

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบเสนอแนะสถาปัตยกรรมภายใน  
บ้านเขาน้ำกริสรอร์ท

(INTERIOR ARCHITECTURE DESIGN FOR BAAN KHAOLAK RESORT)



ร/พ.  
๑๑๑๖๑  
๑๕๔๘-๑๕๔๙

เลขหมู่.....  
เลขทะเบียน..... 71458  
วัน,เดือน,ปี - 9 พ.ค. 2550

.b. 117๘๔20  
.i.....

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมศาสตร์ภายใน)  
ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายในคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์  
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2548 - 2549

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึง

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน

รับวันที่.....

.....

.....

.....

.....



คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้นับวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาดำเนินการตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรม  
ศาสตรบัณฑิต(สถาปัตยกรรมภายใน)

.....คณบดีสถาปัตยกรรมศาสตร์  
(ศส. นพปฎล สุวจินานนท์)

คณะกรรมการตรวจสอบวิทยานิพนธ์

ศส. นพปฎล สุวจินานนท์

รศ.จันทนี เพชรานนท์

อ.พิยะรัตน์ นันทะ

อ.สมศักดิ์ เก่งการค้า

อ.อันธิกา สวัสดิ์ศรี

อ.ธนสันต์ เทพรัตน์

ประธานคณะกรรมการ

รองประธานคณะกรรมการ

คณะกรรมการ

คณะกรรมการ

คณะกรรมการ

คณะกรรมการและเลขาคณะ

.....อาจารย์ที่ปรึกษา

(รศ.จันทนี เพชรานนท์)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทคัดย่อ

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการเสนอแนะออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน บ้านเขาหลักรีสอร์ท
จัดทำโดย	นาย วรา สอนาพร
ปีการศึกษา	2548-2549
รหัส	44020071
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
จุดมุ่งหมาย	งานวิจัยนี้เป็นการศึกษาค้นคว้าวิจัยและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในของรีสอร์ทที่อยู่ในพื้นที่ประสบภัย สึนามิ เพื่อนำเสนอการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในที่เหมาะสมที่สุดที่จะสามารถตอบสนองได้ทั้งวัตถุประสงค์ของรัฐบาลและความพึงพอใจของลูกค้า ทั้งนี้การออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ที่ได้นำเสนอในการศึกษาได้พิจารณาถึง มาตรฐานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน , สไตล์, ความสบายและความปลอดภัยของลูกค้า และผลกระทบจาก สึนามิ ซึ่งการศึกษานี้จึงเป็นทางเลือกหนึ่งเพื่อเป็นหลักในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในสำหรับรีสอร์ทที่ได้รับผลกระทบจาก สึนามิ

Purpose of this study is to research and analyze the interior designs of the resorts in the South of Thailand that had impacted by Tsunami in order to propose the most appropriated interior design that meets both the government objectives and customer satisfactions.

Additionally, this proposed interior design is considering all of interior standards, style, customer's comfort and safeties, and Tsunami impact. Thus, this study would be an alternative guideline for the Tsunami-Impact Resort interior design.

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อตอบสนองนโยบายการท่องเที่ยวของรัฐบาลและการท่องเที่ยวไทย ส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ประสบภัยธรณีพิบัติ
2. เพื่อศึกษาและเป็นแนวทางในการออกแบบโรงแรมที่พักให้ได้มาตรฐาน
3. เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมให้มีความกลมกลืนกับธรรมชาติและให้ผู้ที่เข้าพักได้สัมผัสกับธรรมชาติที่มีอยู่ของไทย
4. เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ตั้งแต่ระดับกลางขึ้นไป ให้ได้ใช้ชีวิตกับทะเล

## วิธีการวิจัย

เพื่อให้การค้นคว้าข้อมูลต่างๆ บรรลุตามจุดมุ่งหมายที่วางไว้ ผู้ทำการวิจัยจึงได้ทำขั้นตอนการวิจัยไว้ดังนี้

1. ศึกษาองค์ประกอบพื้นฐานทางกายภาพตลอดจนรายละเอียดของโครงการ
2. ศึกษาพฤติกรรมและความต้องการของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการ
3. ศึกษาปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นกับโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน
4. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในรีสอร์ทและข้อกำหนดในการออกแบบส่วนต่างๆ
5. ศึกษาลักษณะเด่นของโครงการ เพื่อนำมาเป็นแนวทางในการออกแบบให้มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว

## สรุปผลการวิจัย

1. ทำเลที่ตั้งและสภาพแวดล้อมของโครงการมีผลต่อกิจการของรีสอร์ท
2. ผู้เข้าใช้อาคารเป็นตัวกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในโครงการ
3. แนวโน้มของผู้ใช้บริการจะใช้บริการในส่วนของห้องพักมากที่สุด สำหรับส่วนอื่นๆคือ LOBBY, LOBBY LOUNGE, POOL BAR, RESTAURANT, SWIMMING POOL
4. การกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในนั้น ตั้งอยู่บนพื้นฐานของความเป็นจริงและกฎข้อบังคับต่างๆ รวมทั้งความต้องการ  
- ของผู้ใช้อาคาร โดยคำนึงถึง ความงาม ประโยชน์ใช้สอย โครงสร้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของอาคารและสภาพแวดล้อมอาคาร ระบบวิศวกรรมต่างๆ  
บรรยากาศที่ทำให้เกิดความประทับใจและดึงดูดผู้ที่ใช้บริการ

#### ข้อเสนอแนะ

1. ความสัมพันธ์ในการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน สถาปัตยกรรม  
และภูมิสถาปัตยกรรมภายในโครงการในการแก้ปัญหาและความ  
เหมาะสมปัจจัยต่างๆ ย่อมส่งผลกระทบต่อการออกแบบหาก  
พิจารณาถึงสถาปัตยกรรมภายในก็ควรพิจารณาสถาปัตยกรรมไป  
พร้อมกัน ดังนั้นหากสถาปัตยกรรมภายในไม่สามารถแก้ปัญหาหรือ  
เกิดปัญหาในการออกแบบสถาปัตยกรรมจึงเป็นอีกขั้นตอนของการ  
แก้ปัญหาในตัวอีกระดับที่เกี่ยวเนื่องกัน
2. ในการสร้างสภาพแวดล้อมในสถาปัตยกรรมให้กลมกลืนกับธรรมชาติ  
สิ่งแวดล้อมหากพิจารณาในการออกแบบย่อมส่งผลกระทบต่ออย่าง  
แน่นอนแต่ในการออกแบบ ควรตระหนัก ถึงการแก้ปัญหาที่ส่งผล  
กระทบบให้น้อยที่สุดในระดับที่จะออกแบบให้สามารถสำนักถึง  
ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมทั้งนี้ ในการออกแบบยังรวมถึงวิธีการ  
ขั้นตอน การจัดการ การบริการและกิจกรรม

## กิตติกรรมประกาศ

- อันดับแรก ขอขอบคุณแก่โชคชะตา วันเวลา และความยากลำบากต่างๆ ที่ทำให้พบกับสิ่งต่างๆ ทำให้เราเข้าใจโลก ทำให้เราได้เรียนรู้คน และทำให้เรารู้จักอดทน สิ่งต่างๆนี้ มีผลทำให้เราเป็นเราได้ในวันนี้
- ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ ที่ให้กำลังใจและเงินใช้ครับ (เหอๆ)
- ขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านที่เคารพทุกคนโดยเฉพาะอาจารย์ทยา อาจารย์ที่ปรึกษาของผมที่ช่วยให้ผมได้รู้เรื่องวีรสิทธิ์ และทำวิทยานิพนธ์นี้ได้สำเร็จไปได้ด้วยดี
- ขอขอบพระคุณพี่ ศรัณย์ รองหงส์ทอง ผู้ให้ข้อมูลและคำปรึกษาเกี่ยวกับโครงการ นอกจากนี้ ยังเป็นสปอนเซอร์หลักอย่างแรง ยังอ้อร่อยกับ ผัดสดออร์ ที่ที่เลี้ยงอยู่เลย ขอขอบคุณซะ
- เพื่อนทุกๆคน รวมถึงพี่น้องตระกูล27ที่รวมตัวกันได้เป็นอย่างดีเหลือเชื่อซึ่งสร้างความสนุกสนานให้กับบรรยากาศได้ดีเลย อันได้แก่ เจ๊ไอ้ พีไอ้ต น้องพลอย น้องฟ้า น้องนมนน น้องเน็ด และน้องๆ จากสายรหัส คุณดวง อธิ ช่วยเราได้เยอะเลย ปลื้มกับค่าปรับที่พี่ทิ้งงาน ^^" ขอใจอีกครั้งกับ คุณดวง เพื่อนรัก และพี่อีกคนที่จะลืมไปไม่ได้ พี่ทัก(เป็นที่ที่ช่วยผมตั้งแต่เข้าปี 1 จนผมจะจบปี 5 ก็ยังมาช่วยอยู่เสมอๆ )
- ขอขอบคุณเพื่อนๆ พี่ๆ น้องๆ และทุกๆคนที่เข้ามาทักทายกัน
- สุดท้ายขอขอบพระคุณสถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังแห่งนี้ ที่เปิดโอกาสให้ข้าพเจ้าได้เป็นส่วนหนึ่งในสถาบัน

จงมีน้ำใจแต่อย่าให้ใครเอาเปรียบ

นาย วรา สวนาพร

# สารบัญชั่วคราว

บทคัดย่อ

กิตติกรรมประกาศ

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.3 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.5 ขอบข่ายของโครงการ

1.6 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.7 ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1.8 บรรณานุกรมชั่วคราว

บทที่ 2

การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

2.1 ข้อมูลทั่วไป

2.2 การศึกษาข้อมูลทั่วไปของโครงการ

2.3 การศึกษาที่ตั้งและสภาพแวดล้อมทั่วไปของโครงการ

2.4 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

2.5 หน้าที่และส่วนประกอบต่างๆในโรงแรม

2.6 สายการบริหารหน้าที่รับผิดชอบและและอัตรากำลังของโครงการ

2.7 ศึกษารายละเอียดประกอบของอาคาร พฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

บทที่ 3

วิเคราะห์ข้อมูลประกอบโครงการ

3.1 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนบริการต่าง ๆ ของรีสอร์ท

3.2 ระบบการดำเนินงานของส่วนต่าง ๆ ในรีสอร์ท

3.3 ความสัมพันธ์ต่อเนื่องภายใน

บทที่ 4

การศึกษาสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

4.1 ศึกษางานระบบที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน

4.2 ศึกษาวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน

บทที่ 5

วิเคราะห์และสรุปผลการออกแบบ

บรรณานุกรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# บทที่ 1

## บทนำ

เนื่องจากปัจจุบันประเทศไทยได้เป็นประเทศหนึ่งที่มีการพัฒนาทางด้านเศรษฐกิจและการท่องเที่ยวที่สูงขึ้น ทำให้มีการลงทุนการค้าขายเพิ่มมากขึ้น ทั้งนี้ประเทศไทยยังมีสิ่งที่มีเอื้ออำนวยต่อการดึงดูดนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยวมากมายอีกด้วย

การท่องเที่ยวไทยนั้นมีความโดดเด่นของแต่ละภูมิภาคแตกต่างกันไป ทั้งนี้ความสวยงามในแต่ละที่นั้นก็ดึงดูดนักท่องเที่ยวตามรสนิยมของแต่ละคนด้วย แต่เมื่อประเทศไทยได้เจอกับปัญหาใหญ่ที่เกิดขึ้นทางภาคใต้ทำให้การท่องเที่ยวทางส่วนนี้ขาดหายไปจึงนำมาซึ่งการสนับสนุนการท่องเที่ยวทางภาคใต้เป็นพิเศษ

### 1.1 ความเป็นมาของโครงการ

เนื่องด้วยประเทศไทยเป็นประเทศที่มีภูมิทัศน์ ทั้ง ป่า เขา และทะเล ที่สวยงาม เป็นที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวทั้งในและต่างประเทศ โดยเฉพาะภาคใต้ฝั่งอันดามันของไทย นับเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่รู้จักกันไปทั่วโลก ในนาม “ไข่มุกเอเชีย” นอกจากนี้ธุรกิจการท่องเที่ยวนับเป็นธุรกิจที่สร้างรายได้ให้กับประเทศไทยเป็นจำนวนมาก

แต่ภายหลังจากเกิดเหตุการณ์ธรณีพิบัติภัย สึนามิ ในแถบ 6 จังหวัดภาคใต้ ชายฝั่งอันดามัน ซึ่งสร้างความเสียหายแก่ธุรกิจการท่องเที่ยวและธุรกิจอื่นๆที่เกี่ยวข้อง เป็นเหตุให้โรงแรมต่างๆ ต้องปิดกิจการ เพื่อซ่อมแซม บางก็ไม่สามารถดำเนินกิจการได้ เพราะนักท่องเที่ยวไม่มั่นใจว่าเหตุการณ์ดังกล่าวจะเกิดขึ้นอีกหรือไม่ โดยเฉพาะบริเวณอุทยานแห่งชาติเขาหลัก ซึ่งเพิ่งเป็นสถานที่ที่รู้จักสำหรับนักท่องเที่ยวต่างประเทศ ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สวยงามและมีธรรมชาติที่สมบูรณ์ ผลกระทบจากเหตุการณ์ธรณีพิบัติภัย สึนามิ ในครั้งนี้ พื้นที่เขาหลัก นับได้ว่า ได้รับความเสียหายมากที่สุด ทางรัฐบาลและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่างให้ความช่วยเหลือ ทั้งในด้านเงินทุน และการประชาสัมพันธ์ เพื่อฟื้นฟูการท่องเที่ยวและสภาวะจิตใจของคนในพื้นที่

ทั้งนี้ โครงการ “บ้านเขาหลักรีสอร์ท” ก็เป็นหนึ่งในโครงการเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยวและฟื้นฟูธุรกิจในพื้นที่ อ. เขาหลัก จ. พังงา ให้กลับมามีสภาพที่พร้อมบริการแก่นักท่องเที่ยว

### 1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อตอบสนองนโยบายการท่องเที่ยวของรัฐบาลและการท่องเที่ยวไทย ส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ประสบภัยธรณีพิบัติ
2. เพื่อศึกษาและเป็นแนวทางในการออกแบบ โรงแรมที่พักให้ได้มาตรฐาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมให้มีความกลมกลืนกับธรรมชาติและให้ผู้เข้าพักได้สัมผัสกับธรรมชาติที่มีอยู่ของไทย
4. เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยว ตั้งแต่ระดับกลางขึ้นไป ให้ได้ใช้ชีวิตกับทะเล

### 1.3 รายละเอียดที่ตั้งโครงการ

แผนที่ที่ 1 แผนที่จังหวัดพังงา



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ชื่อโครงการ BAAN KHAOLAK RESORT  
 สถานที่ตั้ง 26/16 ถนน เพชรเกษม ตำบลตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า จังหวัด  
 พังงา  
 ขนาดพื้นที่โครงการ 18-1-88 ไร่

### 1.3.1 การเข้าสู่โครงการ

โดยรถยนต์

สามารถเข้าถึงโครงการได้โดยใช้ถนนเพชรเกษม รีสอร์ท 26/16

โดยเครื่องบิน

ลงที่สถานีภูเก็แล้วสามารถนั่งรถประจำทางมาได้ หรือให้รถของโครงการไปรับ

โดยรถประจำทาง

### 1.3.2 สภาพแวดล้อมโดยรวม

#### 1.3.2.1 รูปถ่ายจากภายในอาคาร

ทิศเหนือ



ทางทิศเหนือของ โครงการติดกับ โครงการอื่นที่กำลังก่อสร้างขึ้นมาใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศตะวันตก



ทางทิศตะวันตกนั้นสามารถมองเห็นทะเลอันดามัน ได้อย่างชัดเจน

ตะวันออก



ทางทิศตะวันออกนั้นมองเห็นเขาหลัก ได้ชัดเจน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศใต้



ทางทิศใต้ของโครงการติดกับโครงการอื่นที่กำลังก่อสร้างใหม่

1.3.2.2 รูปถ่ายจากภายนอกอาคาร

ทิศเหนือ



มองจากทางทิศเหนือเข้าสู่ตัวอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศใต้



มองจากทางทิศใต้เข้าสู่ตัวอาคาร

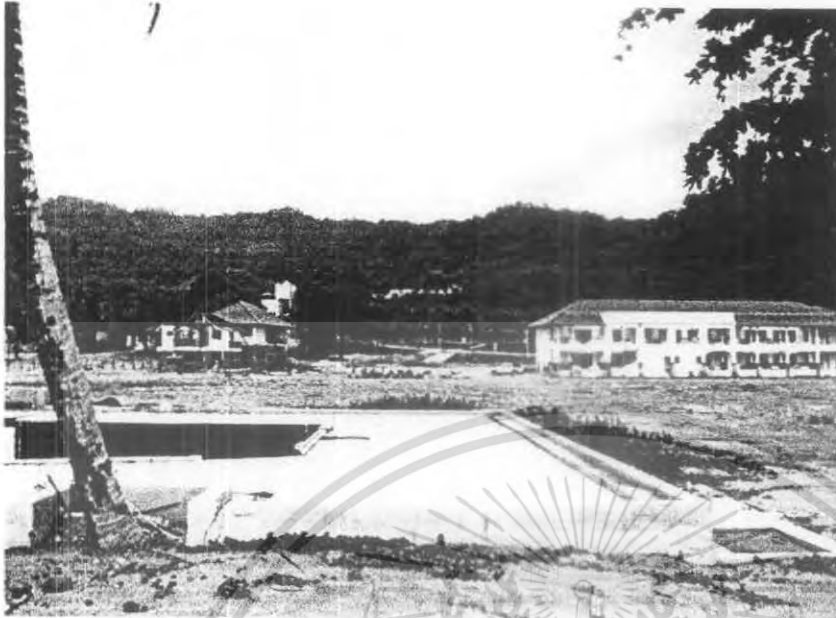
ตะวันออก



มองทางทิศตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตะวันตก



มองจากทางทิศตะวันตกเข้าสู่โครงการ

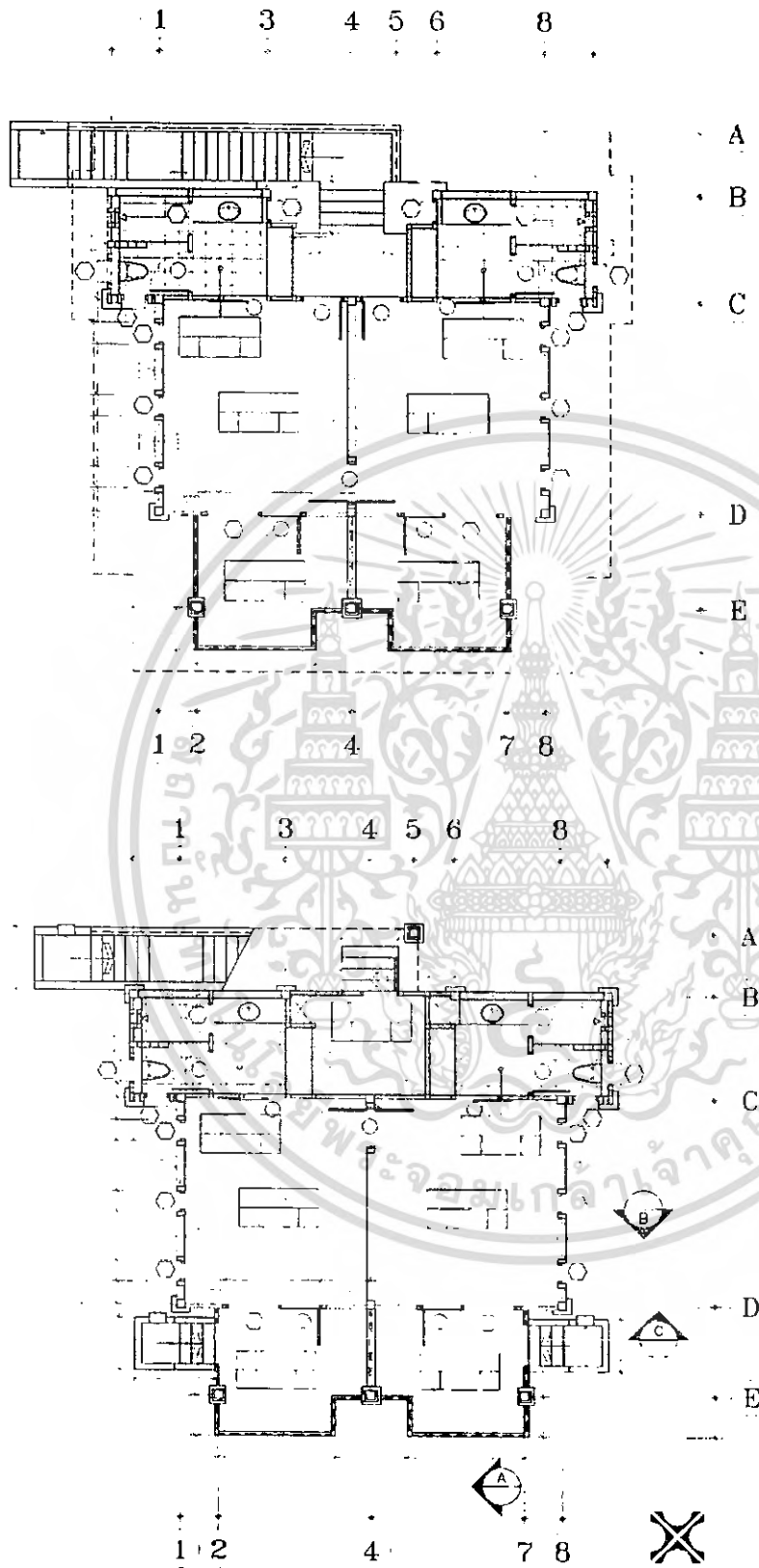
### 1.3.3 ลักษณะอาคารรายละเอียดของตัวอาคาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

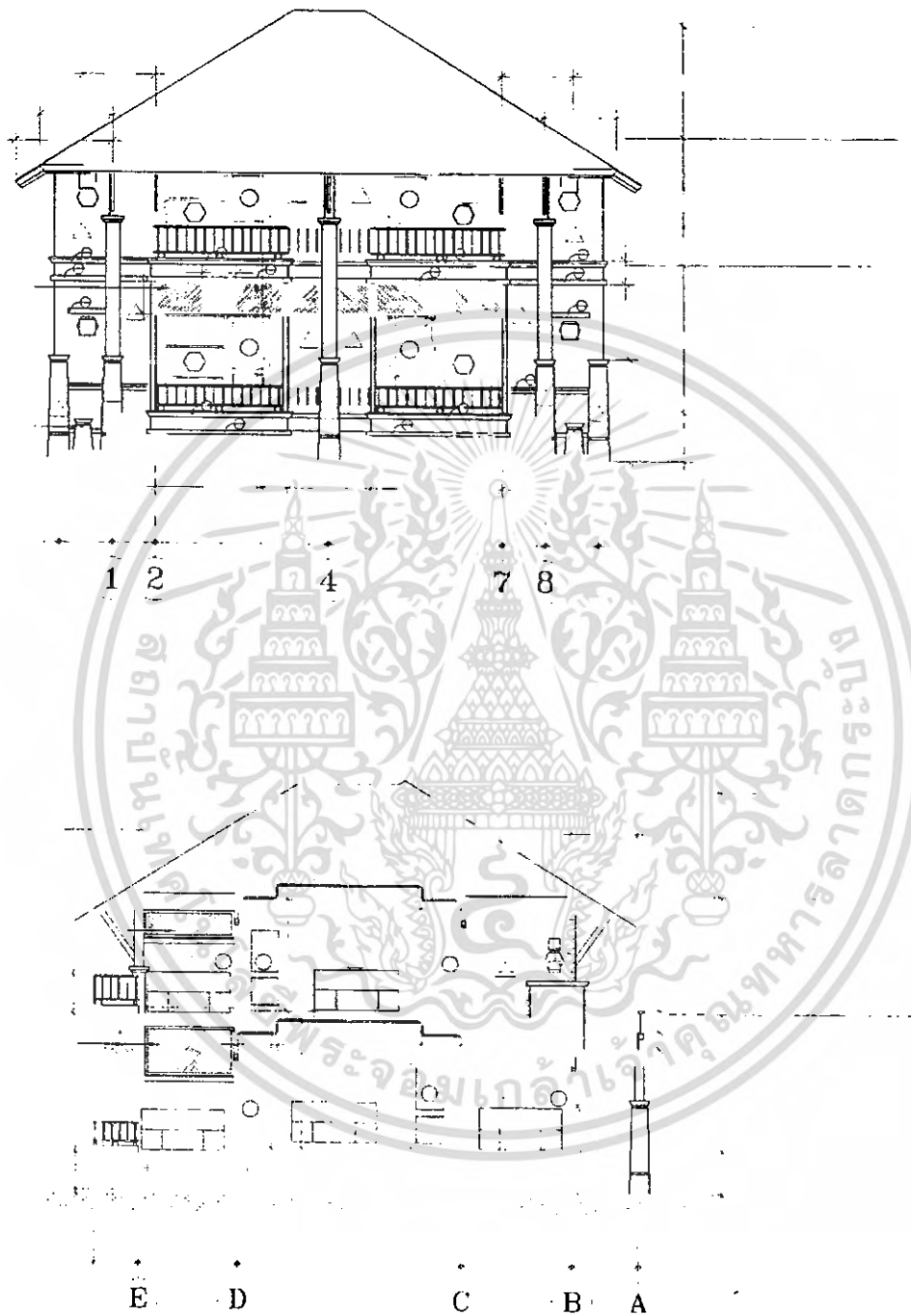


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



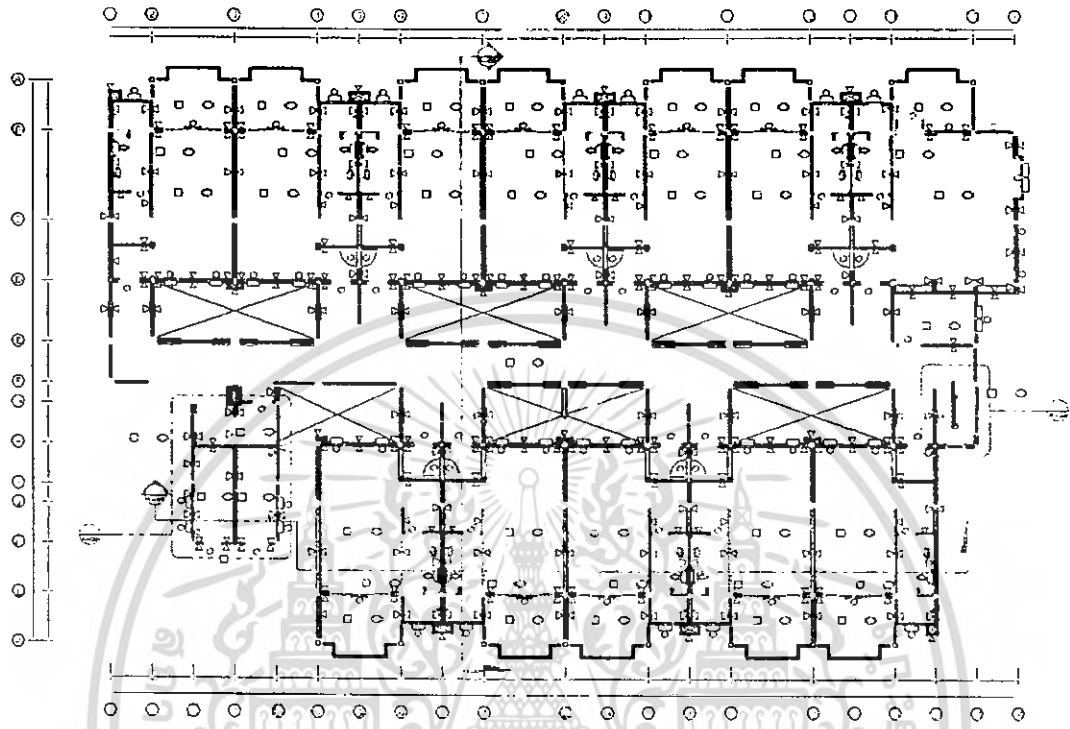
แปลน 2 Story Cottage ชั้น 1 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

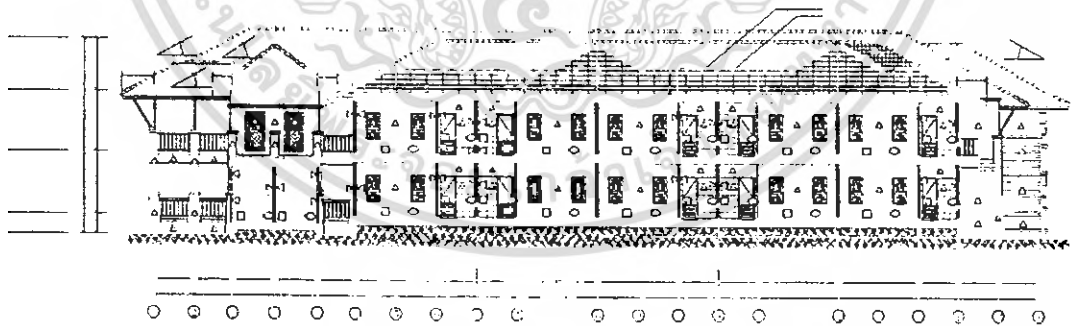


รูปด้านและรูปตัด 2 Story Cottage

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

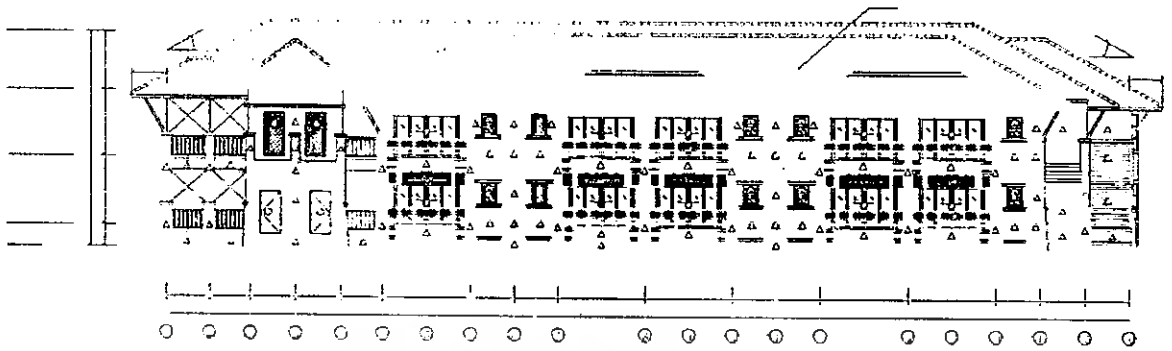


แปลน Superior room

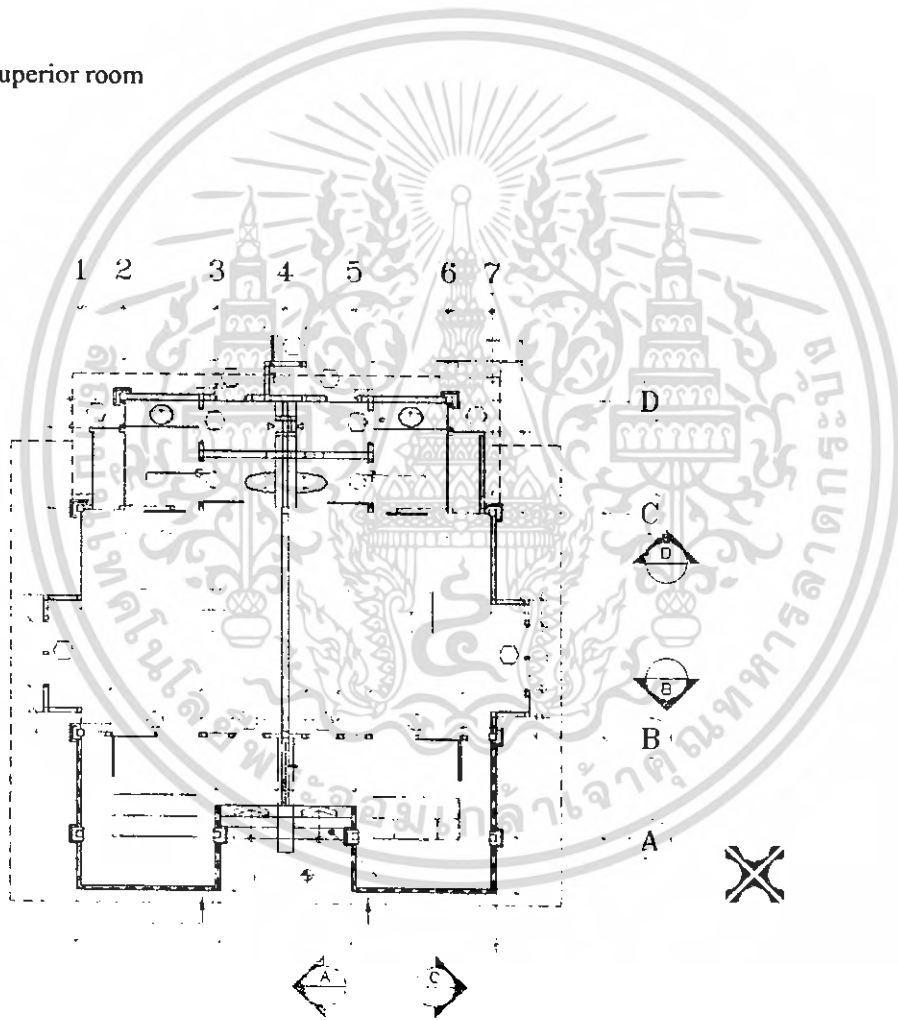


รูปตัด Superior room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

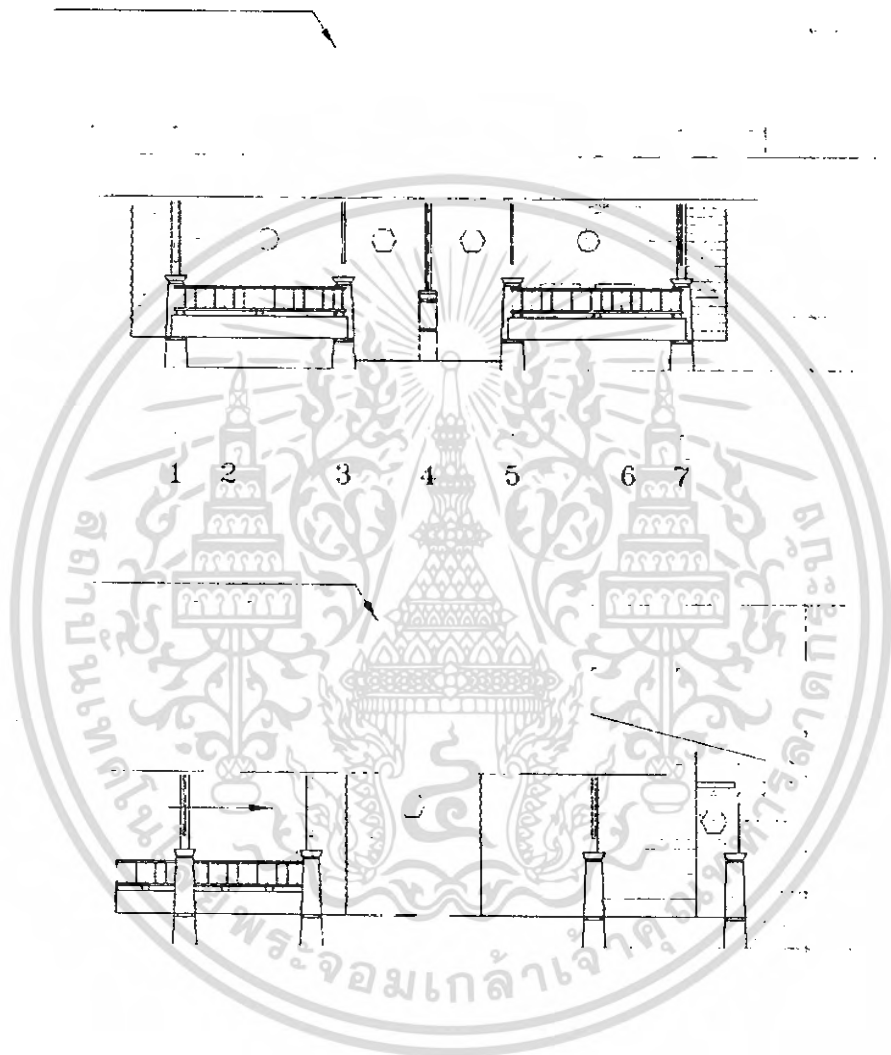


รูปคาน Superior room



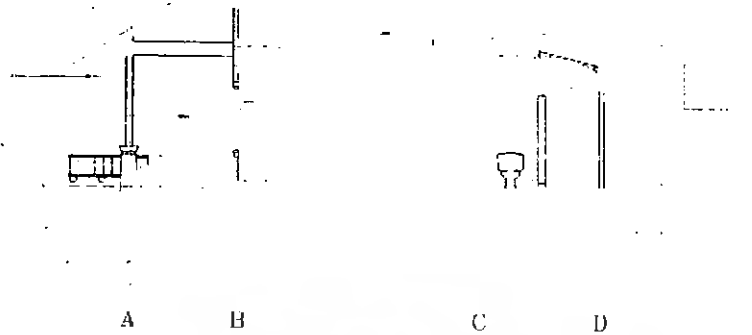
แปลน cottage

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

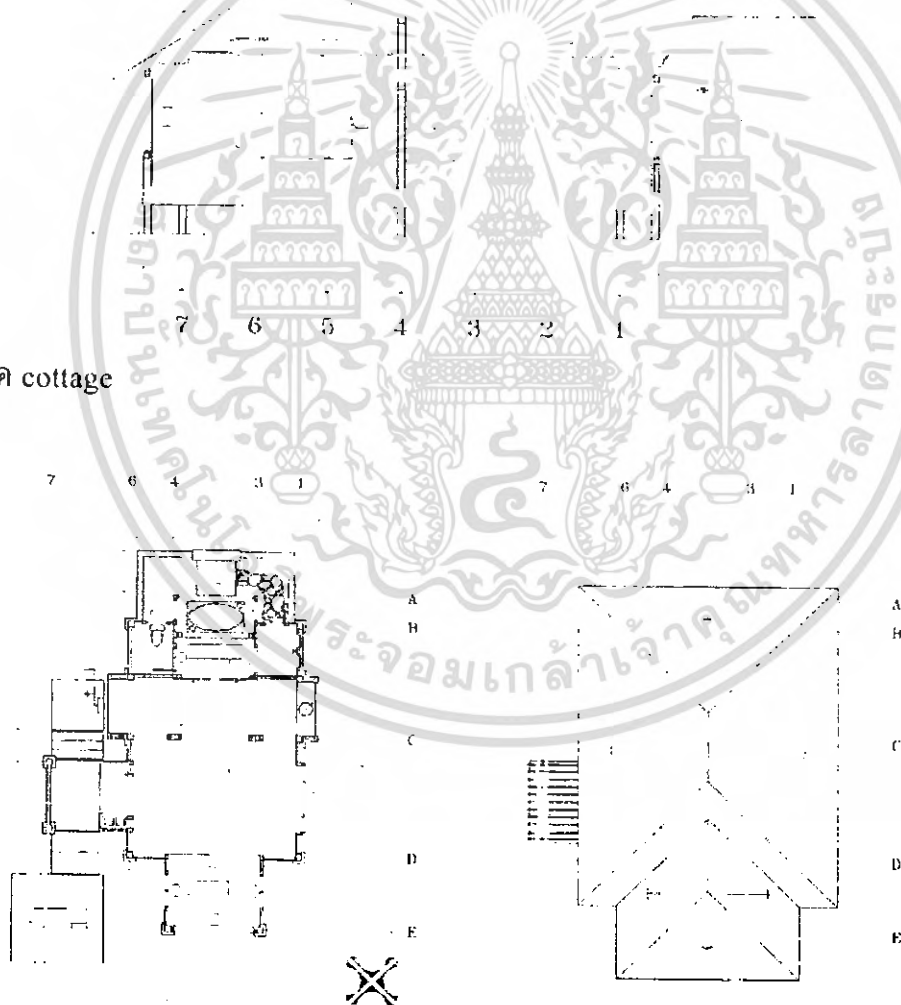


รูปด้าน cottage

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

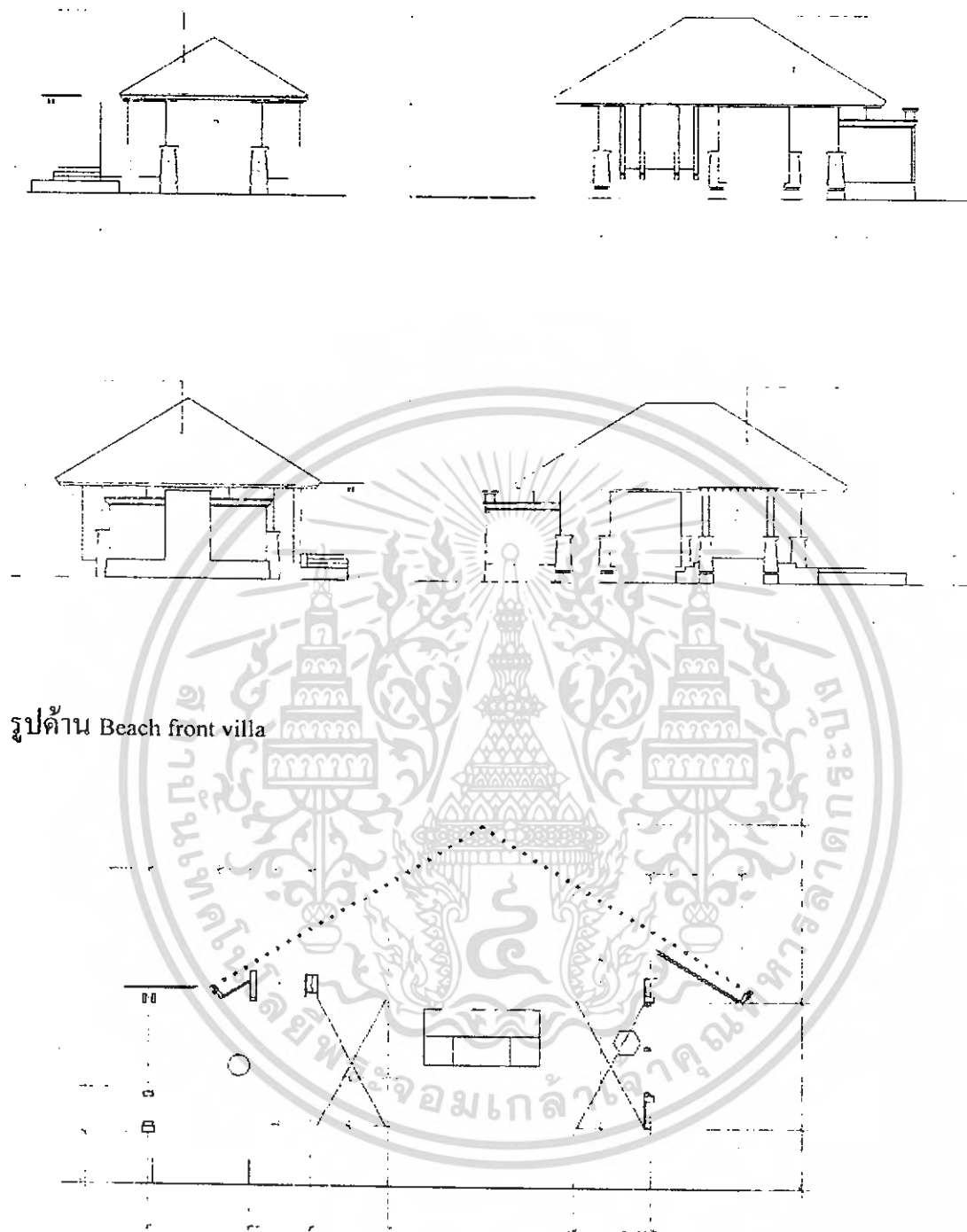


รูปตัด cottage



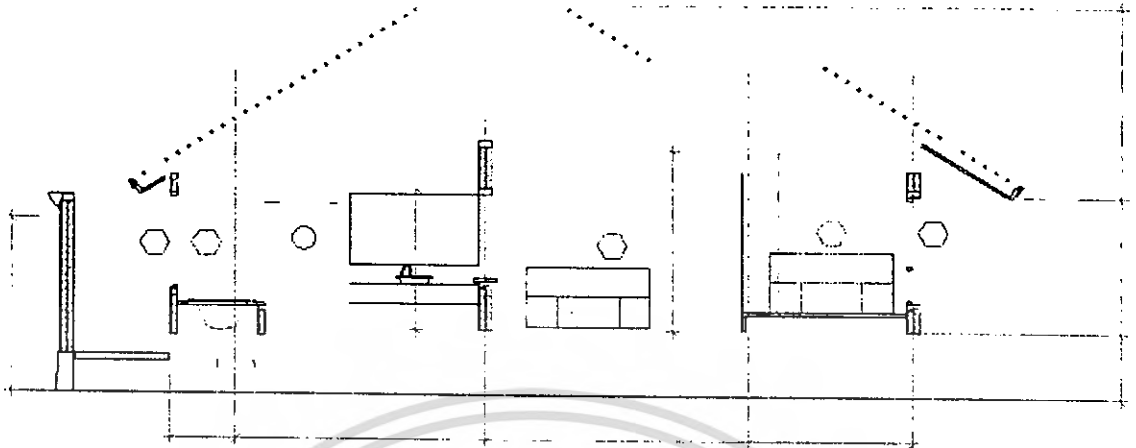
แปลน Beach front villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปด้าน Beach front villa

