / GR.	375
- BUSINESS CENTRE	-	24
<b><u>SUPPORT</u></b>		
- MALE'S LOCKER & TOILET	0.06/GR.	30
- FEMALE'S LOCKER & TOILET	0.06/GR.	30
- EQUIPMENT STORAGE	-	16
- PUMP & FILTER ROOM	-	16
- OFFICE	-	10
- ATTENDANT	-	8
TOTAL SPECIAL ACCOMMODATION		753
<b>7. <u>ADMINISTRATION OFFICE FRONT OFFICE</u></b>		
- RECEPTION & SECRETARY	-	9
- FRONT OFFICE MANAGER	-	15
- RESERVATION AREA	0.05/GR.	25
- TELEPHONE OPERATOR'S ROOM	0.07/GR.	37
- SOUND & MESSAGE RELAYS	0.074/GR.	37
- GENERAL CASHIER	-	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- SOUND & MESSAGE RELAYS	-	12
- SAFE DEPOSIT BOXES	-	4
- BELLMAN STORAGE	0.0.5/GR.	25
- COUNT ROOM	-	10
- FIRE CONTROL ROOM	--	8
- SWITCH BOARD ROOM	-	10
- WORK AREA/MALL/copy	-	8
<b><u>EXECUTIVE OFFICE</u></b>		
- RECEPTION/WAITING	-	20
- GENERAL MANAGER	-	30
- ASSISTANT GENERAL MANAGER	-	20
- SALE MANAGER	-	15
- FOOD & BEVERAGE MANAGER	-	15
- CATERING MANAGER	-	15
- BANQUET MANAGER	-	15
- PUBLIC RELATION MANAGER	-	15
- SECRETARY	-	10
- CONFERENCE ROOM ( 20 PERSONS)	2.5/PERS.	50
- COPYING AND STORAGE	-	10
<b><u>SALE AND CATERING DEPARTMENT</u></b>		
- RECEPTION/ WAITING	-	15
- SALE OFFICE ( 4 STAFES)	4.0/STAFF	16
- PUBLIC RELATION OFFICE ( 3 STAFF)	4.0/STAFF	12
- COPYING AND STORAGE	-	10
- SECRETARY	-	10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE SPACE ALLOCATION (m<sup>2</sup>) AREA REQUIRED (m<sup>2</sup>)

ACCOUNTING DEPARTMENT

- RECEPTION/WAITING	-	15
- CONTROLLER	-	15
- ASSISTANT CONTROLLER/AUDITOR	-	10
- PAYROLL MANAGER	-	15
- ACCOUNTING OFFICE	0.5/GR	75
- SECRETARY	-	10
- COPYING AND STORAGE	-	10
- COMPUTER ROOM	-	15
- LEGAL CONSULTANT	-	10
- STAFF'S TOILET (MALE + FEMALE)	-	40
TOTAL ADMINISTRATION OFFICE		693

8. FOOD PREPARATION SERVICE

- MAIN KITCHEN (40% OF RESTAURANT BANQUET FUNCTION AREA)	-	1542
- AUXILLIARY KITCHEN (25 % OF SPECIAL RESTAURANT & COFFEE SHOP)	-	201
- BANQUET PANTRY (10% OF BANQUET HALL)		120
- BAKE SHOP (7 % OF MAIN KITCHEN)	-	107
- ROOM SERVICE AREA	0.075/GR	37.5
- CHIEF'S OFFICE	-	12
- FOOD CONTROLLER OFFICE	-	12
- DRY FOOD STORAGE	0.22/GR	110
- REFRIGERATED FOOD STORAGE	0.18/GR	90

เอกสารนี้เป็นเอกสารใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น 0.12/GR อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- REFRIGERATED BEVERAGE STORAGE	0.06/GR	30
- CHINA SILVER GLASS STORAGE	0.01/GR	50
- STAFF'S TOILET	-	20
TOTAL FOOD PREPARATION SERVICE		2391.5

#### 9. GENERAL SERVICE SPACE

##### RECEIVING AND STORAGE

- TRUCK DOCK (3 CARS)	50.0/VEHICLE	100
- LOADING PLATFORM	-	30
- RECEIVING AREA	0.148/GR	74
- RECEIVING OFFICE	-	15
- PURCHASING OFFICE	-	20
- EMPTY BOTTLE STORAGE	0.04/GR	20
- REFRIGERATED GARBAGE	0.03/GR	15
- TRASH HOLDING AREA	0.05/GR	25
- COMPACTOR	0.05/GR	25
- GROUND EQUIPMENT STORAGE	-	20
- GENERAL STORAGE	0.4/GR	200
SUB TOTAL		544

##### EMPLOYEE AREA

##### PERSONAL

- CONTROLL/TIME KEEPER	-	10
- SECURITY OFF	-	10
- CHIEF PATROL	-	4

เอกสารนี้เป็นเอกสารประกอบการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- ASSISTANT PERSONAL MANAGER	-	12
- RECEPTION/SECRETARY	-	12
- INTERVIEW ROOM	-	10
- TRAINING ROOM	0.06/GR	30
- FILE STORAGE	-	8
<u>EMPLOYEE FACILITIES</u>		
- EMPLOYEE CAFETERIA (JUNIOR)	0.25/GR	125
- EMPLOYEE CAFETERIA (SENIOR)	0.05/GR	25
- MEN'S LOCKER/TOILETS	0.22/GR	110
- WOMEN'S LOCKER/TOILETS	0.22/GR	110
SUB TOTAL		481
<u>LAUNDRY &amp; HOUSEKEEPING</u>		
<u>LAUNDRY</u>		
- SOILED LINEN ROOM	-	15
- LAUNDRY	0.62/GR	310
- LAUNDRY SUPERVIOR	-	10
- SUPPLIES STORAGE	-	12
<u>HOUSEKEEPING</u>		
- HOUSEKEEPER	-	12
- ASSISTANT HOUSEKEEPER	-	10
- LINEN STORAGE	0.38/GR	190
- UNIFORM ISSUE/STORAGE	0.12/GR	60
- SEWING ROOM	-	10
- FLOWER ROOM	-	10

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- FLOWER ROOM	-	10
- LOST & FOUND	-	10
SUB TOTAL		649

ENGINEER & MAINTENANCE WORK SHOP

- ENGINEER OFFICE	-	12
- MECHANIC'S TOILET & LOCKER	0.07/GR	35
- PLUMBING SHOP	0.05/GR	25
- ELECTRICAL SHOP	0.05/GR	25
- PAINT & VANISH SHOP	0.05/GR	25
- CARPENTER SHOP	0.05/GR	25
- TV. REPAIR SHOP	0.04/GR	20
- KEY SHOP	0.02/GR	10
- UPHOLDSTERY SHOP	0.05/GR	25
- FURNITURE STORAGE	0.22/GR	110
- ENGINEERING STORE ROOM	0.15/GR	75

MECHANICAL AREA

- TRANSFORMER ROOM	0.25/GR	125
- EMERGENCY GENERATOR	0.08/GR	40
- TELEPHONE EQUIPMENT	0.10/GR	50
- ELECTRICAL SWITCH BOARD	0.12/GR	60
- FUEL STORAGE	0.198/GR	99
- METER & PUMP ROOM	-	10
- BOILER ROOM	0.25/GR	125
- CHILLER ROOM	-	150

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOCATION (m <sup>2</sup> )	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )
- MECHANICAL	0.75/GR	375
- P.A.BX. AUDIO ROOM	-	10
- ELEVATOR MACHINE ROOM	-	36
- WATER STORAGE TANK	-	35
- UNDERGROUND WATER STORAGE TANK	-	35
SUB TOTAL		1537
TOTAL GENERAL SERVICE SPACE		
RECEIVING AND STORAGE		3211
10. <u>PARKING SPACE</u>		
- PUBLIC PARKING (262)	25.0/VEHICLE	6550
- BUS COACH PARKING (4)	60/VEHICLE	240
- HOTEL LIMOUSINE PARKING (18)	25.0/VEHICLE	450
- MOTORCYCLE PARKING (21)	1.5/VEHICLE	31.5
- STAFF'S PARKING (12)	25.0/VEHICLE	300
- SERVICE PARKING (2)	50.0/VEHICLE	100
TOTAL PARKING SPACE		7671.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปรายละเอียดของพื้นที่ใช้สอย

SPACE CLASSIFICATION	AREA REQUIRED (m <sup>2</sup> )	PERCENTAGE
1. GUEST ROOM SPACE	20,048 m <sup>2</sup>	44.3
2. PUBLIC SPACE	924 m <sup>2</sup>	2.0
3. FOOD & BEVERAGE SERVICE SPACE	1,989 m <sup>2</sup>	4.2
4. FUNCTION AREA	2,355 m <sup>2</sup>	5.2
5. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE	469 m <sup>2</sup>	1.0
6. SPECIAL ACCOMMODATION	753 m <sup>2</sup>	1.7
7. ADMINISTRATION OFFICE	639 m <sup>2</sup>	1.4
8. FOOD PREPARATION SERVICE	2,391.5 m <sup>2</sup>	5.3
9. GENERAL SERVICE SPACE	3,211 m <sup>2</sup>	7.1
10. PARKING SPACE	7671.5 m <sup>2</sup>	17.0
CIRCULATION 15 % (NON - PARKING SPACE)	4,902 m <sup>2</sup>	10.8
TOTAL AREA	45,253 m <sup>2</sup>	100 %
<u>SITE AREA</u>	= 15,000 m <sup>2</sup>	
<u>30 % FOR OPEN SPACE</u>	= 3921 m <sup>2</sup>	
<u>BUILDING AREA</u>	= 45,253 m <sup>2</sup>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.9 สรุปลักษณะองค์ประกอบโครงการ

จากการศึกษาองค์ประกอบและรายละเอียดเนื้อหาที่ใช้สอยตามความเหมาะสมของโครงการ โรงแรมยูนิเวสต์ มาริน่า โฮเต็ล มีองค์ประกอบดังนี้

### องค์ประกอบหลัก

ห้องพักแขก 500 ห้อง  
 ส่วนบริการ (BACK OF THE HOUSE)  
 ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION)

### องค์ประกอบรอง

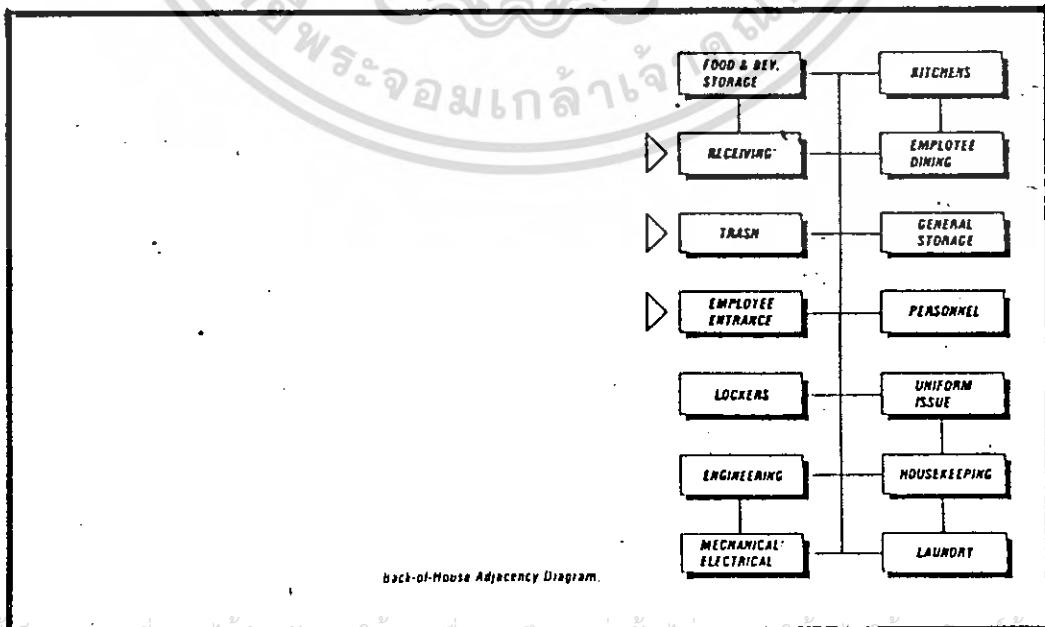
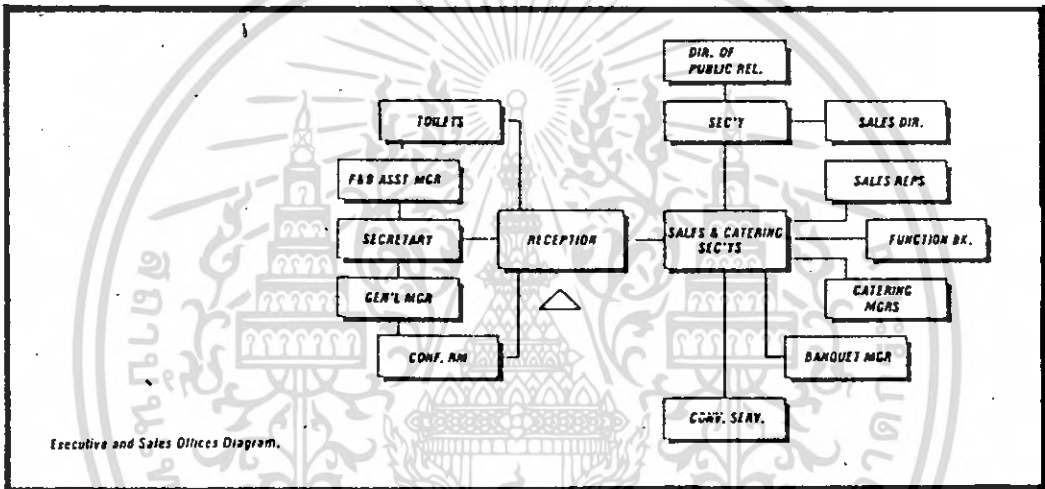
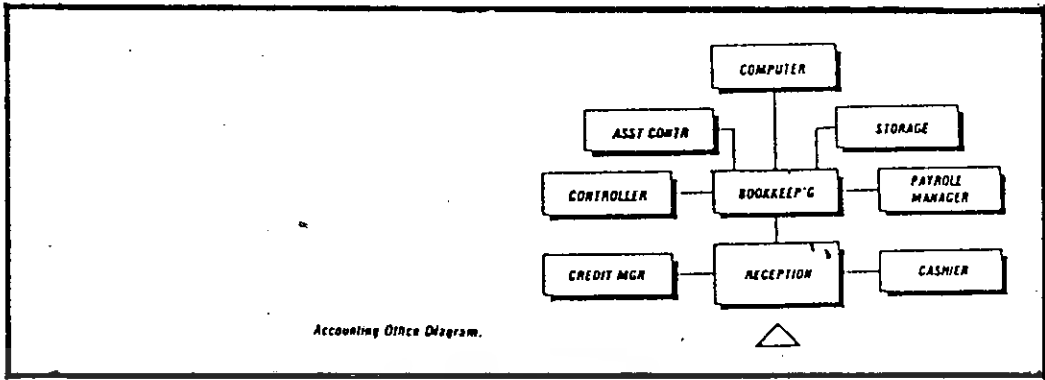
ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL) จ 1,200 คน  
 ห้องประชุม (MEETING ROOM) 3 ห้องจ 80-220 คน/ห้อง  
 ห้องอาหาร (MAIN DINING) จ 200 คน  
 ห้องอาหารพิเศษ (SPACIAL RESTAURANT) จ 320 คน  
 แบ่งเป็นห้องอาหารไทย, จีน, ญี่ปุ่น, ยุโรป  
 คอฟฟี่ช็อป จ 180 คน  
 ไนต์คลับ จ 125 คน  
 คอกเทลเลาท์ จ 150 คน

### องค์ประกอบเสริม

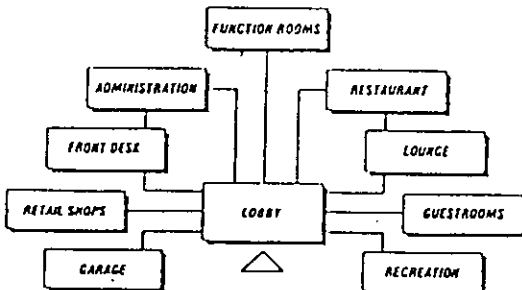
สโมสร  
 สระว่ายน้ำ  
 ส่วนบริการธุรกิจ  
 ห้องปฐมพยาบาล  
 ร้านค้าย่อยประมาณ 14 ร้าน  
 ที่จอดรถ 262 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

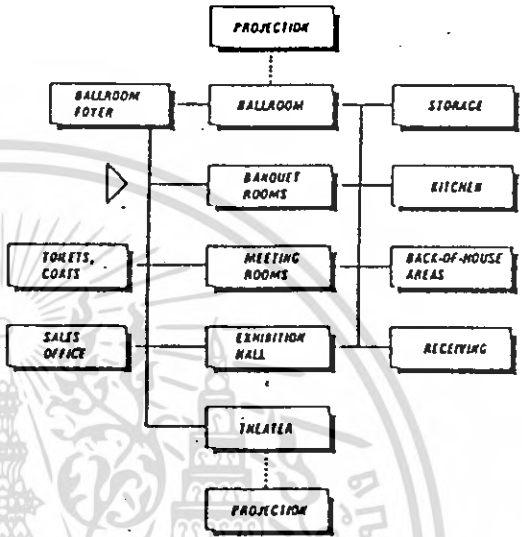
2.10 แผนภูมิระบบทางสัญจรในโครงการ



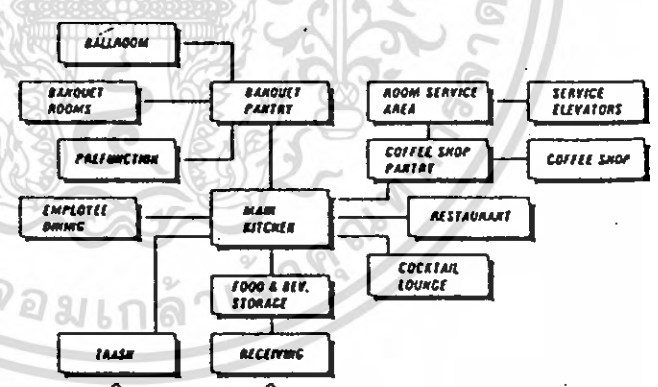
เอกสารนี้เป็นเอกสารสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนูยูได้เห็นใบใช้ขระเขียนต้นการคำ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



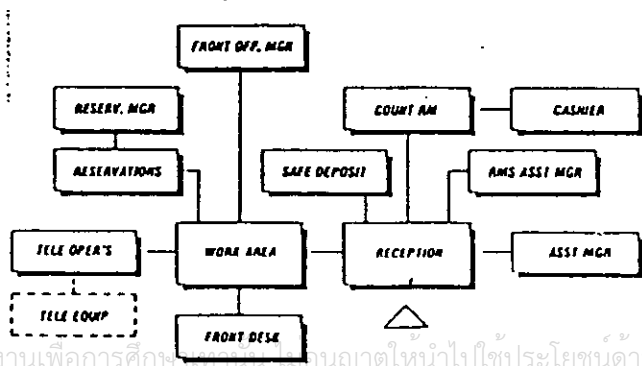
Public Space Adjacency Diagram.



Function Area Diagram.

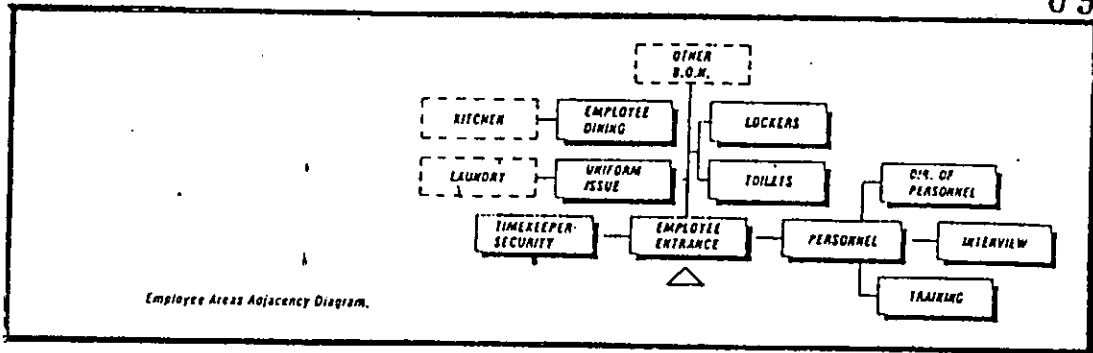


Food Service Adjacency Diagram.

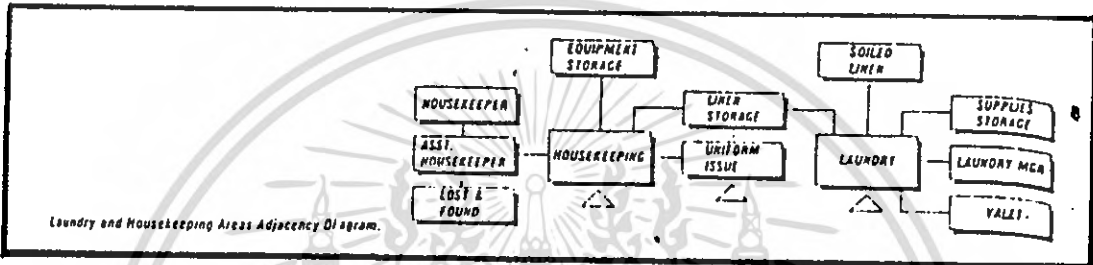


Front Office Diagram.

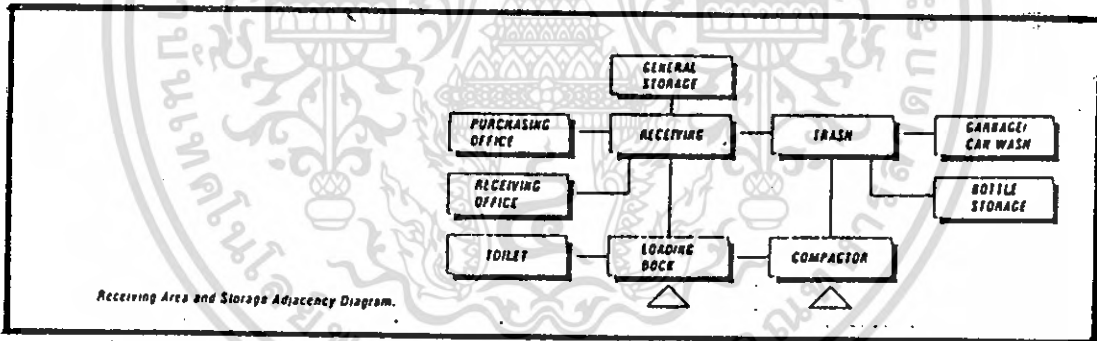
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น กรุณาอย่านำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากล่าวใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



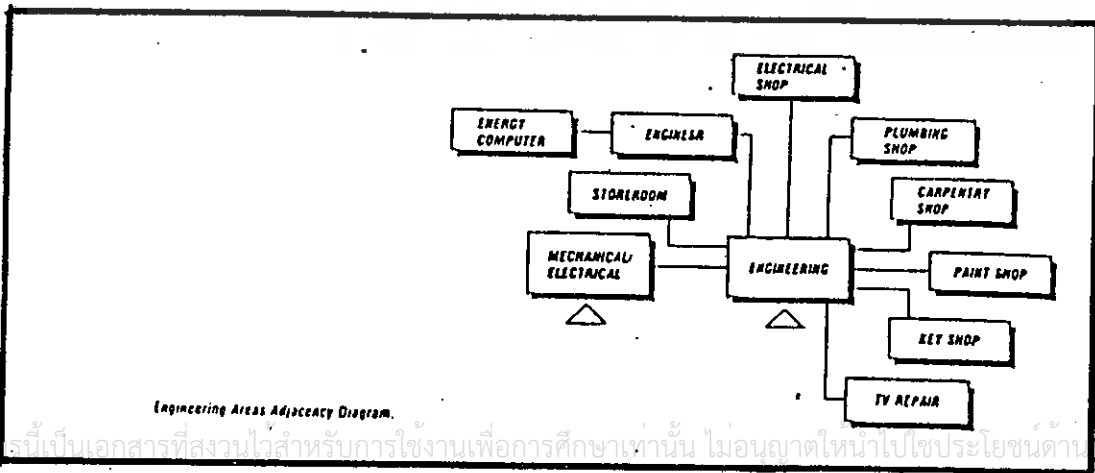
Employee Areas Adjacency Diagram.



Laundry and Housekeeping Areas Adjacency Diagram.



Receiving Area and Storage Adjacency Diagram.



Engineering Areas Adjacency Diagram.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่วารณมีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.9 สรุปลักษณะองค์ประกอบโครงการ

จากการศึกษาขององค์ประกอบและรายละเอียด เชียคเนื้อที่ใช้สอยตามความเหมาะสมของโครงการ โรงแรมยูนิเวสต์ มาริน่า โฮเทล มีองค์ประกอบดังนี้

### องค์ประกอบหลัก

ห้องพักแขก 500 ห้อง

ส่วนบริการ (BACK OF THE HOUSE)

ส่วนบริหาร (ADMINISTRATION)

### องค์ประกอบรอง

ห้องจัดเลี้ยง (BANQUET HALL) จ 1,200 คน

ห้องประชุม (MEETING ROOM) 3 ห้อง จ 80-220 คน/ห้อง

ห้องอาหาร (MAIN DINING) จ 200 คน

ห้องอาหารพิเศษ (SPACIAL RESTAURANT) จ 320 คน

แบ่งเป็นห้องอาหารไทย, จีน, ญี่ปุ่น, ยุโรป

คอฟฟี่ช็อป จ 180 คน

ไนท์คลับ จ 125 คน

คอกเทลเลาะห์ จ 150 คน

### องค์ประกอบเสริม

สโมสร

สระว่ายน้ำ

ส่วนบริการธุรกิจ

ห้องปฐมพยาบาล

ร้านค้าย่อยประมาณ 14 ร้าน

ที่จอดรถ 262 คัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

## การศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่างประเภทเดียวกัน

การเลือกอาคารตัวอย่างเพื่อนำมาทำการศึกษาในที่นี้ ได้ทำการเลือกอาคารที่มีรูปแบบต่าง ๆ กัน แต่มีลักษณะบางอย่างที่ใกล้เคียงกับโรงแรมในโครงการนี้โดยเป็นโรงแรมที่อยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา 2 แห่ง ได้แก่ โรงแรมแชงกรี-ลา และโรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอราตัน เป็นโรงแรมในเมือง 2 แห่ง ได้แก่ โรงแรมฮิลตันอินเตอร์เนชันแนล และโรงแรมไฮแอท เซ็นทรัล พลาซ่า โรงแรมทั้ง 4 แห่งนี้ ล้วนแต่เป็นโรงแรมระดับพิเศษขนาดใหญ่ที่ประสบความสำเร็จในการดำเนินงานทั้งสิ้น

การศึกษอาคารตัวอย่างเหล่านี้ มีส่วนช่วยในการทำความเข้าใจเกี่ยวกับอาคารประเภทโรงแรมได้ดียิ่งขึ้น ทั้งในส่วนการดำเนินงานและในระบบต่าง ๆ ของอาคารนี้ นอกจากนี้ยังมีส่วนช่วยให้มั่นใจในการตัดสินใจในการกำหนดองค์ประกอบ เช่น จำนวน และสัดส่วนต่าง ๆ ของห้องพัก จำนวนและขนาดของภัตตาคารต่าง ๆ หรือตำแหน่งขององค์ประกอบที่สามารถใช้งานได้ดี เป็นต้น

นอกจากนี้ผู้ทำวิทยานิพนธ์ยังได้ทำการสำรวจบริเวณ 2 ฝั่ง แม่น้ำเจ้าพระยาตั้งแต่ช่วงสะพานพระรามหกจนถึงสะพานกรุงเทพฯ ได้พบเห็นสภาพต่าง ๆ รวมถึงลักษณะอาคารขนาดใหญ่ตามริมแม่น้ำซึ่งสามารถนำมาเป็นข้อคิด เป็นแนวทางในการออกแบบได้เป็นอย่างดี

### 3.1 โรงแรมแชงกรี-ลา

เจ้าของโครงการ บริษัท แชงกรี-ลา โฮเต็ล จำกัด ที่ตั้ง 89 ซอยวัดสวนพลู ถนนเจริญกรุง บางรัก กทม. สถาปนิกโครงการ บริษัท อินเตอร์ดีไซน์ จำกัด ที่ปรึกษาด้านออกแบบโรงแรม เคนโก คีคาญ เขโคชาโยโส วาย ชิบาตะ แอนด์ แอสโซซิเอทส์

สถาปนิกออกแบบศาลาไทย รศ.อุทัย ใจจงรัก ภูมิสถาปนิก ศ.เอส.พี.แอนต์ แอสโซซิเอทส์, เบลล์, คอลลินส์ แอนต์แอสโซซิเอทส์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิศวกรโครงสร้าง บริษัท สยามวิศวกรที่ปรึกษา จำกัด

วิศวกรเครื่องกล/ไฟฟ้า/สุขาภิบาล บริษัท ฟาร์อีสต์คอนซัลติงเอนจิเนียร (ไทยแลนด์)

จำกัด

ที่ปรึกษาด้านเสียง วันชัย โภษิตจิตร

มัณฑนากร สีโอ ดีไซน์เนอร์

ผู้จัดการก่อสร้าง บริษัท วิลเลียมเซงและสหาย จำกัด

ผู้รับเหมาก่อสร้าง (Main Contractor) บริษัท ประมวลพัฒนาการ จำกัด

ประตู่/หน้าต่างอลูมิเนียม บริษัท เค ฟาร์อีสต์ จำกัด

ศาลาไทย บริษัท สยามฮัตตี จำกัด

ต้นไม้/จัดสวน บริษัท เข็มทรลการ์เด็น จำกัด

เครื่องปรับอากาศ/ลิฟท์ บริษัท วงจักรอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด

LPG, pneumatic water supply cold storage หจก. ปกริมแอนดโก

High Tension FRUEDEL CO.,LTD

Low Tension บริษัท แสงประดิษฐ์ จำกัด

ระบบกำจัดน้ำเสีย R. SCHALLER CO., LTD Steam boiler, Swimming pool,

Fire protection บริษัทซูโก้ จำกัด

Laundry บริษัท สากลภัณฑ์ จำกัด

เครื่องครัว SOMERVILLE (SIAM) CO., LTD BAS COOLING & CONTROIS

ENGINEERING Security system A.K. ENGINEERING CO., LTD UV Light FIRM

PRODUCTS & ENGINEERING CO., LTD

งานประมาณค่าก่อสร้าง

Preparation work	3,000,000
Foundation works	123,000,000
Building works	590,000,000
M & E works	310,000,000
Landscape works	4,000,000
Site office/Mockup room	3,000,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Interior works	169,000,000
FF & E	179,000,000
Others	235,000,000
รวมทั้งสิ้น	1,616,000,000

ระยะเวลาก่อสร้าง 30 เดือน (ก.ค 2527 ถึง ม.ค 2529 )

โรงแรมแชงกรี-ลา เป็นโรงแรมระดับพิเศษซึ่งมีเครือข่ายที่ฮ่องกง สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ และกัวลาลัมเปอร์ และกำลังดำเนินการก่อสร้างที่เชียงใหม่ และปักกิ่ง

โครงการโรงแรมแชงกรี-ลา ตั้งอยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาข้ามถนนออกเขตบางรัก กรุงเทพมหานคร ห่างจากสะพานสารสินทางทิศเหนือประมาณ 120 เมตร และอยู่ห่างจาก ถนนเจริญกรุง ซึ่งเป็นถนนที่อยู่ในแนวขนานกับแม่น้ำเจ้าพระยาประมาณ 180 เมตร มีที่ดิน โครงการทั้งหมด 12 ไร่ 2 งาน 60.4 ตารางวา หรือ 20,641.64 ตารางเมตร เป็นโรงแรมในเมืองที่มีบรรยากาศเป็นโรงแรมตากอากาศ เนื่องจากอยู่ริมแม่น้ำห้องพักทุกห้องและห้องประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ส่วนใหญ่จะมีทัศนียภาพแม่น้ำ เพราะต้องการให้ผู้มาพักโรงแรมนี้เป็นอาคารสูง 25 ชั้น ภายในโครงการประกอบด้วยห้องพัก และกิจกรรมต่าง ๆ ที่พร้อมมูลสำหรับธุรกิจโรงแรม โดยมีรายละเอียดของกิจกรรมต่าง ๆ ดังนี้

ห้องพัก โรงแรมแชงกรี-ลา เป็นโรงแรมที่มีจำนวนห้องพัก 697 ห้อง ห้องพักดังกล่าวอยู่ในชั้น 5-25 ของอาคารโรงแรม โดยแบ่งออกเป็น Standard rooms 650 ห้อง และห้อง suites 47 ห้อง

ร้านอาหาร ภายในส่วนฐานของอาคารในโครงการประกอบด้วยร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ที่ให้บริการทั้งผู้ที่มาพักและบุคคลภายนอก ได้แก่ Coffe Shop & Coffee Shop Terrace รมน้ำจ 425 คน

French Restaurant จ	90 คน
Palm Court & Palm Court Terrace จ	120 คน
Japanese Restaurant จ	142 คน
Chinese Restaurant จ	280 คน
Discotheque จ	250 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Bar Lounge	จ.	200	คน
Grill Bar	จ.	20	คน

นอกจากนี้ยังมีศาลาไทยบริเวณสวนคำริมน้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นที่รับประทานอาหาร จ 100 คน

ห้องจัดงานเลี้ยง ซึ่งรวมถึงการใช้สอยประเภทอื่นที่สอดคล้องกัน เช่น การประชุม การจัดแสดงนิทรรศการอยู่ในชั้นที่ 1-2 ของอาคาร ส่วนฐาน ได้แก่

Ballroom จ 3,000 คน (สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ห้อง)

Function Room 1,140 คน (มีจำนวนทั้งหมด 6 ห้อง)

ร้านค้า ภายในโรงแรมประกอบด้วยร้านค้าทั้งหมด 11 หน่วย ซึ่งจัดไว้เพื่อบริการผู้ที่มาพักเป็นหลักโดยส่วนที่เป็นร้านค้าอยู่ในชั้นที่ 1-2 ของอาคาร

กิจกรรมด้านสันทนาการ เป็นกิจกรรมที่จัดขึ้นเพื่อบริการผู้ที่มาพักเป็นหลัก ประกอบด้วย Swimming Pool

Squash Court จำนวน 2 Court อยู่ในชั้นที่ 11 ของอาคารจordan

Tennis Court จำนวน 2 Court อยู่ในชั้นที่คาดฟ้าของอาคารที่จordan รวม

ทั้งนี้ Health Club อยู่ในชั้นที่ 2 ของอาคารส่วนฐาน

ส่วนบริหาร ได้แก่ ส่วนที่เป็นสำนักงานของโรงแรมซึ่งอยู่ในชั้นที่ 3 ของอาคาร ส่วนฐานสำหรับส่วนที่เป็น Staff Locker และ Staff Canteen อยู่ในชั้นที่ 4

ส่วนบริการ ได้แก่ ส่วนที่เป็นห้องครัว ห้องเตรียมอาหาร ห้องซักผ้า ห้องเก็บของ ห้องน้ำ - ส้วม ฯลฯ กิจกรรมเหล่านี้กระจายอยู่ในอาคารส่วนฐานเป็นส่วนใหญ่

ที่จอดรถ สำหรับที่จอดรถภายในโครงการ ประกอบด้วยอาคารที่จอดรถสูง 12 ชั้น ซึ่งสามารถจอดรถได้ 498 คัน และที่จอดรถชั้นใต้ดินชั้นที่ 1 และ 2 ที่ด้านหน้าโรงแรมซึ่งสามารถจอดได้ 145 คัน นอกจากนี้ยังมีที่จอดรถบัสในชั้นที่ 1 ด้านทางเข้าโรงแรมจำนวน 3 คัน ทั้งนี้เพื่อให้เพียงพอสำหรับบริการผู้ที่มาพักและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่น ๆ ส่วนดังได้กล่าวไว้ว่า

ภายในโครงการได้จัดทำมีส่วนที่เป็นสวน ลักษณะเครื่องวงกลมด้านริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาซึ่งมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อออนไลน์ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พื้นที่ถึง 7,000 ตารางเมตร บริเวณสวนดังกล่าวประกอบด้วย ศาลาไทย, สระว่ายน้ำ บ่อน้ำ และสนามหญ้า เชื่อมต่อกับ Plam Court ในชั้นที่ 1 โดยส่วนของ Palm Court นี้มีบันไดเชื่อมต่อกับชั้นที่ 2 ด้วย

ลักษณะโครงสร้าง ใช้เสาเข็ม Tower block เป็นเข็มเหล็ก 60 เซนติเมตร ยาว 55-60 เมตร ส่วน Podium block ใช้เข็มคอนกรีตอัดแรง

จากฐานรากถึงชั้น 4 (Podium block) โครงสร้างเป็นระบบเสาและคานโดยใช้พื้นสำเร็จรูป กว้าง 1.20 ยาว 8.00-10.00 เมตร เป็นบางส่วน

ในส่วนของ Tower block ตั้งแต่ชั้น 5 ถึงชั้น 25 เป็นระบบ Shear wall โดยมี Transfer beam เป็นตัวถ่ายน้ำหนักสู่ระบบเสาและคานที่ใต้ชั้น 5

ระบบปรับอากาศ ได้ออกแบบเป็นระบบ Central cooling unit และ H Heat exchange อีกทั้งระบบ VAV (Variable air volumn) ได้ถูกนำมาใช้ในส่วน Public area เพื่อการประหยัดพลังงาน ตัว Cooling Tower เป็นแบบ Low noise type เพื่อลดเสียงรบกวนต่อสภาพแวดล้อมระบบความปลอดภัย มีระบบ CCTV, Door status

ระบบป้องกันไฟ ใช้ระบบ Smoke and Heat Detector เป็นตัวส่งสัญญาณเตือนภัย ติดตั้งระบบ Sprinkler ทั้งหมดของอาคาร (ยกเว้นที่จอดรถ) ผนวกด้วย Fire house carbinet ก๊าซดับเพลิงใช้ CO<sub>2</sub> ในส่วนทั่วไป และก๊าซฮาโลนอนในส่วนที่มีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น ห้องคอมพิวเตอร์ เป็นต้น

ระบบสุขาภิบาล มีระบบกำจัดน้ำเสีย ระบบทำน้ำใช้เองจากแม่น้ำเจ้าพระยานอกเหนือจากน้ำประปา

ระบบทำน้ำร้อน (Boiler) สำหรับทำน้ำร้อนเพื่อใช้ทั่วไปและไอน้ำสำหรับเครื่องจักร

ระบบติดต่อสื่อสาร เป็นระบบโทรศัพท์ผ่านศูนย์กลาง (EPABX System)

ระบบไฟฟ้า เป็นระบบ 69/12 KV และ 12 KV/380 V

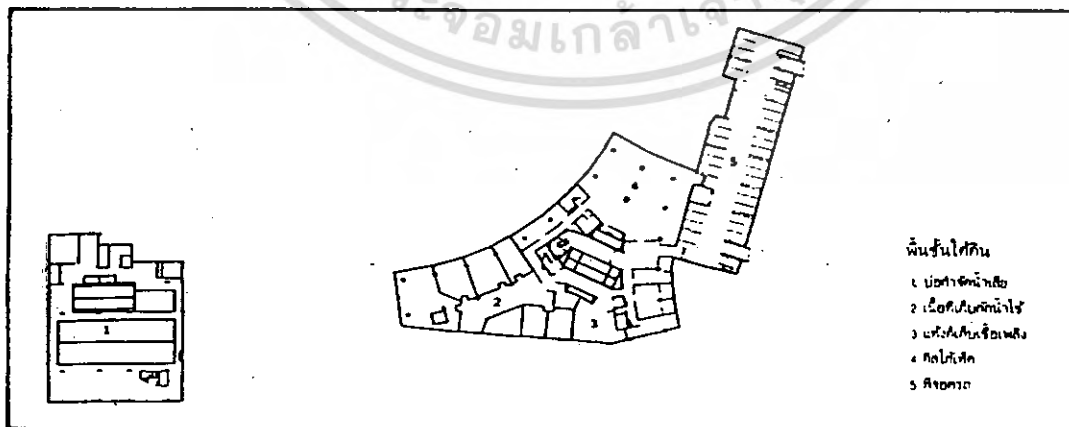
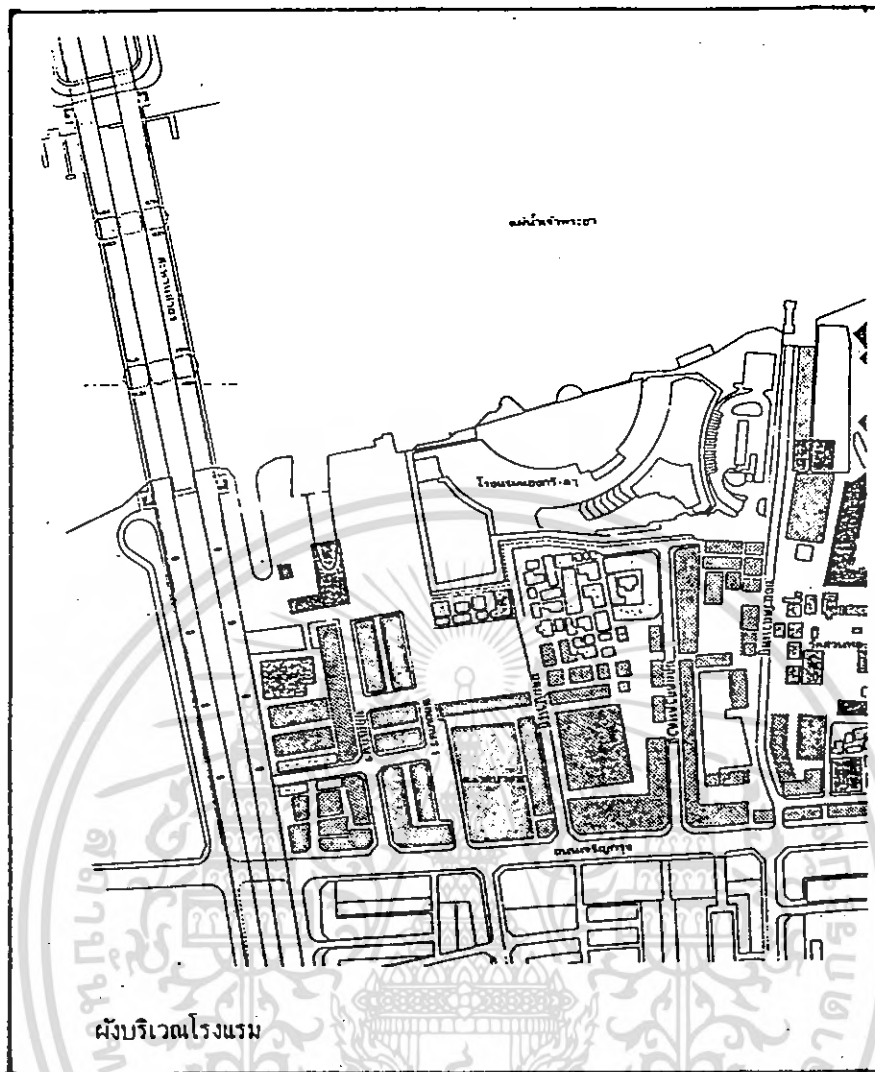
ระบบอื่น ๆ Building Automation system สำหรับควบคุมการทำงานของ  
เครื่องจักรหลัก ๆ ทุกชั้นในอาคาร

U/V Ultra Violet สำหรับฆ่าเชื้อโรคในน้ำดื่ม Pnuematic system - ระบบ  
ส่งเอกสาร

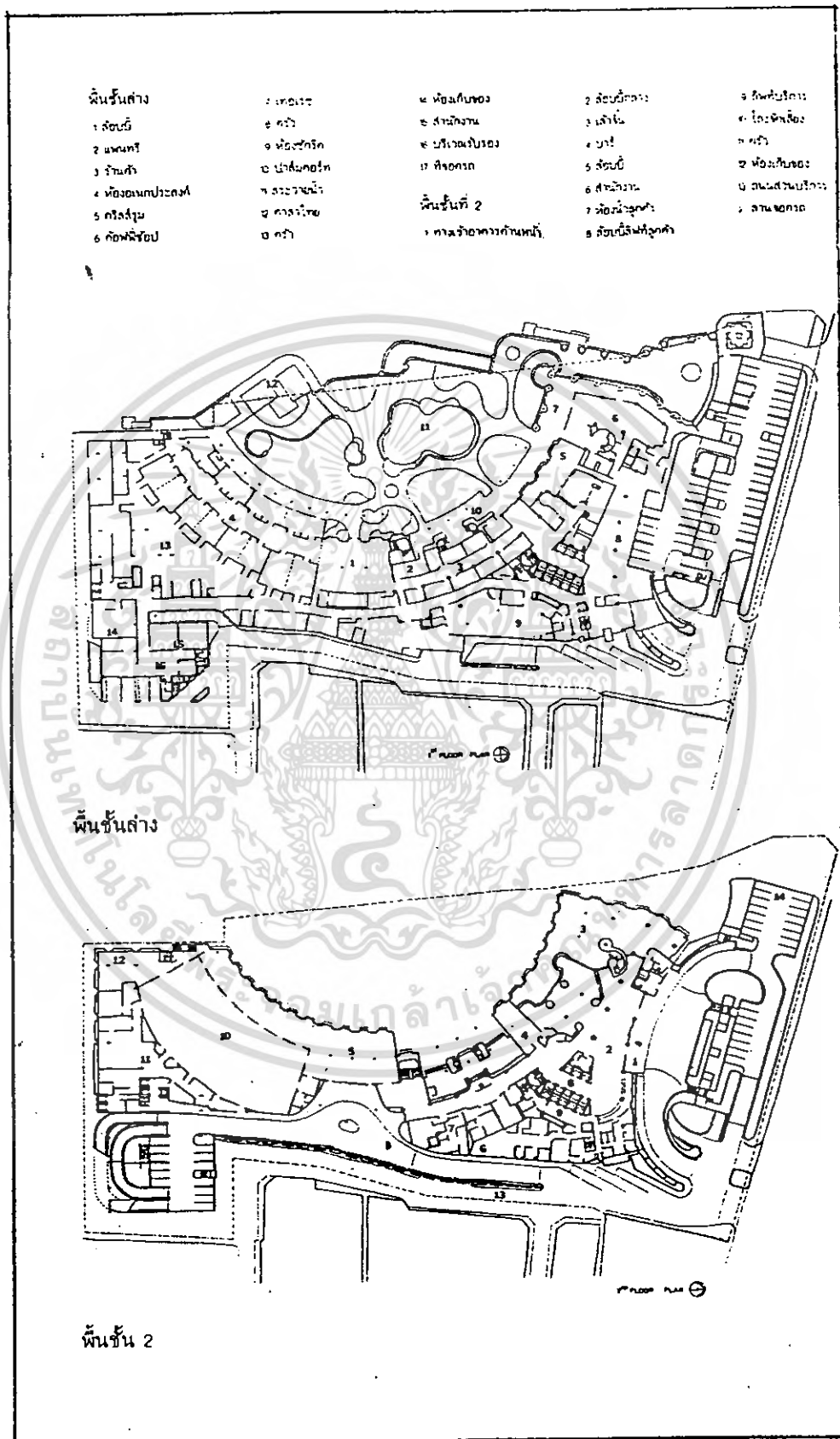
ที่ดินของโครงการ 13 ไร่ เป็นพื้นที่อาคารทั้งหมด 101,479.65 ตารางเมตร  
และพื้นที่ของสวนและสระว่ายน้ำ 6,890 ตารางเมตร