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปตัด Beach front villa

#### 1.4 องค์ประกอบโครงการ

ชื่อโครงการ

BAAN KHAOLAK RESORT

สถานที่ตั้ง

26/16 ถนนเพชรเกษม ตำบลตะกั่วป่า อำเภอดงตาล จังหวัด  
พังงา

สถาปนิกผู้ออกแบบอาคาร

NEWS ARKITEX COMPANY LIMITED

สถาปนิกผู้ออกแบบภายใน

NEWS ARKITEX COMPANY LIMITED

บริษัทวิศวกรผู้ออกแบบ

NEWS ARKITEX COMPANY LIMITED

ทางเข้าหลักด้านทิศตะวันออกติดกับถนนเพชรเกษม อีกฝั่งด้านทิศตะวันตกติดชายหาด  
ทะเลอันดามัน โดยมีสวนต้อนรับแขกอยู่ใต้น้ำติดถนน ส่วนที่พักและร้านอาหารติดฝั่งชายหาด

71458

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุประสงค์โครงการ	กิจกรรม	องค์ประกอบโครงการ
เพื่อตอบสนองนโยบายการท่องเที่ยวของรัฐบาลและการท่องเที่ยวไทย ส่งเสริมการท่องเที่ยวในพื้นที่ประสบภัยธรณีพิบัติ	- ประชาสัมพันธ์และให้ข้อมูล	- ส่วนบริหารและประชาสัมพันธ์
เพื่อศึกษาและเป็นแนวทางในการออกแบบโรงแรมที่พักให้ได้มาตรฐาน	- ให้ความรู้แก่บุคคลทั่วไป - ประชุม	- ห้องประชุม
เพื่อรักษาสภาพแวดล้อมให้มีความกลมกลืนกับธรรมชาติและให้ผู้ที่เข้าพักได้สัมผัสกับธรรมชาติที่มีอยู่ของไทย	- พักชมธรรมชาติ - พักค้างแรม - พักผ่อน - จำหน่ายของที่ระลึก	- ส่วนพักอาศัย - RESTAURANT - Retail Shop - Coffee Shop
เพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวตั้งแต่ระดับกลางขึ้นไป ให้ได้ใช้ชีวิตกับทะเล	- ดำน้ำ - ชมทะเล - เรียนรู้เรื่องทะเล	- Pool Surround - Fitness - Spa - ส่วนนั่งชมทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.5 ขอบเขตของโครงการ

### 1. ส่วนพักอาศัย ประกอบด้วย

ประเภท	จำนวนห้อง	พื้นที่ (ตรม.)/ห้อง	Peak Season	High Season	Low Season
Beach front villa	3	85.5	7,250	6,500	3,800
Seaview cottage	8	84.5	3,650	3,250	1,900
Garden view cottage	20	84.5	3,350	3,000	1,700
Superior room	29	82.0	2,900	2,650	1,500

### 2. ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Areas) ประกอบด้วย

- RESTAURANT ~ 351.5 m<sup>2</sup>
- MAIN KITCHEN ~ 40 m<sup>2</sup>

### 3. ส่วนบันเทิงและนันทนาการ

- Pool ~ 216 m<sup>2</sup>
- Pool Surround ~ 309 m<sup>2</sup>
- Pool & Beach Bar ~ 64 m<sup>2</sup>
- Retail Shop ~ 90 m<sup>2</sup>

### 4. ส่วนสาธารณะ

- การจัดภูมิทัศน์บริเวณบ้านพัก
- Reception ~ 172.5 m<sup>2</sup>
- Parking ~ 1200 m<sup>2</sup>
- Public Toilets ~ 64 m<sup>2</sup>

### 5. ส่วนสำนักงานและบริการ

- Office ~ 125 m<sup>2</sup>
- Staff House & Restroom ~ 72 m<sup>2</sup>
- Housekeeping ~ 96 m<sup>2</sup>
- Storeroom ~ 32 m<sup>2</sup>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 6. ส่วนที่จะเพิ่มเติม

- Pool bar
- Spa



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### การศึกษาข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

#### 2.1 ข้อมูลทั่วไป

##### 2.1.1 ประวัติความเป็นมาของโรงแรม

2.1.1.1 ธุรกิจโรงแรมเริ่มขึ้นในประเทศอังกฤษ เรียกว่า INN มีสภาพเป็นเพียงที่พักค้างคืน และรับประทานอาหารสำหรับผู้เดินทางมาจากแดนไกล ใช้เป็นที่พักผ่อนชั่วคราว และเมื่อถึงเวลาที่ผู้เดินทางจะจากไป ก็อาจจะมีการให้เงินหรือทรัพย์สินเป็นการตอบแทนแก่เจ้าของบ้านตามสมควร ต่อมาได้มีการดัดแปลงบ้านให้มีสภาพเป็นโรงแรม โดยจัดที่นอนและที่รับประทานอาหารเป็นสัดส่วน ผู้ที่เป็นเจ้าของสถานที่ (INN KEEPER) ก็จะเรียกค่าบริการจากผู้เดินทางเป็นค่าตอบแทน

นอกจากที่ประเทศอังกฤษแล้ว ยังมีที่พักเดินทางที่เรียกว่า Tavern ในประเทศกรีซ มีสตรีคอยให้การปฏิบัติ และมีการบรรเลงขับกล่อมดนตรี ต่อมายุคอาณาจักรโรมันรุ่งเรือง (ค.ศ.079) มีการจัดรูปแบบการดำเนินธุรกิจโรงแรมอย่างเต็มที่ แต่ในปี ค.ศ.500 กิจการโรงแรมก็เสื่อมลง เมื่อถึงช่วงเวลาของ “ยุคปฏิวัติสังคม” (social revolution) ก็เป็นระยะฟื้นตัวของกิจการโรงแรมอีกครั้ง และกลายเป็นอาชีพที่มั่นคง และเป็นที่แพร่หลาย

ตามที่ได้กล่าวมาแล้วนี้ ถือได้ว่าเป็นจุดเริ่มต้นของธุรกิจโรงแรม และภัตตาคารในระยะแรกจนถึงช่วงเวลาที่ระบบการโรงแรมของอังกฤษ และอเมริกา เริ่มเป็นที่ยอมรับและเป็นต้นแบบของดำเนินธุรกิจโรงแรมในสมัยต่อมา

##### ประวัติโรงแรมในประเทศไทย

โรงแรมในประเทศไทยเริ่มดำเนินมาราว 100 ปี เดิมเรียกที่ที่พักคนเดินทางเป็นการจัดที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางซึ่งไม่อาจกลับบ้านของตนได้ในเวลาค่ำ และการคมนาคมสมัยนั้นไม่สะดวก มีลักษณะเป็นห้องพักเปิดถึงกันตลอด มีแคร่สูงแค้เข้าให้นอนเรียงเป็นแถวต่อกันไป ต่อมาปรับปรุงมีฝาปิดกันห้องเป็นสัดส่วน และพัฒนามากลายเป็นตึกแถว

การโรงแรมในเมืองไทย นับว่าเริ่มในสมัยรัชกาลที่ 4 พระบาทสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว มีผู้เดินทางมาติดต่อการค้ามากมาย โดยเฉพาะกับชาวต่างชาติ มีการสร้างโรงแรม 2-3 แห่ง แถบตำบล คอกควาย ริมฝั่งเจ้าพระยา ต่อมาเกิดไฟไหม้โรงแรมเหล่านี้เสียหายหมด จนกระทั่งสมัยรัชกาลที่ 5 มีการสร้างโรงแรมขึ้นใหม่ บนเนื้อที่ที่ถูกไฟไหม้ ซึ่งก็คือ โรงแรมโอเรียลเต็ล ในปัจจุบัน จนกระทั่งมีโรงแรมอื่นๆ อีก 4-6 แห่ง ในสมัยรัชกาลที่ 6 สร้างโรงแรมใหม่บนถนนสาทรเหนือ คือ Royal hotel (ปัจจุบันคือสถานทูตรัสเซีย) สมัยรัชกาลที่ 7 มีโรงแรมเดอลุกซ์แห่งเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตเห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แรกของประเทศไทย คือ โฮเต็ลวังพญาไท (ปัจจุบันคือ โรงพยาบาลพระมงกุฎเกล้า) และโรงแรม Trocadero hotel ถนนสุรวงศ์ ซึ่งหรูหราที่สุดแห่งหนึ่งสมัยนั้น สมัยรัชกาลที่ 8 ได้สร้างโรงแรมรัตนโกสินทร์ และโรงแรมสุริยานนท์ บนถนนราชดำเนิน

และในสมัยรัชกาลปัจจุบัน ตั้งแต่ พ.ศ. 2489 เป็นต้นมาการขยายตัวและการลงทุนด้านกิจการโรงแรมเจริญรุ่งเรืองเป็นอย่างมาก เฉพาะในกรุงเทพฯ มีโรงแรมชั้นหนึ่งในระดับที่สามารถบริการนักท่องเที่ยวได้มากกว่า 70 แห่ง และโรงแรมระดับรองๆ ลงไปอีก 300 แห่ง มีห้องพักรวมกันกว่า 20000 ห้อง มีการแข่งขันในขนาดใหญ่โตหรูหรา มีการอำนวยความสะดวกมากยิ่งขึ้น

โรงแรม คือ สถานที่ประกอบการที่ก่อตั้งขึ้นเพื่อบริการผู้เดินทางในเรื่องที่พักอาศัย อาคารและบริการอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับที่พักอาศัยและเดินทาง หรืออาจหมายถึง อาคารที่มีห้องนอนหลายห้องติดต่อเรียงรายกันไปในอาคารหลังหนึ่งหรือหลายหลัง และมีการบริการหลายอย่างเพื่อความสะดวกของผู้ที่มาพัก

#### 2.1.1.2 การศึกษาประเภทของโรงแรม

เป็นการศึกษาในลักษณะวิเคราะห์ประเภทของโรงแรม การแบ่งชนิดของโรงแรมมี การแบ่งออกได้ 6 วิธี ดังนี้คือ

1. แบ่งตามชนิดที่ตั้ง
2. แบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม
3. แบ่งชนิดตามการดำเนินการ
4. แบ่งชนิดตามขนาด
5. แบ่งชนิดตามเวลาพัก
6. แบ่งตามประเภทคนพัก

##### 2.1.1.2.1 โรงแรมแบ่งตามลักษณะที่ตั้ง สามารถแบ่งได้ 3 ชนิด คือ

1. โรงแรมในเมือง ( City Hotel ) คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ในเมืองใหญ่ เช่น เมืองหลวง หัวเมืองตามภาคต่างๆ ที่มีความสำคัญเป็นศูนย์กลางทางธุรกิจ การค้า การกีฬา ตลอดจนการท่องเที่ยวต่างๆ
2. โรงแรมในเมืองเล็ก ( Smaller City Hotel ) คือโรงแรมที่อยู่ในเมืองที่มีความสำคัญน้อยกว่าเมืองใหญ่ อาจอยู่ในชนบทต่างจังหวัด หรือแหล่งที่มีสถานท่องเที่ยวต่างๆ
3. โรงแรมตากอากาศ ( Resort Hotel ) คือโรงแรมที่ตั้งอยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็นธรรมชาติ เช่น ชายทะเล ภูเขา ในป่าที่มีธรรมชาติงดงาม เป็นต้น เพื่อพักผ่อนและสัมผัสบรรยากาศของธรรมชาติ

ลักษณะความแตกต่างระหว่างโรงแรมในเมืองใหญ่ กับโรงแรมตากอากาศชายทะเล คือ  
โรงแรมในเมืองใหญ่

1. ที่ตั้งอยู่ในเมืองที่เป็นย่านธุรกิจต่างๆ บุคคลที่มาพักมีธุรกิจที่จะทำ
2. ในด้านบรรยากาศ โรงแรมที่อยู่ในเมืองหลวงมีบรรยากาศโดยรอบอยู่ในสภาพจอแจ ไม่สงบเงียบ
3. ความรู้สึกที่สัมผัสภายในห้องพักกับสภาพแวดล้อมภายนอก ผู้พักไม่ต้องการนอนดูความจอแจจากภายนอก หรือในการทำภารกิจส่วนตัวระหว่างที่เข้าพัก
4. โรงแรมในเมืองไม่จำเป็นต้องมีระเบียงสำหรับออกไปพักผ่อน
5. ภายในห้องพักจำเป็นต้องมีเครื่องบันเทิงต่างๆ อย่างครบครัน เช่น วิทยุ โทรทัศน์ เป็นต้น
6. โรงแรมในเมืองจำเป็นต้องใช้วัสดุที่กันเสียงจากภายนอก

โรงแรมตากอากาศชายทะเล

1. ตั้งอยู่ตามชายทะเลหรือบริเวณที่มีทัศนียภาพสวยงาม ผู้มาพักมีจุดประสงค์เพื่อการพักผ่อน
2. บรรยากาศของโรงแรมแถบชายทะเลไม่มีเสียงรบกวนจากขบวนพาหนะหรือเสียงเอะอะ อากาศบริสุทธิ์ สดชื่น
3. ลักษณะของตัวอาคารต้องเข้ากับสภาพแวดล้อม ไม่เป็นตัวทำลายธรรมชาติ เช่น โรงแรมชายทะเล ควรสร้างในแนวราบตามลักษณะชายหาด หรือโรงแรมตามเชิงเขา ควรมีการลดหลั่นของตัวอาคารกับเชิงเขา
4. ผู้มาพักโรงแรมชายทะเลต้องการพักผ่อนอย่างเงียบๆ และต้องการให้บรรยากาศภายในห้องสัมผัสกับบรรยากาศ สามารถเห็นทิวทัศน์ภายนอกได้
5. โรงแรมชายทะเลจำเป็นต้องมีระเบียง สำหรับพักผ่อนดูวิวทิวทัศน์
6. เครื่องบันเทิงและสิ่งอำนวยความสะดวก ไม่มีความจำเป็นมากนัก ส่วนใหญ่จะใช้เวลาออกไปพักผ่อนข้างนอก
7. ผนังไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกันเสียง ผู้พักต้องการเสียงธรรมชาติ
8. การเลือกวัสดุตกแต่งภายในควรเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติและท้องถิ่น เพื่อเน้นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สภาพแวดล้อมและศิลปวัฒนธรรมท้องถิ่นนั้นๆ
9. มีกิจกรรมพิเศษเพื่อเสริมด้านนันทนาการ ความเพลิดเพลินในการพักผ่อนและมีประโยชน์ต่อการพักผ่อน เช่น กิจกรรมทางน้ำ อาทิ ดำน้ำ ตกปลา หรือจัดให้มีสนามกีฬา เช่น เทนนิส สนามกอล์ฟ เป็นต้น

10. ห้องน้ำในโรงแรมตากอากาศชายทะเลควรมีระบบระบายน้ำที่ดี และมีที่กรองกรวดทรายได้ เพื่อป้องกันการอุดตันของท่อน้ำได้

#### 2.1.1.2.2 โรงแรมแบ่งตามลักษณะการดำเนินการ

1. ลักษณะแบบอเมริกัน ( American Plan Hotel ) คือ โรงแรมที่คิดอัตราห้องพักรวมกับค่าอาหารด้วย ซึ่งอาจเป็น 2 – 3 มื้อ ไม่ยกเว้นในกรณีที่แขกไม่รับบริการอาหาร
2. ลักษณะแบบยุโรป ( Europe Plan Hotel ) คือ โรงแรมที่ตั้งเพียงอัตราค่าห้องพักไว้เท่านั้น ส่วนค่าอาหารถ้าแขกจะรับบริการต้องเสียเพิ่มอีก
3. ลักษณะผสม ( Dual Plan Hotel ) คือ โรงแรมที่จัดบริการไว้ทั้ง 2 อย่าง คือให้แขกได้เลือกใช้บริการอย่างใดอย่างหนึ่ง

#### 2.1.1.2.3 การแบ่งชนิดโรงแรมตามระยะเวลาการพัก แบ่งออกเป็น 4 แบบ คือ

1. โรงแรมสำหรับพักค้างคืนชั่วคราวระหว่างการเดินทาง ( The Commercial Hotel or Transient Hotel ) คือ โรงแรมที่มีแขกมาใช้บริการห้องพักระยะสั้นเพียงวันเดียวหรือน้อยกว่านั้น โดยแขกนั้นเป็นผู้เดินทางเพื่อการติดต่อด้านธุรกิจมาพัก ย่อมจะต้องอำนวยความสะดวกสบายต่างๆ เช่น ห้องน้ำ โทรศัพท์เพื่อการติดต่อ เครื่องรับโทรสาร และวิทยุในห้องพัก สถานที่จอดรถ สำนักงานติดต่อบริษัทที่นั้งเพื่อการเดินทางและที่พักอื่นๆ เป็นต้น โรงแรมนี้ได้แก่ โรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณศูนย์กลางติดต่อธุรกิจต่างๆ ศูนย์การค้า และมีการคมนาคมเชื่อมโยงต่อกับสนามบิน หรือท่าเรือเดินสมุทรได้อย่างสะดวก
2. โรงแรมสำหรับการพักอาศัย ( Resident Hotel or Apartment ) คือ โรงแรมที่มีแขกมาใช้บริการห้องพักเป็นระยะยาว ซึ่งมีจำนวนมากในประเทศสหรัฐอเมริกาโดยมีห้องพักขนาดและแบบต่างๆ ให้เลือกสำหรับครอบครัวขนาดต่างๆ กัน ทั้งนี้ชาวอเมริกันในปัจจุบันนิยมพัก หรือนักธุรกิจที่ต้องใช้เวลาในการตกลงทำสัญญานานเป็นเดือนโรงแรมเสมือนเป็นบ้านพักอันถาวรของตนเอง ดังนั้นจึงต้องมีบริการต่างๆ ที่สะดวก เช่น มีพนักงานทำความสะอาดห้องพักและห้องซักรีด
3. โรงแรมสำหรับการพักผ่อนตากอากาศ ( Resident Hotel or Vacation Hotel ) คือ โรงแรมที่แขกมาใช้บริการลักษณะแบบพักผ่อน หรือพักผ่อนคนไข้ใช้เวลาพักมากกว่า 1 วันขึ้นไป ในด้านการบริการปัจจุบันมีลักษณะคล้ายโรงแรมในเมือง เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขก และยังมีแผนกบริการเพื่อการพักผ่อนออกกำลังกาย เล่นกีฬาและเพื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความบันเทิง ที่เหมาะกับสถานที่ตากอากาศ รวมทั้งมีการจัดผู้ฝึกสอนคอยให้คำแนะนำ ฝึกสอนตลอดจนเข้าร่วมกิจกรรมเพื่อความบันเทิงต่างๆ หรือมาพักผ่อน พักผ่อน เป็น ช่วงหยุดทั้งสั้นและยาว

4. โมเต็ล หรือ โรงแรมพร้อมบริการจอดรถ ( Motel or Motor Hotel ) คือ โรงแรมที่จัดอยู่ในประเภทเดียวกันกับโรงแรมสำหรับพักค้างคืนชั่วคราว ในระหว่างการเดินทาง บริการต่างๆ ที่จัดให้มีลักษณะคล้ายกับบริการของโรงแรมโดยทั่วไป แยกที่ให้บริการเข้าพักใน โมเต็ลเป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาพร้อมกับครอบครัวโดยรถยนต์ส่วนตัว หรือเป็นผู้ที่มีความประสงค์จะใช้เวลาในการเดินทางเป็นการพักผ่อนท่องเที่ยวไปพร้อมกัน ดังนั้น โมเต็ลส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ริมทางหลวง และมีสถานที่จอดรถเพื่อการบริหารแก่แขกผู้มา พักโดยเฉพาะ

#### 2.1.1.2.4 โรงแรมประเภทแบ่งตามลักษณะของผู้พัก มี 3 แบบ คือ

1. Business Hotel คือ โรงแรมสำหรับนักธุรกิจที่เดินทางมาติดต่อธุรกิจ โรงแรมประเภทนี้ มักมีบริการด้านต่างๆ ครบครัน เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่แขกที่มาพัก และมักจะ ตั้งในย่านธุรกิจหรือศูนย์กลางการค้าต่างๆ
2. Leisure Hotel คือ โรงแรมสำหรับการพักผ่อนและนักท่องเที่ยวมีการบริการและสิ่ง บันเทิงต่างๆ เพื่อบริการให้แก่แขกในลักษณะเพื่อเป็นการพักผ่อน โรงแรมประเภทนี้ มักจะตั้งในบริเวณที่เป็นธรรมชาติ เช่น ชายทะเล ภูเขา หรือ ในป่าที่มีความสวยงาม
3. Sport Hotel คือ โรงแรมสำหรับนักกีฬาหรือการกีฬา เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่ในบริเวณ สนามกีฬา แขกผู้มาพักเป็นนักกีฬาชาติต่างๆ หรือคนต่างกัน โรงแรมนี้มีบริการต่างๆ ที่ ครบครัน เพื่ออำนวยความสะดวกแก่แขกที่เป็นนักกีฬา ตลอดจนมีสถานที่ที่สามารถให้ออกกำลังกาย เช่น โรงยิมเนเซียม เป็นต้น

#### 2.1.1.2.5 การแบ่งชนิดของโรงแรมตามขนาด แบ่งออกเป็น

1. โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักเกินกว่า 300 ห้องขึ้นไป
2. โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักตั้งแต่ 100 – 300 ห้อง
3. โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีจำนวนห้องพักน้อยกว่า 100 ห้อง

### 2.1.1.2.6 โรงแรมประเภทแบ่งตามมาตรฐานของโรงแรม

1. โรงแรมระดับ 5 ดาว ( Luxury Hotel ) คือ โรงแรมที่มีมาตรฐานในการบริการต่อแขกดีเยี่ยม มีความหรูหราเป็นพิเศษ ซึ่งมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ อย่างเป็นพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นด้านบริการ อาหารหรือความหรูหราของห้องพัก
2. โรงแรมระดับ 4 ดาว ( First Class Hotel ) คือ โรงแรมที่มีส่วนให้ความสะดวกสบายและการบริการครบถ้วน มีการจัดบริการที่ดี การจัดบริเวณรอบๆโรงแรม ถ้าเป็นโรงแรมชั้นหนึ่งสำหรับนักท่องเที่ยวต้องจัดบรรยากาศทั้งในและนอกให้เป็นส่วนหนึ่งของที่ตั้งโรงแรม เครื่องอำนวยความสะดวกต่างๆ ที่ขาดไม่ได้ คือ สระว่ายน้ำ ห้องอาหาร ห้องเลี้ยงรับรองและห้องประชุม และมีการจัดบริการด้านนำเที่ยวชมบริเวณโดยรอบ
3. โรงแรมระดับ 3 ดาว ( Second Class Hotel ) คือ โรงแรมที่มีการบริการและส่วนประกอบในการบริการด้อยกว่าโรงแรมระดับ 4 ดาว
4. โรงแรมระดับ 2 ดาว ( Third Class Hotel ) คือ โรงแรมที่มีการบริการและส่วนบริการและส่วนประกอบในความสะดวกสบายน้อย มีห้องหรือไม่มีเลยก็ได้
5. โรงแรมระดับ 1 ดาว ( Cheap Hotel ) หรือโรงแรมราคาถูก คือ โรงแรมที่ให้บริการเฉพาะห้องพักค้างคืนเท่านั้น ไม่มีส่วนบริการความสะดวกสบายหรือมีน้อยมาก

## 2.2 ศึกษาข้อมูลทั่วไปของโครงการ

### 2.2.1 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับรีสอร์ท

#### ลักษณะทั่วไปของโรงแรมตากอากาศ

โรงแรมตากอากาศมักอยู่ในบริเวณที่มีภูมิประเทศที่สวยงาม อากาศดี มุ่งบริการด้านที่พัก อาหารและบริการ ด้านพักผ่อนหย่อนใจแก่ผู้มาพักผ่อนได้แก่นักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อนจริงๆ เป็นสำคัญ ดังนั้นโรงแรมตากอากาศจะต้องมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวที่แตกต่างจากโรงแรมประเภทอื่น ในหัวข้อต่างๆ ดังต่อไปนี้คือ

#### 2.2.1.1 ลักษณะทำเลที่ตั้ง

1. โรงแรมตากอากาศควรจะต้องอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการพักผ่อนแวดล้อมด้วยธรรมชาติที่สวยงาม เช่น ภูเขา ทะเล แม่น้ำ ทะเลสาบ ป่าไม้ เป็นต้น
2. บรรยากาศของโรงแรมตากอากาศเป็นบรรยากาศที่บริสุทธิ์ ต้องไม่มีสิ่งรบกวน เช่น การจราจร ความแออัดของตึกรามบ้านช่อง อาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนประสาทสัมผัสทางด้านการมองเห็นและเสียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.1.2 สภาพแวดล้อม

1. ผู้มาพักจะต้องได้สัมผัสธรรมชาติมากที่สุด ไม่ว่าจะ เป็นอากาศบริสุทธิ์ จาก ชายทะเล ป่าเขา สายลม แสงแดด ซึ่งเป็นที่พอใจของผู้มาพัก ดังนั้นการปรับอากาศจึงไม่มีความ จำเป็น อีกทั้งยังเป็นตัวปิดกั้นระหว่างมนุษย์กับธรรมชาติอีกด้วย

2. กรณีของเสียงก็เช่นเดียวกัน ผนังของโรงแรมตากอากาศไม่จำเป็นต้องเป็นวัสดุ กันเสียง เพราะผู้มาพักต้องการสัมผัสกับธรรมชาติอยู่แล้ว ไม่ว่าจะ เป็นเสียงคลื่น ลม น้ำตก เสียงสัตว์ป่า เป็นต้น ยกเว้นห้องบางห้องที่จำเป็น เช่น ในดีคลับ หรือในสถานบันเทิง เป็นต้น

3. ลักษณะตัวอาคารจะต้องเข้ากับสภาพแวดล้อมไม่เป็นตัวทำลายธรรมชาติ เช่น โรงแรมชายทะเล ควรจะสร้างในแนวราบตามลักษณะของชายหาด หรือโรงแรมตามชายเขา ควรมี การลดหลั่นของตัวอาคารให้เข้ากับความลาดชันของเชิงเขา

4. การเน้นด้านมุมมองของผู้มาพัก โรงแรมตากอากาศจะต้องเน้นถึงข้อนี้เป็นพิเศษ เช่น จัดให้มีระเบียงของห้องพักแขกเพื่อพักผ่อนและมีมุมมองทิวทัศน์ที่ดี รวมทั้งส่วนอื่นๆของ โรงแรม เช่น ภัตตาคาร สระว่ายน้ำ เป็นต้น จะต้องกลมกลืนสัมพันธ์กับบรรยากาศที่เป็น ธรรมชาติอย่างเต็มที่ และเหมาะสมกับการใช้สอย เหมือนการพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติจริงๆ

### 2.2.2 การอำนวยความสะดวกและกิจกรรมพิเศษ

การจัดตั้งตำแหน่งสระว่ายน้ำของโรงแรมชายทะเลห้องอาบน้ำจัด ควรจัดอยู่ในด้าน ตำแหน่งที่ติดทะเลมากที่สุดเพราะนักท่องเที่ยวส่วนใหญ่นิยมอาบน้ำทะเลแล้วมาอาบน้ำจัด รวมทั้งผลัดเปลี่ยนเสื้อผ้า ซึ่งเป็นการสะดวกกว่าที่ผู้มาพักจะต้องกลับไปอาบน้ำที่ห้องพักและตัว อาคารก็รักษาความสะดวกได้ง่ายอีกด้วย

จัดให้กิจกรรมพิเศษเพื่อเสริมด้านนันทนาการ เพลิดเพลินในการพักผ่อนและมีประโยชน์ ต่อการพักผ่อน เช่น กิจกรรมทางน้ำ อาทิจากการเล่นเรือใบ ดำน้ำ ตกปลา หรือจัดให้มีสนามกีฬา ประเภทต่างๆ เช่น เทนนิส กอล์ฟ เป็นต้น

### 2.2.3 ความต้องการพื้นฐานในโรงแรมตากอากาศ

นักธุรกิจโรงแรม สถาปนิก รวมทั้งมัณฑนากรผู้ออกแบบโรงแรมจำเป็นต้องอย่างยิ่งที่ จะต้องวิเคราะห์ถึงความต้องการของลูกค้าเป้าหมายให้ถี่ถ้วน เพื่อที่ตอบสนองความ ต้องการนั้นๆ ได้ถูกต้องและสมบูรณ์ อันหมายถึงความสำเร็จในการออกแบบของธุรกิจโรงแรม ซึ่ง ผลของการวิเคราะห์ทำให้ทราบว่า ผู้เข้ามีความต้องการด้านต่างๆ แบ่งเป็นข้อๆดังต่อไปนี้

1. ความสะดวกสบายเป็นอันดับแรกสำหรับผู้เข้าพักทุกคนต้องการ อันหมายถึง สะดวกสบายทางด้านบริการทุกประเภท ความสะดวกทางด้านที่สถานที่พัก ตลอดจนความ ปลอดภัยไร้กังวล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ความต้องการที่นอนอ่อนนุ่ม และสีสนสวยงามสดชื่น
3. มีที่พักผ่อน หย่อนใจทั้งที่เป็นส่วนตัวและไม่เป็นการส่วนตัว คือ บริเวณห้องนอน ซึ่งตัวเองสามารถทำสิ่งใดได้ตามความสะดวก ที่ไม่เป็นการส่วนตัว คือ บริเวณภายนอกอันเป็นที่พบปะสังสรรค์
4. ต้องการห้องน้ำที่สะอาด อ่างน้ำได้สะดวกสบายและบรรยากาศในห้องน้ำสดชื่น มีเครื่องสุขภัณฑ์ที่อำนวยความสะดวกอย่างพร้อมมูล
5. การติดต่อประชาสัมพันธ์ที่สะดวก พร้อมทั้งบริการอย่างดีของทางโรงแรม
6. ต้องการพักในราคาที่สมควร
7. ต้องการความสะดวกในเรื่องอาหารการกินและเครื่องดื่ม และถ้าต้องการจะรับประทานอาหารในห้องพักก็สามารถเรียกบริการทางโทรศัพท์ได้ ทั้งอาหารและเครื่องดื่ม ถ้าต้องการเปลี่ยนบรรยากาศนอกสถานที่พัก ทางโรงแรมก็ควรมีร้านอาหารไว้บริการพร้อม ทั้งการอำนวยความสะดวกในห้องพัก และนอกสถานที่ด้วยรสชาติอาหารที่ถูกปาก และถูกสุขอนามัยเป็นสิ่งสำคัญที่สุด
8. ที่เก็บเสื้อผ้า สิ่งที่ต้องการแขวนเพื่อไม่ให้ยับ และเสื้อผ้าที่ต้องการพับเก็บให้มิดชิด เช่น ชุดชั้นใน
9. ให้มีที่สำหรับเก็บรองเท้าและเครื่องกีฬา ตลอดจนเครื่องใช้ต่างๆ เช่น หมวก กระเป๋า รองเท้า ร่ม ฯลฯ
10. มีที่เก็บของมีค่า อาจเป็นโต๊ะหัวเตียง หรือเครื่องโต๊ะแต่งตัวที่มีกุญแจ
11. มีเครื่องเสียงและเครื่องบันเทิงต่างๆ เช่นวิทยุ และโทรทัศน์ ตลอดจนหนังสือสำหรับอ่านเล่น
12. มีไฟฟ้าหรือแสงสว่างในที่ที่ต้องการและไม่รบกวนเวลานอน

#### 2.2.4 การออกแบบสถานที่พักเพื่อการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

ปัจจุบันกระแสการท่องเที่ยวได้เปลี่ยนรูปแบบไปจากเดิม การท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ หรือการท่องเที่ยวเพื่อรักษาสิ่งแวดล้อมถูกให้ความสำคัญมากขึ้น กล่าวได้ว่า ส่วนหนึ่งเป็นเพราะผู้ประกอบการการท่องเที่ยวมีแรงจูงใจด้านนันทนาการ หรือมีความต้องการในประสบการณ์นันทนาการที่เปลี่ยนแปลงไป อีกส่วนหนึ่งสืบเนื่องมาจากกระแสความตื่นตัวด้านการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมในสังคมที่เพิ่มความตื่นตัวให้กับพื้นที่ธรรมชาติ และผลักดันให้กิจกรรมด้านนันทนาการและการท่องเที่ยวให้ความสำคัญกับผลกระทบที่เกิดขึ้นกับพื้นที่ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมโดยรวมมากขึ้น การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยในฐานะที่เป็นหน่วยงาน

หลักที่ทำหน้าที่พัฒนาและกำกับดูแลนโยบายชัดเจนที่จะสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์และส่งเสริมให้การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์เป็นไปได้อย่างเหมาะสมถูกต้องตามหลักวิชาการ

ในการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ นอกจากจะต้องให้ความสำคัญกับศักยภาพโดยรวมของพื้นที่ เพื่อที่จะกำหนดกิจกรรมที่เหมาะสมและกำหนดระดับในการพัฒนาที่จะช่วยรักษาคุณภาพของแหล่งท่องเที่ยวควบคู่กับการรักษาไว้ซึ่งประสบการณ์ันทนาการที่มีคุณภาพของนักท่องเที่ยวแล้ว หน่วยงาน / องค์กร ที่รับผิดชอบยังต้องให้ความสำคัญกับรูปแบบที่เหมาะสมของสิ่งอำนวยความสะดวกที่จำเป็นต่อกิจกรรมการใช้ประโยชน์ลักษณะต่างๆภายในแหล่งท่องเที่ยว

กรอบเงื่อนไขในการพัฒนาและการออกแบบ สิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์มี 5 ประการคือ

1. สนับสนุนการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน
2. เน้นความกลมกลืนและไม่ทำลายสภาพแวดล้อมของแหล่งท่องเที่ยว
3. ท้องถิ่นมีส่วนร่วมในการดำเนินการจัดการ
4. ส่งเสริมการสร้างงาน สร้างอาชีพและกระจายรายได้สู่ท้องถิ่น
5. ให้อุปกรณ์หรือวัสดุท้องถิ่นเป็นส่วนประกอบในการดำเนินการพัฒนา

#### 2.2.5 กระบวนการพัฒนาและออกแบบ

1. ตรวจสอบประเภทแหล่งท่องเที่ยวกับนิยามและความหมายของแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์
2. วิเคราะห์นโยบายที่เกี่ยวข้องกับการจัดการแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์
3. กำหนดกลุ่มชั้นของแหล่งท่องเที่ยวและระดับการพัฒนา ที่เหมาะสม
4. กำหนดขีดความสามารถในการรองรับของแหล่งท่องเที่ยว
5. วิเคราะห์พื้นที่และความต้องการของผู้ใช้ประโยชน์
6. กำหนดโปรแกรมในการพัฒนาที่สอดคล้องกับขีดความสามารถในการรองรับ
7. ออกแบบผังบริเวณ ออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกและออกแบบตกแต่งภูมิทัศน์
8. ดำเนินการพัฒนาตามผังบริเวณและแบบที่กำหนด
9. เปิดให้บริการ ตรวจสอบติดตามผล และบำรุงรักษาสิ่งอำนวยความสะดวกอย่างต่อเนื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.6 แนวความคิดเกี่ยวกับสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์

ควรสะท้อนถึงความเป็นเอกลักษณ์ของพื้นที่ ที่ธรรมชาติหรือวัฒนธรรมท้องถิ่นได้สร้างสรรค์มา และควรมีบทบาทในการกระตุ้นให้นักท่องเที่ยวได้ตระหนักถึงเจตนารมณ์ของการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ การพัฒนาสิ่งอำนวยความสะดวกควรเป็นเหมือนการสร้าง “แบบอย่าง” หรือ “role model” สำหรับนักท่องเที่ยว เช่น สถาปัตยกรรมของที่พักรักษาตัวให้อารมณ์และความรู้สึกที่กระตุ้นให้นักท่องเที่ยวได้ตระหนักว่าได้เข้ามาอยู่ใกล้ชิดกับธรรมชาติ และมีพฤติกรรมคล้อยตามในการรักษาสภาพธรรมชาติช่วยป้องกันผลกระทบที่อาจเกิดขึ้นและช่วยกันอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เช่น โดยการประหยัดพลังงานและนำของเก่ากลับมาใช้ใหม่ เป็นต้น

ปัจจุบันยังไม่ปรากฏว่ามีการกำหนดมาตรฐานที่ชัดเจนสำหรับการออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์อย่างไรก็ดี กรมอุทยานแห่งชาติของสหรัฐอเมริกา ได้พยายามกำหนดกรอบของสิ่งอำนวยความสะดวกสำหรับการท่องเที่ยวในพื้นที่อนุรักษ์ขึ้น โดยมีประเด็นโดยสรุปได้ดังนี้

1. สิ่งอำนวยความสะดวกประเภทอาคาร : ให้ความสำคัญเรื่องของแสงสว่าง การถ่ายเทอากาศ ทิศทางลม และความผสมกลมกลืนกับสภาพแวดล้อมตามธรรมชาติของแหล่งท่องเที่ยว
2. ระบบคมนาคมและการหมุนเวียนภายในแหล่งท่องเที่ยว : ให้ความสำคัญกับเส้นทางคมนาคมทางเลื้อย เช่น ทางจักรยาน ทางเดินเท้า ทางซิปมา ทางสำหรับเรือพาย ฯลฯ ควบคู่กับระบบถนน – ลานจอดรถที่เป็นมาตรฐาน และระบบป้าย – สัญลักษณ์ที่ให้ข้อมูลเกี่ยวกับทิศทางและที่ตั้งของแหล่งท่องเที่ยวอย่างชัดเจน
3. ระบบสาธารณูปโภค : เน้นระบบที่ใช้พลังงานอย่างประหยัดและมีประสิทธิภาพอนุรักษ์น้ำ กำจัดน้ำเสียและของเสียอย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงมีการนำของเก่ากลับมาใช้ใหม่
4. การออกแบบโดยภาพรวม : ให้ความสำคัญกับการลดผลกระทบสิ่งแวดล้อมจากการพัฒนาทั้งในและนอกแหล่งท่องเที่ยว และให้ความรู้เกี่ยวกับการพัฒนาอย่างยั่งยืนต่อผู้ใช้ประโยชน์สิ่งอำนวยความสะดวก/ผู้มาเยือนอย่างต่อเนื่อง

สำหรับมุมมองด้านการจัดการพื้นที่ สิ่งอำนวยความสะดวกในแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์อาจจำแนกได้เป็น 4 กลุ่มดังนี้

1. สิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดสร้างขึ้นเพื่อวัตถุประสงค์ในการป้องกันผลกระทบจากการท่องเที่ยว และกิจกรรมของมนุษย์ที่มีต่อธรรมชาติ ได้แก่ ทางเดินเท้า และสิ่งประกอบทางจักรยาน ถนนและที่จอดรถ ดงชยะและระบบกำจัด ระบบบำบัดน้ำเสีย ห้องสุขา แผ่นป้ายคำเตือน

2. สิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดสร้างขึ้นเพื่อเป็นเครื่องมือสื่อความหมาย เพื่อให้ความรู้ สร้างความเข้าใจและความเพลิดเพลินแก่นักท่องเที่ยว ในการศึกษาธรรมชาติและเรียนรู้ วัฒนธรรม ได้แก่ คู่มือศึกษาธรรมชาติและศึกษาวัฒนธรรม สมุดบอกตำแหน่งใช้คู่กับแผ่นพับ นิทรรศการริมทางและศูนย์บริการนักท่องเที่ยว

3. สิ่งอำนวยความสะดวกที่จัดสร้างขึ้นเพื่อเพิ่มความสะดวกสบายในการประกอบ กิจกรรมให้กับนักท่องเที่ยวในรูปแบบที่เรียบง่าย กลมกลืนกับธรรมชาติและวัฒนธรรมท้องถิ่น ได้แก่ พื้นที่กางเต็นท์ บ้านเดี่ยว เรือนแถว ระบบน้ำใช้ ระบบไฟส่องสว่าง ร้านจำหน่ายอาหาร ม้านั่ง โต๊ะปิกนิก ชุมนดอกเห็ด

4. สิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการปฏิบัติงานของเจ้าหน้าที่หรือผู้ที่ทำหน้าที่ดูแลแหล่งท่องเที่ยว ได้แก่ บ้านพักเจ้าหน้าที่ อาคารที่ทำการ และอาคารสนับสนุนต่างๆ เช่น โรงรถ โรงเก็บพัสดุอุปกรณ์ ป้อมยาม ด่านตรวจ เป็นต้น

การพัฒนาและออกแบบสิ่งอำนวยความสะดวกทุกประเภทในแหล่งท่องเที่ยวแบบการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ อาศัยแนวความคิดในการออกแบบเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน ซึ่งสนับสนุนให้มีการใช้ทรัพยากรบนผืนโลกอย่างชาญฉลาดและเกิดการสูญเสียน้อยที่สุดและสามารถคงฐานทรัพยากรอยู่อย่างยั่งยืนเป็นพื้นฐาน หลักการที่สำคัญของแนวคิดดังกล่าวสามารถสรุปได้ดังนี้

1. ให้ความสำคัญกับสิทธิของมนุษย์และธรรมชาติอย่างเท่าเทียมกันเพื่อให้องค์ประกอบ ทั้ง 2 ส่วนอยู่ร่วมกันอย่างเกื้อหนุน และสามารถคงไว้ซึ่งความหลากหลายของกันและกันอย่างยั่งยืน
2. ให้ความสำคัญกับความสัมพันธ์เชื่อมโยงภายในระหว่างองค์ประกอบทุกส่วนของระบบธรรมชาติและผลกระทบจากการออกแบบต่อองค์ประกอบแต่ละส่วนในทุกระดับ
3. เคารพในความสัมพันธ์ระหว่างจิตวิญญาณ / สิ่งที่มีคุณค่าทางจิตใจกับวัตถุ และพิจารณาองค์ประกอบทุกส่วนทั้งที่เป็นรูปธรรมและนามธรรมภายในชุมชน / สังคมที่เกี่ยวข้องกับงานออกแบบ
4. คำนึงถึงผลทั้งทางตรงและทางอ้อมของการพัฒนาอันเป็นผลมาจากการออกแบบต่อความเป็นอยู่ที่ดีของมนุษย์และระบบธรรมชาติ
5. สร้างสรรค์สิ่งที่มีคุณค่าในระยะยาว และไม่สร้างปัญหา / ผลกการะในการบำรุงรักษา การบริการ ตลอดจนปัญหาด้านความปลอดภัย ให้กับคนในรุ่นหลังที่ต้องรับผิดชอบดูแล ใช้ประโยชน์ ตลอดจนยึดถือเป็นมาตรฐาน / แบบอย่าง
6. สนับสนุนให้มีการใช้ทรัพยากรในการพัฒนาอย่างคุ้มค่าและไม่มีของเสีย
7. ออกแบบเพื่อให้มีการใช้พลังงานอย่างประหยัดและคุ้มค่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8. ตระหนักเสมอว่าไม่มีสิ่งใดสร้างขึ้นโดยมนุษย์จะคงอยู่ได้อย่างยั่งยืนและการออกแบบไม่สามารถแก้ปัญหาได้ทุกอย่าง ดังนั้นจึงไม่ควรที่จะออกแบบเพื่อที่จะชนะและ / หรือ ควบคุมธรรมชาติ หากแต่ควรปล่อยให้ธรรมชาติเป็นแม่แบบหรือผู้ชี้้นำการออกแบบ

### 2.2.7 สถานที่พักเชิงอนุรักษ์

ในการศึกษารายละเอียดของที่พักเชิงอนุรักษ์นี้ในส่วนของสถานที่พักนั้นเป็นการสรุปแบบคร่าวๆ เพื่อเป็นเกณฑ์ในการนำไปประกอบการออกแบบ ในโครงการโดยเป็นข้อมูลส่วนหนึ่งของนโยบายการท่องเที่ยวเชิงอนุรักษ์ อีกทั้งในส่วนของลักษณะของโรงแรมเชิงอนุรักษ์ Green Hotel ในด้านต่างๆ เป็นสรุปเพื่อนำไปพิจารณาในการออกแบบเท่านั้น

การบริการสถานที่พักที่มีลักษณะบริการเชิงอนุรักษ์ อาจพิจารณาดังนี้

2.2.7.1 ลักษณะรูปแบบของสถานที่พัก มีการก่อสร้างโดยคำนึงถึงความเป็นท้องถิ่น และความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม

1. การสะท้อนภาพดั้งเดิมของพื้นที่ (ลักษณะทางสถาปัตยกรรม ภูมิสถาปัตยกรรม การตกแต่งภายในและองค์ประกอบต่างๆ ของสถานที่บริการ) ว่าลักษณะแบบดั้งเดิมของพื้นที่มาก หรือมีลักษณะผสมผสานของเดิมกับของใหม่ที่กลมกลืนกัน หรือลักษณะแบบใหม่เป็นส่วนใหญ่
2. กลมกลืนกับสภาพแวดล้อม (ด้านรูปแบบ ขนาด การจัดองค์ประกอบในพื้นที่) ว่ามีความกลมกลืนเป็นอันหนึ่งอันเดียวกันกับพื้นที่หรือผสมผสานองค์ประกอบอย่างกลางๆหรือผสมผสาน โดยสถานบริการที่มีความโดดเด่นกว่าแต่ไม่รู้สึกรบกวนสภาพพื้นที่
3. การเลือกทำเลที่ตั้งของสถานบริการ อยู่ในทำเลที่เหมาะสมไม่ทำลายธรรมชาติ หรืออยู่ในทำเลที่มีการตัดแปลงธรรมชาติบ้างแต่ไม่มีผลกระทบ หรืออยู่ในทำเลที่มีผลกระทบต่อสภาพธรรมชาติ หรืออยู่ในทำเลที่มีการทำลายธรรมชาติมากที่สุด

2.2.7.2 มีการจัดการด้านรักษาสิ่งแวดล้อม

1. การใช้พลังงาน มีมาตรการการประหยัดพลังงานอย่างน้อยแค่ไหน
2. การใช้น้ำประหยัดอย่างน้อยแค่ไหน
3. การบำบัดน้ำเสีย มีการบำบัดน้ำเสียเหมาะสมตามหลักวิชาการและนำกลับมาใช้ในพื้นที หรือจัดการโดยวิธีการใดวิธีการหนึ่งอย่างไร
4. การกำจัดขยะมูลฝอย มีมาตรการอย่างไร

2.2.7.3 กิจกรรมและการบริการ

1. มีกิจกรรมให้การศึกษาสิ่งแวดล้อม ประกอบสำหรับผู้ที่มาพักหรือไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. มีการสื่อความหมายสิ่งแวดล้อมต่อผู้มาพัก ในสถานที่และบริเวณต่างๆภายในสถานที่พักหรือไม่อย่างน้อยแค่วัน
3. การบริการสะท้อนความเป็นท้องถิ่นทั้งในด้านรูปแบบ สิ่งอำนวยความสะดวกและบริการอื่นๆ
4. การบริการมีความสะอาดเป็นที่พอใจ ถูกสุขลักษณะ รวดเร็ว

## 2.2.8 ลักษณะของโรงแรมเชิงอนุรักษ์

### 2.2.8.1 LANDSCAPE

1. ไม่มีการเปลี่ยนแปลงภูมิทัศน์ ที่จะทำให้เกิดการชะล้างพังทลายของดิน และการเปลี่ยนทางเดินน้ำ
2. ไม่ปิดกั้น หรือ ลุกล้ำทางน้ำ และทางสาธารณะในขั้นตอนการออกแบบ การก่อสร้าง และดำเนินธุรกิจโรงแรม
3. ไม่ลुकล้ำประโยชน์ใช้หรือทำให้เกิดผลกระทบต่อพื้นที่อนุรักษ์ ไม่เข้าป่าสงวน เขตอุทยานแห่งชาติ เขตรักษาพันธุ์สัตว์ป่า เขตห้ามล่า เป็นต้น
4. มีการจัดหาน้ำจืดที่เหมาะสมและเพียงพอ โดยไม่เพิ่มแรงกดดันต่อระบบนิเวศ และการใช้ประโยชน์ของชุมชน
5. ไม่นำปลา และสัตว์ร้ายมาปล่อยลงทางน้ำสาธารณะ หรือนำมาเลี้ยงในบริเวณที่ไม่ปลอดภัยต่อชุมชน
6. ไม่นำเอาโบราณวัตถุ ก้อนหิน หรือทรัพยากรอื่นใดที่ทำให้เกิดผลกระทบต่อระบบนิเวศของป่าไม้ มาใช้จัด Landscape
7. มีการหมุนเวียนน้ำที่ผ่านการบำบัดมาแล้วมาใช้ใหม่
8. มีการใช้เทคโนโลยีประสิทธิภาพน้ำ ในการบำรุงดูแล พรรณไม้เพื่อให้มีการใช้น้ำอย่างมีประสิทธิภาพ
9. เลือกใช้เทคโนโลยีประสิทธิภาพพลังงานแสงสว่างโดยรอบอาคารและ Landscape
10. การเลือกใช้พันธุ์ไม้ท้องถิ่น หรือไม้สมุนไพรต่างๆ
11. ไม่ประดับสวนหย่อมด้วยพันธุ์พืชหายาก และเป็นอาหารสัตว์ป่า
12. ไม่ปลูกพันธุ์ไม้ต่างถิ่นที่จำเป็นต้องมีการดูแลพิเศษ และมีการใช้สารเคมี สารเร่งการเติบโตและวัตถุมีพิษอื่นๆ ในการบำรุงดูแล
13. ไม่นำสัตว์ป่าทุกชนิดมาเลี้ยงเพื่อดึงดูดให้มีผู้มาใช้บริการโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.8.2 EXTERIOR

1. ไม่ประดับสถานที่ภายนอกอาคารด้วยชิ้นส่วน หรือของจากสัตว์ป่า และสัตว์ทะเลทุกชนิด
2. ไม่เพิ่มแรงกดดันต่อการเปลี่ยนแปลงของระบบนิเวศน์ในป่า ด้วยการใช้น้ำเนื้อแข็งในการก่อสร้างและประดับตกแต่งภายนอกอาคาร
3. มีการออกแบบ ปลูกสร้าง และจัดดูแลพรรณไม้ให้สอดคล้องกับลักษณะทางกายภาพและชีวภาพท้องถิ่น
4. ไม่จัดให้มีการเดินสายไฟฟ้าและการระบายน้ำเสีย ที่จะทำให้เกิดผลกระทบต่อสมดุลของระบบนิเวศน์ในดินและน้ำในบริเวณที่ตั้งและดำเนินการธุรกิจการบริการของโรงแรม
5. ไม่ปล่อยให้มีการถ่ายเทกากของเสียทั้งของเหลวและของแข็ง ที่จะมีผลกระทบต่อคุณภาพน้ำใต้ดินและผิวดิน
6. จัดให้มีการกำจัดกากของเสียทั้งของแข็งและของเหลวอย่างเหมาะสม และไม่เป็นเหตุเดือดร้อนและรำคาญของผู้อื่น
7. มีการออกแบบและการก่อสร้างอาคารของสถานประกอบการ ที่สอดคล้องและกลมกลืนกับสภาพสังคมและวัฒนธรรมท้องถิ่น
8. มีการก่อสร้างที่ไม่ทำให้เกิดกากของเสียและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและการใช้ทรัพยากรของชุมชน
9. เลือกใช้วัสดุก่อสร้างที่ไม่เพิ่มภาระการใช้พลังงานในขั้นตอนการผลิตมากเกินไป

### 2.2.8.3 INTERIOR

1. ไม่ใช้โบราณวัตถุ และวัตถุมงคลที่เป็นที่เคารพนับถือของชุมชนและสังคม เป็นส่วนประดับสถานที่ของสถานประกอบการ
2. ไม่อนุญาตให้มีการขายผลิตภัณฑ์และของที่ระลึก ที่ทำมาจากชิ้นส่วนของสัตว์ป่าในสถานประกอบการ
3. ไม่ติดตั้งหรือประดับสถานที่ทุกส่วนด้วยวัสดุที่ได้จากขบวนการผลิตที่ทำให้เกิดมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมในขั้นตอนการผลิต เช่น โฟม หรือวัสดุอื่นใดที่มีการใช้งานเพียงครั้งเดียวแล้วทิ้ง
4. เลือกใช้เทคโนโลยีประสิทธิภาพพลังงานแสงอาทิตย์ และน้ำในพื้นที่บริการ และปฏิบัติงานของพนักงานทุกแห่ง
5. มีการใช้แสงสว่างจากธรรมชาติ ในพื้นที่บริการต่างๆอย่างมีประสิทธิภาพ
6. ไม่ใช้สารเคมี และวัตถุมีพิษในการทำความสะอาดและบำรุงดูแลพื้นผิวภาชนะที่อาจ

ส่งผลกระทบต่อสุขภาพของผู้ใช้บริการและผู้ปฏิบัติงานทั้งทางตรงและทางอ้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามแก้ไขตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. เลือกใช้ผ้าไม่ฟอก ย้อม ในทุกส่วนของบริการ และปฏิบัติงานมากที่สุดเท่าที่จะทำได้
8. ลดปริมาณการใช้กระดาษ เพิ่มประสิทธิภาพในการใช้กระดาษและลดการสูญเสียในทุกขั้นตอนของการบริการและจัดการบริการ
9. ส่งเสริมการใช้กระดาษและวัสดุต่างๆที่ได้จากการหมุนเวียนทรัพยากรกลับมาใช้ใหม่ แทนการเจาะจงใช้วัสดุและกระดาษที่ได้จากการผลิตทรัพยากรต้นกำเนิด
10. เลือกใช้ผลิตภัณฑ์ในท้องถิ่น เช่น เสื้อ พรม ผ้ามาฆัน วัสดุบุผนัง และพื้น ซึ่งมีส่วนสะท้อนถึงประวัติความเป็นมาของวัฒนธรรมท้องถิ่นและมีส่วนช่วยในการสร้างงานในชุมชนที่ตั้งสถานประกอบการ
11. มีการติดตั้งและใช้เทคโนโลยีประสิทธิภาพพลังงานในการทำความเย็นและการถ่ายเทอากาศอย่างเหมาะสม เช่น มีการใช้ ice storage
12. มีการรณรงค์และจัดทำโครงการส่งเสริมการสร้างจิตสำนึกในด้านการรักษาสิ่งแวดล้อมและการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพให้แก่พนักงาน ผู้ปฏิบัติงานและครอบครัวอย่างต่อเนื่อง
13. มีการรณรงค์และเผยแพร่ความเข้าใจด้านการรักษาสิ่งแวดล้อมในสถานประกอบการ และเชิญชวนให้ผู้ใช้บริการมีส่วนร่วมในการรักษาสิ่งแวดล้อมในระหว่างที่มีการใช้บริการ รวมทั้งชุมชนที่สถานประกอบการตั้งอยู่
14. เลือกใช้ยานพาหนะและเส้นทางในการเดินทางขนส่งและบริการที่จะไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เช่น ใช้เครื่องยนต์ที่มีประสิทธิภาพไม่ใช้เส้นทางที่จะทำให้เกิดการชะล้างพังทลายของดินโดยง่าย รวมทั้งจัดให้มีเส้นทางเดินเท้าและจักรยาน
15. ลดปริมาณในการใช้ถ่านไฟฉายในทุกขั้นตอนปฏิบัติงานและการให้บริการของสถานประกอบการ
16. ลดและหลีกเลี่ยงการประกอบธุรกิจบริการและดำเนินงานในทางที่จะทำให้เกิดความขัดแย้งในการใช้ทรัพยากร เช่น พลังงานน้ำ อากาศ ทัศนียภาพ และอื่นๆ
17. จัดห้องพักและสถานบริการปลอดบุหรี่แยกต่างหากจากผู้ให้บริการที่มีการสูบบุหรี่
18. จัดให้มีบริเวณสำหรับเด็กได้เรียนรู้ธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมศึกษาในสถานประกอบการ

## 2.3 ศึกษาที่ตั้งและสภาพแวดล้อมทั่วไปของโครงการ

### 2.3.1 ข้อมูลพื้นฐานจังหวัดพังงา

พังงา เป็นจังหวัดที่มีสภาพภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นเขา มีป่าปกคลุมโดยทั่วไปและยังติดทะเลอีกด้วย มีพื้นที่โดยรวมประมาณ 4,170.895 ตารางกิโลเมตร อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ประมาณ 788 กิโลเมตร และชื่อเดิมของจังหวัดพังงานั้น เดิมชื่อ “เมืองงูงา” ตามชื่อเขา งา หรือ เขาพังงา ซึ่งอยู่ในตัวเมืองพังงาในปัจจุบัน เมื่อตั้งเมืองขึ้นจึงเรียกกันว่า “เมืองงูงา” เมืองงูงานี้ อาจจะตั้งชื่อให้สอดคล้องกับ เมืองงูเกิดแต่เดิมมาก็เป็นได้ แต่ต่อมาเมื่อมีนักท่องเที่ยว ชาวต่างชาติเข้ามา ชื่อจังหวัดก็ถูกเรียกเพี้ยนเป็น พังงา ซึ่งอาจมาจากการเขียนชื่อเป็นตัว อังกฤษได้ว่า PHUNGA หรือ PUNGA ดังนั้นจึงทำให้ออกเสียงเพี้ยนเป็น พังงา หรือ พังกา ก็ได้

### 2.3.2 ที่ตั้งและอาณาเขต

ทิศเหนือ	ติดต่อกับจังหวัดระนองและจังหวัดสุราษฎร์ธานี
ทิศใต้	ติดต่อกับจังหวัดภูเก็ต และทะเลอันดามัน
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับจังหวัดสุราษฎร์ธานีและจังหวัดกระบี่
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับทะเลอันดามัน

จังหวัดพังงานั้นได้มีการแบ่งการปกครองเป็น 8 อำเภอ คือ

- อำเภอเมือง		
- อำเภอตะกั่วทุ่ง	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	12 กิโลเมตร
- อำเภอทับปุด	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	26 กิโลเมตร
- อำเภอกะปง	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	47 กิโลเมตร
- อำเภอท้ายเหมือง	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	57 กิโลเมตร
- อำเภอตะกั่วป่า	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	65 กิโลเมตร
- อำเภอกระบุรี	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	125 กิโลเมตร
- อำเภอเกาะยาว	ระยะห่างจากอำเภอพังงา	138 กิโลเมตร

การเดินทางไปจังหวัดใกล้เคียงจากพังงา

ภูเก็ต	87	กิโลเมตร
กระบี่	96	กิโลเมตร
สุราษฎร์ธานี	196	กิโลเมตร
ระนอง	226	กิโลเมตร

## การบรรเทาภัยอันตรายจากคลื่นสึนามิ

### การเตรียมความพร้อมของประชาชนต่อสึนามิ

ถ้าคุณคิดว่าคลื่นสึนามิอาจจะกำลังมา หรือเมื่อรู้สึกแผ่นดินสั่นสะเทือน หรือได้ยินเสียงเตือนภัยหรือการเตือนภัยว่าจะเกิดสึนามิ หรือเห็นคลื่นสูงเคลื่อนเข้ามา หรือเห็นน้ำทะเลลดลงกะทันหัน หรือรับฟังข่าวสารจากทางราชการ ควรแจ้งญาติและเพื่อนของคุณทราบรวมทั้งควรอพยพไปยังที่สูงด้วยความรวดเร็วแต่ถ้าไปยังไม่ทันก็ให้วิ่งขึ้นชั้นบนของอาคารสูงคอนกรีตเสริมเหล็ก และไม่ต้องกลับไปที่ยานฝั่งอีกเพราะสึนามิสามารถเกิดซ้ำได้อีก

### การเรียนรู้เกี่ยวกับวิธีที่จะสามารถป้องกันตนเองจากคลื่นสึนามิ

#### ข้อเท็จจริงสำคัญเกี่ยวกับคลื่นสึนามิที่ควรทราบ

#### สิ่งที่ควรปฏิบัติเมื่อเกิดคลื่นสึนามิ

ในกรณีที่อยู่บนฝั่ง

ในกรณีที่อยู่บนเรือ

#### ข้อเท็จจริงสำคัญเกี่ยวกับคลื่นสึนามิที่ควรทราบ

- คลื่นสึนามิที่ซัดเข้าชายฝั่งทะเลในมหาสมุทรแปซิฟิกมักเกิดจากแผ่นดินไหวเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งแผ่นดินไหวนี้อาจจะเกิดในบริเวณใกล้หรือไกลจากบริเวณที่คุณอยู่
- คลื่นสึนามิบางลูกมีขนาดใหญ่มาก ในบริเวณชายฝั่งอาจมีความสูงถึง 30 ฟุตหรือมากกว่า (100 ฟุตในครั้งที่ร้ายแรงที่สุด) นอกจากนี้ คลื่นสึนามิยังสามารถเคลื่อนตัวเข้าฝั่งด้วยความสูงหลายร้อยฟุต
- คลื่นสึนามิสามารถซัดถล่มบริเวณชายฝั่งทะเลที่อยู่ในระดับต่ำได้ทั้งหมด
- คลื่นสึนามิหนึ่งลูกประกอบด้วยคลื่นจำนวนหลายระลอก บ่อยครั้งที่คลื่นลูกแรกอาจจะไม่ใช่คลื่นที่มีขนาดใหญ่ที่สุด
- และหลังจากที่เกิดคลื่นลูกแรก อันตรายที่เกิดจากคลื่นสึนามิอีกหนึ่งลูกอาจกินเวลาต่อมาหลายชั่วโมง
- คลื่นสึนามิสามารถเคลื่อนที่ได้รวดเร็วกว่าที่คนจะสามารถวิ่งได้
- บางครั้งคลื่นสึนามิทำให้น้ำบริเวณชายฝั่งลดลงและเผยให้เห็นพื้นมหาสมุทรได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คลื่นสึนามิบางลูกมีพลังความแรงมหาศาล คลื่นของมันสามารถพัดพาก้อนหินขนาดใหญ่ที่มีน้ำหนักหลายตัน พร้อมทั้งเรือและซากปรักหักพังอื่น ๆ ขึ้นมาบนฝั่งในระยะหลายร้อยฟุต น้ำทะเลสามารถเคลื่อนที่ด้วยกำลังมหาศาล และสามารถทำลายอาคาร บ้านเรือนที่อยู่อาศัย และทำให้ผู้คนบาดเจ็บหรือเสียชีวิตได้
- คลื่นสึนามิสามารถเกิดขึ้นเมื่อใดก็ได้ ไม่ว่าจะเป็นในตอนกลางวันหรือกลางคืน
- คลื่นสึนามิ สามารถไปตามแม่น้ำหรือลำธารที่ไหลลงมหาสมุทรได้
- สึนามิอาจเกิดสูงเป็นสิบเมตรและซัดเข้าชายฝั่งเป็นระยะทางยาวมาก
- ที่ต่ำเช่นชายหาดมีความเสี่ยงต่อสึนามิ
- สึนามิมี่แรงมหาศาลสามารถพัดหินหนักหลายตันได้และทำให้อาคารบ้านเรือนเสียหายได้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 การศึกษาโครงการเปรียบเทียบ

2.4.1 กรณีศึกษา	<b>Novotel Bogor</b>
ชื่อโครงการ	Novotel Bogor
ที่ตั้งโครงการ	Bogor , Indonesia
สถาปนิก	Lek Bunnag
ภูมิสถาปนิก	Bensley

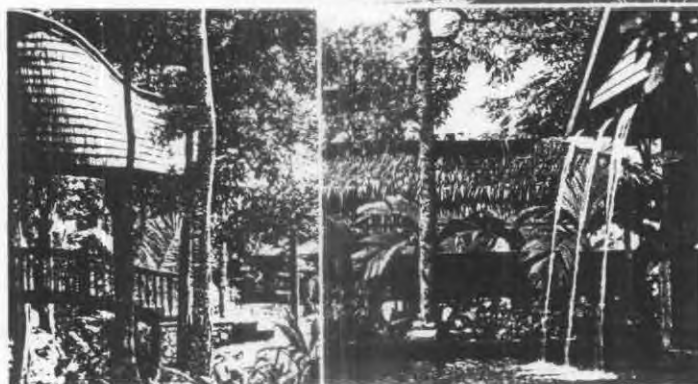
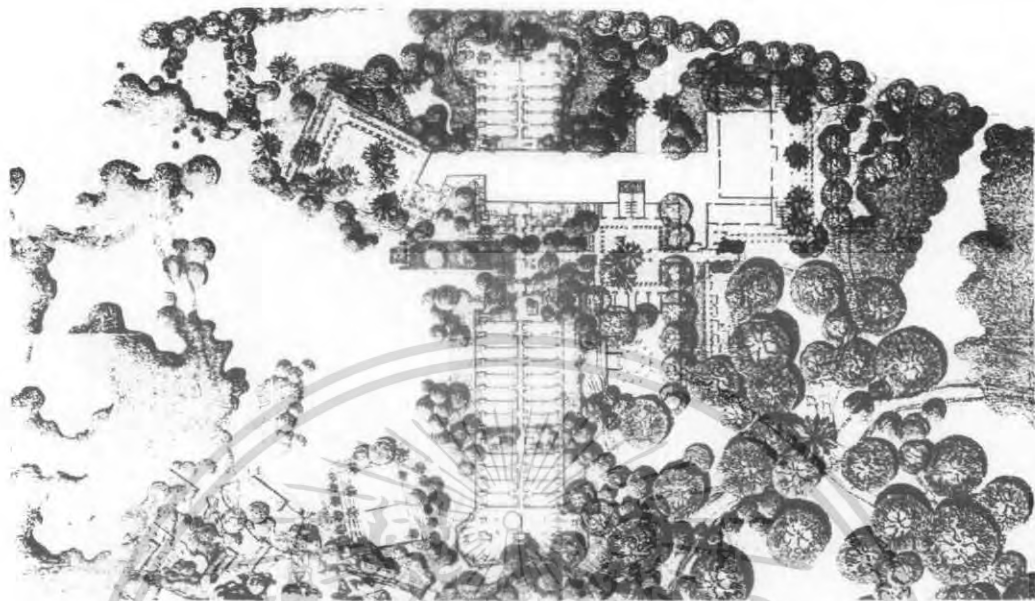
โครงการนี้ เป็นโครงการที่ตั้งขึ้นสำหรับการเล่น กอล์ฟ โดยที่ตั้งตั้งอยู่นอกเมือง Bogor ของชาว อินโดนีเซีย อยู่ท่ามกลางพื้นที่เดิมที่เต็มไปด้วยต้นทุเรียน ขนาดสูงใหญ่ ให้ความร่มรื่นกับโครงการ สระว่ายน้ำหลักของโครงการทำโดยใช้รางน้ำทองแดง 3 ราง ซึ่งรางเหล่านี้ระบายน้ำมาจากโครงสร้างของบาริมสระน้ำลงสู่สระ และสะพานข้าม ลำธารไปยังอีกส่วนของโครงการ

สถาปนิกออกแบบ โครงการนี้แบบง่ายๆ โดยออกแบบเป็นแบบ **double load** ของตัวอาคารโรงแรมซึ่งยาว 165 เมตร และอ้างอิงรูปแบบของสถาปัตยกรรมที่ประทับใจอยู่ในขณะนั้น ส่วนต่างๆ ของอาคารใช้รูปแบบง่ายๆ **Bunnag** ได้กล่าวถึงงานชิ้นนี้ในเรื่องของการจัดมุมมองต่างๆ ของโครงการไว้ว่า เขาได้รับอิทธิพลของงานมาจากวัดในประเทศไทย

การวางผังอาคาร ได้ออกแบบโดยลักษณะของอาคารอยู่ในแนวแกน X และ แกน Y เป็นหลัก โดยออกแบบใน ส่วนของอาคารหลัก สูง 5 ชั้นให้ตั้งอยู่ในส่วนที่สูงสุดของพื้นที่ที่มีลักษณะเป็นระดับเตี้ยๆ มีการปรับพื้นดินให้เป็นขั้นบันไดเล็กๆ รอบๆ อาคาร และในส่วนปลายที่เชื่อมต่อกับอาคารตัวใหญ่ ได้ทำเป็นอาคาร 2 ชั้น ห้องพัก ทั้งหมด 290 ห้อง ที่มีลักษณะคล้ายกับบ้าน 2 ชั้นที่อยู่ท่ามกลางต้นไม้ เมื่อมองมาจากสนามกอล์ฟ ส่วนอาคารแบบบังกาโลว์ได้ออกแบบให้อยู่ในอีกส่วนหนึ่งซึ่งคั่นด้วยลำธารเล็กๆ มีการทำสะพานข้ามลำธารเป็นระยะ ๆ ทำให้อาคารในส่วนของบังกาโลว์ได้ความเป็นส่วนตัวที่ดี และไม่ปะปนกับในส่วนหน้าของโครงการ

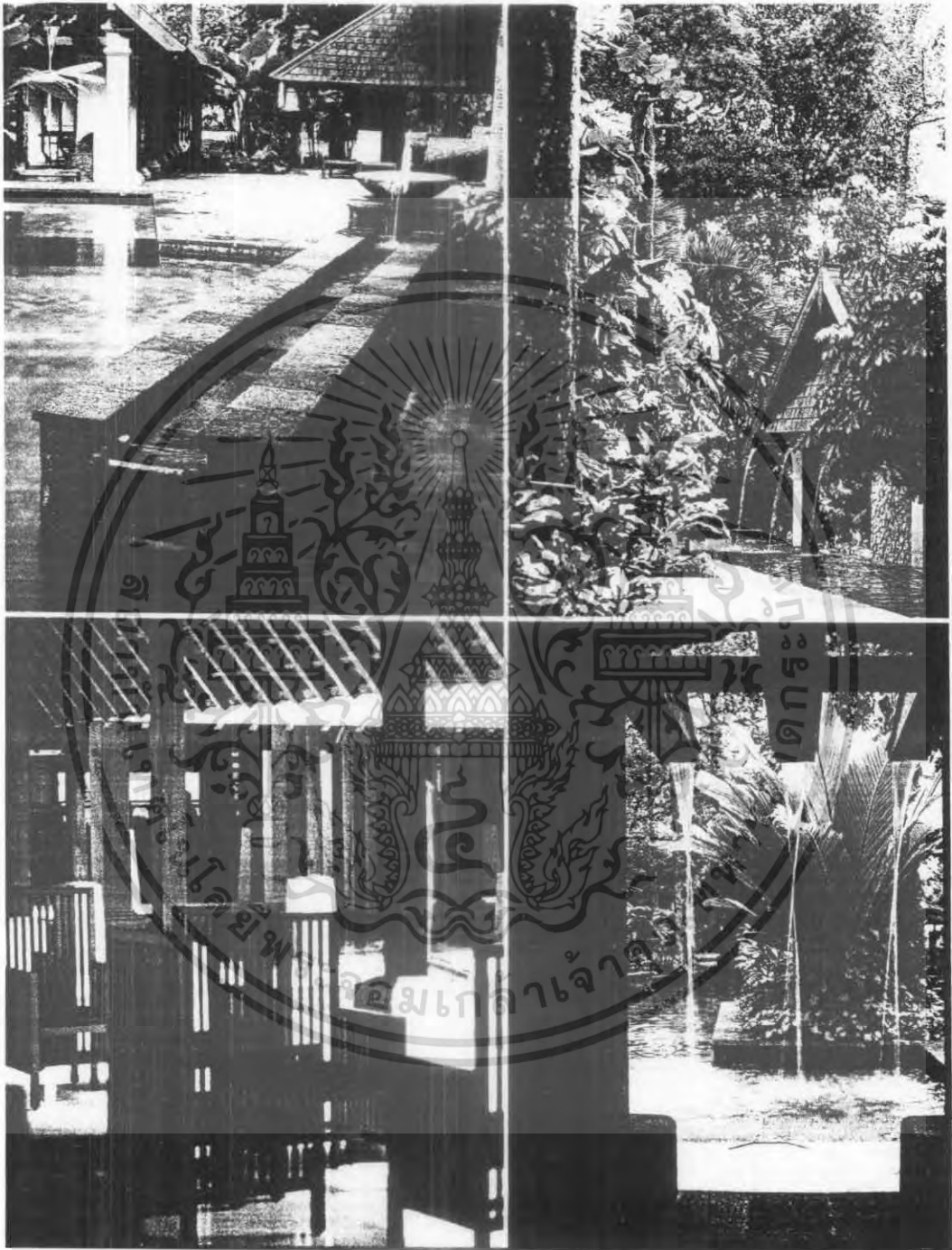
แนวความคิดในการออกแบบของสถาปนิก ได้ออกแบบอาคารให้มีลักษณะของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นโดย รูปแบบของอาคารและที่ว่างของอาคารเป็นแบบพื้นถิ่น มีการใช้ในเรื่องใช้ในเรื่องของ วัสดุและพื้นผิว ที่ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติและเป็นกันเองมากขึ้น รูปแบบของอาคารตัวหลักมีการนำเอาลักษณะการซ้อนชั้นของหลังมาใช้ การใส่รายละเอียดของโครงการ

โครงสร้างของอาคารเป็นโครงสร้างคอนกรีตเสริมเหล็ก ในส่วนของอาคารหลักและใช้โครงสร้างไม้ในบางส่วนของอาคาร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ

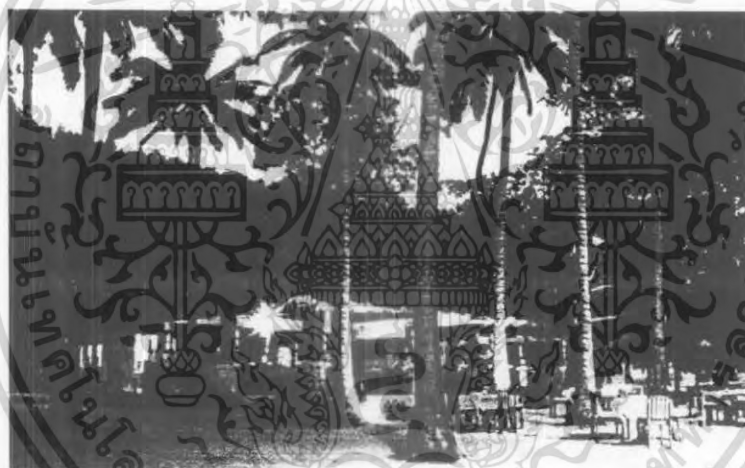


ภาพที่ 3 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.4.2	กรณีศึกษา	THE PARADISE
	ชื่อโครงการ	THE PARADISE
	ที่ตั้งโครงการ	อำเภอ เกษะยาว จังหวัด พังงา
	Rates	4,900-11,900 บาท
	Rooms	Superior Studio , Deluxe Studio , Pool Villa

การออกแบบได้ออกแบบอาคารให้มีลักษณะของสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นโดย รูปแบบของอาคารและที่ว่างของอาคารเป็นแบบพื้นถิ่น มีการใช้ในเรื่องใช้ในเรื่องของ วัสดุและพื้นผิว ที่ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติและเป็นกันเองมากขึ้น

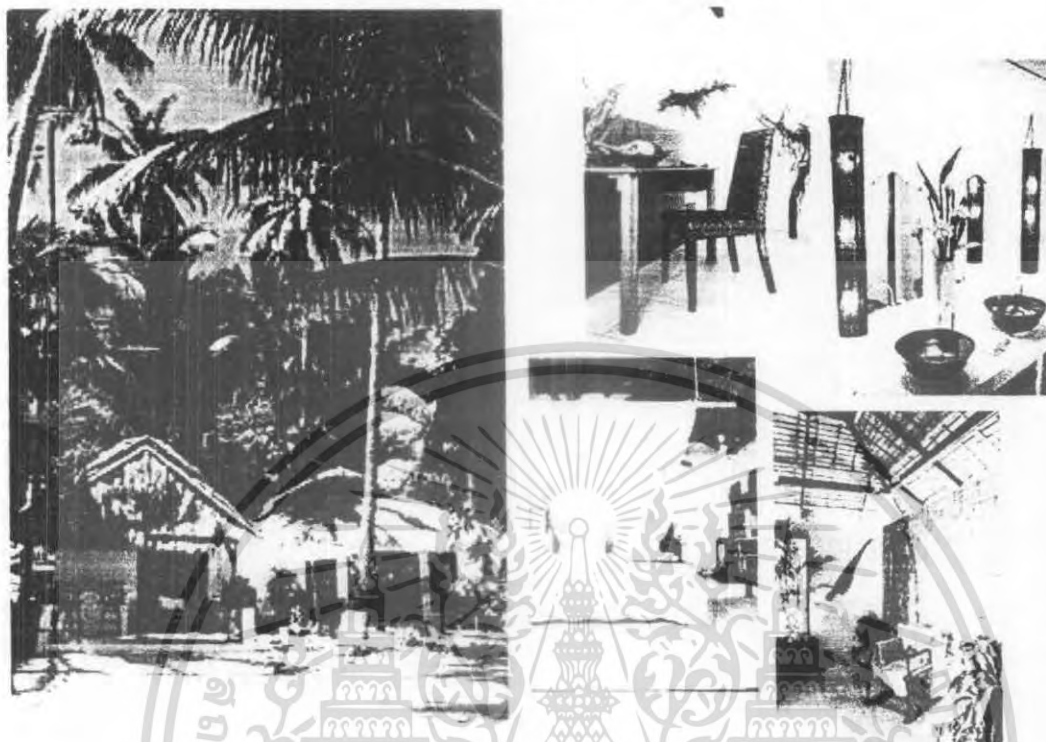


ภาพที่ 4 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนผู้ญาติเห็นนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ



ภาพที่ 6 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ



ภาพที่ 7 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ

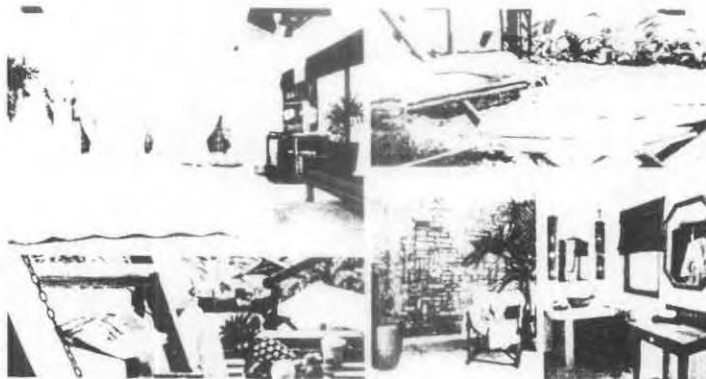
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 8 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ



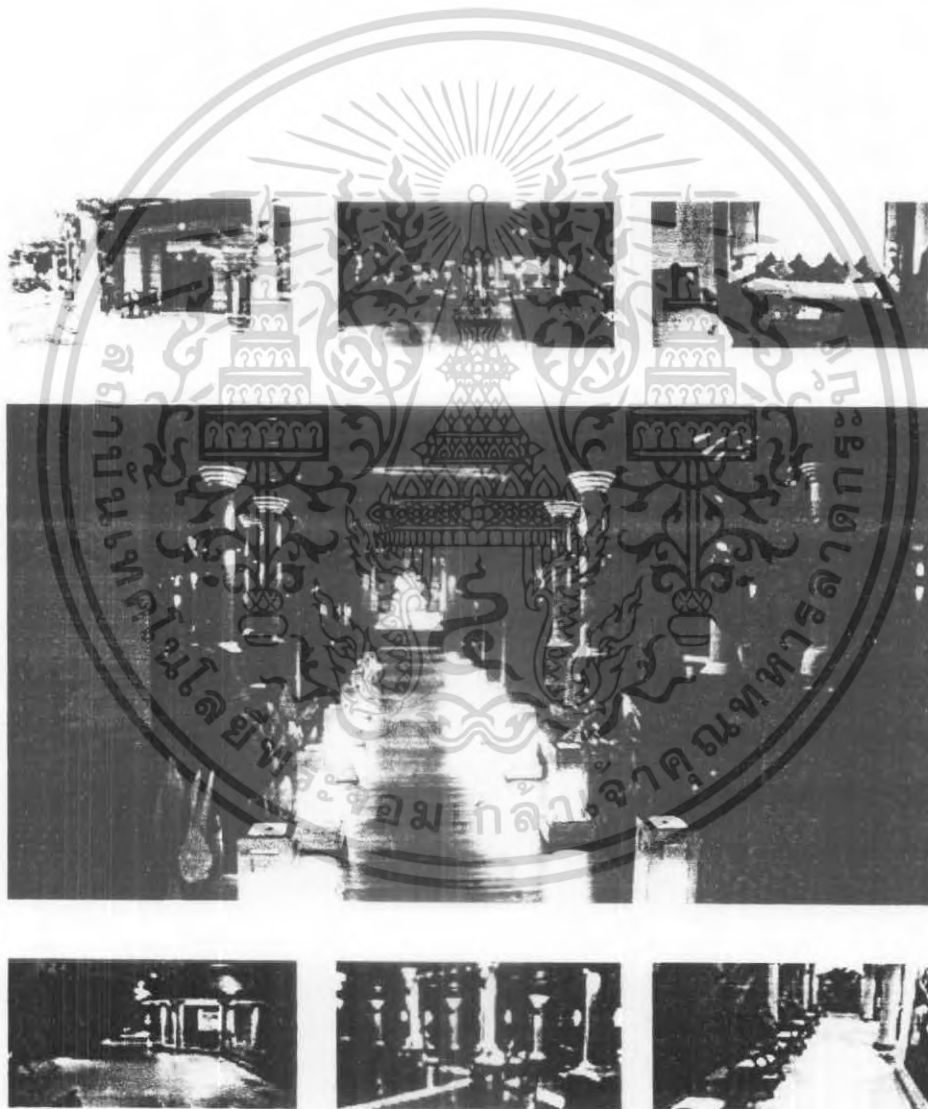
ภาพที่ 9 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 10 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ

2.4.3	กรณีศึกษา	THE VILLAGE RESORT AND SPA
	ชื่อโครงการ	THE VILLAGE RESORT AND SPA
	ที่ตั้งโครงการ	ตำบล กระพอน อำเภอบาง เมือง จังหวัด ภูเก็ต
	Rates	12,000-17,000 บาท
	Rooms	Tropical Villa , Pool Access Villa , Total 34 Rooms



ภาพที่ 11 ภาพแสดงบรรยากาศของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5 หน้าที่และส่วนประกอบต่าง ๆ ในโรงแรม

ส่วนประกอบของโรงแรมสามารถแบ่งแยกออกเป็นส่วนใหญ่ ๆ ได้หลายวิธี เช่น การแบ่งตามลักษณะการใช้สอย การแบ่งตามลักษณะรายได้ของส่วนนั้น ๆ ฯลฯ แต่วิธีที่สะดวกแก่การดำเนินงาน คือ การแบ่งตามลักษณะของกิจกรรม ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ดังนี้

1. FRONT OF THE HOUSE (ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม)
2. BACK OF THE HOUSE (ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม)

### 2.5.1 FRONT OF THE HOUSE ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้บริการได้เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ส่วนนี้จะตัดขาดจากส่วน BACK OF THE HOUSE ในด้านการหมุนเวียนของคนและสิ่งของ แต่ทั้งนี้ต้องจัดให้บริการจาก BACK OF THE HOUSE เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด

ส่วนของ FRONT OF THE HOUSE จะมีการออกแบบตกแต่งสถานที่ประดับประดาอย่างสวยงาม เพื่อสร้างความประทับใจและเป็นการชักจูงแขกผู้มาใช้บริการได้กลับมาใช้บริการอีกอันหมายถึง รายได้ และผลกำไรของโรงแรม

FRONT OF THE HOUSE ประกอบด้วย

1. ทางเข้า (ENTRANCE)
2. สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE)
3. ส่วนโถง และส่วนพักผ่อน (LOBBY AND LOUNGE)
4. ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)
5. บริเวณบริการแขกในโรงแรม (CONCESSION SPACE)
6. บริเวณร้านค้า และเช่าซื้อของโรงแรม (RENTAL SPACE)
7. ส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)
8. ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)
9. ส่วนบริการ หรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)
10. ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SPACE)

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของ FRONT OF THE HOUSE นี้ยังมีรายละเอียดปลีกย่อยออกไป ดังนี้

#### 2.5.1.1 ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางเข้าโรงแรม อาจแยกได้หลายลักษณะ ดังนี้

1. ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE) เป็นทางเข้าสู่โรงแรมโดยตรง ผู้มาใช้บริการของโรงแรมจะสัมผัสกับจุดนี้เป็นจุดแรกเมื่อได้เข้าสู่โรงแรม ควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองเห็นผ่านซัด และควรให้เห็นส่วนภายในโรงแรม ซึ่งควรจะเป็นที่ที่ตรงไปยังแผนกต้อนรับ ได้โดยตรงการติดต่อระหว่างส่วนทางเข้าใหญ่กับส่วนสัณจรภายนอกควรสะดวกรวดเร็วที่สุด
2. ทางเข้าย่อย (SUB ENTRANCE) เป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอกที่ไม่ได้มาพักใน

โรงแรม แต่มาใช้บริการด้านอื่น ๆ ของโรงแรม เช่น คอฟฟี่ชอป, ภัตตาคาร ฯลฯ

3. ทางเข้าของสัมภาระ (LUGGAGE ENTRANCE) ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการขนย้ายกระเป๋าจากพาหนะไปยังห้องพักแขก
4. ทางเข้าของส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) ทางเข้าส่วนนี้จะต้องแยกออกจากสัณจรของแขก โดยเด็ดขาด แต่ต้องอยู่ในการขนส่งของ และควรมีที่เพียงพอสำหรับขนย้ายของโดยไม่รบกวนส่วนอื่น

#### 2.5.1.2 สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE)

ส่วนนี้เป็นศูนย์กลางของกิจการต่าง ๆ ในโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพัก หรือผู้ที่ต้องการจะติดต่อธุรกิจบางอย่างกับโรงแรม จะต้องมาส่วนนี้ก่อน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย

สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE) ประกอบด้วย

1. เคาน์เตอร์ (FRONT DESK) เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของสำนักงานส่วนหน้าซึ่งแขกของโรงแรมสามารถติดต่อในส่วนนี้ได้โดยตรง โดยมีหน่วยงานย่อย ๆ ได้แก่

- ส่วนต้อนรับ (RECEPTION)
- ส่วนลงทะเบียน (REGISTRATION)
- ส่วนจดหมาย กุญแจ ข่าวสาร (MAIL, KEYS, MESSAGE)
- ส่วนการเงิน (CASHIER)
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (CURRENCY EXCHANGE SERVICE)

นอกจากนี้แล้วยังมีส่วนบริการร่วมอีก คือ

- เคาน์เตอร์บริการเกี่ยวกับสัมภาระ (BELL CAPTAIN COUNTER) ซึ่งแยกต่างหาก จากเคาน์เตอร์ส่วนหน้า แต่อาจอยู่ใกล้เคาน์เตอร์ส่วนหน้าได้ มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู และจัดการเรื่องกระเป๋า และสัมภาระต่าง ๆ

- BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขก

- TOUR GROUP COUNTERS เป็นส่วนที่ให้บริการแก่กลุ่มทัวร์

2. สำนักงานสนับสนุนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (OFFICE) มีส่วนประกอบย่อย ดังนี้คือ

- TELEPHONE OPERATOR ควบคุมโทรศัพท์ จะทำหน้าที่บริการต่อโทรศัพท์ ระหว่างบุคคลภายนอกกับภายในทั่วทั้งโรงแรม เช่น ห้องพัก ส่วนบริการอื่นของโรงแรม ฯลฯ บริการต่อโทรศัพท์ข้ามประเทศ (OVERSEA TELEPHONE) และบริการเน็ต หากโทรศัพท์แล้วไม่พบแขก หรือแขกไม่อยู่ที่ห้องพัก ส่วนนี้จะมีห้องกันเป็นสัดส่วน เพราะป้องกันเสียงรบกวน อันเกิดจากเสียงโทรศัพท์ ในส่วนนี้อาจมีบริการประกาศทางเครื่องขยายเสียงด้วย

- METERS & RECORDS มาตราวัดและบันทึก ทำหน้าที่จดบันทึกการใช้โทรศัพท์ของแขก ในระหว่างการเข้าพัก เพื่อที่จะนำมาคิดค่าใช้จ่ายที่แขกต้องจ่ายต่อไป ส่วนนี้จะอยู่ ใกล้กับ TELEPHONE OPERATOR

- ACCOUNTANT พนักงานบัญชี ทำหน้าที่เกี่ยวกับบัญชีค่าใช้จ่ายของแขกในระหว่างการเข้าพัก ซึ่งจะใช้ในลักษณะของคอมพิวเตอร์ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วขึ้นในส่วนนี้จะมีตู้เซฟเล็ก ๆ สำหรับเก็บรายได้ของแขกที่มาเช็คเอาท์ ในแต่ละวัน

- CREDIT MANAGE ผู้จัดการฝ่ายการเงิน มีหน้าที่ควบคุมดูแลเกี่ยวกับบัญชีและการเงิน

ของส่วน FRONT OFFICE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SAFE DEPOSIT & VAULT ส่วนของฝากมีค่า มีหน้าที่เก็บของมีค่าที่ขนานมาฝากไว้ในระหว่างการเข้าพัก โดยไม่คิดค่าบริการ
- SORTING OFFICE แผนกสารบรรณ หน้าที่รับเอกสารหนังสือต่าง ๆ และแยกแยะเอกสารส่งไปตามหน่วยงานต่าง ๆ (เป็นคนประสานงานด้านธุรการ)
- PAGING AND COMMUNICATION การประกาศเรียกแขก และให้ข่าวสารทำหน้าที่เกี่ยวกับการบริการประกาศทางเครื่องขยายเสียง เพื่อเรียกแขกที่ต้องการพบหรือการบริการให้ข่าวสารอาจเป็นในรูปของเอกสารต่าง ๆ
- FRONT OFFICE MANAGER ผู้จัดการส่วนหน้า ทำหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานของสำนักงานส่วนหน้าทั้งหมด ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพดีเยี่ยม รวมทั้งให้การฝึกงาน และออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในส่วนนี้
- COMPUTER OPERATIONS ส่วนควบคุมคอมพิวเตอร์ มีหน้าที่เป็นตัวแทนของเอกสารหรือแฟ้มต่างๆในส่วนนี้จะเป็เพียงเนื้อที่ห้องสำหรับตั้งเครื่องคอมพิวเตอร์อย่างเดียวไม่มีพนักงานควบคุม และจะต่อ TERMINAL ไปจุดต่าง ๆ ในส่วนนี้จะอยู่ในส่วนหลัง ไม่ยุ่งกับส่วนหน้า และกับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมทั้งหมด
- ADVANCE RESERVATIONS ส่วนจองห้องพักส่วนหน้า มีหน้าที่บริการจองห้องพักล่วงหน้าไว้นาน ๆ จัดทำบัญชีการจองห้องพักล่วงหน้า และเช็คชื่อการจองห้องพักเมื่อแขกที่มาจองห้องพักมาตามกำหนด ส่วนนี้จะทำงานต่อเนื่องกันกับส่วนลงทะเบียนของเคาน์เตอร์ส่วนหน้า นอกจากนี้จะทำหน้าที่ติดต่อกับพวกกลุ่มบริษัททัวร์ต่าง ๆ ที่มาใช้บริการจองห้องพักของโรงแรม
- REGISTRATION OFFICE ที่ทำการลงทะเบียน มีหน้าที่รับผิดชอบในเรื่องของแขกที่ลงทะเบียนแล้ว และเตรียมห้อง (SLIP) ที่จองไว้เพื่อใช้ในการลงทะเบียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ROOM STATUS INDICATORS แผงแสดงสถานะภาพห้องพักทั้งหมดของโรงแรมมีหน้าที่บอกสถานะของห้องพักนั้น ๆ ว่าเป็นอย่างไร โดยจะมีแผงบอกตำแหน่งของห้องที่ทันสมัยจะใช้ระบบปุ่มไฟขึ้นที่ห้องทุก ๆ ห้อง เช่น