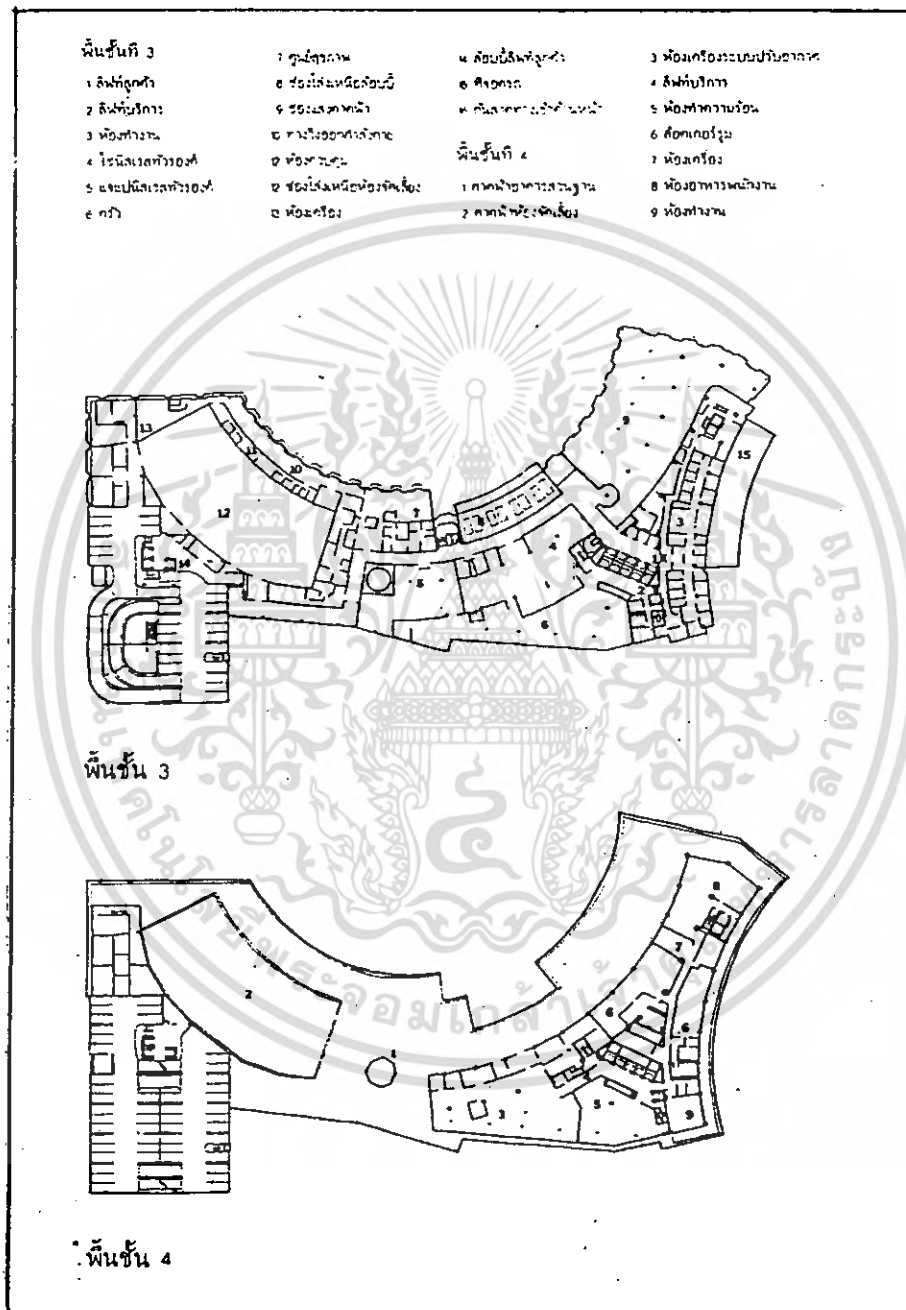
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



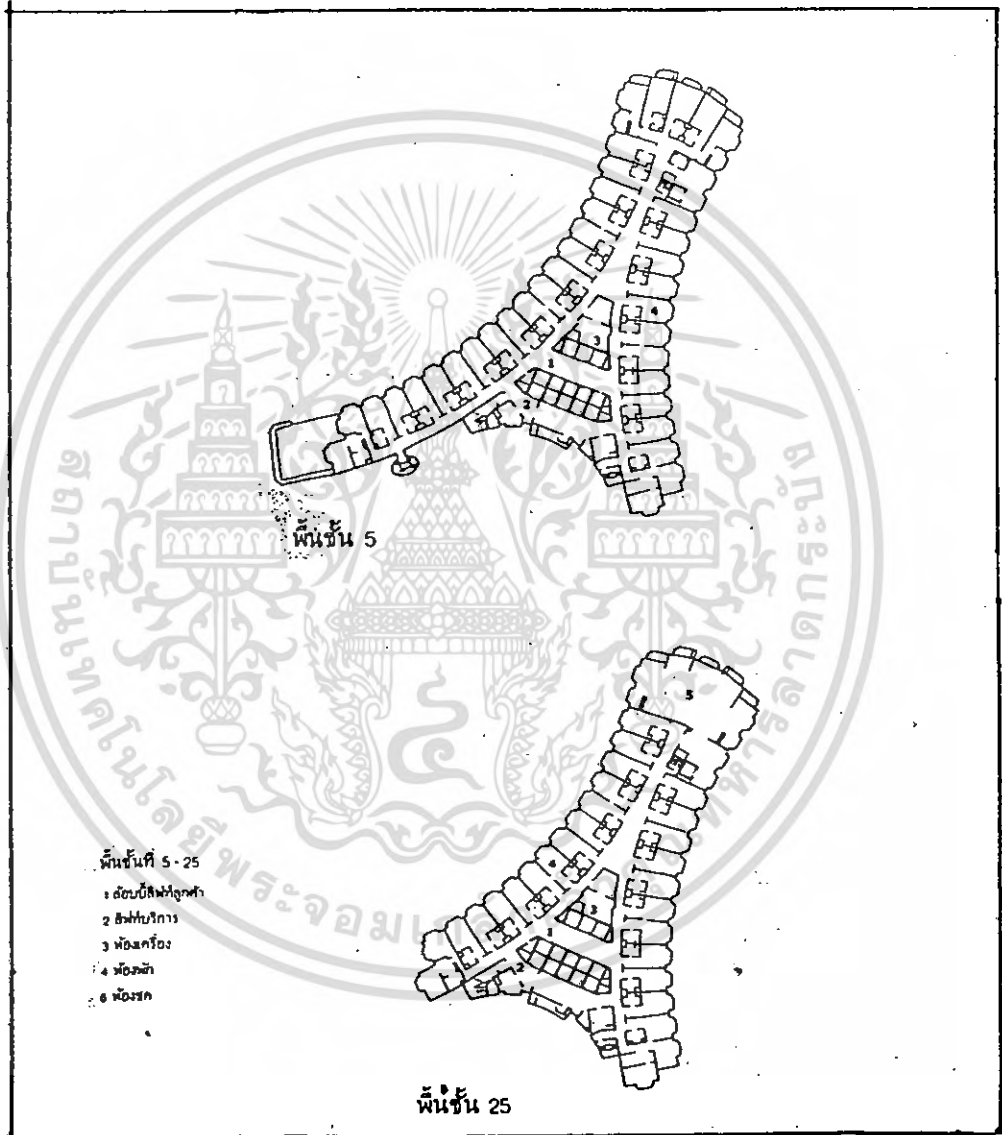
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

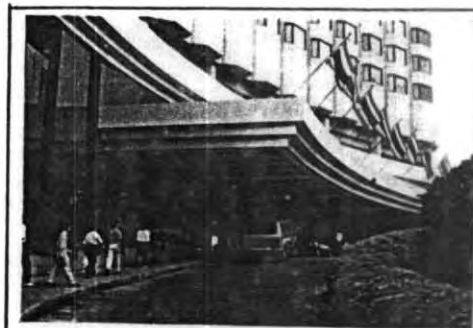


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## รูปภาพที่ 3.1 โรงแรมแข่งกรี-ลา



ทางขึ้น MAIN ENTRANCE ของโรงแรม

บริเวณ FRONT DESK เมื่อเข้าไปจะอยู่  
ทางซ้ายของ LOBBYบริเวณ LOBBY LOUNGE สามารถมอง  
ทิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาได้ชัดเจน

ภายในห้องพักแบบธรรมดา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



โถงลิฟท์โดยสารบนชั้นห้องพัก



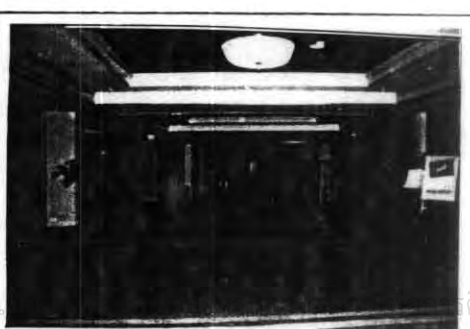
ส่วนนั่งเล่นภายในห้องพักแบบ SUITE



ส่วนห้องนอนภายในห้องพักแบบ SUITE



บริเวณสวนและสระว่ายน้ำของโรงแรม



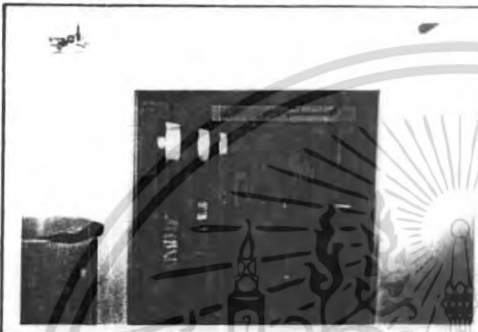
LOBBY HALL บริเวณทางเข้าส่วน

MEETING ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้อง LAUNDRY



โถงลิฟท์บริการบนชั้นห้องพักแขก



ทางเข้า MAIN KITCHEN

บริเวณล้างแก้วและภาชนะภายใน  
MAIN KITCHEN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 โรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอราตัน (ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWER)

ที่ตั้ง	ชอยกัปตันบุ๊ช ถ.สีพระยา กรุงเทพฯ
เจ้าของโครงการ	บริษัท ฮิตัลไทยอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
สถาปนิก	ศุภณัย ว.โยรพิทย์ มนูญ สิริระพันธ์
วิศวกรโครงการ	ศาสตราจารย์ อรุณ ชัยเสรี
วิศวกรไฟฟ้า, แอร์	บริษัท อี.อี.ซี
วิศวกรสุขาภิบาล	บริษัท แลนด์มาร์ค
ผู้รับเหมาก่อสร้าง	บริษัท ฮิตาเลียน-ไทย ดีเวลลอปเม้นท์
ระบบเครื่องจักร	บริษัท ฮัลไลท์ เมทอล
งบประมาณก่อสร้าง	1,170 ล้านบาท
ขนาดที่ดิน	5.5 ไร่
ทำเลที่ตั้ง	ปากคลองผดุงกรุงเกษม
ระยะเวลาก่อสร้าง	4 ปี

ความเป็นมาของโรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอราตัน

โรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอราตัน เป็นการลงทุนร่วมระหว่าง ฝ่ายไทยและฝ่ายต่าง  
ประเทศ ในอัตราส่วน 70/30 โดยมีอัตราส่วนดังนี้

- THAI AIRWAYS INTERNATIONAL LTD.	30 %
- ITALTHAI HOLDING CO.,LTD.	25 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- THE CROWN PROPERTY BUREAU	7.5 %
- THE SIAM COMMERCIAL BANK	7.5 %
- MICHIGAN INVESTMENTS LTD. (HONGKOK & SHANGHAI BANK)	15 %
- THE HONGKONG LAND CO., LTD.	15 %

โดยแต่เดิมใช้ชื่อ "THE ROYAL ORCHID HOTEL" ภายหลังได้พัฒนามาเป็นโรงแรมระดับมาตรฐาน เนื่องจากมีทำเลที่ตั้งงดงาม บนฝั่งตะวันออก ของแม่น้ำเจ้าพระยา ห่างจากโรงแรมโอเรียนเต็ล 500 เมตร

โรงแรมรอยัล ออร์คิด นี้เป็นกิจการของบริษัท การบินไทย จำกัด เนื่องจากเป็นผู้ถือหุ้นใหญ่ ดังนั้นแขกส่วนใหญ่จึงเป็นนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ GROUP TOUR, FIT GUESTS

โรงแรมรอยัล ออร์คิด นี้เป็นค่าเินกิจการอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 22 กรกฎาคม 2526 โดยอยู่ภายใต้การบริหารงานของเครือแมนดาริน (MANDARIN INTERNATIONAL HOTELS) HOTELS) ผู้ซึ่งดำเนินการบริหารโรงแรมเพียงโรงแรมเดียวในแต่ละเมือง ดังนั้นทางโรงแรมจึงเปลี่ยนผู้บริหารโดยทำสัญญาต่อกับกลุ่ม SHERATON เพื่อเริ่มดำเนินการบริหารตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2528 เป็นต้นมา และได้ใช้ชื่อ "ROYAL ORCHID SHERATON HOTEL & TOWERS"

#### การออกแบบสถาปัตยกรรม

โรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอรادتน์ นี้ตั้งอยู่ในซอยกับถนนสุข ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาตะวันออก โดยอยู่ใกล้ย่านธุรกิจสำคัญของเมือง การไปมาสะดวกนี้มีพื้นที่โครงการประมาณ 8,500 ตารางเมตร ตัวอาคารถูกออกแบบเป็นรูปตัว Y เพื่อให้ห้องพักทุกห้องได้เห็นวิวทัศน์ของแม่น้ำเจ้าพระยาตัวอาคารมีทั้งหมด 28 ชั้น โดยจัดให้ 3 ชั้นบนสุดคือ ชั้นที่ 26-28 เป็นห้อง SUITE เนื่องจากเป็นชั้นที่ได้ชมวิวทัศน์กว้างไกลที่สุด

#### รายละเอียดโครงการ

โรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอรادتน์ จำนวนทั้งหมด 28 ชั้น เป็นอาคารส่วนฐานจำนวน 3 ชั้น โดยมีรายละเอียดส่วนต่าง ๆ ดังนี้  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนห้องพัก โรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอรادتน์ มีจำนวนห้องพัก ทั้งหมด 776 ห้อง ประกอบด้วย

- SINGLE	จำนวน	48	ห้อง
- DOUBLE/TWIN	จำนวน	654	ห้อง
- SUITE	จำนวน	74	ห้อง

ส่วนห้องอาหาร

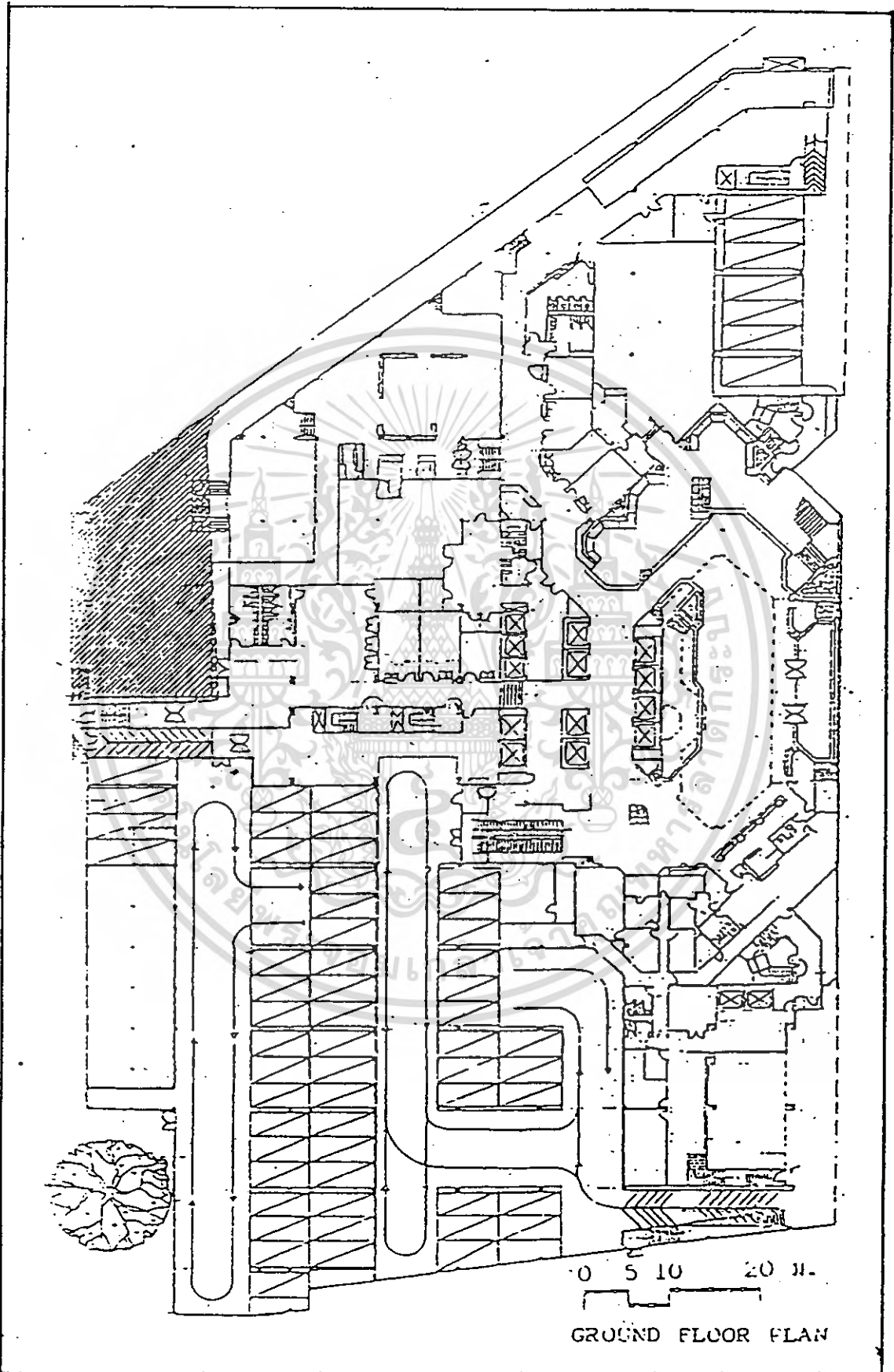
- THE CAPTAIN BUSH GRILL	จ	144	ที่นั่ง
- THE RIM NAM COFFEE SHOP	จ	220	ที่นั่ง
- BENKEY JAPANESE RESTAURANT	จ	115	ที่นั่ง
- GIORIO'S RESTARANT (ITALIAN)	จ	112	ที่นั่ง (INDOORS)
	จ	136	ที่นั่ง (OUTDOORS)
- THE BHO TREE TERRACE	จ	200	ที่นั่ง
- THE SURALAI BAR	จ	115	ที่นั่ง
- GARDEN CAFE'	จ	90	ที่นั่ง
- GARDEN POOL BAR	จ	120	ที่นั่ง

ส่วนห้องจัดเลี้ยง

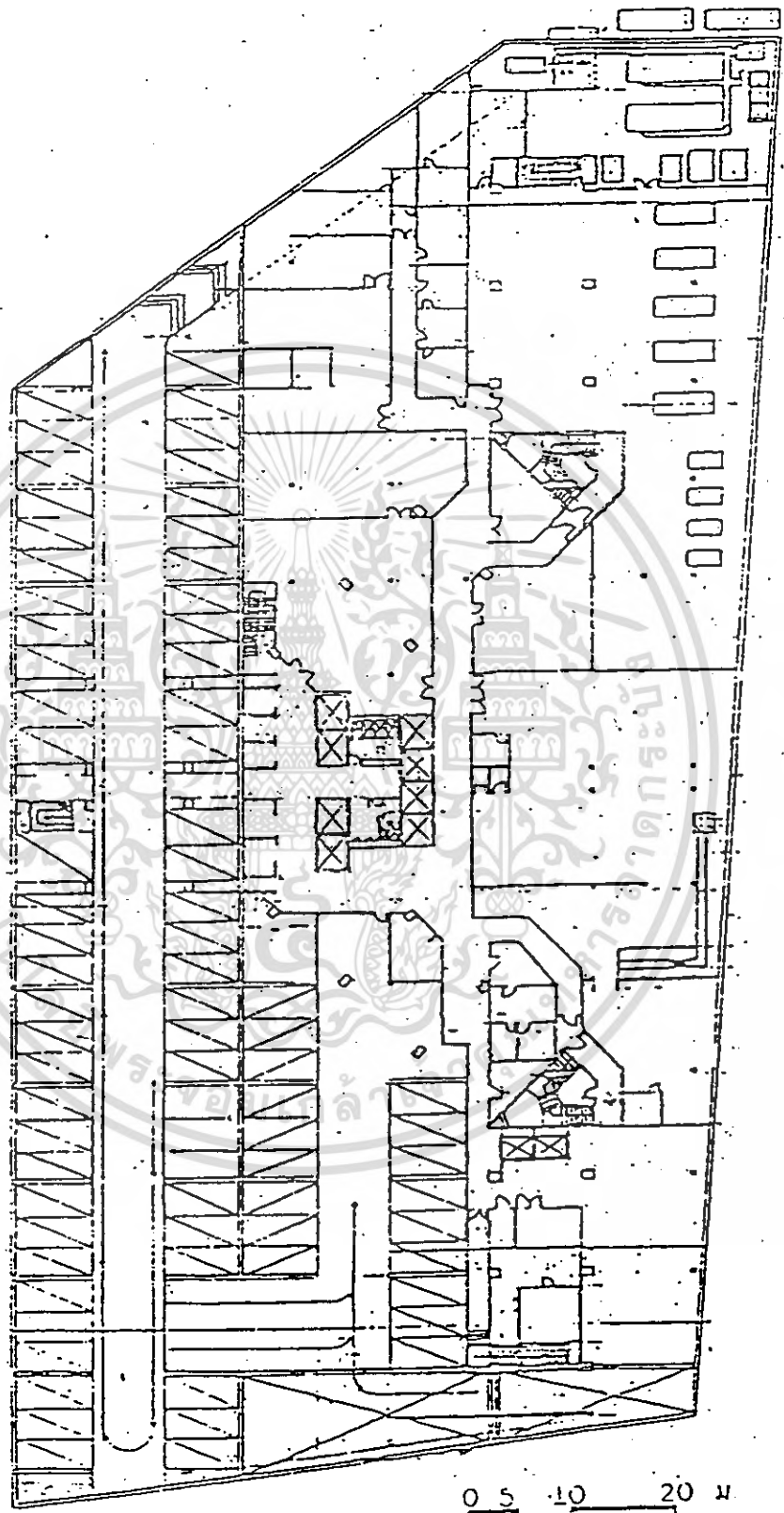
- THE ROYAL ORCHID BALLROOM	จ	150	คน
- THE COMPADOUR ROOM	จ	40	คน
- THE CALANTHE ROOM	จ	40	คน
- THE CATTLEYA ROOM	จ	24	คน
- THE AYARET ROOM	จ	24	คน
- THE VANDA ROOM	จ	120	คน
- THE CLUB	จ	16	คน
- RIVERSIDE ROOM I	จ	16	คน
- RIVERSIDE ROOM II	จ	12	คน
- RIVERSIDE ROOM III	จ	12	คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



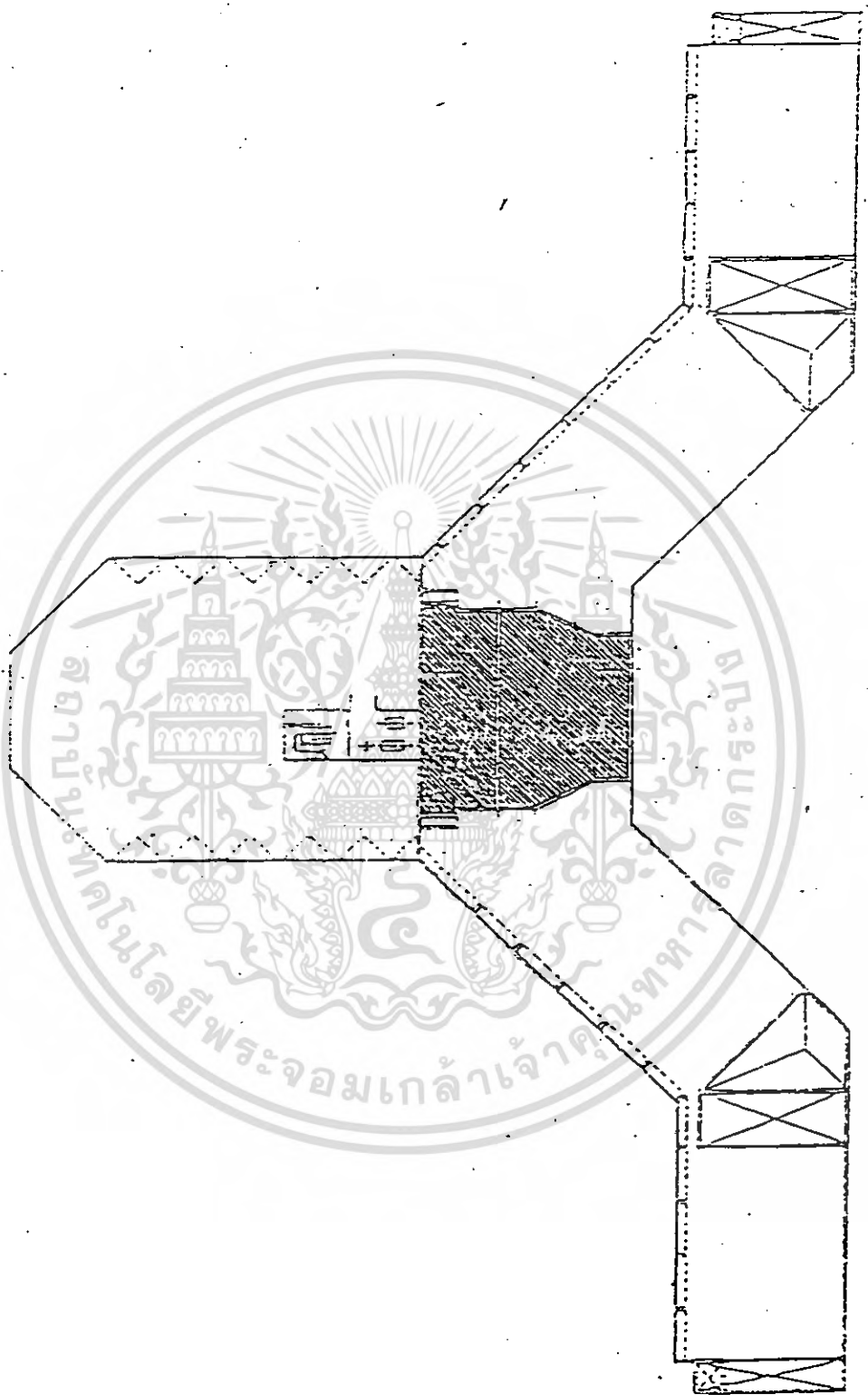


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไมอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



BASEMENT FLOOR PLAN

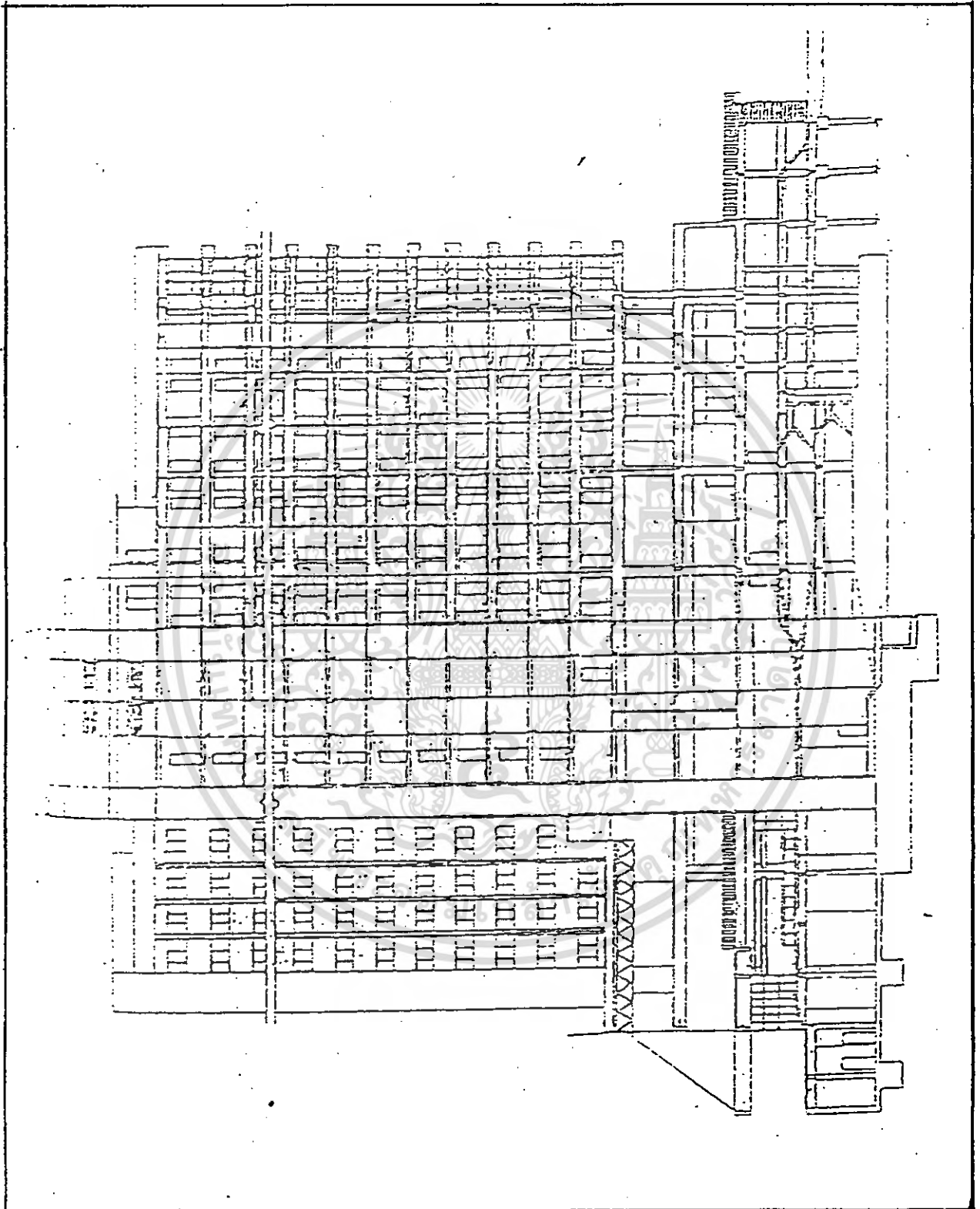
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



0 5 10 20 ม.

WATER TANK PLAN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## รูปภาพที่ 3.2 โรงแรมรอยัลออรัคคิด เซอราตัน



มองจากชั้นเหนือ LOBBY มองเห็นโถง  
ทางเข้า ด้านขวาเป็นประตู  
ด้านซ้ายเป็นสระน้ำเล็ก ๆ



บริเวณหน้า FRONT DESK  
เป็น LOBBY นั่งพัก

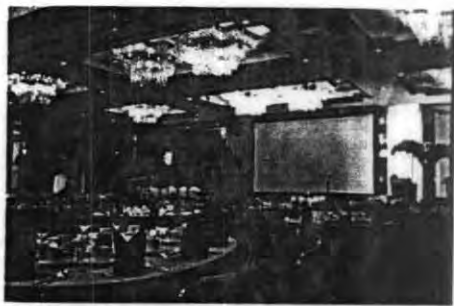


บริเวณโถง LIFT จะเห็นว่า  
บริเวณประตู LIFT จะตกแต่งงดงามมาก



โถงทางเข้าห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้องจัดเลี้ยง



ห้อง CAPTAIN BUSH GRILL

ห้องอาหารที่หรูที่สุด



ห้องอาหารอีตาเลียน

GIORGIO'S RESTAURANT



อีกมุมหนึ่งของ GIORGIO



ห้องอาหารญี่ปุ่น

BENREY RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ไม่ควรเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งยังมีให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภายใน BUSINESS CENTRE



ส่วนห้องนอนของห้องพัก  
แบบ SUITE



ส่วนห้องนั่งเล่นของห้องพัก  
แบบ SUITE



ห้องนอน เต็มคู่

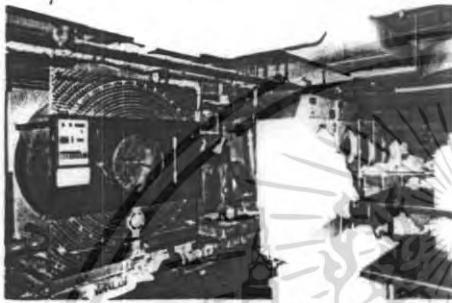


ห้องอาหารพนักงาน

เอกสารนี้เป็นส่วนไว้สำหรับการใช้ศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



BEVERAGE STORAGE



LAUBDRY



KITCHEN



MAINTENANCE SHOP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 โรงแรมอีสตันอินเตอร์เนชั่นแนล

เจ้าของโครงการ	บริษัทโรงแรมปาร์คนายเลิศ จำกัด
คณะกรรมการบริหาร	อาทิ นายเฉลิม เชี่ยวสกุล คุณหญิงเลอศักดิ์ สมบัติศิริ
คณะที่ปรึกษา	นายพิณิจ สมบัติศิริ
กรรมการผู้จัดการ และผู้จัดการโครงการ	นางทีโลวรรณ สมบัติศิริ จอนสัน
ผู้จัดการงานก่อสร้าง และประสานงานโครงการ	นายวิวัฒน์ สุทธิพงษ์ชัย
สถาปนิกผู้ออกแบบ	บริษัท ดีไซน์ 103 จำกัด
วิศวกรโครงสร้าง	ศาสตราจารย์อรุณ ชัยเสรี
วิศวกรเครื่องกล และสุขาภิบาล	บริษัท อีอีซี จำกัด
ผู้รับเหมางานโครงสร้าง และสุขาภิบาล	บริษัทไทยทาเคนาคา สากลก่อสร้างจำกัด
Int. designer-robinsion & conn partnership	อังกฤษ
ผู้รับเหมางานระบบไฟฟ้า	บริษัทเบอร์ลี บุคเกอร์ จำกัด
ผู้รับเหมาระบบปรับอากาศ	บริษัท คูลิ่งแอนด์คอนโทรล เอ็นบีเนียบิ่ง จำกัด
ลิฟท์โดยสาร และ Service (मितตชูบิชิ)	บริษัททวงจักรอินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
งานเสาเข็ม (C-PAC)	บริษัทผลิตรวัฒน์ และวัสดุก่อสร้าง จำกัด
เครื่องสุขภัณฑ์ (American Standard)	บริษัทโอปอนายกุล จำกัด
โทรศัพท์ (NEC)	บริษัทไทยสงวนวานาณิชวิศวกรรม จำกัด
หินอ่อน	บริษัท พี เอ อิมแพค จำกัด บริษัท มาบุญครองหินอ่อน จำกัด
ระบบ	Laundy and Velet Italiasia Electro Co., Ltd.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ความเป็นมา

บริษัท นายเลิศ จำกัด โดยคุณหญิงเลอศักดิ์ สมบัติศิริ เป็นผู้ริเริ่มก่อตั้งบริษัทโรงแรม ปาร์คนายเลิศ จำกัด ซึ่งเป็นเจ้าของกิจการโรงแรม Hilton International Bangkok at Nai Lert Park เป็นโครงการมีมูลค่ากว่า 600 ล้านบาท ซึ่งได้รับการส่งเสริมจากคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุนแล้ว

บริษัท โรงแรมปาร์คนายเลิศ จำกัด มีผู้ร่วมทุนที่เป็นคนไทย และต่างประเทศในอัตรา 70:30 ผู้ถือหุ้นฝ่ายไทย อาทิ เช่น กลุ่มบริษัทนายเลิศ จำกัด สำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ ธนาคารไทยพาณิชย์ จำกัด นายพยัพ ศรีภยจนา นายสวัสดิ์ โอสธานุเคราะห์ นายประจวบ ภิรมย์ศักดิ์ นายจตุ บุญสูง เป็นต้น ทางฝ่ายต่างประเทศ คือ Hilton International Co. ซึ่งเข้าร่วมทุนในประเทศไทยครั้งนี้เป็นการพิเศษ และเป็นผู้บริหารกิจการของโรงแรมนี้ด้วยตามมาตรฐานระดับ Super Deluxe นอกจากนี้ยังมีสถานการณ์เงินใหญ่ในสหรัฐอเมริกาเข้าร่วมด้วย

ในการดำเนินกิจการนี้จะทำให้คนไทยมีงานทำเพิ่มขึ้นอีกประมาณ 1,000 คน ซึ่งเป็นการช่วยส่งเสริมอาชีพ เศรษฐกิจ และสังคมของประเทศเราอีกทางหนึ่งด้วย

### หลักในการออกแบบ

โรงแรม Hilton International Bangkok จะก่อสร้างขึ้นในส่วนของบริเวณที่เรียกว่า ปาร์คนายเลิศ อยู่ระหว่างซอยสมคิดกับถนนวิฑู ในเนื้อที่ 18 ไร่ เฉพาะตัวอาคารมีพื้นที่ขนาดใหญ่เท่ากับ 10 ไร่ สูง 6 ชั้น จะมีสวนสวยงามโดยรอบในพื้นที่ยังอีก 8 ไร่ การออกแบบเน้นหนักเพื่อให้ผสมผสานกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม เพื่อรักษาธรรมชาติเดิมที่เคยเป็นปาร์คไว้ ลักษณะพิเศษของโรงแรมคือ ภายในตัวอาคารจัดเป็นสวนขนาดใหญ่ "Atrium" มองเห็นได้ตลอดความสูง 6 ชั้น Atrium นี้ถูกล้อมรอบด้วยห้องพัก 400 ห้อง พร้อมหิ้งการตกแต่งภายในที่สะท้อนให้เห็นลักษณะของความเป็นไทย สิ่งอำนวยความสะดวกเตรียมไว้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ในประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างสมบูรณ์ อาทิ เช่น ภัตตาคารชั้นเยี่ยม ห้องเลี้ยงรับรอง และห้องประชุม ศูนย์บริการ นักธุรกิจ สนามเทนนิส สนามสควอช และสถานที่ออกกำลังกายนานาชาติ รวมทั้งที่จอดรถภายในบริเวณอย่างเพียงพอ

#### สถาปัตยกรรม

สถาปนิกได้วางตัวอาคารเป็นรูปตัวแอลล้อมรอบบริเวณสวน ตัวอาคารนี้เป็นอาคารหลังเดียว สูง 6 ชั้น มีชั้นใต้ดิน 1 ชั้น โดยการแบ่งตัวอาคารออกเป็น 3 Wing คือ A,C,E Circulation Core จะอยู่ที่ระหว่าง wing A&C กับ Wing C&E มีเนื้อที่ทั้งหมดประมาณ 12,000 ตารางเมตร ดังรายละเอียดของแต่ละชั้น ดังนี้

- Basement จัดเป็นส่วนของ Back of The House ประกอบด้วย Laundry, House Keeping, Staff Locker and Toilet and Employer Locker and Toiler
- Ground Floor Level เป็นที่จอดรถในตัวอาคารประมาณ 100 คัน ส่วนของ Back of The House ประกอบด้วย Conteen, Account, Training , Security, Purchasing ส่วนของ F & B (FOOD + Beverage) ประกอบด้วย Kitchen, Pantry, F & B Storage, Bulk Food Store, Pastry Shop and Butcher Shop ส่วนของห้องเครื่องประกอบด้วยห้องเครื่องสำหรับระบบไฟฟ้า ระบบปรับอากาศ ระบบสุขาภิบาล ระบบโทรศัพท์ ห้องคอมพิวเตอร์ และห้องทำงานวิศวกร

ส่วนสำหรับบริการแขกที่มาพักประกอบด้วย

- Ballroom ซึ่งสามารถแบ่งเป็นห้องย่อยได้ 2 ห้อง จุคนได้ประมาณ 800 คน
- Meeting room I ซึ่งสามารถแบ่งเป็นห้องย่อยได้ 3 ห้อง
- Meeting room II ซึ่งสามารถแบ่งเป็นห้องย่อยได้ 2 ห้อง
- Garden Restaurant สามารถจัดบริการแบบ Buffe ได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Specialty Restaurant และห้อง Private Dining room
- Lobby Level เป็นบริเวณทางเข้าของตัวอาคาร มีศาลาทยกกลางน้ำอยู่  
ด้านหน้าของตัวอาคาร Front Office และ Executive Office

ส่วนสำหรับบริการแขกที่มาพักประกอบด้วย

- Lobby Lounge
- Music Room
- Shop
- Business Centre
- Main Lobby
- ห้องพักซึ่งจะอยู่ล้อมรอบบริเวณสวนภายในอาคาร
- Second Floor Level-Fifth Floor Level จะเป็นส่วนของห้องพักแขก  
ประกอบด้วยห้องพักชนิดต่าง ๆ ดังนี้
- Typical Bed Room (King and Twin)
- Executive Suites (King and Twin)
- Alcove (King and Twin)
- Sico Bed
- Royal Suite (King)
- President Suite (Twin)

#### งานระบบโครงสร้าง

- ฐานรากใช้เสาเข็มคอนกรีตอัดแรง ซึ่งสามารถรับน้ำหนักปลอดภัยได้ตั้งแต่ 60  
ตัน เพราะประหยัดกว่าใช้เข็มเจาะมาก อาคารหลังนี้ใช้เสาเข็มขนาด 60 ตัน ประมาณ  
1,500 ตัน
- ระบบเสาใช้เสา ค.ส.ล. สำหรับการรับพื้นห้องพักแขก โดยที่ห้องพักแขกใช้ระบบ  
Bearing Wall
- ระบบพื้นใช้ระบบ Slab on Beam ทั้งหมดของอาคาร ของส่วนที่ใช้ระบบเสาและคาน  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- Bearing Wall ใช้ผนัง ค.ส.ล. รับพื้นที่ทั้งหมดของบริเวณห้องพักแขก เนื่อง จากลักษณะตัวอาคารเป็นแบบ Atrium โดยที่ห้องพักแขกจะลคหล่นกัน เข้าหาแนวกลางของตัว อาคาร

#### งานระบบประปาและสุขาภิบาล

งานระบบนี้เป็นระบบที่สำคัญมากของโรงแรม ซึ่งได้จัดทุกอย่างให้ได้ตามมาตรฐาน ของทาง Hilton International ซึ่งเป็นมาตรฐานที่สูงมากของระบบโรงแรม โดยได้จัด เตรียม

- ระบบน้ำร้อน ได้จัดหม้อกำเนิดไอน้ำ 2 ชุด เพื่อใช้ในการทำน้ำร้อน สำหรับ ห้องพักแขก ซึ่งสามารถควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ตลอดเวลา และทำไอน้ำเพื่อใช้ในส่วนของคนรัว และห้องซักรีด
- ระบบน้ำใช้ ซึ่งได้จัดเตรียมถึงน้ำสำรองขนาดใหญ่ไว้ทั้งในส่วนใต้ดิน และบนชั้น หลังคา เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาการขาดแคลนน้ำ
- ระบบกำจัดน้ำเสีย ได้ออกแบบให้เป็นระบบที่สมบูรณ์ที่สุด โดยใช้มาตรฐานในการ ออกแบบของ American Society of Plumbing Engineer และเทศบาลผู้ติกรุงเทพมหานคร
- ระบบสปริงเกอร์ เพื่อให้เกิดความปลอดภัยแก่เจ้าหน้าที่ผู้เกี่ยวข้องในโรงแรมจึง ได้ทำการติดตั้งระบบสปริงเกอร์ชนิดท่อเปียกไว้ในทุกส่วนของแผนกบริการ

#### ระบบไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้าที่จ่ายเข้าตัวอาคาร เป็นระบบไฟ 12 KV ของการไฟฟ้านครหลวงมี เครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง 1 ชุด ในกรณีฉุกเฉินที่การไฟฟ้านครหลวงไม่สามารถจ่ายไฟไปยัง ส่วนที่จำเป็นของอาคาร ระบบจ่ายไฟฟ้าภายในอาคารทั้งหมดเป็น 3 Phase 4 สาย 380 V 220 V 50 H<sub>2</sub> ระบบไฟฟ้าอาจจะแบ่งเป็นระบบย่อย ๆ ดังนี้

- ระบบแสงสว่าง กำหนดให้ใช้พลังงานไฟฟ้าให้ประหยัดที่สุด โดยอาศัยแสงจาก ภายนอกพร้อมด้วยโดยผ่านทาง skylight บนชั้นหลังคา ส่วนชนิดของโคมไฟและหลอดไฟได้จัด ให้ใช้ชนิดที่มีประสิทธิภาพสูง

- ระบบโทรศัพท์ เป็นระบบอิเล็กทรอนิกส์ ที่ทันสมัยที่สุดในปัจจุบัน ซึ่งสามารถทำ เอกสารคำนวณค่าใช้จ่ายในการใช้โทรศัพท์ของแต่ละห้อง และสามารถบันทึกหมายเลข ใช้เวลาของการใช้ค่า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใช้เรียกบริการภายในได้ทุกชนิด สามารถหมุนออกภายนอกได้โดยผู้พักเอง โดยไม่ต้องผ่าน  
โอปอเรเตอร์

- ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ เป็นระบบ Presignal System 2 Wire Circuit มีระบบ Supervise and Testing System กำหนดให้แบ่งโซนของ Fire Alarm เป็นโซน ๆ ตามการใช้งานบริเวณต่าง ๆ ติดตั้งอุปกรณ์กดปุ่มแจ้งเหตุตามทางเดินและบันไดหนีไฟ Annunciator เป็นระบบ Graphic Diagram

- ระบบเสียง ได้จัดให้มีระบบเสียงทั้งอาคาร โดยแยกออกเป็นเสียงเพลงกับเสียง  
เรียก แบ่งออกเป็นโซน ๆ ทำให้สามารถเลือกประกาศ หรือควบคุมเสียงได้ทุกบริเวณ

- ระบบทีวี โดยจัดให้มีทีวีสีขนาด 20" พร้อมระบบวีดีโอเทปทุกห้องพัก ซึ่งใช้ระบบ  
เสาอากาศแบบรวม ทำให้ทุกห้องพักได้รับสัญญาณที่ดีที่สุด

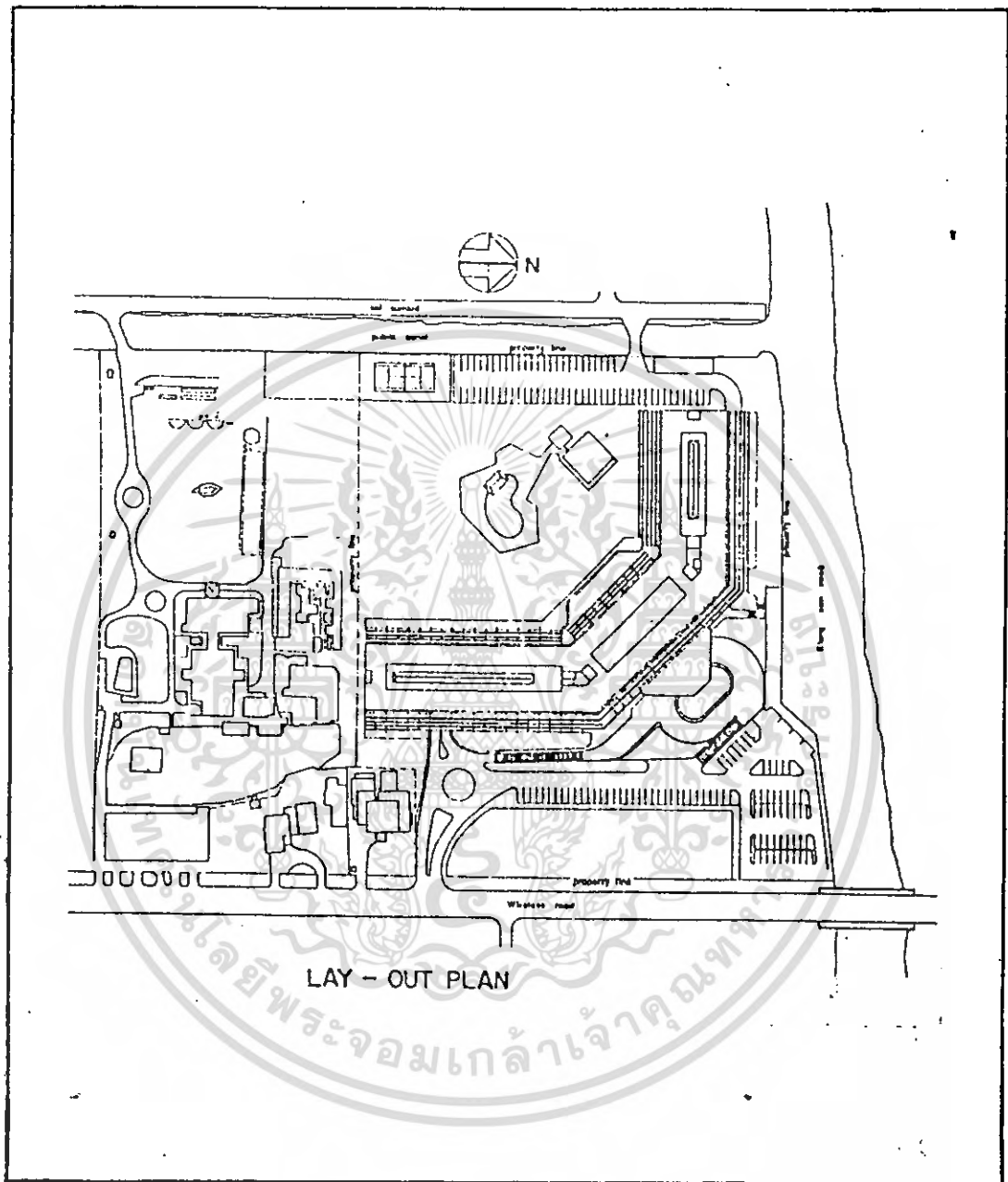
#### ระบบปรับอากาศ และระบายอากาศ

ระบบปรับอากาศ เป็นระบบทำน้ำเย็น หมุนเวียนส่วนกลาง (Central Chilled Water System) โดยใช้เครื่องทำน้ำเย็นระบายความร้อนด้วยน้ำ (Water Cooled Packaged Water Chilled) ซึ่งได้ออกแบบระบบให้ประหยัดพลังงานโดยแยกใช้น้ำเย็นเป็น 2 ส่วน คือ Primary Pump กับ Secondary Pump เมื่อมีความต้องการความเย็นลดลงก็จะมีกวรวหยุดใช้น้ำ เป็นชุด ๆ ไป