ปุ่มแสงสีแดง แสดงว่ามีแขกอยู่

ปุ่มแสงสีเหลือง แสดงว่าพนักงานกำลังทำความสะอาด

ปุ่มแสงสีเขียว ห้องว่าง

ในส่วนนี้จะทำงานร่วมกับ ADVANCE RESERVATION มากกว่า REGISTRATION OFFICE ซึ่งจะไม่ยุ่งกับส่วนหน้า

STATIONERY STORE ส่วนเก็บอุปกรณ์การเขียน มีหน้าที่เป็นส่วนเก็บพวกเอกสารสิ่งพิมพ์ และอุปกรณ์สำนักงานต่าง ๆ

TYPING AND COERICAL OFFICES ที่ทำงานพนักงานพิมพ์ดีด และเสมียน มีหน้าที่พิมพ์เอกสาร และจัดการเกี่ยวกับเรื่องเอกสารต่าง ๆ

MARKETING SALES OFFICE ส่วนการขาย และการตลาด มีหน้าที่ขายห้องพักตามบริษัทต่าง ๆ เพื่อให้กลุ่มบริษัททัวร์เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

### 3. ส่วนโถงและส่วนพิเศษ (LOBBY AND LOUNGE)

เป็นศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ลักษณะห้องโถงรับแขกของโรงแรมนั้น ส่วนใหญ่เป็นโถงพักรอขนาดใหญ่ มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ

3.1 ส่วนนั่งพักผ่อน (LOUNGE)

3.2 ส่วนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (FRONT DESK)

3.3 ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ (PUBLIC TELEPHONE)

### 4. ส่วนห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

ห้องน้ำจัดไว้สำหรับแขกและผู้ที่มาใช้บริการของโรงแรม ซึ่งมีการจัดแยกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1. ห้องน้ำส่วนในสาธารณะ
2. ห้องน้ำส่วนในห้องพักแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5. บริเวณบริการแขกในโรงแรม (CONCESSION SPACE)

บริเวณนี้คือ ส่วนบริการที่ให้บริการแก่แขกที่มาพักเป็นส่วนใหญ่ กิจการดังกล่าวอาจจะดำเนินการโดยทางโรงแรมเอง หรือให้บุคคลภายนอกสัมปทานไปดำเนินการก็ได้ กิจการในส่วนบริการนี้ได้แก่

5.1 ร้านตัดผม (BARBER SHOP) จัดไว้เพื่อสนองความต้องการของแขกในเรื่องการตัดผม โกนหนวด ฯลฯ ซึ่งมักจะมียู่งแห่งเดียวในโรงแรม โดยทั่วไปจะมีประมาณ 4 ที่นั่ง เป็นอย่างน้อย

5.2 ร้านเสริมสวย (BEAUTY SALON) จัดไว้เพื่อสนองความต้องการของแขกผู้หญิงในเรื่องการแต่งผม ตัดจอนแต่งเล็บ ฯลฯ จำนวนที่นั่งมักจะมีเป็นจำนวนครึ่งหนึ่งของที่นั่งใน

5.3 ร้านขายของ (CIGARS AND NEWS STAND) ตามปกติในโรงแรมเล็ก ๆ มักจะดำเนินงานโดย FRONT OFFICE ถ้าเป็นโรงแรมขนาดกลาง อาจทำเป็นส่วนหนึ่งอยู่ใกล้ ๆ FRONT OFFICE และถ้าเป็นโรงแรมใหญ่ จะมีการเปิดร้านขายเฉพาะ และมีของจุกจิกด้วย

5.4 VALET SHOP เป็นส่วนที่รับส่งเสื้อผ้าของแขก ที่จัดการเกี่ยวกับการส่งเสื้อผ้าที่ต้องการซักรีดไปยัง LAUNDRY

5.5 TELEGRAPH OFFICE เป็นส่วนบริการพิเศษสำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ เพื่อแบ่งเบาภาระของ FRONT OFFICE

## 6. บริการเช่า – ชื้อของโรงแรม (RENTAL SPACE)

เป็นบริเวณที่ไม่อยู่ภายใต้การดำเนินงานของโรงแรม ทางโรงแรมจะให้เช่า โดยเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือน

ร้านค้าเหล่านี้จะมีของจำหน่ายเกือบทุกประเภท เช่น ของที่ระลึก ร้านขายยา ร้านขายหนังสือ เป็นต้น

## 7. ส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)

เป็นส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่มแก่แขกที่พักที่โรงแรม และผู้ที่มาใช้บริการเป็นครั้งคราว เป็นส่วนหนึ่งที่ใช้ดึงดูดความสนใจบุคคลทั่วไป ซึ่งส่วนนี้สามารถทำรายได้เท่าเทียมกับส่วนห้องพัก ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่มแบ่งออกเป็น

7.1 ภัตตาคาร ห้องรับประทานอาหาร (RESTAURANT, DINING ROOM) เป็นส่วนบริการอาหารแก่แขกที่พักในโรงแรม และผู้ที่มาใช้บริการเป็นครั้งคราว ซึ่งจะเป็นบริการทั้ง 3 เวลา หรืออาจเปิดเฉพาะเวลาอาหารเที่ยง หรือเย็นเท่านั้น ในโรงแรมใหญ่มักแบ่งภัตตาคารออกเป็นหลายลักษณะ ตามประเภทที่ให้บริการ เช่น

- ภัตตาคารไทย
- ภัตตาคารจีน
- ภัตตาคารญี่ปุ่น
- ภัตตาคารฝรั่งเศส
- ภัตตาคารอิตาเลียน
- ห้อง GRILL ROOM (บริการอาหารประเภท บั๊ง อย่าง)

7.2 ห้องรับประทานอาหารเฉพาะ (PRIVATE DINING ROOM) เป็นห้องอาหารที่แยกออกจากห้องอาหารใหญ่ สำหรับแขกที่ต้องการความเป็นส่วนตัว ไม่ปะปนกับผู้อื่นมีขนาดความจุของห้องประมาณ 8-10 คน

7.2.1 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP) เป็นส่วนบริเวณอาหาร และเครื่องดื่มตลอด 24 ชั่วโมง เป็นส่วนบริการสำรองจากภัตตาคาร จะมีบริเวณปรุงอาหารแยกเฉพาะส่วน (AUXILIARY KITCHEN) โดยไม่ต้องพึ่งครัวใหญ่ เพราะบริการแต่อาหารที่ทำได้ง่าย ๆ และรวดเร็วในราคาปานกลาง บางครั้งอาจจะจัดเป็นห้อง หรือบริเวณกึ่งกลางแจ้งกับริมสระว่ายนํ้าก็ได้

7.2.2 คอกเทลเลาจน์ (COCKTAIL LOUNGE) เป็นส่วนบริการเครื่องดื่ม ส่วนนี้อาจเป็นส่วนที่หยุดพักคอย ก่อนที่จะเข้าไปรับประทานอาหารในภัตตาคาร หรือดื่มเพื่อต้องการพักคอย COCKTAIL LOUNGE ยังจัดเป็นห้องเฉพาะ

7.2.3 บาร์ (BARS) เป็นส่วนบริการเครื่องดื่มทุกประเภท เปิดให้บริการในช่วง 11.00 น. – 02.00 น. บรรยากาศภายในจะเป็นแบบเรียบง่าย ไม่มีเสียงดังมาก ถ้ามีเพียงดนตรีก็มีเพียงขึ้นเดียว อาจเป็นเปียโน หรือกีตาร์ขับกล่อม จุดประสงค์ใหญ่ของผู้มาใช้บริการจะมานั่งพักผ่อน หรือนั่งคุยกันมากกว่าอย่างอื่น

7.2.4 ไนท์คลับ (NIGHT CLUB) เป็นสถานที่ให้ความสนุกสนานแก่แขกในด้านการเต้นรำ ฟังเพลง สนทนาพบปะสังสรรค์ บริการเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ โดยจะเปิดบริการระหว่างเวลา 2.030 น.-01.00 น. ในวันเสาร์และอาทิตย์ ประกอบด้วยโต๊ะขนาดเล็กสำหรับวางเครื่องดื่ม มีส่วนจัดเพื่อเป็นที่ตั้งวงดนตรี และฟลอร์เต้นรำบรรยากาศค่อนข้างมืดสลัว

7.2.5 ดิสโก้เทค (DISCOTHEQUE) เป็นไนต์คลับประเภทหนึ่ง บริการเครื่องดื่มประเภทต่าง ๆ เปิดบริการเวลาเดียวกันกับไนต์คลับ จะไม่มีนักร้อง และวงดนตรีเหมือนไนต์คลับ แต่จะมี D.J. ทำหน้าที่คอยจัดเพลง โดยใช้เครื่องเสียงและควบคุมระบบไฟ

#### 8. ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)

เป็นสถานที่ที่เปิดให้บุคคลเข้าเพื่อประกอบกิจการต่าง ๆ เช่น จัดเลี้ยง จัดสัมมนา หรือจัดนิทรรศการชั่วคราว ควรมีทางเข้าแยกต่างหาก จากทางเข้าใหญ่ของโรงแรม โดยจะเข้าไปในห้องพักคอยของส่วนบริการด้านสถานที่ก่อน เพราะมีจำนวนคนใช้เป็นกลุ่มใหญ่ไปในทางเดียวกัน ต้องการจะอำนวยความสะดวกให้สามารถจัดเปลี่ยนใช้กับหน้าที่ใช้สอยต่าง ๆ ได้ เพื่อให้เหมาะกับงานต่างชนิดกัน เพราะงานแต่ละงานจะมีตอนกลางคืนขนาดห้องไม่มีอัตราตายตัว ขึ้นอยู่กับขนาดของโรงแรม และมีหลายห้องก็ได้

ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านสถานที่อาจแบ่งได้ดังนี้

8.1 โถงทางเข้า (BANQUET ROOM FOYER) เป็นส่วนพักก่อนเข้าสู่งาน มีห้องน้ำในส่วนนี้ เป็นโถงติดต่อกับส่วนสาธารณะ ส่วนอื่นไปยังส่วนอเนกประสงค์

8.2 ส่วนอเนกประสงค์ (BANQUET HALL OR BALL ROOM) เป็นส่วนใช้ประโยชน์ในการจัดงานประชุม งานเลี้ยง ฯลฯ สามารถปรับขนาดของห้องได้โดยใช้ผนังเลื่อนได้ กั้นแบ่งห้องย่อยเป็นส่วนสำคัญของโรงแรม เนื่องจากห้องนี้สามารถเปลี่ยนแปลงให้ใช้ประโยชน์ได้หลายอย่าง

8.3 ส่วนบริการ (SERVICE) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ส่วนเตรียม (BANQUET ROOM SERVICE PANTRY) เป็นที่จัดเตรียมอาหารรับอาหารจากครัวใหญ่ ในกรณีที่อยู่ห่างจากครัวใหญ่ ควรมีทางเดินติดต่อกับครัวใหญ่โดยตรงต่างหาก ไม่ปะปนกับส่วนสาธารณะ แต่ถ้าส่วนครัว

ใหญ่อยู่ใกล้กับส่วนอเนกประสงค์แล้ว ส่วนเตรียมนี้อาจจัดให้เป็นส่วนหนึ่งอยู่ใน  
ครัวใหญ่เลยก็ได้ ภายในส่วนเตรียมอาจมีอุปกรณ์การทำครัวครบครัน

2. ส่วนเก็บ (BANQUET STORAGE) ส่วนนี้จะอยู่ใกล้กับห้องอเนกประสงค์มี  
ไว้สำหรับเก็บเครื่องเรือน และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบการจัดงานในด้าน  
สถานที่

#### 9. ส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)

คือบริเวณส่วนประกอบพิเศษ สำหรับให้ความสะดวกสบายแก่แขกผู้มาพัก และบุคคล  
ทั่วไป รวมทั้งบางส่วนสำหรับพนักงาน

9.1 ส่วนปฐมพยาบาล (FIRST AID) ส่วนใหญ่จะบริการสำหรับพนักงานของ  
โรงแรม มีส่วนรักษาชั้นปฐมพยาบาลพร้อมห้องตรวจโรค ควรมีทางเข้าออก  
อย่างน้อย 2 ทาง เพื่อไม่ให้สับสน และออกด้านหลังได้ในกรณีฉุกเฉิน  
ทางออกควรอยู่ใกล้ที่จอดรถด้วย

9.2 ส่วนบริการ อาบ อบ นวด (TURKISH & SAUNA BATHS) เป็นส่วน  
บริการแขกที่มาพักโดยเฉพาะ ควรอยู่ในที่ที่แขกที่มาพักไปใช้บริการได้  
สะดวก

- TURKISH BATH หรือ MASSAGE เป็นส่วนบริการสำหรับแขก  
ผู้ชายเท่านั้น ประกอบด้วยโถงพักคอย (LOBBY) และส่วนบริการ  
เครื่องดื่ม MASSAGE ROOM แบ่งออกเป็นห้อง ๆ ละประมาณ 10  
ตารางเมตร มีห้องพักพนักงาน และห้องเก็บเครื่องมือเครื่องใช้

- SAUNA BATH ประกอบด้วยส่วนที่นั่งรอ ห้องบริการอบไอน้ำใหญ่  
ซึ่งแยกเป็น 2 ห้อง ชาย-หญิง ห้องนวดตัว และห้องเปลี่ยนเครื่องแต่ง  
กายพร้อมห้องอาบน้ำ ห้องน้ำชาย-หญิงแยกจากกัน

9.3 ห้องเล่นเกมส์ (GAME ROOM) เป็นส่วนที่ให้บริการทางด้านพักผ่อน  
หย่อนใจของแขกผู้มาพัก และอาจเปิดโอกาสให้บุคคลภายนอกเข้ามาใช้  
บริการด้วยก็ได้ ห้องนี้ควรอยู่ใกล้กับคอกเทลเลาจน์และบาร์ เพื่อที่จะบริการ  
เครื่องดื่มได้สะดวก

9.3.1 สระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) ควรเป็นส่วนตัวไม่ถูกรบกวน  
จากบุคคลภายนอก บริเวณรอบสระควรจัดให้มีอาหาร และ

เครื่องดื่มไว้คอยบริการแขกในขณะที่พักผ่อนอยู่ในบริเวณนี้ และ  
ต้องมีแสงสว่างเพียงพอสำหรับจัดงานกลางคืน

ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัว และทำความสะอาดร่างกายก่อน – หลังการใช้สระว่ายน้ำ  
น้ำควรอยู่ในที่มิดชิดพอสมควร ไปใช้ได้สะดวก แต่ไม่ควรอยู่บริเวณเดียวกันจน  
ทำให้เสียบรรยากาศส่วนนี้จัดแยกออกเป็นสวนชาย – หญิง

9.3.2 CORRIDOR ทางเดิน ทางสัญจร ที่เชื่อมระหว่างอีกส่วนหนึ่งไปยัง  
อีกส่วนหนึ่ง

9.3.3 TERRACE & GARDEN บริเวณพักผ่อนที่อยู่นอกตัวอาคาร เพื่อ  
เป็นการเปลี่ยนอิริยาบถ TERRACE อาจมีหลายส่วนให้เป็นส่วน  
บริการอาหาร และเครื่องดื่ม เช่น RESTAURANT ส่วน GARDEN  
นั้นอาจจัดเป็นส่วนหย่อมหรือสนามประดับด้วยพันธุ์ไม้ต่าง ๆ  
เพื่อให้แขกได้พักผ่อนหย่อนใจ

#### 10. ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SPACE)

เป็นส่วนที่สำคัญ ที่สุดของโรงแรม เพราะจุดประสงค์หลักในการลงทุนคือ หารายได้จาก  
การเช่าห้องพัก ดังนั้นจึงควรจัดทำส่วนนี้ให้ดีที่สุด เพื่อผลกำไรของโรงแรม  
ส่วนห้องพักแขกประกอบด้วยส่วนใหญ่ ๆ 2 ส่วน คือ

1. ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ซึ่งประกอบด้วยส่วนนอน ห้องน้ำส่วนเก็บ  
เสื้อผ้า และสัมภาระต่าง ๆ ถ้าเป็นห้องชุดจะมีเนื้อที่นั่งเล่นเพิ่มขึ้นอีกส่วนหนึ่ง
2. ส่วนบริการห้องพัก (GUEST FLOOR SERVICE) เป็นส่วนบริการของโรงแรมที่  
ให้กับแขกที่มาพักโดยเฉพาะ

##### 10.1 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

ประเภทของห้องรับแขก (GUEST ROOM CLASSIFICATIONS) แบ่งออกเป็น

- ห้องทั่วไป (TYPICAL BED ROOM) ประกอบด้วย
  1. ห้องนอนเตียงเดี่ยว (SINGLE BEDROOM)
  2. ห้องนอนคู่ (DOUBLE BEDROOM)
  3. ห้องนอนเตียงคู่ (TWIN BEDROOM)
- ห้องชุด (SUITE BEDROOM)

มีประตูที่ผนังห้องทั้ง 2 เปิดติดเนื่องกันโดยไม่ต้องเปิดประตูหน้าห้องออกไปเพื่อเข้าอีกห้องหนึ่ง ห้องแบบนี้จัดเหมือน TWIN BEDROOM 2 ห้อง หรือส่วนหนึ่งเป็นห้องนอน และอีกส่วนหนึ่งเป็นห้องนั่งเล่น

- ห้องนอนพิเศษ (LUXURY BEDROOM) ห้องชนิดนี้ประกอบด้วยห้องนอนแบบเตียงคู่หรือแบบห้องนอนคู่ ส่วนนั่งเล่นหรือรับแขก ส่วนเตรียมอาหาร หรือส่วนรับประทานอาหาร ส่วนประชุม หรือห้องนอนอีกชุดหนึ่ง

#### 10.2 ส่วนบริการห้องพัก (GUEST FLOOR SERVICE) ประกอบด้วย

- ส่วนบริการอาหาร (FOOD SERVICE ROOM) เป็นส่วนบริการอาหารไปยังห้องพัก ส่วนนี้ประกอบด้วย ส่วนล้างมือ อ่างล้างถ้วยชาม ที่เก็บถ้วยชาม เตาอุ่นอาหาร ที่ปังขนมปัง อาหารจากครัวใหญ่ที่จัดส่งตามห้องพัก จะต้องผ่านส่วนนี้ เพื่อทำการอุ่นอาหารก่อน บางโรงแรมไม่มีส่วนบริการนี้ อาหารจากครัวใหญ่จะถูกนำไปยังห้องพักโดยตรง
- ส่วนผ้า (LINEN ROOM) เป็นส่วนเก็บของประเภทผ้าที่ใช้ในแต่ละชั้นของโรงแรม โดยแยกต่างหากจากห้องผ้าใหญ่ (MAIN LINEN) ในส่วนนี้จะมีที่เก็บผ้าแห้งที่จะส่งไปซัก และที่ซักแล้ว
- VALET ROOM ทำหน้าที่เกี่ยวกับการรับส่ง เสื้อผ้าของแขกที่ส่งไปซักรีดและจัดส่งคืนยังห้องของแขก
- ห้องพนักงานรับใช้ (MAID'S ROOM) เป็นห้องของพนักงานทำความสะอาด

#### 2.5.2 BACK OF THE HOUSE (ส่วนบริการของโรงแรม)

เป็นส่วนที่ไม่ได้หักรายได้ให้แก่โรงแรมโดยตรง แต่เป็นส่วนบริหารดำเนินงาน และให้บริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อสนับสนุนกิจการของส่วนผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE) ส่วนนี้สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ

1. ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER)
2. ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

2.5.2.1 ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER) ส่วนนี้ถือเป็นหัวใจ และมั่นคงมองในการดำเนินกิจการของโรงแรม ส่วนบริหารประกอบด้วย

1. ส่วนผู้จัดการ (MANAGER'S OFFICE) เป็นส่วนทำงานของผู้จัดการ และเจ้าหน้าที่บริหาร เช่น
  - ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)
  - ผู้จัดการฝ่ายดูแลสถานที่ (HOUSE KEEPER MANAGER)
  - ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONNEL MANAGER)
2. ส่วนบัญชี (ACCOUNTING OFFICE)
  3. ส่วนทั่วไป (GENERAL OFFICE) เป็นที่ทำงานของส่วนต้อนรับ และฝ่ายต่าง ๆ

#### 2.5.2.2 ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER) ประกอบด้วย

1. เนื้อที่บริการ (SERVICE SPACE) เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึง และติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย
  - ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) ต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของผู้มาใช้บริการโรงแรม
  - ที่จอดรถขนของ (TRUCK DOCK) ที่จอดรถบรรทุกของพัสดุ
  - ชานชาลา (LOADING PLATFORM) ส่วนชานชาลา ขนถ่ายพัสดุ
  - ส่วนรับของ (RECEIVING AREA) เป็นที่สำหรับเช็คพัสดุเข้า – ออก บริเวณนี้มีเคาน์เตอร์ทำการของแผนกตรวจพัสดุ
  - ห้องเก็บของ (GARBAGE ROOM)
2. เนื้อที่เก็บของ (STORAGE ROOM) แบ่งออกได้ดังนี้
  - ห้องเก็บของทั่วไป (GENERAL STORAGE) อยู่ใกล้ทางเข้า ส่วนบริการและส่วนรับของ
  - ส่วนเก็บเครื่องเรือน (FURNITURE STORAGE)
3. เนื้อที่พนักงาน (STAFF SPACE) แบ่งได้ดังนี้
  - ทางเข้าพนักงาน (STAFF ENTRANCE) ทางเข้า – ออกของพนักงาน
  - ห้องเก็บของและเปลี่ยนเครื่องแบบของพนักงาน (STAFF LOCKER ROOM) ส่วนนี้จะแยกชาย – หญิง
  - ห้องรับประทานอาหารของพนักงาน (STAFF DINING ROOM) ควรจัดอยู่ในส่วนที่พนักงานใช้ได้สะดวกและไม่ปะปนกับของผู้มาใช้บริการของโรงแรม
4. ส่วนซักกรีด (LAUNDRY & LINEN ROOM) แบ่งได้ดังนี้
  - ห้องซักกรีด (LAUNDRY ROOM) การบริการส่วนนี้บางโรงแรมไม่ได้ดำเนินการเอง
  - ห้องผ้า (LINEN ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. **ครัว (KITCHEN)** เป็นที่สำหรับปรุงอาหารที่จะส่งไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ครัวใหญ่ของโรงแรม ครัวใหญ่ประกอบด้วย
- ส่วนทำขนมปัง (BAKE SHOP)
  - ส่วนเตรียม (PREPARATION AREA)
  - ส่วนปรุงอาหาร (COOKING AREA)
  - ห้องบริการอาหาร (FOOD SERVICE ROOM)
  - ส่วนทำงานพ่อครัว (CHEF OFFICE)
  - ห้องเก็บอาหาร และเครื่องดื่ม (STORE ROOM) อยู่ใกล้ครัวแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ
    - STEWARD'S STORE ROOM เป็นที่เก็บอาหารแห้ง
    - BEVERAGE STORE ROOM ห้องเก็บเครื่องดื่ม
    - DISH WASHING AREA ส่วนล้างภาชนะ
6. **ส่วนซ่อมบำรุง และห้องเครื่อง (MAINTENANCE AND MECHANICAL SHOPS)** แบ่งเป็นส่วนต่าง ๆ คือ
- ห้องซ่อมเครื่อง (MAINTENANCE SHOP) แบ่งย่อยได้ คือ
    1. PLUMBING & ELECTRIC SHOP ส่วนซ่อมท่อน้ำ และอุปกรณ์ไฟฟ้า
    2. CARPENTRY & UPHOLSTERING SHOP ซ่อมแซมเครื่องเรือน
    3. PAINTING & VANISH ROOM ส่วนทาสี และขัดมันทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ และสถานที่
  - ห้องเครื่อง (MECHANICAL SHOP) เป็นส่วนควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของเครื่องจักรกลต่าง ๆ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ
    1. BOILER ROOM เป็นบริเวณที่ตั้งของเครื่องต้มน้ำ สำหรับแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม
    2. FUEL STORAGE เป็นส่วนเก็บเชื้อเพลิง
    3. TRANSFORMER VAULT ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า
    4. AIR CONDITION MACHINE ROOM เป็นบริเวณติดตั้งระบบเครื่องปรับอากาศภายในอาคาร
    5. ENGINEER OFFICE เป็นห้องทำงานของวิศวกร และเจ้าหน้าที่ดูแลบำรุงรักษาเครื่องจักรต่าง ๆ

## 2.6 สาขาการบริหารหน้าที่รับผิดชอบและอัตรากำลังของโครงการ

2.6.1 ระดับบริหาร แบ่งเป็น 3 ประเภท คือ เจ้าของโรงแรม คณะกรรมการโรงแรมและผู้จัดการโรงแรม

2.6.1.1 เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม ( Hotel or Owning Company ) อาจเป็นบุคคลธรรมดา หรืออาจจะรวมทุนกันหลายคนในรูปของบริษัท

2.6.1.2 คณะกรรมการโรงแรม ( Board of director ) เป็นคณะบุคคลอีกกลุ่มหนึ่งที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม กรรมการของโรงแรมนี้จะมีกี่คนก็ได้ ( กฎหมายมิได้ระบุไว้ ) หน้าที่หลักของคณะกรรมการ พอจะสรุปได้ดังนี้

- พยายามรักษาระดับผลกำไรจากการดำเนินงานและทรัพย์สินต่างๆเพื่อประโยชน์ของผู้ถือหุ้น พนักงาน และสังคมส่วนรวม
- จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญของโรงแรม ตลอดจนแนะนำและควบคุมพนักงานของบริษัท ให้ดำเนินงานไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์นั้น
- ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จลุล่วงไปโดยมอบหมายอำนาจหน้าที่ให้แก่ผู้บริหารชั้นสูงและพนักงานอื่นกระทำแทน
- เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหารและพนักงานชั้นสูง ตลอดจนกำหนดเงินเดือนและสิ่งตอบแทน

2.6.1.3 ผู้จัดการโรงแรม ( General Manager ) คือบุคคลที่มีหน้าที่รับผิดชอบในการจัดการในด้านธุรกิจเพื่อให้ธุรกิจของโรงแรมถึงผลสำเร็จตามเป้าหมายและวัตถุประสงค์ โดยได้รับมอบหมายหน้าที่จากคณะกรรมการของโรงแรม มีหน้าที่หลักดังนี้

- รายงานเกี่ยวกับการดำเนินการของโรงแรมให้คณะกรรมการทราบ
- ควบคุมดูแลและแนะนำการปฏิบัติงานของหน่วยงาน ยกเว้นแผนการเงิน
- กำหนดแนวทางและงานแผนการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ
- ควบคุมดูแลเจ้าหน้าที่และพนักงานให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ

2.6.2 บุคคลระดับให้บริการ แบ่งตามลักษณะการดำเนินงานต่างๆได้ 7 ฝ่าย คือ

- ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม
- ฝ่ายแม่บ้าน
- ฝ่ายวิศวกรรม
- ฝ่ายบัญชีและการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ฝ่ายการตลาด
- ฝ่ายธุรการด้านหน้า
- ฝ่ายบุคคล

โดยมีรายละเอียดดังนี้

#### 2.6.2.1 ฝ่ายการเงินและการบัญชี ( Controller & Accountant )

แผนกบัญชี ( Accounting Department )

หัวหน้าแผนกบัญชี ( Chief Account )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมบันทึกรายการบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายของโครงการบริหารทั้งหมด ที่เกี่ยวกับการเงินการบัญชีในแผนก ควบคุมดูแลกระแสเงินสดและทรัพย์สินอื่นทั้งหมดของโครงการ

การปฏิบัติงาน

1. จัดและรักษาระบบควบคุมภายใน และการตรวจสอบต่างๆ ที่เกี่ยวกับธุรกิจของโครงการ
2. จัดระบบการบันทึกทางบัญชีให้เป็นระเบียบเรียบร้อย และกำหนดวิธีจัดทำบัญชีตามนโยบายของคณะกรรมการ
3. เก็บรักษาสัญญาและสิ่งต่างๆ ที่เป็นเอกสารและข้อมูลตามข้อกำหนดของทางราชการซึ่งจะมีผลต่อสถานภาพทางการเงินของโครงการ
4. ควบคุมกำกับดูแล เกี่ยวกับภาษีทั้งหมดของโครงการให้อยู่ในระบบที่ถูกต้อง
5. ตรวจสอบและอนุมัติการจ่ายเงินและค่าใช้จ่ายต่างๆ ให้เป็นไปตามขั้นตอน
6. ติดตามและตรวจสอบบันทึกรายงานต่างๆ เกี่ยวกับการเงิน การบัญชีที่มีอยู่ประจำวัน / สัปดาห์ / เดือน
7. ควบคุมดูแลและจัดทำบัญชีลูกหนี้ เจ้าหนี้ บัญชีต่างๆ รายงานทางสถิติต่างๆ ที่จำเป็น
8. ช่วยหัวหน้าแผนกต่างๆ ในการตั้งและปรับปรุงงบประมาณประจำปี และจำเป็นต้องรับผิดชอบในการทำรายงานเปรียบเทียบระหว่างค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นจริงกับที่ได้ประมาณการไว้
9. ติดต่อและเก็บรักษาสัญญาและประกันภัยต่างๆ

สมุหบัญชี ( Asst. Accountant )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับผิดชอบต่อการเงินตลอดจนการวิเคราะห์ทั้งหมด

การปฏิบัติงาน

1. จัดเตรียมรายงานประจำปี / เดือน ในเรื่องบัญชีกำไรขาดทุน งบดุล และแนวโน้มการปฏิบัติงาน

2. จัดทำรายละเอียดในบัญชีรวม และบัญชีแยกประเภท

3. จัดทำบัญชีหุ่นธนาคาร บัญชีของผู้ประกอบการให้ตรงต่อความเป็นจริงและทันสมัย

เสมอ

4. จัดเตรียมการวิเคราะห์บัญชีประจำเดือน สภาพการซื้อตกลงแลกเปลี่ยน

5. จัดทำบันทึกรายงานของแผนกอาหารและเครื่องดื่มทุก 3 เดือน ให้สมบูรณ์ เพื่อได้ทราบกำไรขาดทุนของภัตตาคาร คลับ และบริการอื่นๆ ที่มีในโครงการ

แคชเชียร์ใหญ่ ( General cashier )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน และจัดทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งยอดเงินสดในมือ

การปฏิบัติงาน

1. รวบรวมและนับเงินสดในรายการต่างๆ ที่ได้รับจากแต่ละแผนกให้ถูกต้องตรงกับยอดเงินที่ระบุไว้

2. รับและลงบันทึกการรับเงินสดประจำวัน และเช็คที่ได้รับทางไปรษณีย์ลงในสมุดรายงานประจำวัน

3. เตรียมและจัดการทำฝากธนาคารรายวัน

4. ทำรายงานการรับเงินรายวัน

5. นับและตรวจสอบเงินคงคลังของแผนกทุกวัน และเบิกทดแทนสำหรับยอดที่จ่ายไป

หน่วยจัดซื้อ ( Purchasing Department )

หัวหน้าหน่วยจัดซื้อ

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมการจัดซื้อทุกอย่างตามความต้องการของทุกหน่วยทุกแผนก เพื่อให้โครงการดำเนินงานไปได้อย่างได้อย่างมีประสิทธิภาพ

การปฏิบัติงาน

1. ทำงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริการ และแผนกบัญชีในเรื่องการควบคุมการจัดซื้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. กำหนดขั้นตอนและแบบฟอร์มสำหรับการขอซื้อให้แก่หน่วยงานต่างๆเพื่อใช้ในการขอซื้อ
3. รับใบขอซื้อหรือความต้องการจากหน่วยงานต่างๆ ในกรณีที่จะต้องซื้อสิ่งของที่มีราคาสูง เช่น พวกเครื่องมือหรือวัสดุก่อสร้างต่างๆ จำเป็นต้องตรวจสอบว่าการซื้อนั้นอยู่ในงบประมาณหรือไม่
4. เก็บรักษาแฟ้ม สมุดแจ้งรายการสินค้า บัญชีรายชื่อคุณลักษณะโดยละเอียดของสิ่งของและอุปกรณ์
5. จัดซื้อให้ถูกต้องตามความต้องการ ตามคุณลักษณะเฉพาะ และตามราคาที่ถูกที่สุดของสินค้าหรืออุปกรณ์ทุกชนิด
6. พบปะตัวแทนฝ่ายขายจากบริษัทผู้แทนจำหน่าย เพื่อทราบถึงความเคลื่อนไหวด้านราคาและผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ
7. ติดต่อประสานงานอย่างใกล้ชิดกับทุกหน่วยงานในรายละเอียดสินค้าและอุปกรณ์ของใช้ทุกชนิด

#### 2.6.2.2 แผนกบุคคล ( Human Resource )

##### หัวหน้าแผนกบุคคล ( Personnel Manager )

##### หน้าที่ความรับผิดชอบ

จัดระบบ จำแนกหน้าที่ของพนักงาน การว่าจ้างแรงงาน วางหลักเกณฑ์ในเรื่องที่เกี่ยวกับบุคลากรและความสัมพันธ์

##### การปฏิบัติงาน

1. จัดทำขั้นตอนการปฏิบัติงานเป็นรายลักษณะอักษรให้ฝ่ายบริหารอนุมัติให้ และจัดพิมพ์เพื่อเป็นแนวทางให้พนักงานของโครงการถือปฏิบัติ
2. เจรจาช่วยฝ่ายบริหารในการทำข้อตกลง สัญญา การว่าจ้างแรงงานและเรื่องแรงงานสัมพันธ์
3. รับผิดชอบภารกิจด้านบุคลากรต่างๆ เช่น การว่าจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การให้รางวัลตอบแทนความดีความชอบ การบันทึกทะเบียนประวัติ การจ่ายทดแทนในกรณีเลิกจ้าง
4. สัมภาษณ์ผู้สมัครงานบางตำแหน่งที่ได้รับมอบหมายและเป็นผู้ติดต่อกับผู้สมัครในเรื่องการว่าจ้าง
5. รับผิดชอบการฝึกอบรมและพัฒนาพนักงานทั้งนี้เพื่อให้พนักงานเหล่านั้นสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ

##### ผู้ช่วยหัวหน้าแผนกบุคคล ( Assistant Personnel Manager )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### หน้าที่ความรับผิดชอบ

ช่วยเหลือหัวหน้าแผนกบุคคลในทุกเรื่อง และจัดเรื่อง วีซ่า ( VISA ) ใบอนุญาตทำงาน ( Work Permit ) ของชาวต่างประเทศที่เป็นพนักงานของโครงการและการดำเนินการในเรื่องข้าราชการ

### การปฏิบัติงาน

1. จัดการเรื่อง วีซ่า เข้าประเทศ ใบอนุญาตทำงานในประเทศและการข้าราชการให้กับพนักงานที่เป็นชาวต่างประเทศ ตลอดจนนัดแสดงที่มาแสดงที่โครงการ
  2. จัดทำและดำเนินการต่ออายุใบอนุญาตต่างๆ เช่น กิจการห้องพัก ห้องอาหาร การขาย สุรา และบุหรี่ การขายอาหารและเครื่องดื่มในระหว่างเวลาห้ามขาย ใบอนุญาตการใช้เครื่องขยายเสียง การจุดดอกไม้ไฟ การใช้เครื่องจักรบางชนิดและอื่นๆ
  3. จัดทำรายงานสรุปผลการทำงานของพนักงานในรอบสัปดาห์
  4. ดูแลแผนป้ายประกาศของโครงการ
- สรุปงานแผนกบุคคล

1. มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานและฝึกอบรมพนักงาน สร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างพนักงาน
2. มีหน้าที่รักษากฎระเบียบ ข้อบังคับ ให้คำแนะนำและเป็นที่ปรึกษาของฝ่ายบริหาร ทั้งยังเป็นผู้ร่างกฎระเบียบข้อบังคับเสนอให้ฝ่ายบริหารอนุมัติใช้
3. ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานเพื่อประสิทธิภาพที่ดีขึ้น มีหน้าที่รับผิดชอบงานฝ่ายบุคคล เช่น การว่าจ้าง การประกัน การเก็บประวัติพนักงาน เป็นต้น
4. เป็นผู้สัมภาษณ์ผู้สมัคร สอบประวัติผู้สมัครก่อนรับเข้าเป็นพนักงาน

### 2.6.2.3 ฝ่ายวิศวกรรม ( Engineer Department )

#### หัวหน้าแผนกช่าง ( Chief Engineer )

### หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริหารงานและรับผิดชอบในงานแผนกช่าง และเรื่องที่เกี่ยวข้องกับงานช่างทั้งหมด

### การปฏิบัติงาน

1. รับผิดชอบการซ่อมบำรุงรักษาควบคุมการทำงานของหน่วยงานต่างๆ ในแผนก เช่น หน่วยงานช่างทาสี หน่วยช่างไม้ ช่างไฟฟ้า ช่างประปา ช่างปูน และช่างเฟอร์นิเจอร์
2. ทำงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหาร หัวหน้าหน่วยจัดซื้อ โดยพิจารณาการซื้ออุปกรณ์ใหม่เพื่อใช้แทนของเก่า เช่น เฟอร์นิเจอร์ วัสดุก่อสร้าง การก่อสร้าง หรือการปรับปรุงแก้ไขอาคาร

3. ประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยซักกรีด พนักงานซักกรีด ( Laundry ) หน่วยแม่บ้าน แผนกอาหารและเครื่องดื่ม
4. เดินตรวจงาน ดูแล สภาพของอาคารและอุปกรณ์ต่างๆ ให้ทั่วโครงการ โดยเป็นไปตามระยะเวลาที่กำหนดไว้
5. ปรึกษารื้อกับผู้รับเหมา ( Contractor ) เรื่องการติดตั้ง ซ่อมแซม โดยประสานงานของผู้รับเหมาให้สอดคล้องกับพนักงานในแผนก
6. รับผิดชอบโครงการปรับปรุงห้อง เฟอร์นิเจอร์ การซ่อมม่าน และการทดแทนของที่ชำรุด
7. ปรึกษากับฝ่ายบริหาร ในการขายบริการและอุปกรณ์ อาทิ การใช้พลังงาน การใช้น้ำ การใช้เครื่องปรับอากาศ และเฟอร์นิเจอร์ สำหรับจัดเลี้ยงหรือบริการต่างๆ
8. จัดระบบบันทึกรายงานการปฏิบัติงานของพนักงาน มีหน้าที่ควบคุมพัสดุตลอดจนควบคุมเรื่องค่าใช้จ่าย ค่าจ้าง เงินเดือนในแผนกอย่างใกล้ชิด

#### 2.6.2.4 ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่ม ( Food and Beverage Department )

หัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องดื่ม ( Food and Beverage Manager )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกหน่วยในแผนก และประสานงานกับทุกหน่วยในแผนกต่างๆ

การปฏิบัติงาน

1. ตรวจสอบการปฏิบัติงานของทุกหน่วยงานในแผนก
2. ประชุมหารือกับหน่วยบริหารในเรื่องบันทึกรายงาน การประมาณการต่างๆ นโยบายงบประมาณ และการวางแผนในอนาคต ( Report , Forecast , Budget , Policies & Future planning )
3. ติดต่อปรึกษารื้ออย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าแผนกบัญชี หัวหน้าหน่วยซักกรีด
4. กำหนดมาตรฐาน คุณภาพของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการจัดซื้อ
5. สอบถามในเรื่องราคาสินค้า แหล่งขายเงินสด ( Sales ) ราคาของอาหาร เครื่องดื่ม แนวโน้มของธุรกิจ เป็นต้น
6. จัดทำรายงานสำหรับฝ่ายบริหารในเรื่องงบประมาณ ทั้งในด้านค่าจ้าง ( Pay roll ) และรายได้ ( Revenue )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. หมั้นพบกับผู้ขายสินค้า ( Purveyors ) เพื่อการเรียนรู้และรับทราบถึงผลิตภัณฑ์ หรือวิธีการใหม่ๆ หาโอกาสพบกับผู้ให้บริการของโครงการเพื่อให้ทราบว่า มีข้อติชมเกี่ยวกับเรื่องอาหาร และเครื่องมืออย่างไรบ้าง

8. แสวงหาความรู้และความชำนาญเพิ่มเติมในเรื่องอาหารและเครื่องมืออยู่เสมอ

### หัวหน้าพ่อครัว ( Executive Chef )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

กำกับดูแลและประสานงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตอาหาร ควบคุมการปฏิบัติงาน โดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว ( Souse Chef ) และพ่อครัว ( Cooks )

การปฏิบัติงาน

1. กำกับดูแลประสานงานด้านการเตรียมอาหารทั้งหมดภายในโครงการ
2. สำรวจครัวต่างๆ และบริเวณที่ใช้ประกอบอาหารเพื่อให้ทราบสมรรถภาพการทำงาน วิธีการทำงานและความคืบหน้าของงานครัว ทั้งการเตรียมและการผลิตอาหาร
3. สาธิตวิธีการและตำรับอาหารใหม่ให้แก่พ่อครัวเพื่อปรับปรุงการเตรียมอาหารของพ่อครัว แนะนำเครื่องปรุงและวิธีการใหม่ๆ
4. จัดทำรายการอาหาร ( Menu ) โดยใช้อาหารที่มีอยู่ตามฤดูกาล และตามความต้องการของธุรกิจขณะนั้นหรือความนิยมในขณะนั้น
5. ปรึกษานาหรือกับผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว และหัวหน้าแผนกอาหารและเครื่องมือ เพื่อพิจารณาการเปลี่ยนแปลงหรือทดแทนด้านอุปกรณ์เครื่องใช้
6. ทำงานอย่างใกล้ชิดกับหัวหน้าจัดซื้อ พนักงานในหน่วย
7. ศึกษาความเคลื่อนไหวหรือการเปลี่ยนแปลงของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เช่น หน่วยจัดเลี้ยง หน่วยภัตตาคาร เพื่อจัดระบบงานให้สอดคล้องกับความต้องการของหน่วยต่างๆ เพื่อผลทางธุรกิจ และทำอาหารได้ตรงตามความต้องการของผู้ใช้บริการ
8. ตรวจสอบคุณภาพอาหารที่สั่งจากผู้ขาย โดยทำงานร่วมกับหน่วยจัดซื้อ

### กัปตัน ( Captain )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

คอยให้บริการแก่แขกในการบริการด้านอาหาร โดยให้แขกรู้สึกได้รับการเอาใจใส่ ตลอดเวลา และดูแลให้การปฏิบัติงานของลูกน้องเรียบร้อยเสมอ

การปฏิบัติงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คอยตรวจตราการให้บริการ การจัดโต๊ะ งานซาม การเก็บกวาด ล้างภาชนะทุกวัน ดูแลความเสียหายที่เกิดขึ้นกับภาชนะ และอุปกรณ์ต่างๆ ในการบริการ ตรวจเช็คและรายงานหัวหน้า

#### พนักงานบริการเสิร์ฟอาหาร ( Waiter )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

คอยให้บริการรับสั่งและเสิร์ฟอาหารแก่แขกด้วยความสุภาพเรียบร้อย

การปฏิบัติงาน

คอยจัดโต๊ะอาหาร เก็บถ้วย เปลี่ยนผ้าปูโต๊ะ จัดดอกไม้ประจำโต๊ะ รับสั่งและส่งอาหารมาเสิร์ฟต่อแขก พร้อมกับสนองความต้องการของแขกตลอดเวลา

#### พนักงานส่งอาหาร ( Bus Boy )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

คอยรับส่งรายการอาหารจากส่วนบริการไปยังครัวและนำอาหารที่เสร็จแล้วมาส่ง

การปฏิบัติงาน

คอยช่วยเหลือการจัดเตรียมโต๊ะ และบริเวณให้บริการอาหาร ขนย้ายเบิกของจากแผนกจัดซื้อมายังแผนกทำครัว เตรียมของตามคำสั่งพ่อครัว หรือก็ปัดน้ำในการทำอาหารและรับส่งอาหารจากครัวไปยังส่วนบริการพร้อมกับขนถ่ายภาชนะใช้แล้วกลับมายังครัวด้วย

#### ผู้ดูแลด้านเครื่องดื่ม ( Beverage Supervision )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมกัปต้นให้ปฏิบัติการบริการแก่แขกในด้านความเรียบร้อย และความพร้อม

การปฏิบัติงาน

ควบคุมให้การบริการด้านเครื่องดื่มเป็นไปโดยเรียบร้อย ดูแลเครื่องดื่ม และของใช้ต่างๆ ทุกวัน พร้อมกับจัดเตรียมรายการสั่งซื้อเพิ่ม ตลอดจนดูแลการบริการของลูกน้อง

#### หัวหน้าบาร์เทนเดอร์ ( Head Bartender )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานได้การเตรียมบริการอาหารและเครื่องดื่ม ในบริเวณบาร์  
ต่างๆ ของโครงการ

#### การปฏิบัติงาน

1. ดูแลกาเตรียมบาร์ ก่อนเปิดบริการเพื่อพร้อมที่จะให้บริการ
2. ควบคุมการเตรียมเครื่องดื่มและการเสิร์ฟตามสั่ง
3. ดูแลการเก็บรักษาเครื่องดื่มให้ถูกต้อง โดยประสานงานกับผู้มีหน้าที่ควบคุมอาหาร  
และเครื่องดื่ม
4. แจกจ่ายและเสิร์ฟเครื่องดื่มตามคำสั่งของผู้ใช้บริการ
5. จัดบันทึกเครื่องดื่มที่สั่งให้ลูกค้าผู้ให้บริการ และวางบิลทันทีขณะที่เสิร์ฟ เพื่อสะดวก

#### ในการจ่ายเงิน

6. รับเงิน หรือใบเรียกเก็บเงินที่ลงนามแล้ว เพื่อส่งต่อไปยังพนักงานเก็บเงินต่อไป
7. ทอนเงินให้ลูกค้าผู้ให้บริการพร้อมทั้งใบรับเงิน