ในส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม จะใช้ระบบส่งลมเย็นรวม โดยเดินท่อลมซึ่งได้นำ  
เอาระบบการส่งลมเปลี่ยนแปลง (VAV) มาใช้เพื่อที่จะได้ควบคุมอุณหภูมิและการใช้งานของเครื่อง  
ได้อย่างเต็มที่

ในส่วนในการควบคุมชุดเป่าลมเย็นขนาดใหญ่ (Air Handling Unit) ในบริเวณ  
ต่าง ๆ ได้ใช้ระบบ Micro Processor เข้าควบคุมในการทำอุณหภูมิและการใช้งานปิดเปิด

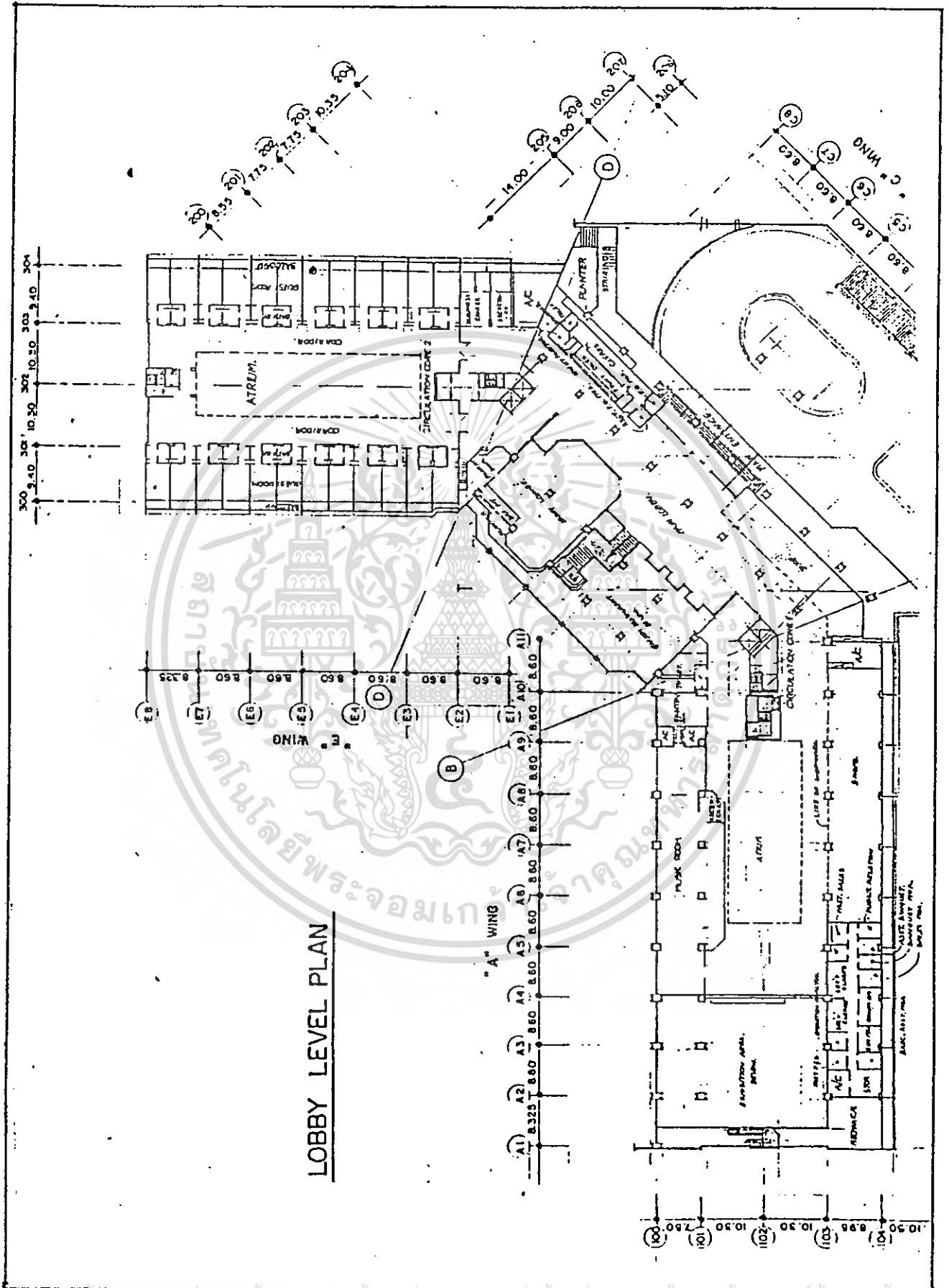
ในส่วนห้องพัก ใช้ชุดเป่าลมเย็นขนาดเล็ก (Fan Coil) แขนงในผ้าเพดาน  
สามารถควบคุมได้ทั้งอุณหภูมิและจำนวนลม ให้ความสบายสนิท ซึ่งทำให้แขกผู้มาพัก พักผ่อนได้  
อย่างเต็มที่



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

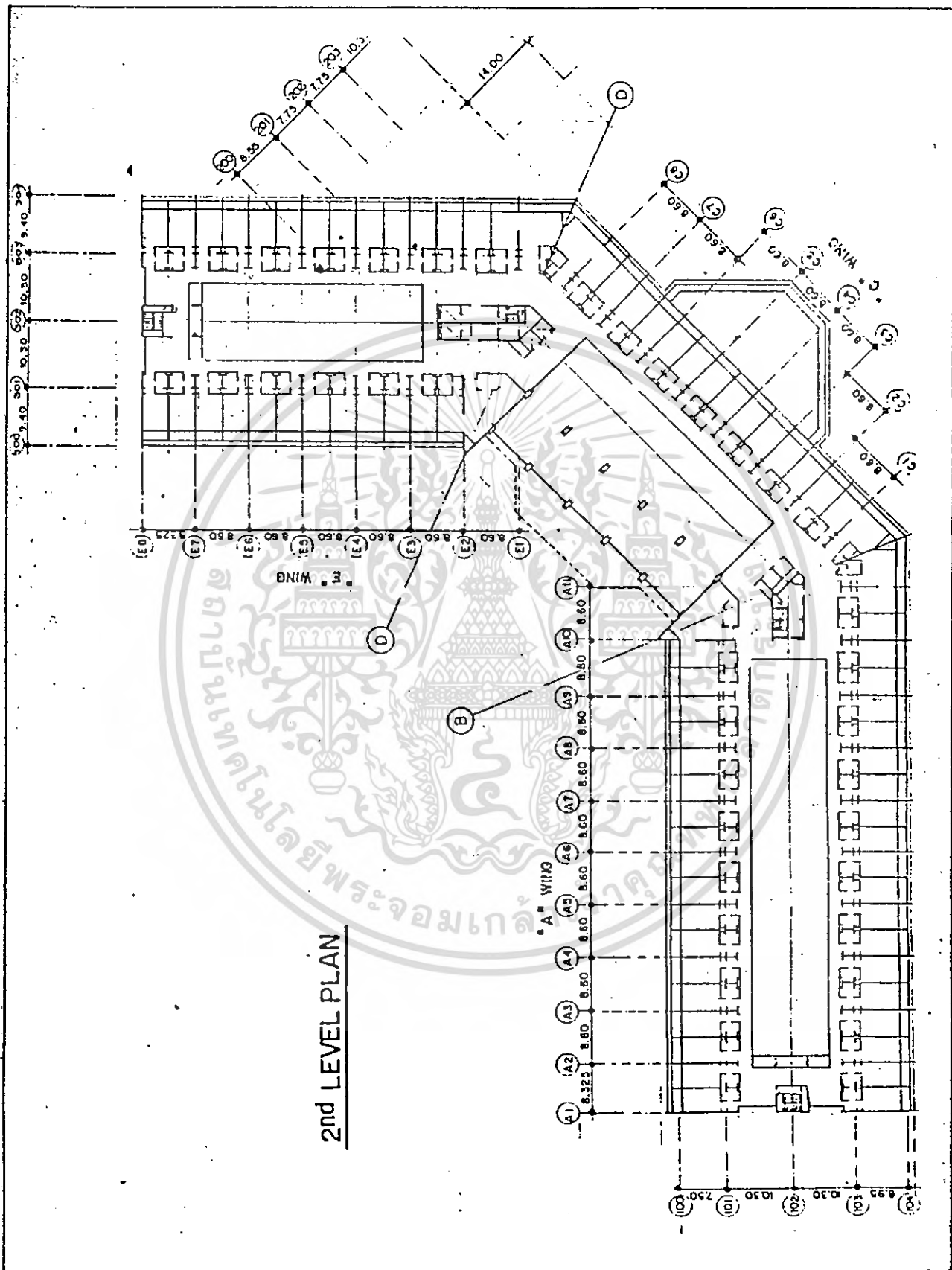




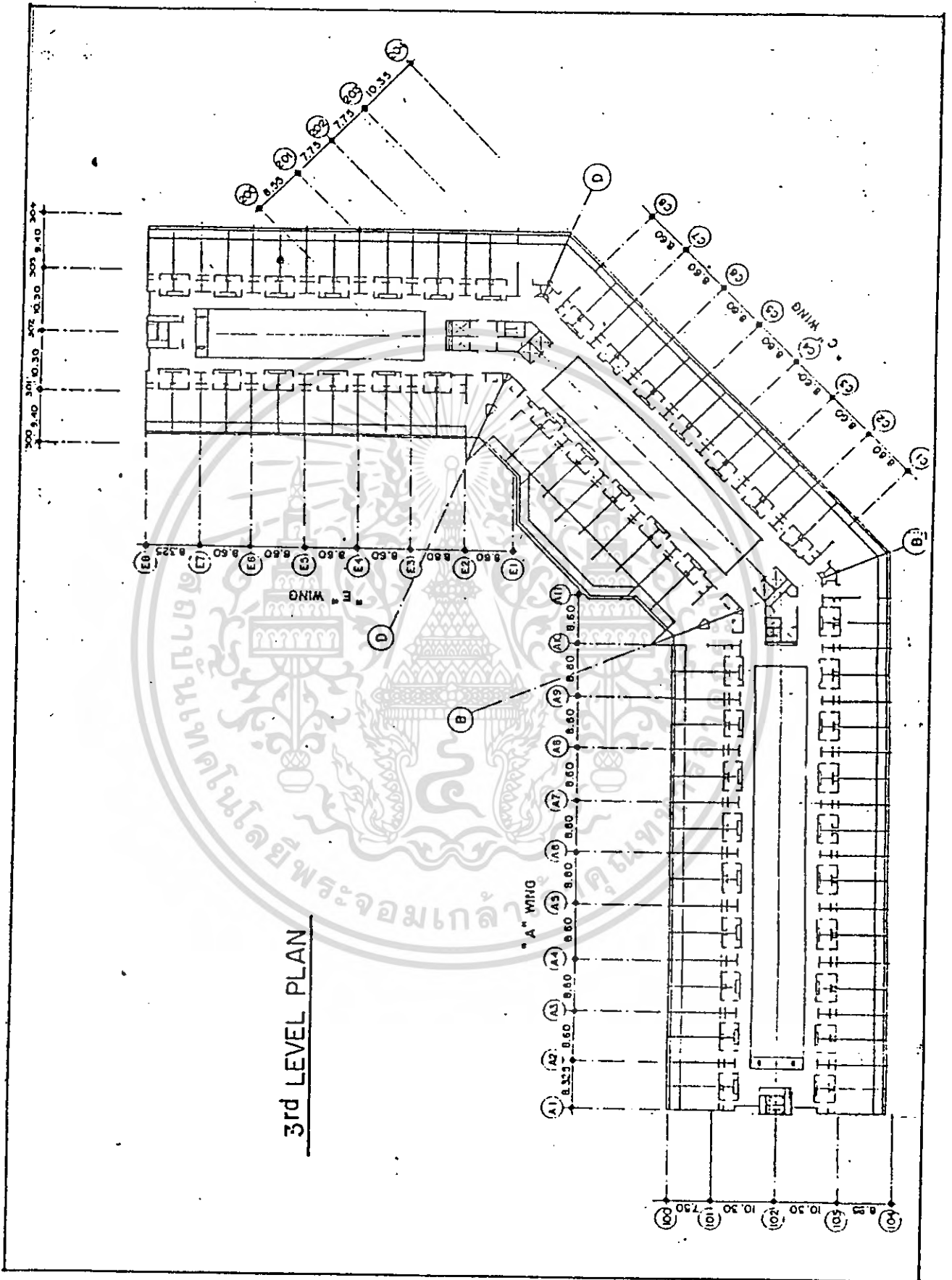


LOBBY LEVEL PLAN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่บนสื่อสาธารณะโดยไม่ได้รับอนุญาต  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

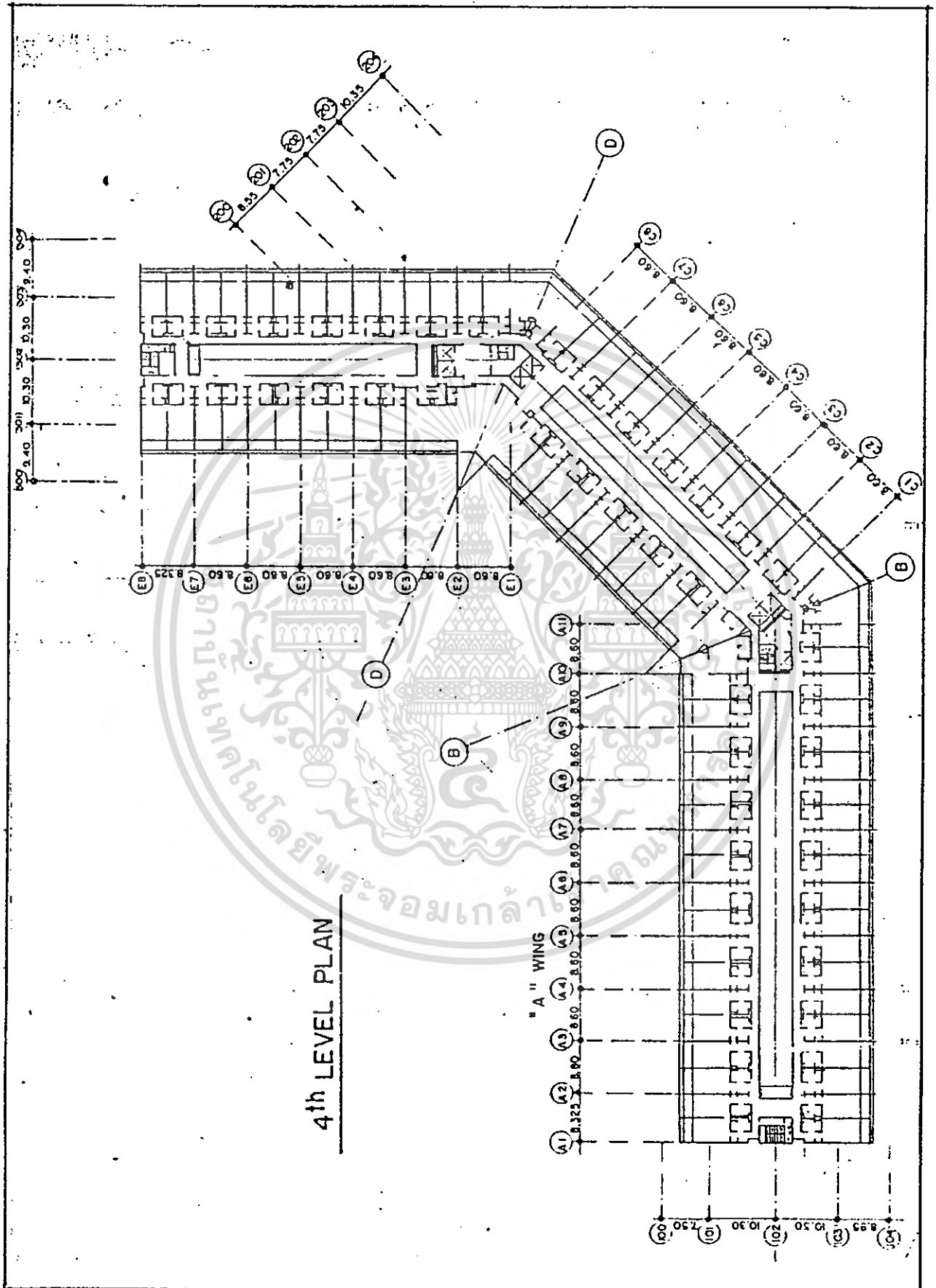


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



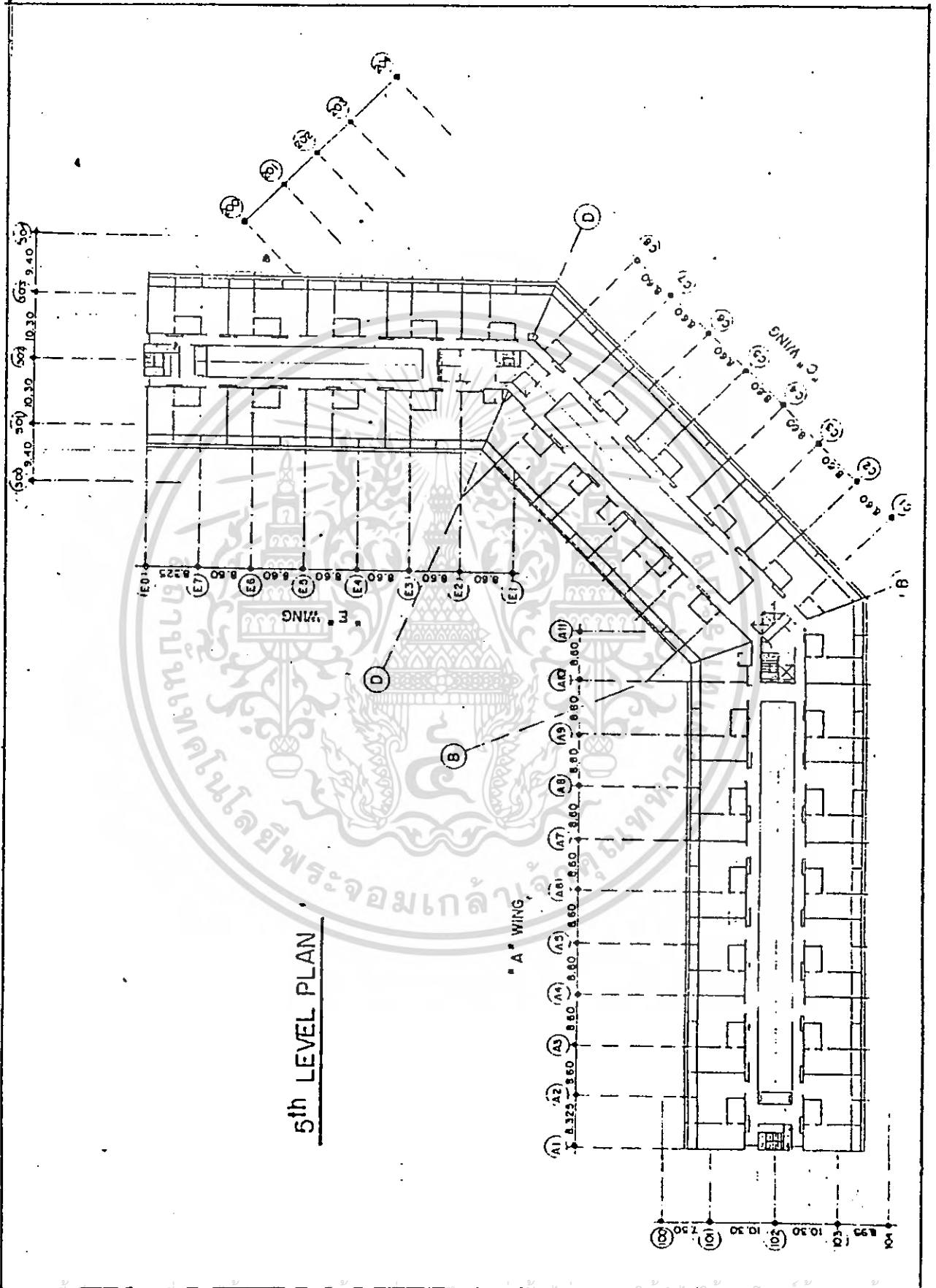
3rd LEVEL PLAN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

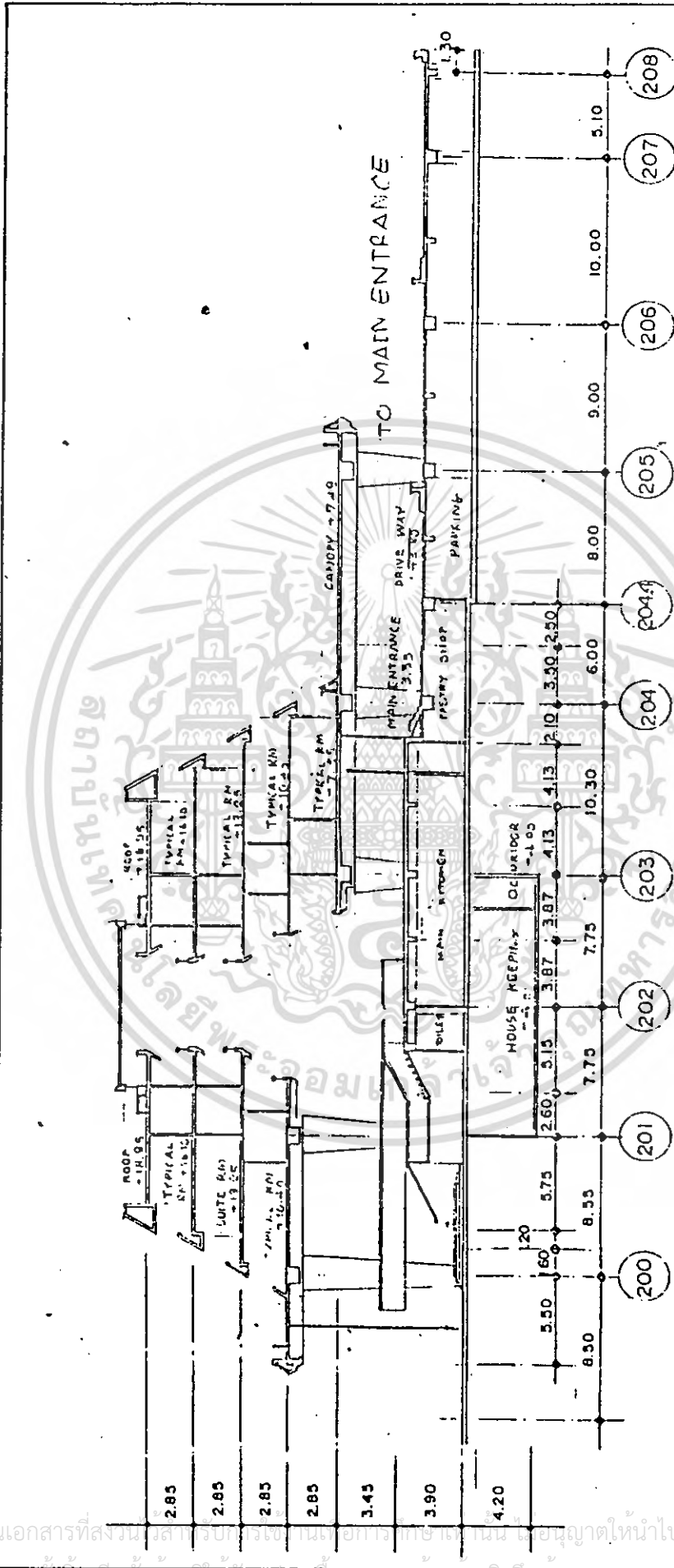


4th LEVEL PLAN

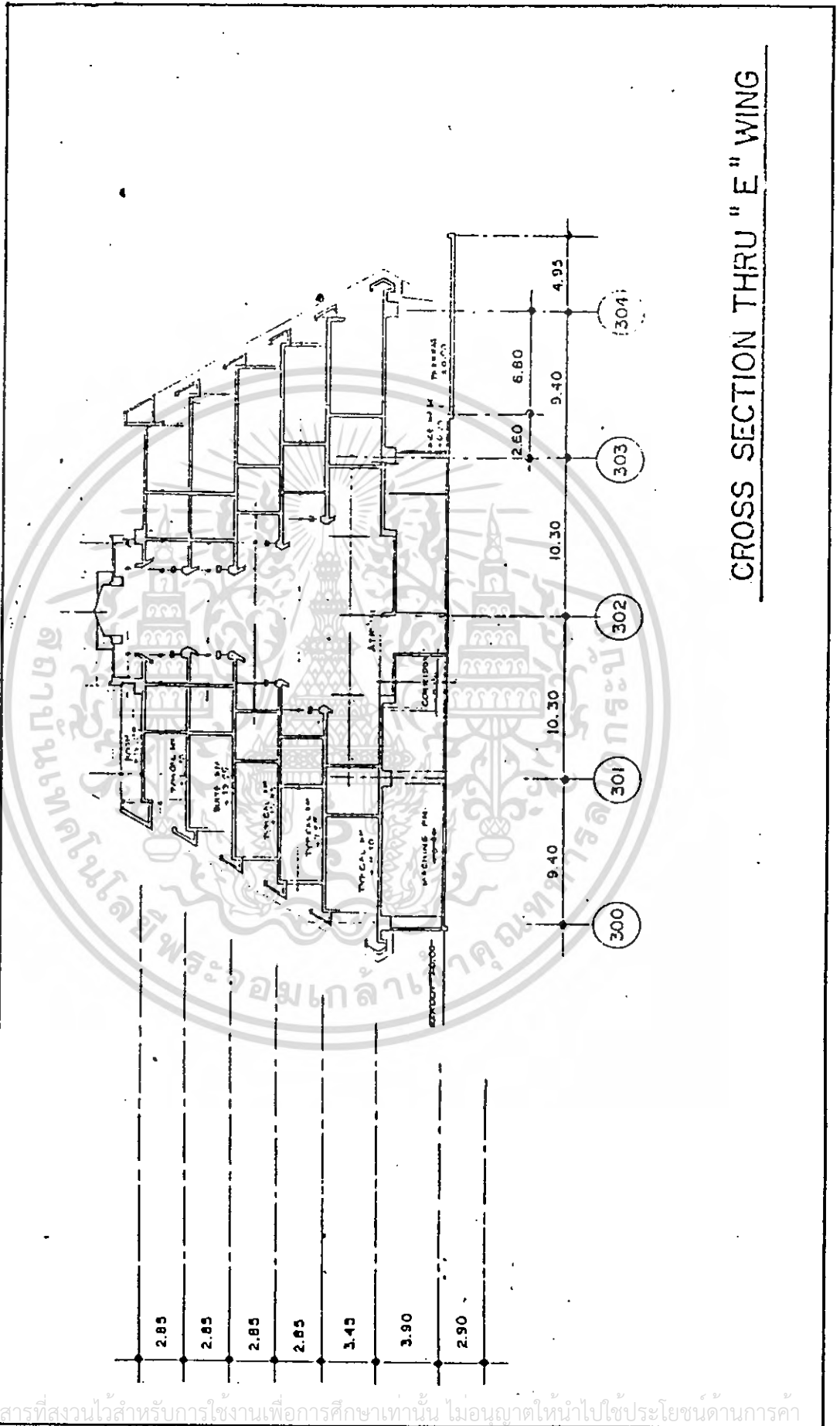
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



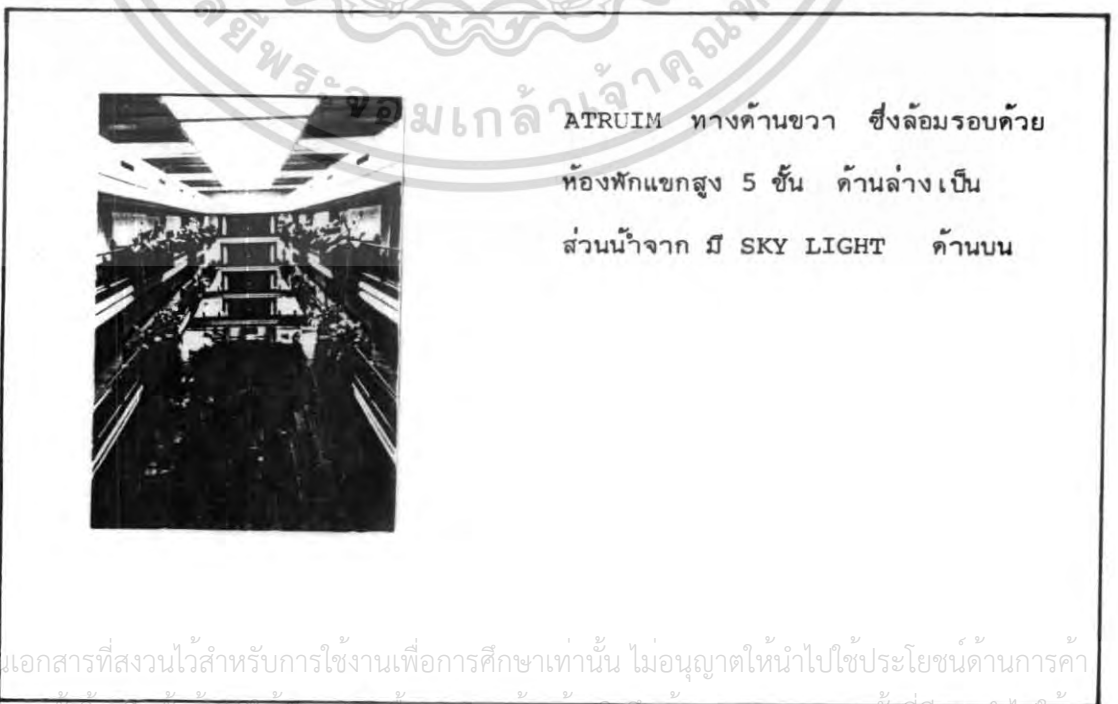
CROSS SECTION THRU "C" WING



CROSS SECTION THRU " E " WING

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปภาพที่ 3.3 โรงแรมฮิลตันอินเตอร์เนชั่นแนล



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ATRIUM ทางด้านซ้าย เป็น LOBBY  
มี 5 ชั้น SKYLIGHT ให้แสงสว่าง



ส่วน LOBBY LOUNGE



รูปทรงอาคาร ที่มีลักษณะ เดี่ยวและ  
แผ่ยาวเป็นรูปตัว "A"



กลุ่มร้านค้า "THE PROMERNADE"  
อยู่ด้านหน้าของโรงแรม



ห้องอาหารฝรั่งเศส "MA MAISON"  
มีบรรยากาศสวนล้อมรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมีเหตุดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้องอาหารญี่ปุ่น



ห้องจัดเลี้ยง



บริเวณสระว่ายน้ำ ภายในสวน  
ล้อมรอบด้วยตัวอาคาร



ห้องอาหารพิเศษ ในสวน  
มีบรรยากาศร่มรื่น



บริเวณทางเข้าห้อง JUNIOR SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารของบริษัทฯ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้องพักแขกแบบ JUNIOR SUITE

มีส่วนนั่งเล่น ทานอาหารและห้องนอน



ห้องเก็บผ้า ใน SERVICE FLOOR

แต่ละชั้นของห้องพักแขก



โถงลิฟท์บริการ ของอาคารห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 โรงแรมไฮแอทเซ็นทรัลพลาซ่า

ที่ตั้ง	1691 ถนนพหลโยธิน บางเขน กรุงเทพฯ
เจ้าของโครงการ	บริษัท เซ็นทรัลอินเตอร์พัฒนา จำกัด
สถาปนิก	บริษัท อินเตอร์ดีไซน์ จำกัด
สถาปนิกที่ปรึกษา	WORK & TUNG INTERNATIONAL LTD. (HONG KONG)
วิศวกรโครงสร้าง	บริษัท ซีต้า จำกัด
วิศวกรเครื่องกลไฟฟ้าสาขาภิบาล	สำนักงานประสาธและวิศวกร
ผู้จัดการก่อสร้าง	WILLIAM CHENG & ASSOCIATES
ภูมิสถาปนิก	BCH, COLLINS & associates (Hawaii, U.S.A)
ที่ปรึกษาด้านเสียง	ดร. วันชัย โพธิวิจิตร
ออกแบบตกแต่งภายใน	BENT Severin & Associates (Singapore)
ที่ปรึกษาออกแบบครัว	W.A. Samerville & CO., LTD. (Hong Kong)
สถาปนิกที่ปรึกษาด้านสถาปัตยกรรมไทย	ผศ.ฤทัย ใจจงรัก

### ลักษณะโดยทั่วไป

เป็น CITY HOTEL ระดับ LUXURY CLASS ขนาดใหญ่ประกอบด้วยห้องพัก 600 ห้อง ลักษณะอาคารเป็น TOWER ความสูงทั้งสิ้น 25 ชั้น รวมชั้นใต้ดิน โดยเป็นห้องพัก 20 ชั้น ตั้งอยู่บน PODIUM สูง 2 ชั้น และยังมีชั้น PENTHOUSE อยู่ชั้นสูงสุดสำหรับรายละเอียดการใช้พื้นที่มีดังนี้

ชั้นใต้อาคาร เป็นส่วนของ SERVICE ทั้งหมดซึ่งประกอบด้วย FOOD STORAGE ทั้งหมด ส่วน LAUNDRY ส่วนห้องเครื่องต่าง ๆ เช่น BOILER COMPRESSOR เป็นต้น โดยมีทางเข้าส่วน SERVICE จากถนนหอรังเข้าสู่ส่วน SERVICE YARD ด้านหลังและนอกจากนี้ยังมีห้องอาหารเรียคนาม ซึ่งมีขนาด 280 m<sup>2</sup> ขนาดความจุ 200 ที่ อยู่ที่ชั้นนี้ และเข้าถึงจากโถงโรงแรมโดยตรง

ชั้นพื้นดิน เป็นส่วนของโถงโรงแรมและ PUBLIC SPACE ทั้งหมด ลักษณะเป็นพื้นที่ยกสูงขึ้นจากระดับดินประมาณ 3 เมตร โดยมี RAMP สำหรับรถยนต์ขึ้นไปเทียบถึงทางเข้าโรงแรม รายละเอียดส่วนต่าง ๆ มีดังนี้

- LOBBY เป็นโถงขนาดใหญ่อยู่ติดทางเข้า
- LOBBY LOUNGE อยู่ทางขวามือทางเข้าซึ่งแยกส่วนจากโถงด้วยระดับ
- FRONT DESK อยู่ตรงกันข้ามกับโถงทางเข้าพอดี้ โดยมี FRONT OFFICE อยู่ด้านหลัง พื้นที่รวมกันทั้งหมดประมาณ 250 m<sup>2</sup>
- COFFEE SHOP ซึ่งมีพื้นที่ 310 m<sup>2</sup> ขนาดความจุ 200 ที่อยู่ทางขวามือจากทางเข้าใหญ่เช่นกัน โดยอยู่ตรงข้ามกันกับ LOBBY LOUNGE โดยมี PUBLIC TOILETS อยู่ในบริเวณใกล้เคียงกัน เพื่อ SERVE ทั้ง COFFEE SHOP และ LOBBY LOUNGE
- ELEVATOR LOBBY อยู่ติดกับ FRONT DESK เป็นโถงลิฟท์สำหรับแขกและบุคคลภายนอกที่มาติดต่อธุรกิจในโรงแรม ประกอบด้วย LIFT ผู้โดยสาร 6 ตัว และที่บริเวณตรงข้ามกับโถงลิฟท์ ก็มีบันไดขนาดใหญ่สำหรับติดต่อกับส่วน PUBLIC ที่ชั้นสองอีกด้วย
- SPECIALITY RESTAURANT อยู่ติดกับโถงลิฟท์ ขนาดพื้นที่ 250 m<sup>2</sup> ขนาดความจุ 180 ที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SPECIALITY BAR อยู่ถัดจาก RESTAURANT ไปทางซ้ายของโถงโรงแรมพื้นที่ 120 m<sup>2</sup> ขนาดความ 80 ฟุต
  - COCKTAIL LOUNGE อยู่ตรงกับ RESTAURANT อยู่ทางซ้ายมือเล็กน้อยจากทางเข้าใหญ่ ขนาดพื้นที่ 150 m<sup>2</sup> ขนาดความ 100 ฟุต
  - BANQUET HALL ขนาดพื้นที่ประมาณ 700 m<sup>2</sup> ขนาดความจุกว่า 600 ฟุตซึ่งสามารถแบ่งเป็นห้องจัดเลี้ยงขนาดย่อมได้ 3 ห้องด้วย PARTITION ซึ่งกันเสียงได้ ตำแหน่งอยู่ทางซ้ายสุดจากโถงทางเข้าใหญ่ โดยที่บริเวณด้านหน้าทางเข้าสู่ตัว HALL จัดเลี้ยงมีลักษณะเป็น FOYER ขนาดใหญ่ซึ่งมี SUBENTRANCE เข้ามาได้จากภายนอกโดยตรง และที่บริเวณ FOYER ก็มี PUBLIC TOILETS แยกชายหญิงอยู่ด้วยสำหรับบริการผู้มาใช้ห้องจัดงานเลี้ยง
  - MAIN KITCHEN ซึ่งมีขนาดใหญ่พื้นที่กว่า 800 m<sup>2</sup> อยู่ในส่วนหลังของส่วนบริการอาหารทั้งหมดที่กล่าวมาแล้วข้างต้นและสามารถติดต่อกับส่วนห้องอาหารต่าง ๆ ได้โดยตรงทั้งหมด
- พื้นที่ 2 เป็นที่ตั้งของส่วนต่าง ๆ ที่สำคัญดังนี้
- ADMINISTRATION ทั้งหมดอยู่ทางทิศตะวันออกประกอบด้วยส่วนทำงานของฝ่ายขาย ฝ่ายต้อนรับประชาสัมพันธ์ เลขานุการและส่วนทำงานของเจ้าหน้าที่บริหารระดับสูงทั้งหมด อีกทั้งมี CONFERENCE ROOM รวมอยู่ในส่วนนี้อีกด้วย มีบันไดติดต่อกับ FRONT OFFICE ได้จากภายใน
  - HEALTH CLUBS อยู่ติดกับส่วนบริหารโดยหันหลังชนกัน มีทางเข้าถึงคนละทาง ลักษณะจัดแยกสัดส่วน CLUB ชายหญิงออกจากกัน แต่วางไว้ติดกัน โดยมีทางเข้าแยกอยู่คนละข้าง
  - RENTAL SHOP จำนวน 15 ร้าน วางไว้รอบ ๆ โถงที่ OPEN ติดต่อกันกับ LOBBY LOUNGE โดยมีบันไดขึ้นมาได้จากส่วน LOBBY ข้างล่างมาสู่ส่วนนี้โดยตรง
  - SPECIALITY RESTAURANT ขนาดพื้นที่ 200 m<sup>2</sup> จุกนได้ 120 ฟุต อยู่ติดกับโถงลิฟท์ของส่วน PUBLIC
  - FUNCTION ROOMS มีทั้งสิ้น 5 ห้อง ขนาดความจุห้องละ 20-60 คนอยู่ใกล้กับ RESTAURANT ถัดไปทางทิศตะวันตก โดยด้านหนึ่งมี KITCHEN PANTRY ซึ่ง SERVICE RESTAURANT ด้วย และสามารถติดต่อลงไปยัง MAIN KITCHEN ที่ชั้นล่างได้ด้วย DAMP WAITER 2 ตัว นอกจากนี้ที่บริเวณใกล้กันก็เป็นที่ตั้งของโถงลิฟท์บริการซึ่งติดต่อกันจากชั้นใต้ดิน ถึงส่วน TOWER ห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- RECREATION & SWIMMING POOL วางไว้ตลอดแนวด้านหน้าเหนือโถงโรงแรม โดยจัดให้มีสระว่ายน้ำขนาดใหญ่ บริเวณจัดสวน น้ำตก นอกจากนี้ยังมีส่วนจัดเวทีสำหรับแสดง กลางแจ้งด้วย

พื้นที่ 3 เป็นชั้นของ MECHANICAL FLOOR ทั้งหมด

พื้นที่ 4-23 เป็นส่วนของห้องพักแขกทั้งหมด ซึ่งประกอบด้วย

- ห้องพักแบบ STANDARD DOUBLE @ 25 ROOMS ขนาดพื้นที่ของห้องพักแบบนี้ ประมาณ 30 m<sup>2</sup>
- ห้องพักแบบ JUNIOR SUITE @ 4 ROOMS ขนาดพื้นที่ของห้องพักแบบนี้ ประมาณ 40 m<sup>2</sup>
- ห้องพักแบบ EXECUTIVE SUITE @ 1 ROOM ขนาดพื้นที่ ของห้องพักแบบนี้ ประมาณ 96 m<sup>2</sup>

พื้นที่ 24 เป็นชั้นของ PENT HOUSE 1 ชุด ซึ่งประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

- MASTER BED ROOM                      พื้นที่     90 m<sup>2</sup>
- BED ROOM อีก 3 ห้อง                    พื้นที่     55 m<sup>2</sup>
- EXERCISE ROOM                            พื้นที่     30 m<sup>2</sup>
- LIVING ROOM                              พื้นที่     150 m<sup>2</sup>
- DINING ROOM                               พื้นที่     60 m<sup>2</sup>
- GAME ROOM                                พื้นที่     60 m<sup>2</sup>
- ROOF GARDEN                              พื้นที่     140 m<sup>2</sup>
- PRIVATE SWIMMING POOL               พื้นที่     200 m<sup>2</sup>

#### งบประมาณของโครงการ

ทั้งสิ้น 504 ล้านบาท (ไม่รวมอาคารจอดรถที่ใช้ร่วมกับส่วนศูนย์การค้า) แบ่งออกเป็น

- BUILDING AND IMPROVEMENTS     226,178,000
- MECHANICAL AND ELECTRICAL INSTALLATION"     158,748,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- FURNITURE AND FIXTURES	64,600,000
- OPERATING EQUIPMENT	33,310,000
- LINEN, CHINA, GLASS AND SILVERWARE	7,000,000
- MOTOR VEHICLES	2,000,000
- PRE - OPENING EXPENSES	6,000,000
- INITIAL WORKING CAPITAL	6,000,000
<b>TOTAL CAPITAL</b>	<b>= 504,000,000</b>

### ข้อมูลทั่วไป

#### พื้นที่ของโครงการ

เนื้อที่ดิน	21,425 ตร.ม. ( 13.4 ไร่ )
พื้นที่อาคารส่วนที่ปกคลุมดิน	8,130 ตร.ม.
ถนนและภูมิสถาปัตยกรรม	13,295 ตร.ม.
พื้นที่อาคารทั้งหมด	55,079 ตร.ม.
อัตราส่วนความหนาแน่น	(PLOT RATIO 1.2.6

#### ขนาดของอาคารโดยประมาณ

ส่วนฐาน (PODIUM)	65 x 125	เมตร
อาคารห้องพัก (TOWER)	18 x 80	เมตร

#### จำนวนชั้น

- อาคารสูงทั้งหมด 28 ชั้น ประกอบด้วย
- ส่วนฐาน (PODIUM) สูง 3 ชั้น
  - ส่วนอาคารห้องพัก (TOWER) สูง 25 ชั้น

#### โครงสร้างอาคาร

ส่วนฐาน (PODIUM) โครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนอาคารห้องพัก (TOWER) ผังคอนกรีตรับน้ำหนักวางบนคาน

วัสดุตกแต่งผนังภายนอก

เป็นผนังคอนกรีตเปลือย และ ผังก่ออิฐฉาบปูน ทับด้วยสีพ่นหยาบ (ACRYLIC TEXTUR PAINT) บางส่วนใช้ผนังคอนกรีตอัดแรงสำเร็จรูป ผิวคอนกรีตเปลือย แบบลูกฟูกสกัดผิวและทาทับด้วยซิลิโคน

หลังคา

ห้องจัดงานเลี้ยง หลังคากระเบื้องลูกฟูกบนโครงเหล็ก หลังคาส່ว่นฐานทั่วไปเป็น หลังคาคอนกรีตเสริมเหล็กตกแต่งผิวด้วยกระเบื้องสี

หน้าต่าง

กระจกสีสะท้อนแสงและความร้อน (REFLECTIVE GLASS) ว่างกบอลูมิเนียม

ระบบปรับอากาศ

CENTRAL WATER CHILLER

ระบบระบายอากาศ

MECHANICAL VENTILATION

ลิฟท์

ลิฟท์โดยสารจ 20 คน 5 ตัว (1,350 กก. ความเร็ว 160 ม/นาที)

ลิฟท์บริการจ 20 คน 3 ตัว (1,350 กก. ความเร็ว 105 ม/นาที)

งบประมาณ 600 ล้านบาท

เปิดดำเนินการ เมษายน 2526

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปพื้นที่อาคาร

ส่วนฐาน (PODIUM)	ชั้นใต้ดิน	8,082.6	ตร.ม.	
	ชั้นพื้นดิน	8,035.5	ตร.ม.	
	ชั้นที่ 1	5,219	ตร.ม.	
	ชั้นที่ 2	1,389	ตร.ม.	
	รวม	22,726	ตร.ม.	
ส่วนอาคารห้องพัก	ชั้น 3 - ชั้นที่ 22 (20 ชั้น)	1,445	ตร.ม.	
	รวม	28,900	ตร.ม.	
	ชั้นที่ 23 (ห้องเครื่อง)	1,289	ตร.ม.	
	ชั้นที่ 24	1,445	ตร.ม.	
	ชั้นที่ 25-26 (ห้องเครื่อง)	619	ตร.ม.	
	รวม	3,453	ตร.ม.	
	รวมพื้นที่ทั้งหมด	55,079	ตร.ม.	
	ภูมิสถาปัตยกรรม	สระว่ายน้ำ	625	ตร.ม.
		ห้องอาหารทะเล	225	ตร.ม.
		ศาลาไทย	280	ตร.ม.
สระน้ำและภูมิสถาปัตยกรรม		2,423	ตร.ม.	
รวม		3,553	ตร.ม.	
รวมทั้งหมด		58,632	ตร.ม.	

ชนิดของห้องพักแขก

	<u>KEY ROOM</u>	<u>พท.ตร.ม./ห้อง</u>
ห้องพักธรรมดา (STANDARD ROOM)	336	33.5
ห้องพักพิเศษ (CONNECTING ROOM)	163	33.5
ห้องพักพิเศษ (JUNIOR SUITES)	76	43
ห้องพักพิเศษ (EXECUTIVE SUITES)	19	52

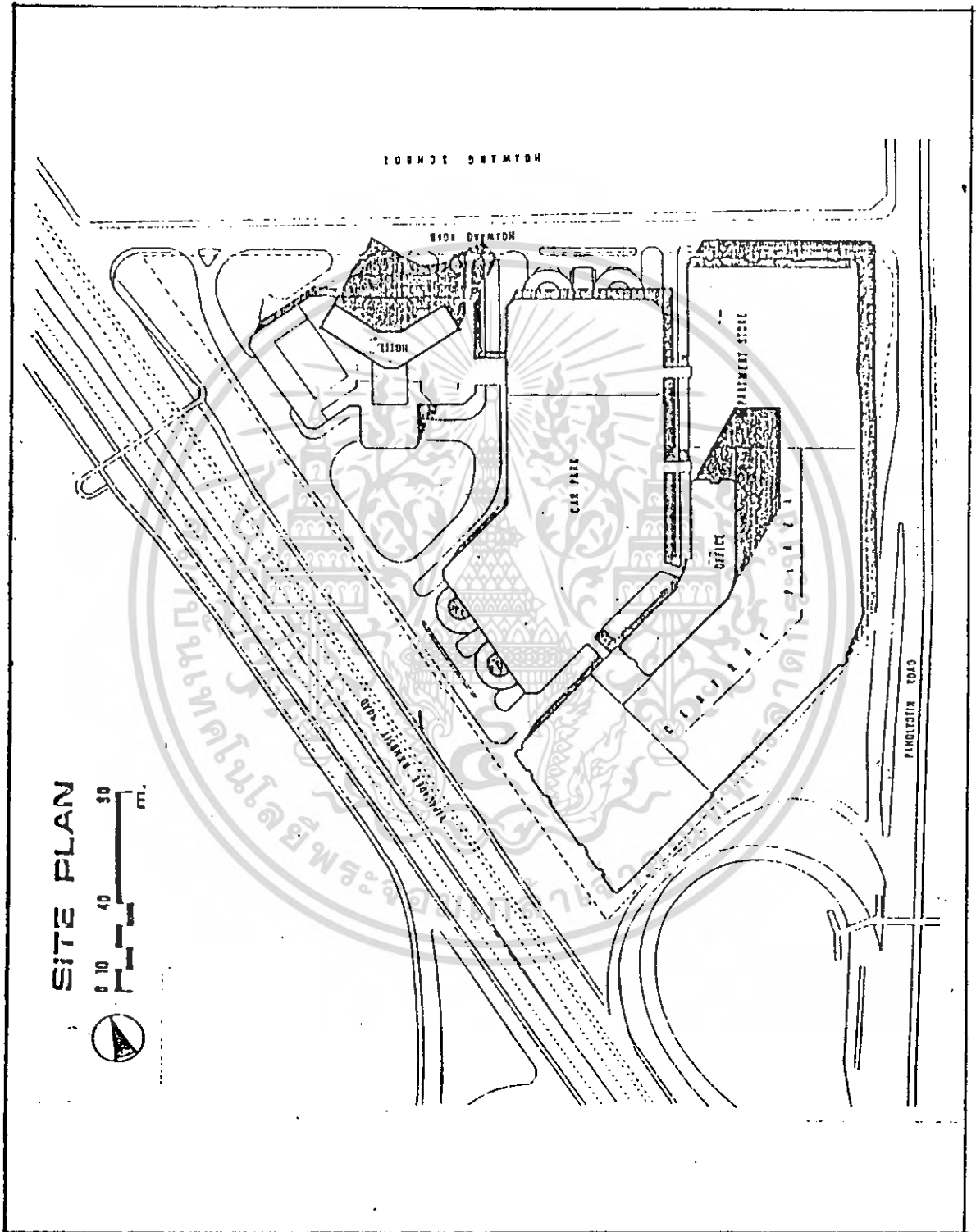
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<u>KEY ROOM</u>	<u>พ.ตร.ม./ห้อง</u>
ห้องพักพิเศษ (DUPLIX SUITES)	4	134
ห้องพักพิเศษ (PRESIDENT SUITES)	2	168,5
รวม	600	

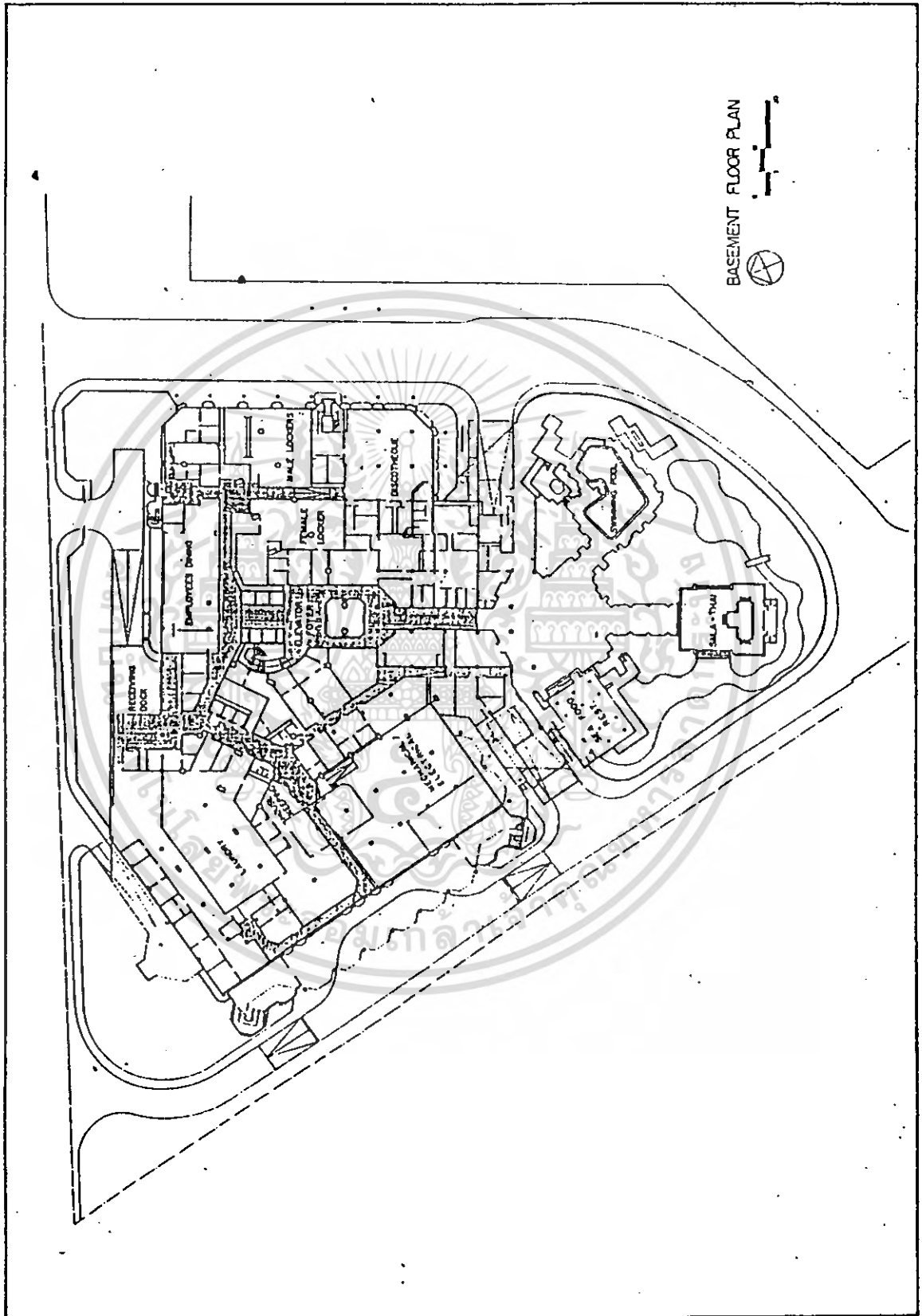
ห้องอาหารและส่วนบริการแขก

	พื้นที่ (ตร.ม)	จำนวนคน
ห้องอาหาร (COFFEE SHOP)	505	205
ห้องอาหาร (CONTINENTAL RESTAURANT)	311	129
ห้องจัดงานเลี้ยง (BALL ROOM)	1,305.5	800 - 1,300
ห้องประชุม (FUNCTION ROOM NO.1)	112	70 - 100
ห้องประชุม (FUNCTION ROOM NO.2)	64	40 - 60
ห้องประชุม (FUNCTION ROOM NO.3)	55	30 - 50
ห้องประชุม (FUNCTION ROOM NO.4)	55	30 - 50
ห้องประชุม (FUNCTION ROOM NO.5)	66	40 - 60
ห้องโถงโรงแรม (LOBBY BAR/LOUNGE)	345	157
ห้องอาหารจีน (CHINESE RESTAURANT)	637	250
ห้องอาหารเวียดนาม (VIETNAMESE RESTAURANT)	417.5	169
สระว่ายน้ำ (POOL SIDE DEDK/BAR)	200	50
ห้องอาหารทะเล (THAI-SEAFOOD RESTAURANT)	187	85
รวม	4,260	2,665

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

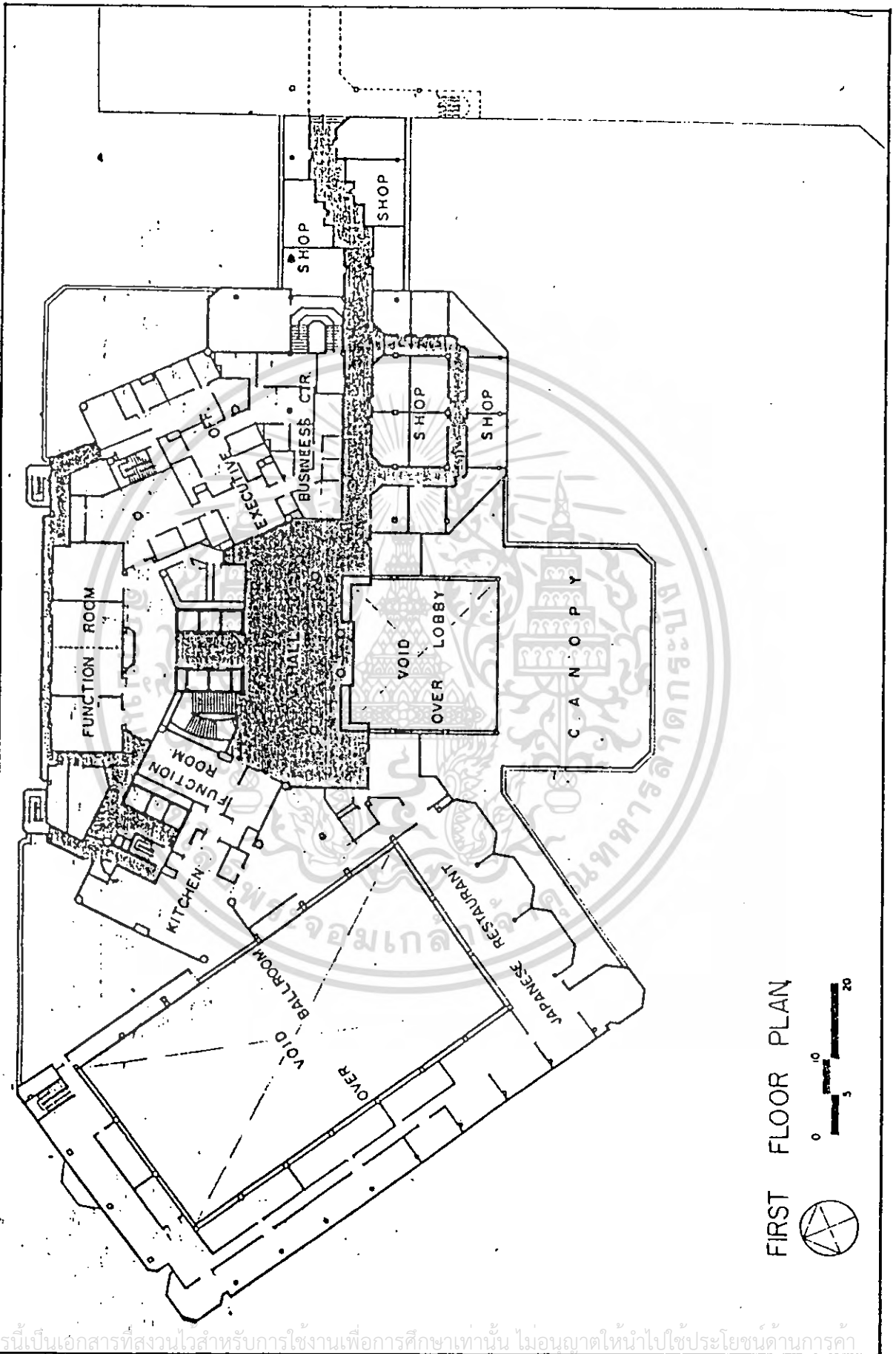


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

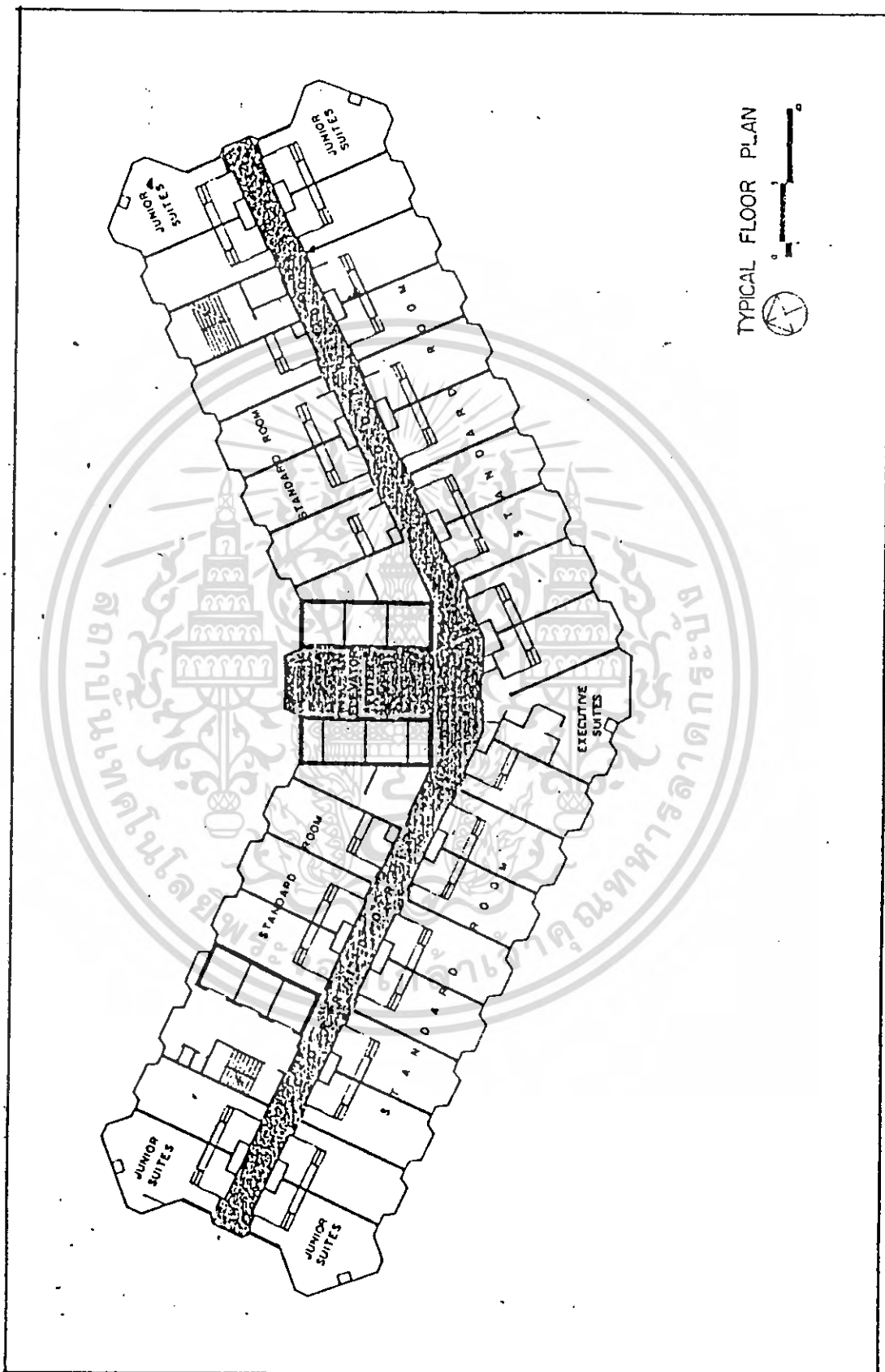




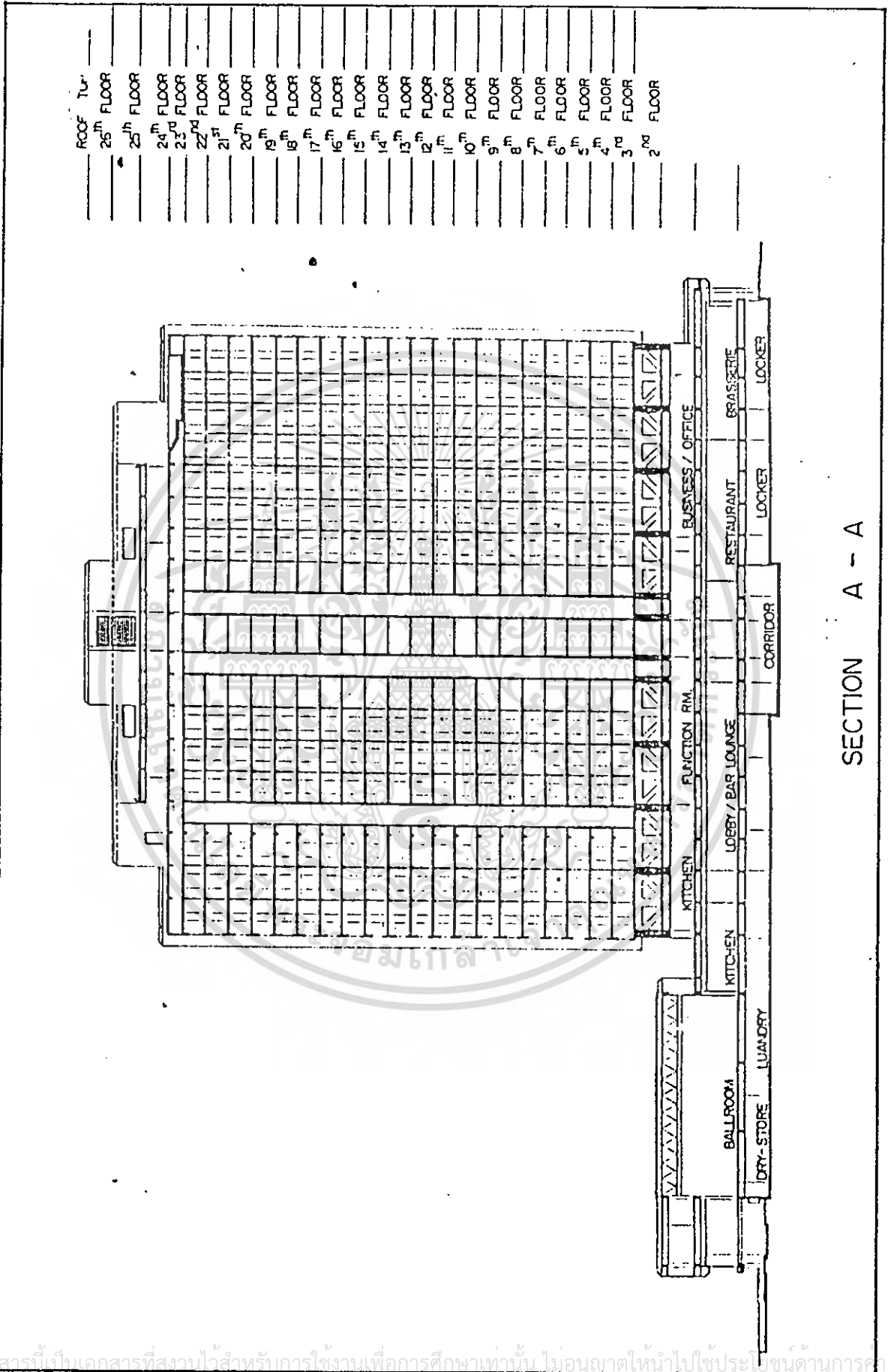
FIRST FLOOR PLAN



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



SECTION A - A

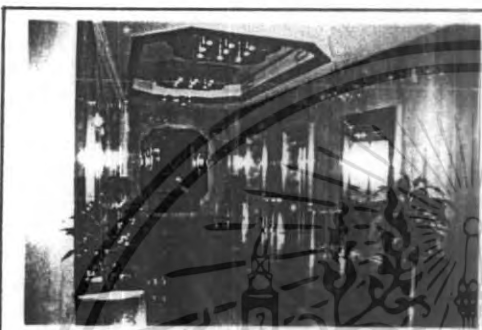
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์หรืออาจมีเครื่องหมายการค้าอื่น ๆ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ  
 ไม้ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปภาพที่ 3.4 โรงแรมไฮแอทเซ็นทรัลพลาซ่า



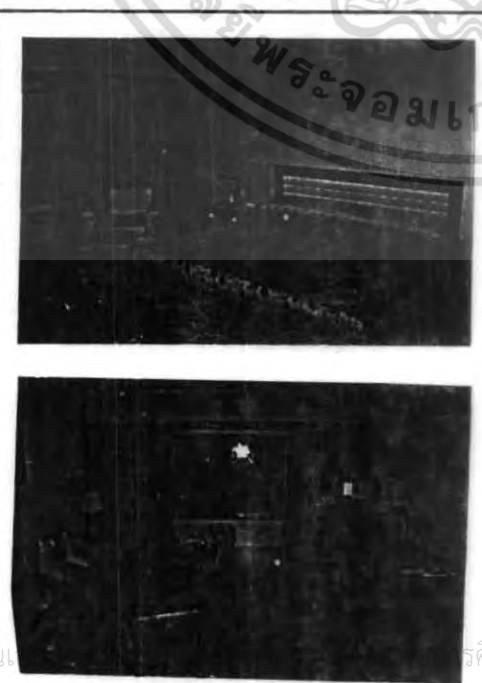
บริเวณ LOBBY และ FRONT DESK



โถงลิฟท์โดยสารชั้นล่างติดกับ LOBBY



ลักษณะทางเดินบนชั้นห้องพักแขก  
EXECUTIVE ชั้นที่ 21-22



ภายในห้องพักแบบ JUNIOR SUITE



ภายในห้องหมิงซึ่งเป็นห้อง

DELUXE SUITE ของโรงแรม



LOUNGE บนชั้นที่ 22 สำหรับ

แขก EXECUTIVE ใช้บริการได้ฟรี

ตลอดเวลา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บริเวณ RECREATION AREA  
และสระว่ายน้ำของโรงแรม



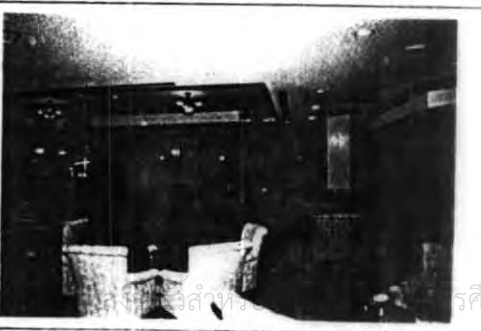
บันไดเชื่อมต่อระหว่างชั้น LOBBY  
กับสระว่ายน้ำ



ห้องอาหารฝรั่งเศส อยู่ติดกับส่วน LOBBY



ห้องอาหารญี่ปุ่น อยู่ในชั้น GROUND FLOOR



ห้องอาหารเวียดนาม Le Danang  
ซึ่งปรับปรุงเปลี่ยนแปลงจากเดิม  
ซึ่งเป็นศิลปะโกธิค

เอกสารนี้เป็นทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
การศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ห้อง BUSINESS CENTER



ห้อง LAUNDRY



ห้องอาหารสำหรับพนักงานของโรงแรม



MAIN KITCHEN














โถงลิฟท์บริการภายใน MAIN KITCHEN

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นเพื่อใช้ในการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามเผยแพร่ต่อผู้อื่น และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5 สรุปการศึกษาและวิเคราะห์อาคารตัวอย่าง

ข้อเปรียบเทียบและวิเคราะห์	ฮิลตัน ฯ	รอยัล ออร์คิด ฯ	แยงกรี-ลา	ไฮแอท เซ็นทรัล พลาซ่า
จำนวนห้องพัก	388 ห้อง	776 ห้อง	697 ห้อง	600 ห้อง
พื้นที่ตั้งโครงการ	28,800 ตรม.	8,800 ตรม.	20,800 ตรม.	21,425 ตรม.
งบประมาณโครงการ	600 ล้านบาท	1,170 ล้านบาท	1,616 ล้านบาท	504 ล้านบาท
ลักษณะระดับชั้นของอาคาร	6 ชั้น + B (ห้องพักแยกชั้นที่ 2-11 )	28 ชั้น (ห้องพักแยกชั้นที่ 4-28 )	25 ชั้น (ห้องพักแยกชั้นที่ 5-25 )	28 ชั้น (ห้องพักแยกชั้นที่ 3-22)
ลักษณะการวางห้องพัก แบบ	A	B	B	B
A. SINGLE LOAD CORRIDOR				
B. DOUBLE LOAD CORRIDOR				
FUNCTION AREA				
A. BALL ROOM	A - 800 คน	A - 300 คน	A - 3,000 คน	A - 1,300 คน
B. FUNCTION ROOM	B - 240 คน	B - 200 คน	B - 11,040 คน	B - 320 คน

ชื่อเปรียบเทียบและวิเคราะห์	ชิตัน ๖	รอดัด ออร์ดิต ๖	แข่งกรี-ลา	ไฮแอท เซ็นทรัล พลาซ่า
ลักษณะการวาง CIRCULATION-CORE		  	  	   
จำนวน PASSENGER LIET	4	8	8	6
จำนวน SERVICE LIET	3	5	5	3
จำนวนและขนาดของภัตตาคาร	<ul style="list-style-type: none"> <li>- GARDEN COURT RESTAURANT</li> <li>- SPECIAL RESTAURANT</li> <li>ไทย, จีน, ญี่ปุ่น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SPECIAL RESTAURANT</li> <li>- BAR, COFFEE SHOP</li> <li>- RIVERSIDE TERRACE</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COFFEE SHOP</li> <li>COFFEE TERRACE</li> <li>- SPECIAL RESTAURANT</li> <li>ไทย, จีน, ญี่ปุ่น, ฝรั่งเศส</li> <li>- DISCOTEQUE</li> <li>- BAR LOUNGE</li> <li>- GRILL BAR</li> <li>- ศาลาไทย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- COFFEE SHOP</li> <li>- SPACIAL RESTAURANT</li> <li>ฝรั่งเศส, เวียดนาม, ญี่ปุ่น, จีน</li> <li>- ห้องอาหารทะเล</li> <li>REGENCY CLUB LOUNGE</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชื่อเปรียบเทียบและวิเคราะห์	ข้อค้นพบ	ข้อผิดพลาด	เชิงปริมาณ	หมายเหตุ เชี่ยวชาญ
<p>ระบบโครงสร้าง คาน , ผนัง</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คาน-คานในชั้นล่างรับห้องพักแขก</li> <li>- คาน SLAB ON BEAM</li> <li>- ผนังระบบ BEARING WALL คสล, รับคานของอาคารติดกันเป็นแนว</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- คาน - คานและ SHEAR WALL</li> <li>- คานทั่วไป SLAB ON BEAM</li> <li>- ผนังอิฐโปร่ง</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ฐานรากถึงชั้น ใช้ระบบเสา-คาน</li> <li>- ชั้นสำเร็จรูปบางส่วน</li> <li>- TOWER ชั้นที่ 5-25 ระบบ SHEAR WALL ถ้ำน้ำหนัก ลง TRANSFER BEAM</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ส่วนฐานเป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก</li> <li>- ส่วนอาคารห้องพัก เป็นผนังคอนกรีตรับน้ำหนักวางบนคาน</li> <li>- ผนังก่ออิฐฉาบปูน ,</li> <li>- ผนังคอนกรีตอัดแรงสำเร็จรูป</li> </ul>
ระบบปรับอากาศ	ใช้ระบบ CENTRAL CHILLED WATER SYSTEM เหมือนกัน			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเปรียบเทียบและวิเคราะห์	ยึดต้น ๆ	รอยัล ออร์คิด ๆ	แข่งกรี-ลา	โยธาท เซ็นทรัล พลาซ่า
ระบบป้องกันไฟ	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ระบบ SPRINKLE</li> <li>    ท่อแยก</li> <li>- PRE-SIGNAL</li> <li>    SYSTEM 2 WIRE</li> <li>    CIRCUIT</li> <li>- บันไดหนีไฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HEAT &amp; SMOKE</li> <li>    DETECTOR</li> <li>- บันไดหนีไฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- SMOKE &amp; HEAT</li> <li>    DETECTOR</li> <li>- SPRINKLE &amp; FIRE</li> <li>    HORSE CABINET</li> <li>- บันไดหนีไฟ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- HEAT &amp; SMOKE</li> <li>    DETECTOR</li> <li>- SPRINKLE &amp; FIRE</li> <li>    HOSE CABINET</li> <li>- บันไดหนีไฟ</li> </ul>
ส่วนจอดรถ	ชั้น GROUND	อาคารจอดรถสูง 6 ชั้น	อาคารจอดรถสูง 11 ชั้น	อาคารจอดรถใช้ร่วมกับ ศูนย์การค้า เซ็นทรัลพลาซ่า

## บทที่ 4

## การศึกษาข้อมูลที่ตั้งโครงการ

## 4.1 การศึกษารายละเอียดทำเลที่ตั้งโครงการ (LOCATION)

ที่ตั้งโครงการ "โรงแรมยูนิเวสต์ มารีน่า โฮเทล" เป็นที่ตั้งโครงการจริง ซึ่งอยู่บริเวณริมแม่น้ำเจ้าพระยาฝั่งตะวันตก

ตำแหน่งที่ตั้งโครงการอยู่ในแขวงคลองตันไทร เขตคลองสาน ซึ่งเป็นเขตชั้นในของกรุงเทพมหานคร ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ของกรุงเทพฯ ฝั่งธนบุรี มีพื้นที่ประมาณ 31 ตารางกิโลเมตร แบ่งเขตการปกครองออกเป็น 4 แขวง ได้แก่

- แขวงสมเด็จพระเจ้าพระยา
- แขวงคลองสาน
- แขวงคลองตันไทร
- แขวงบางลำภูล่าง

จำนวนประชากรเมื่อสิ้นปี 2531 มีจำนวน 145,901 คน มีครัวเรือน 35,238 ครอบครัวยุ (ดูรายละเอียดตารางที่ 4.1) ความหนาแน่นประชากร 4,706 คนต่อตารางกิโลเมตร

ตารางที่ 4.1 แสดงรายละเอียดประชากรเขตคลองสาน 31 ธันวาคม 2531

แขวง	ชาย (คน)	หญิง (คน)	รวม (คน)
สมเด็จพระเจ้าพระยา	14,631	14,756	29,387
คลองสาน	15,680	15,452	31,132
คลองตันไทร	18,928	19,631	38,559
บางลำภูล่าง			
<b>รวม</b>	<b>72,595</b>	<b>73,306</b>	<b>145,901</b>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปใช้ประโยชน์ในการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



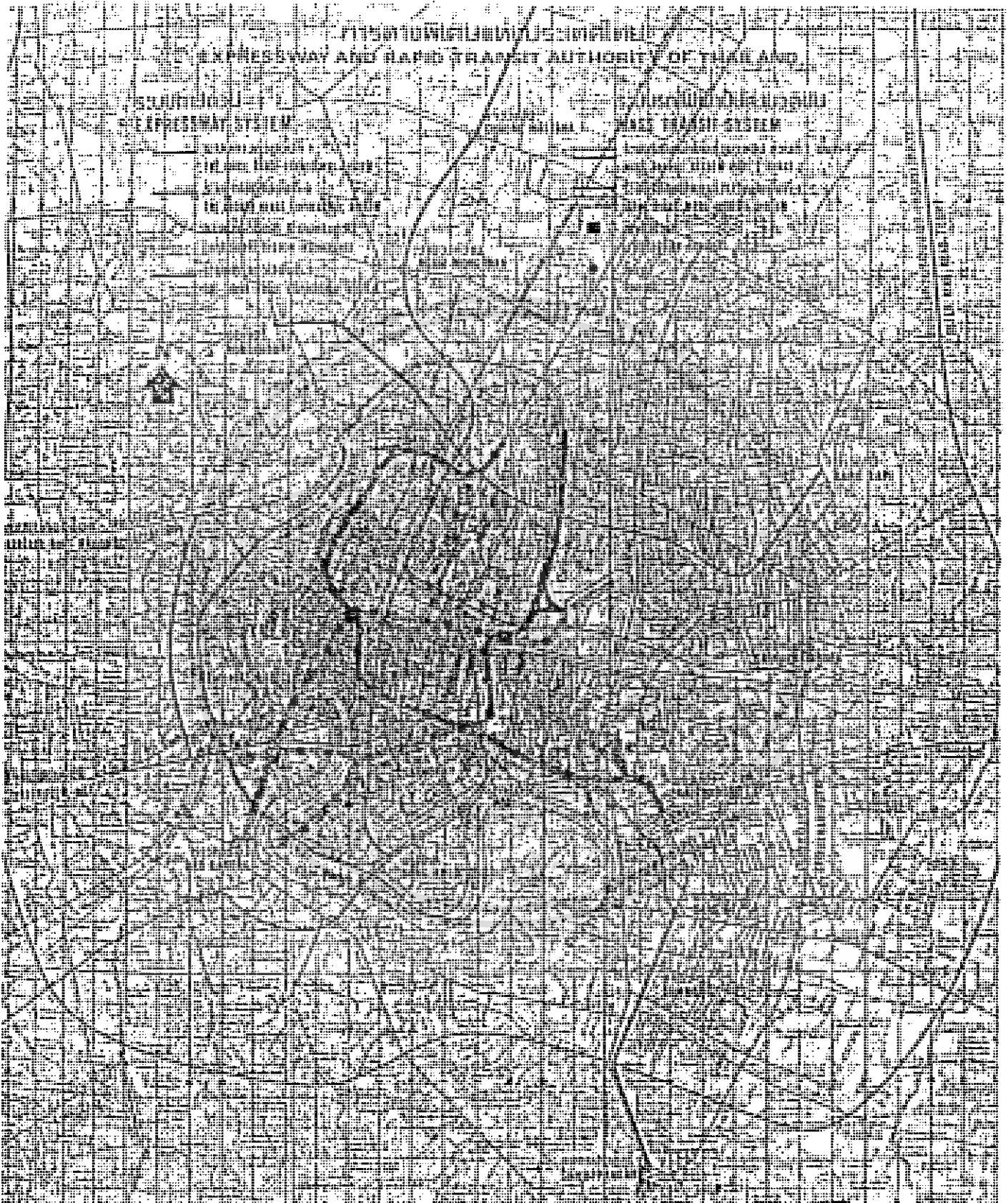
#### 4.1.1 : ลักษณะทางกายภาพของพื้นที่

สภาพทั่วไป เขตคลองสานมีอาคารพักอาศัยหนาแน่น สภาพทั่วไปของอาคารบนพื้นที่ริมถนนสายสำคัญ ๆ เช่น ถนนสมเด็จพระเจ้าอยุธยา ถนนอิสรภาพตึกใหม่ ถนนท่าดินแดง ถนนลาดหญ้า ถนนเจริญรัก ไม่แตกต่างกันมากนัก กล่าวคือ จะประกอบด้วยอาคารตึกแถวที่ปลูกสร้างมานาน เรียงรายตลอด 2 ข้างถนนสลับกับบ้านพักอาศัย สถานที่ราชการและอื่น ๆ ยกเว้นถนนประชาธิปไตย ถนนสมเด็จพระเจ้าตากสินและบริเวณวงเวียนใหญ่เท่านั้น ที่มีอาคารพาณิชย์ - พักอาศัยประเภทตึกแถว ความสูง 3 ชั้น หรือ 4 ชั้นขึ้นไปและห้างสรรพสินค้าที่เกิดขึ้นใหม่ สำหรับบริเวณถนนเจริญนครเริ่มมีลักษณะที่แตกต่างออกไป เพราะเป็นบริเวณที่มีกิจกรรมหลายประเภท มีอาคารพาณิชย์พักอาศัย เกิดขึ้นมากในระยะหลัง ซึ่งส่วนใหญ่มีสภาพใหม่และมีความสูง 4 ชั้น สลับกับอาคารตึกแถวที่สร้างมานานและบ้านพักอาศัยที่มักจะเป็นบ้านไม้เก่าทรุดโทรม รัควาอารามและโรงงานอุตสาหกรรมที่เป็นอาคารชั้นเดียวเป็นส่วนมาก

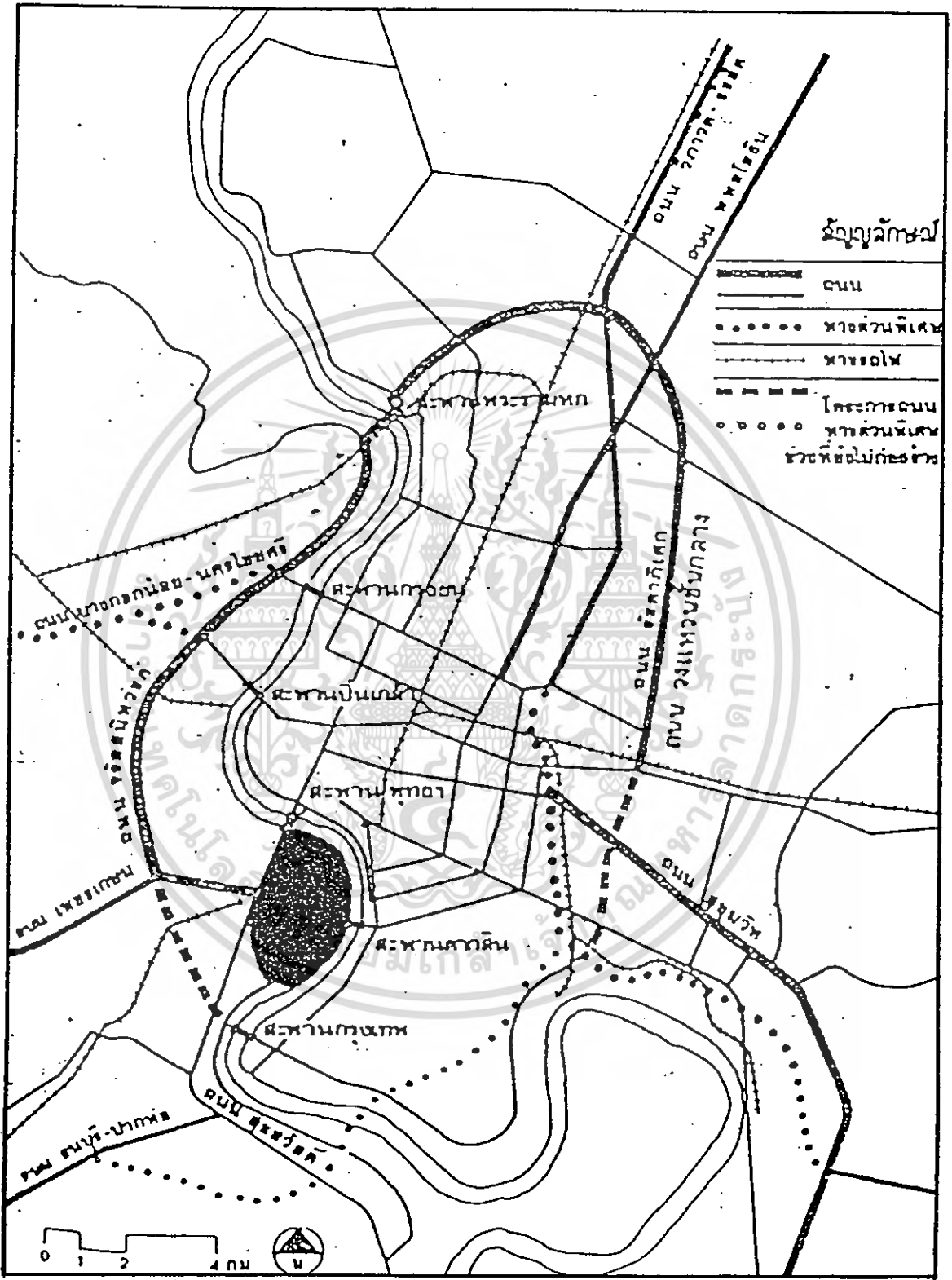
บริเวณที่อยู่ลึกเข้าไปจากถนนสำคัญมักจะเป็นที่อยู่อาศัยหนาแน่น ซึ่งมีทั้งบ้านเดี่ยวและตึกแถว โดยที่อาคารประเภทตึกแถวจะมีกิจกรรมอื่นอยู่ร่วมด้วย เช่น การค้า การบริการ หรืออุตสาหกรรม อาคารไม้มีประมาณร้อยละ 89.97 โดยมากปลูกชิดติดกัน หลายแห่งเสื่อมโทรม ถนนตรอกซอยต่าง ๆ มักไม่ได้มาตรฐาน เช่น ทางเดินแคบ ๆ ผิวจราจรชำรุด และไม่มีท่อระบายน้ำ เป็นต้น

พื้นที่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา เป็นบริเวณที่มีการใช้ที่ดินหลายประเภท ตั้งแต่สะพานพุทธเรื่อยมาจะเห็นโกดังสินค้าเรียงรายอยู่เป็นระยะ ๆ มีทั้งที่สร้าง ขึ้นในระยะหลัง เป็นอาคารถาวรและโกดังไม้เก่า ๆ ที่อยู่ในสภาพทรุดโทรม อาคารที่อยู่ริมน้ำในแขวงสมเด็จพระเจ้าพระยามักจะเป็นอาคารเก่า เพราะเป็นย่านที่มีการตั้งถิ่นฐานชุมชนมานาน และอาคารหลายแห่งไม่ได้รับการทำนุบำรุง เป็นพื้นที่น้ำท่วมเมื่อระดับน้ำขึ้นลง นอกจากอาคารประเภทโรงงานอุตสาหกรรมและคลังสินค้าแล้ว ก็มีอาคารพักอาศัยที่เป็นไม้ปลูกรวมกลุ่มกันเป็นระยะ ๆ อาคารชุดพักอาศัย (CONDOMINIUM) ที่มีความสูงหลายชั้น เริ่มมีการก่อสร้างขึ้นบริเวณริมน้ำ รวมทั้งอาคารภัตตาคาร ซึ่งเป็นกิจกรรมต่อเนื่องกับโรงแรมริมน้ำในเขตบางรัก นอกจากนั้นยังมีที่ว่างรือถอน เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงกิจกรรมปะปนอยู่ด้วย





เอกสารนี้เป็นแผนที่ 4.2 แสดงแนวเส้นทางด่วนและรถไฟฟ้าขนส่งมวลชนให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่ 4.3 แสดงระบบถนนในกรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ทิศตะวันตก ติดต่อกับพื้นที่เขตธนบุรี ผ่านไปยังเขตบางกอกใหญ่ เขตบางกอกน้อย และเขตภาษีเจริญ ได้โดยทางถนนอิทธิพิทักษ์ ซึ่งเชื่อมโยงระหว่างวงเวียนใหญ่กับสามแยกท่าพระ แยกเข้าสู่ถนนจรัลสนิทวงศ์และถนนเพชรเกษม

นอกจากนั้น เขตคลองสานยังอยู่ใกล้กับโครงข่ายของถนนวงแหวนชั้นกลาง (Middle Ring) ซึ่งเชื่อมโยงพื้นที่เขตชั้นในทั้งสองฝั่งเข้าด้วยกัน คือ ถนนรัชดาภิเษก ที่บางช่วงใช้เส้นทางเดิม คือ ถนนจรัลสนิทวงศ์ ปัจจุบันดำเนินการเกือบจะครบวงแล้ว ทำให้การคมนาคมจากเขตคลองสาน ไปยังเขตรอบนอกมีความสะดวกคล่องตัว โดยอาศัยถนนวงแหวนได้อีกทางหนึ่งไม่จำเป็นต้องผ่าน บริเวณศูนย์กลางเมือง ซึ่งมีการจราจรติดขัด

## 2. การคมนาคมทางน้ำ

แม่น้ำเจ้าพระยาถือเป็นเส้นทางคมนาคมทางน้ำสายใกล้ของกรุงเทพมหานครที่ช่วยลดความแออัดของการจราจรทางบกได้อย่างดี ประชาชนจำนวนมากที่นิยมเดินทางจากจุดหนึ่งไปยังอีกจุดหนึ่งโดยอาศัยท่าเรือที่อยู่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำ เป็นการประหยัดเวลาเดินทาง ช่วยย่นระยะทาง และหลีกเลี่ยงปัญหาการจราจรติดขัดอีกด้วย

ระบบคมนาคมขนส่งทางน้ำที่เกี่ยวข้องกับพื้นที่ จำแนกเพราะลักษณะที่สำคัญมีดังนี้ คือ

- ก. ระบบเรือข้ามฟาก
- ข. ระบบเรือควั่นเลียบแม่น้ำเจ้าพระยา
- ค. การขนส่งสินค้าทางน้ำ
- ก. ระบบเรือข้ามฟาก

พื้นที่บริเวณริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยาเขตคลองสาน ตั้งแต่สะพานพุทธยอดฟ้าจุฬาโลก (ร. 1) ลงมาถึงแนวคลองบางลำไใกล้ มีตำแหน่งที่ตั้งท่าเรือ 10 แห่ง เชื่อมโยงกับท่าเรือในเขตสัมพันธวงศ์ 4 ท่า และท่าเรือในเขตบางรัก 4 ท่า เป็นเส้นทางเรือข้ามฟาก 11 สาย จุดที่มีผู้นิยมใช้เรือข้ามฟากมากได้แก่

1. ท่าเรือราชวงศ์และท่าเรือดินแดง เป็นท่าเรือที่มีผู้โดยสารมากประมาณ 23,001 คน/วัน เนื่องจากท่าเรือราชวงศ์เป็นท่าเรือที่มีถนนเข้าถึงสะดวก และติดต่อกับบริเวณที่เป็นย่านการค้าสำคัญได้ง่าย เช่น ถนนทรงวาด และพาหุรัด ส่วนท่าเรือท่าดินแดง

เป็นจุดต้นสายรถประจำทางและรถเมล์เล็กที่มาจากธนบุรีและเขตบางขุนเทียนมีเรือบริการระหว่างเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ท้านี้ 5 ลำ (ในช่วงเวลาเร่งด่วน) จำนวนเที่ยวโดยประมาณเท่ากับ 604 เที่ยวต่อวัน ตั้งแต่ 6.00 น. - 18.00 น.

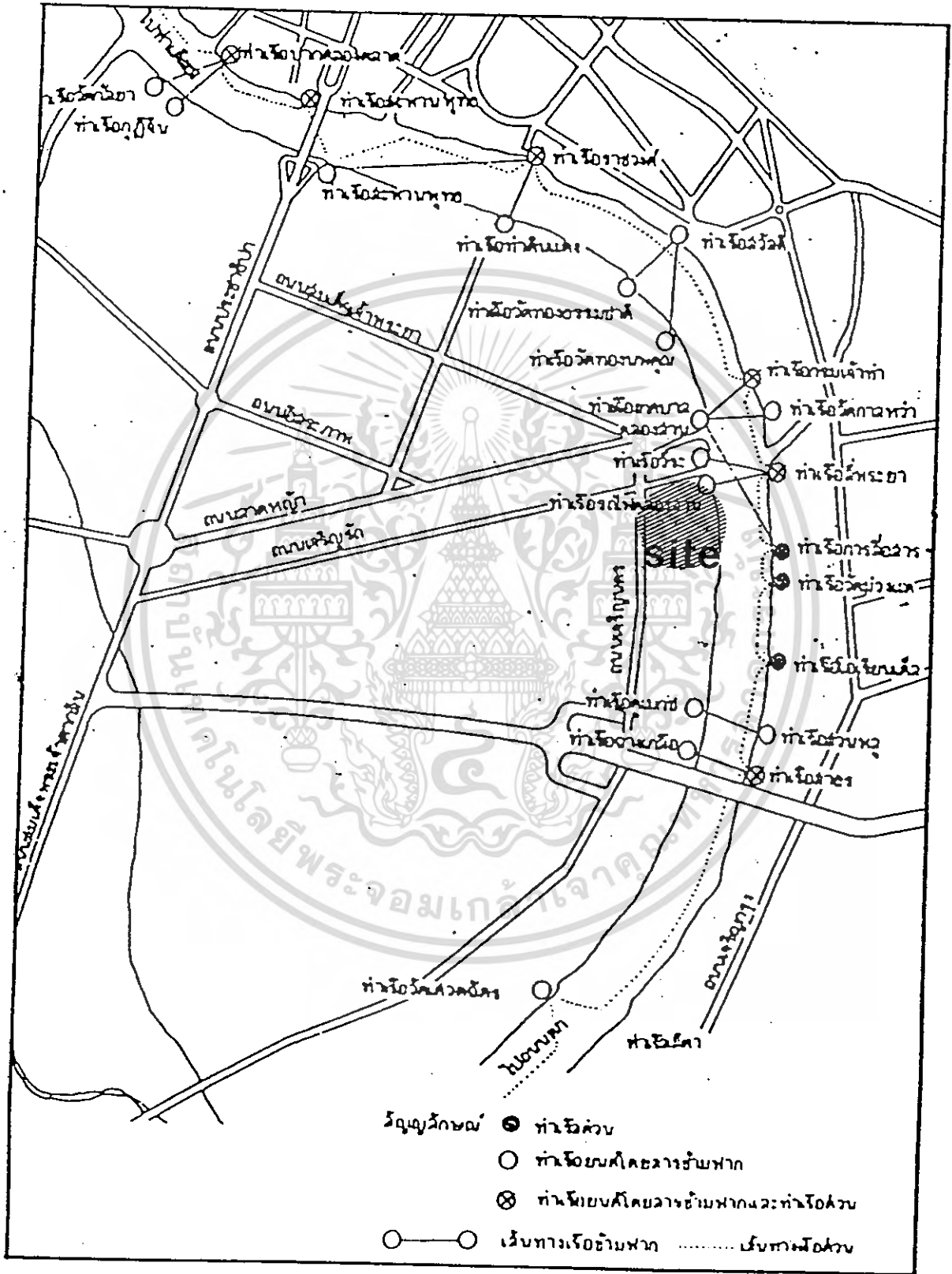
2. ท่าเรือสี่พระยาและท่าเรือรถไฟคลองสาน เป็นจุดที่มีผู้นิยมใช้เรือข้ามฟาก มากเช่นกัน โดยเฉพาะท่าเรือสี่พระยา ปริมาณคนใช้ท่าเรือต่อวันเท่ากับ 20,726 คน เนื่องจากท่าเรือ สี่พระยาอยู่ใกล้กับบริเวณที่เป็นต้นทางรถประจำทางหลายสาย และยังเป็นจุดที่อยู่ใกล้กับบริเวณที่เป็นแหล่งงานคือ ถนนเจริญกรุง ถนนสุรวงศ์ ที่สามารถเดินติดต่อกันได้ใน ระยะไม่ไกลนัก ส่วนท่าเรือรถไฟคลองสานก็เป็นจุดต้นทางรถประจำทางที่มาจากเขตบางเขน เขตราชบุรีบูรณะ และเขตภาษีเจริญ ท่าเรือสี่พระยาและท่าเรือรถไฟคลองสาน จึงเป็นจุด เชื่อมต่อระหว่างแหล่งงานกับย่านที่พักอาศัยมีเรือบริการระหว่าง 2 ท่านี้เป็นจำนวน 7 ลำ (ในช่วงเวลาเร่งด่วน) จำนวนเที่ยวโดยประมาณ 707 เที่ยว/วัน ตั้งแต่เวลา 6.00 น. - 18.00 น.