#### บาร์เทนเดอร์ ( Bartender )

##### หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบประจำบาร์ดีกอย่างที่ได้รับมอบหมายจากหัวหน้าบาร์เทนเดอร์

##### การปฏิบัติงาน

1. จัดเตรียมบาร์เพื่อการบริการ
2. บัด กวาด ถู บริเวณเคาน์เตอร์บาร์และใกล้เคียงให้สะอาด น่าดู
3. จัดแก้ว เตรียมอุปกรณ์ผสมเครื่องดื่มให้พร้อม วางให้ถูกที่เพื่อความสะดวกรวดเร็ว  
เวลาปฏิบัติงาน
4. เมื่อได้รับคำสั่ง ให้เตรียมเครื่องดื่มด้วยความรวดเร็วถูกต้องตามคำสั่ง
5. ตรวจสอบบันทึกหรือสลิปของคองคั้งประจำบาร์
6. รักษาระดับต่ำสุดและสูงสุดของคองคั้งของบาร์และรายการเครื่องดื่ม รวมทั้งเก็บ

รักษา ใบเบิก ใบรับโอน ( Transfer Receipt ) ทำบันทึกการขายเครื่องดื่ม ส่งสำเนาการขาย  
ประจำวันให้แก่ผู้ควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม

#### พนักงานทำความสะอาด ( Cleaner )

##### หน้าที่ความรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทำความสะอาดภาชนะต่างๆ ในการทำอาหารและเครื่องต้ม คอยตรวจเช็คของที่แตกเสียหาย แจ่งแก้หัวหน้า

การปฏิบัติงาน

รักษาของที่ใช้แล้วจากส่วนบริการมาทำความสะอาดตรวจเช็ค ให้พร้อมที่จะหมุนเวียนไปใช้ได้ตลอดเวลา

ส่วนห้องพัก ( Residence )

#### 2.6.2.5 แผนกบริการส่วนหน้า ( Front Office )

การบริหารงานฝ่ายหน้า

ฝ่ายหน้าหรือที่เรียกว่า หน่วยต้อนรับ ( Reception ) เป็นหน่วยงานที่เสมือนศูนย์รวมเป็นศูนย์กลางการติดต่อระหว่างผู้มาใช้บริการ ( Guest ) กับโครงการ หรือการติดต่อ เพื่อการอื่น ๆ รวมทั้ง

การติดต่อในด้านอื่นๆ ของผู้ให้บริการระหว่างที่พักอยู่ และเมื่อถึงกำหนดวันที่ผู้ให้บริการออก ( Check Out ) ก็จะต้องมาชำระเงินพร้อมกับคืนกุญแจห้องให้กับหน่วยงานนี้

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. จัดระบบการควบคุมห้องพักที่ว่างอยู่ และห้องที่จองแล้ว
2. ให้การต้อนรับผู้ให้บริการอย่างสุภาพ
3. ทำการรับจองห้องพักของผู้ให้บริการ
4. ลงทะเบียนให้ผู้ให้บริการเมื่อมาถึง และจัดกุญแจห้องให้
5. จัดเตรียมเอกสารการชำระเงินล่วงหน้า เมื่อผู้ให้บริการจะออก ( Check Out )
6. จัดบริการขนสัมภาระให้
7. จัดการข่าวสารให้ผู้ให้บริการตามที่ต้องการ
8. จัดบริการด้านโทรศัพท์ให้ผู้ให้บริการ
9. จัดดำเนินงานที่เหมาะสมเกี่ยวกับการร้องเรียนของผู้ให้บริการ
10. จัดบริการข่าวสารที่มาถึงผู้ให้บริการ
11. จัดบริการส่งของไปรษณีย์ให้ผู้ให้บริการ
12. จัดบริการขนส่งให้กับผู้ให้บริการ
13. จัดรายการผู้ให้บริการเข้าพักและออกให้แผนกอื่นๆทราบ
14. ประสานงานกับแผนกอื่นๆ ให้ทันการ เพื่อรักษาระดับมาตรฐานของการบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงานส่วนหน้าแบ่งออกเป็น

1. พนักงานต้อนรับ ( Reception ) 3 คน
2. พนักงานติดต่อโทรศัพท์ ( Operator ) 2 คน
3. พนักงานลงทะเบียนและจองห้องพัก ( Registration & Reservation ) 2 คน
4. พนักงานคิดเงิน ( Cashier ) 2 คน
5. พนักงานแลกเปลี่ยนตรา ( Exchange ) 1 คน
6. พนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ ( Guest Relation ) 1 คน

ซึ่งมีหน้าที่ ในส่วนบริการส่วนหน้าโดยทำงานประสานกันอย่างใกล้ชิด คือ

การจองห้องพัก ( Reservation )

การรับจองเป็นงานที่มีส่วนสำคัญมากต่อธุรกิจของโครงการ เป็นงานที่เก็บรวบรวมการขายห้องและเตรียมรายการเข้าพักของแขกผู้ใช้บริการ และสั่งการบริการตามที่ใช้บริการได้จองมา งานรับจองห้องต้องเก็บเป็นสถิติการพักของผู้ใช้บริการ ทั้งที่ผ่านมาและในปัจจุบัน ทำสถิติเปรียบเทียบเพื่อที่จะสามารถคาดการณ์ถึงจำนวนห้องโดยประมาณที่ผู้ให้บริการจะเข้าพักในช่วงเวลาต่างๆของแต่ละเดือนหรือแต่ละปี ซึ่งจะช่วยอำนวยความสะดวกให้กับผู้บริหาร เรื่องการวางนโยบายการขายในช่วงต่อไป และยังช่วยให้แผนกอื่นสามารถเตรียมการบริการได้อย่างทันท่วงทีอีกด้วย

งานหลักของการรับจองห้อง

1. ตรวจสอบชนิดของห้องพักที่มีทั้งหมด ห้องที่ว่างประจำวัน รวมทั้งบริการอื่นๆของโครงการราคาอาหาร ราคาห้อง อำนาจการลดราคาที่สามารถทำได้
2. ติดต่อให้คำตอบที่แก่ผู้มาใช้บริการสอบถามมาเกี่ยวกับเรื่องห้องพัก
3. ดำเนินการรับจองห้องด้วยวิธีต่างๆ เช่น
  - ทางจดหมาย
  - ทางโทรพิมพ์ ( Telex )
  - ทางโทรเลข
  - ทางโทรศัพท์
  - ด้วยตนเอง
4. ควบคุมการยกเลิกการจองห้องและเพิ่มการจอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. เมื่อได้รับการแจ้งที่แน่นอนจากผู้ให้บริการ คอยลงบันทึกในแบบฟอร์มแล้วแจ้งไปยังแผนกต่างๆ

6. เตรียม " Name Slip " สำหรับการจองห้องพัก เมื่อมีการจองให้นำ " Name slip " ไปใส่ลงใน " Room Pack "

7. ประสานงานประจำวันกับงานต้อนรับ เรื่องการจองห้องพักและอื่นๆ

8. เก็บรักษาเอกสารการจองห้องพักให้ตรงตาม วัน เดือน ปี ในการจองห้องพักล่วงหน้า รวมถึงเอกสารการติดต่อ

9. หลักฐานใบสำคัญการจ่ายเงินล่วงหน้า ให้ส่งไปยังฝ่ายบัญชี  
งานรับจองห้องพักมีการติดต่อโดยตรง เพื่อการจองห้องพักและบริการอื่นของ  
โครงการ

- แผนกขายของโครงการ ( Sales Dep. )
- บริษัทนำเที่ยว ( Travel Agency )
- บริษัทค้าขายอื่นๆ ( Firm / Company )
- หน่วยงานของรัฐบาล ( Gov. Office )
- สถานทูต ( Embassies )
- สายการบิน ( Air Line )
- ลูกค้าที่มาติดต่อด้วยตัวเอง ( Self )

งานต้อนรับ ( Reception )

งานต้อนรับเป็นงานที่ให้บริการความสะดวกแก่ผู้ให้บริการ นับแต่เมื่อมาถึง ขณะที่พักอยู่และเมื่อจากไป เป็นงานที่ต้องเตรียมพร้อมอยู่ตลอด 24 ชั่วโมง เพื่อให้บริการทั้งที่พักอยู่ และที่จะเข้าพักซึ่งไม่ทราบว่าจะมาเมื่อใด ควรจะอยู่ในที่ที่แขกมองเห็น และทำงานร่วมกับ Bell Captain Operator และ Information

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. ต้อนรับแขกผู้ให้บริการ ให้ลงทะเบียน จัดห้องให้จัดการย้ายห้องให้ตามความต้องการ เป็นต้น

2. ควบคุม Room Pack ประจำวัน

3. ดำเนินการเรื่องกุญแจห้องพัก

4. ประสานงานกับการขนส่งสัมภาระ งานบริการรับส่ง งานส่งของ ไปรษณีย์

5. ประสานงานกับการรับจองห้อง งานโทรศัพท์ งานแคชเชียร์

6. เตรียมเรื่องการเงินเมื่อผู้ให้บริการจะออก ( Check Out )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. รับการร้องเรียนของผู้ใช้บริการ

8. ให้ข่าวสารเกี่ยวกับการจองห้องพักหลังจากที่รับจองห้องพักเปิดแล้ว หรือให้ข่าวสารที่เกี่ยวกับงานต้อนรับ

งานต้อนรับ เป็นงานส่วนหน้าของโรงแรมซึ่งจะต้องคอยให้บริการตลอด 24 ชั่วโมง ฉะนั้น การทำงานของงานต้อนรับจึงแบ่งออกเป็น 3 ผลัด คือ

- Morning Shift ( กะเช้า )
- Evening Shift ( กะเย็น )
- Overnight Shift ( กะกลางคืน )

การรักษากุญแจ ( Keys )

กุญแจเป็นทรัพย์สินของโครงการที่ต้องใช้เป็นประจำ ชนิดของกุญแจมีหลายอย่าง คือ

- กุญแจห้องพักของแขกผู้ใช้บริการ
- กุญแจประตูทั่วไป
- กุญแจห้องทำงาน
- กุญแจสถานบริการต่างๆของโครงการ

การเก็บรักษากุญแจทั่วไปควรเก็บไว้เป็นที่ ณ ที่ใดที่หนึ่งทุกครั้งที่จะมาเอากุญแจหรือคืน ต้องเช็ชชื่อและลงเวลาไว้เป็นหลักฐาน กุญแจต่างๆ ของโครงการ ( ยกเว้นกุญแจห้องพัก ) จะเก็บรักษาไว้ที่ Front Office Cashier เพราะเป็นสถานที่บริการตลอด 24 ชั่วโมง ส่วนกุญแจสำรองควรเก็บไว้ในตู้แผนผังกุญแจของโรงแรมรวมกันเป็นแห่งเดียว ( บางแห่งผู้จัดการทั่วไปเป็นผู้เก็บ ) บางแห่งเก็บไว้ที่บ้าน บางแห่งเก็บไว้ที่พนักงานรักษาความปลอดภัย แต่ Master Key นั้นผู้จัดการเป็นผู้รับผิดชอบ

งานของหายและของหาพบ ( Lost and Found )

งาน Lost and Found เป็นงานที่แสดงความซื่อสัตย์ของโรงแรมที่มีต่อผู้บริการ ซึ่งพนักงานทุกคนมีส่วนร่วมในความซื่อสัตย์ โดยมี Guest Relation เป็นผู้รับแจ้งข่าว

การเก็บสิ่งของที่ผู้ให้บริการลืมทิ้งไว้ในบริเวณโครงการ พนักงานทุกคนในโครงการควรมีหน้าที่ต้องนำมาคืนให้งานต้อนรับ เพื่อถามหาผู้เป็นเจ้าของต่อไป หากเก็บไว้ที่ Front Office นานพอสมควรตามระยะเวลาที่ฝ่ายบริการกำหนดให้นำสิ่งของเหล่านี้ไปเก็บรักษาไว้กับแผนกแม่บ้านพร้อมหลักฐานการรับส่ง

การบริการส่งข่าวให้แขก ( Message )

การบริการส่งข่าวนั้น โครงการต้องบริการให้กับผู้ที่มาใช้บริการที่ Operator เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- บริการรับ – ส่ง ชาวให้ผู้ใช้บริการก่อนเข้าพัก
- บริการส่งชาวให้ผู้ใช้บริการขณะพักอยู่
- บริการส่งชาวให้ผู้ใช้บริการ เมื่อออกไปแล้วตามที่อยู่ที่ได้ให้ไว้

#### การบริการไปรษณีย์ ( Mail Service )

การบริการธุรกิจโครงการที่พักตากอากาศนั้น มีทั้งนักท่องเที่ยวและนักธุรกิจ ฉะนั้นการติดต่อของผู้ที่มาพักจึงมีอยู่ตลอดเวลา

การบริการงานไปรษณีย์ คือการส่งจดหมาย ให้ผู้มาใช้บริการเป็นงานที่ทำให้ผู้ใช้บริการได้รับความสะดวกมากยิ่งขึ้น ส่วนการรับจดหมายส่งนั้นมีบ้าง แต่ไม่มาก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับประเภทของผู้ใช้บริการและระยะเวลาที่ผู้ใช้บริการพัก แต่การส่งจดหมายนั้นมีเป็นประจำสมควรที่จะต้องมีการเตรียมให้พร้อมเสมอที่ Information

#### การบริการรับส่ง ( Transportation )

การรับส่งแขกผู้ใช้บริการ เป็นการบริการประจำของโครงการที่พักตากอากาศ โดยเฉพาะโครงการซึ่งมีการขนส่งไม่สะดวกนัก การบริการ รับ – ส่ง นอกจากเป็นการชนิดหนึ่งของโครงการแล้ว ยังอาจจะเป็นการขายชนิด Walk-in อีกด้วย เพราะผู้เดินทางบางคนไม่ได้จองที่พักแรมไว้ล่วงหน้า

สถานที่บริการรับส่งของโครงการที่พักตากอากาศ

- สถานที่รถยนต์ขนส่ง " รถบัส " และ " รถทัวร์ "
- สถานีบิน

#### งานบริการข่าวสาร ( Information )

ผู้เดินทางเพื่อการท่องเที่ยวหรือธุรกิจ เมื่อเดินทางไปยังต่างถิ่น ก็มีความต้องการที่จะได้ส่งข่าวสารของท้องถิ่นนั้น ฉะนั้นโครงการจึงจำเป็นต้องบริการข่าวสารกับผู้มาพักให้มากที่สุด

- ให้ข่าวสารกับการบริการของโครงการทั้งหมด รวมทั้งความสะดวกที่ผู้ใช้บริการจะหาได้ภายในโครงการ

- ให้ข่าวสารสถานที่ราชการ บริษัทห้างร้านสำคัญ
- ถนนต่างๆ ภายในเมืองนั้น พร้อมทั้งแผนที่
- สถานเริงรมย์ต่างๆ ร้านอาหาร โรงภาพยนตร์
- สถานที่พักผ่อนของเมืองนั้น พิพิธภัณฑ์ต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แหล่งข่าวสารการท่องเที่ยว เช่น ททท. สาขาต่างจังหวัด

ผู้มาใช้บริการในปัจจุบัน เป็นนักท่องเที่ยวเสียส่วนใหญ่ ฉะนั้นการบริการข่าวสาร น่าจะเป็นข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ท่องเที่ยว เช่น เกาะสมุย ก็ควรจะเตรียมข่าวสารเกี่ยวกับหาดต่างๆ ที่มี ระยะเวลาที่จะไป ความสวยงาม หมู่เกาะต่างๆ ที่สวยงาม บริษัทนำเที่ยวของจังหวัด ราคาการนำเที่ยวต่อคน และร้านอาหารที่มีอาหารแปลกๆ ข่าวสาร วันเวลาของสายการบิน รถบัส จำนวนเที่ยวที่ออกต่อวัน

การให้ข่าวสารของโครงการถึงแม้จะไม่ได้ประโยชน์ในด้านรายได้ แต่เป็นการให้บริการ ซึ่งจะสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้มาใช้บริการ

#### งานบริการโทรศัพท์ ( Telephone Operator )

โทรศัพท์เป็นปัจจัยอันสำคัญต่อสังคมในปัจจุบัน ซึ่งสามารถช่วยในการติดต่อเกิดความรวดเร็วประหยัด หากผู้ใช้โทรศัพท์วิธีการใช้อย่างถูกต้องเกี่ยวกับข้อมูลที่จะต้องพูดและการใช้เสียง

งานบริการโทรศัพท์เป็นหน่วยงานที่จะขาดไม่ได้ เพราะผู้มาใช้บริการที่เดินทางมาปัจจุบันมีหลายประเภท ทั้งนักธุรกิจและนักท่องเที่ยวก็มีความจำเป็นที่จะต้องใช้โทรศัพท์อยู่เสมอ แม้แต่งานติดต่อประสานงานภายในก็เป็นสิ่งที่จำเป็นมาก ช่วยประหยัดเวลาการเดินทางติดต่อลงได้มาก ทำให้การประสานงานเกิดความรวดเร็วทันต่อความต้องการของผู้ใช้บริการ

งานบริการโทรศัพท์ของโครงการเป็นหน่วยงานที่อาจจะเรียกได้ว่าเป็นศูนย์กลางการติดต่อทั้งหมดของโครงการ

- เจ้าหน้าที่ภายใน
- ผู้ใช้บริการติดต่อเพื่อขอรับบริการ
- ผู้ใช้บริการติดต่อภายนอก
- เจ้าหน้าที่ภายในติดต่องาน และผู้ให้บริการภายนอก

เอกสารที่ควรมีพร้อมเสมอ

- สมุดบันทึก ปากกา หรือดินสอ
- รายการ Wake-Up Calls
- สมุดลงบัญชีการใช้โทรศัพท์
- ใบ Message Form
- Information Rack รายชื่อแขกที่พักของโรงแรม

#### งานบัญชีส่วนหน้า ( Front Cashier )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานบัญชีส่วนหน้า เป็นงานที่ควบคุมบัญชีรายการที่ผู้ใช้บริการได้ใช้บริการ จะต้องชำระให้กับทางโครงการ ซึ่งมีอยู่หลายประเภท เช่น

- ค่าห้องพัก
- ค่าอาหารและเครื่องดื่ม
- ค่าซักเสื้อผ้า
- ค่าโทรศัพท์

งานบัญชีส่วนหน้ามีรายงานขึ้นตรงต่อแผนกบัญชี แต่การปฏิบัติงานจะประจำในด้าน การบริการงานบริการส่วนหน้า ( Front Office ) เพราะเป็นงานบริการให้แขกชนิดหนึ่ง

หน้าที่ความรับผิดชอบของ ( Front Office Cashier )

1. ลงบัญชีของแขกในเครื่องบัญชี
2. เก็บเงินจากแขกและแยกประเภทบัญชี
3. จ่ายเงินล่วงหน้าให้แขก
4. เตรียมรายงานการควบคุมและเก็บเงินจากแขก
5. เตรียมของส่งไปยัง General Cashier
6. เตรียมให้บริการต่อผู้ใช้บริการ
7. ควบคุม Safe Boxes ฝากของ

ความเกี่ยวข้องของหน่วยงานต้อนรับกับแผนกอื่นๆ ของโครงการ

การบริการส่วนหน้า เป็นงานบริการหน่วยแรกที่ผู้ใช้บริการต้องติดต่อเมื่อต้องการเข้าพัก ในโครงการ นับตั้งแต่การให้ข้อมูลสอบถาม การรับจองห้อง การต้อนรับเมื่อผู้ใช้บริการมาถึงและ บริการอื่นๆ ฉะนั้นข้อมูลการติดต่อระหว่างผู้ใช้บริการกับโครงการหน่วยงานบริการส่วนหน้าเป็นผู้ทำการตกลงทั้งสิ้น ยกเว้นงานการจัดเลี้ยงต่างๆ ตามความต้องการของผู้ใช้บริการงานบริการ ส่วนหน้าจะแจ้งไปหน่วยจัดเลี้ยงทราบเพื่อดำเนินการ

ความสัมพันธ์ระหว่างงานบริการส่วนหน้ากับหน่วยงานแผนกอื่นๆ มีความสำคัญเป็นอันดับ ดังนี้

1. Front Office กับ House Keeping
2. Front Office กับ Food & Beverage Service
3. Front Office กับ Kitchen
4. Front Office กับ Accounting
5. Front Office กับ Engineer
6. Front Office กับ Personal

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริการแลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ ( Exchange )  
เพื่อสะดวกต่อแขกเมื่อเกิดใช้เงินที่แลกมาหมด หรือไม่ใช่บัตรเครดิต โดยมีพนักงานคอย  
ให้จำนวนอัตราแลกเปลี่ยนประจำวันพร้อมค่าธรรมเนียมแก่แขก

พนักงานอำนวยการสัมพันธ์ ( Guest Relations Office )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ให้การต้อนรับและดูแลเอาใจใส่แก่ผู้ใช้บริการที่สำคัญของโครงการ  
การปฏิบัติงาน

1. ตรวจสอบรายชื่อผู้ใช้บริการที่จะเดินทางมาตั้งแต่ทุกวันเป็นประจำทุกวัน
2. ติดต่อกับตัวแทนที่ท่าอากาศยานฯ เพื่อรับทราบผู้ใช้บริการจะเดินทางมายังโครงการเวลาใดจำนวนเท่าใด และเป็นใครบ้าง
3. เมื่อได้รับข่าวสารแล้ว จะต้องพร้อมอยู่ที่เคาน์เตอร์เพื่อเตรียมการต้อนรับ
4. เมื่อผู้ใช้บริการมาถึง คอยต้อนรับและอำนวยความสะดวก
5. แจ้งพนักงานยกกระเป๋า ให้มารับผู้ใช้บริการพร้อมทั้งแจ้งให้พนักงานยกกระเป๋าทราบถึงหมายเลขห้องพัก และในบางครั้งอาจพาผู้ใช้บริการไปส่งยังห้องพัก
6. เปิดประตูให้ลูกค้า เปิดไฟตามจุดต่างๆ ในห้องพัก อธิบายสั้นๆ ให้ผู้ใช้บริการทราบถึงสิ่งอำนวยความสะดวกและวิธีใช้ต่างๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์ หรือ บริการซักรีด เป็นต้น
7. บันทึกรายการต้อนรับ และการติดตามงานต่างๆ ในการต้อนรับ เช่น วันเวลาที่เข้าพัก วันออกเดินทางกลับ ชื่อลูกค้า หมายเลขห้องพัก เป็นต้น
8. ติดตามเอาใจใส่ลูกค้าในวันต่อๆ ไปด้วย หากผู้ใช้บริการร้องเรียนหรือต้องการสิ่งใดให้บันทึกไว้ในรายงาน และติดตามงานนั้นทันที ทั้งนี้เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ผู้ใช้บริการให้ดีที่สุด
9. ต้องไม่ลืมวันกลับของผู้ใช้โครงการ ตรวจสอบเวลาเดินทาง รวมทั้งตรวจสอบเที่ยวบินซึ่งหากมีการเปลี่ยนแปลงต้องแจ้งให้ผู้ใช้บริการทราบพร้อมทั้งเหตุผล เตรียมบริการจัดรถรับส่งหากจำเป็น พร้อมทั้งกำหนดเวลาให้พนักงานขนกระเป๋า โดยเรื่องราวเหล่านี้ต้องบันทึกไว้ในสมุดรายงานทั้งหมด
10. ตรวจสอบอีกครั้งว่าพนักงานได้ยกกระเป๋ามาจากห้องพักและได้เตรียมรถให้บริการพร้อมแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ออกมาส่งผู้ให้บริการ กล่าวคำอำลา และเชิญให้กลับมาใช้บริการอีกในโอกาสหน้า

หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ ( Bell Captain )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ดำเนินเรื่องการบริการขนสัมภาระโดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า ( Bell Boy )

การปฏิบัติงาน

1. ควบคุมกำกับดูแลให้พนักงานในสังกัดปฏิบัติงานอย่างเรียบร้อย โดยประสานงานกับหน่วยต้อนรับ รวมทั้งจัดตารางการทำงานด้วย
2. เก็บรักษาบันทึยกการลงทะเบียนเข้าพักและการออกของผู้ใช้โครงการอย่าง  
ต่อเนื่อง
3. ต้องเข้าใจการทำงานและวิธีการทำงานของหน่วยต้อนรับเป็นอย่างดี เพื่อจะได้  
ประสานงานได้อย่างไม่ผิดพลาด
4. การบริการขนกระเป๋าและพาผู้ให้บริการไปยังที่พัก ต้องกระทำได้อย่างถูกต้องและ  
รวดเร็ว
5. จะต้องทำบันทึกรายงานทุกครั้งที่เกิดกรณีสูญหายของกระเป๋าหรือสัมภาระต่างๆ
6. มีหน้าที่ให้คำอธิบายแก่ผู้ให้บริการ โดยมีรายละเอียดในเรื่องต่อไปนี้ คือ บริเวณและ  
สิ่งอำนวยความสะดวกของโครงการตารางสายการบินและการเดินทาง รวมทั้งแหล่งท่องเที่ยวที่  
น่าสนใจ
7. พึงระลึกเสมอว่า งานหน่วยนี้เป็นด่านแรกที่ทำให้การต้อนรับแก่ผู้ให้บริการ ซึ่งสามารถ  
สร้างความประทับใจ หรือความไม่พึงพอใจกับผู้ให้บริการของโครงการได้ ดังนั้นพนักงานในหน่วย  
นี้จึงจำเป็นที่จะต้องรักษาประสิทธิภาพในการทำงาน มีความยิ้มแย้มแจ่มใสในสิ่งที่ผู้ให้บริการร้อง  
ขอ โดยมี Bell Boy อีก 4 คนเป็นผู้ปฏิบัติการขนส่งกระเป๋าผู้เข้าไปพักและรับคำขอร้องจากแขกมา  
บอกแก่ส่วนที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกแม่บ้าน

2.6.2.6 แผนกงานด้านดูแลความสะอาด ( Housekeeping )

หัวหน้าแม่บ้าน ( Executive Housekeeping )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

รับผิดชอบงานในหน่วยทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การปฏิบัติงาน

1. ควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานทำห้องพัก พนักงานเย็บผ้า พนักงานทำความสะอาดสะอาดทั่วไป
2. กำหนดมาตรฐานความสะอาดและการจัดเตรียมห้องพักให้พนักงานในหน่วยถือเป็นหลักปฏิบัติ ทั้งนี้ตามที่ฝ่ายบริหารกำหนด
3. จัดตารางการทำงานของพนักงานให้เหมาะสมกับงาน
4. ตรวจพื้นที่รับผิดชอบเป็นประจำ เพื่อดูแลในหน่วยให้เป็นไปตามมาตรฐานและออกคำสั่งแก้ไขหากจำเป็น
5. อาจจะทำางร่วมกับแผนกช่างและฝ่ายบริหารในการให้ข้อคิดเห็นในแผนการปรับปรุงตกแต่งและปรับสภาพโครงการ
6. รับผิดชอบในเรื่องรายการของใช้ และการส่งของเข้ามาทดแทนของเดิม เมื่อรายการของใช้ต่างๆ ใกล้จะหมดลง
7. ประสานงานอย่างใกล้ชิดกับหน่วยบริการส่วนหน้าในเรื่องการเข้าพัก และการออกของผู้ใช้บริการ โดยเฉพาะงานที่เกี่ยวข้องกับงานของหน่วยแม่บ้าน
8. บางครั้งอาจต้องควบคุมการทำมาความสะอาดในตอนกลางคืน เช่น การทำความสะอาดครัวต่างๆ หรือส่วนที่เป็นสำนักงานของโครงการ และพื้นที่สาธารณะในขอบเขตความรับผิดชอบ

## สรุปงานในหน่วยงานแม่บ้าน

1. การบริหาร
  - เรื่องพนักงาน การฝึกอบรม และงบประมาณด้านค่าจ้างแรงงาน
  - การประสานงานกับหน่วยบริการส่วนหน้า หน่วยรักษาความปลอดภัย แผนกช่าง และหน่วยซักรีด
  - งานเกี่ยวข้องกับของหาย และหาพบ
2. หน้าที่ความรับผิดชอบและพนักงาน
  - พนักงานทำความสะอาดห้อง
  - เสมียนหน่วยแม่บ้าน
  - พนักงานห้องผ้า
  - พนักงานจัดห้องเลี้ยง
3. งานควบคุมด้านผ้า
  - การตกแต่งให้สมบูรณ์
  - การเก็บรักษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- รายการของใช้ต่างๆ
  - การซักกรีด ได้แก่ การเก็บผ้าไปซัก และการส่งผ้าคืน
4. ห้องดอกไม้ การเตรียมกระเช้าดอกไม้เพื่อการขาย การตกแต่งดอกไม้สำหรับห้องพัก ห้องจัดเลี้ยง และงานพิเศษในโอกาสอื่นๆ
  5. คนสวน ดูแลต้นไม้และสวนของโครงการ ตลอดจนเรือนพักชำต้นไม้ รับผิดชอบการผลิตเปลี่ยนต้นไม้ตามสถานที่ต่างๆภายในโครงการ
  6. ห้องเก็บของ รับผิดชอบในการหาสิ่งของเครื่องใช้ให้ผู้รับบริการ
  7. สระว่ายน้ำ มีผู้รักษาความปลอดภัย เพื่อเฝ้าดูแลเรื่องความปลอดภัยบริเวณสระน้ำ

#### หัวหน้าหน่วยซักกรีด ( Laundry Officer )

หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริหารงานซักกรีด ทั้งที่เป็นของผู้ใช้บริการ เครื่องแบบพนักงานและของที่ใช้ในโครงการ การปฏิบัติงาน

1. ออกตรวจพื้นที่ที่อยู่ในความรับผิดชอบทั้งหมด ตรวจกรรมวิธีและขั้นตอนการปฏิบัติงานซักกรีดให้เป็นไปอย่างถูกต้อง
2. ทำตารางการซักกรีดให้ตรงกับความต้องการของแผนกอาหารและเครื่องต้มและของหน่วยแม่บ้าน
3. ประชุมวางแผนร่วมกับแผนกอาหารและเครื่องต้ม และหน่วยแม่บ้าน เพื่อหารือเรื่องการซักกรีด ทำตารางและแผนปฏิบัติให้สอดคล้องกับหน่วยงานทั้งสองเพื่อให้มีความสามารถในการรับงานพิเศษได้
4. ดูแลการทำงานของพนักงานในหน่วย รายงานการซักกรีด ตารางการทำงานและบันทึกอื่นๆ
5. ดูแลการสอบสวนข้อร้องเรียนของผู้ใช้บริการที่มีถึงหน่วยซักกรีด
6. ตรวจสอบสูตรการซักผ้า ตลอดจนแก้ไขปรับปรุงเมื่อเห็นว่าทำได้  
ผลงานของหน่วยงานซักกรีดและพนักงานซักกรีด

#### 1. การบริหาร

- พนักงานและงบประมาณค่าจ้าง
- วางแผนการปฏิบัติงานประจำวัน
- การปฏิบัติและการควบคุมบันทึกต่างๆ
- งบประมาณและการเพิ่มเติมอุปกรณ์
- การบำรุงรักษาและการซ่อมแซม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ติดต่อกับแผนกบัญชี แผนกช่าง แผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยแม่บ้านและหน่วยจัดซื้อ

- แก้ไขและปรับปรุงตามข้อร้องเรียนหรือแนะนำของผู้ใช้บริการ

## 2. การเก็บและการนำส่ง

- รับคำสั่งทางโทรศัพท์

- วิธีการเก็บ

- ขั้นตอนการบันทึกรายละเอียดสิ่งของ

- การคิดค่าบริการ

- วิธีการขนส่ง

- การบริการพิเศษ

## 3. การซักรีดให้ลูกค้าผู้ใช้บริการโครงการ

- การแยกชนิดและการทำเครื่องหมาย

- สูตรการซัก

- การรีดและการพับด้วยเครื่องจักร

- การรีดด้วยมือ

- การแยกชนิดและการบรรจุหีบห่อ

4. การซักรีดของโครงการ ผ้าของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม หน่วยแม่บ้าน เครื่องแบบพนักงานและงานพิเศษ เช่น การซักผ้าห่ม ผ้าคลุมเตียง เป็นต้น ซึ่งมีขั้นตอน คือ การแยกชนิดของผ้า การซัก การทำให้ผืนเรียบและอบแห้ง การรีดและการพับ การเก็บการจำหน่ายหมดสภาพและการเพิ่มให้ครบจำนวน รวมทั้งการทดสอบ

## 5. หน้าที่พนักงานซักรีด

- การแยกชนิดของผ้า และการทำเครื่องหมาย

- การตรวจสอบจุดสกปรกต่างๆ

- วิธีการซักและสูตรการซักผ้า

- การทำให้ผ้าแห้ง

- การรีดด้วยมือ หรือด้วยเครื่องจักร

- การรีดด้วยมือหรือด้วยเครื่องจักร

- ผ้าชนิดพิเศษ เช่น ผ้าลูกไม้ ผ้าแพร ผ้าขนสัตว์

- เครื่องแบบพนักงาน

## พนักงานบริการห้องพัก ( Room Service )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

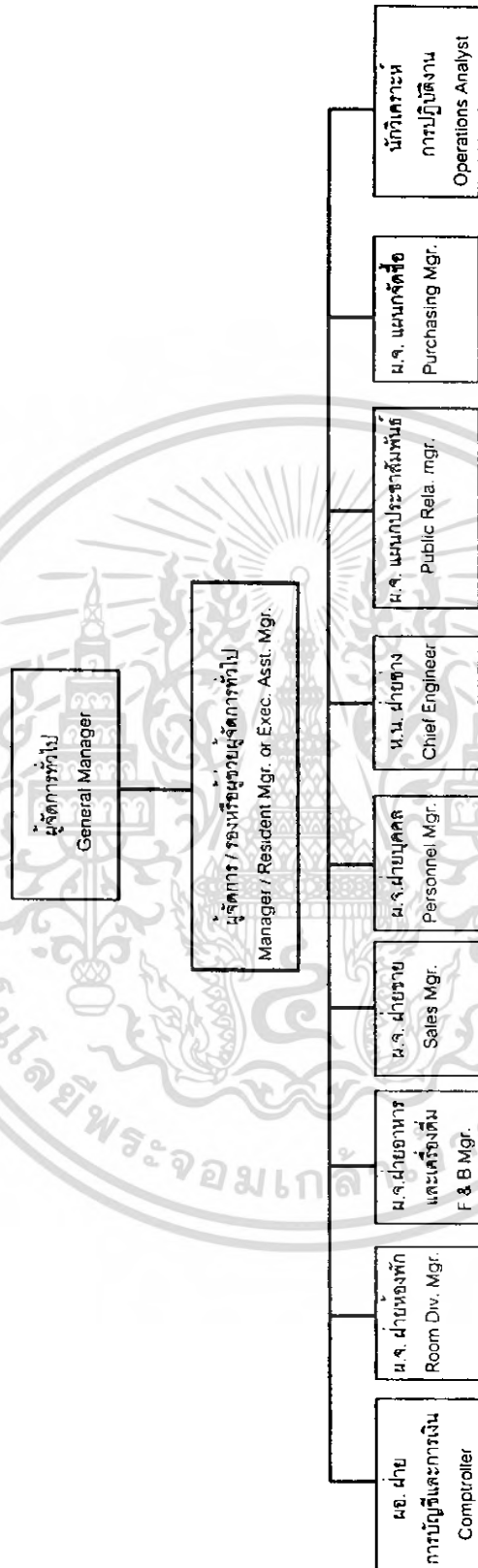
## หน้าที่ความรับผิดชอบ

บริการอาหารและเครื่องดื่มให้ผู้ใช้บริการในห้องพักตามคำสั่งของผู้ใช้บริการ

### การปฏิบัติงาน

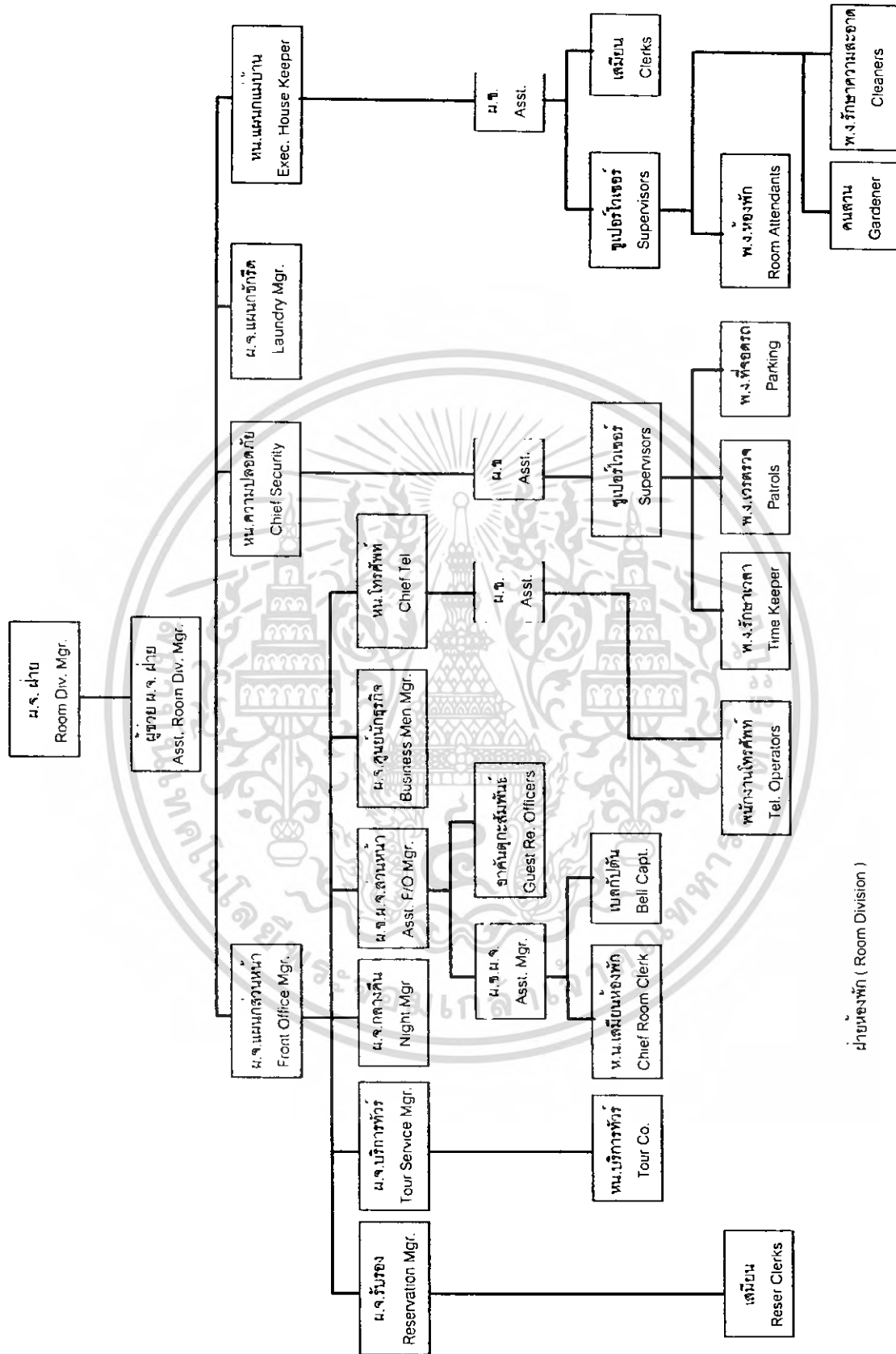
1. ช่วยเหลือในการรักษาห้องหรือพื้นที่สำหรับบริการห้องพักโดยปฏิบัติงานที่เกี่ยวข้องกับงานแม่บ้าน เช่น กวาด ถู เช็ดพื้นหรืออุปกรณ์รวมถึงตู้เย็น หิ้ง ช่างเก็บเครื่องมือ รถเข็นและอื่นๆ รวมทั้งความสะอาด อุปกรณ์เสิร์ฟอาหารไม่ว่าจะเป็นโลหะ หรือ เครื่องแก้ว
2. รับใบคำสั่งจากพนักงานรับคำสั่งทางโทรศัพท์ ส่งใบสั่งไปยังพ่อครัว หรือ บาร์เทนเดอร์
3. เตรียมถาดหรือโต๊ะเงินที่เหมาะสมกับรายการสั่ง รวมทั้งเตรียมอุปกรณ์บริการอาหารและเครื่องดื่ม หรืออุปกรณ์สำรองต่างๆ ที่จำเป็น
4. รับอาหารหรือเครื่องดื่ม แล้วนำมาจัดให้ถูกต้องตามคำสั่ง โดยจัดในถาดหรือรถเข็น ทบทวนคำสั่ง และรายการที่จำเป็นให้ถูกต้องสมบูรณ์

แผนผังลำดับการบังคับบัญชา ( Organization Chart )  
ฝ่ายบริหาร ( Management )



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ฝ่ายห้องพัก ( Room Division )

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## 2.7 ศึกษาองค์ประกอบของอาคาร พฤติกรรมและพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

### 2.7.1 โถงต้อนรับ (LOBBY OR RECEPTION HALL)

ในส่วนล็อบบี้ของโรงแรมจะเป็นส่วนที่ทำหน้าที่ต้อนรับและเป็นศูนย์กลางของการกระจายแขกผู้ให้บริการไปยังส่วนอื่น ๆ เช่น ภัตตาคาร คอฟฟี่ช็อป ล็อบบี้เลาจน์ เป็นต้น

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

### การบริการเกี่ยวกับกระเป๋าของแขกที่เข้าพัก ( BAGGAGE HANDLING )

เมื่อกระเป๋าโรงแรมประเภทหิ้วหรือประเภทมีแฮนด์จำนวนมาก ๆ ทางเข้าแขกสำหรับกระเป๋าก็มีความจำเป็นพร้อมกับรถเข็นกระเป๋า และห้องเก็บกระเป๋าด้วย โดยการบริการเกี่ยวกับกระเป๋าและสัมภาระต่าง ๆ ถือเป็นเรื่องที่โรงแรมจะต้องอำนวยความสะดวกแก่แขกผู้มาพัก บุคลากรที่มีหน้าที่โดยตรง ได้แก่

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

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

เมื่อแขกติดต่อเช็คอินกับเคาน์เตอร์ส่วนหน้าเรียบร้อยแล้ว พนักงานขนกระเป๋าก็จะขนกระเป๋านำแขกไปยังห้องพัก

เมื่อแขกจะเช็คเอาท์ ก็จะโทรศัพท์แจ้งแก่เคาน์เตอร์ส่วนหน้า หรือส่วนเก็บเงิน พนักงานในส่วนนี้จะติดต่อไปยังเคาน์เตอร์บริการขนกระเป๋า ส่วนนี้ก็จะจัดพนักงานขึ้นไปขนกระเป๋าของแขกลงมาเพื่อทำการเช็คเอาท์ที่ส่วนเก็บเงิน และอาจมีบริการเรียกรถ บริการรับ-ส่ง อีกด้วย

ห้องเก็บกระเป๋า

ห้องเก็บกระเป๋าเป็นส่วนให้บริการเกี่ยวกับ

การรับฝากกระเป๋าของแขกที่เช็คอินแล้ว แต่ยังฝากกระเป๋าอยู่ ดังนั้นพนักงานขน  
กระเป๋าจะนำกระเป๋าไปเก็บในห้องเก็บกระเป๋า

การรับฝากกระเป๋าของแขกที่ต้องเดินทางออกนอกสถานที่หลายวัน อาจฝากกระเป๋าใหญ่ๆ  
เก็บไว้ในห้องนี้ แล้วนำกระเป๋าเล็กๆติดตัวไปได้

ห้องเก็บกระเป๋าอาจไม่จำเป็นเพียงแต่เสริมบริการรับฝากของชั่วคราวที่ส่วน RECEPTION  
ก็พอ

ห้องเก็บกระเป๋า จะมีชั้นวางของโดยรอบผนังและอาจมีชั้นตรงกลางห้องด้วย และต้องมี  
เนื้อที่สำหรับเก็บรถเข็นกระเป๋าด้วย

เคาน์เตอร์ส่วนหน้า ( FRONT DESK )

#### เคาน์เตอร์ต้อนรับ หรือลงทะเบียน

ควรออกแบบให้เด่นสะดุดตา สามารถมองเห็นได้ชัดจาก LOBBY หรือทางเข้าโรงแรมโดย  
ต้องออกแบบให้สามารถทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะเป็นส่วนที่รับเช็คอินและเช็คอิน  
จึงมีแขกจำนวนมากมาใช้บริการ ทำให้เกิดความวุ่นวายได้ง่าย การจัดเนื้อที่ต้องไม่กีดขวางทาง  
สัญจร

การออกแบบเคาน์เตอร์ (COUNTER DESIGN)

การออกแบบเคาน์เตอร์มักจะออกแบบให้กลมกลืนกันหมด และให้มีความสวยงามเป็น  
พิเศษเพราะเป็นส่วนที่เป็นจุดสนใจของล็อบบี้จุดหนึ่ง การจัดวางเนื้อที่ของเคาน์เตอร์ส่วนหน้า  
ขึ้นอยู่กับ

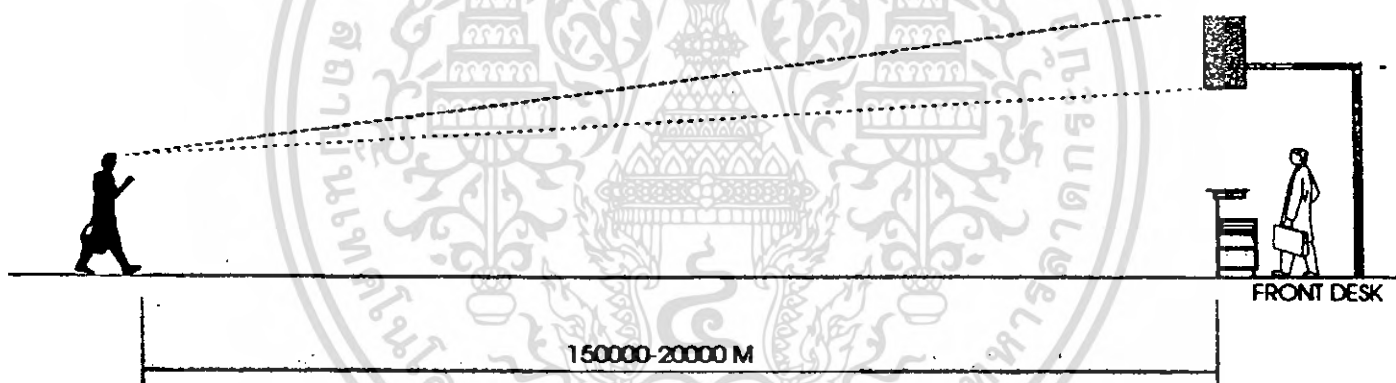
1. ขนาดของโรงแรม
2. มาตรฐาน และระดับของโรงแรม
3. ลักษณะของการเข้าออกของแขกในช่วงใกล้เที่ยง
4. กลุ่มทัวร์ และ การจองทัวร์
5. ระยะเวลาในการพักและฤดูกาล

### ลักษณะของเคาน์เตอร์ส่วนหน้า

โดยทั่วไปจะแบ่งเป็น 2 ระดับ ส่วนบนสำหรับผู้มาติดต่อ สูง 1,050 – 1,100 มิลลิเมตร ส่วนล่างสำหรับพนักงานทำงาน สูง 750 มิลลิเมตร โดยพนักงานจะยืนทำงานตลอด

การออกแบบเคาน์เตอร์ทั่ว ๆ ไป จะเป็นลักษณะยาวพอเหมาะกับการให้บริการแต่ละส่วน ในบางแห่งอาจจะเป็นตัวแบ่งเคาน์เตอร์ การตกแต่งนั้นจะเน้นลักษณะของการเป็นกลุ่มก้อน ตอนบนของเคาน์เตอร์มักลดระดับความสูงของเพดานลงมาเพื่อติดป้ายบอก ส่วนของบริการต่าง ๆ และเป็นการเน้นความสำคัญของเคาน์เตอร์ด้วยโดยเฉพาะในที่ที่เพดานสูงมาก

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



รูปที่ 2.15 ระยะการมองและการติดตั้งตัวหนังสือหน้าเคาน์เตอร์

การติดตั้งหนังสือที่อ่านง่าย คือ สูงประมาณ 100 มิลลิเมตร ซึ่งสามารถอ่านได้ในระยะ 15,000 –

20,000 มิลลิเมตร

### ส่วนเก็บกุญแจ, จดหมาย

ส่วนนี้ทำหน้าที่แจกกุญแจแก่แขกที่ลงทะเบียนเรียบร้อยแล้ว และรับฝากกุญแจเมื่อแขกออกไปทำธุระนอกโรงแรม ปัจจุบันจะเปลี่ยนจากระบบกุญแจห้องพักแขกเป็นบัตรแถบแม่เหล็กแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ส่วนเก็บเงิน

เป็นส่วนที่แขกมาเช็คเอาท์ และคิดค่าใช้จ่ายทั้งหมดตลอดเวลาที่เข้ามาใช้บริการของ โรงแรมโดยจะทำงาน ร่วมกับแผนกบัญชีของ FRONT OFFICE อาจใช้คอมพิวเตอร์ในการจัดทำ บัญชีและออกใบเสร็จต่าง ๆ

#### ส่วนบริการรับฝากของมีค่า (SAFE DEPOSIT)

จะรับฝากของมีค่าของแขกเวลาที่แขกจะเดินทางออกนอกโรงแรม ถ้าพกติดตัว หรือเก็บไว้ใน ห้องพักอาจไม่ปลอดภัย ถือเป็นบริการพิเศษของโรงแรมโดยไม่คิดค่าบริการ ส่วนนี้จะตั้งอยู่ ใกล้ส่วนเก็บเงิน หรือแลกเปลี่ยนเงินตราก็ได้ โดยในส่วนนี้จะมีตู้เก็บหลายขนาดต่างกันไปเพื่อให้ สามารถเก็บของได้หลายขนาด โดยจะมีกุญแจอยู่ 2 ชุด สำหรับแขก และเจ้าหน้าที่ซึ่งเวลาเปิด จะต้องใช้กุญแจทั้ง 2 ดอก พร้อมกันเหมือนระบบที่ใช้ในธนาคาร

### เคาน์เตอร์กลุ่มทัวร์

เคาน์เตอร์นี้จะแยกออกจากเคาน์เตอร์ส่วนหน้าเพื่อป้องกันการเกิดการรบกวน เพราะจะมีแขกซึ่งเป็นกลุ่มทัวร์จำนวนมากเข้ามาติดต่อ โดยเคาน์เตอร์นี้ไม่จำเป็นต้องมี FRONT OFFICE สนับสนุนเนื่องจากทางโรงแรมเปิดให้บริการทัวร์มาดำเนินการเอง โดยทางโรงแรมเป็นผู้อำนวยความสะดวกให้

ขนาดของเคาน์เตอร์กว้าง 750 เมตร \* ยาว 18,000 มิลลิเมตร ความสูงขึ้นอยู่กับเนื้อที่นั้น ๆ

#### ตารางที่ 2.1 ตัวอย่างสัดส่วนของ FRONT DESK

จำนวนห้องในโรงแรม	ความยาวของเคาน์เตอร์ (เมตร)	ขนาดพื้นที่ (ตารางเมตร)
50	3.0	5.5
100	4.5	9.5
200	7.5	18.5
400	10.5	30.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 พื้นที่ต่อหนึ่งบุคลากร ของ FRONT DESK

บริเวณ	กว้าง * ยาว (ตารางเมตร)
พื้นที่สำหรับใช้เขียน	750 * 600
พื้นที่หน้า FRONT DESK สำหรับแขกยืนพร้อมกระเป๋า	900 * 900
พื้นที่สำหรับคนเดินผ่านพร้อมกระเป๋า	1800 * ยาว
ขนาดภายในเคาน์เตอร์สำหรับอุปกรณ์ และเอกสาร	1500 * 600
พื้นที่สำหรับปฏิบัติงานหลังเคาน์เตอร์	1050 * ยาว

ตารางที่ 2.3 อุปกรณ์ FRONT COUNTER ฝ่ายลงทะเบียนแขกเข้าพัก

อุปกรณ์	หน้าที่
แผงแสดงสถานะห้องพัก (ROOM STATUS PANEL)	แสดงสถานะของห้องต่าง ๆ ว่ามีการจอง การเข้าพักจะ ใช้ระบบคอมพิวเตอร์ เช่น การใช้สีของไฟ กำหนดเป็น สัญลักษณ์ ดังตัวอย่าง
ส่วนจองล่วงหน้า (INFORMATION RACK)	ใช้กระดาษแผ่นเล็กที่ถ่ายเอกสารไว้ โดยเรียงอักษร ตามชื่อของแขกที่เข้าพัก
ส่วนจดหมาย และกุญแจ (MAILS & KEYS)	จัดเก็บ และส่งไปยังชั้นต่าง ๆ กุญแจนั้นควรเก็บให้ห่าง จากบุคคลภายนอกเพื่อความปลอดภัย โดยเก็บไว้ในที่ มองไม่เห็นจากภายนอก
ส่วนฝากกุญแจ (KEY DEPOSITORY)	รับฝากกุญแจจากแขกก่อนออกไปข้างนอก ควรเน้น เรื่องความปลอดภัยเป็นหลัก ปัจจุบันมีการใช้การ์ด แข็งที่มีแถบแม่เหล็กแทนการใช้กุญแจในการเปิด ห้องพัก โดยเสียบการ์ดเข้าไปในช่องที่กำหนดไว้สล็อต ประตูก็จะเปิดออก และยังใช้การ์ดนี้ในการควบคุมระบบ ไฟ และเครื่องเขียนต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนเก็บเอกสาร (FILING CABINET)	เก็บฟอร์มและเครื่องเขียนต่าง ๆ
กฎระเบียบ	ส่วนเก็บต้องคำนึงถึงความปลอดภัยเป็นสำคัญ
ที่เก็บแผ่นพับ (BROCHURE RACKS)	อาจอยู่ในส่วนประชาสัมพันธ์ หรือลงทะเบียนก็ได้
อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดต่าง ๆ	เช่น เครื่องรูดบัตรเครดิต เครื่องประทับเวลา ที่เย็บกระดาษ เป็นต้น

ตารางที่ 2.4 อุปกรณ์ของ FRONT DESK COUNTER ฝ่าย CASHIER

อุปกรณ์	หน้าที่
เครื่องเก็บเงิน (CASH REGISTER)	รวบรวมค่าใช้จ่ายทั้งหมดตลอดเวลาที่แขกเข้ามาใช้บริการ โดยจะมีเครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนกลางบันทึกข้อมูลไว้
ที่เก็บเงินของ CASHIER	เป็นลิ้นชักสำหรับใส่เงินสด และอื่น ๆ ช่องชั้นสำหรับรวบรวมใบเสร็จ และบัญชีอื่น ๆ ของแขก
ถาดเก็บใบเสร็จจ่ายเงินของลูกค้า (INVOICE TRAY)	เก็บไว้คู่กับช่องซึ่งมีหมายเลขของห้องพักทั้งหมดของโรงแรม เพื่อให้สะดวกในการตรวจสอบ การเช็คเอาท์ของแขก
TELEPHONE METER	เป็นจุดรวมวัดอัตราการใช้โทรศัพท์ของแขก
ตู้นิรภัย (SAFE DEPOSIT)	สำหรับรับฝากของมีค่าของแขกซึ่งจะแยกเก็บในช่องต่างหากเพื่อความปลอดภัย
ตู้นิรภัยเก็บรักษาเงินของโรงแรม	เก็บรายได้ของโรงแรมในแต่ละวัน ตั้งอยู่ในสำนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในหน่วยงานนี้ ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	เฉพาะเพื่อความปลอดภัย
--	-----------------------

### อุปกรณ์การติดต่อสื่อสาร (COMMUNICATIONS)

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

- เครื่องโทรพิมพ์ (TYPEWRITER) ใช้ในการรับส่งข้อมูล ข่าวสาร เก็บบันทึก โทรศัพท์ทางไกล นำข้อมูลจากส่วนหน้าไปยังส่วนอื่น ๆ
- การส่งเอกสารโดยใช้ท่อลม (PNEUMATION TUBE SYSTEMS) เป็นการใช้ท่อลมอัดลมอยู่ตลอดเวลาเพื่อดันเอกสารไปสู่ส่วนต่าง ๆ อย่างต่อเนื่องกัน แต่ระบบนี้เป็นระบบเก่าที่ไม่ใช้แล้วในปัจจุบัน
- ระบบสายพาน (TRAVELLING BAND CONVEYORS) ใช้สำหรับส่งเอกสารในระยะทางสั้น ๆ ระหว่างสำนักงานที่ทำงานต่อเนื่องกัน เป็นระบบเก่าที่ไม่นิยมใช้แล้วเช่นกัน
- เทเล็กซ์ (TELEX) เป็นเครื่องติดต่อระหว่างประเทศ
- โทรศัพท์ (TELEPHONE) สายตรงใช้ติดต่อระหว่างแผนกและโทรศัพท์ภายนอก
- โทรสาร (FACSIMILE)

### ส่วนบริการกลาง (ADMINISTRATION)

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

### ส่วนบริการสาธารณะอื่น ๆ (OTHER PUBLIC FACILITIES)

เอกสารในเบนเอกสารที่ส่งในไว้สำหรับเพื่อการแข่งขันเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนบริการเหล่านี้จะอยู่ในลิบบี้ ได้แก่

1. โทรศัพท์
2. บริการประกาศกระจายเสียง
3. โทรศัพท์วงจรปิด
4. ระบบป้องกันภัย
5. ระบบการให้ข่าวสาร โดยอาจทำเป็นลักษณะของ NOTICE BOARD
6. ส่วนแสดงเวลา
7. เคาน์เตอร์ติดต่อสอบถาม
8. บริการรถทัวร์ สายการบิน รถเช่า
9. ส่วนพักผ่อน และร้านค้า
10. ส่วนห้องน้ำสาธารณะ
11. ส่วนพักผ่อน และบริการเครื่องดื่ม
12. มุมมอง และจุดสนใจภายใน

#### โทรศัพท์ (TELEPHONE)

โทรศัพท์สาธารณะในลิบบี้มี 2 แบบ คือ โทรศัพท์สาธารณะทั่วไป และ โทรศัพท์ติดต่อห้องพัก (HOUSE PHONE)

#### ห้องฝากของ และห้องน้ำ (CLOAKROOM & TOILETS / REST ROOM)

ในประเทศแถบหนาวมักมีห้องฝากของไว้สำหรับรับฝากเสื้อผ้า หมวก เสื้อกันฝน และร่ม แต่ในประเทศเขตร้อนอย่างประเทศไทยไม่จำเป็นต้องมีบริการนี้ก็ได้อีก ตำแหน่งของห้องฝากของ และห้องน้ำควรอยู่ใกล้กับส่วนบริการต่างๆ เช่น ลิบบี้เลาจน์ ลิบบี้ คอฟฟี่ช็อป ห้องจัดเลี้ยง ดิสโก้เธค ห้องอเนกประสงค์ เป็นต้น

ส่วนห้องน้ำนั้น การออกแบบควรกำหนดสัญลักษณ์การแยกชาย - หญิงให้สามารถมองเห็นได้อย่างชัดเจน โดยมีสัญลักษณ์สำคัญ ดังนี้

1. แสงสว่าง (LIGHTING) มีแสงพอเหมาะเพื่อป้องกันอุบัติเหตุ และเน้นในเรื่องความสะดวก โดยความสว่างทั่วไป ควรมีประมาณ 20 LUX
2. การก่อสร้าง (CONSTRUCTION) ผนังควรวัสดุเคลือบผิว เช่น กระเบื้อง หรือแผ่นวีเนียร์

หินต่าง ๆ แต่พื้นไม่ควรเป็นหินอ่อน หรือหินขัดเพราะสิ้นเมื่อเปียกน้ำเพดานกรุยิปซัม เพื่อลดเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เสียงก้อง ผงกั้นห้องส้วมภายในอาคารด้วยพลาสติกลามิเนต เพื่อสะดวกในการทำ ความสะอาด ช่องว่างของประตูควรเว้นช่องสูงจากพื้นประมาณ 150 มิลลิเมตร และความสูงของ ฉากกั้นไม่ควรเกิน 2000 มิลลิเมตร

3. การลดระดับเสียง อาจใช้ผนังก่ออิฐช่วยลดเสียง เลือกสุขภัณฑ์ที่เสียงน้อย การใช้อย่างกันการ กระแทกของประตู ใช้ผ้าที่เป็นฉนวน ใช้ประตูสวิงกลับเองโดยอัตโนมัติ
4. การระบายอากาศ (VENTILATION REQUIREMENTS) จำเป็นมากโดยเฉพาะเรื่องกลิ่น ควรติดตั้งลมดูดอากาศเพื่อการถ่ายเทอากาศ
5. อุปกรณ์เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ (FIXTURES & ACCESSORIES) เช่น ผ้าเช็ดมือ แคมพูล้างมือ เครื่องเป่ามือให้แห้ง เป็นต้น

#### ส่วนร้านค้า และบริการเช่าซื้อของโรงแรม (CONCESSION & RENTAL SPACE)

ให้บริการแก่แขกที่มาพักโดยอาจดำเนินงานโดยโรงแรมเอง หรือเปิดให้เอกชนเช่าที่ก็ได้ โดยจะมีร้านค้าประเภทต่าง ๆ เช่น ร้านขายของที่ระลึก ร้านเสริมสวย ร้านขายหนังสือ ฯลฯ ภายในร้านจะตกแต่งกันเอง แต่บริเวณทางเดินและหน้าร้านจะออกแบบโดยผู้ออกแบบของ โรงแรม เพื่อให้ดูเป็นระเบียบสวยงาม

#### 2.7.2 ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE SERVICE FACILITY)

ส่วนนี้ถือได้ว่าเป็นส่วนที่ทำรายได้เป็นอันดับสองรองจากส่วนห้องพักแขกดังนั้นการ ออกแบบจึงควรให้ความสำคัญแก่ส่วนนี้มากโดยก่อนถึงส่วนนี้ อาจมีส่วนต้อนรับ หรือส่วนพักคอย สำหรับแขกที่ใช้บริการ ขนาดเนื้อที่ของส่วนนี้ขึ้นอยู่กับการใช้งาน และเนื้อที่ของส่วนบริการสิ่ง ที่ควรคำนึงถึง คือ

1. ทางเข้าของแขกผู้ให้บริการจะต้องไม่กีดขวางทางสัญจรบริเวณหน้าเคาน์เตอร์
2. แขกอาจเข้ามาสู่ส่วนบริการโดยตรง ไม่ต้องผ่านพักคอยก็ได้

ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่ม แบ่งออกเป็น

1. COCKTAIL LOUNGE, LOBBY LOUNGE
2. NIGHT CLUB

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 3. DISCOTHEQUE
- 4. COFFEE SHOP
- 5. RESTAURANT
- 6. GRILL ROOM โดยแต่ละส่วนมีรายละเอียดดังนี้

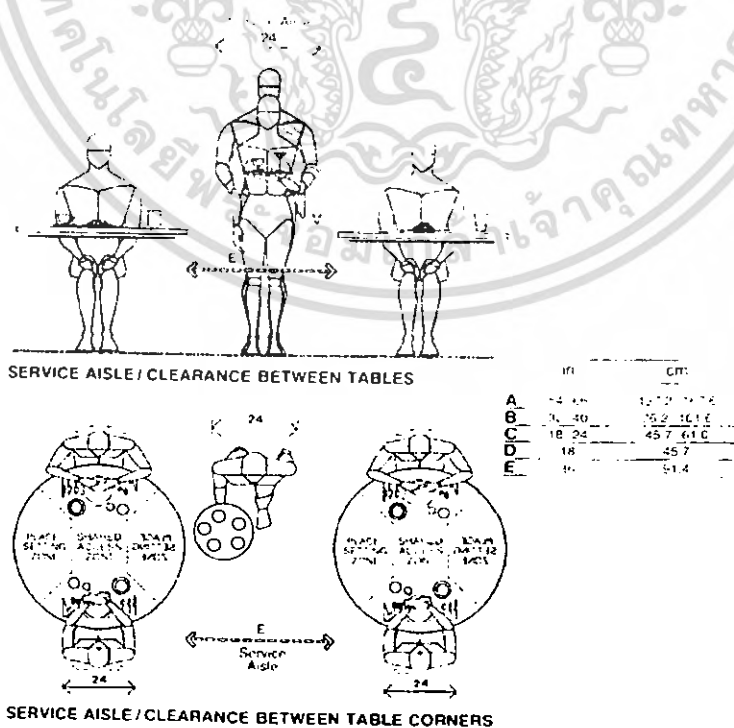
2.7.2.1 COCKTAIL LOUNGE, LOBBY LOUNGE

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

ทางเข้าออกควรติดต่อกับ LOBBY หรือส่วน CONCESSION SPACE เนื่องจากลูกค้าชาวต่างประเทศนิยมดื่มเรียกน้ำย่อยก่อนรับประทานอาหาร การวางตำแหน่งส่วนที่เป็นบาร์ต้องไกลกว่าส่วนที่เป็นเลาจน์ เพื่อให้ผู้ใช้บริการ ไม่จำเป็นต้องเดินผ่านหน้าเคาน์เตอร์

การจัดเนื้อที่ภายใน สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ประโยชน์ใช้สอยอันได้แก่ ทางเข้า การต่อเนื่องของการบริการ มุมมอง และการจัดกลุ่มเครื่องเรือน

ทางเข้าในส่วน COCKTAIL LOUNGE จะเน้นถึงความผ่อนคลาย อาจจัดเป็นลักษณะ



เอกสารนี้เป็นเอกสารรูปที่ 2.16 ภาพแสดงการสัญจรที่สะดวกสบาย ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปิดโล่งเพื่อให้เห็นบรรยากาศโดยรอบโดยมีกระจกั้น หรือยกระดับให้แตกต่างกันก็ได้โดยคำนึงถึง การเชื้อเชิญเป็นสำคัญ ทางเข้าออกจะต้องสะดวกสบายไม่แคบจนเกินไปนักทางสัญจรที่เป็น ทางเดินหลักของแขก หรือพนักงานทั่วไปควรมีขนาด 900 มิลลิเมตร เป็นอย่างต่ำ ส่วนระยะห่าง ระหว่างกลุ่มโต๊ะ แต่ละชุดก็ควรเว้นระยะให้ห่างพอสมควร ระวังไม่ให้ชิดกันเกินไปอันจะทำให้เกิด มุมมองส่วนใหญ่ของ

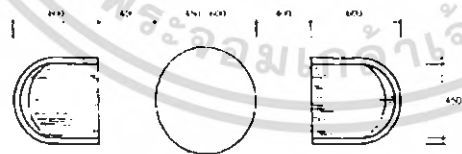
คือกเทลเลาจน์ จะเน้นเข้าหาจุดสนใจ คือเวทีแสดงดนตรี หรือนักดนตรี ดังนั้นการจัดกลุ่ม เครื่องเรือนส่วนใหญ่จะเน้นเข้าหาส่วนนี้ ในส่วนเวทีดนตรีอาจมีฉากหรือ BACKGROUND กัน และตกแต่งให้กลมกลืนเน้นเวทีดนตรีให้เด่นขึ้น

การจัดกลุ่มเครื่องเรือน ถ้าเป็นส่วนที่มีผนังทึบ ควรจัดที่นั่งในลักษณะติดตาย แต่เก้าอี้ และโต๊ะสามารถเคลื่อนย้ายได้ ถ้าไม่มีผนังปิดกั้นก็จัดเป็นลักษณะลอย ๆ โดยแบ่งเป็นกลุ่ม ๆ ละ 2-4 คน

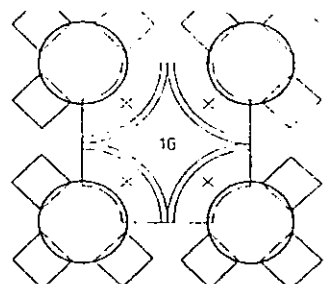
แสงสว่างควรมีปานกลาง ยกเว้นในส่วนที่ใช้งาน และส่วนโชว์หลังบาร์ ซึ่งต้องการแสง สว่างมากกว่าปกติเพื่อเป็นจุดเด่น ดวงไฟปกติวงจรหรี่ไฟ (DIMMER) ควรปรับให้อยู่ในระดับ 0 - 300 LUX อาจใช้แสงสว่างเป็นส่วนหนึ่งของการออกแบบ

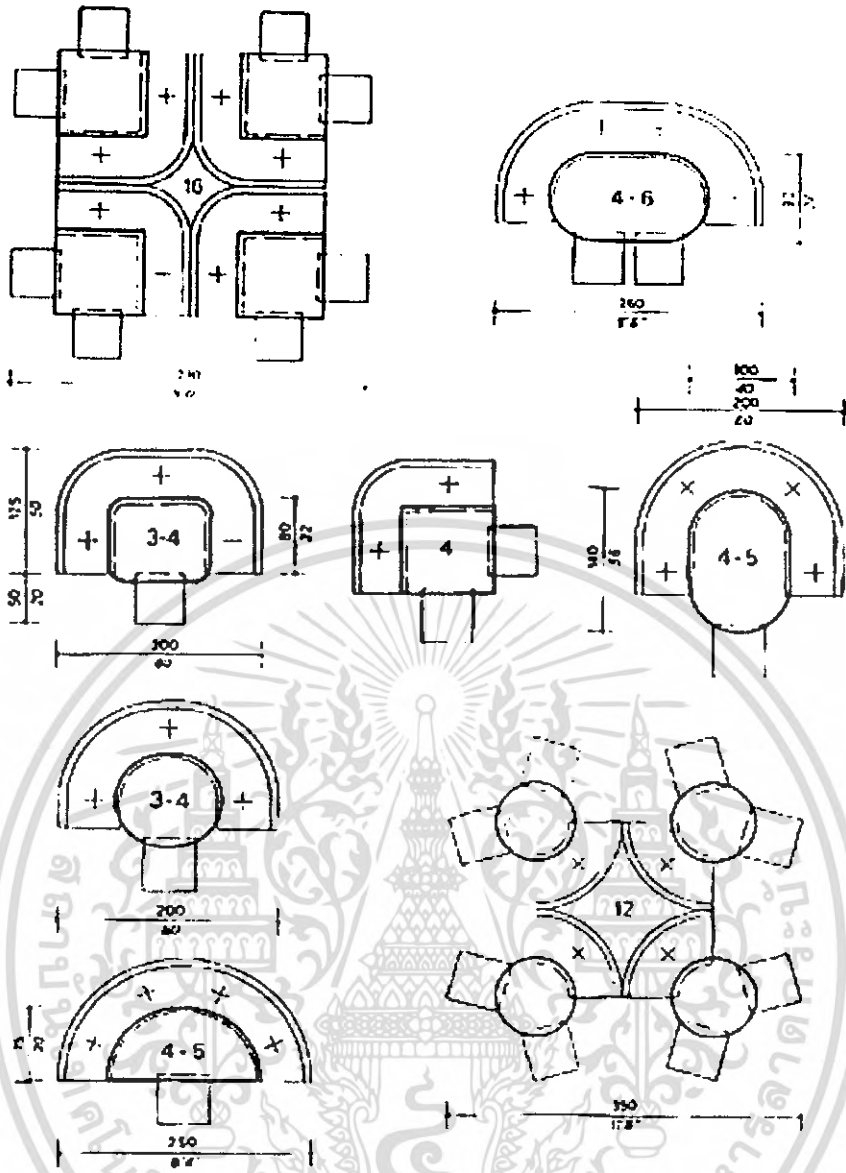
**เครื่องเรือน (FURNITURE) ประกอบไปด้วย**

1. โต๊ะเครื่องดื่ม ส่วนใหญ่จะใช้โต๊ะกลม เนื่องจากมีความยืดหยุ่นกับจำนวนเก้าอี้ได้ดีกว่าโต๊ะ ฆนดอื่น วัสดุที่ปิดหน้าโต๊ะต้องทำความสะอาดง่าย ไม่ดูดซึมน้ำ ง่ายต่อการดูแลรักษา
2. ที่นั่ง อาจเป็นแบบติดตาย (BOOTH) หรือแบบเคลื่อนย้ายได้

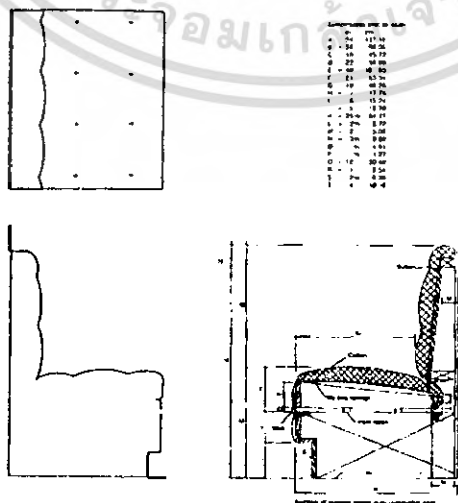


รูปที่ 2.17 ระยะห่างของการจัดที่นั่งและโต๊ะกลางแบบลอย



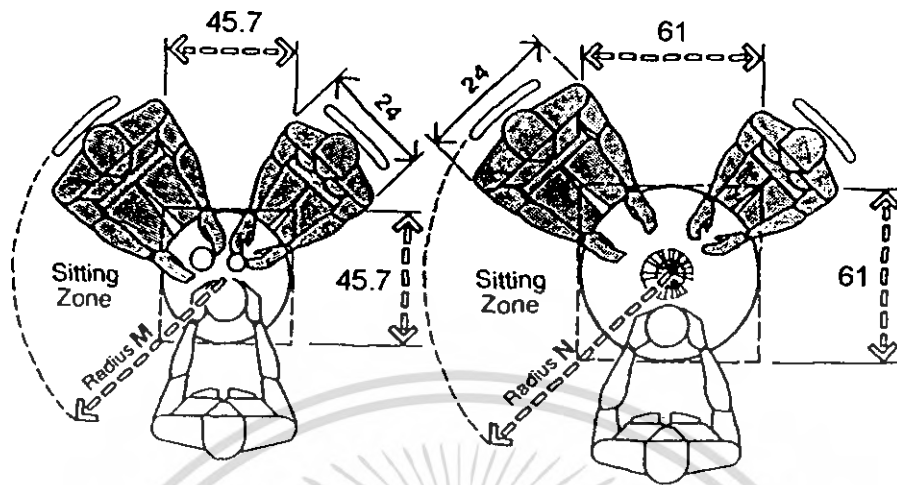


รูปที่ 2.19 ตัวอย่างการจัดที่นั่งแบบ Booth



รูปที่ 2.20 รูปตัดที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

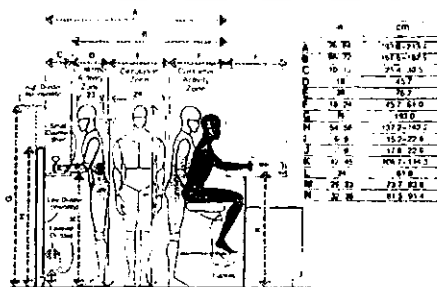


รูปที่ 2.21 DIMENSION ของโต๊ะ COCKTAIL

3. COCKTAIL BAR โดยทั่วไปแล้วจะมีพนักงานบริการทำงานอยู่หลังเคาน์เตอร์ หน้าเคาน์เตอร์อาจมีที่นั่งดื่ม หรือไม่มีก็ได้ ขึ้นอยู่กับขอบเขตการบริการของเคาน์เตอร์บาร์ว่าครอบคลุมโต๊ะต่าง ๆ ด้วยหรือไม่ ถ้าต้องเสิร์ฟเครื่องดื่มไปยังโต๊ะด้วย ก็ไม่ควรมีที่นั่งหน้าเคาน์เตอร์ เพราะจะเกิดการขูดมุนไม่สะดวกขึ้นได้ ลักษณะของเคาน์เตอร์บาร์จะแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ

ระดับทำงานของพนักงาน จะเป็นที่เก็บเครื่องทำน้ำแข็ง เก็บและผสมเครื่องดื่ม ล้างภาชนะ ความสูงของส่วนนี้ต้องสะดวกต่อการทำงาน คือ ประมาณ 800 – 850 มิลลิเมตร วัสดุที่ต้องใช้ปิดผิวต้องไม่ชื้นน้ำ ทำความสะอาดง่าย

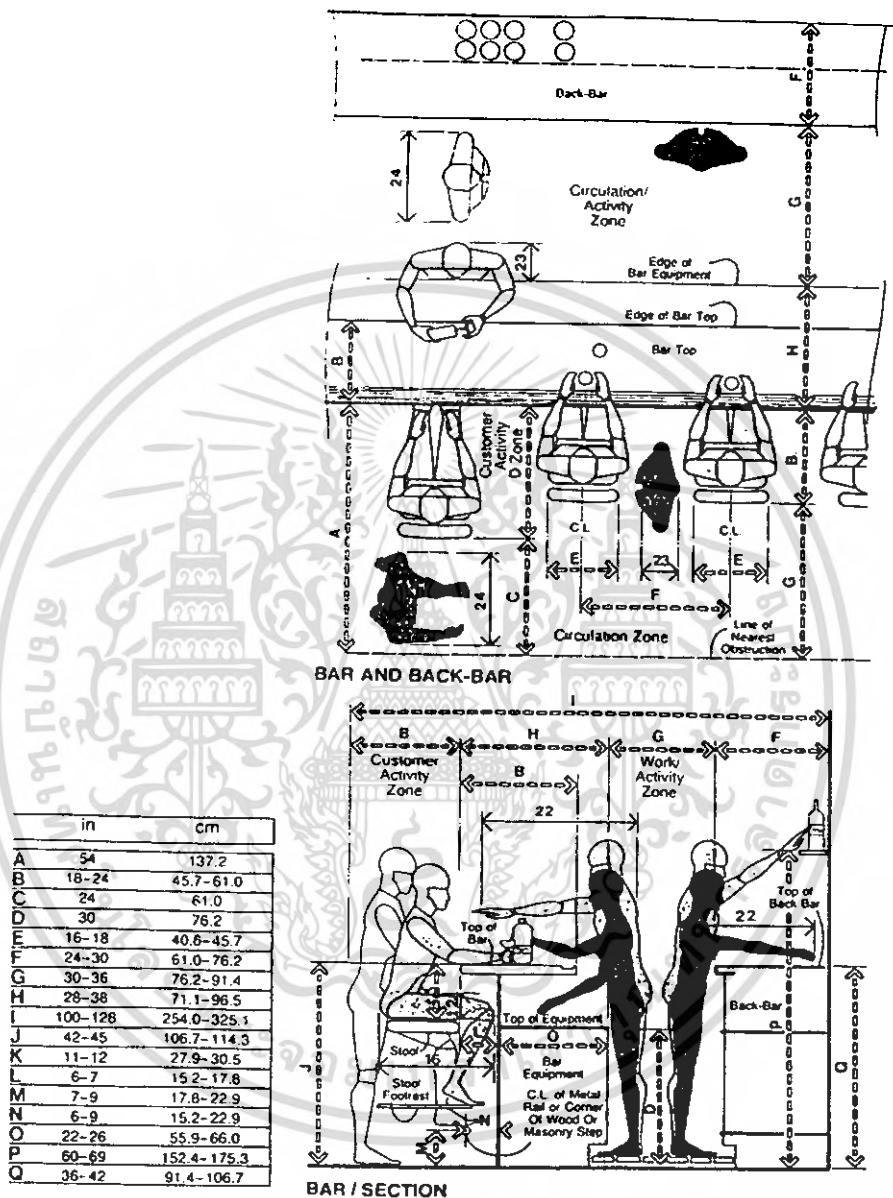
ระดับบริการลูกค้า เป็นที่เสิร์ฟเครื่องดื่มแก่ลูกค้า ควรใช้วัสดุปิดผิวที่เรียบทนทาน



อาจ

รูปที่ 2.22 ภาพแสดงสัดส่วนการใช้งานของเคาน์เตอร์ แบบนั่งและแบบยืน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญตเห็นใบเซประเยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นไม้สักเคลือบยูรีเทน กระเบื้อง หินอ่อน หินแกรนิต ฯลฯ



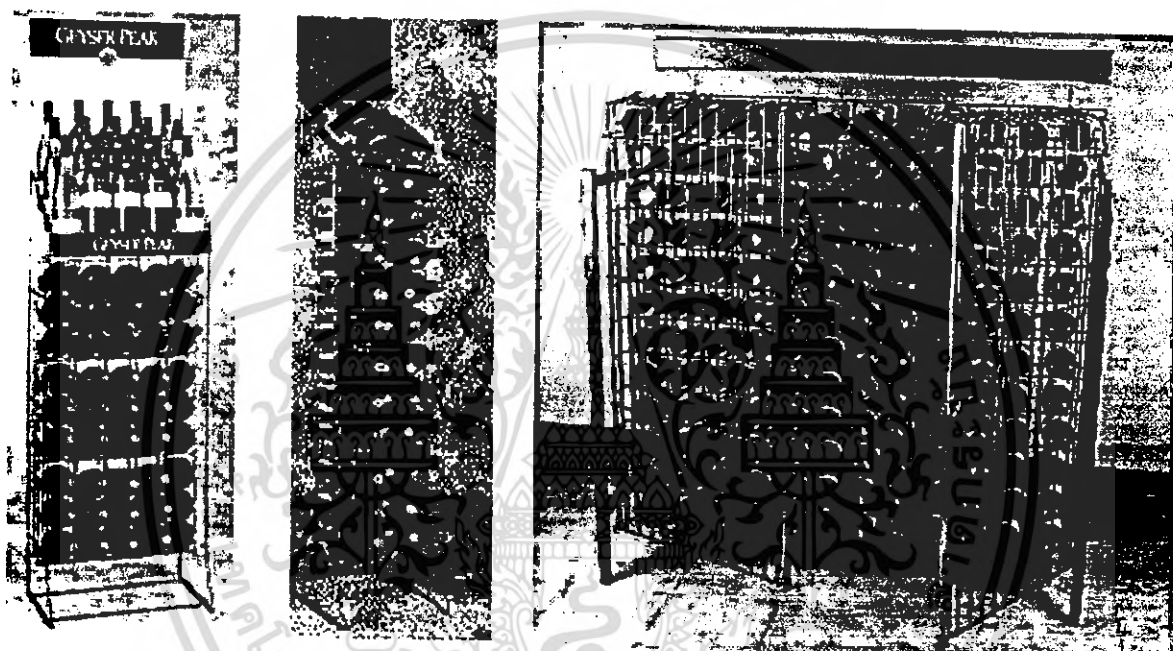
รูปที่ 2.23 BAR AND BACK BAR

ด้านหลังเคาน์เตอร์บาร์จะเป็นส่วนเก็บเครื่องดื่ม หรือแช่เครื่องดื่มบางประเภท ที่ไม่ต้องการความเย็นจัด มีลักษณะเป็นกลุ่ม หรือแผง ให้ความเย็นอยู่บนแผงแล้วนำขวดมาวาง ความเย็นจะค่อย ๆ กระจายไปสู่ขวดตอนบนของเคาน์เตอร์อาจเป็นส่วนโซฟ้แก้วเหล้า การตกแต่งอาจใช้กระจกเงาแก้วเจียรมัยทองเหลือง หรือสแตนเลส เพื่อให้ดูหรูหรายิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ส่วนเก็บเครื่องดื่ม (DRINK STORAGE)

อาจอยู่หลังเคาน์เตอร์ก็ได้ โดยเก็บเครื่องดื่มได้พอเพียง สำหรับบริการในหนึ่งวัน โดยนำมาจากส่วนเก็บเครื่องดื่มใหญ่อีกที่หนึ่ง อุปกรณ์ในการบริการต่างๆ เช่น ตู้เย็น เครื่องทำน้ำแข็ง ส่วนเก็บของชั่วคราว ชยะ เช่น กระจ่างเปล่า ขวดเปล่า เป็นต้น



รูปที่ 2.24 WINE STORAGE & DISPLAY RACKS

#### 2.7.2.2 NIGHT CLUB

เป็นส่วนให้บริการประเภทเครื่องดื่ม ซึ่งมีวงดนตรีบรรเลงเหมือนค็อกเทลเลาจน์ แต่เป็นวงใหญ่กว่า และสร้างบรรยากาศสนุกสนาน มีพลอร์เต้นรำเป็นส่วนใหญ่ โดยเน้นที่ความถี่ของเนื้อที่ คือ จากรอบพลอร์จะมีจำนวนความหนาแน่นของโต๊ะ และเก้าอี้แน่น และค่อย ๆ เพิ่มขึ้นจนถึงผนังห้อง ซึ่งมีความถี่สูงสุด

วัสดุที่เข้าปูพื้นส่วนใหญ่จะเป็นพรม ทั้งนี้ก็เพื่อดูดซับเสียง ควรเลือกใช้พรมคุณภาพดี ป้องกันรอยไหม้จากนุหรี น้ำและสิ่งสกปรกอื่น ๆ และสามารถทำความสะอาดได้ง่าย ส่วนพลอร์เต้นรำควรปูวัสดุที่แข็ง เหมาะแก่การเต้นรำ เช่น หินแกรนิต หินอ่อน ไม่ปาร์เก้เคลือบโพลียูเรเทน เป็นต้น

การตกแต่งผนังต้องคำนึงถึงเสียงสะท้อนมากเป็นพิเศษ โดยผนังต้องมีคุณสมบัติดูดซับเสียงได้ดีที่สุด ส่วนการตกแต่งเพดานจะเน้นที่แสงสี ระบบไฟที่ฟลอร์เต้นรำมากกว่าส่วนอื่น

### 2.7.2.3 DISCOTHEQUE

เป็นส่วนสถานที่เต้นรำ และบริการเครื่องดื่มประเภทหนึ่ง ซึ่งคล้ายกับไนท์คลับ แต่จะแตกต่างกันตรงที่ดิสโก้แอนด์ไม่มีเวทีการแสดง ดังนั้นห้องแต่งตัว หรือห้องนักแสดงจะไม่มีในส่วนนี้ แต่จะมีเคาน์เตอร์ D.J. ทำหน้าที่เปิดแผ่นเสียง ควบคุมระบบไฟ แสง สี ให้เข้ากับจังหวะเพลง ส่วนที่สำคัญของเคาน์เตอร์ D.J. คือ ส่วนวางเครื่องเสียง ซึ่งเป็นส่วนที่รับแรงสั่นสะเทือนมาก ดังนั้นการออกแบบอาจต้องวางบนทราย มีขาเป็นแกนเหล็กวางฝังไปที่พื้น เพื่อป้องกันพื้นของดิสโก้แอนด์สะเทือน

การสร้างบรรยากาศ และระบบไฟ ถือเป็นหัวใจสำคัญของดิสโก้แอนด์ ดังนั้นจะต้องคำนึงถึงความสัมพันธ์ของระบบกับการออกแบบ โดยอาจออกแบบเน้นที่กลางฟลอร์เต้นรำ โดยมีไฟดวงใหญ่เป็นไฟประธานอยู่กลางฟลอร์ และมีไฟรองอยู่มุม หรือรายรอบก็ได้

### 2.7.2.4 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP)

เป็นร้านหรือสถานที่ซึ่งให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม โดยจะเปิดบริการตลอด 24 ชั่วโมง มีบรรยากาศผ่อนคลาย อาหารที่บริการจะเป็นอาหารทั่วไป มีลักษณะการตกแต่งดังต่อไปนี้

1. พื้น ควรมีความทนทาน รักซาง่าย อาจเป็นพรม หรือกระเบื้องก็ได้
2. ผนัง อาจมีการตกแต่งให้สอดคล้องกับ CONCEPT หรือใช้วัสดุปิดผนังก็ได้
3. เพดาน การตกแต่งขึ้นอยู่กับความสูงของสถานที่ ส่วนใหญ่ใช้ยิปซัมบอร์ด

การวางตำแหน่งไฟมักเป็นการเน้นเฉพาะที่ เช่น ในส่วนโต๊ะอาหาร ในส่วนของเคาน์เตอร์บาร์ก็ต้องมีการใช้แสงที่ดึงดูดใจแขก

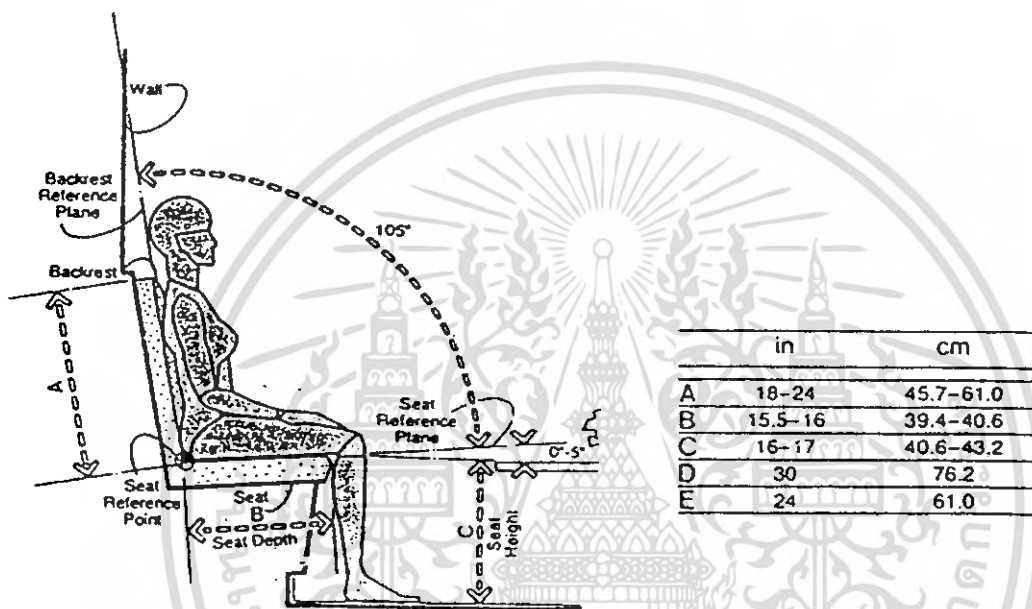
การจัดเนื้อที่ใช้สอย แบ่งออกได้ดังนี้

การจัดเนื้อที่ใช้สอยในส่วนบริการ ประกอบด้วยเคาน์เตอร์บริการเครื่องดื่ม มีการบริการจากด้านหลัง และต่อเนื่องกับครัว

การจัดเนื้อที่ใช้สอยในส่วนรับประทานอาหาร ควรจัดเป็นกลุ่มก้อน ทางสัญจรต้องสะดวกสบาย มี SERVICE STATION ซึ่งทำหน้าที่เก็บอุปกรณ์การรับประทานอาหาร

## เครื่องเรือน

1. ที่นั่ง มี 2 ลักษณะ คือติดตาย และเคลื่อนย้ายได้
2. โต๊ะอาหารวัสดุปิดผิวต้องเป็นวัสดุที่กันความร้อน กันน้ำ กรด ด่าง ได้ดี
3. SERVICE STATION มีลักษณะเป็นตู้เก็บอุปกรณ์เกี่ยวกับการรับประทานอาหาร ควรเลือกใช้วัสดุที่กลมกลืนกับการตกแต่งโดยรวม



รูปที่ 2.25 ภาพตัดแสดงสัดส่วนของการใช้งานของที่นั่งแบบ BOOTH

### 2.7.2.5 ภัตตาคาร (RESTAURANT)

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

สิ่งที่ควรคำนึงถึงในการตกแต่งร้านอาหารประเภทภัตตาคาร ได้แก่ การส่งเสริมลักษณะเด่นของห้อง, มุมมองจากด้านนอก, การตกแต่งภายใน, ทางสัญจรของแขกผู้มาใช้บริการและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงาน, ลักษณะวิธีการบริการอาหาร, ลักษณะการจัดกลุ่มของที่นั่งและประเภทของเครื่องเรือนที่จะใช้

การจัดเส้นทางสัญจรในภัตตาคาร แบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ทางสัญจรของแขก (CUSTOMER CIRCULATION) ในส่วนนี้มีข้อควรคำนึงถึงดังนี้