3. ท่าเรือคูเม็ทซ์ ท่าเรือสวนพลู เป็นจุดที่มีผู้โดยสารใช้ท่าเรือโดยประมาณ 13,075 คน/วัน เป็นจุดที่มีการเชื่อมต่อระหว่างการคมนาคมทางน้ำกับการคมนาคมทางบกที่ สะดวก เช่นกัน โดยเฉพาะท่าเรือสวนพลูอยู่ในบริเวณที่เป็นย่านการค้าคือ ตลาดบางรักใกล้ กับถนนเจริญกรุงและสามารถเดินติดต่อกับถนนสีลม ถนนสุรวงศ์ ซึ่งเป็นแหล่งงาน และเป็นจุด ต้นทางรถประจำทางสายต่าง ๆ ได้สะดวก มีเรือบริการระหว่าง 2 ท่านี้ 4 ลำ จำนวนเที่ยว โดยประมาณ เท่ากับ 349 เที่ยว/วัน ตั้งแต่เวลา 6.00 น. - 18.00 น.

จุดนี้ที่มีผู้นิยมใช้เรือข้ามฟากนอกเหนือจาก 3 จุดที่กล่าวมานี้ ได้แก่ ท่าเรือสวัสดิ์ ท่าเรือวัดทองธรรมชาติ และท่าเรือฉางเกลือ - ท่าเรือสาทร มีจำนวนผู้โดยสารต่อวันเท่ากับ 5,818 คน และ 4,682 คน ตามลำดับ

ข. ระบบเรือข้ามแม่น้ำเจ้าพระยา

ท่าจอดเรือข้ามในเขตคลองสานมีเพียง 2 ท่า คือ ท่าเรือสะพานพุทธ และ ท่าเรือวัดเศวตฉัตร ดังนั้นผู้ที่ต้องการจะโดยสารเรือข้าม จำเป็นต้องอาศัยท่าเรือในพื้นที่ฝั่ง ตรงข้ามแม่น้ำเจ้าพระยา คือ ท่าเรือในเขตสัมพันธวงศ์และเขตบางรัก ซึ่งมีทั้งหมด 7 ท่า ได้แก่ ท่าเรือราชวงศ์ ท่าเรือกรมเจ้าท่า ท่าเรือสี่พระยา ท่าเรือการสื่อสารฯ ท่าเรือ วัดม่วงแค ท่าเรือโอเรียนเต็ล ท่าเรือสาทร



แผนที่ 4.5 แสดงระบบการคมนาคมทางน้ำในเขตคลองสาม  
 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค. การขนส่งสินค้าทางน้ำ

แม่น้ำเจ้าพระยา เป็นเส้นทางคมนาคมขนส่งทางน้ำที่มีความสำคัญตั้งแต่อดีตถึงปัจจุบัน มีความยาวติดต่อตั้งแต่ปากอ่าวไทยและเชื่อมโยงเมืองต่าง ๆ ภายในแผ่นดินใหญ่ ตั้งแต่จังหวัดสมุทรปราการจนถึงเชียงใหม่ เป็นเส้นทางลำเลียงผลผลิตจากภาคต่าง ๆ เข้ามายังกรุงเทพมหานคร โดยเฉพาะอย่างยิ่งผลผลิตที่เป็นสินค้าส่งออกต่างประเทศ มีการทำเรือแห่งประเทศไทยตั้งอยู่บริเวณคลองเตยห่างจากปากแม่น้ำประมาณ 27 กิโลเมตร เป็นสถานีขนส่งสินค้าหลักทางน้ำของประเทศนับเป็นท่าเรือที่สำคัญสำหรับด้านการพาณิชย์

4.1.3 การใช้ที่ดินในเขตคลองสาน

เขตคลองสานเป็นเขตที่มีพื้นที่เป็นที่ราบลุ่ม พื้นดินส่วนใหญ่มีความอุดมสมบูรณ์ จึงมีพื้นที่บางส่วนเป็นสวนผลไม้ แต่พื้นที่ส่วนใหญ่ยังหนาแน่นไปด้วยบ้านพักอาศัยของผู้รายได้ปานกลาง และเป็นอาคารพาณิชย์ ตึกแถว ซึ่งมีการขยายตัวขึ้นมากในระยะหลังประกอบกับสำนักผังเมืองได้กำหนดเขตการใช้ที่ดินในเขตนี้เป็นที่ดินประเภทพาณิชยกรรมและประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาก มากกว่าครึ่งหนึ่งของพื้นที่ทั้งหมด

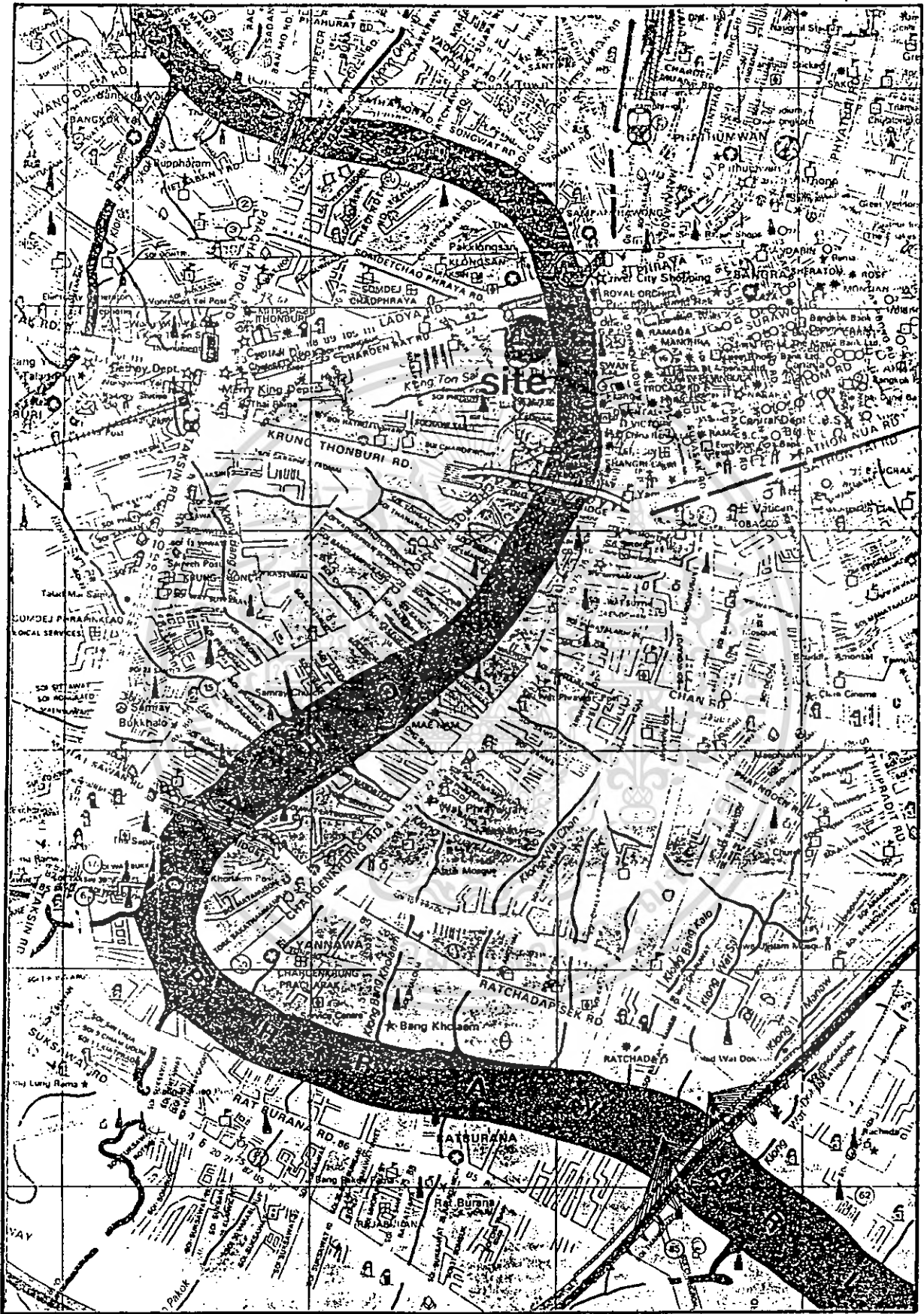


ตารางที่ 4.2 : การใช้ที่ดินในแขวงคลองตันไทร เขตคลองสาน ปี พ.ศ. 2528

ประเภทการใช้ที่ดิน	พื้นที่ (ไร่)	คิดเป็น ร้อยละ
ที่พักอาศัย	466.61	42.10
พื้นที่ว่างเปล่า	166.40	15.02
ถนน	120.93	10.91
แม่น้ำ ลำคลอง	119.10	10.75
พาณิชยกรรม	57.27	5.16
คลังสินค้า	46.24	4.17
การเกษตร	31.80	2.87
อุตสาหกรรม	29.79	2.68
อื่น ๆ	27.24	2.46
สถาบันการศึกษา	17.52	1.57
ศาสนสถาน	12.43	1.13
พักผ่อน สันทนาการ	8.19	0.74
ราชการ	4.7	0.42
สาธารณูปการ	0.19	0.002
รวม	1208.41	100

ที่มา : กองผังเมือง กรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

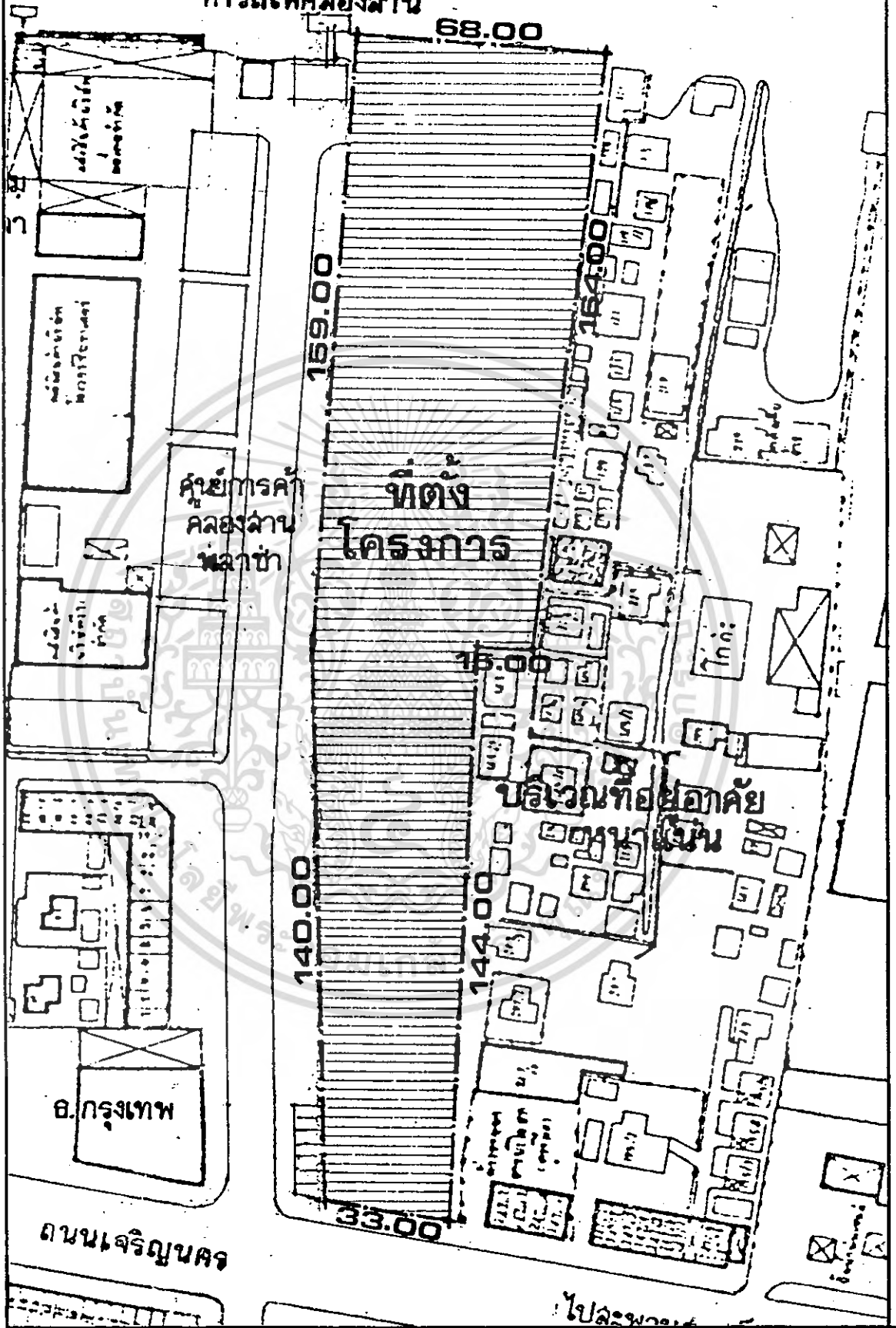


เอกสารนี้เป็นแผนที่ที่ 4.7 แสดงตำแหน่งของโครงการฯ เท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



# แม่น้ำเจ้าพระยา

ท่าเรือ  
ท่ารถไฟคลองสาน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่จัดทำขึ้นสำหรับใช้ในการขออนุญาตก่อสร้างเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
แผนที่ 4.9 แสดงรายละเอียดของที่ตั้งโครงการ  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 การศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ (SITE)

### 4.2.1 ที่ตั้งและอาณาเขตติดต่อ

โครงการโรงแรม ยูนิเวสต์ มารีน่า โฮเต็ล ตั้งอยู่ริมฝั่งแม่น้ำเจ้าพระยา  
แขวงคลองตันไทร เขตคลองสาน กรุงเทพมหานคร โดยมีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ จดบริเวณศูนย์การค้าท่ารถไฟคลองสาน

ทิศใต้ จดบริเวณบ้านพักอาศัย

ทิศตะวันออก จดแม่น้ำเจ้าพระยา

ทิศตะวันตก จดถนนเจริญนคร

### 4.2.2 ลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการ

#### ก. ขนาดและสภาพของที่ตั้งโครงการ

สภาพที่ตั้งโครงการมีลักษณะเป็นที่แคบแต่ยาว โดยมีฟ้านแคบที่สุดด้าน  
ติดกับถนนเจริญนคร และค้อย ๆ ฝายออกสู่ค้ำแม่น้ำเจ้าพระยา

เดิมด้านทิศเหนือของโครงการเป็นที่ตั้งของสถานีรถไฟธนบุรี (คลองสาน) สาย  
กรุงเทพ - มหาชัย เป็นศูนย์ขนถ่ายสินค้าแห่งหนึ่ง ต่อมาเมื่อได้มีการคิดถนนเจริญนครเมื่อ 40  
ปีแล้ว ก็ได้ยกเลิกทางรถไฟในช่วงนี้ เนื่องจากกีดขวางทางจราจร โดยให้ย้ายสถานีรถไฟ  
ธนบุรีไปอยู่ที่วงเวียนใหญ่ แล้วเปลี่ยนเส้นทางรถไฟมาเป็นถนนเจริญรถ ส่วนตัวสถานีรถไฟได้  
ทำการรื้อถอนไปเมื่อ 2 ปีที่ผ่านมาแล้วสร้างเป็นอาคารพาณิชย์สูง 4 ชั้น

ส่วนในที่ตั้งโครงการแต่เดิมเป็นย่านพักอาศัยของคนจีนตระกูลใหญ่และบ้านพักของบริวาร  
โดยรอบ ประกอบด้วย โรงเกสอ โกดังเก็บสินค้า และห้องแถวไม้สมัยเก่า ปัจจุบัน เจ้า  
ของโครงการได้ทำการรื้อถอนอาคารเดิมไปหมดแล้ว

ขนาดของที่ตั้งโครงการ	- ด้านทิศเหนือมีความยาวประมาณ	190 ม.
	- ด้านทิศใต้มีความยาวประมาณ	190 ม.
	- ด้านทิศตะวันออกมีความยาว	68 ม.
	- ด้านทิศตะวันตกมีความยาว	33 ม.

คิดเป็นพื้นที่ของโครงการ 14,762 ตารางเมตร หรือ 9.22 ไร่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข. สภาพทางกายภาพทั่วไป (CLIMATOLOGY)

พื้นที่โครงการวางอยู่ในมุมเฉียงทำมุมกับแนวเหนือใต้เล็กน้อย โดยมีความยาวของพื้นที่วางในแนวตะวันตก และตะวันออก

- ลักษณะภูมิอากาศ (CLIMATOLOGY)

ลักษณะทั่วไป ประเทศไทยอยู่ในเขตศูนย์สูตร เขตร้อนชื้นมีฝนตกชุกในฤดูฝน ในฤดูร้อนอากาศจะร้อนจัด ในฤดูหนาวมีอากาศแห้งแล้งและอากาศไม่หนาวมาก กรุงเทพฯ ตั้งอยู่ในเส้นรุ้งที่ 13.7 - 18.9 องศาเหนือ และที่เส้นแวงที่ 100.3 - 100.7 องศาตะวันออก

- ทิศทางแดด ลม ฝน (SITE ORIENTATION)

แสงแดด ความเป็ยงเบนของแสงอาทิตย์จะทำมุมสูงสุด 41 องศาตะวันออกในเดือนมิถุนายน และต่ำสุด 54 องศาตะวันตกในเดือนธันวาคม

- ลม ทิศทางลมประจำที่พัดผ่าน คือ ลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งจะพัดผ่านในเดือนพฤศจิกายน ถึง กุมภาพันธ์ ตลอดช่วงนี้จะมีอากาศหนาวเย็นและแห้งแล้ง และในระหว่างเดือนพฤษภาคม ถึงเดือนกันยายนจะเป็นลมมรสุมตะวันตกเฉียงใต้ มรสุมนี้จะนำเอากระแสอากาศอุ่น และความชื้นจากมหาสมุทรอินเดียเข้ามาทำให้มีฝนตกทั่วไป

- น้ำฝน ปริมาณน้ำฝนสูงสุด ในเดือนกันยายน 275 มิลลิเมตร ปริมาณน้ำฝนต่ำสุดในเดือนมกราคม 15 มิลลิเมตร

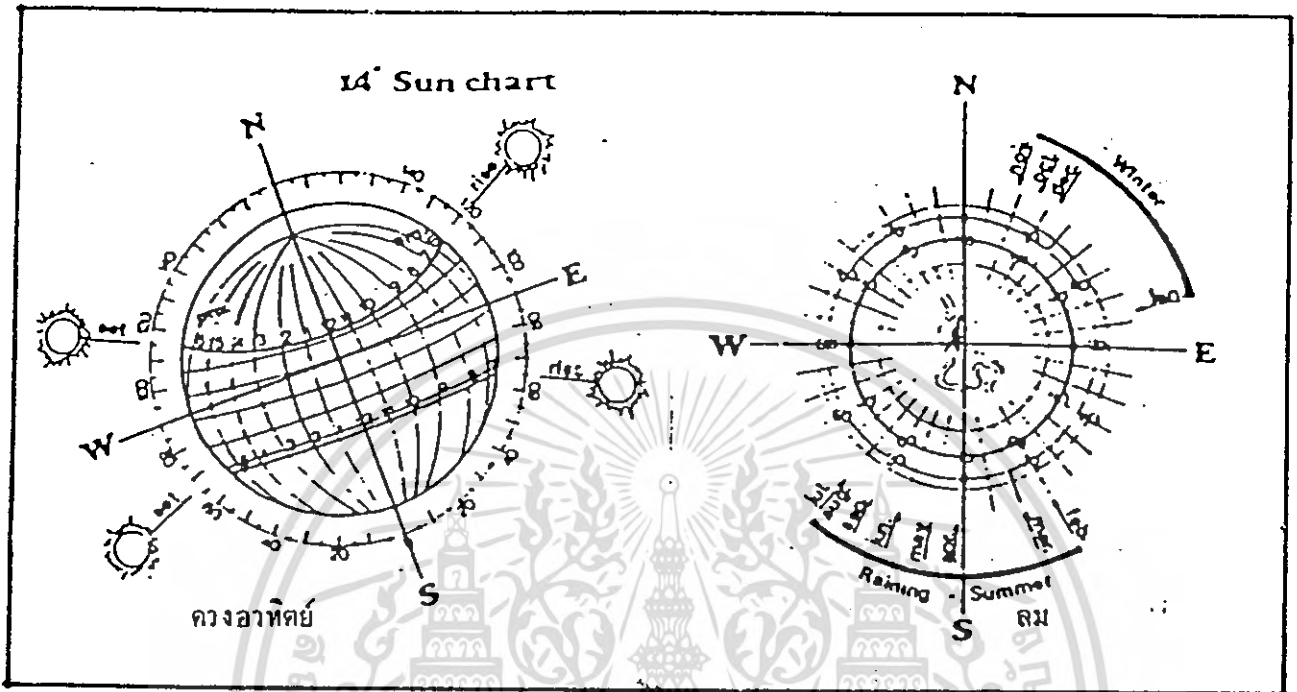
- ความชื้น ความชื้นสัมพัทธ์โดยเฉลี่ย 62.5 องศาเซลเซียส ในเดือนมกราคม และสูงสุด 82.6 องศาเซลเซียสในเดือนกันยายน เฉลี่ยการระเหยของน้ำต่ำสุด 123.1 มิลลิเมตร ในเดือนธันวาคม สูงสุด 184.5 มิลลิเมตร ในเดือนเมษายน

- สภาพทางธรณีวิทยา (TOPOGRAPHY)

ลักษณะภูมิประเทศ สภาพพื้นที่ในบริเวณที่ตั้งโครงการปัจจุบันเป็นที่ตั้งของโกดังสินค้า และบริเวณพักอาศัย เมื่อรื้อถอนอาคารเดิมออก จึงไม่มีปัญหาในการปรับพื้นที่มากนัก นอกจากจะควรยกระดับขึ้นอีกบ้าง และปรับปรุงเส้นทางด้านริมแม่น้ำเนื่องจากมีบางโอกาสที่น้ำอาจเอ่อท่วมขึ้นมาได้เนื่องจากน้ำทะเลหนุนในฤดูน้ำหลาก

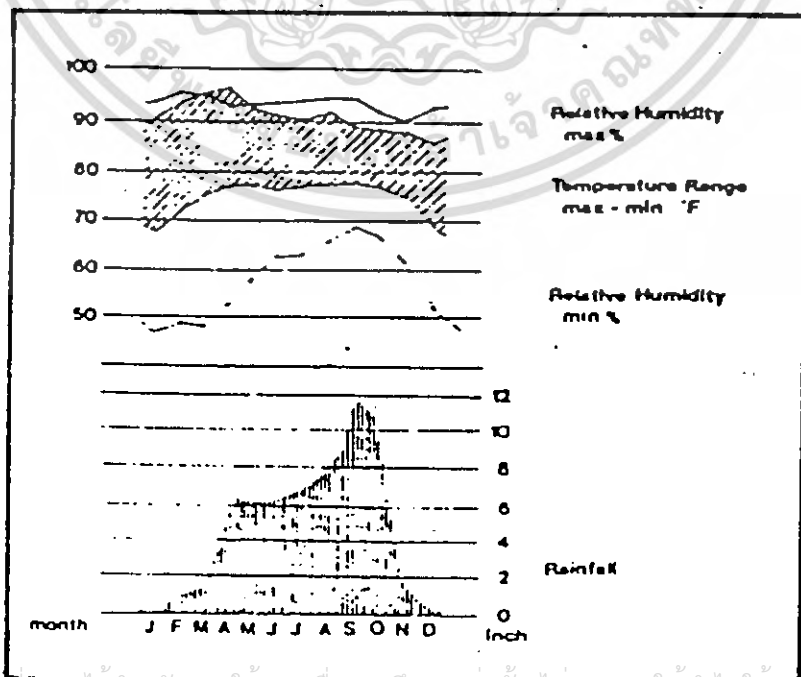
ระดับความสูงต่ำของพื้นที่ สภาพพื้นที่บริเวณโครงการและข้างเคียง เป็นพื้นที่ที่ได้

รับการปรับระดับแล้วมีความสูงประมาณ 1.90 เมตร จากระดับน้ำทะเลซึ่งสภาพการตั้งอาคารเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนภูมิที่ 4.1 แสดงเส้นทางเดินดวงอาทิตย์ที่รุ้ง 14 และทิศทางลมประจำ

แผนภูมิที่ 4.2 แสดงปริมาณน้ำฝน กรุงเทพฯ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตจากเจ้าของเอกสาร  
 ไม่สามารถแก้ไขใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาคารไม่ปรากฏการทรุดตัวของอาคารถึงขนาดเป็นอันตราย ถนนด้านหน้ามีระดับต่ำกว่าที่ดิน ประมาณ 15 ซม. ส่วนบริเวณด้านหลังติดแม่น้ำมีความลึกประมาณ 5-8 เมตร และลาดลึกลงสู่กึ่งกลางแม่น้ำ

- ลักษณะของดิน และปัญหาการทรุดตัวของดิน (GEOLOGY)

ที่ดินในกรุงเทพมหานครโดยทั่วไปมีการทรุดตัว เนื่องจากน้ำหนักของดินอึดตัว ถ้ามีน้ำหนักกดเพิ่มขึ้นเนื่องจากในอดีตมีการสูบน้ำใต้ดิน หรือน้ำบาดาลไปใช้เป็นจำนวนมาก ลักษณะของดินตั้งแต่ผิวดินประมาณ 15 เมตร เป็นชั้นดินเหนียวสีเทาแก่ ซึ่งเป็นดินอ่อนมีค่าความผิวน้อย ไม่มีคุณสมบัติในการรับน้ำหนัก จากระยะ 15 เมตรลงไป ชั้นดินจะเป็นดินเหนียวสีน้ำตาล และจะมีทรายปนอยู่ เป็นชั้นดินที่แข็งมาก มีคุณสมบัติในการรับน้ำหนักสูงมาก (ประมาณ 20 ตัน) เนื่องจากมีการทรุดตัวดังกล่าวการออกแบบอาคารจึงต้องระวังโครงสร้าง ส่วนเชื่อมโยงต่าง ๆ ของอาคารที่อาจทรุดตัวต่างระดับกัน

ค. ระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ (INFRASTRUCTURE) เขตคลองสาน

เป็นเขตหนึ่งของกรุงเทพมหานคร ที่มีระบบสาธารณูปโภค สาธารณูปการ อย่างพร้อมมูลในปัจจุบัน ดังนี้ คือ

- ระบบน้ำประปา ระบบน้ำประปาของการประปานครหลวง ไหลผ่านบริเวณที่ตั้งโครงการ โดยมีสายประธานอยู่ในแนวริมถนนเจริญนครด้านตรงข้าม ขนาด  $\phi$  800 มม. และมีการแยกท่อรองลงมาขนาด  $\phi$  390 มิลลิเมตร เพื่อแยกเข้าสู่โครงการ โดยอาจจะทำที่กักเก็บน้ำในบริเวณโครงการ เพื่อกักเก็บน้ำไว้ใช้ในโครงการ หรือเพื่อสำรองไว้ใช้ในกรณีฉุกเฉิน หรือแผนกที่ใช้น้ำมาก เช่น แผนกซกโรค เป็นต้น

- ระบบระบายน้ำเสีย มีท่อระบายน้ำสาธารณะเดินตามแนว ฟาก ถนนเจริญนคร ขนาดท่อระบายน้ำริมทางเท่ามีขนาด  $\phi$  600 มิลลิเมตร น้ำที่ระบายจะไหลจากทางซ้ายไปทางขวามือของที่ตั้งโครงการ (หันหน้าไปทางถนนเจริญนคร) และระบายไปเชื่อมต่อกับท่อขนาด  $\phi$  2,500 มิลลิเมตร โดยท่อนี้จะฝังอยู่ใต้ดินข้ามไปฝั่งกรุงเทพฯ เพื่อเข้าโรงกรองน้ำริมแม่น้ำเจ้าพระยาโดยน้ำเสียจากที่ตั้งโครงการสามารถระบายออกสู่ท่อสาธารณะได้ โดยสะดวกมีระบบกำจัดน้ำเสียในตัวโครงการก่อนปล่อยออกสู่ท่อสาธารณะ

- ระบบระบายน้ำฝนและการป้องกันน้ำท่วม นอกจากระบบระบายน้ำเสียแล้ว ในบริเวณที่ตั้งโครงการและตลอดถนนเจริญนครมีการจัดระบบระบายน้ำฝน และป้องกัน

น้ำท่วมโดยไหลลงสู่สถานีสูบน้ำ และในกรณีที่มีปริมาณน้ำสูง ก็จะสามารถระบายลงสู่แม่น้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สร้างขึ้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจ้าพระยาใต้โดยตรง

- ระบบไฟฟ้า การไฟฟ้านครหลวงได้ติดตั้งเสาไฟฟ้าขนาด 10 และ 15 เมตร ผ่านด้านหน้าโครงการ โดยมีค่าความต่างศักย์ ไฟฟ้าขนาด 24,000 โวลต์ มีหม้อแปลงแรงดันต่ำ 4 เฟส 3 สาย ขนาดแรงไฟ 380 โวลต์ เชื่อมต่อกับสายเมนโดยสามารถเชื่อมต่อสายไฟฟ้าเข้ามาในโครงการได้

- ระบบโทรศัพท์ สายโทรศัพท์ขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทยได้จัดเตรียมไว้ โดยคู่ไปกับสายไฟฟ้า สามารถต่อเข้ามายังโครงการได้โดยสะดวก

#### ง. สภาพแวดล้อมโดยรอบของที่ตั้ง (ENVIRONMENT)

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปของบริเวณนี้เป็นย่านพักอาศัยและอาคารพาณิชย์ปะปนกัน และเนื่องจากด้านทิศเหนือของโครงการเป็นท่าเรือ ท่ารถไฟคลองสานจึงเป็นบริเวณที่มีประชาชนพลุกพล่านตลอดเวลา เป็นย่านการค้าของศูนย์การค้า ท่ารถไฟคลองสาน มีสิ่งบริการต่าง ๆ มากมาย เป็นคิวรถโดยสารประจำทางขนาดเล็ก บริเวณหน้าโครงการเป็นที่จอดรถโดยสารประจำทางและธนาคารกรุงเทพ จำกัด สาขาคลองสาน นอกจากนี้ในระยะประมาณ 150 เมตร จากโครงการไปทางทิศเหนือเป็นที่ตั้งสถาบันราชการ ได้แก่ สำนักงานเขตคลองสาน สถานีดับเพลิง สถานีตำรวจ โรงพยาบาลตากสิน มินนเจอร์นครเป็นเส้นทางคมนาคมหลัก สภาพถนนกว้าง สะอาด การจราจรไม่ติดขัด

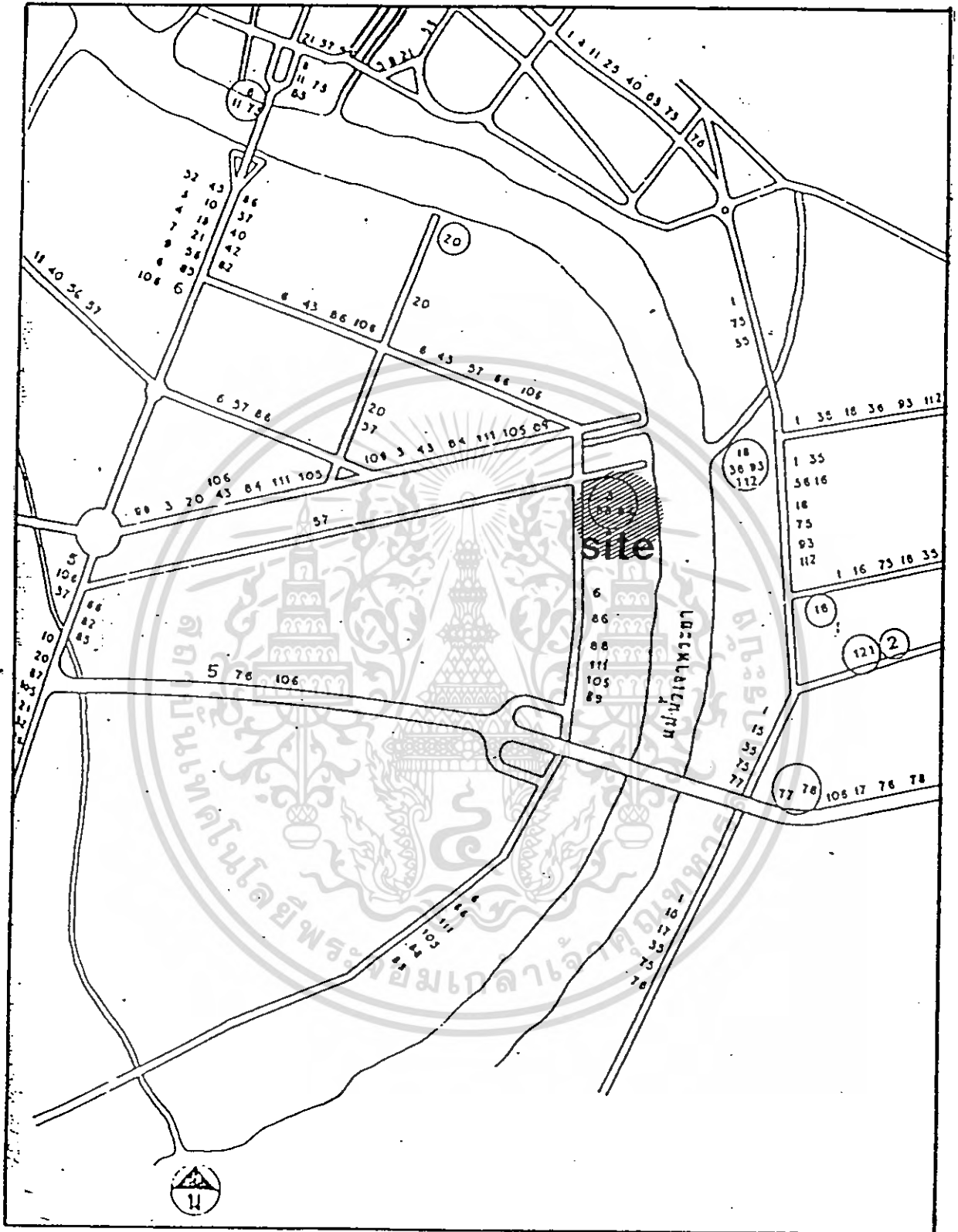
ด้านตรงข้ามโครงการคือบริเวณสี่พระยา เป็นที่ตั้งของศูนย์การค้าริเวอร์ไซด์ โรงแรมรอยัลออรัลคิเคอราตัน และเป็นจุดหลักในการคมนาคมสัญจรของผู้คนทั่วไป ทั้งทางบกและทางน้ำ

#### จ. การเข้าถึงที่ตั้งโครงการ (ACCESSIBILITY)

บริเวณพื้นที่ของโครงการติดกับถนนเจริญนคร ซึ่งเป็นถนนใหญ่เสียบริมแม่น้ำเจ้าพระยา ดังนั้นจึงสามารถเข้าถึงได้โดยสะดวก ทั้งทางบกและทางเรือ ซึ่งมีโอกาสที่จะดำเนินกิจการท่องเที่ยวล่องตามแม่น้ำเจ้าพระยาอีกด้วย เส้นทางที่สามารถติดต่อกับฝั่งพระนครมีหลายเส้นทาง โดยอาศัยสะพานสาธิต และสะพานกรุงเทพฯ และถนนที่เชื่อมถนนสมเด็จเจ้าพระยาไปข้ามสะพานพุทธยอดฟ้าได้

ส่วนการเดินทางจากสนามบินก็สามารถทำได้โดยสะดวก คืออาศัยเส้นทางดังกล่าว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



แผนที่ที่ 4.10 แสดงเส้นทางเดินรถประจำทาง  
(ตัวเลขที่มีวงกลมล้อม เป็นจุดต้นสายรถประจำทาง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาแล้วและยังสามารถอาศัยเส้นทางถนนลาดพร้าวมาจกดเชิงสะพานกรุงเทพ นอกจากนี้ในอนาคตยังสามารถใช้เส้นทางของระบบขนส่งมวลชน จากลาดพร้าวถึงวงเวียนใหญ่ ซึ่งเส้นทางนี้ผ่านถนนเจริญนครและมีทางลงเชื่อมกับถนนเจริญนคร

#### ฉ. การจราจรและระบบคมนาคมขนส่ง (TRAFFIC & TRANSPORTATION)

การจราจรบริเวณที่ตั้งโครงการสามารถเข้าถึงได้ทั้งทางบก และทางน้ำ

- ทางบก บริเวณด้านหน้าโครงการเป็นถนนเจริญนคร ซึ่งเป็นถนนสายหลัก (MAIN ROAD) ขนานกับแม่น้ำเจ้าพระยา ในปัจจุบันเป็นถนนคอนกรีตเสริมเหล็กกว้างประมาณ 18.00 เมตร มีทางเท้ากว้างประมาณ 4-5 เมตร ทั้งสองข้างถนน
- ทางน้ำ บริเวณพื้นที่โครงการมีส่วนติดต่อกับแม่น้ำเจ้าพระยาทำให้มีการติดต่อกับโครงการโดยการจราจรทางน้ำของเรือจากท่าต่าง ๆ
- ปริมาณการจราจร (TRAFFIC VOLUMN) ถนนเจริญนครเป็นถนนที่มีปริมาณการจราจรค่อนข้างสูง เนื่องจากความกว้างของผิวจราจรประกอบกับถนนที่เชื่อมต่อหรือถนนแยกมีจำนวนน้อย สำหรับปริมาณการจราจร ในบริเวณที่ตั้งโครงการอยู่ในระดับกลาง โดยมีปริมาณรถ 828 - 865 คัน/ชั่วโมง และมีแนวโน้มจะเพิ่มขึ้นในอนาคต
- ระบบขนส่งโดยรถประจำทาง บริเวณด้านหน้าโครงการ ถนนเจริญนคร มีรถประจำทางผ่านจำนวน 8 สาย คือ สาย 6 , 75 , 86 , 88 , 111 , 205 , ปอ4 และยังมีรถ เมล์ เล็กวิ่งผ่าน
- ระบบขนส่งมวลชน (MASS TRANSIT) ในอนาคตจะมีระบบรถไฟฟ้าขนส่งมวลชน มวลชนเชื่อมต่อส่วนต่าง ๆ ของเมือง ในบริเวณใกล้เคียงกับพื้นที่ตั้งโครงการ ได้แก่ สาย วงเวียนใหญ่ - สาทร - ลาดพร้าว

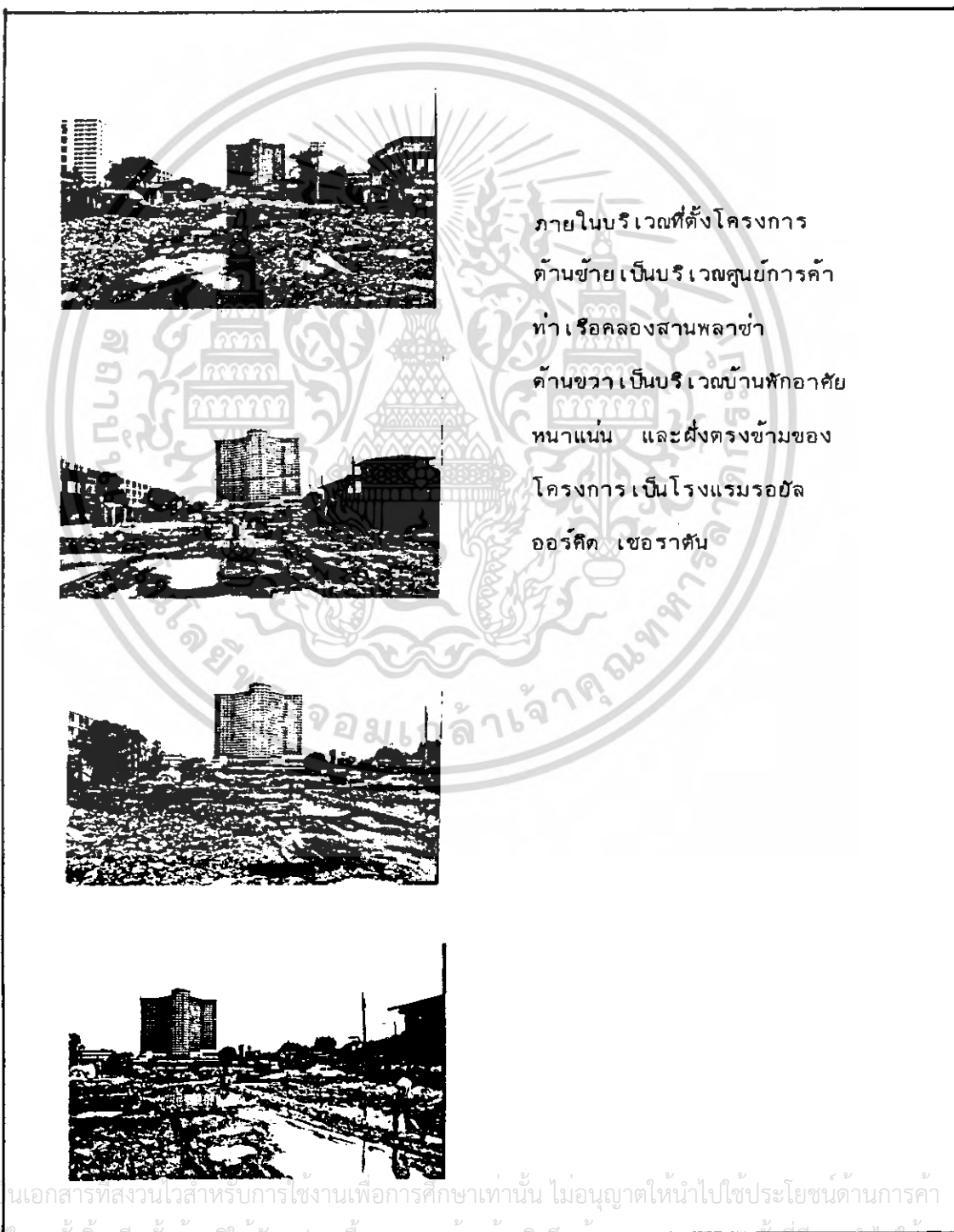
#### ช. สภาพแวดล้อมโดยทั่วไป

สภาพปัญหาทางนิเวศวิทยา ก็คือมีความสกปรกของอากาศ และน้ำ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านถนนเจริญนคร ซึ่งเป็นเส้นทางคมนาคมหลักจะมีเสียงรบกวนจากการจราจรล้นครวนจากท่อไอเสียรถยนต์

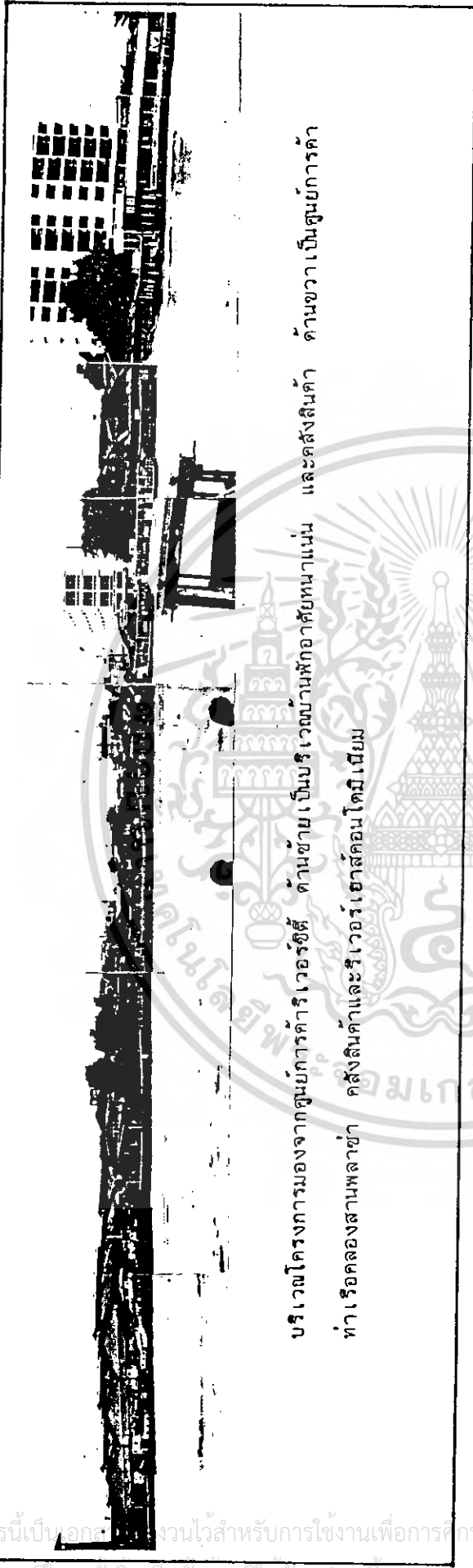
ทัศนียภาพที่ดีจะอยู่ทางด้านริมแม่น้ำเจ้าพระยา ทิศทางของลม จะพัดจากทิศใต้ไป ยังทิศตะวันออกเฉียงเหนือในฤดูฝน และในฤดูหนาวจะพัดจากทิศตะวันออกเฉียงเหนือมาทางทิศใต้ความแรง ของลมอ่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

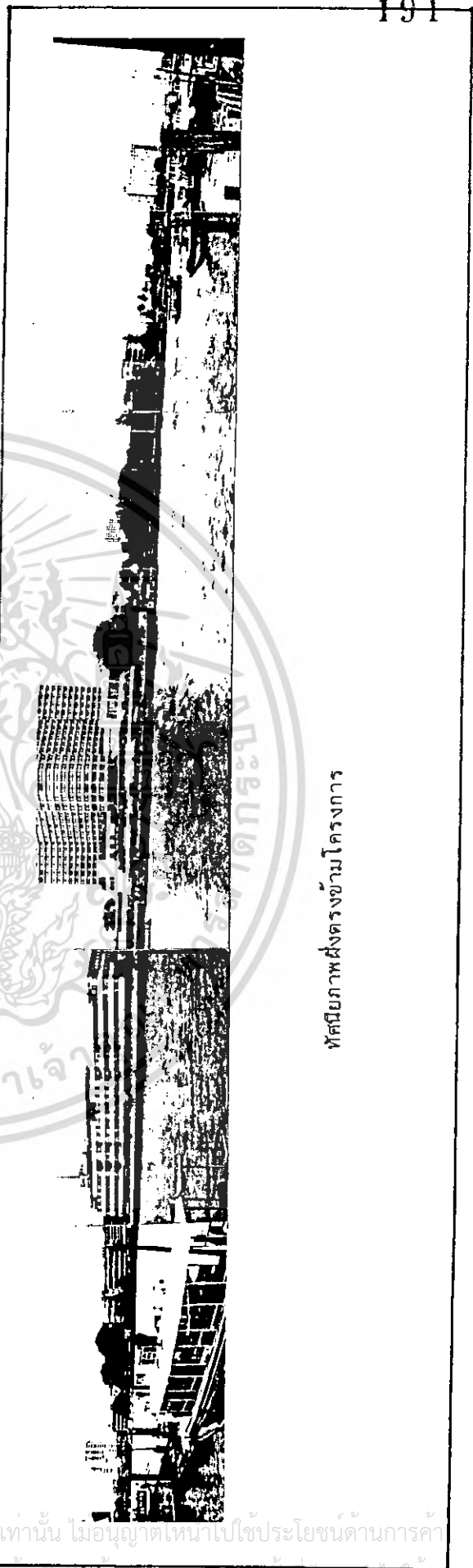
รูปภาพที่ 4.1 ภาพรายละเอียดสภาพแวดล้อมและบริเวณที่ตั้งโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ทำแบบลงเนื้อหา และหัวข้ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บริเวณโครงการมอญกุงยาคารีเวอริชิตี ด้านซ้ายเป็นบริเวณที่พักอาศัยหนาแน่น และตลิ่งสินค้า ด้านขวาเป็นศูนย์การค้า  
ท่าเรือคลองสานพลาซ่า คลังสินค้าและริเวอร์เฮาส์คอมโมเดียม