บริเวณทางเข้า และด้านหน้าเคาน์เตอร์แคชเชียร์เป็นที่ที่ควรหลีกเลี่ยงการเกิดแออัดมากที่สุด

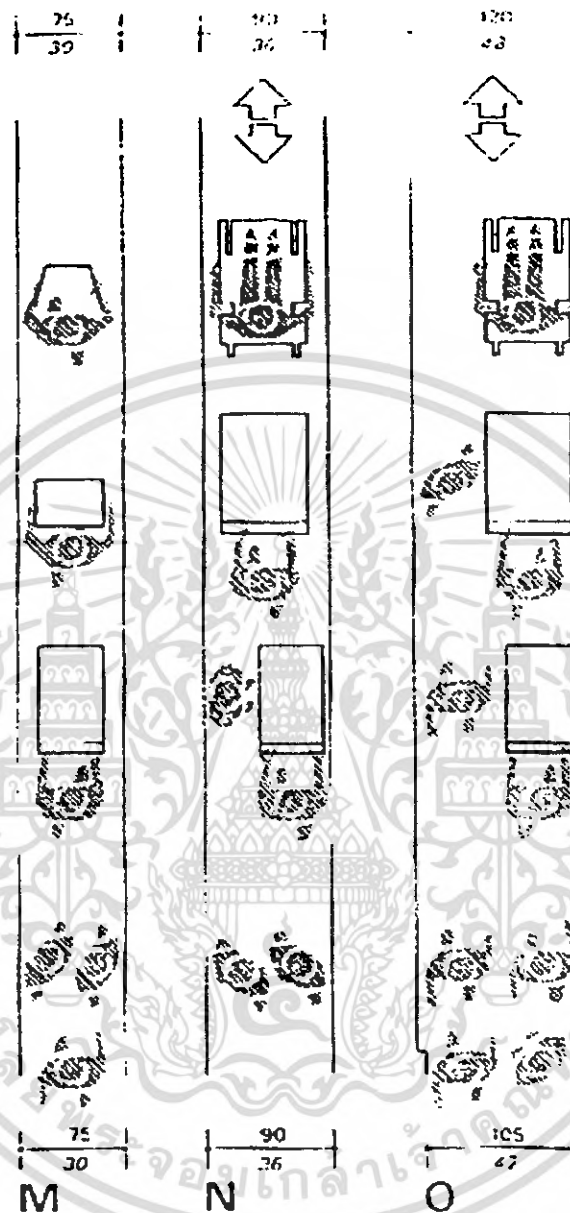
ควรจัดเนื้อที่สำหรับแขกนั่งรอ การเรียกโต๊ะก่อนเข้าใช้บริการ โดยในส่วนนี้จะมีเก้าอี้นั่งรอและอาจมีฉากบังตาด้วยถ้าจะเป็น

ควรมีทางสัญจรหลักต่อจากทางเข้าไปยังกลุ่มโต๊ะ และเคาน์เตอร์ได้โดยตรง

ควรคำนึงถึงทางหนีไฟ อุปกรณ์ป้องกันไฟ และการใช้วัสดุทนไฟในการตกแต่ง โดยในข้อนี้ผู้ออกแบบควรศึกษาจากกฎหมายท้องถิ่นด้วย



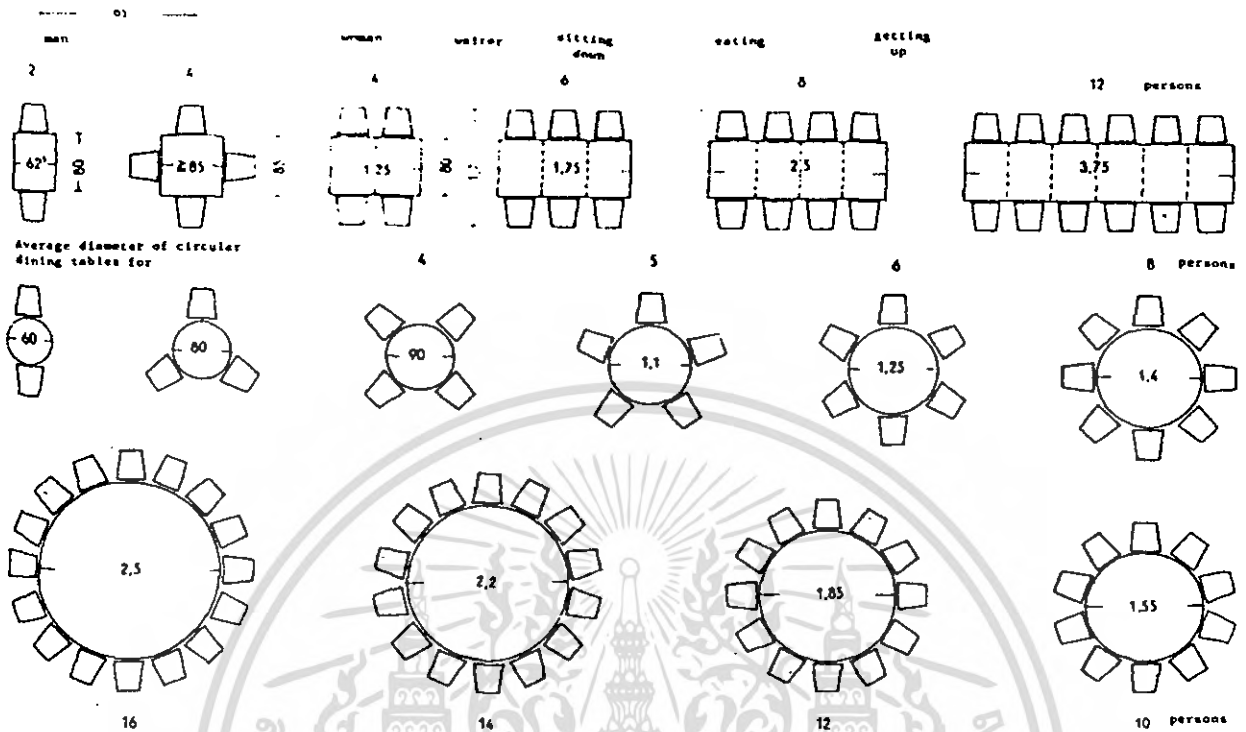
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



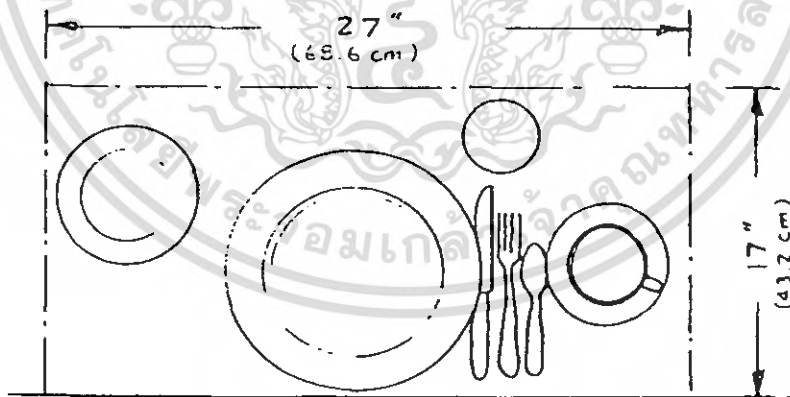
150

- M 75cm/30" local aisle: predominantly customers, occasional service.
- N 90cm/36" local aisle: customer and regular service.
- O 105cm/42" AR main aisle: all types of customers, escape route.
- The scaled human figures - 165cm tall - are shown with a walking frame or tray, and pushing hand and trolley trolleys - assist the reader's perception of the various widths. Note the figures could also be shown walking through the aisles to illustrate the clearances.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



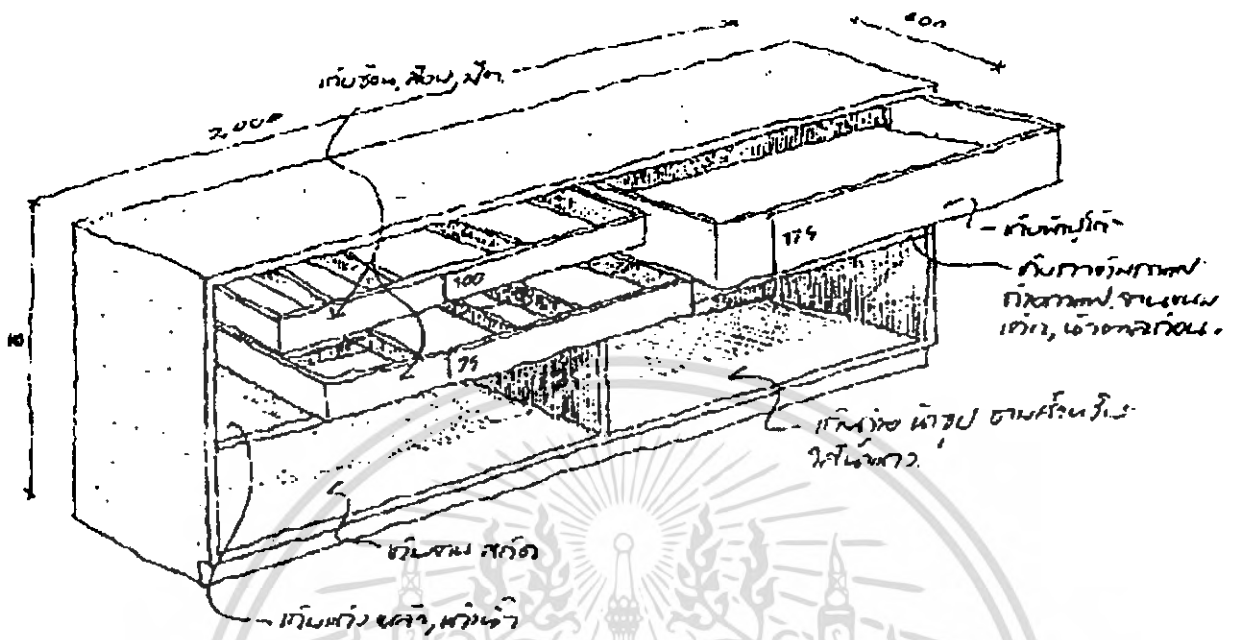
รูปที่ 2.26 ขนาดและจำนวนคนที่ใช้กับโต๊ะชนิดต่างๆ



รูปที่ 2.27 ภาพแสดงความกว้างที่เหมาะสมของเส้นทางสัญจรหลักในภัตตาคาร

ขนาดพื้นที่การรับประทานอาหารต่อ 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



รูปที่ 2.28 ตัวอย่างรูปร่างและส่วนใช้งานของ SERVICE STATION

2. ทางสัญจรของพนักงาน (STAFF CIRCULATION) ทางสัญจรของพนักงานนั้นครอบคลุมบริเวณโต๊ะอาหารทั้งหมด และเคาน์เตอร์บริการ มีข้อคำนึงถึงดังนี้  
ทางเข้า - ออก ของพนักงานเพื่อนำอาหารไปบริการลูกค้าควรแยกเป็นสัดส่วน มองเห็นได้ยาก ไม่ควรให้มีแสงสว่าง หรือเสียงดังจากในครัวเล็ดลอดออกมาได้  
จัด SERVICE STATION ไว้อย่างเพียงพอครอบคลุมทุกส่วนของภัตตาคารเพื่อพนักงานไม่ต้องเดินบริการไกล ๆ จะเพิ่มความสับสน  
ทางสัญจรจะต้องมีความสะดวกสบาย พนักงานสามารถเข้าไปบริการเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มหรือบริการภาชนะต่าง ๆ ได้โดยที่ไม่รบกวนแขก

#### 2.7.2.6 GRILL ROOM

GRILL ROOM เป็นห้องอาหารที่ให้บริการอาหารประเภท ปิ้งย่าง และมีบริการเครื่องดื่ม ซึ่งห้องอาหารประเภทนี้ค่อนข้างจะมีพิธีรีตองมากเป็นห้องอาหารชั้นสูง บริการครบถ้วน เสิร์ฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหาร DINNER มื้อหนัก ประเภทของอาหารมักจะมีถิ่นกำเนิดจากทางยุโรปโบราณที่นิยมการล่าสัตว์แล้วนำมาปรุงอาหารประเภท ปิ้ง ย่าง

ในร้านอาหารประเภทนี้จะไม่มีการแสดงดนตรี แต่จะมีสิ่งดึงดูดความสนใจเป็นการแสดงกรรมวิธีการปรุงอาหาร โดยจะเป็นการปรุงอาหารบนรถเข็นให้แขกที่มารับประทานอาหารชมการเสิร์ฟแบ่งเป็น 3 ช่วง คือ

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

ในการรับประทานอาหารแต่ละช่วงจะมีการดื่มไวน์เป็น APPETIZER เรียกว่าย่อย.

GRILL ROOM ชั้นดีจะเปิดบริการเฉพาะช่วงเย็นเท่านั้น โดยจะเปิดบริการในเวลาประมาณ 19.00 – 24.00 น.

#### การจัดเนื้อที่ใช้สอย

สามารถแบ่งออกได้เป็น 3 ส่วน ดังนี้

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

การจัดทางสัญจรของ GRILL ROOM จะกว้างกว่าร้านอาหารประเภทอื่น ๆ เนื่องจากต้องใช้นั่งที่สำหรับรถเข็นที่ต้องผ่านไปมาอยู่ตลอดเวลา โดยทั่วไปแล้วจะกำหนดทางสัญจรหลักกว้างประมาณ 1600 มิลลิเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในกรณีที่มีการเปลี่ยนระดับของพื้นห้อง (STEPS) ผู้ออกแบบจะต้องคำนึงถึงทางลาด (RAMP) สำหรับรถเข็นด้วย

รถเข็นที่ใช้ในห้อง GRILL ROOM จะมีด้วยกัน 5 ประเภท ดังนี้

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

ที่เก็บรถเข็นต้องอยู่ใกล้เคาน์เตอร์บริการเพื่อความสะดวกในการบริการขนอาหาร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการปรุงอาหาร ควรมีการออกแบบที่จอดรถเข็นให้สวยงามกลมกลืนกับบรรยากาศภายใน GRILL ROOM ไม่ควรจอดไว้ลอย ๆ

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

### 2.7.3 ห้องรับประทานอาหาร และห้องประชุมเล็ก (PRIVATE DINING ROOMS & MEETING ROOMS)

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

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

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

พื้นที่เหล่านี้ขึ้นอยู่กับจำนวนผู้มาใช้บริการ และขนาดของธุรกิจ ส่วนบริเวณทางเข้ามักมีส่วนต้อนรับสำหรับห้องบริการขนาดเล็ก ไม่ต้องการ CORRIDOR ใหญ่มากนัก แต่ส่วนที่มีขนาดใหญ่อาจมี FOYER เพื่อการจัดบริการเครื่องดื่ม หรือบริการอื่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.5 ตัวอย่างมาตรฐานปริมาณสุขภัณฑ์สาธารณะ

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

#### 2.7.4 ส่วนบริการพิเศษ และส่วนสันทนาการของโรงแรม (SPECIAL ACCOMMODATION & RECRETION FACILITIES)

เป็นส่วนบริการพิเศษสำหรับแขกที่มาใช้บริการห้องพักของโรงแรม บางครั้งอาจไม่มีแขกไปใช้บริการมากนักแต่ก็ควรจะมีไว้เพื่อเป็นการสร้างภาพพจน์ที่ดีของโรงแรมในส่วนนี้มีบริการดังต่อไปนี้

ห้องปฐมพยาบาล (FIRST AID)

บริการนวด, อบซาวน่า (TURKISH & SAUNA)

ห้องเล่นเกมส์ (GAMES ROOM)

ศูนย์สุขภาพ (HEALTH CLUB)

ส่วนบริการอื่น ๆ เฉพาะที่

#### 2.7.5 ส่วนห้องพักแขก (GREST ROOM)

ห้องพักแขกในโรงแรมมีหลายประเภท เพื่อให้แขกสามารถเลือกเข้าพักได้ตามต้องการ โดยทั่วไปสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

- SINGLE BED
- DOUBLE BED
- TWIN BED

#### เครื่องเรือนที่ใช้ในห้องพักแขก (FURNITURE)

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

ตารางที่ 2.6 ขนาดเตียงนอนภายในห้องพัก

1. แบบอเมริกัน

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

2. แบบยุโรป

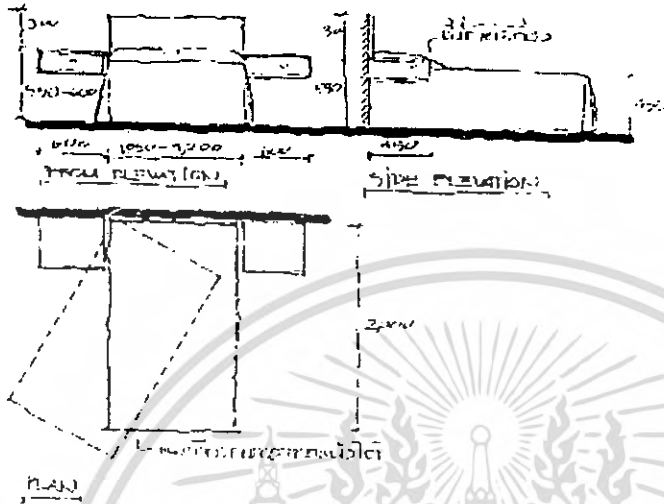
ชนิดของเตียง	กว้าง (มิลลิเมตร)	ยาว (มิลลิเมตร)
เตียงเดี่ยว	1000	2000
เตียงคู่	1500	2000

แบบของเตียงที่ใช้กันอยู่ในปัจจุบัน

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดความยาวของเตียง อาจมีขนาดความยาวกว่ามาตรฐานที่กำหนดไว้ก็ได้ ในกรณีที่ผู้ใช้มีความสูงมาก ๆ เช่น คนในแถบยุโรป หรืออเมริกัน ขนาดความยาวของเตียงอาจยาวได้ถึง 2000-2100



รูปที่ 2.29 แสดงขนาดและสัดส่วนของเตียงนอน (เตียงแฝด)

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

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

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

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

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

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

ลิ้นชัก (DRAWERS) ส่วนใหญ่จะรวมอยู่กับโต๊ะเขียนหนังสือ หรือโต๊ะแต่งตัว แต่ถ้าเป็นโรงแรมรีสอร์ทก็อาจมีลิ้นชักต่างหากใช้ เนื่องจากแขกมาใช้พักเป็นเวลานาน

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

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

การจัดวางโต๊ะข้างเตียงขึ้นอยู่กับขนาดและพื้นที่ของห้อง คือ อาจอยู่ระหว่างเตียงทั้งสอง หรืออยู่สองข้างของเตียงใหญ่ก็ได้

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

กระจกเงาสำหรับแต่งตัวควรมีความกว้างอย่างต่ำ 600 มิลลิเมตร มีความสูงทั้งหมดจากพื้นประมาณ 1880 มิลลิเมตร ขอบล่างควรสูงจากระดับหน้าโต๊ะประมาณ 150 มิลลิเมตร เพื่อกันความเสียหายของกระจกจากการกระแทก การติดตั้งไฟควรเลือกไฟที่ส่องไปยังผนังเพื่อหลีกเลี่ยงการระคายเคืองต่อสายตาผู้ใช้

#### เครื่องเรือนที่เคลื่อนย้ายได้ต่อหนึ่งห้องพัก

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

#### สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ที่ควรมี

1. โทรทัศน์ ตั้งอยู่ในที่มีระยะเหมาะสม โดยอาจดูที่เตียงนอนหรือที่นั่งพักผ่อนก็ได้
  2. เครื่องเสียง อาจติดตั้งไว้ที่โต๊ะหัวเตียง รวมทั้งระบบเครื่องเสียงต่าง ๆ เพื่อให้เสียงเข้าหาผู้ฟังที่นอนบนเตียง
  3. โทรศัพท มักติดตั้งที่โต๊ะหัวเตียงข้างใดข้างหนึ่ง
- ห้องน้ำ (BATHROOMS)

ห้องน้ำในโรงแรมจะถูกออกแบบโดยผู้ออกแบบอาคาร ทั้งนี้เนื่องจากระบบท่อ และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในห้องน้ำต้องมีความสัมพันธ์กันอย่างถูกต้อง ผู้ออกแบบตกแต่งภายในจะมีหน้าที่เพียงตกแต่งห้องน้ำให้ใช้สอยได้สะดวก และดูสวยงามกลมกลืนกับบรรยากาศของห้องนอนทั้งหมด การตกแต่งภายในของส่วนนี้จะแบ่งงามออกเป็น

### 1. การตกแต่งผนัง

- ผนังด้านอ่างอาบน้ำถูกระเบียงเคลือบ หรือวัสดุไม่ชื้นน้ำอื่น ๆ ตั้งแต่ขอบอ่างถึงเพดาน
- ผนังด้านหลังโถ้วมถูกระเบียงเคลือบหรือวัสดุไม่ชื้นน้ำ

### 2. การตกแต่งพื้น

- ในส่วนอาบน้ำจะใช้กระเบื้องเซรามิกขนาด 250 \* 250 มิลลิเมตร บริเวณที่อาบน้ำต้องมีพื้นลาดเอียงเพื่อให้น้ำไหลลงท่อน้ำทิ้งได้

### 3. การตกแต่งเพดาน

- อาจใช้แผ่นยิปซัมบอร์ดแล้วปิดทับด้วยวัสดุปิดฝ้า หรือทาสี ในส่วนเพดานจะมีช่องตะแกรงสำหรับดูดอากาศระบายกลิ่น และความชื้นจากห้องนอน และห้องน้ำสู่อบนบนของอาคาร
1. อ่างอาบน้ำที่มีฝักบัว ควรมีความยาวอย่างต่ำ 1500 มิลลิเมตร
  2. ท่อเหลือง สำหรับอุปกรณ์ในห้องน้ำ ต้องเป็นของมีคุณภาพ หัวก๊อกที่เปิดได้ทั้งน้ำร้อน-เย็น ต้องใช้หัววาล์วที่ทนต่อความร้อนของน้ำได้
  3. โถ้วม มีทั้งแบบยาว และกลมให้เลือก
  4. ที่แต่งตัว อาบน้ำจะต้องมี กระจกเข็ดหน้า, กระจกชำระพร้อมที่ยึดม้วน, ราวแขวนผ้าเช็ดตัว, ที่แขวนผ้าแบบซี่ หรือแบบวางซ้อนกัน, ที่แขวนเสื้อแบบคู่, ราวจับติดอยู่เหนืออ่างอาบน้ำยึดไว้ด้วยไม้ฝังในคอนกรีต, ที่วางสบู่
  5. บริเวณที่อาบน้ำ ยกขอบสูง 50 มิลลิเมตร กว้าง 80 มิลลิเมตร
  6. ติดตั้งกระจกเงา เหนืออ่างล้างหน้า โดยมีไฟอยู่สองข้างกระจก
  7. เคาน์เตอร์ล้างหน้า ด้านบนควรติดที่กั้นกันน้ำกระเด็น ระบบต่าง ๆ ในห้องน้ำ
  8. ปลั๊กเครื่องโถ้วม ควรอยู่ด้านข้างของเคาน์เตอร์อ่างล้างหน้า ในตำแหน่งสูงจากพื้น ประมาณ 1350 มิลลิเมตร

### 2.7.6 ROOM SERVICE

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

ในส่วนของ ROOM SERVICE จะประกอบไปด้วย

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



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บทที่ 3

## วิเคราะห์ข้อมูลประกอบโครงการ

### 3.1 การศึกษาพฤติกรรมในส่วนบริการต่างๆ ของรีสอร์ท

#### 1. การศึกษาพฤติกรรมภายในบริเวณโถงต้อนรับ (LOBBY)

- ก. ผู้ให้บริการ                      บริเวณ FRONT DESK มีการทำงาน 3 ผลัด
- ผลัด 1 ตั้งแต่ 5.00 น - 13.00 น
  - ผลัด 2 ตั้งแต่ 13.00 น - 21.00 น
  - ผลัด 3 ตั้งแต่ 21.00 น - 05.00 น

ประกอบด้วย

#### 1.แผนกทะเบียน (REGISTRATION)

หน้าที่ ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก CHECK IN – CHECK OUT

บทบาทและกิจกรรม

1. ยืนประจำตำแหน่งในส่วนเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า กล่าวต้อนรับและแจ้งชนิดห้องพักแก่แขก
2. เช็คนหาห้องว่างให้แขก โดยตรวจดูคอมพิวเตอร์ที่เคาน์เตอร์
3. ทำการลงทะเบียนการเข้าพัก CHECK-IN ให้แก่แขก โดยให้แขกเซ็นดิชื่อ, ที่อยู่, วัน, เดือนปี, เกิด, สัญชาติ, อาชีพ, การทำงาน, ใบสำคัญประจำตัวต่างดาว บัตรประชาชนลงในใบกรอก "บัตรจดนามผู้เข้าพัก" ระยะเวลาและ การเลิกพักในเวลาใดวันใด
4. เมื่อแขกเซ็นดิชื่อแล้ว พนักงานจะทำการกรอกตัวเลขที่แขกไม่ได้กรอกขอใบสำคัญ เช่น พาสปอร์ต หรือ บัตรประชาชนเพื่อให้ถูกต้อง
5. จากนั้นหยิบกุญแจให้แก่แขก แล้วบอกว่าห้องอยู่ไหน อยู่ปีกไหนของตึก ชั้นไหนลิฟต์ตัวไหน
6. กรณีแขกจองห้องพักไว้แล้ว พนักงานจะทำการตรวจเช็คกับคอมพิวเตอร์ จากนั้นให้บัตรจดนามผู้พักแขก การกรอกข้อความทบทวนกับคอมพิวเตอร์อีกครั้งเพื่อกันความผิดพลาดแล้วให้กุญแจแขก บอกตำแหน่งของห้อง
7. เมื่อทำการลงทะเบียนเข้าพัก CHECK-IN เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึกคอมพิวเตอร์เพื่อทำ สถิติและนำไปเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง จากนั้นออกบิลล์ห้องพักแขกและนำไปส่งแคชเชียร์เพื่อคิดจำนวนเงินอีกที
8. ทำการลงรายการประจำวัน ว่ามีแขกมาพักจำนวนเท่าใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9. โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้าน เพื่อติดต่อว่าแขกเข้าห้องไหนจะได้จัดเตรียมความพร้อม เครื่องดื่ม และของตกแต่งจำพวกดอกไม้ และต่อสายโทรศัพท์ให้เรียบร้อย เพื่อบริการแขกอย่างเพียบพร้อม
10. ในกรณีที่แขกจะย้ายห้อง ทำการเช็คว่าห้องไหนว่าง จากนั้นรับกุญแจคือและให้กุญแจใหม่แก่แขก แผนกโอบอปรเตอร์ จะได้ทำการต่อสายโทรศัพท์และตกแต่งห้องใหม่
11. ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับ แขกที่มาติดต่อ บุคคลทั่วไป
12. กรณีที่อุปการณ์บริเวณเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า FRONT DESK เสียหายติดต่อแผนกช่างให้ทำการซ่อมแซม
13. เมื่อแขกออกไปข้างนอก จะเอากุญแจมาคืน ฝากไว้ที่เคาน์เตอร์บริการส่วนหน้าพนักงานก็จะนำไปใส่ในช่องเสียบกุญแจ KEY RACK ในกรณีที่ใช้กุญแจอิเล็กทรอนิกส์ระบบบัตรคอมพิวเตอร์เก็บกุญแจไว้ในช่องภายในลิ้นชัก ตามเดิม เมื่อแขกกลับมาก็จะขอกุญแจคือได้

ปัญหาที่เกิดขึ้น คือ มีการติดต่องานตลอด 24 ชั่วโมง

การแก้ไขปัญหา ควรเว้นพื้นที่ที่โดยเคาน์เตอร์บริเวณส่วนหน้า ให้มีพื้นที่ว่างไม่น้อย

กว่า 6.1 เมตร (ตามมาตรฐานของหนังสือ HOTEL PLANING AND DESIGN) และจัดให้มีที่นั่งบริเวณ LOBBY & LOBBY LOUNGE เพียงพอสำหรับจำนวนคนเฉลี่ย

เฉลี่ย

## 2.แผนกประชาสัมพันธ์ (INFORMATION)

หน้าที่ ให้ข่าวสารและตอบคำถามแก่แขก

บทบาท

1. ต้อนรับแขก และผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก
3. แจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวรวมทั้งแนะนำการซื้อสินค้า ของที่ระลึกต่าง ๆ
4. บริการด้านไปรษณีย์ภัณฑ์ และโทรเลข หรือ เทเลกซ์ด้วย

กิจกรรม

1. เมื่อแขกเข้ามาถามปัญหาหรือข้อมูลการท่องเที่ยวก็จะคอยตอบในตำแหน่งเคาน์เตอร์ที่ยืนอยู่ อาจจะแจกเอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยวและสถานที่ซื้อของ หรือ แผนที่ต่างๆ
2. เมื่อมีผู้มาติดต่อกับแขกที่มาพักในโรงแรมก็จะแจ้ง ชื่อ นามสกุลให้แก่พนักงานแล้วพนักงานจะไปตรวจเช็คที่ information ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามลำดับตัวอักษรและหมายเลขห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ในกรณีที่มีการจัดเลี้ยงแขกที่ไม่ทราบตำแหน่งห้องก็จะมาสอบถาม ก็ต้องคอยบริการแก่แขกด้วย
4. มีตารางราคาห้องพัก โบรชัวร์ต่าง ๆ คอยบริการแก่แขกที่ต้องการทราบรายละเอียด
5. โทรศัพท์ติดต่อแผนกต่าง ๆ
6. รับจดหมายจากบุรุษไปรษณีย์ ทำการแยกชื่อ ห้อง แล้วนำไปเสียบไว้ที่ KEY RACK ตรงบริเวณลงทะเบียน
7. พนักงานจะรับข้อความที่แขกต้องการส่งโทรศัพท์ไปยังห้องโทรศัพท์และรับข้อความที่ส่งมา โดยโทรศัพท์ให้แก่แขกทางช่อง KEY RACK พนักงานฝ่ายทะเบียนจะเป็นผู้นำให้แก่แขก เมื่อแขกมารับกุญแจ

ปัญหาที่เกิดขึ้น ฝ่าย INFORMATION ต้องทำงานควบคู่ 2 ตำแหน่ง คือทั้งบริการด้านข่าวสารและเป็นจ่ายไปรษณีย์โทรเลขด้วย ทำให้มีความสับสนในหน้าที่และบางทีก็ยุ่งยากในกรณีที่แขกมาใช้บริการพร้อมกัน ซึ่งบริการเพียง 1 คน จึงควรแยกออกจากกัน ให้เป็นคนละหน้าที่จะได้ไม่เกิดการสับสน

### 3.แผนกการเงิน (FRONT CASHIER)

หน้าที่ เก็บค่าบริการต่าง ๆ ของแขกที่มาพักในโรงแรม และแลกเปลี่ยนเงินให้แก่แขก  
บทบาท

1. รับบิล จากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
2. คิดเงินค่าห้องของแขกทุกวัน ขณะแขกยังพักอยู่โรงแรม
3. เช็กไปยังแผนกต่าง ๆ ว่าแขกได้เข้ามาใช้บริการอะไรบ้างเป็นจำนวนเงินเท่าใด
4. CHECK OUT ให้แขก
5. แลกเปลี่ยนเงินตราต่างประเทศ

#### กิจกรรม

1. รับบิลจากแผนกทะเบียนเมื่อแขก CHECK IN แล้วเจ้าหน้าที่ทะเบียนจะออกบิลห้องพักนำมาให้ฝ่ายแคชเชียร์นำมาจัดเข้าแฟ้ม ซึ่งจะจัดเรียงลำดับรายชื่อห้อง
2. พนักงานแคชเชียร์จะนำบิล ดังกล่าวของห้องเขาเช็กทุกวันเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำ เมื่อแขกมา CHECK OUT พนักงานแคชเชียร์จะโทรถามพนักงานแม่บ้าน MAID ที่อยู่ตามชั้นที่แขกพักห้องนี้ชื่อนี้ ได้สั่งอาหารและเครื่องดื่มอะไรบ้าง จะได้ทำการออกบิล และโทรไปถามโอเปอเรเตอร์ว่าแขกห้องนี้โทรศัพท์กี่ครั้งและโทรไปเช็กหน่วยบริการอื่น ๆ ว่าแขกใช้บริการอะไรบ้าง โดยนำบิลที่ฝ่ายทะเบียนออกให้นำเข้าเครื่องรวมจำนวนเงินที่แขกใช้ทั้งหมด
3. รับเงินค่าบริการจากแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เช็คยอดเงินได้รับแผนกบัญชี
  5. ถ้าแขกที่มาใช้บริการ มีความต้องการแลกเปลี่ยนเงินตราในสกุลต่าง ๆ มาเป็นเงินสกุลดอลลาร์สหรัฐ หรือ สกุลเงินบาท ก็จะต้องทำการแลกเปลี่ยนให้ในอัตราสากล มีบอร์ดแสดงอัตราแลกเปลี่ยนเงินติดไว้ให้แขกดู
  6. จะต้องมีที่เก็บเงิน จำนวนสกุลต่าง ๆ อย่างเป็นหมวดหมู่และเป็นสกุลด้วย
- ปัญหาที่เกิด**

1. การแยกฝ่ายแลกเปลี่ยนเงินตราออกจากฝ่าย FRONT CASHIER เนื่องจากการรับผิดชอบมีมากอยู่แล้ว การแลกเปลี่ยนอาจจะสับสนบัญชีอาจปะปนกับเงินจ่ายค่าบริการห้องพักด้วย
2. ผู้ที่มาแลกเปลี่ยนเงินจำเป็นจะต้องมีความรับผิดชอบ และมีความชำนาญในการแลกเปลี่ยน เงินตราสกุลต่าง ๆ ด้วย

#### 4.แผนกรับฝากของมีค่า (SAVE DEPOSIT)

- |         |                                      |
|---------|--------------------------------------|
| หน้าที่ | 1. เก็บของมีค่าของแขก                |
| บทบาท   | 1. อยู่ในตำแหน่งเคาน์เตอร์           |
|         | 2. รับฝากของมีค่าของแขก              |
| กิจกรรม | 1. รับของมีค่าจากแขก เมื่อเขานำมาฝาก |
|         | 2. เก็บของมีค่าอย่างระมัดระวัง       |
|         | 3. คืนของแก่แขกเมื่อเขามารับ         |

**ปัญหาที่เกิด** ควรมีที่เก็บของอย่างพอเพียงและบางที่ไม่อาจจะรับของที่มีขนาดใหญ่ได้เนื่องจากความไม่สะดวกในการเก็บ

**การแก้ไข** โรงแรมจัดเตรียมห้องเก็บสัมภาระ (BAGGAGE ROOM) อยู่ในโถงต้อนรับด้านหน้า และจัดให้มีส่วนรับฝากของมีค่า เป็นห้องอยู่ด้านข้างเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK) โดยถ้าแขกฝากของขนาดใหญ่ในระยะเวลาสั้น จะเก็บไว้ในห้องเก็บสัมภาระ แต่ถ้าเป็นของมีค่าขนาดเล็ก ๆ และฝากไว้ไม่นานก็จะเก็บไว้ในตู้เซฟ ในห้องที่อยู่ด้านข้างเคาน์เตอร์บริการส่วนหน้า (FRONT DESK)

#### 5.หัวหน้าพนักงานขนส่งสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

- |         |   |
|---------|---|
| หน้าที่ | ควบคุมดูแลการทำงานของพนักงานขนส่งสัมภาระ BELL BOY |
| บทบาท   |   |

1. ควบคุมการทำงานของพนักงานขนส่งสัมภาระ (Bell boy) ให้มีประสิทธิภาพมากที่สุด
2. รับโทรศัพท์ที่มาถึงแขกและสั่งให้ BELL BOY ไปตามแขกมารับโทรศัพท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิจกรรม

1. นั่งทำงานอยู่บริเวณเคาน์เตอร์
2. ควบคุมการทำงานของ Bell boy กรณีที่แขกมามาก อาจจะต้องช่วยขนของ
3. กรณีที่แขก CHECK OUT แล้วมีจุดประสงค์จะฝากของไว้ พนักงานจะต้องออกตัวให้แก่แขกและเช็คว่าแขกมีบิล (CHECK OUT) เรียบร้อยแล้วหรือยัง จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บ (BAGGAGE ROOM)
4. คอยรับโทรศัพท์บริเวณเคาน์เตอร์ เมื่อแขกต้องการให้คนขึ้นไปขนกระเป๋าบนห้องพักเพื่อจะ CHECK OUT จะออกคำสั่งให้ BELL BOY ขึ้นไปขนกระเป๋า หรือถ้ามีโทรศัพท์มาถึงแขกจะให้ BELL BOY ไปตามตัวแขกมารับโทรศัพท์สำหรับกรณีแขกมาทัวร์จะมีตารางอยู่บริเวณเคาน์เตอร์ เขียนชื่อกรุปของแขกพร้อมทั้งเวลาเข้าพัก และเวลาออก (CHECK IN AND CHECK OUT)

## 6.พนักงานขนสัมภาระ (BELL BOY)

หน้าที่ บริการขนกระเป๋าเดินทางและสัมภาระให้แก่แขก

บทบาท

1. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ลงทะเบียนเข้าพัก (CHECK IN) แล้วไปยังห้องพักแขก
  2. ขนกระเป๋าเดินทางของแขกที่ CHECK OUT แล้วไปที่รถของแขก
  3. ตามแขกรับโทรศัพท์มาถึงแขก
- กิจกรรม
1. อยู่ประจำบริเวณประตูทางเข้า
  2. คอยออกไปรับกระเป๋าเพื่อนำมายังเคาน์เตอร์เพื่อลงทะเบียนเข้าพัก CHECK IN
  3. นำกระเป๋าไปยังห้องพักแขก
  4. รับคำสั่งจากหัวหน้าพนักงานขนสัมภาระ BELL CAPTAIN ว่าห้องไหน CHECK OUT แล้วขึ้นไปขนกระเป๋าและสัมภาระของแขกลงมา
  5. เมื่อแขก CHECK OUT แล้วส่งของสัมภาระไปยังรถของแขก
  6. กรณีแขกฝากกระเป๋าจะไปเก็บไว้ในห้อง BAGGAGE ROOM และทำบัตรให้เพื่อแสดงความสะดวกในการรับคืน
  7. ถ้ามีโทรศัพท์ จะต้องเป็นผู้ไปตามแขกให้มารับโทรศัพท์

## 7.แผนกรับจองห้องพัก (RESERVATION)

หน้าที่ รับจองห้อง

บทบาท

1. คอยรับความประสงค์แขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าใด แบบไหน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### กิจกรรม

1. คอยรับโทรศัพท์หรือแขกที่มาติดต่อด้วยตนเองว่ามีความต้องการห้องพักรักษาตัวจำนวนเท่าใด
  2. ตรวจสอบเช็คกับฝ่ายทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่
- เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว จะทำบัตรจองห้องให้แก่แขก และมีสำรองอีกก็จะส่งไปยังฝ่ายทะเบียนเพื่อรองรับการมาของแขกอีก

### ข. ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการในโถงต้อนรับ LOBBY แบ่งออกเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่มาพักในโรงแรม
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

#### 1.แขกที่เข้ามาพักในโรงแรม

ประเภทของผู้เข้ามาพักมีหลายเชื้อชาติ ได้แก่ อเมริกา, ฝรั่งเศส, ยุโรป, สิงคโปร์, ฮองกง และคนไทย โดยส่วนใหญ่จะเป็นนักธุรกิจ และนักท่องเที่ยว

หน้าที่ เป็นของโรงแรม

บทบาท ปฏิบัติตามกฎหมายที่โรงแรมวางไว้

### กิจกรรม

1. แขกจะลงมาจากรถเข้าประตูใหญ่ อาจจะนั่งพักตรงบริเวณนั่งพักคอยของโถงต้อนรับสักครู่แล้วจึงลงทะเบียนเข้าพักเมื่อรับกุญแจแล้วก็ตรงไปยังห้องพัก
2. กรณีที่มาหลายคนอาจจะนั่งรอพัก บางทีอาจจะไปรอบริเวณ LOBBY LOUNGE

#### 2.บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในโรงแรม

หน้าที่ แขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

บทบาท

1. เข้ามาในบริเวณโถงต้อนรับ LOBBY เพื่อนั่งรอพบแขกของโรงแรม หรือ นั่งรอพบบุคคลที่มานัดหมายไว้
2. ปฏิบัติตามกฎหมายหรือระเบียบที่โรงแรมวางไว้

### กิจกรรม

1. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพบแขกที่พักในโรงแรมหลังจากโทรศัพท์ขึ้นไปบนห้องพักแขกแล้วก็นั่งรออยู่บริเวณโถงต้อนรับ LOBBY หรือโถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณ LOBBY LOUNGE เพื่อจะรอเข้าไปยังส่วนต่างของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักรอในบริเวณ LOBBY เพื่อที่จะติดต่อธุรการงานกับบุคคลใด บุคคลหนึ่งทำงานในบริเวณโรงแรม
  4. บุคคลภายนอกที่เข้ามารับประทานอาหารในโรงแรมจะตรงเข้าไปยังห้องอาหารเลย หรือ อาจจะนั่งรอในบริเวณ LOBBY ก็ได้
2. การศึกษาพฤติกรรมภายในโถงนั่งเล่น (LOBBY LOUNGE)  
บริการเวลา 24 ชม.  
บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกชนิด
- ก. ผู้ให้บริการ ทำงาน 3 ผลัด ๆ ละ 4 คนตั้งแต่เวลา 5.00-13.00 น. , 13.00 น-21.00 น , 21.00-5.00 น.

ประกอบด้วย

1. BARTENDER จำนวน 1 คน  
หน้าที่ ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง  
บทบาท 1. ตอบรับรายการจากพนักงานบริเวณ (WAITRESS)  
2. ผสมเครื่องดื่มหรือจัดอาหารว่าง  
กิจกรรม 1. รับรายการจากพนักงานบริการแล้วนำไปเสิร์ฟ  
2. จัดรายการตามที่สั่ง  
3. วางไว้บนเคาน์เตอร์ พนักงานจะนำไปส่งให้แก่แขก  
4. พนักงานจะนำบิลวางไว้ 1 ใบ เก็บไว้ที่แคชเชียร์
2. WAITRESS จำนวน 2 คน  
หน้าที่ ให้บริการแก่แขกที่มานั่งเล่น LOUNGE LOBBY  
บทบาท 1. ในบริการแก่แขกและดูแลความเรียบร้อยในโถงนั่งเล่น LOBBY LOUNGE  
2. คอยจดรายการตามที่แขกสั่ง  
3. นำรายการอาหารไปยังเคาน์เตอร์ผสมเครื่องดื่ม  
4. นำเครื่องดื่มไปให้แก่แขกและคิดเงินเมื่อแขกจะกลับ
3. พนักงานคิดเงิน (CASHIER) จำนวน 1 คน  
หน้าที่ คิดค่าบริการและเก็บเงิน  
บทบาท 1. รับรายการจากพนักงาน  
2. คิดเงินและเก็บเงิน  
3. ทำบัญชีส่งฝ่ายบัญชีของโรงแรมวันต่อวัน  
กิจกรรม 1. นั่งบริเวณเคาน์เตอร์แคชเชียร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. รับรายการจากพนักงาน
3. คิดเงินและเก็บเงิน ทอนเงิน ทำบัญชี
- ข. ผู้รับบริการ  
หน้าที่ แบ่งเป็น 1. แยกที่มาพักในโรงแรม 2. บุคคลภายนอก  
รับบริการเครื่องดื่ม
- บทบาท 1. แต่งกายสุภาพ
2. นั่งพูดคุยกันใน LOBBY LOUNGE อย่างสุภาพ ไม่ส่งเสียงรบกวน  
ผู้อื่น
3. จ่ายค่าบริการ
- กิจกรรม 1. เข้ามาในบริเวณ LOBBY LOUNGE ทานที่นั่ง
2. สั่งอาหารว่างและเครื่องดื่ม
3. สนทนา
4. เมื่อจะกลับเรียกพนักงานมาเก็บเงิน
5. รับเงินทอนและออกไป

3. การศึกษาพฤติกรรมภายใน MINIBAR
- เปิดบริการตลอด 24 ชม. บริการอาหารทั่วไป เครื่องดื่มทุกชนิดและขนมหวาน

- ก. ผู้ให้บริการ ทำงาน 3 ผลัด 7 ละคร
- ผลัดแรก เวลา 5.00 น. ถึง 13.00 น.
- ผลัดสอง เวลา 13.00 น. ถึง 21.00 น.
- ผลัดสาม เวลา 21.00 น. ถึง 5.00 น.