ทัศนียภาพฝั่งตรงข้ามโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่เผยแพร่โดยไม่หวังผลกำไรเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับญาติเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บริเวณที่ตั้งโครงการด้านถนนเจริญนคร มีความยาวเพียง 33 เมตร



ฝั่งตรงข้ามของโครงการด้านถนนเจริญนคร เป็นอาคารพาณิชย์ 2 ชั้น  
ตัดไปทางขวาเป็นสี่แยก ถนนเจริญรัก ตัดกับถนนเจริญนคร



ทัศนียภาพแม่น้ำเจ้าพระยาเมื่อ  
มองจากโครงการไปทางทิศใต้  
จะเห็นสะพานสมเด็จพระเจ้าตากสิน  
(สะพานสาทร)



ทัศนียภาพแม่น้ำเจ้าพระยา เมื่อ  
มองจากโครงการไปทางทิศเหนือ



สภาพทั่วไปของถนน เจริญนคร  
เมื่อมองไปทางทิศใต้



สภาพทั่วไปของถนน เจริญนคร เมื่อ  
มองไปทางด้านถนนลาดหญ้า  
ตึกแถวด้านหน้าติดกับที่ตั้งโครงการ เป็น  
ปัญหาที่ต้องแก้ไขเกี่ยวกับ APPROCH โครงการ



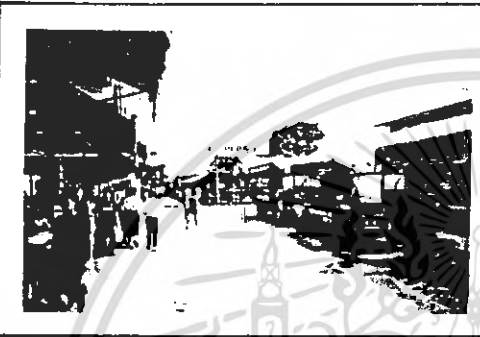
ตึกแถวด้านหน้าติดกับที่ตั้งโครงการ  
เป็นปัญหาที่ต้องแก้ไขเกี่ยวกับ  
APPROCH โครงการ



ถนนเจริญรุด สามารถมองตรงมาจาก  
วงเวียนใหญ่ได้



สภาพถนนขอยด้านข้างโครงการ ด้านซ้าย  
เป็นบริเวณขายอาหาร ด้านขวาเป็น  
แผงลอย เป็นทางผ่านเข้า-ออก ของ  
ผู้ใช้บริการท่าเรือคลองสาน



ทางเข้าท่าเรือคลองสานพลาซ่า  
เป็นบริเวณคิวรถ เมล์เล็กไปวงเวียนใหญ่



สภาพการค้าภายใน ท่าเรือคลองสานพลาซ่า



ภายในบริเวณท่าเรือคลองสาน มี  
เรือข้ามฟากไปท่าสี่พระยาและท่า  
ริเวอร์ซิตี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.3 ผลสรุปจากการศึกษารายละเอียดที่ตั้งโครงการ

ลักษณะที่ตั้งปัจจุบันเป็นที่โล่ง เนื่องจากได้ทำการรื้อถอนอาคารเดิมออกหมดแล้ว ตำแหน่งของที่ตั้งโครงการมีองค์ประกอบต่าง ๆ ที่สามารถรองรับโครงการได้เป็นอย่างดี ได้แก่ ศูนย์การค้า ท่าเรือ สถานีราชการ โรงพยาบาล สถานีตำรวจ เป็นต้น มีความสะดวกในการคมนาคมติดต่อกับบริเวณอื่น ๆ ของกรุงเทพมหานคร ได้เป็นอย่างดี มีแม่น้ำเจ้าพระยาเป็นตัวส่งเสริมบรรยากาศของโครงการ

สภาพแวดล้อมโดยทั่วไปในบริเวณรอบ ๆ เป็นอาคารพาณิชย์ผสมกับที่พักอาศัยแต่อย่างใดก็ดี ในบริเวณใกล้เคียงโดยเฉพาะฝั่งตรงข้ามแม่น้ำเจ้าพระยากับโครงการเป็นโครงการโรงแรมขนาดใหญ่ที่มีความสะดวกสบาย สวยงามอยู่แล้ว การแก้ไขหากการออกแบบฝั่งบริเวณ มีสถาปัตยกรรมที่ดี และรอบคอบ จึงจะสามารถทำให้โครงการประสบความสำเร็จได้

ขนาดพื้นที่ของโครงการ ประมาณ 15,000 ตารางเมตร หรือ 9.3 ไร่

ข้อบังคับการใช้ที่ดินบริเวณที่ตั้งโครงการ

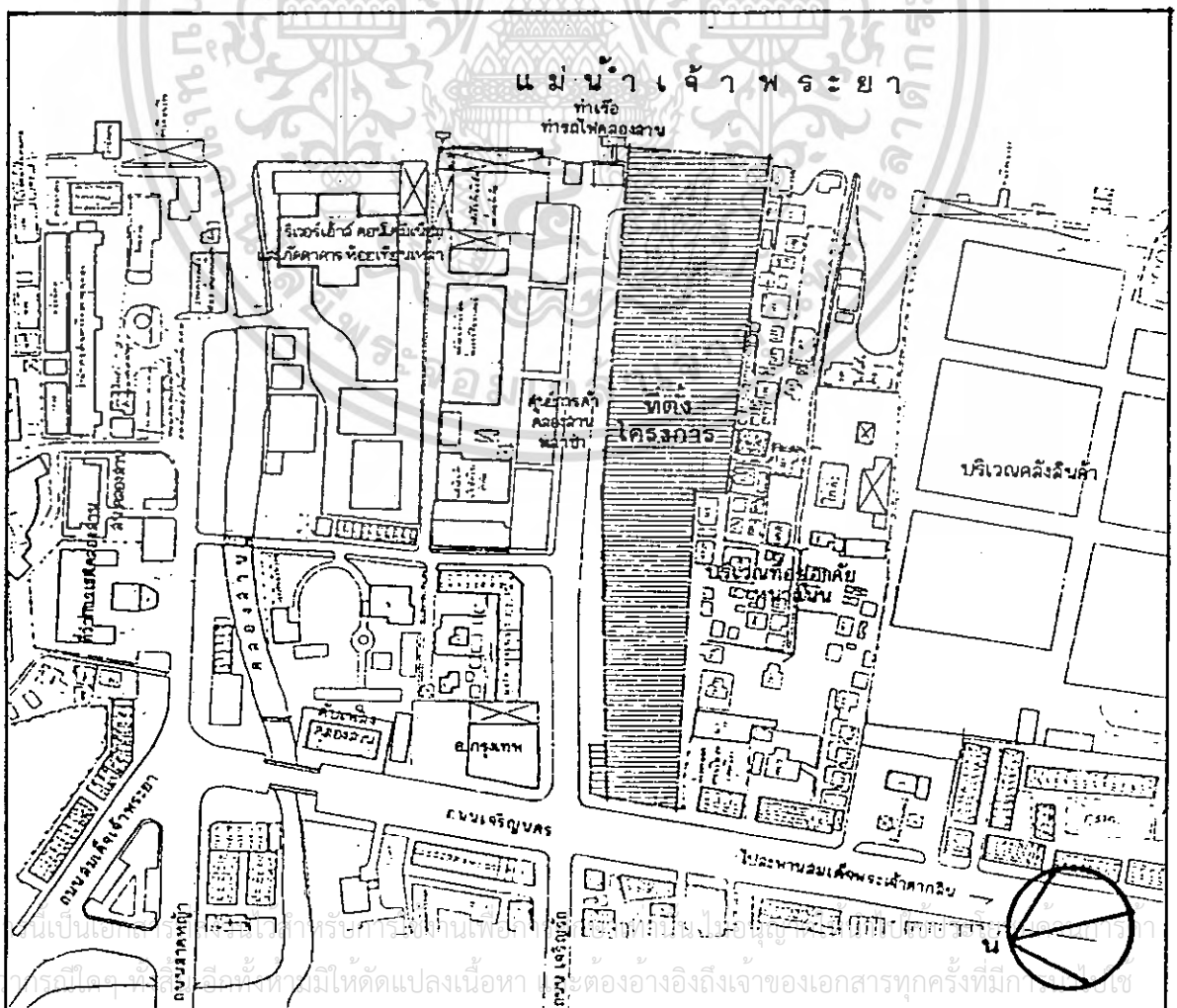
- 1) ตามข้อกำหนดของผังเมืองรวมกรุงเทพมหานคร พศ. 2544 ได้กำหนดให้บริเวณที่ตั้งโครงการ เป็นที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาก ให้ใช้ประโยชน์เพื่อการอยู่อาศัย การสาธารณสุขโรคและสาธารณสุขการเป็นส่วนใหญ่
  - 2) ต้องมีพื้นที่ว่างปราศจากหลังคาหรือสิ่งปกคลุมไม่น้อยกว่า 30 % ของพื้นที่ทั้งหมด
  - 3) อาคารที่ปลูกสร้างริมทางสาธารณะที่มีความกว้าง 10.00 เมตรขึ้นไป ให้รั้วแนวอาคารห่างจากแนวถนนอย่างน้อย 1 ใน 10 ของความกว้างถนน
  - 4) อาคารหลังเดียวกันที่อยู่บนถนน 2 สายขนาดไม่เท่ากัน อนุญาตให้ปลูกสร้างได้สูง 2 เท่าของแนวถนนที่กว้างกว่าลึกไปตามถนนที่แคบกว่าไม่เกิน 15.00 เมตร อาคารที่ลึกกว่านั้นให้ถือการห้ามปลูกสร้างอาคารสูงกว่าระดับพื้นดินเกิน 2 เท่าของระยะผนังด้านหน้าอาคารจดแนวถนนฝั่งตรงข้าม
  - 5) อาคารจอดรถยนต์ให้ปลูกสร้างได้ไม่เกิน 10 ชั้น จากระดับพื้นดิน ทางลาดขึ้นลงสำหรับรถยนต์ระหว่างชั้นต่าง ๆ ลาดชั้นได้ไม่เกินร้อยละสิบห้าทางลาดช่วงหนึ่ง ๆ ต้องสูงไม่เกิน 5.00 เมตร ทางลาดที่สูงเกิน 5.00 เมตร ให้ทำที่พักมีขนาดยาวไม่น้อยกว่า 6.00 เมตร เว้นแต่ทางลาดแบบเวียนที่ชันไม่เกินร้อยละสิบจะไม่มีที่พักก็ได้ ปลายทางลาดต้องปาดมุมยาวไม่น้อยกว่า 2.50 เมตร
- จุดที่ลาดขึ้นหรือลงที่ระดับพื้นดินต้องอยู่ห่างจากเขตทางสาธารณะ ไม่น้อยกว่า เมตร สำหรับทางลาดในจุดที่ลาดขึ้นหรือลงต้องอยู่ห่างจากปากทาง เข้าออกของอาคารนั้นอย่างน้อย 6.00 เมตร
- 6) ทางเข้าออก ของรถยนต์ต้องกว้างไม่น้อยกว่า 6.00 เมตร ในกรณีที่ตั้งให้รถยนต์วิ่งได้ทางเดียว ทางเข้าและทางออกต้องกว้างไม่น้อยกว่า 3.50 เมตร โดยต้องทำปากทางเข้าออกรถยนต์ต้องมีแนวศูนย์กลางที่ไม่อยู่ในที่ที่เป็นทางร่วมหรือทางแยกและต้องอยู่ห่างจากจุดเริ่มต้นโค้งหรือหักมุมของของทางร่วมหรือขอบทางแยกสาธารณะมีระยะไม่น้อยกว่า 20.00 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุปผลการศึกษาโครงการและแนวทางในการออกแบบ

5.1 แนวความคิดในการออกแบบ

- 1) เนื่องจากที่ตั้งโครงการอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยา ซึ่งเป็นทัศนียภาพที่ดีของกรุงเทพมหานคร จึงต้องใช้ประโยชน์จากจุดนี้ ให้มากที่สุดโดยการจัดให้ห้องพักทุกห้อง และ ส่วน PUBLIC ที่สำคัญต่าง ๆ มองเห็นแม่น้ำ
- 2) มีการออกแบบที่คำนึงถึงเมืองและสภาพแวดล้อมของโครงการ
- 3) สร้างบรรยากาศที่มีความต่อเนื่องระหว่าง SPACE ภายในและภายนอกอาคาร
- 4) อาคารมีลักษณะของสถาปัตยกรรมเมืองร้อน (TOPICAL ARCHITECTURE)



เอกสารนี้เป็นเอกสารลิขสิทธิ์ของสำนักงานทรัพย์สินส่วนพระมหากษัตริย์ การนำเอกสารนี้ไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาตถือว่าผิดกฎหมาย

## 5.2 การออกแบบผังบริเวณ (SITE PLANNING)

### 5.2.1 ข้อจำกัดของที่ตั้งโครงการ

1. เป็นที่ดินริมแม่น้ำ การออกแบบให้มีชั้นใต้ดินมากจะทำให้สิ้นเปลืองโครงสร้างมากกว่าปกติ
2. ที่ตั้งโครงการอยู่ใกล้กับสี่แยกถนนเจริญรุดทิศกับถนนเจริญนคร นอกจากนี้ บริเวณหน้าโครงการ เป็นจุดรอตโดยสารประจำทาง และมีประชาชนสัญจรไปมาเพื่อไปใช้บริการเรือข้ามฟากที่ท่าเรือคลองสวนเป็นจำนวนมาก ทำให้ต้องพิจารณากำหนดจุดเข้า-ออกของโครงการมากเป็นพิเศษ
3. ถึงแม้ว่าจะมีพื้นที่ประมาณ 9 ไร่ ซึ่งเป็นจำนวนไม่มากและไม่น้อยจนเกินไปนัก แต่ลักษณะที่ดินที่แคบและลึกมาก ย่อมจะส่งผลกระทบต่อารออกแบบมาก
4. มีที่ดินเอกชนยื่นอยู่ทางคานเหนือของโครงการไม่สามารถเชื่อมต่อกับทางสาธารณะด้านดังกล่าวได้

### 5.2.3 การพิจารณาผังบริเวณกับสภาพแวดล้อม

#### ก) ความสัมพันธ์ทางกายภาพ (PHISICAL SURROUNDING)

ทิศเหนือ ซึ่งจรตบริเวณย่านการค้า เป็นบริเวณที่พลุกพล่านตลอดทั้งวัน เนื่องจากเป็นทางสัญจรหลักของการคมนาคมระหว่างฝั่งนครถึงธนบุรี มีอาคารพาณิชย์ 4 ชั้น และอาคารคอนกรีตนิยม แต่ก็ไม่ได้อยู่ในระยะที่กระชั้นนัก จึงมีผลต่อการออกแบบเฉพาะในค่านมมองจากแม่น้ำเข้าสู่โครงการทางด้านนี้จะทำให้อาคารไม่โดดเด่นเท่าที่ควร

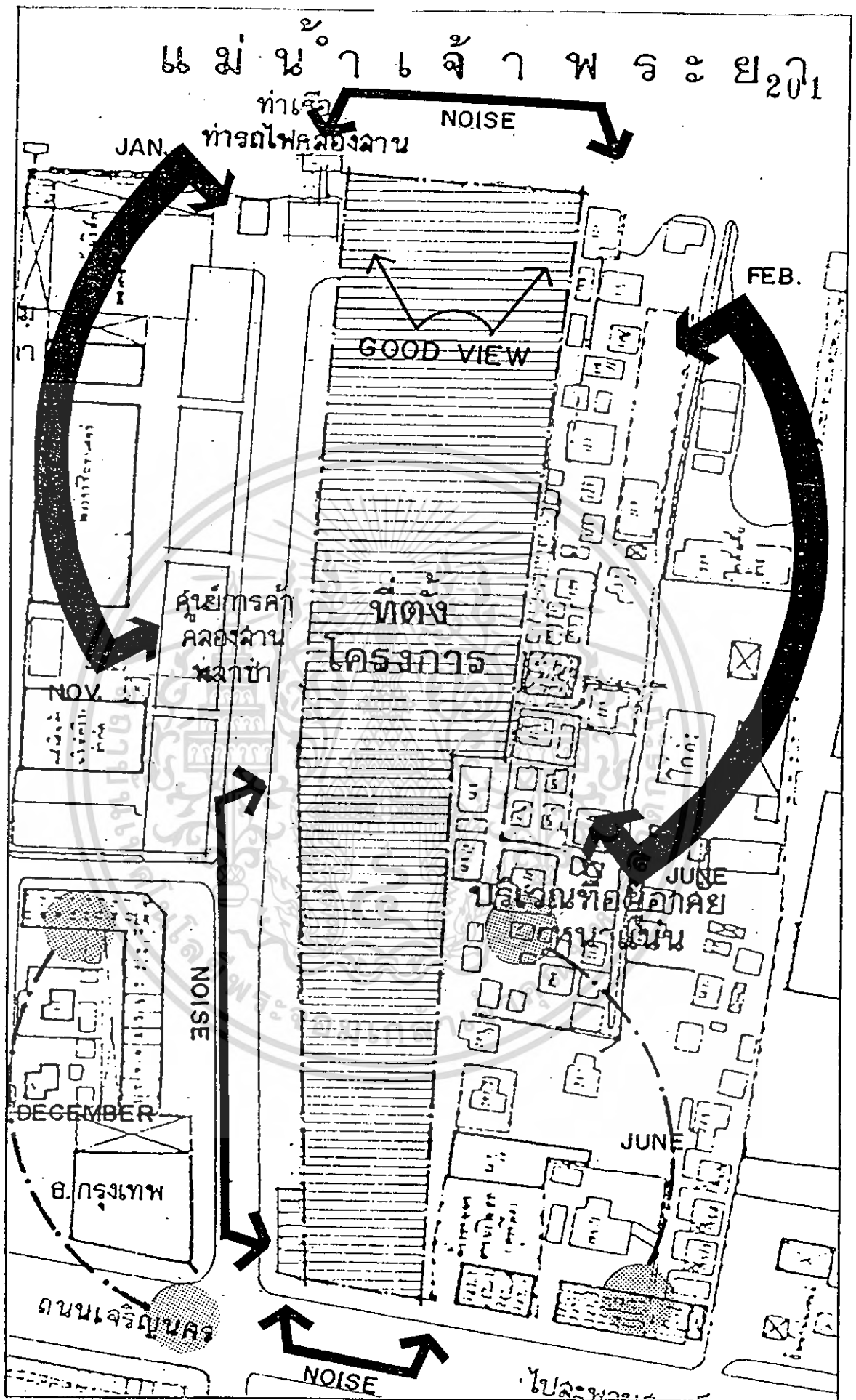
ทิศตะวันออก เป็นบริเวณที่มีทัศนียภาพที่งดงามของแม่น้ำเจ้าพระยา และเป็นด้านที่รับแสงอาทิตย์ตอนเช้า นอกจากนี้ฝั่งตรงข้ามของโครงการซึ่งเป็นโรงแรมรอยัล ออร์คิด เซอร์วีน และศูนย์การค้าริเวอร์ซิตี้ หากโครงการมีการจัดการคมนาคมติดต่อได้ดีย่อมเป็นความสะดวกแก่ลูกค้าที่มาเข้าพักสามารถใช้บริการได้

ทิศใต้ เป็นบริเวณที่อยู่อาศัยหนาแน่นและโกดังสินค้า ที่ค่อนข้างจะสงบเงียบแนวโน้มที่จะมีสิ่งปลูกสร้างขนาดใหญ่ในอนาคตยังไม่มากนัก สามารถเป็นมุมมองที่ดีของโครงการได้ จึงควรพิจารณาออกแบบอาคารให้มีลักษณะเด่นและเป็นที่สนใจเมื่อมองจากแม่น้ำเจ้าพระยา

ทิศตะวันตก คือถนนเจริญนครฝั่งตรงข้ามเป็นอาคารพาณิชย์ 2 ชั้น ข้างหน้าโครงการเป็นป้ายรถเมล์มีประชาชนใช้บริการนี้มากพอสมควร ถัดไปจากบริเวณโครงการเป็นแยกถนนเจริญรัก ทำให้มีผลต่อการออกแบบทางเข้าโครงการ นอกจากนี้ การที่ด้านหน้าของที่ตั้งโครงการถูกขนาบด้วยอาคารพาณิชย์ทั้ง 2 ด้าน ประกอบกับ มีระยะความกว้างของโครงการไม่มากนัก ย่อมจะทำให้มีผลต่อมุมมองทางเข้าโครงการที่ไม่ดีนัก

ข) ความสัมพันธ์กับทิศทางแดดลมฝน (ORIENTATION) ที่ดินของโครงการมีรูปร่างค่อนข้างเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าที่แคบและยาว โดยมีด้านแคบหันเข้าหาด้านทิศตะวันออกตะวันตก ทำให้ไม่มีปัญหาเกี่ยวกับแสงแดด และการ VENTILATION ที่ดินด้านที่ติดริมแม่น้ำเจ้าพระยาจึงเป็นบริเวณที่เหมาะสมกับการจัดเป็น RECREATION AREA ที่สุด โดยจัดวางอาคารในตำแหน่งที่ให้ร่มเงากับบริเวณ

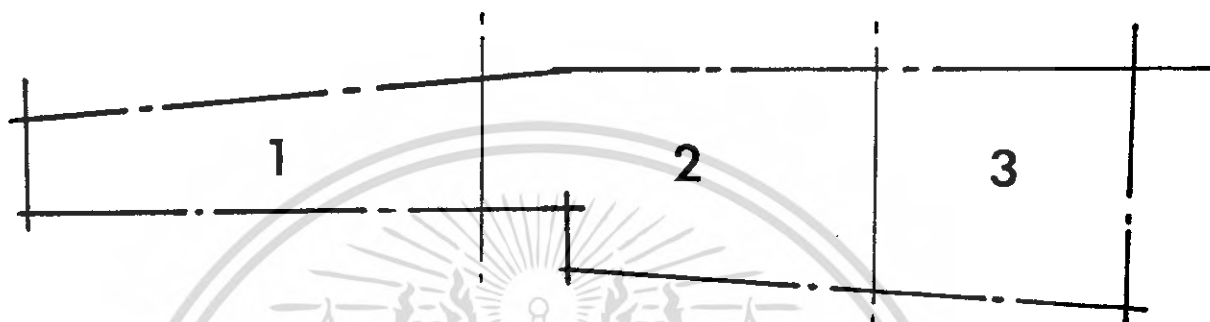
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 แผนที่ 5.2 : แผนที่แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ (SITE ANALYSIS)  
 ไม่ว่าการันใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งหม่อมเหตุดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 5.2.4 การจัดการใช้ที่ดินตามคุณภาพของที่ตั้ง (SITE QUALITY)

เนื่องจากที่ตั้งของโครงการมีเนื้อที่ค่อนข้างจะจำกัด การใช้พื้นที่ในแต่ละส่วนจะต้องใช้อย่างคุ้มค่า โดยจากการวิเคราะห์คุณภาพของพื้นที่ตั้งโครงการเพื่อใช้เป็นแนวทางในการออกแบบสามารถแบ่งพื้นที่โครงการ ดังนี้



1) PUBLIC AREA เป็นส่วนที่อยู่ใกล้ถนนทางเข้ามากที่สุด มีความสะดวกต่อการเข้าถึงมากที่สุด จึงควรจัดเป็น APPROCH ZONE มี PLAZA, LANDMARK, GARDEN AND LANDSCAPE และที่จอดรถ

2) SEMI-PUBLIC AREA เป็นส่วนที่อยู่กึ่งกลางที่ตั้งโครงการ การเข้าถึงสะดวก ให้เป็นพื้นที่ที่ใช้ร่วมกันได้แก่ PUBLIC SPACE, CIRCULATION CORE SURVICE

3) PRIVATE AREA เป็นส่วนที่อยู่ในสุดของ SITE และติดริมแม่น้ำ มีความสงบมากที่สุด จัดเป็นพื้นที่ให้ประโยชน์มากที่สุด ได้แก่ส่วน RECREATION และ GUESTROOM SPACE

#### 5.3 การออกแบบพื้นที่ใช้สอยของส่วนต่าง ๆ ในโครงการ

APPROCH ZONE กำหนดจุดเข้า-ออกบริเวณหน้าโครงการจากระยะที่ถูกกำหนดตามเทศบัญญัติ (ให้ห่างจากจุดเริ่มต้นหักมุมของทางแยกสาธารณะไม่น้อยกว่า 20 เมตร) แต่เนื่องจากบริเวณหน้าที่ตั้งโครงการเป็นที่รกรงโดยสารประจำทาง จึงต้องใช้ระยะห่างตามเทศบัญญัติกำหนดดังกล่าวให้น้อยที่สุด จึงจะไม่เป็นการรบกวนการสัญจรในบริเวณหน้าโครงการมาก

จากการวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยอาคารที่สัมพันธ์กับถนนที่ต้องตัดเข้าไปภายในโครงการ

และรัศมีวงเลี้ยวรถยนต์โดยเฉพาะอย่างยิ่งรถทัวร์ที่ต้องอาศัยพื้นที่มาก ทำให้พบว่าพื้นที่ส่วนหน้าเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มีระยะลึกเกือบครึ่งหนึ่งของความลึกพื้นที่ ไม่เพียงพอที่จะทำตัวอาคารขนาดใหญ่ได้ แต่เพื่อไม่ให้เสียคุณค่าของที่ดินไปโดยเปล่าประโยชน์ จึงได้จัดเป็นลักษณะ SHOPPING MALL โดยย้าย RENTRAL SHOP ออกจากอาคารใหญ่ ประกอบกับเพื่อเป็นการสร้างบรรยากาศในการเดินเข้าสู่โครงการด้วย นอกจากนี้ยังได้ออกแบบให้พื้นที่ส่วนหน้าโครงการมีลักษณะเป็นลานโล่ง (PLAZA) และมีการจัด LANDSCAPE ที่สวยงามเพื่อให้ประชาชนที่สัญจรไปมาหรือรถโดยสารได้มองเห็นหรือเข้ามานั่งพักผ่อนได้

อาคารจอดรถยนต์ จากการวิเคราะห์การวางองค์ประกอบตามคุณภาพของที่ตั้งและการคำนวณพื้นที่ถนนที่ต้องใช้สำหรับรถยนต์ พบว่าควรจัดอาคารจอดรถไว้ส่วนหน้าของโครงการ แยกออกจากอาคารใหญ่ และอยู่ในชั้นใต้ดินทั้งหมด เนื่องจากต้องการที่จอดรถมากถึงกว่า 280 คัน นับว่าเป็นอาคารขนาดใหญ่หากนำมาไว้บนดิน จะมีผลเสียต่อความรู้สึกเชื่อ เชิญ และการเข้าสู่โครงการเป็นอย่างมาก

SEMI-PUBLIC ZONE ได้แก่ ส่วน LOBBY, RESTAURANT BANQUET HALL, FUNTION ROOM ส่วนต่าง ๆ เหล่านี้นับว่าสำคัญเป็นอย่างยิ่งที่เข้ามาเสริมนอกจากส่วนห้องพัก จึงออกแบบให้มีบรรยากาศที่โอเอียง และสวยงามโดยใช้ลักษณะของ ATRIUM เข้ามาเพื่อเชื่อม SPACE ภายในห้องต่อเนื่องออกไปสู่แม่น้ำเจ้าพระยา

SPECIAL ACCOMMODATION ได้แก่ ส่วนบริการพิเศษแก่ผู้ที่พักในโรงแรมกำหนดให้อยู่บนส่วนดาดฟ้าของ PODIUM เนื่องจากเป็นตำแหน่งที่เชื่อมต่อส่วน PUBLIC ในอาคาร ส่วนฐานและส่วน PRIVACY ของห้องพักแยกทำให้แขกสามารถมาใช้บริการได้สะดวกไม่ปะปนกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่ง บริเวณ RECREATION AREA ได้กำหนดให้อยู่ด้านริมแม่น้ำเพื่อ TARE ADVANTAGE จากที่ตั้งโครงการให้มากที่สุด

SERVICE ZONE จากพื้นที่ที่มีอยู่จำกัด จึงใช้พื้นที่ที่มีคุณค่าไปในส่วน PUBLIC และนำองค์ประกอบส่วนนี้ ซึ่งเป็นส่วนที่ต้องใช้พื้นที่จำนวนมากแยกออกเป็น 2 ส่วน คืออยู่ในชั้นใต้ดิน ส่วนหนึ่ง กับบนชั้นที่ 3 ส่วนหนึ่ง เนื่องจากต้องการประหยัดโครงสร้างส่วนใต้ดิน และมีห้องบางห้องที่ต้องการการระบายอากาศที่ดี เช่น LAUNDRY และ BOILER ROOM เป็นต้น โดยใช้เชื่อมต่อแกนสัญจรในทางตั้งด้วย SERVICE LIFT ใน MAIN CORE

จำนวน 4 ตัว และใน SUB CORE จำนวน 3 ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

GUEST ROOM สำหรับส่วนห้องพักนั้นมืองค์ประกอบหลายส่วน ซึ่งแยกอธิบายได้ ดังนี้

ก. จำนวนห้องพัก พิจารณาจากความสามารถในการดูแลให้บริการของพนักงาน แม่บ้าน ตามมาตรฐานสากล ได้ประมาณไว้ว่า แม่บ้าน 1 คนสามารถดูแลห้องพักได้ 12- 18 ห้อง ดังนั้นชั้นหนึ่งจะมีแม่บ้าน 2 คน โดยมีได้ไม่เกิน 38 ห้องพัก สำหรับในโครงการได้ จัดให้มีห้องพัก 15-20 ห้อง

ข. การมีห้องแบบห้องพัก ได้แบ่งส่วนลักษณะของ TOWER เป็น 2 แบบโดยใน ชั้นที่จัดให้มีเฉพาะห้อง SUITE เพื่อรับแขกที่มาเป็นหมู่คณะและต้องการความสะดวกสบายเป็นพิเศษ ได้จัดให้เป็น OPEN COURT PLAN

สำหรับตัวห้องพักนั้นก็ได้จัดให้สามารถรับวิวได้อย่างเต็มพื้นที่นับตั้งแต่เปิดประตูห้องเข้าไป มีระเบียงและ FLOWER BED เพื่อความสดชื่นและความรู้สึกเชื่อมต่อระหว่างภายนอก-ภายใน คิดเป็นสัดส่วน 75% ห้องพักแบบ SUITE 121 ห้อง คิดเป็นสัดส่วน 25 % โดยแบ่งเป็น ห้องพักแบบ STANDARD จำนวน 382 ห้อง

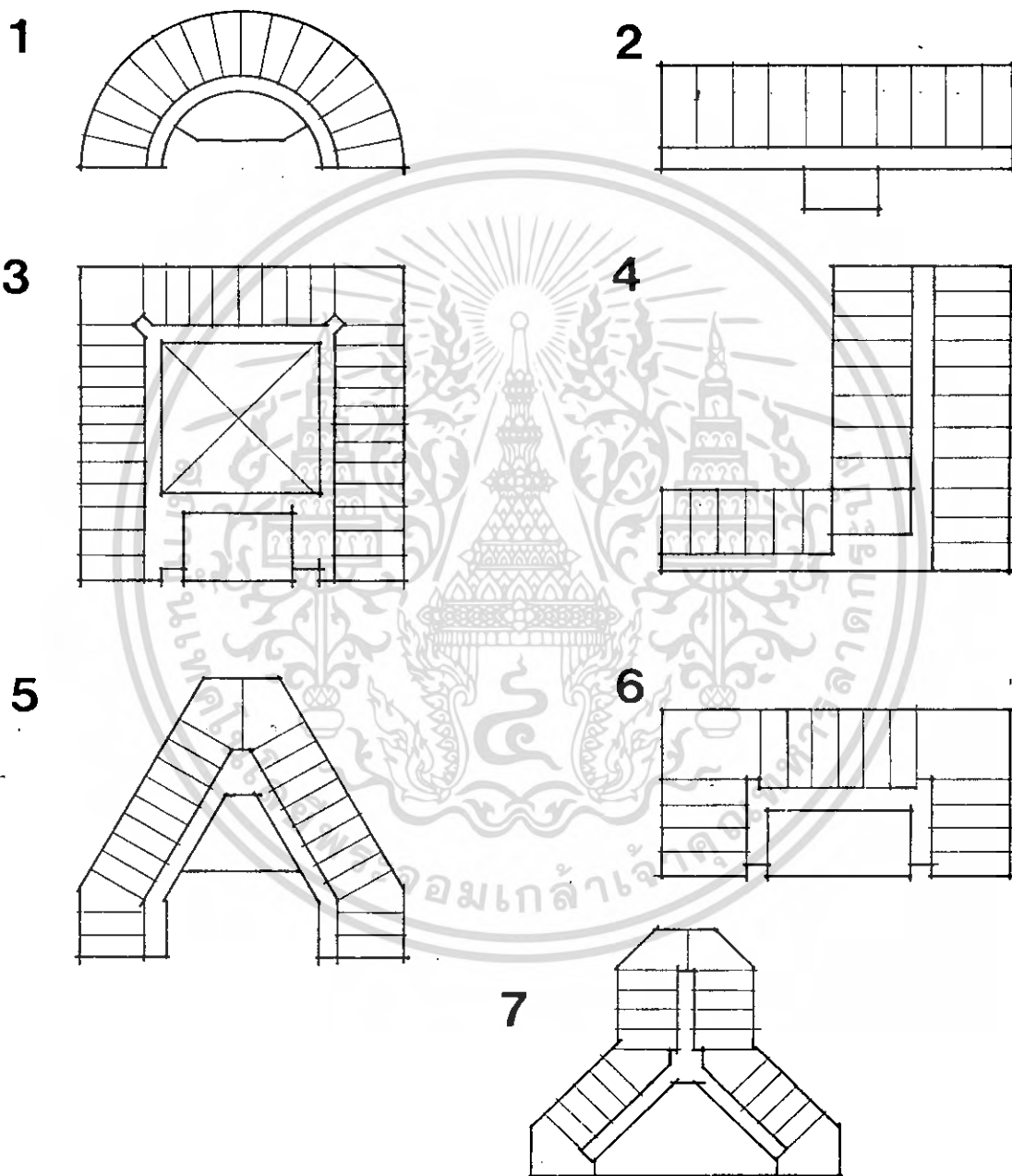
ค. ทางเดินและโถงลิฟท์ ใช้ทางเดินแบบ DOUBLE LOAD CORRIDOR และ SINGLE LOAD CORRIDOR เพราะหากใช้แบบ DOUBLE LOAD จะทำให้ห้องพักบางห้องไม่เห็นวิว โดยทางเดินกว้าง 1.50 เมตร โดยส่วนที่เป็นประตูเข้าห้องพักจะถอยร่นเข้าไป ทั้งนี้เพื่อให้เกิดความรู้สึกเป็นส่วนตัว และสะดวกในการหลบหลีกกัน

ส่วนของโถงลิฟท์ได้วางตำแหน่งในแกนกลาง TOWER และให้ได้รับแสงธรรมชาติ กับสามารถมองเห็นทัศนียภาพของฝั่งธนบุรีด้วย

ง. ส่วนบริการประจำชั้น จัดให้มีพนักงานแม่บ้านจำนวน 2 คน มีเคาน์เตอร์ พร้อมที่นั่งในตำแหน่งที่ดูแลคนที่ผ่านเข้าออกแต่ละชั้น เป็นการรักษาความปลอดภัยอีกชั้นหนึ่ง ส่วนโถงบริการและบันไดหนีไฟก็ได้จัดให้อยู่ด้านริมของอาคารเพื่อให้ได้รับแสงธรรมชาติ และการระบายอากาศด้วย

#### 5.4 ลักษณะและรูปทรงของตัวอาคาร

รูปทรงของอาคารได้วิเคราะห์จากลักษณะรูปทรง ที่มีขนาดสามารถทำได้จริงสำหรับที่ตั้งโครงการ จากลักษณะต่าง ๆ ดังนี้



รูปภาพที่ 5.1 แสดงลักษณะรูปทรงอาคารที่นำมาวิเคราะห์

เมื่อพิจารณาแล้วได้เลือกแบบที่ 7 มาเป็น TOWER FORM โดยมีเหตุผลคือ

- สามารถจัดห้องพักได้จำนวนมาก
- ประหยัด CIRCULATION เนื่องจากมีลักษณะของ BOUBLE LOAD CORRIDOR

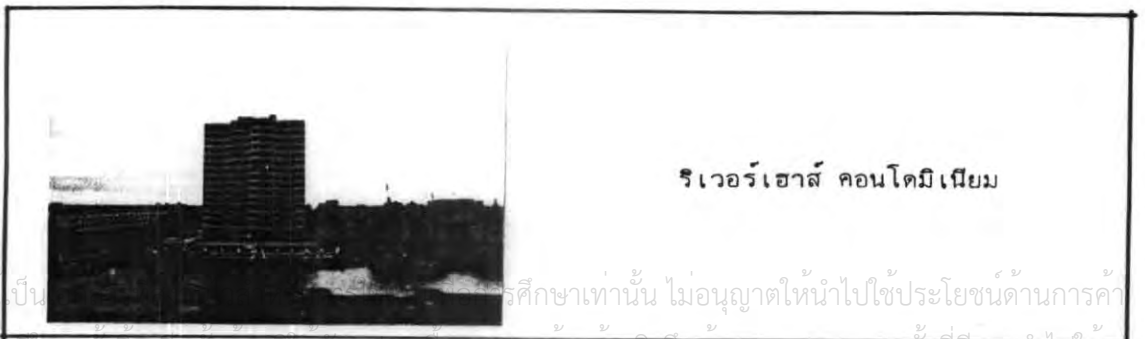
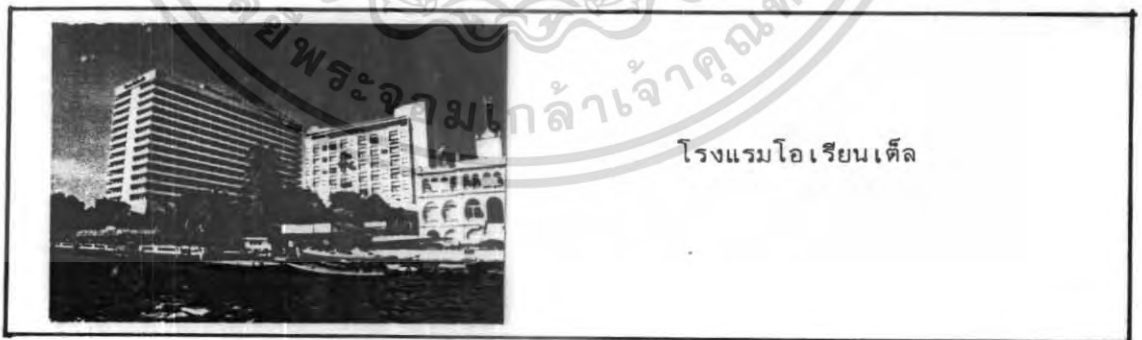
BOUBLE LOAD CORRIDOR

- การเปิดมุมมองภายในห้องพักทำได้ดี คือมีการ TAKE VIEW แม่น้ำได้มาก
- วาง ORIENTATION ของอาคารหลักเสียงแสงแดดทางทิศตะวันตก

จากลักษณะอาคารที่มีความสูงทั้งหมดถึง 36 ชั้น ซึ่งนับว่าสูงที่สุดในบริเวณใกล้เคียงนี้จึงได้ออกแบบให้มีลักษณะดังนี้คือ

1. นำเอาลักษณะการทอน MASS ขึ้นไปสู่ส่วนยอด เพื่อให้เกิดความอ่อนช้อยและความต่อเนื่อง เหมือนกับลักษณะของเจดีย์
2. การมีระเบียงซึ่งทำหน้าที่เป็นกันสาดด้วย เป็นลักษณะของ TROPICAL ARCHITECTURE
3. ใช้วัสดุผิวอาคารด้วยเซรามิคสีขาว เนื่องจากต้องการให้สีของอาคารเป็นสีของเนื้อวัสดุ ที่ให้ความรู้สึกที่เชื่อเชิญ เมื่อประกอบกับสีเขียวของต้นไม้จาก flower bed ที่ระเบียงห้องพักทำให้อาคารมีความแตกต่างจากอาคารในบริเวณใกล้เคียงและเป็นสีส้มของธรรมชาติที่มอบให้แก่เมืองด้วย

รูปภาพที่ 5.2 : ภาพถ่ายอาคารขนาดใหญ่บริเวณใกล้เคียงโครงการ



เอกสารนี้เป็นทรัพย์สินของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
รศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามเผยแพร่เนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



โรงแรมรอยัลออร์คิด เซอราดันและศูนย์การค้าริเวอร์ซิตี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.5 งานวิศวกรรมและเทคโนโลยีของอาคาร

5.5.1 โครงสร้างอาคาร แบ่งเป็นระบบโครงสร้างใต้ดินและระบบโครงสร้างเหนือดิน

ก) ระบบโครงสร้างใต้ดิน สำหรับอาคารโครงการเป็นอาคารสูง 37 ชั้น และชั้นใต้ดิน 3 ชั้น นับว่าเป็นอาคารสูงที่ต้องคำนึงถึงความแข็งแรงมาก โดยเฉพาะเมื่อพิจารณาถึงสภาพพื้นดินที่ตั้งโครงการซึ่งอยู่ริมแม่น้ำเจ้าพระยามีสภาพดินอ่อนและมีการทรุดตัว ย่อมต้องใช้เข็มจำนวนมาก การใช้เข็มตอกจะเกิดผลต่อปริมาตรของดิน และมีผลกระทบต่ออาคารข้างเคียงได้ จึงควรใช้เข็มเจาะ (โดยกรรมวิธี WET PROCESS) ซึ่งนอกจากจะไม่เกิดผลกระทบต่อปริมาตรของดินแล้ว ยังสามารถรับน้ำหนักได้มากกว่าและลดปัญหาขนส่งเสาเข็มที่มีความยาวเข้ามาในโครงการ ซึ่งมีด้านติดถนนแคบและเป็นจุดที่มีคนพลุกพล่านมาก

ระบบฐานรากที่เหมาะสมกับโครงการ ใช้แบบ MAT FOUNDATION ในส่วนที่เป็นอาคารสูง (TOWER) และแบบ ISOLATED FOOTING ในส่วนที่เป็นอาคารเดี่ยวเนื่องจากไม่รับน้ำหนักมากและประหยัดค่าใช้จ่ายมากกว่า

ข) ระบบโครงสร้างเหนือดิน แบ่งส่วนต่าง ๆ ของอาคารดังนี้

TOWER ในการกำหนดโครงสร้างของส่วนนี้ได้พิจารณาการวางช่วงเสาจากลักษณะการออกแบบจัดวางห้องพักให้มีลักษณะทะแยง 45 เพื่อที่แขกสามารถมองเห็นแม่น้ำได้ทันทีที่เปิดประตูเข้าไป จึงได้เลือก GRID ขนาด 6 x 6 เมตร เนื่องจากเมื่อจัดห้องพักลักษณะดังกล่าวแล้ว ได้ห้องพักจำนวน 2 ห้อง กว้างห้องละประมาณ 4 เมตร ตามขนาดห้องพักมาตรฐาน โดยมีระบบ SHEAR WALL เป็นโครงสร้างหลัก และเลือกใช้ระบบพื้นแบบ POST-TENSIONED FLAT SLAB เนื่องจากเป็นอาคารที่มีจำนวนชั้นมาก ระบบนี้เป็นระบบที่สามารถตอบสนองความต้องการที่จะลดความสูงของอาคารลงได้

จากส่วนนี้น้ำหนักก็จะถ่ายลงสู่ส่วน PODIUM โดยให้ถ่ายน้ำหนักผ่าน TRANSFER BEAM ซึ่งอยู่ในระดับชั้นที่ 10 เนื่องจากต้องการ SPACE ที่กว้างขวางของอาคารในส่วน ATRIUM

PODIUM ส่วนนี้มีความสูง 6 ชั้น และชั้นใต้ดิน 1 ชั้น เนื่องจากเป็นส่วนที่พื้นที่ใช้สอยเป็นบริเวณที่กว้างขวาง มีระดับที่แตกต่างกันหลายแห่ง และมีส่วนที่ CANTILIVER หลายส่วน จึงใช้ระบบเสาและคาน โดยมีช่วงเสา 6 x 12 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ยังมีพื้นที่บางส่วนที่ต้องการความโล่งมาก ๆ ต้องใช้โครงสร้างแบบ WIDE SPAN ได้แก่ LOBBY ทางเข้าหลักของโครงการซึ่งมี SKY LIGHT ซึ่งเป็นโครงสร้าง TRUSS เหล็ก ยื่นออกไปเป็น CANOPY ด้วย อีกส่วนหนึ่งก็คือ BANQUET HALL ซึ่งมีความกว้าง 30 เมตร ใช้โครงสร้าง TRUSS เหล็ก รับหลังคา PLAT SLAB ซึ่งเป็นส่วน JOGGING TRACK และสนามเทนนิสโครงการ

ที่จอดรถ อยู่ในบริเวณด้านหน้าโครงการ เป็นชั้นใต้ดินจำนวน 3 ชั้น ใช้ระบบพื้น POST-TENSIONED FLAT SLAB เนื่องจากลดความลึกของอาคารใต้ดิน เพราะหากทำอาคารลึกมากก็จะทำให้เสียค่าใช้จ่ายสูง

#### 5.5.2 งานสุขาภิบาลและการเดินท่อภายในอาคาร

ก) ระบบน้ำใช้ ใช้ระบบ UP FEED ผสมกับระบบ DOWN FEED โดยมี WATER STORAGE TANK อยู่ในชั้นใต้ดิน ชั้นที่ 10 และส่วนบนสุดของอาคาร ซึ่งหาขนาดของถังเก็บน้ำใช้ในโครงการได้ดังนี้

##### การหาปริมาณน้ำเย็น

-	แขกผู้มาพักคนหนึ่งใช้น้ำเย็น	=	35	แกลลอน/วัน
	คิดอัตราผู้เข้าพักของแขก	=	85 %	
	โดยมีอัตราการเข้าพัก	=	1.6	คน/ห้อง
	ดังนั้นจำนวนแขกทั้งหมดใน 1 วัน	=	$500 \times 0.85 \times 1.6$	
		=	680	คน

ปริมาณน้ำเย็นในส่วนของห้องพักที่ใช้ใน 1 วัน

$$= 23,800 \text{ แกลลอน}$$

- ปริมาณน้ำเย็นสำหรับพนักงานแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

RESIDENT EMPLOYEES ใช้น้ำคนละ = 24 แกลลอน/วัน

NON-RESIDENT EMPLOYEES ใช้น้ำคนละ = 12 แกลลอน/วัน

คิด RESIDENT EMPLOYEES เท่ากับ 10% ของพนักงานทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานทั้งหมด	=	770	คน
น้ำเย็นที่ถูกใช้โดย RESIDENT EMPLOYEES	=	$(770 \times 0.1) \times 24$	
	=	1,848	แกลลอน
ปริมาณน้ำเย็นในส่วนที่พนักงานใช้	=	$770 - (770 \times 0.1) \times 12 + 1,848$	
	=	10,164	แกลลอน
- น้ำเย็นที่ถูกใช้ตามห้องอาหารต่าง ๆ			
MAIN DINING ROOM	เสิร์ฟ 3 มื้อ (คิด 60 % ต่อมื้อ)		
	ประมาณ	=	$200 \times 0.6 \times 3 = 360$
COFFEE SHOP	เสิร์ฟ 3 มื้อ (คิด 80 % ต่อมื้อ)		
	ประมาณ	=	$180 \times 0.8 \times 3 = 432$
SPECIAL RESTAURANT	เสิร์ฟ 2 มื้อ (คิด 60 % ต่อมื้อ)		
		=	$320 \times 0.6 \times 2 = 384$
MEETING ROOM	เสิร์ฟ 1 มื้อ	=	380 ที่นั่ง
	เสิร์ฟ 1 ครั้ง (คิด 60 % ต่อครั้ง)	=	$1,200 = 720$
ปริมาณน้ำเย็นสำหรับห้องอาหาร	คิด 2 แกลลอน/คน/มื้อ		
ปริมาณน้ำเย็นในส่วนบริการอาหาร	=	$(360 + 432 + 384 + 380 + 720) \times 2$	
	=	4,372	แกลลอน
ปริมาณน้ำเย็นที่ต้องใช้ต่อวัน	=	$(23,800 + 10,164 + 4,372)$	
	=	38,336	แกลลอน

#### การหาปริมาณน้ำร้อน

-	แขกที่มาพักคนหนึ่งใช้น้ำร้อน	=	10	แกลลอน/วัน
	คิดอัตราผู้เข้าพักของแขก	=	85 %	
	โดยมีอัตราการใช้	-	1.6	คน/ห้อง
	ดังนั้นปริมาณน้ำร้อนที่ต้องใช้ต่อวัน	=	$680 \times 10$	
		=	6,800	แกลลอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนั้นยังต้องมีปริมาณน้ำสำรองเพื่อการดับเพลิง ( 6 ชม.)	7,500	แกลลอน
ดังนั้น ปริมาณน้ำที่ต้องใช้ต่อวัน	= 38,336 + 6,800 + 7,500	
	= 52,636	แกลลอน
ดังนั้น ปริมาตรของถังเก็บน้ำ	= $\frac{52,636}{264,2}$	
ประมาณ	= 200	ลบ.ม.

ข) ระบบทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน (HOT WATER & STEAM SUPPLY SYSTEMS)

น้ำร้อนและไอน้ำร้อนโดยทั่วไปจะอยู่ในขบวนการผลิตเดียวกัน คือน้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทำน้ำอ่อน (WATER SOFTENER) ก่อนแล้วจึงผ่านเครื่องกำจัดอากาศ (DE AERATOR) และผ่านเข้าสู่ขบวนการทำไอน้ำร้อน (BOILER) เพื่อให้ น้ำเย็นกลายเป็นไอน้ำร้อน โดยส่วนหนึ่งจะถูกปั๊มไปใช้ในส่วนของห้องซักรีด เครื่องล้างจาน ถ้วยชามและอุปกรณ์อื่นๆ ที่ต้องการใช้ไอน้ำและไอน้ำร้อนอีกส่วนจะถูกส่งเข้าสู่ HOT WATER GENERATOR ซึ่งเป็นแบบ STEAM HEATED ELEMENTS และส่งไปตามท่อน้ำร้อนและมีการหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลาด้วยเครื่องสูบน้ำ (CIRCULATING PUMPS) ด้วยระบบดังกล่าวนี้ เมื่อผู้ใช้น้ำเปิดน้ำร้อนก็จะได้น้ำร้อนใช้ทันที และร้อนอยู่ตลอดเวลา ท่อน้ำร้อนนี้ต้องมีการหุ้มฉนวนกันความร้อน และติดตั้งให้ถูกต้องตามหลักวิชาการเพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ระบบ STEAM นอกจากระบบน้ำร้อนที่ส่งไปสู่สุขภัณฑ์ต่าง ๆ แล้วยังต้องมีระบบ STEAM เพื่อส่งน้ำที่ต้มให้ร้อนถึง 82 เซสเซียส ไปสู่ส่วนห้องซักรีดและเครื่องล้างจานชามและถ้วย ในห้องครัว โดยจะต้องติดตั้งหม้อน้ำ (OIL FIRED BOILER) พร้อมอุปกรณ์ครบครันเพื่อใช้ในการผลิต STEAM ส่งจ่ายไปยังจุดต่าง ๆ ที่ต้องการดังกล่าวเครื่องต้มน้ำ น้ำร้อนระบบ STEAM ดังกล่าวนี้จะผลิตในอัตราความดัน 150 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เพื่อให้เหมาะสมกับการซักรีดสำหรับส่วนอื่น ๆ ที่ต้องการความดันที่ต่ำกว่านี้ ก็จะติดตั้งสลับปรับความดันเพื่อปรับระดับความดันให้ได้ตามต้องการของจุดนั้น ๆ ท่อส่งจ่ายก็ต้องมีการหุ้มแนวกันความร้อนเช่นเดียวกับท่อน้ำร้อน

- OIL FIRED BOILER นี้จะใช้น้ำมันเตาหรือน้ำมันโซลาร์ก็ได้ทั้งนี้ควรคำนึงถึงเรื่องค่าใช้จ่ายและการบำรุงรักษาเป็นเกณฑ์ น้ำมันที่ใช้ต้องการเก็บสำรองไว้ในถังเก็บน้ำมันและจะต้องเดินท่อน้ำมันมายังจุดที่ใช้งานด้วย

ค) ระบบการระบายน้ำ (DRAINAGE SYSTEMS)

ระบบระบายน้ำฝน (STORM WATER DRAINAGE)

ระบบระบายน้ำฝนของโรงแรมนี้แยกเป็น การระบายน้ำฝนบนหลังคาของอาคาร และระบายน้ำฝนระดับพื้นดิน ซึ่งประกอบด้วยรางรับน้ำฝน ตะแกรงครอบ ท่อระบายน้ำฝน และบ่อพักน้ำ สำหรับการระบายน้ำฝนบนหลังคาถ้าหากน้ำสามารถระบายลงตามแนวตั้งได้พื้นน้ำฝนก็จะไม่มีโอกาสล้นรางนี้ได้ ที่สำคัญคือ ความลึกของราง ทาง FREE BOARD RESEARCH ได้แนะนำว่า ความกว้างของสันรางควรมิน้อยกว่า 12 นิ้ว (ประมาณ 30 ซม.) และ FREE BOARD ควรมีประมาณ 3 นิ้ว เพื่อป้องกันลมน้ำฝน ล้นราง

สำหรับขนาดของท่อในแนวตั้งนั้นขึ้นอยู่กับความลาดเอียงของหลังคาเก็บอัตราการตกของฝน ศาสตราจารย์ อรุณ สรเทศน์ได้ทำการวิเคราะห์หาค่าฝนที่ตกในบริเวณกรุงเทพฯ ประมาณ 6 นิ้ว/ชั่วโมง ขนาดของท่อระบายน้ำฝนในแนวตั้งต้องไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว หรืออาจจะใช้ท่อขนาด 4 นิ้ว ก็สามารถระบายน้ำบนหลังคาประมาณ 3,000 ตารางฟุต สำหรับในกรณีที่หลังคาเป็นประเภทหลังคาแบน อาจใช้ท่อขนาด 4 นิ้วก็ได้

เมื่อน้ำถูกระบายลงมาในแนวตั้งลงสู่ระดับพื้นดิน และระบายออกจากอาคาร หากบริเวณที่รับน้ำฝนอยู่ต่ำกว่าท่อระบายน้ำจะต้องมีบ่อรวมน้ำฝน และใช้เครื่องสูบน้ำอย่างน้อย 2 เครื่องสูบน้ำออก และท่อระบายน้ำฝนควรมีอย่างน้อย 2 ท่อ และมีท่อน้ำล้นฉุกเฉิน (OVERFLOW DRAIN) ด้วย โดยท่อฉุกเฉินนี้ควรระบายออกที่ถนน หรือทางเท้าโดยตรง เพื่อป้องกันกรณีที่ระบายน้ำ ชันล้น เกิดอุทกภัย

- ระบบระบายน้ำฝนจะต้อง ได้รับการทดสอบก่อนใช้งานโดยการอัดความชื้นด้วยน้ำ

ระบบระบายน้ำทิ้ง (SEWAGE DISPOSAL DRAINAGE)

การระบายน้ำทิ้ง จากสุขภัณฑ์ต่าง ๆ ภายในอาคารนิยมทำกัน 2 วิธี คือ แยกน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำ ออกจากน้ำทิ้งจากส้วมหรือที่ปัสสาวะ โดยให้น้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำอาจปล่อยลงสู่ (SOAKED AWAY POOL หรือลงท่อน้ำสาธารณะไปเลย ส่วนน้ำทิ้งจากส้วม หรือที่ปัสสาวะนั้น จะระบายลงสู่ระบบการกำจัดน้ำโสโครก

ง) ระบบการกำจัดน้ำโสโครก (SEWAGE TREATMENT)

ในการออกแบบ - ติดตั้งระบบท่อโสโครก จำเป็นต้องออกแบบให้สามารถทำการถอดเปลี่ยนได้โดยง่ายและประหยัด การออกแบบควรจัดให้มีห้องน้ำ 1 คู่ต่อช่องท่อ (SHAFT) 1 ชุด และชุดของท่อน้ำทางตั้ง 2 ชุด เพื่อการเดินท่อที่ประหยัด การออกแบบควรจัดให้มีห้องน้ำ 1 คู่ต่อช่องท่อ (SHAFT) นอกจากนี้การติดตั้งท่อระบายอากาศจำเป็นต้องระวังในเรื่องช่องเปิดที่อยู่เหนือหลังคาให้อยู่ในตำแหน่งที่ไม่เกิดการรบกวนในส่วนอื่น

น้ำทิ้งในโครงการ แบ่งออกเป็น

ก. น้ำทิ้งที่มาจากท่อระบายน้ำจากอ่างล้างมือ หรืออ่างอาบน้ำ มักจะระบายลงสู่ท่อระบายน้ำฝนบนชั้นพื้นดิน แล้วระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะ (ดังที่กล่าวในระบบระบายน้ำ)

ข. น้ำทิ้งที่มาจากส้วมหรือที่ปัสสาวะ ซึ่งต้องนำมาผ่านกรรมวิธีทำความสะอาดเสียก่อนที่จะระบายลงสู่ระบบการระบายน้ำสาธารณะ ในระบบการกำจัดน้ำเสียน้ำโสโครกสามารถแบ่งออกเป็น 2 วิธีการดังนี้

- 1 ระบบกำจัดน้ำเสียโดยใช้ออกซิเจน
- 2 ระบบกำจัดน้ำเสียโดยไม่ใช้ออกซิเจน

ระบบที่นิยมใช้โดยทั่วไปจะเป็นระบบที่ใช้ออกซิเจน เพราะระบบที่ไม่ใช้ออกซิเจนจะก่อให้เกิดก๊าซซัลเฟอร์ ซึ่งทำให้มีกลิ่นเหม็น และสำหรับโครงการได้เลือกใช้ระบบ ACTIVATED SLUDGE โดยพิจารณาที่ดินอันจำกัดและผลกระทบต่อบริเวณข้างเคียง

ค. น้ำทิ้งจากครัวและภัตตาคาร น้ำเสียที่เกิดจากส่วนครัวของโรงแรมจำเป็นต้องผ่านขบวนการขจัดไขมัน (GREASE , SILT) จารบี หรือของเสียอื่น ๆ ก่อนที่จะเข้าสู่ระบบกำจัด น้ำเสียหลัก เพื่อให้ระบบกำจัดน้ำเสียหลักทำงานได้โดยสะดวกไม่ยุ่งยาก ดังมีขบวนการดังนี้

น้ำเสียจากครัว ภัตตาคารที่มีไขมันปะปนอยู่ด้วยจะถูกส่งเข้ามาในบ่อกำจัดไขมัน จะแยกตัวออกจากน้ำเสียและลอยเป็น "ผา" อยู่เหนือน้ำเสีย โดยมีแผงกั้นไขมัน กั้นไขมันกำจัดบริเวณเอาไว้ ส่วนน้ำเสียที่เหลือจะไหลลงสู่ก้นบ่อและไหลเข้าสู่บ่อน้ำใสที่อยู่ติดกัน และไหลต่อไปยังระบบกำจัดน้ำเสียหลัก ไขมันที่ลอยเป็นผาอยู่จะถูกกำจัดโดยการตัดออกไปทิ้ง และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และเพื่อให้การตกกระทำได้ง่าย ในส่วนนี้จึงมีการเดินท่อน้ำเย็นจัด (CHILLED WATER - SYSTEM) เข้ามาเพื่อให้ไขมันแข็งตัวและสามารถกำจัดได้สะดวกขึ้น

### 5.5.3 ระบบปรับอากาศและระบายอากาศ

ระบบปรับอากาศ เป็นระบบท่อน้ำเย็น หมุนเวียนส่วนกลาง (CENTRAL CHILLED WATER SYSTEM) โดยใช้เครื่องท่อน้ำเย็นระบายความร้อนด้วยน้ำ (WATER COOLED PACKAGED WATER CHILLED) ซึ่งออกแบบให้ประหยัดพลังงานโดยแยกเป็นน้ำเป็น 2 ส่วน คือ PRIMARY PUMP กับ SECONDARY PUMP เมื่อมีความต้องการความเย็นลดลงก็จะมี การหยุดเป็นน้ำเป็นชุด ๆ ไป

ในส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม จะใช้ระบบส่งลมเย็นรวมโดยเดินท่อลม ซึ่งได้นำเอากระบวนการส่งลมเปลี่ยนแปลง (VAV) มาใช้เพื่อที่จะได้ควบคุมอุณหภูมิและการใช้งาน ของเครื่องได้อย่างเต็มที่

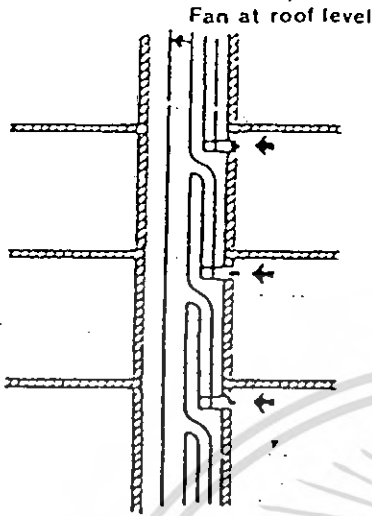
ในส่วนในการควบคุมชุดเป่าลมเย็นขนาดใหญ่ (AIR HANDLING UNIT) ในบริเวณต่าง ๆ ได้ ใช้ระบบ MICRO, PROCESSOR เข้าควบคุมในการทำอุณหภูมิและการใช้ งานของเครื่องได้อย่างเต็มที่

ในส่วนห้องพัก ใช้ชุดเป่าลมขนาดเล็ก (FAN COIL) แขนงในผ้าเพดาน สามารถควบคุมได้ทั้งอุณหภูมิ และจำนวนลม ให้ความสบายสมิท ซึ่งทำให้แขกผู้มาพัก พักผ่อน ได้อย่างเต็มที่

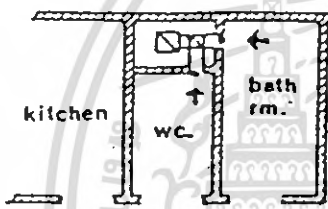
สำหรับตำแหน่ง COOLING TOWER ได้จัดไว้บนหลังคาชั้นที่ 4 ของส่วน PODIUM หลัง CIRCULATION CORE ซึ่งจะไม่รบกวนแขกของโรงแรมและยังใกล้เคียงกับห้องเครื่อง เป็นการประหยัดค่าลงทุนเดินท่อน้ำระบายความร้อนลงไปได้ด้วย

สำหรับอาคารที่พักอาศัยขนาดใหญ่ได้แก่ โรงแรม แฟลต เป็นต้น จะมีแบบโครงสร้างของแต่ละชั้นเหมือน ๆ กัน ท่อน้ำซึ่งอยู่ส่วนในของอาคารจึงซ้อนกันตลอด ทำให้สามารถใช้ระบบระบายอากาศแบบรวมซึ่งอากาศจากห้องน้ำในแต่ละชั้นจะถูกดูดผ่านท่อลมย่อย เข้ามาที่รวมซึ่งอยู่ในช่องท่อแวนดิงโดยพัดลมระบายอากาศขนาดใหญ่ที่อยู่บนหลังคา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 5.3 การระบายอากาศโดยวิธีกลใช้  
พัดลมระบายอากาศและท่อรวม  
แนวตั้งพร้อมด้วยท่อสก๊ตควัน



เป็นระบบระบายอากาศซึ่งมีท่อสก๊ตควัน (SHUNT DUCT) ท่อสก๊ตควันนี้เป็นท่อลมย่อย  
ในแนวตั้งระหว่างท่อลมย่อยจากห้องน้ำและห้องรวม ท่อสก๊ตควันมีความยาวไม่น้อยกว่า 1 เมตร  
จะกันไม่ให้ควันไฟจากชั้นหนึ่ง เข้าไปอีกชั้นหนึ่งโดยผ่านท่อลมระบายอากาศ ทำให้ไม่เกิดควันคลุ้ง  
ทั้งอาคารและหาชั้นดินเพลิงได้ง่ายในขณะเกิดอัคคีภัย นอกจากนี้ลักษณะของท่อแบบนี้ยังช่วยลด  
การถ่ายทอดเสียงจากชั้นหนึ่งไปอีกชั้นหนึ่งโดยผ่านท่อลมและลดเสียงที่เกิดขึ้น จากระบบระบาย  
อากาศเอง เช่น เสียงจากพัดลม เป็นต้น มิให้เข้าสู่ห้องน้ำอีกด้วย

#### 5.5.4 การป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง

ระบบแจ้งเหตุ ใช้

- ระบบกดปุ่มในบริเวณห้องโถงทั่วไป
- ระบบ HEAT SMOKE DETECTOR ในบริเวณห้องโถงทั่วไป โถงทางเดิน ห้องพัก และในส่วนที่อาจเป็นต้นเหตุเพลิงไหม้

#### ระบบดับเพลิง

- ระบบท่อน้ำแรงดันและสายสูบลในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพักแขก และบริเวณโดยทั่วไป
- ระบบสปริงเกอร์ แบบ WET PIPE SYSTEMติดตั้งในส่วนบริการหลักของ โรงแรม (BACK OF THE HOUSE) เช่น ครู ห้องซักรีด ฯลฯ บริเวณที่มีการเสี่ยงต่ออัคคีภัย
- อุปกรณ์ใช้ก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาโลนอน 1301 ในห้องที่มีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น ห้องควบคุมอาคาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์
- เครื่องมือผจญเพลิง , ดับไฟ เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งเป็นชุดอยู่รวมกับสายสูบล และระบบท่อน้ำแรงดัน (HOST CABINET UNIT) ทุก ๆ ระยะ เมตร เช่น ในส่วนของ โถงทางเดินไปยังห้องพักแขก

น้ำดับเพลิงได้จากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองไว้แล้วเพื่อการดับไฟ นอกจากนี้ยังมี เข็มน้ำฉุกเฉิน ที่สามารถทำงานโดยใช้ไฟฟ้าและน้ำมันดีเซล เพื่อสามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน นอกจากนี้ยังมีบริเวณที่เตรียมติดตั้ง SIAMESE CAMECTION ในกรณีต้องการนำน้ำจากแหล่งอื่น เช่น รถขนน้ำของตำรวจดับเพลิงมาใช้

#### 5.5.5 การจ่ายเชื้อเพลิงเหลวและก๊าซหุงต้ม

ระบบการการจ่ายแก๊สที่ใช้ในการปรุงอาหารภายในโรงแรม นิยมใช้การจ่ายในระบบเดินท่อแก๊ส จากถังเก็บไปยังเตา โดยใช้อุปกรณ์ PRESSURE REGULATING-VALUE เพื่อปรับความดันของแก๊สให้ได้ความดันตามต้องการของอุปกรณ์แต่ละชนิด การเดินท่อนั้นต้องเป็นไปตามแบบแปลนของเครื่องครัว และลักษณะการใช้งาน โดยอยู่ในความควบคุมของผู้เชี่ยวชาญอย่างใกล้ชิด และต้องมีการตรวจ-บำรุงรักษาหลังการติดตั้ง-ใช้งาน เพื่อความปลอดภัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารทูลสงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่อผู้ใช้เห็นชอบระบบประปาเย็นนี้เป็นการค้า ไม่มีการเปิดเผย ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ระบบการจ่ายเชื้อเพลิงเหลว

นิยมติดตั้งถังเก็บเชื้อเพลิงเอาไว้ใต้ดิน เพื่อความปลอดภัยและแบ่งถังเก็บออกเป็น 2 ส่วน คือส่วนถังเก็บใหญ่ และถังเก็บย่อยที่มีขนาดเพียงพอสำหรับใช้ในแต่ละวัน

### 5.5.6 ระบบไฟฟ้า - แสงสว่าง

ระบบไฟฟ้าในโครงการจะใช้ไฟฟ้ากำลังขนาด 3 เฟส 4 สายจากการไฟฟ้า นครหลวงโดยต่อจากสายเมนกระแสแรงสูงแปลงเป็นกระแสต่ำโดยผ่านหม้อแปลงขนาด 12 KV.

แปลงกระแสแรงสูง 12 KV เป็น 2 ขนาด คือ

- ขนาด 220 โวลท์ เฟสเดียว 50 รอบ/วินาที ใช้สำหรับไฟฟ้า แสงสว่างเตาเสียบ พัดลมดูดอากาศ เครื่องใช้ในสำนักงาน และอื่น ๆ

- ขนาด 380 โวลท์ สำหรับจ่ายให้กับเครื่องและอุปกรณ์ในการปรับ อากาศ ระบบระบายอากาศ ลิฟท์ เป็นต้น

การจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าแต่ละชั้นของโครงการจ่ายโดยการ TAP OFF ออกจาก BUS DUCT RISER เข้าแผงจ่ายไยย่อยประจำชั้น การเดินสายไฟภายในและภายนอกของ อาคารทั้งหมด เดินในระบบท่อร้อยสาย

ก. ระบบไฟฟ้ากำลัง ขนาด 3 เฟส 4 สาย 50 รอบ/วินาที ติดตั้งโดยการ ร้อยสายเคเบิ้ลในท่อโลหะฝังดิน จากสายประธานของการไฟฟ้าเข้าไปยังห้องติดตั้งหม้อแปลง ไฟฟ้าชุดแรกสำหรับเครื่องคอนเทนเนอร์ฮีม และหอผึ่งน้ำของระบบปรับอากาศอีกชุดหนึ่งสำหรับ ไฟฟ้ากำลังและแสงสว่างในอาคารเมื่อไฟฟ้าผ่านเข้าสู่หม้อแปลงขนาด 1,600 KVA จำนวน 2 ลูก เป็นไฟฟ้าแรงเคลื่อน 380/210 โวลท์ จากนั้นจ่ายกระแสไฟฟ้าสู่แผงจ่ายไฟฟ้าแรง เคลื่อนต่ำและแผงจ่ายไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูงและอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่น ๆ ตามลำดับ

สำหรับหม้อแปลงไฟฟ้าใช้ระบบระบายความร้อนด้วยอากาศ เพราะไม่เปลืองเนื้อที่ การบริการสะดวก และไม่สกปรก

ข. ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน เมื่อไฟฟ้าเมนดับเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินจะทำงานทันที ภายในระยะเวลา 10 วินาที โดยจัดให้มีแหล่งกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉิน 2 แบบตามลักษณะการ ใช้งาน ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) เครื่องดีเซลเบนเนอเวเตอร์ (DISESEL GENERATOR)

ทำงานโดยใช้ MICRO PROCESSOR ควบคุม กระแสไฟฟ้าจะถูกจ่ายให้ระบบต่าง ๆ ดังนี้

1.1 ไฟฟ้าแสงสว่าง การให้แสงสว่างจากเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินนี้จะเป็น

- จำนวน 50% ของไฟฟ้าแสงสว่างบริเวณบันได
- จำนวน 20% ของไฟฟ้าบริเวณโถงทางเดิน
- ไฟฟ้าแสงสว่าง 1 จุด ภายในห้องพักแขก

1.2 ระบบดับเพลิง เช่น เป็นน้ำสำหรับดับเพลิง

1.3 เป็นน้ำทั่วไปในระบบสาธารณูปโภค เช่น น้ำเย็น น้ำร้อน และระบบกำจัดจ้ำเสีย

1.4 ลิฟท์โดยสาร

1.5 ส่วนบริการอาหาร

1.6 ห้องเย็นและห้องเก็บอาหาร

2) แบตเตอรี่ (BATTERY)

อีกระบบหนึ่งที่จะเตรียมไว้คือ ระบบไฟฟ้าแสงสว่างที่ใช้ป้อนจากแบตเตอรี่เพื่อให้แสงสว่างในช่วงก่อนที่เครื่องกำเนิดไฟฟ้าจะจ่ายไฟเข้ามาใช้งานได้หรือกรณีเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสตาร์ทไม่ติด โดยระบบแบตเตอรี่นี้จะติดตั้งในบริเวณที่สำคัญต่อความปลอดภัยของชีวิต เช่น หลอดไฟป้ายทางบันไดหนีไฟฉุกเฉินในลิฟท์ ไฟฟ้าแสงสว่างในห้องเครื่องกำเนิดไฟฟ้า เป็นต้น

ค. ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง กำหนดให้ใช้พลังงานไฟฟ้าให้ประหยัดที่สุด โดยอาศัยแสงธรรมชาติ โดยผ่านทางช่องแสง และ SKY LIGHT ต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่งส่วนที่มีการใช้งานมาก ๆ เช่น ส่วน PODIUM และภายใน CIRCULATION CORE ส่วนชนิดของโคมไฟและหลอดไฟจัดให้ใช้แบบที่มีประสิทธิภาพสูง และมีความเข้มของแสงให้เหมาะสมกับบริเวณต่าง ๆ

5.5.7 ระบบป้องกันฟ้าผ่า ใช้ RADIO ACTIVE SYSTEM เป็นระบบที่ทันสมัยกว่า แบบพาราเดย์ ที่เคยใช้กัน เนื่องจากเป็นระบบที่สามารถป้องกันอาคารทางด้านข้างเคียงได้ด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.5.8 การติดต่อสื่อสาร

ก. ระบบติดต่อสื่อสารภายใน - ภายนอก สามารถแบ่งตามลักษณะการใช้งาน ดังนี้

#### 1) ระบบโทรศัพท์

เลือกใช้ระบบ PABX (PRIVATE AUTOMATIC BRANCH EXCHANGES) ซึ่งใช้ติดต่อระหว่างภายนอกกับภายใน หรือภายในกับภายใน โดยผ่านเครื่องอัตโนมัติ หรือพนักงานต่อสาย สามารถติดต่อได้มากกว่า 50 คู่สาย เหมาะสมกับธุรกิจโรงแรม และมีการเพิ่มโทรศัพท์สายภายในเพื่อเพิ่มความสะดวกในเหตุการณ์ฉุกเฉินและการซ่อมบำรุง ซึ่งจะมีในตำแหน่งต่อไปนี้

- ลิฟท์
  - ห้องเครื่องลิฟท์
  - ห้องวิศวกรเครื่องกล
  - ครัว ภัตตาคาร บาร์ ห้องเก็บของ
  - ห้องควบคุมระบบวิทยุ และ โทรศัพท์
  - ทุก ๆ 3 หรือ 4 ชั้น ของซานพักบันไดหนีไฟ
- 2) เทเล็กซ์ (โทรพิมพ์) และโทรศัพท์นำจรปิด
- 3) อุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์อื่น ๆ

- ระบบการประชาสัมพันธ์ บริการเพลงตามสาย (BACK GROUND MUSIC & PAGING SYSTEM) ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง - เทป ลำโพง และ ไมโครโฟนติดตั้งอยู่ด้วยเพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ ซึ่งแบ่งออกเป็นการทำงานโดยทั่วไป (กระทำโดยการทำงานครอบคลุมส่วนใหญ่ของผู้เข้าพัก ส่วนของพนักงาน) และการทำงานเฉพาะเขต (กระทำโดยการเจาะจงส่วนที่ต้องการจะมีการประชาสัมพันธ์ เช่น ห้องสัมมนา ห้องจัดเลี้ยง ห้องนิทรรศการ ฯลฯ

- ระบบโทรศัพท์ และวิทยุ

#### ข. ระบบสายอากาศสำหรับเครื่องโทรศัพท์

พิจารณาใช้ระบบเสาอากาศเดี่ยว เพราะโรงแรมตั้งอยู่ในบริเวณใจกลางกรุงเทพมหานครบริเวณโดยรอบยังไม่มีอาคารสูงพอที่จะบดบังสัญญาณ การใช้เสาอากาศเอกระบบนี้ประหยัดและสวยงาม สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 5.5.9 การนำคอมพิวเตอร์เข้ามาใช้ในโครงการ

ในปัจจุบันคอมพิวเตอร์มีบทบาทมาก โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การนำคอมพิวเตอร์ไปใช้เกี่ยวกับการควบคุมระบบต่าง ๆ ในอาคาร สำหรับในโครงการสามารถนำไปใช้ได้ดังนี้

- การขึ้นทะเบียนเข้าพัก
- ประวัติ ข้อมูลของผู้เข้าพัก
- การเงิน และการบัญชี
- วิเคราะห์การตลาด
- การรวบรวมการขาย ของแต่ละแผนก
- การควบคุมการซื้อขายและการสะสมวัสดุดิบ
- การวิเคราะห์และการเงินของตัวแทนการท่องเที่ยว
- บันทึกการประชุมและการทำงาน
- ควบคุมวงจรโทรทัศน์และเช็คจำนวนการใช้
- การซ่อมบำรุง
- การนำไปใช้กับระบบควบคุมอาคาร
- การบริการความสะดวกสบายแก่ผู้เข้าพัก

### 5.5.10 ระบบป้องกันเสียงรบกวน

เสียงรบกวนจากภายใน ส่วนใหญ่จะเกิดจากพื้นที่ส่วนบริการ เช่น ครวห้องเก็บน้ำ พื้นที่ขนส่ง ห้องเครื่องแอร์ ซึ่งแก้ปัญหาโดยจัดตำแหน่งให้ห่างไกลจากบริเวณที่ต้องการความเงียบสงบ และมีการเลือกใช้วัสดุที่ดูดซับเสียงได้ดี

เสียงรบกวนจากภายนอก เสียงรบกวนจะผ่านเข้ามาทางช่องหน้าต่าง รอยต่อต่าง ๆ ระบบการระบายอากาศ และระบบปรับอากาศ ซึ่งป้องกันโดยใช้หน้าต่างกระจก 2 ชั้น ความหนา 3-4 มม. มีช่องอากาศกว้าง 30 มม.

เสียงรบกวนจากการกระแทก การส่งผ่านของความสั่นสะเทือนโดยการกระแทกโดยตรงต่อโครงสร้างสามารถกำจัดได้โดยการออกแบบผิวพื้น (เช่น ใช้พรม พื้นยาง) หรือโดยการแยกแผ่นพื้นออกจากกัน เช่น ใช้พื้นชนิดลอยตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

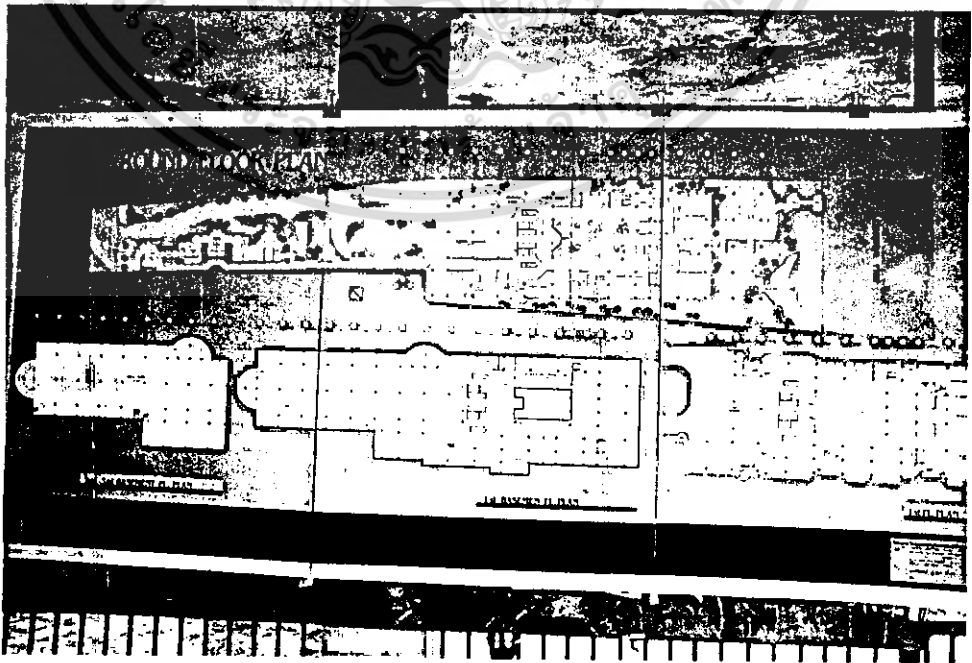
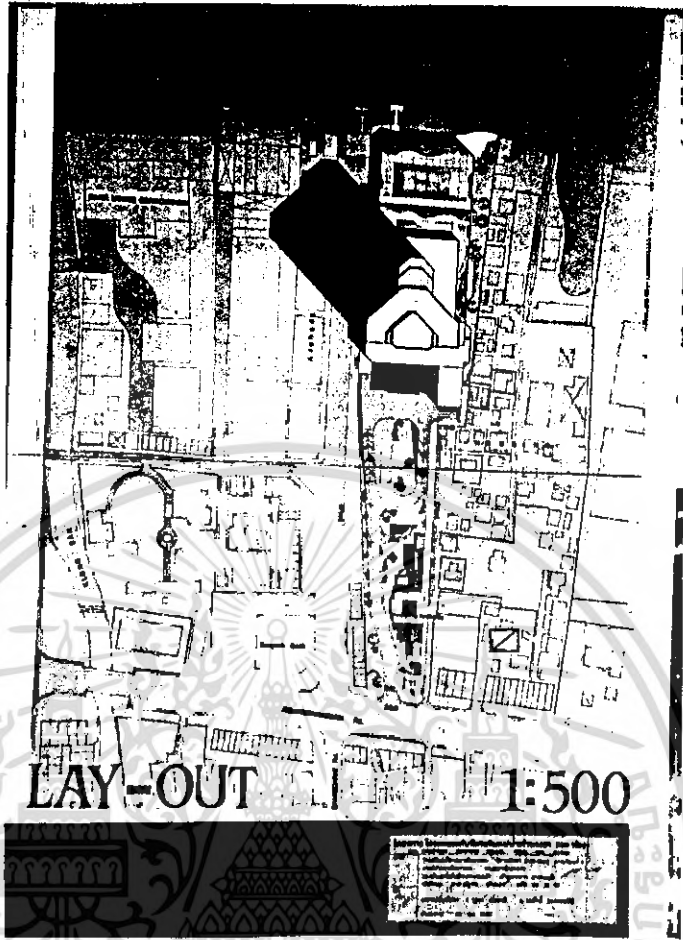
### 5.5.11 ระบบที่ใช้การจัดประชุม

จัดให้มีการบริการและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่พร้อมมูลและเพียงพอแก่ความต้องการในการจัดประชุม ธรรมดาจนถึงระดับพิเศษ

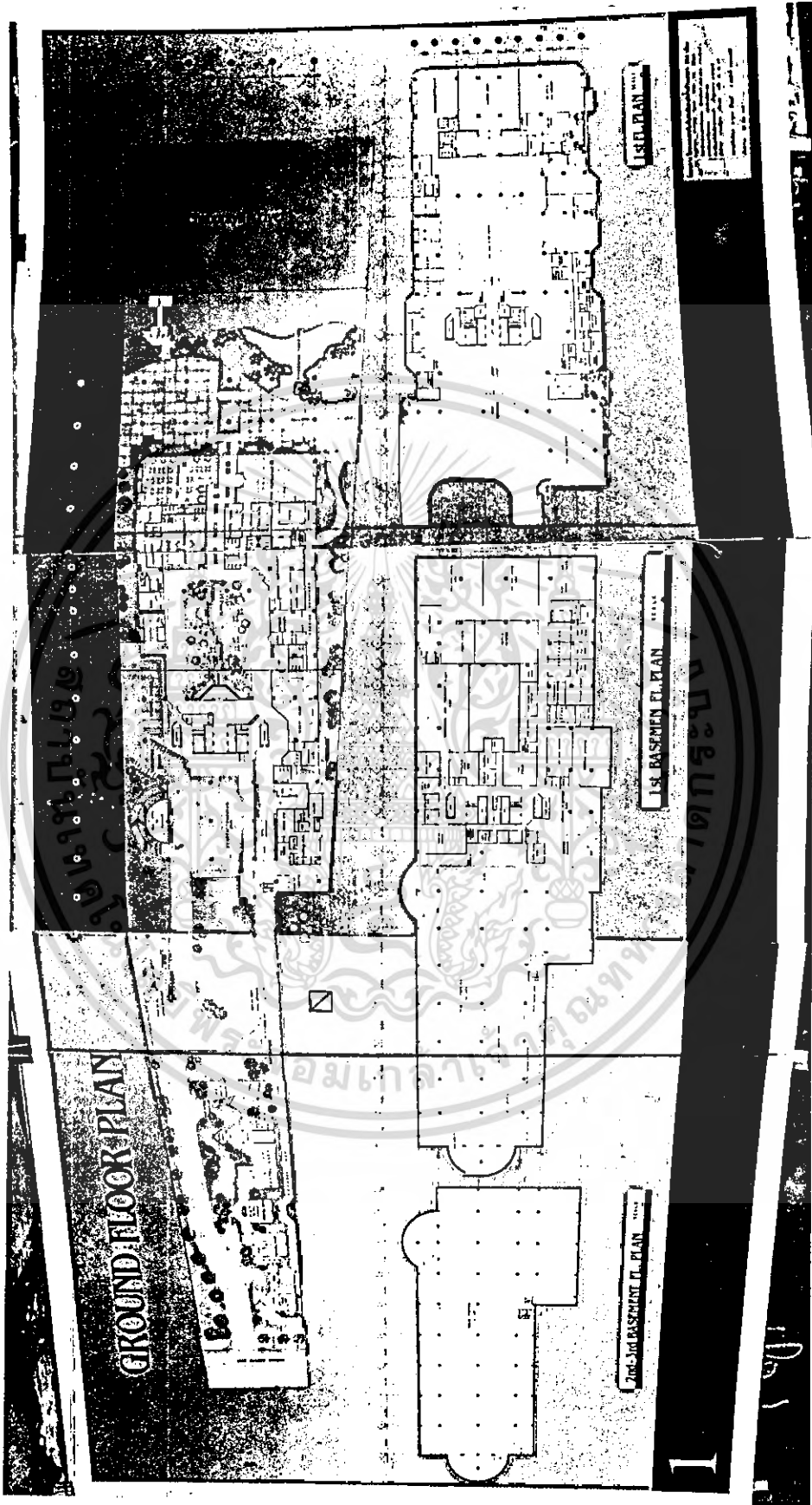
### 5.5.12 อุปกรณ์ติดตั้งพิเศษเพื่อใช้ในการประหยัดพลังงาน ได้แก่

ก. อุปกรณ์ติดตั้งภายในห้องพักแขก เป็นกล่องสำหรับเมื่อแขกเข้าห้อง เสียบบูญแจไว้ที่กล่องนี้เพื่อให้กระแสไฟฟ้าภายในห้องพักทำงานตามปกติ เมื่อออกจากห้องพักและดึงบูญแจออกภายในเวลา 1-3 นาที ดวงโคมไฟฟ้าและอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่น ๆ ทำงาน ยกเว้น ตู้เย็น และเครื่องปรับอากาศ จะทำงานในตำแหน่ง LOW SPEED

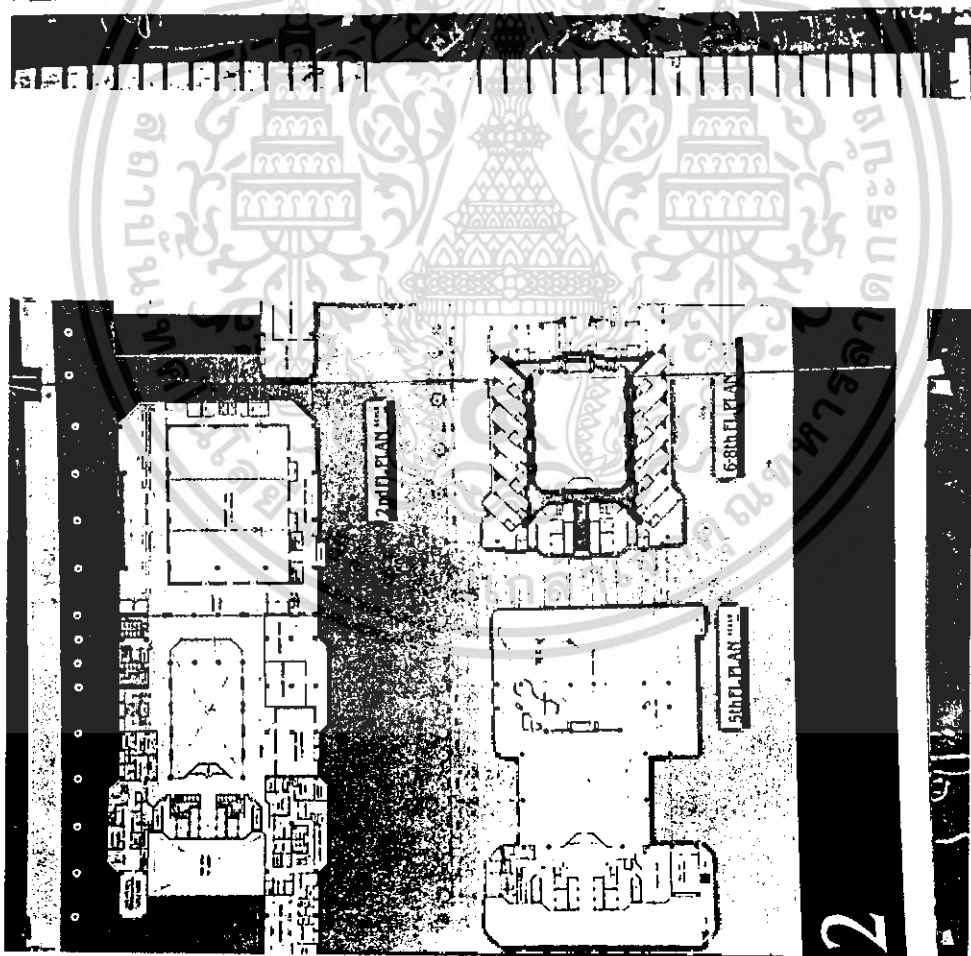
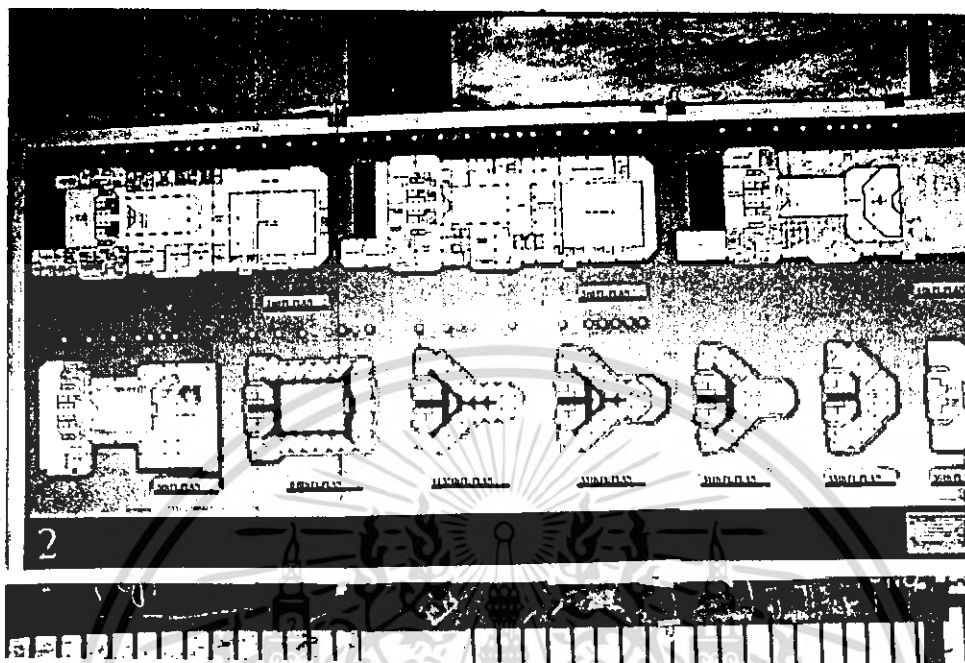
ข. อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ ติดตั้งเพื่อช่วยการทำงานของเครื่องให้เหมาะสมกับสภาพอากาศ อุณหภูมิและความชื้นโดยรอบโดยใช้ MICROPROCESSOR ซึ่งจะส่งผลกำหนดให้ CHILLER ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบ นอกจากนี้ภายในห้องพักแขกยังมีระบบสำหรับปรับอุณหภูมิของลมที่ออกจาก FAN COIL UNIT ให้เหมาะสมกับอุณหภูมิภายนอก เป็นการช่วยประหยัดพลังงานอีกส่วนหนึ่ง



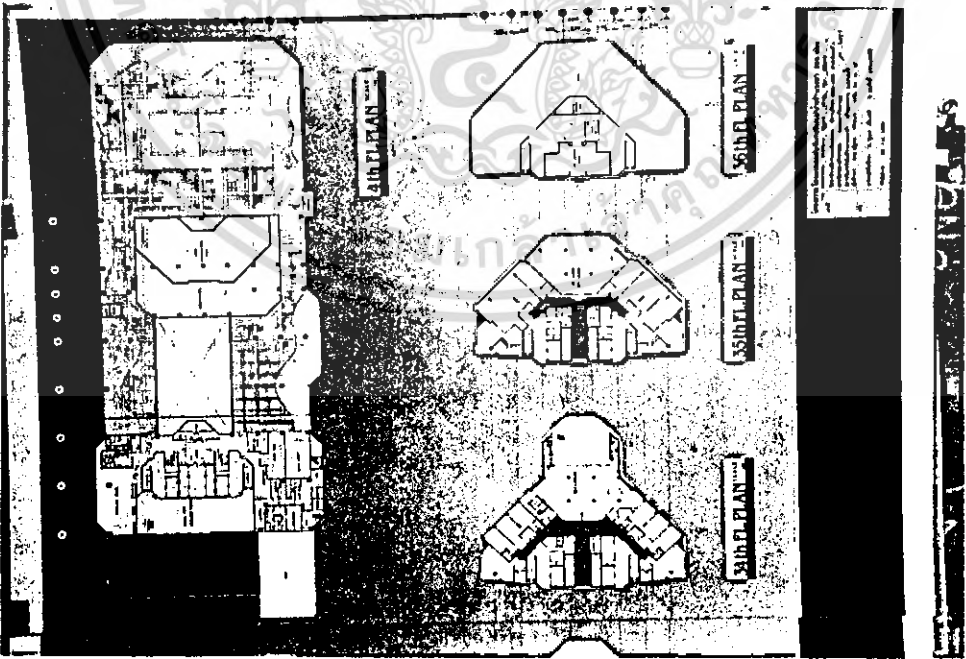
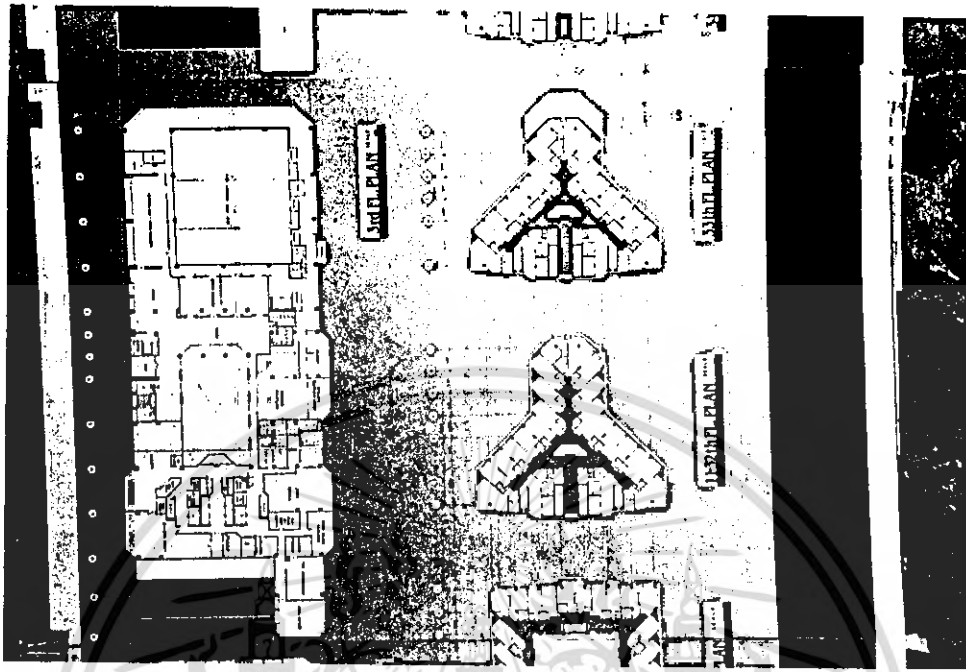
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



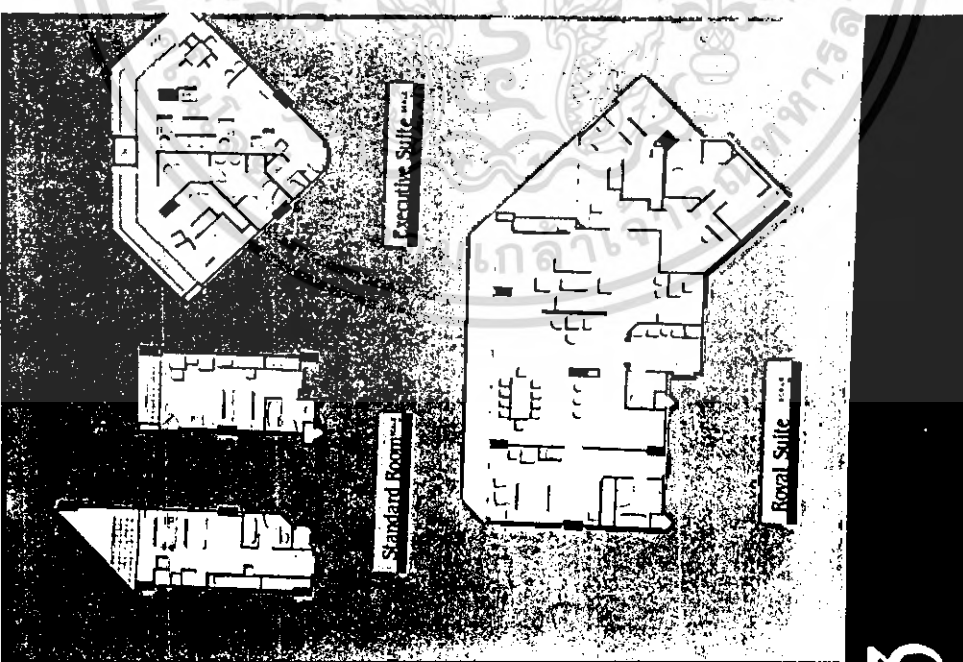
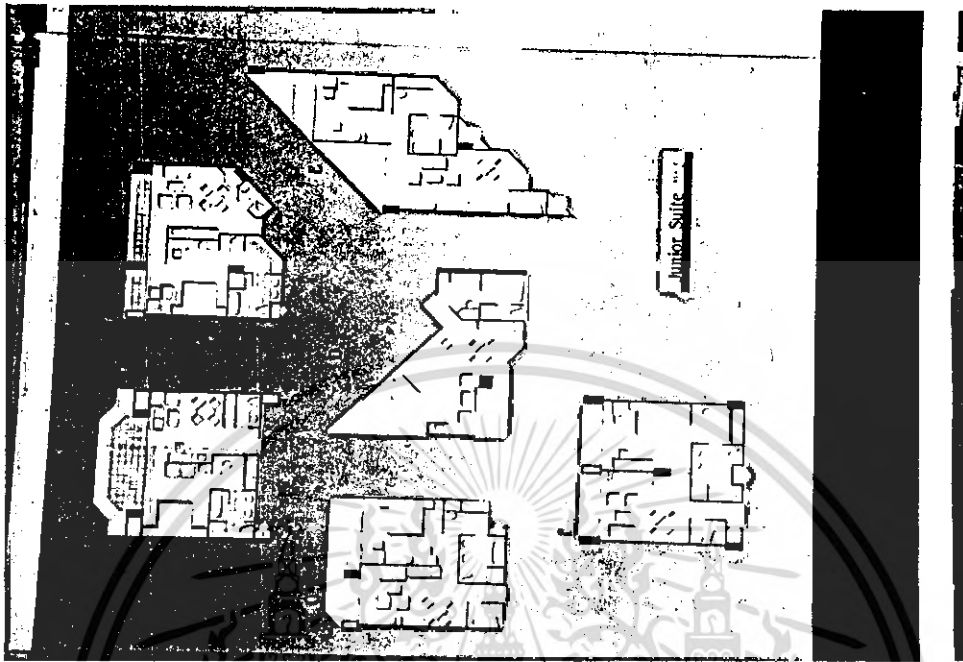
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



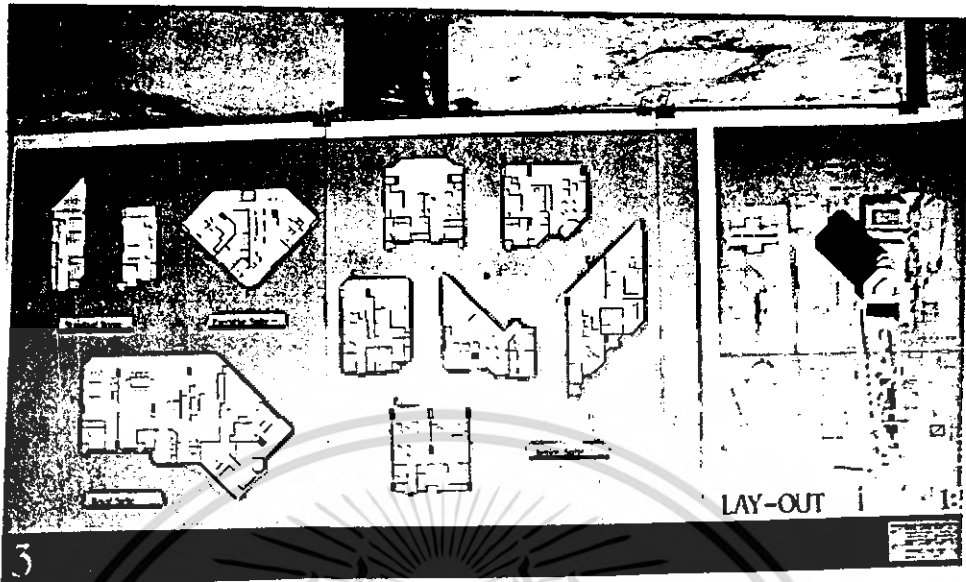
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



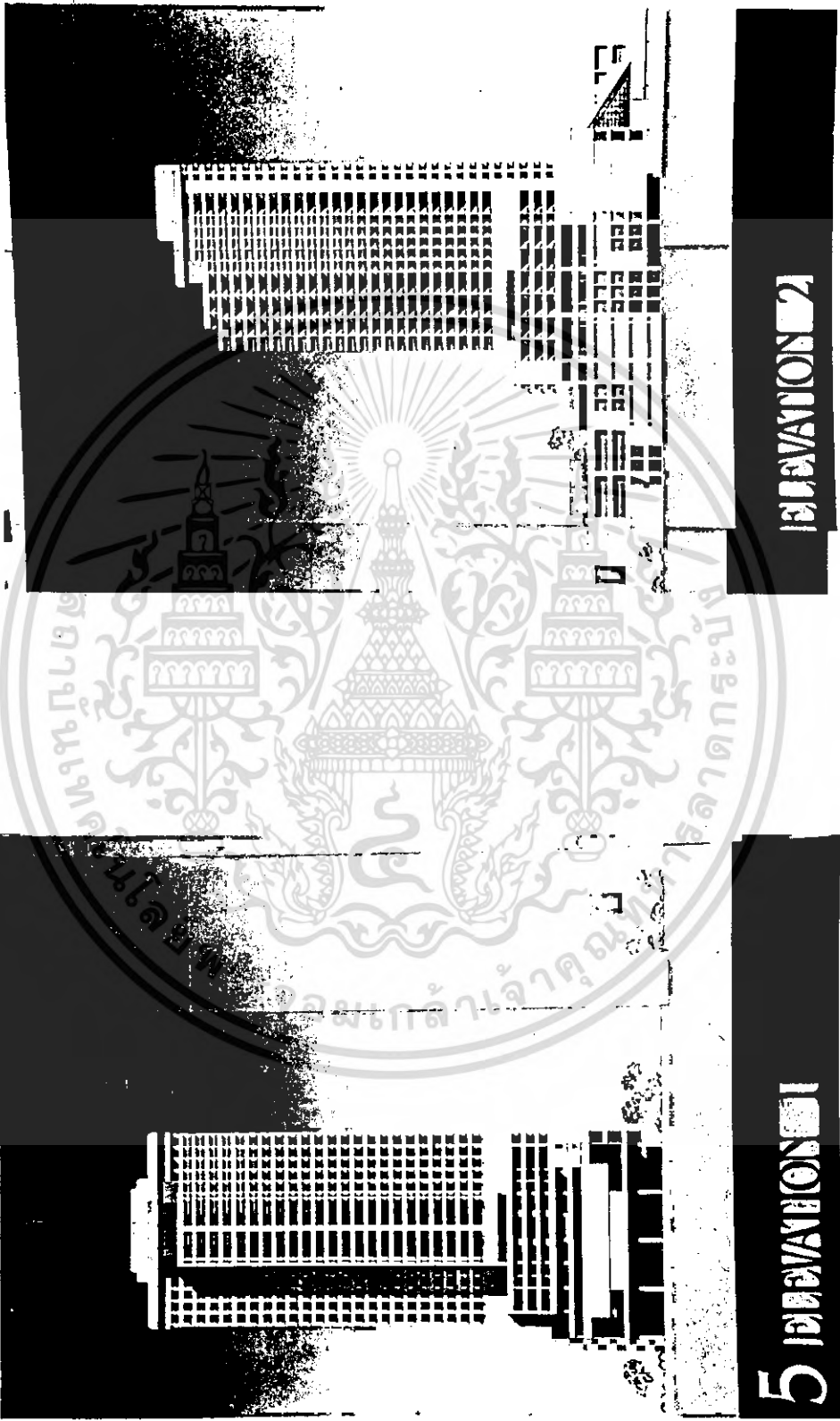
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



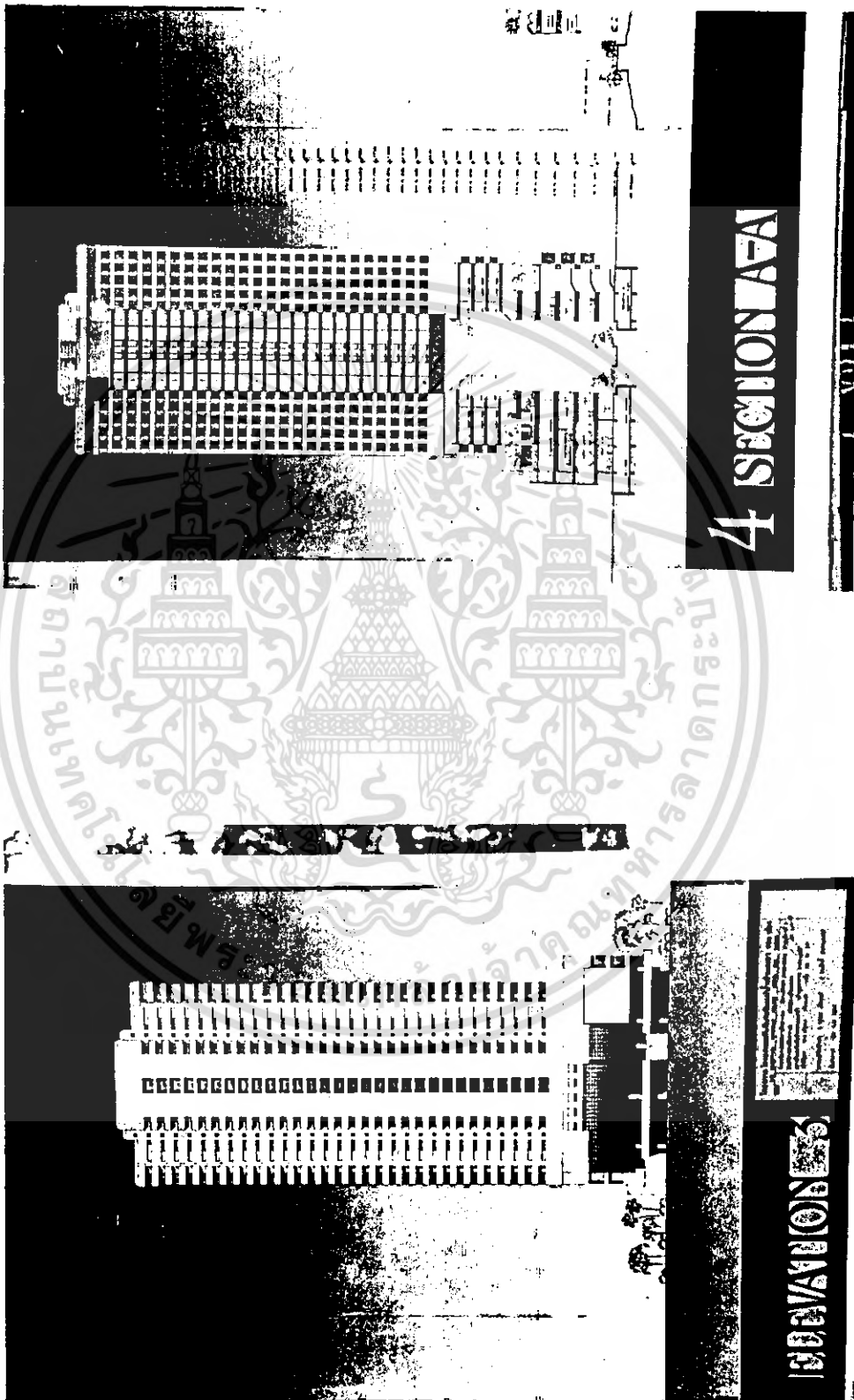
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



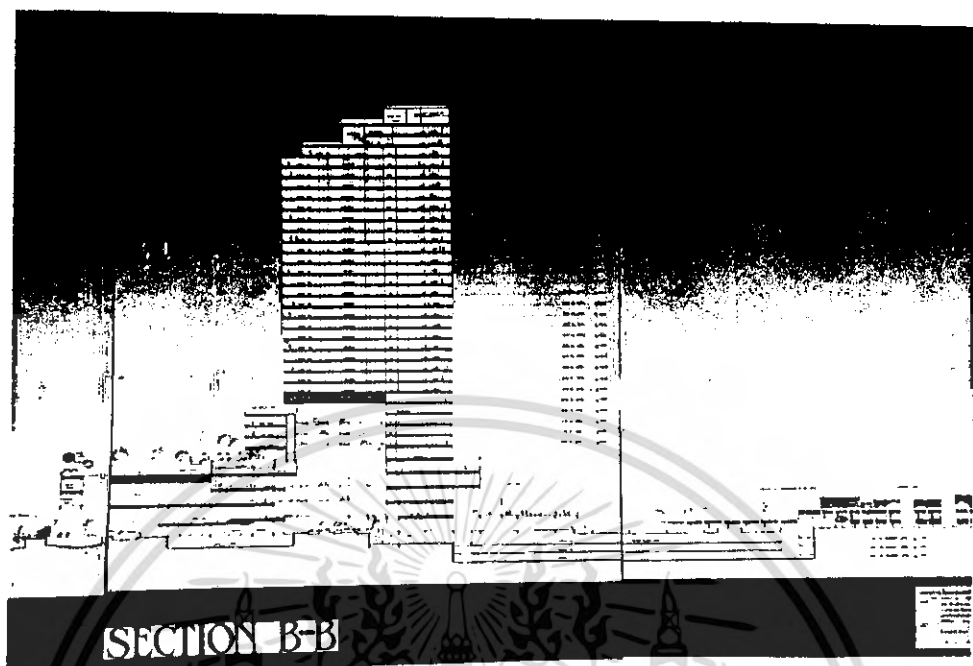
ELEVATION 2

ELEVATION 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



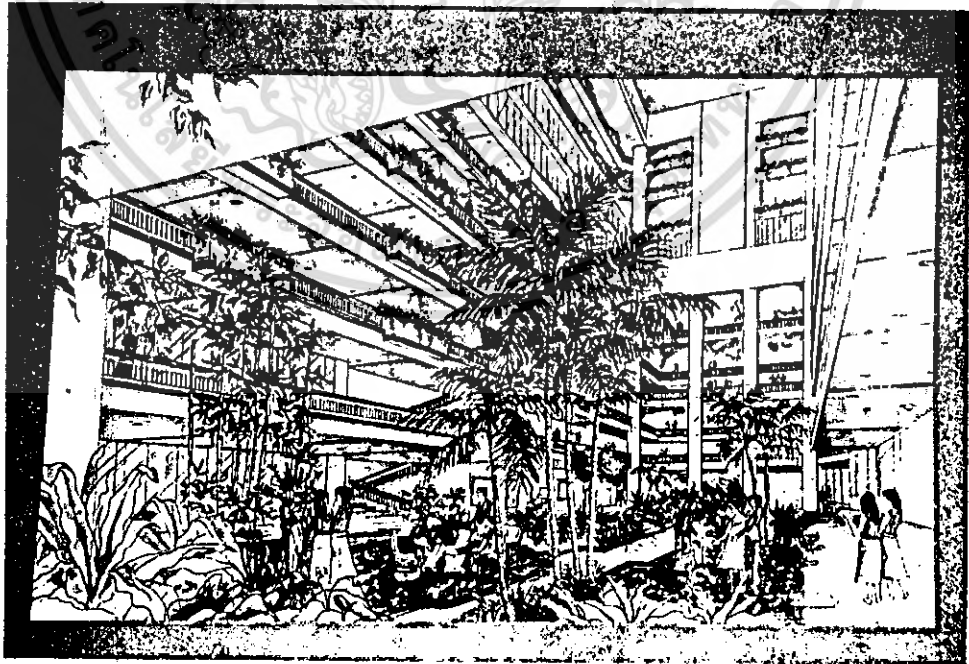
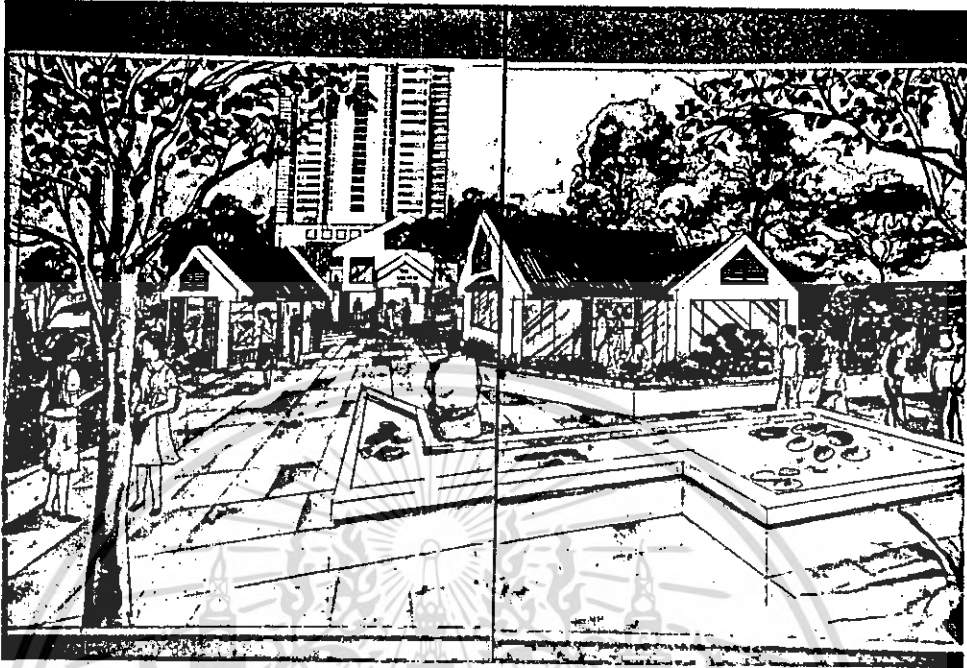
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



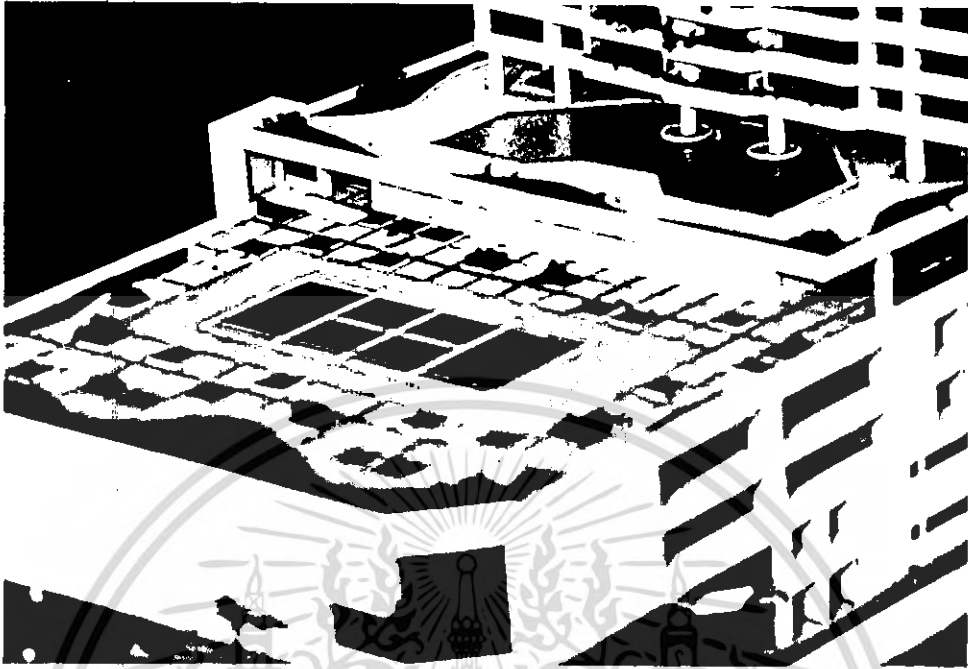
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



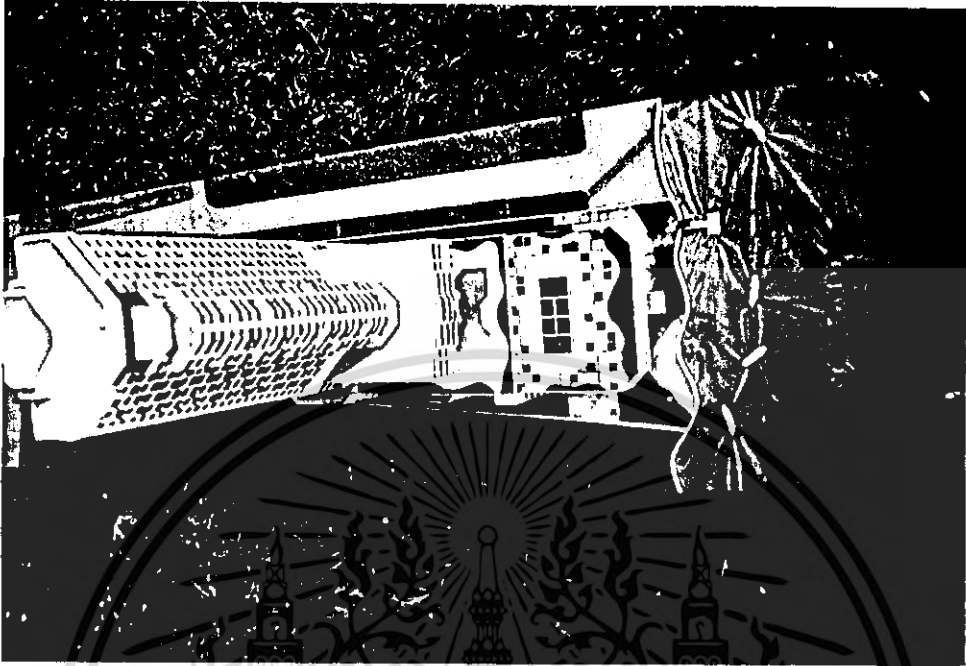
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



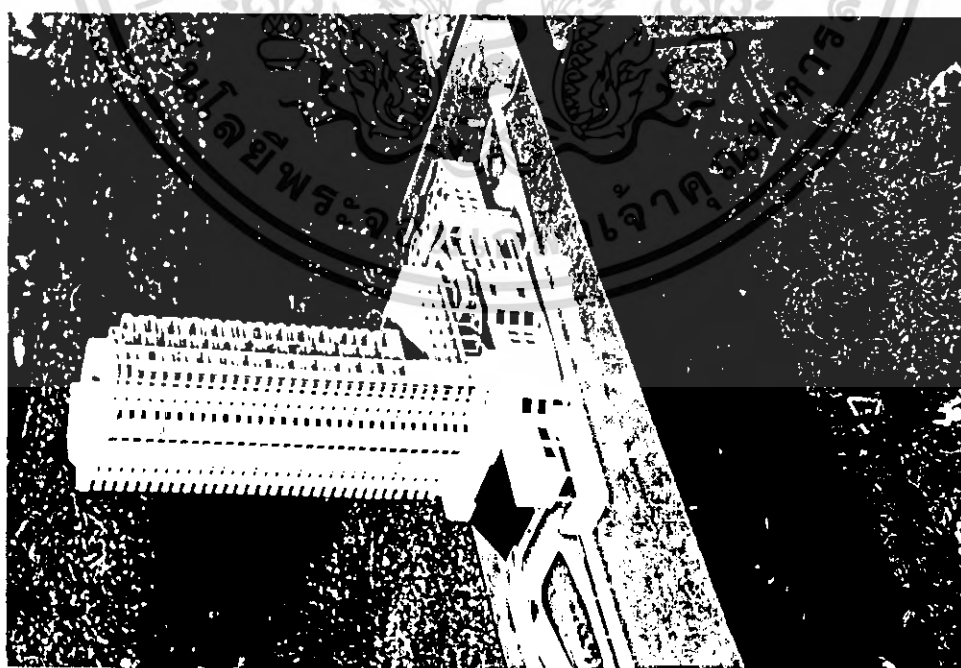
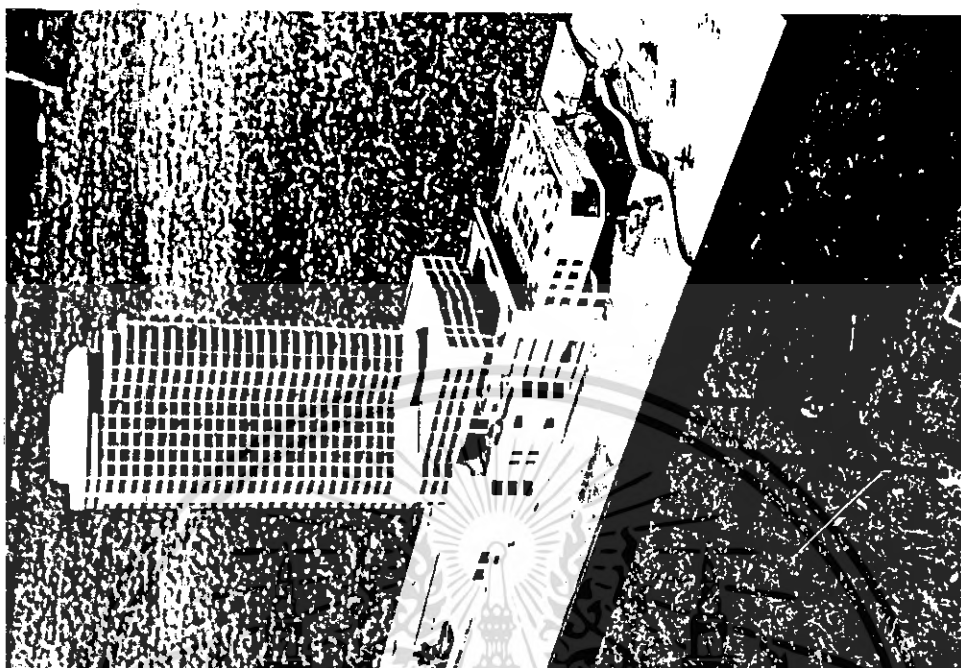
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



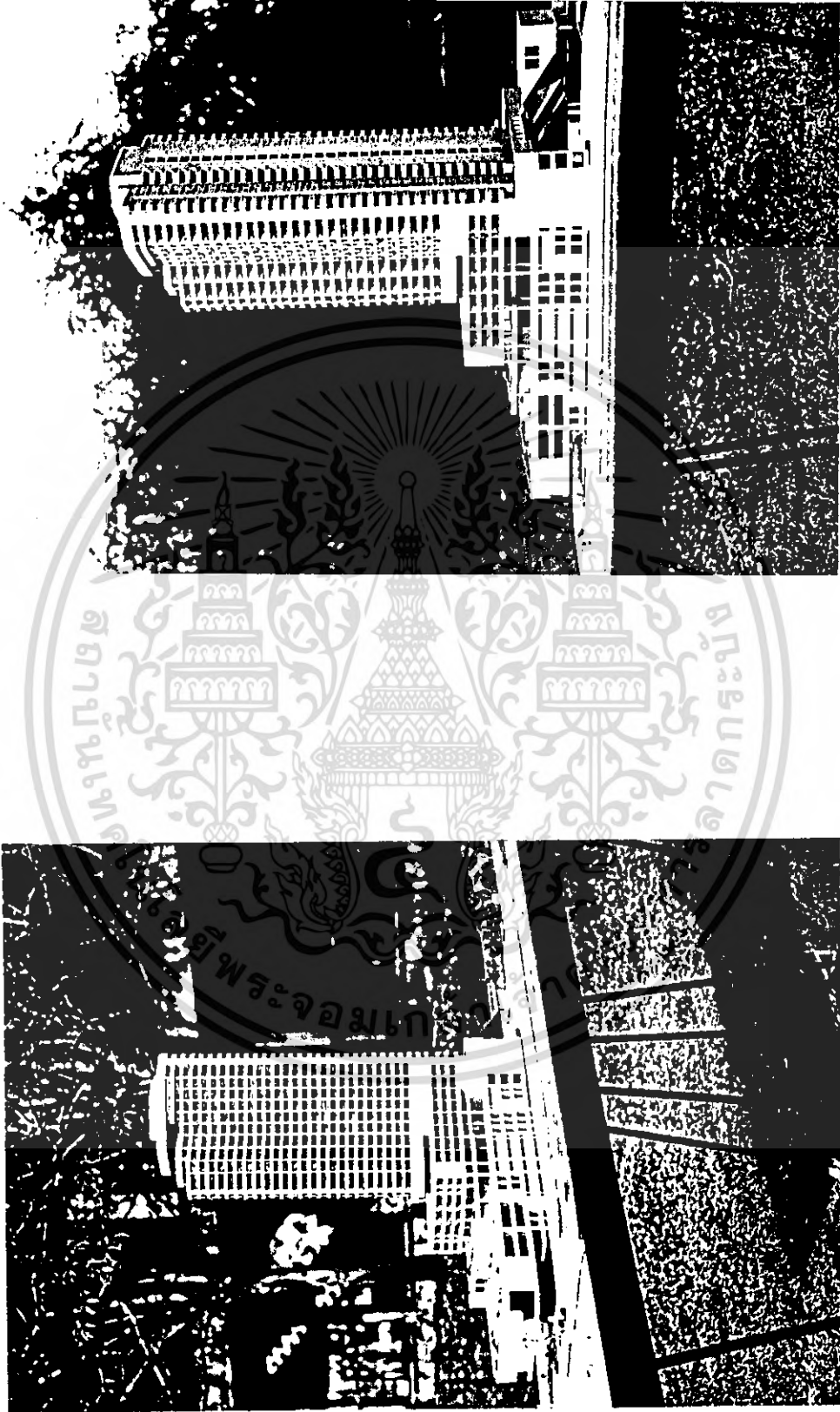
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร่างการจัดมาตรฐานสำหรับโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE)

หมายเหตุ ร่างการจัดมาตรฐานฯ นี้จัดทำขึ้นโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเพื่อให้โรงแรมในประเทศไทยมีมาตรฐานตามสากล แต่เนื่องจากทางสมาคมโรงแรมไทยหักท้วงว่า อาจทำให้เกิดการแตกแยกขึ้นในสมาคมโรงแรมไทย จึงมีการขอร้องให้งดใช้ร่างมาตรฐานนี้เสีย และไปใช้ การจัดมาตรฐานด้วยการแบ่งระดับราคาของห้องพักแทน (ซึ่งมีรายละเอียดอยู่ในบทที่ 2 ) ซึ่ง ทาง ท.ท.ท. ก็ยอมรับข้อเสนออันนี้

แต่เนื่องจากโครงการโรงแรมยูนิเวสต์ มารีน่า โฮเต็ล ในริทยาณพนธ์ฉบับนี้ เป็น โรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (Deluxe) เพื่อให้ได้มาตรฐานตรงตามสากล ผู้เขียนจึงนำ ร่างการจัดมาตรฐานฉบับนี้มาศึกษาประกอบการออกแบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## มาตรฐานสำหรับโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE)

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
1.	ขนาด จะต้องมีห้องพักไม่น้อยกว่า 100 ห้อง	5	ต
2.	ขนาดของห้องนอน ห้องเดี่ยวทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 18 ตร.ม. ห้องคู่ทุกห้องจะต้องมีเนื้อที่ไม่ต่ำกว่า 22 ตร.ม.	5	ต
3	ห้องชุดรวมห้องนั่งเล่น มีห้องชุด 1 ห้อง ต่อ ห้องพัก 20 ห้อง	5	ต
4	สถานที่ตั้ง ก. ตั้งอยู่ในบริเวณที่เหมาะสมต่อสภาพของ โรงแรม (ในตัวเมือง ในสถานตากอากาศ ชายทะเลฯ) และมีความสะดวกต่อการคมนาคม (5) ข. มีรูปแบบและการออกแบบตกแต่งอย่างมีศิลปะ และใช้วัสดุสูงค่าลุ่มกับ เป็น โรงแรมชั้นพิเศษ (10)	15	ต
5.	การบำรุงรักษา ส่วนประกอบต่าง ๆ ของโรงแรม (ตัวตึก เครื่อง ตกแต่งอุปกรณ์ฯ) ได้รับการทำนุบำรุงให้คงคุณภาพตาม มาตรฐานสากล	20	ต
6.	สถานที่จอดรถและทางเข้า - ออก ก. มีสถานที่จอดรถเพียงพอสำหรับความจำเป็น ในการดำเนินธุรกิจ และมีระเบียบเรียกตัว คนขับ (5) ข. ทางเข้า-ออกของ Trade & Service ต้อง แยกไว้ต่างหากจากกัน	10	ต
7	บริเวณพื้นที่จัด เป็นสนามหรือสวน มีพื้นที่ ๆ จัดเป็นสนามหรือสวนไว้ที่พักผ่อนนั่งเล่น สำหรับผู้เข้าพัก	10	ต

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
8	สระว่ายน้ำ จะต้องมีสระว่ายน้ำที่มีอุปกรณ์ถูกต้องตามสุขลักษณะ และขนาดมาตรฐานที่กำหนด	10	ต
9	สถานที่พักผ่อนหย่อนใจและการกีฬา มีบริเวณที่จะจัดให้มีการเล่นเกมส์ที่มีใช้การพนันได้	5	ต
10	ระบบการปรับอากาศ ตลอดทั้งตัวึกของโรงแรมจะต้องมีระบบการปรับ อากาศ	25	ต
11	ห้องน้ำ ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีห้องน้ำพร้อม เครื่องสุขภัณฑ์ ที่มีคุณภาพสูงตามมาตรฐานโรงแรมชั้นพิเศษ ออกแบบ ตกแต่งอย่างทันสมัย มีน้ำร้อน น้ำเย็นตลอด 24 ชม. พื้นและผนังปูด้วยวัสดุที่สวยงามและด้วยฝีมือเยี่ยม	40	ต
12	สถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร จะต้องมีบริเวณที่จัดไว้ เป็นสถานที่ต้อนรับและให้ข่าวสาร มีพนักงานที่ได้ผ่านการอบรมให้มีประสิทธิภาพในการ ปฏิบัติงาน และมีความชำนาญงาน เป็นผู้ให้บริการ	10	ต
13	ห้องพักผ่อน (lounge) จะต้องมีห้องโถงใหญ่ (Lobby) และห้องพักผ่อนมี เก้าอี้นั่งพัก โต๊ะ เก้าอี้สำหรับอ่าน-เขียน มีขนาด สัมพันธ์กันกับขนาดของโรงแรม	10	ต
14	ห้องรับฝากของ จะต้องมีห้องและบริการรับฝากของ เบ็ดเตล็ด ห้องฝาก กระเป๋าเดินทางและสัมภาระ บริการตู้มึนภัย	10	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
15	<p>สิ่งอำนวยความสะดวกในการจัดประชุม</p> <p>จะต้องมีห้องประชุมและห้องจัดงาน เลี้ยงขนาด 200 คนขึ้นไปและห้องอาหารพิเศษสำหรับจัดเลี้ยงเฉพาะกลุ่ม</p>	15	ต
16	<p>ร้านค้า</p> <p>ต้องมีร้านจำหน่ายหนังสือ ร้านดอกไม้ ร้านตัดผมชาย ร้านเสริมสวยตัวแทนบริษัทนำเที่ยว ตัวแทนบริษัทการบิน ร้านจำหน่ายยา และร้านจำหน่ายของเบ็ดเตล็ด</p>	10	ต
17	<p>สิ่งอำนวยความสะดวกในการสื่อสาร</p> <p>ก. จะต้องให้บริการด้านการไปรษณีย์ โทรเลข รวมทั้งจำหน่ายดวงตราไปรษณีย์และของ (5)</p> <p>ข. จะต้องให้บริการโทรศัพท์ทางไกล โทรศัพท์ระหว่างประเทศ และเทเลกซ์ภายในโรงแรมบริการตลอด 24 ชั่วโมง (10)</p>	15	ต
18	<p>ลิฟท์</p> <p>จะต้องมีลิฟท์สำหรับตัวตึกที่สูงเกิน 2 ชั้น มีบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีจำนวนสัมพันธ์กับจำนวนห้องพักในอัตรามาตรฐานและมีลิฟท์สำหรับบริการอีกต่างหาก</p>	20	ต
19	<p>การตกแต่งและระบบแสง</p> <p>ก. ห้องพักทุกห้องจะต้องได้ขนาดมาตรฐาน มีเครื่องตกแต่งที่มีคุณภาพสูง และครบตามมาตรฐาน พื้นปูพรมตลอดทั้งห้อง ผ้าม่านใช้ผ้าคุณภาพดีติดเย็บด้วยฝีมือดีเยี่ยม (25)</p> <p>ข. การจัดระบบแสงและการตกแต่งไฟในห้องพัก</p> <p>ห้องน้ำ ห้องสาธารณะ ทางเดิน จะต้องออกแบบให้ทันสมัย สวยงามและสัมพันธ์ (10) ถึงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้</p>	35	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์และห้ามทำซ้ำโดยไม่ได้รับอนุญาต หากมีข้อสงสัยหรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาติดต่อฝ่ายบริการลูกค้า โทร. 02-254-2000 หรือ 02-254-2001

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
20	<p>โทรศัพท์/วิทยุ</p> <p>ก. ในห้องพักทุกห้องจะต้องมีโทรศัพท์ติดต่อกันได้ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม มีโทรศัพท์ติดต่อด้านศูนย์โทรศัพท์และโทรศัพท์สาธารณะมีระบบบริการเรียกภายใน (5)</p> <p>ข. จะต้องมีเครื่องรับวิทยุ-โทรทัศน์ และระบบเสียงเพลงตามสายในห้องทุกห้อง</p>	10	ต
21	<p>ห้องอาหาร</p> <p>มีห้องอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้งคอฟฟี่ชอปและในที่พักพร้อมสิ่งอำนวยความสะดวก มีบริการอาหารนานาชาติ (ไทย จีน ตะวันตก ญี่ปุ่นฯ) อย่างน้อย 5 ห้อง</p>	25	ต
22	<p>การบูรณะ</p> <p>ห้องพักและห้องสาธารณะทุกห้องตลอดจนทางเดินเท้าจะต้องบูรณะคุณภาพดีเยี่ยม และดูแลรักษาให้คงสภาพอยู่เสมอ</p>	15	ต
23	<p>เครื่องใช้ที่เป็นผ้า</p> <p>ผ้าปูที่นอน ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง ฯลฯ จะต้องใช้ของคุณภาพเยี่ยม มีจำนวนสัมพันธ์กับห้องพัก สะอาดปราศจากริ้วรอยผ้าปูที่นอนและผ้าเช็ดตัวต้องเปลี่ยนทุกวัน</p>	10	ต
24	<p>ภาชนะเครื่องใช้</p> <p>เครื่องถ้วยชาม ช้อน ช้อน มีด และเครื่องแก้ว ฯ จะต้องใช้ของที่มีคุณภาพดีเยี่ยม ไม่มีรอยเปื้อน รอยร้าว เครื่องเงินจะต้องขัดดูแลให้สะอาดและขึ้นเงา</p>	10	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
25	<p>ครัว</p> <p>ก. ห้องครัว ห้องเตรียมอาหารจะต้องออกแบบให้มีประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน มีอุปกรณ์พร้อม มีการบำรุงรักษาอย่างดี สะอาดและถูกสุขลักษณะ</p> <p>ข. การทำความสะอาดเครื่องครัว ถ้วยชาม ช้อนช้อม มีด เครื่องแก้ว ฯลฯ ต้องทำตามหลักเกณฑ์ด้านสุขอนามัย ต้องมีเครื่องล้างจาน (15)</p> <p>ค. จะต้องมียุ้งเย็นแบ่งเป็นส่วนที่เก็บอาหารประเภทเนื้อสัตว์กับอาหารสดอื่น ๆ และเครื่องต้ม</p>	45	ต
26	<p>บาร์</p> <p>มีบาร์ที่ตกแต่งสวยหรูตามมาตรฐานโรงแรมชั้นพิเศษ และมีบริการที่สะดวกตามมาตรฐานสากล</p>	10	ต
27	<p>การบันเทิง</p> <p>มีสถานที่และบริการจัดงานบันเทิง ดนตรี และการแสดง</p>	10	ต
28	<p>การบริการและพนักงาน</p> <p>ก. บริการด้านต้อนรับ ข่าวสาร และโทรศัพท์ จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง (5)</p> <p>ข. บริการอาหารในห้องพัก (รวมทั้งอาหารว่างและเครื่องต้ม) จะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง (5)</p> <p>ค. บริการขนย้ายสัมภาระจะต้องมิตลอด 24 ชั่วโมง</p> <p>ง. มีบริการซักรีดและซักแห้งของโรงแรม</p>	60	ต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนน เต็ม	ความจำเป็น
29	<p>จ. พนักงานประจำจะต้องผ่านการอบรม มีประสบการณ์และมีประสิทธิภาพตามมาตรฐานที่กำหนด (15)</p> <p>ฉ. พนักงานจะต้องสวม เครื่องแบบที่สะอาดและสง่างาม</p> <p>ช. พนักงานที่มีหน้าที่ติดต่อกับลูกค้าจะต้องเข้าใจและพูดภาษาอังกฤษได้พนักงานระดับหัวหน้าจะต้องมีความรู้ภาษาอังกฤษเป็นอย่างดีและถ้าจะมีพนักงานที่มีความรู้ภาษาต่างประเทศอื่น ๆ ด้วยก็จะเป็นข้อได้เปรียบในการให้คะแนน</p> <p>งานแม่บ้าน</p> <p>งานด้านแม่บ้านจะต้องดำเนินการไปตามมาตรฐานสากล</p>	25	ต
30	<p>น้ำร้อน - น้ำเย็น</p> <p>จะต้องมีระบบน้ำร้อน - น้ำเย็นในห้องพัก และห้องสุขาสาธารณะภายในโรงแรมตลอด 24 ชั่วโมง</p>	30	ต
31	<p>สถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ</p> <p>มีบริเวณที่จัด เป็นสถานที่แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ</p> <p>ดำเนินการโดยผู้ที่ได้รับอนุญาตตามกฎหมาย</p>	5	ต
32	<p>การรักษาความปลอดภัย</p> <p>จะต้องมีระบบรักษาความปลอดภัยตลอด 24 ชั่วโมง</p>	10	ต
33	<p>ตู้เย็น</p> <p>จะต้องมีตู้เย็นเล็ก ขนาดประมาณ 5 คิวคิกฟุต พร้อมเครื่องสั้มน้ำบริการด้วยตนเองในห้องพัก</p>	10	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำดับที่	เกณฑ์ในการกำหนดมาตรฐาน	คะแนนเต็ม	ความจำเป็น
34	ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน จะต้องมี เครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินที่สามารถผลิตกระแสไฟฟ้าให้พอสำหรับระบบแสงสว่างตามทางเดินห้องสาธารณะลิฟท์ ห้องเย็น ตู้เย็น และระบบประปา	20	ต
35	บริการด้านการแพทย์ จะต้องมีห้องพยาบาล พยาบาลประจำโรงแรมและบริการทางการแพทย์ตลอด 24 ชั่วโมง	10	ต
36	การป้องกันเพลิงและทางหนีไฟ จะต้องมีอุปกรณ์ และระบบการป้องกันเพลิงและทางหนีไฟที่ถูกต้องและเพียงพอ	20	ต
37	สิ่งอำนวยความสะดวกพิเศษและบรรยากาศทั่วไป	20	ต
คะแนนรวม		620	

โรงแรมที่จะเข้าอยู่ในระดับนี้จะต้องได้คะแนนแต่ละหัวข้อไม่ต่ำกว่า 50 % และคะแนนรวมไม่ต่ำกว่า 66 % ต = ต้องมี , ค = ควรมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ประวัติผู้ทำวิทยานิพนธ์

นายสุรพล พันธเสน เป็นบุตรคนที่สอง ในจำนวนทั้งหมด 2 คน ของ นายสมศักดิ์ และ นางพิชราภรณ์ พันธเสน เกิดเมื่อวันที่ 19 ธันวาคม ปีพุทธศักราช 2509 ที่โรงพยาบาลจุฬาลงกรณ์ กรุงเทพฯ ขณะที่ทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีอายุ 23 ปี

ในขณะศึกษาระดับประถมต้นได้ย้ายตามบิดาซึ่งรับราชการไปตามจังหวัดต่าง ๆ ดังนี้

- อนุบาล 1-2 โรงเรียนอนุบาล นนทบุรี
- อนุบาล 2 - ประถม 2 โรงเรียนราชวินิต กรุงเทพฯ
- ประถม 3 - ประถม 4 โรงเรียนบูรณะรำลึก จ.ตรัง
- ประถม 4 โรงเรียนอนุบาล พิจิตร โรงเรียนคริสเตียน จ.สุราษฎร์ธานี

เมื่อบิดาเสียชีวิตจึงกลับเข้ามาศึกษาต่อที่กรุงเทพฯ

- ประถม 5 - มัธยม 3 โรงเรียนสาธิต มศว.ปทุมวัน
- มัธยม 3 - มัธยม 6 โรงเรียนอุดมศึกษา วิทยาไท

หลังจากนั้นสอบคัดเลือกเข้าศึกษาต่อได้ในคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ แห่งนี้ ได้รับเลือกเป็นตัวแทนนักศึกษาของห้อง ตั้งแต่ชั้นปีที่ 1 และระหว่างศึกษาได้ร่วมทำกิจกรรมในคณะโดยตลอด ได้แก่ เป็นโฆษกคณะและกรรมการสโมสรนักศึกษา (สวัสดิการ, อนุบายกฝ่ายกิจกรรมภายใน และที่ปรึกษาของสโมสรฯ ตามลำดับ)

จบการศึกษาระดับปริญญาตรี หลังจากผ่านวิทยานิพนธ์ฉบับนี้แล้วในปีการศึกษา 2532-2533

## บรรณานุกรม

Water A Rutes, Richard H.Pemer, Hotel Planning and Design; New York :

Watson - Guptill Publication, 1985.

John Portman, Jonathan Barnett, The Architect and Developer ; U.S.A.

Megraw - hill Book Company, 1976

Jong Hancock Callender, Time Saver Standards For Building Types;

New York : Megraw - hill Book Company , 1980

Ernest Neufert, Architect's Data ; London : Crosby Lock Wood Staples,

1980

Julius Panero and Martin Z elnik, Human Dimension and Interirr Staples;

London : The Architectural Press LTD, 1979.

The Greatest Hotel in Asia, Architectural Digest; October 1986,

P. GH 1-35

เอกสารจากฝ่ายสถิติและวิจัย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

ปรีชา แต่งโรจน์, การโรงแรม กรุงเทพฯ โรงแรมพลาซ่า แลนด์มาร์ก, 2521

วิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย, งานวิศวกรรมร่วมสาขาในอาคารสูง, กรุงเทพฯ , 1982

"โรงแรมฮิลตันอินเตอร์เนชั่นแนล ณ ปาร์คนายเลิศ" อาษา เมษายน 2526 , หน้า 29 - 34

"โรงแรมริเจนท์บางกอก - แชนกรีลา" , อาษา กรกฎาคม 2529 , หน้า 22 - 39

เอกสารจากฝ่ายประชาสัมพันธ์ของโรงแรมต่าง ๆ

"ท่องเที่ยวไทย '32 ระวังพระเอกจะตกม้าตาย", ฐานเศรษฐกิจ ไฮไลท์ เศรษฐกิจไทย

กลางปี 2532 กรกฎาคม 2532, หน้า 58 - 61

ร่างการจัดมาตรฐานสำหรับโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (DELUXE)

หมายเหตุ ร่างการจัดมาตรฐานฯ นี้จัดทำขึ้นโดย การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเพื่อให้โรงแรมในประเทศไทยมีมาตรฐานตามสากล แต่เนื่องจากทางสมาคมโรงแรมไทยหักท้วงว่า อาจทำให้เกิดการแตกแยกขึ้นในสมาคมโรงแรมไทย จึงมีการขอร้องให้งดใช้ร่างมาตรฐานนี้เสีย และไปใช้ การจัดมาตรฐานด้วยการแบ่งระดับราคาของห้องพักแทน (ซึ่งมีรายละเอียดอยู่ในบทที่ 2 ) ซึ่ง ทาง ท.ท.ท. ก็ยอมรับข้อเสนออันนี้

แต่เนื่องจากโครงการโรงแรมยูนิเวสต์ มารีน่า โฮเต็ล ในริทยาณพนธ์ฉบับนี้ เป็นโรงแรมระดับพิเศษ 5 ดาว (Deluxe) เพื่อให้ได้มาตรฐานตรงตามสากล ผู้เขียนจึงนำร่างการจัดมาตรฐานฉบับนี้มาศึกษาประกอบการออกแบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้