ประกอบด้วย

1. ผู้จัดการ (OUTLET MANAGER)

- หน้าที่ ควบคุมดูแลความเรียบร้อยภายใน MINIBAR
- บทบาท 1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริการ และมาประสานงานกับพนักงานในความ  
รับผิดชอบ
2. ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อย
3. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ
- กิจกรรม 1. คอยต้อนรับและแนะนำแขก
2. ดูแลความเรียบร้อยกับกัปตัน

2. กัปตัน (CAPTAIN)

- หน้าที่ ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ
- บทบาท 1. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- กิจกรรม
2. ดูแลต้อนรับแขก
  3. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ
  1. ต้อนรับแขก นำแขกไปนั่งยังโต๊ะอาหาร
  2. ช่วยเรียกพนักงานบริการ
  3. นำบิลให้แขกเมื่อแขกเรียกเก็บเงิน
  4. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดทุกครั้ง

### 3. แคชเชียร์ (CASHIER)

- หน้าที่      ดูแลเกี่ยวกับการเงินในห้องอาหาร
- บทบาท
1. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ
  2. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน
  3. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน
- กิจกรรม
1. พนักงานบริการจะนำไปส่งของแขกมาเสียบหน้าโต๊ะแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานไปเก็บเงิน
  2. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเห็นชื่อและหมายเลขห้องพัก นำมาให้แคชเชียร์เพื่อส่งต่อให้ฝ่ายบัญชี
  3. เมื่อห้องอาหารปิด รวมยอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ
  4. นำบัญชีเสนอผู้จัดการและแผนกบัญชี

### 4. บาร์เทนเดอร์ (BARTENDER)

- หน้าที่      ผสมเครื่องดื่มและจัดอาหารว่าง
- บทบาท
1. คอยรับใบสั่งเครื่องดื่มจากพนักงานบริการ
  2. ผสมเครื่องดื่มและอาหารว่าง
  3. วางไว้บนเคาน์เตอร์
  4. พนักงานจะนำบิลมาให้ 1 ใบเก็บไว้ที่แคชเชียร์

### 5. พนักงานบริการ (WAITER/WAITRESS)

- หน้าที่      บริการเสิร์ฟอาหารให้แก่ผู้รับบริการ
- บทบาท
1. เข้าทำงานก่อนเปิดบริการ 20 นาที
  2. ลวมเครื่องแบบที่สะอาด เรียบร้อย
  3. ตรวจสอบอุปกรณ์ภายในชั้นเก็บของสำหรับบริการ (SERVICE STATION)
  4. เก็บโต๊ะ เช็ดโต๊ะ จัดโต๊ะให้เรียบร้อยอย่างรวดเร็ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิจกรรม

1. เข้าประจำที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ จัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมจะใช้ได้ทันที
2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย
3. เรียนรู้รายการอาหาร
4. เมื่อแขกเข้ามา คอยบริการกล่าวทักทายแขก ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก
5. ตามแขกว่าต้องการเครื่องดื่มก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบสั่งไปให้บาร์เทนเดอร์ เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อย ยื่นคอยรับคำสั่งอาหารจากแขก โดยรอนแขกพร้อม
6. รับคำสั่งและทบทวนรายการอาหาร เขียนใบสั่งไปที่ครัว PANTRY ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาให้ที่ชั้นวางของ STATION นำไปและส่งให้แขก
7. คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร คอยตามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่มโดยให้บริการสุภาพตลอดเวลา
8. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ส่งไปยัง PANTRY แล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวาน
9. เมื่อคิดเงินนำบิลที่แคชเชียร์มาให้
10. กล่าวคำขอบคุณเมื่อแขกรับบิล

## ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักในโรงแรม เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็ก ๆ
  2. บุคคลที่เข้ามาใช้บริการ ได้แก่บุคคลทั่วไป
- หน้าที่                    เข้ามารับประทานอาหาร ของว่าง และสนทนาพูดคุย
- บทบาท
1. แต่งกายสบายๆ
  2. เข้ามาเลือกที่นั่ง
  3. หยิบเมนูสั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ
  4. รับประทานอาหาร สนทนา
  5. ฟังเพลง
  6. จ่ายค่าบริการ

## กิจกรรม

1. เมื่อเข้าไปในห้องอาหาร พนักงานจะนำนั่งโต๊ะตามจำนวนคน
2. สั่งเครื่องดื่ม
3. สั่งอาหารรับประทาน ตามลำดับจากพนักงานบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ
5. รับเงินทอนและออกจากร้าน COFFEE SHOP ไป

#### 4. การศึกษาพฤติกรรมภายใน RESTAURANT

บริการเวลา 10.00 น. - 14.00 น. และ 18.00 น. - 23.00 น

ก. ผู้ให้บริการ ทำงาน 2 ผลัด ตั้งแต่เวลา 10.00 น. - 15.00 น.

17.00 น. - 23.00 น. ประกอบด้วย

#### 1. OUTLET MANAGER

- |         |   |
|---------|---|
| หน้าที่ | ควบคุมความเรียบร้อยภายใน RESTAURANT                                 |
| บทบาท   | 1. รับคำสั่งจากฝ่ายบริหาร และนำมาประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ |
|         | 2. ตรวจสอบดูแลความเรียบร้อย   |
|         | 3. ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ                         |
| กิจกรรม | 1. คอยต้อนรับและแนะนำแขก  |
|         | 2. ดูแลความเรียบร้อย  |

#### 2. HEAD WAITER

- |         |  |
|---------|--|
| หน้าที่ | ดูแลการปฏิบัติงานภายในห้องที่รับผิดชอบ           |
| บทบาท   | 1. รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน          |
|         | 2. ดูแลต้อนรับแขก                                |
|         | 3. ดูแลพนักงานให้บริการอย่างมีประสิทธิภาพ        |
| กิจกรรม | 1. ต้อนรับแขก พาแขกไปยังที่นั่ง                  |
|         | 2. ช่วยเรียกพนักงานบริการ                        |
|         | 3. นำบิลมาให้แขกเมื่อแรกเก็บเงิน                 |
|         | 4. ดูแลความเรียบร้อยก่อนเปิดและปิดบริการทุกครั้ง |

#### 3. CASHIER

- |         |   |
|---------|---|
| หน้าที่ | ดูแลเกี่ยวกับการเงินใน RESTAURANT   |
| บทบาท   | 1. เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ   |
|         | 2. รับเงินเข้าบัญชี ทอนเงิน   |
|         | 3. ทำบัญชียอดขายในแต่ละวัน  |
| กิจกรรม | 1. พนักงานบริการ จะนำไปส่งของแขกมาวางหน้าแคชเชียร์ และแคชเชียร์จะนำมาคิดเงิน ส่งบิลให้พนักงานเก็บเงิน |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ถ้าเป็นแขกที่มาพักในโรงแรม จะให้พนักงานบริการนำบิลไปให้แขกเซ็นชื่อ และหมายเลขห้องพัก นำมาคืนแคชเชียร์เพื่อนำส่งต่อฝ่ายบัญชี
3. เมื่อห้องอาหารปิด รวмыอดเงินให้ตรงกับใบเสร็จ
4. นำบัญชีเสนอผู้จัดการ และแผนกบัญชี

#### 4. WAITER / WAITRESS

หน้าที่	บริการเสิร์ฟอาหารแขกที่มานั่งใน RESTAURANT
บทบาท	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เข้าทำงานก่อนเปิดบริการ 30 นาที</li> <li>2. ใส่เครื่องแบบสะอาด เรียบร้อย</li> <li>3. คอยตรวจตราดูแลอุปกรณ์ภายใน SERVICE STATION ให้ครบ</li> <li>4. ยกอาหารมาเสิร์ฟให้แก่แขก</li> </ol>
กิจกรรม	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ จัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพเรียบร้อย พร้อมจะใช้ได้ทันที</li> <li>2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย</li> <li>3. เรียนรู้รายการอาหาร</li> <li>4. เมื่อแขกเข้ามาคอยบริการกล่าวทักทายแขก ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก</li> <li>5. ตามแขกว่าต้องการเครื่องก่อนหรือไม่ ถ้าต้องการจะเขียนใบส่งไปให้บาร์เทนเดอร์ เมื่อเสิร์ฟเรียบร้อยแล้วคอยรับคำสั่งอาหารจากแขกโดยรอกจนแขกพร้อม</li> <li>6. รับคำสั่งและทบทวนรายการอาหาร เขียนใบส่งไปที่ครัว PANTRY ซึ่งจะมีพนักงานยกออกมาให้ที่ชั้นวางของ STATION นำไปและส่งให้แขก</li> <li>7. คอยเติมเครื่องดื่ม เก็บจานอาหาร คอยถามแขกว่าต้องการสิ่งใดเพิ่ม โดยบริการอย่างสุภาพอยู่ตลอดเวลา</li> <li>8. เก็บโต๊ะเมื่อแขกรับประทานอาหารเสร็จแล้ว ส่งไปยัง PANTRY แล้วถามแขกว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวาน</li> <li>9. เมื่อคิดเงินนำบิลจากแคชเชียร์มาให้</li> <li>10. กล่าวคำขอบคุณเมื่อแขกรับบิล</li> </ol>

#### ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักในโรงแรมเข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็ก ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. บุคคลที่เข้ามาให้บริการ ได้แก่ บุคคลทั่วไป

หน้าที่ เข้ามารับประทานอาหาร ของว่าง และสนทนาพูดคุยกัน

- บทบาท
1. แต่งกายสุภาพ
  2. เข้ามาเลือกที่นั่ง
  3. หยิบเมนูสั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ
  4. รับประทานอาหาร สนทนา
  5. จ่ายค่าบริการ

- กิจกรรม
1. เมื่อเข้าไปในห้องอาหาร พนักงานจะนำไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน
  2. สั่งเครื่องดื่ม
  3. สั่งอาหารรับประทานตามลำดับจากพนักงานบริการ
  4. เรียกพนักงานมาเก็บเงินเมื่อจะกลับ
  5. รับเงินทอนและออกไป

- กิจกรรม
1. เข้าประจำหน้าที่ก่อนเวลา เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ จัดโต๊ะให้อยู่ในสภาพเรียบร้อยพร้อมใช้งาน
  2. คอยรับคำสั่งจากผู้จัดการและผู้ช่วย
  3. เรียนรู้รายการอาหาร
  4. เมื่อแขกเข้ามาคอยบริการกล่าวทักทายแขก ช่วยเลื่อนเก้าอี้ให้แขก

## 5. การศึกษาพฤติกรรมภายในสปา (Spa)

ก. ผู้ให้บริการ บริเวณ สปา มีการทำงาน 2 ผลัด

- ผลัด 1 ตั้งแต่ 8.00 น - 16.00 น

- ผลัด 2 ตั้งแต่ 14.00 น - 22.00 น

ประกอบด้วย

1. หัวหน้าพนักงานบริการ สปา (SPA SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่ ควบคุมดูแลการกิจการบริการ

บทบาท

1. ต้อนรับแขก และผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก
3. แจกเอกสารแนะนำการซื้อสินค้าและบริการ ของที่ระลึกต่าง ๆ

กิจกรรม

1. จัดทำตารางให้ ลูกค้า
2. รับโทรศัพท์ที่จองโดยลูกค้า ซึ่งต้องการใช้บริการในสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2. ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก(ASSISTANT)

หน้าที่ ควบคุมดูแลการกิจการบริการในสปา

บทบาท

- 1.ต้อนรับแขก และผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
- 2.ตอบข้อซักถาม และให้คำแนะนำแก่แขก
3. แจกเอกสารแนะนำการซื้อสินค้าและบริการ ของที่ระลึกต่าง ๆ

กิจกรรม

- 1.จัดทำตารางให้ ลูกค้า
2. รับโทรศัพท์ที่จองโดยลูกค้า ซึ่งต้องการใช้บริการในสปา

## 3 พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE WAITER)

หน้าที่ บริการนวดให้ลูกค้าในห้องนวด

บทบาท และ กิจกรรม

- 1.ต้อนรับแขก และผู้เข้ามาใช้บริการในโรงแรม
2. ช่วยลูกค้าและแนะนำขั้นตอน
3. บริการนวดตามที่ลูกค้าเลือก

ปัญหาที่เกิด คือ จำนวนลูกค้ามีมากน้อยต่างกันในแต่ละช่วงเวลา

การแก้ไขปัญหาคือ ควรมีการจัดคนให้พอเพียงต่อแขกที่มาพักแต่ละช่วงเวลา

ข. ผู้รับบริการ

1. แขกที่มาพักในโรงแรมเข้ามาใช้บริการ
2. นักท่องเที่ยว

บทบาทและกิจกรรม

1. เข้ามาในสปา
2. ฟังคำแนะนำแบบสปา
3. เลือกแบบที่จะใช้บริการ
4. รอพนักงานเตรียมการให้บริการ
5. เปลี่ยนเครื่องแต่งกาย
6. รับบริการสปา
7. ล้างทำความสะอาดในบางกรณี
8. เปลี่ยนเครื่องแต่งกาย
9. จ่ายค่าบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2 ระบบการดำเนินงานของส่วนต่าง ๆ ในรีสอร์ท

การจำแนกสายงานในการดำเนินธุรกิจการโรงแรมสามารถจำแนกสายงานออกตามลักษณะการทำงานของแต่ละแผนก อันเป็นองค์ประกอบสำคัญของโรงแรม คือ

1. PUBLIC SPACES ส่วนบริการที่เป็นส่วนรวม
2. MANAGEMENT DEPARTMENT ส่วนอำนวยการบริหารกิจการในโรงแรม
3. FRONT OF THE HOUSE ส่วนบริหารส่วนหน้า
4. BACK OF THE HOUSE ส่วนทำงานของพนักงานที่ให้บริการไปสู่ส่วนต่าง ๆ

#### 1. PUBLIC SPACES ส่วนบริการที่เป็นส่วนรวม ได้แก่

- ที่จอดรถ PARKING AREA
- ทางเข้าใหญ่ MAIN ENTRANCE
- โถงรับรอง LOBBY, HALL, FOYER
- โถงพักผ่อน และบริเวณพักผ่อน LOUNGE, WAITING AREA
- ห้องน้ำสาธารณะ PUBLIC TOILET
- ทางเดิน CORRIDOR
- เจริญ และสวน TERRACE , GARDEN

#### 2. MANAGEMENT DEPARTMENT แผนกอำนวยการบริหาร

- แผนกบริหาร ADMINISTRATION DEPARTMENT
- แผนกบัญชี ACCOUNTING DEPARTMENT
- แผนกบุคคล PERSONAL DEPARTMENT
- แผนกค้นคว้า และปรับปรุง RESEARCHING & DEVELOPMENT
- แผนกเลขานุการ SECRETARY DEPARTMENT
- แผนกรักษาความปลอดภัย SECURITY DEPARTMENT
- แผนกที่ปรึกษาทางกฎหมาย LEGAL DEPARTMENT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แผนกโฆษณา ADVERTISEMENT DEPARTMENT

### 3. FRONT OF THE HOUSE แผนกบริการล่วงหน้า ทำหน้าที่เกี่ยวกับการให้บริการผู้ที่พักโดยตรง แบ่งออกเป็น

#### 3.1 FRONT OFFICE แผนกบริการส่วนหน้า

- แผนกต้อนรับ RECEPTION DEPARTMENT
- แผนกลงทะเบียน REGISTRATION DEPARTMENT
- แผนกสิ่งของ RESERVATION DEPARTMENT
- แผนกบิล BILLING DEPARTMENT
- แผนกเก็บเงิน FRONT CASIER DEPARTMENT
- แผนกแลกเปลี่ยนเงิน MONEY EXCHANGE DEPARTMENT
- แผนกไปรษณีย์, โทรเลข MAIL & POSTAGE DEPARTMENT
- แผนกติดต่อโทรศัพท์ OPERATOR DEPARTMENT
- แผนกกระเป๋าเดินทาง PACKAGE DEPARTMENT
- แผนกแจ้งของหาย LOST & FOUND DEPARTMENT
- แผนกรับฝากของมีค่า DEPOSIT DEPARTMENT

#### 3.2 GUEST ROOM ส่วนห้องพักแขก

#### 3.3 FOOD & BEVERAGE SPACES ส่วนให้บริการอาหารและเครื่องดื่ม

- RESTAURANT
- LOBBY LOUNGE
- MINIBAR
- แผนกบริการห้องพัก ROOM SERVICE DEPARTMENT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 SPECIAL A COMMODATION ส่วนบริการพิเศษ

- PERFORMANCE HALL & EXHIBITION AREA
- RETAIL SHOP
- BEAUTY SALON
- SPA
- FITNESS & YOGA

### 4. BACK OF THE HOUSE ส่วนทำงานของพนักงานโดยตรง ที่ให้บริการไปยังส่วนต่างๆ ในโรงแรม แบ่งเป็น

#### 4.1 SERVICE SPACES ส่วนที่เกี่ยวข้องกับพนักงานโดยตรง ได้แก่

- ที่จอดรถส่งพัสดุ และขนานพัสดุ SERVICE PARKING & LOADING PLATFORM
- ทางเข้าพนักงาน STAFF & EMPLOYEE'S ENTRANCE
- บริเวณตรวจเช็คพัสดุ เข้า-ออก RECEIVING AREA & RECEIVING DEPARTMENT
- แผนกควบคุมการลงเวลา CONTROLLER & TIME KEEPER DEPARTMENT
- ห้องเก็บของ และเปลี่ยนเครื่องแบบพนักงาน EMPLOYEE'S LOCKER ROOM
- ห้องพักผ่อน และรับประทานอาหารพนักงาน EMPLOYEE'S LOUNGE ROOM & DINING ROOM

#### 4.2 KITCHEN แผนกครัว

#### 4.3 STORAGE แผนกพัสดุ

#### 4.4 HOUSE KEEPER DEPARTMENT แผนกดูแลสถานที่

#### 4.5 ENGINEERING DEPARTMENT แผนกช่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## หน้าที่และส่วนประกอบต่าง ๆ ในโรงแรม

ส่วนประกอบของโรงแรมสามารถแบ่งแยกออกเป็นส่วนใหญ่ ๆ ได้หลายวิธี เช่น การแบ่งตามลักษณะการใช้สอย การแบ่งตามลักษณะรายได้ของส่วนนั้น ๆ ฯลฯ แต่วิธีที่ สะดวกแก่การดำเนินงาน คือ การแบ่งตามลักษณะของกิจกรรม ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ ดังนี้

1. FRONT OF THE HOUSE (ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม)
2. BACK OF THE HOUSE (ส่วนสำหรับให้บริการของโรงแรม)

### 1. FRONT OF THE HOUSE ส่วนสำหรับผู้มาใช้บริการของโรงแรม

คือ ส่วนที่ผู้มาใช้บริการได้เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ส่วนนี้จะตัดขาดจากส่วน BACK OF THE HOUSE ในด้านการหมุนเวียนของคนและสิ่งของ แต่ทั้งนี้ต้องจัดให้บริการจาก BACK OF THE HOUSE เข้าถึงได้อย่างใกล้ชิด

ส่วนของ FRONT OF THE HOUSE จะมีการออกแบบตกแต่งสถานที่ประดับประดาอย่างสวยงาม เพื่อสร้างความประทับใจและเป็นการชักจูงแขกผู้มาใช้บริการได้กลับมาใช้บริการอีกอันหมายถึง รายได้ และผลกำไรของโรงแรม

FRONT OF THE HOUSE ประกอบด้วย

- 1.1 ทางเข้า (ENTRANCE)
- 1.2 สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE)
- 1.3 ส่วนโถง และส่วนพักผ่อน (LOBBY AND LOUNGE)
- 1.4 ห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)
- 1.5 บริเวณบริการแขกในโรงแรม (CONCESSION SPACE)
- 1.6 บริเวณร้านค้า (RETAIL SHOP ZONE)
- 1.7 ส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)
- 1.8 ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)
- 1.9 ส่วนบริการ หรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)
- 1.10 ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SPACE)

ส่วนประกอบต่าง ๆ ของ FRONT OF THE HOUSE นี้ยังมีรายละเอียดปลีกย่อยออกไป ดังนี้

#### 1.1 ทางเข้าโรงแรม (HOTEL ENTRANCE)

ทางเข้าโรงแรม อาจแยกได้หลายลักษณะ ดังนี้

1.1.1 ทางเข้าใหญ่ (MAIN ENTRANCE) เป็นทางเข้าสู่โรงแรมโดยตรง ผู้มาใช้บริการของโรงแรมจะสัมผัสกับจุดนี้เป็นจุดแรกเมื่อได้เข้าสู่โรงแรม ควรเป็นจุดเด่นที่สามารถมองผ่านชัด และควรให้เห็นส่วนภายในโรงแรม ซึ่งควรจะเป็นที่ที่ตรงไปยังแผนกต้อนรับ ได้โดยตรงการติดต่อระหว่างส่วนทางเข้าใหญ่กับส่วนสัจจกรภายนอกควรสะดวกรวดเร็วที่สุด

1.1.2 ทางเข้าย่อย (SUB ENTRANCE) เป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอกที่ไม่ได้มาพักในโรงแรม แต่มาใช้บริการด้านอื่น ๆ ของโรงแรม เช่น คอฟฟี่ชอป, ภัตตาคาร ฯลฯ

1.1.3 ทางเข้าของสัมภาระ (LUGGAGE ENTRANCE) ควรอยู่ใกล้ทางเข้าใหญ่เพื่อความสะดวกรวดเร็วในการขนย้ายกระเป๋าจากพาหนะไปยังห้องพักแขก

1.1.4 ทางเข้าของส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) ทางเข้าส่วนนี้จะต้องแยกออกจากสัญจรของแขก โดยเด็ดขาด แต่ต้องอยู่ในการขนส่งของ และควรมีที่เพียงพอสำหรับขนย้ายของโดยไม่รบกวนส่วนอื่น

## 1.2 สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE)

ส่วนนี้เป็นศูนย์กลางของกิจการต่าง ๆ ในโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพัก หรือผู้ที่ต้องการจะติดต่อธุรกิจบางอย่างกับโรงแรม จะต้องมาส่วนนี้ก่อน นอกจากนี้ยังเป็นส่วนควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย

สำนักงานส่วนหน้า (FRONT OFFICE) ประกอบด้วย

1.2.1 เคาน์เตอร์ (FRONT DESK) เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของสำนักงานส่วนหน้าซึ่งแขกของโรงแรมสามารถติดต่อในส่วนนี้ได้โดยตรง โดยมีหน่วยงานย่อย ๆ ได้แก่

- ส่วนต้อนรับ (RECEPTION)
- ส่วนลงทะเบียน (REGISTRATION)
- ส่วนจดหมาย กุญแจ ข่าวสาร (MAIL, KEYS, MESSAGE)
- ส่วนการเงิน (CASHIER)
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา (CURRENCY EXCHANGE SERVICE)

นอกจากนี้แล้วยังมีส่วนบริการร่วมอีก คือ

- เคาน์เตอร์บริการเกี่ยวกับสัมภาระ (BELL CAPTAIN COUNTER) ซึ่งแยกต่างหาก จากเคาน์เตอร์ส่วนหน้า แต่อาจอยู่ใกล้เคาน์เตอร์ส่วนหน้าได้ มีหน้าที่ต้อนรับแขกที่ประตู และจัดการเรื่องกระเป๋า และสัมภาระต่าง ๆ
- BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนเก็บสัมภาระของแขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- TOUR GROUP COUNTERS เป็นส่วนที่ให้บริการแก่กลุ่มทัวร์
- 1.2.2 สำนักงานสนับสนุนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (OFFICE) มีส่วนประกอบย่อย ดังนี้คือ
  - TELEPHONE OPERATOR ควบคุมโทรศัพท์ จะทำหน้าที่บริการต่อโทรศัพท์ ระหว่างบุคคลภายนอกกับภายในทั่วทั้งโรงแรม เช่น ห้องพัก ส่วนบริการอื่นของโรงแรม ฯลฯ บริการต่อโทรศัพท์ข้ามประเทศ (OVERSEA TELEPHONE) และบริการไนต์ หากโทรศัพท์แล้วไม่พบแขก หรือแขกไม่อยู่ที่ห้องพัก ส่วนนี้จะมีห้องกันเป็นสัดส่วน เพราะป้องกันเสียงรบกวน อันเกิดจากเสียงโทรศัพท์ ในส่วนนี้อาจมีบริการประกาศทางเครื่องขยายเสียงด้วย
  - METERS & RECORDS มาตราวัดและบันทึก ทำหน้าที่จดบันทึกการใช้โทรศัพท์ของแขกในระหว่างการเข้าพัก เพื่อที่จะนำมาคิดค่าใช้จ่ายที่แขกต้องจ่ายต่อไป ส่วนนี้จะอยู่ ใกล้กับ TELEPHONE OPERATOR
  - ACCOUNTANT พนักงานบัญชี ทำหน้าที่เกี่ยวกับบัญชีค่าใช้จ่ายของแขกในระหว่างการเข้าพัก ซึ่งจะใช้ในลักษณะของคอมพิวเตอร์ เพื่อให้เกิดความสะดวกรวดเร็วขึ้นในส่วนนี้จะมีตู้เซฟเล็ก ๆ สำหรับเก็บรายได้ของแขกที่มาเช็คอิน ในแต่ละวัน
  - CREDIT MANAGE ผู้จัดการฝ่ายการเงิน มีหน้าที่ควบคุมดูแลเกี่ยวกับบัญชีและการเงินของส่วน FRONT OFFICE
  - SAFE DEPOSIT & VAULT ส่วนของฝากมีค่า มีหน้าที่เก็บของมีค่าที่แขกนำมาฝากไว้ในระหว่างการเข้าพัก โดยไม่คิดค่าบริการ
  - SORTING OFFICE แผนกสารบรรณ หน้าที่รับเอกสารหนังสือต่าง ๆ และแยกแยะเอกสารส่งไปตามหน่วยงานต่าง ๆ (เป็นคนประสานงานด้านธุรการ)
  - PAGING AND COMMUNICATION การประกาศเรียกแขก และให้ข่าวสารทำหน้าที่เกี่ยวกับการบริการประกาศทางเครื่องขยายเสียง เพื่อเรียกแขกผู้ที่ต้องการพบหรือการบริการให้ข่าวสารอาจเป็นในรูปของเอกสารต่าง ๆ
  - FRONT OFFICE MANAGER ผู้จัดการส่วนหน้า ทำหน้าที่รับผิดชอบในการดำเนินงานของสำนักงานส่วนหน้าทั้งหมด ควบคุมดูแลการปฏิบัติงานที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพดีเยี่ยม รวมทั้งให้การฝึกงาน และออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในส่วนนี้
  - COMPUTER OPERATIONS ส่วนควบคุมคอมพิวเตอร์ มีหน้าที่เป็นตัวแทนของเอกสารหรือแฟ้มต่างๆในส่วนนี้จะเป็เพียงเนื้อที่ห้องสำหรับตั้งเครื่องคอมพิวเตอร์อย่างเดียวไม่มีพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ควบคุม และจะต่อ TERMINAL ไปจุดต่าง ๆ ในส่วนนี้จะอยู่ในส่วนหลัง ไม่อยู่กับส่วนหน้า และกับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมทั้งหมด

- ADVANCE RESERVATIONS ส่วนจองห้องพักส่วนหน้า มีหน้าที่บริการจองห้องพักล่วงหน้า ใ้วันนาน ๆ จัดทำบัญชีการจองห้องพักล่วงหน้า และเช็คชื่อการจองห้องพักเมื่อแขกที่มาจองห้องพักมาตามกำหนด ส่วนนี้จะทำงานต่อเนื่องกันกับส่วนลงทะเบียนของเคาน์เตอร์ส่วนหน้า นอกจากนี้จะทำหน้าที่ติดต่อกับพวกกลุ่มบริษัททัวร์ต่าง ๆ ที่มาใช้บริการจองห้องพักของโรงแรม
- REGISTRATION OFFICE ที่ทำการลงทะเบียน มีหน้าที่รับผิดชอบในเรื่องของแขกที่ลงทะเบียนแล้ว และเตรียมห้อง (SLIP) ที่จองไว้เพื่อใช้ในการลงทะเบียน
- ROOM STATUS INDICATORS แผงแสดงสถานภาพห้องพักทั้งหมดของโรงแรมมีหน้าที่บอกสถานที่ของห้องพักนั้น ๆ ว่าเป็นอย่างไร โดยจะมีแผงบอกตำแหน่งของห้องที่ทันสมัยจะให้ระบบปุ่มไฟขึ้นที่ห้องทุก ๆ ห้อง เช่น
  - ปุ่มแสงสีแดง แสดงว่ามีแขกอยู่
  - ปุ่มแสงสีเหลือง แสดงว่าพนักงานกำลังทำความสะอาด
  - ปุ่มแสงสีเขียว ห้องว่าง

ในส่วนนี้จะทำงานร่วมกับ ADVANCE RESERVATION มากกว่า REGISTRATION OFFICE ซึ่งจะไม่อยู่กับส่วนหน้า

STATIONERY STORE ส่วนเก็บอุปกรณ์การเขียน มีหน้าที่เป็นส่วนเก็บพวกเอกสารสิ่งพิมพ์ และอุปกรณ์สำนักงานต่าง ๆ

TYPING AND COERICAL OFFICES ที่ทำงานพนักงานพิมพ์ดีด และเสมียน มีหน้าที่พิมพ์เอกสาร และจัดการเกี่ยวกับเรื่องเอกสารต่าง ๆ

MARKETING SALES OFFICE ส่วนการขาย และการตลาด มีหน้าที่ขายห้องพักตามบริษัทต่าง ๆ เพื่อให้กลุ่มบริษัททัวร์เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

### 1.3 ส่วนโถงและส่วนพิเศษ (LOBBY AND LOUNGE)

เป็นศูนย์กลางของการหมุนเวียนของแขก ลักษณะห้องโถงรับแขกของโรงแรมนั้น ส่วนใหญ่เป็นโถงพักขนาดใหญ่ มีส่วนประกอบที่สำคัญคือ

#### 1.3.1 ส่วนนั่งพักผ่อน (LOUNGE)

#### 1.3.2 ส่วนเคาน์เตอร์ส่วนหน้า (FRONT DESK)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.3.3 ส่วนโทรศัพท์สาธารณะ (PUBLIC TELEPHONE)

## 1.4 ส่วนห้องน้ำสำหรับแขก (TOILETS FOR GUEST)

ห้องน้ำจัดไว้สำหรับแขกและผู้ที่มาใช้บริการของโรงแรม ซึ่งมีการจัดแยกเป็น 2 ส่วน ดังนี้

1.4.1 ห้องน้ำส่วนในสาธารณะ

1.4.2 ห้องน้ำส่วนในห้องพักแขก

## 1.5 บริเวณบริการแขกในโรงแรม (CONCESSION SPACE)

1.5.1 VALET SHOP เป็นส่วนที่รับส่งเสื้อผ้าของแขก ที่จัดการเกี่ยวกับการส่งเสื้อผ้าที่  
ต้องการซักรีดไปยัง LAUNDRY

1.5.2 TELEGRAPH OFFICE เป็นส่วนบริการพิเศษสำหรับโรงแรมขนาดใหญ่ เพื่อแบ่ง  
เบาภาระของ FRONT OFFICE

## 1.6 บริเวณร้านค้า (RETAIL SHOP ZONE)

เป็นบริเวณที่ไม่อยู่ภายใต้การดำเนินงานของโรงแรม ทางโรงแรมจะให้เช่า โดยเก็บค่าเช่าเป็นราย  
เดือน

## 1.7 ส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE)

เป็นส่วนให้บริการด้านอาหาร และเครื่องดื่มแก่แขกที่พักที่โรงแรม และผู้ที่มาใช้บริการเป็น  
ครั้งคราว เป็นส่วนหนึ่งที่ใช้ดึงดูดความสนใจบุคคลทั่วไป ซึ่งส่วนนี้สามารถทำรายได้เท่า  
เทียมกับส่วนห้องพัก ส่วนบริการอาหาร และเครื่องดื่มแบ่งออกเป็น

1.7.1 ภัตตาคาร (RESTAURANT) เป็นส่วนบริการอาหารแก่แขกที่พักในโรงแรม และ  
ผู้ที่มาใช้บริการเป็นครั้ง

1.7.2 คอฟฟี่ช็อป (COFFEE SHOP) เป็นส่วนบริเวณอาหาร และเครื่องดื่มตลอด 24  
ชั่วโมง เป็นส่วนบริการสำรองจากภัตตาคาร จะมีบริเวณปรุงอาหารแยกเฉพาะ  
ส่วน (AUXILIARY KITCHEN) โดยไม่ต้องพึ่งครัวใหญ่ เพราะบริการแต่อาหาร  
ที่ทำได้ง่าย ๆ และรวดเร็วในราคาปานกลาง

1.7.3 ล็อบบี้เลาจน์ (LOBBY LOUNGE) เป็นส่วนบริการเครื่องดื่ม ส่วนนี้อาจเป็น  
ส่วนที่หยุดพักคอย ก่อนที่จะเข้าไปรับประทานอาหารในภัตตาคาร หรือดื่มเพื่อ  
ต้องการพักคอย

## 1.8 ส่วนบริการด้านสถานที่ (BANQUETING FACILITIES)

ส่วนประกอบของส่วนบริการด้านสถานที่อาจแบ่งได้ดังนี้  
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8.1 โถงทางเข้า (BANQUET ROOM FOYER) เป็นส่วนพักก่อนเข้าสู่งาน มีห้องน้ำ  
ในส่วนนี้ เป็นโถงติดต่อกับส่วนสาธารณะ ส่วนอื่นไปยังส่วนอเนกประสงค์

1.8.2 ส่วนบริการ (SERVICE) แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

- ส่วนเตรียม (BANQUET ROOM SERVICE PANTRY) เป็นที่จัดเตรียมอาหารรับอาหาร  
จากครัวใหญ่ ในกรณีที่อยู่ห่างจากครัวใหญ่ ควรมีทางเดินติดต่อกับครัวใหญ่โดยตรง  
ต่างหาก ไม่ปะปนกับส่วนสาธารณะ แต่ถ้าส่วนครัวใหญ่อยู่ใกล้กับส่วนอเนกประสงค์แล้ว  
ส่วนเตรียมนี้อาจจัดให้เป็นส่วนหนึ่งอยู่ในครัวใหญ่เลยก็ได้ ภายในส่วนเตรียมอาจมีอุปกรณ์  
การทำครัวครบครัน
- ส่วนเก็บ (BANQUET STORAGE) ส่วนนี้จะอยู่ใกล้กับห้องอเนกประสงค์มีไว้สำหรับเก็บ  
เครื่องเรือน และอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ประกอบการจัดงานในด้านสถานที่

#### 1.9 ส่วนบริการหรือส่วนประกอบพิเศษ (SPECIAL ACCOMMODATION)

คือบริเวณส่วนประกอบพิเศษ สำหรับให้ความสะดวกสบายแก่แขกผู้มาพัก และบุคคล  
ทั่วไป

- 1.9.1 SPA เป็นส่วนบริการแขกที่มาพัก และบุคคลทั่วไป
- 1.9.2 FITNESS เป็นส่วนบริการแขกที่มาพัก และบุคคลทั่วไป
- 1.9.3 GARDEN บริเวณพักผ่อนที่อยู่นอกตัวอาคาร เพื่อเป็นการเปลี่ยน  
บรรยากาศ อาจจัดเป็นส่วนหย่อมหรือสนามประดับด้วยพันธุ์ไม้ต่าง ๆ  
เพื่อให้แขกได้พักผ่อนหย่อนใจ

#### 1.10 ส่วนห้องพักแขก (GUEST ROOM SPACE)

เป็นส่วนที่สำคัญ ที่สุดของโรงแรม เพราะจุดประสงค์หลักในการลงทุนคือ หารายได้จาก  
การเช่าห้องพัก ดังนั้นจึงควรจัดทำส่วนนี้ให้ดีที่สุด เพื่อผลกำไรของโรงแรม

ส่วนห้องพักแขกประกอบด้วยส่วนใหญ่ ๆ 2 ส่วน คือ

- 1.10.1 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM) ซึ่งประกอบด้วยส่วนนอน ห้องน้ำส่วนเก็บ  
เสื้อผ้า และสัณนิภาะต่าง ๆ ถ้าเป็นห้องชุดจะมีเนื้อที่นั่งเล่นเพิ่มขึ้นอีกส่วนหนึ่ง
- 1.10.2 ส่วนบริการห้องพัก (GUEST FLOOR SERVICE) เป็นส่วนบริการของโรงแรมที่  
ให้กับแขกที่มาพักโดยเฉพาะ

##### 1.10.1 ส่วนห้องพัก (GUEST ROOM)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประเภทของห้องรับแขก (GUEST ROOM CLASSIFICATIONS) แบ่งออกเป็น

- ห้องทั่วไป (TYPICAL BED ROOM) ประกอบด้วย
  1. ห้องนอนเตียงเดี่ยว (SINGLE BEDROOM)
  2. ห้องนอนคู่ (DOUBLE BEDROOM)
  3. ห้องนอนเตียงคู่ (TWIN BEDROOM)
- ห้องชุด (SUITE BEDROOM)
 

มีประตูที่ผนังห้องทั้ง 2 เปิดติดเนื่องกันโดยไม่ต้องเปิดประตูหน้าห้องออกไปเพื่อเข้าอีกห้องหนึ่ง ห้องแบบนี้จัดเหมือน TWIN BEDROOM 2 ห้อง หรือส่วนหนึ่งเป็นห้องนอน และอีกส่วนหนึ่งเป็นห้องนั่งเล่น
- ห้องนอนพิเศษ (LUXURY BEDROOM) ห้องชนิดนี้ประกอบด้วยห้องนอนแบบเตียงคู่ หรือแบบห้องนอนคู่ ส่วนนั่งเล่นหรือรับแขก ส่วนเตรียมอาหาร หรือส่วนรับประทานอาหาร ส่วนประชุม หรือห้องนอนอีกชุดหนึ่ง
  - 1.10.2 ส่วนบริการห้องพัก (GUEST FLOOR SERVICE) ประกอบด้วย
    - ส่วนบริการอาหาร (FOOD SERVICE ROOM) เป็นส่วนบริการอาหารไปยังห้องพักส่วนนี้ ประกอบด้วย ส่วนล้างมือ อ่างล้างถ้วยชาม ที่เก็บถ้วยชาม เตาร้อนอาหาร ที่ปิ้งขนมปัง อาหารจากครัวใหญ่ที่จัดส่งตามห้องพัก จะต้องผ่านส่วนนี้ เพื่อทำการอุ่นอาหารก่อน บางโรงแรมไม่มีส่วนบริการนี้ อาหารจากครัวใหญ่จะถูกนำไปยังห้องพักโดยตรง
    - ส่วนผ้า (LINEN ROOM) เป็นส่วนเก็บของประเภทผ้าที่ใช้ในแต่ละชั้นของโรงแรมโดยแยกต่างหากจากห้องผ้าใหญ่ (MAIN LINEN) ในส่วนนี้จะมีที่เก็บผ้าทั้งที่จะส่งไปซัก และที่ซักแล้ว
    - VALET ROOM ทำหน้าที่เกี่ยวกับการรับส่ง เสื้อผ้าของแขกที่ส่งไปซักรีดและจัดส่งคืนยังห้องของแขก
    - ห้องพนักงานรับใช้ (MAID'S ROOM) เป็นห้องของพนักงานทำความสะอาด

## 2. BACK OF THE HOUSE (ส่วนบริการของโรงแรม)

เป็นส่วนที่ไม่ได้หักรายได้ให้แก่โรงแรมโดยตรง แต่เป็นส่วนบริหารดำเนินงาน และให้บริการส่วนต่าง ๆ ของโรงแรมเพื่อสนับสนุนกิจการของส่วนผู้มาใช้บริการของโรงแรม (FRONT OF THE HOUSE) ส่วนนี้สามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ ๆ

### 2.1 ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER)

2.1 ส่วนบริหาร (ADMINISTRATIVE QUARTER) ส่วนนี้ถือเป็นหัวใจ และมันสมองในการดำเนินงานกิจการของโรงแรม ส่วนบริหารประกอบด้วย

2.2.1 ส่วนผู้จัดการ (MANAGER'S OFFICE) เป็นส่วนทำงานของผู้จัดการ และเจ้าหน้าที่บริหาร เช่น

- ผู้จัดการทั่วไป (GENERAL MANAGER)
- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)
- ผู้จัดการฝ่ายดูแลสถานที่ (HOUSE KEEPER MANAGER)
- ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONNEL MANAGER)

2.2.2 ส่วนบัญชี (ACCOUNTING OFFICE)

2.2.3 ส่วนทั่วไป (GENERAL OFFICE) เป็นที่ทำงานของส่วนต้อนรับ และฝ่ายต่าง ๆ

2.2 ส่วนบริการ (SERVICE QUARTER) ประกอบด้วย

2.2.4 เนื้อที่บริการ (SERVICE SPACE) เป็นส่วนบริการทั่วไป ต้องอยู่ในบริเวณที่รถเข้าถึง และติดต่อกับส่วนที่เกี่ยวข้อง ประกอบด้วย

- ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) ต้องไม่ปะปนกับทางเข้าของผู้มาใช้บริการโรงแรม
- ที่จอดรถขนของ (TRUCK DOCK) ที่จอดรถบรรทุกของพัสดุ
- ชานชาลา (LOADING PLATFORM) ส่วนชานชาลา ขนถ่ายพัสดุ
- ส่วนรับของ (RECEIVING AREA) เป็นที่สำหรับเช็คพัสดุเข้า – ออก บริเวณนี้มีมีเคาน์เตอร์ทำการของแผนกตรวจพัสดุ
- ห้องเก็บของ (GARBAGE ROOM)

2.2.5 เนื้อที่เก็บของ (STORAGE ROOM) แบ่งออกได้ดังนี้

- ห้องเก็บของทั่วไป (GENERAL STORAGE) อยู่ใกล้ทางเข้า ส่วนบริการและส่วนรับของ
- ส่วนเก็บเครื่องเรือน (FURNITURE STORAGE)

2.2.6 เนื้อที่พนักงาน (STAFF SPACE) แบ่งได้ดังนี้

- ทางเข้าพนักงาน (STAFF ENTRANCE) ทางเข้า – ออกของพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องเก็บของและเปลี่ยนเครื่องแบบของพนักงาน (STAFF LOCKER ROOM) ส่วนนี้จะแยกชาย – หญิง
- ห้องรับประทานอาหารของพนักงาน (STAFF DINING ROOM) ควรจัดอยู่ในส่วนที่พนักงานใช้ได้สะดวกและไม่ปะปนกับของผู้มาใช้บริการของโรงแรม

#### 2.2.7 ส่วนซักกรีด (LAUNDRY & LINEN ROOM) แบ่งได้ดังนี้

- ห้องซักกรีด (LAUNDRY ROOM) การบริการส่วนนี้บางโรงแรมไม่ได้ดำเนินการเอง
- ห้องผ้า (LINEN ROOM)

#### 2.2.8 คริว (KITCHEN) เป็นที่สำหรับปรุงอาหารที่จะส่งไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม คริวใหญ่ของโรงแรม คริวใหญ่ประกอบด้วย

- ส่วนทำขนมปัง (BAKE SHOP)
- ส่วนเตรียม (PREPARATION AREA)
- ส่วนปรุงอาหาร (COOKING AREA)
- ห้องบริการอาหาร (FOOD SERVICE ROOM)
- ส่วนทำงานพ่อครัว (CHEF OFFICE)
- ห้องเก็บอาหาร และเครื่องดื่ม (STORE ROOM) อยู่ใกล้ครัวแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ
  - STEWARD'S STORE ROOM เป็นที่เก็บอาหารแห้ง
  - BEVERAGE STORE ROOM ห้องเก็บเครื่องดื่ม
  - DISH WASHING AREA ส่วนล้างภาชนะ

#### 2.2.9 ส่วนซ่อมบำรุง และห้องเครื่อง (MAINTENANCE AND MECHANICAL SHOPS) แบ่งเป็นส่วนต่าง ๆ คือ

- ห้องซ่อมเครื่อง (MAINTENANCE SHOP) แบ่งย่อยได้ คือ
  1. PLUMBING & ELECTRIC SHOP ส่วนซ่อมท่อน้ำ และอุปกรณ์ไฟฟ้า
  2. CARPENTRY & UPHOLSTERING SHOP ซ่อมแซมเครื่องเรือน
  3. PAINTING & VANISH ROOM ส่วนทาสี และขัดมันทั้งเครื่องมือเครื่องใช้ และสถานที่
- ห้องเครื่อง (MECHANICAL SHOP) เป็นส่วนควบคุมดูแลการปฏิบัติงานของเครื่องจักรกลต่าง ๆ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. BOILER ROOM เป็นบริเวณที่ตั้งของเครื่องต้มน้ำ สำหรับแจกจ่ายไปยังส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม
2. FUEL STORAGE เป็นส่วนเก็บเชื้อเพลิง
3. TRANSFORMER VAULT ห้องหม้อแปลงไฟฟ้า
4. AIR CONDITION MACHINE ROOM เป็นบริเวณติดตั้งระบบเครื่องปรับอากาศภายในอาคาร
5. ENGINEER OFFICE เป็นห้องทำงานของวิศวกร และเจ้าหน้าที่ดูแลบำรุงรักษาเครื่องจักรต่าง ๆ

### 3.3 ความสัมพันธ์ต่อเนื่องภายใน

บริเวณที่ต้องพึ่งพาอาศัยกัน ต้องแสดงให้เห็นถึงการติดต่อสัมพันธ์กัน และรวมกลุ่มกันเพื่อความสะดวกและการบริการที่จำเป็นสำหรับบริเวณนั้น ๆ ก็ต้องแสดงให้เห็นโดยใช้วิธีการหนึ่งที่ใช้แสดงความสัมพันธ์ซึ่งกันและกันคือ การใช้ผังแสดงการหมุนเวียนสัมพันธ์กัน (FLOW CHART OR FUNCTION DIAGRAM) โดยจัดการแสดงการใช้เป็นลำดับก่อน – หลัง

ผังแสดงนี้ แสดงเส้นทางการหมุนเวียนให้ใกล้ และสะดวก เพื่อประโยชน์ส่วนรวมของคนกลุ่มใหญ่ เช่น ห้องโถงต้อนรับงานเลี้ยง เพื่อให้มีการบริการที่รวดเร็ว และได้ผลเต็มที่

วิธีการที่ใช้ตัดสินว่าเป็นวิธีที่ดีที่สุดในการหาจุดที่ตั้งบริเวณต่าง ๆ นั้นขึ้นอยู่กับการศึกษา และใช้ข้อมูลนั้นๆ มาใช้ เช่น วิธีใช้ผังแสดงความสัมพันธ์ของการสัญจรไปมาระหว่างบริเวณต่าง ๆ และภายในจุดนั้นๆ โดยนำข้อมูลนั้น ๆ มาวิเคราะห์ และจัดโดยถือหลักการของการเคลื่อนไหวของคน

นอกจากนี้ ยังมีข้อมูลอื่น ๆ ที่ต้องนำมาประกอบในการออกแบบ และวิเคราะห์คือ จุดที่ได้ผลที่สุดของการวางตำแหน่งลิฟท์ หม้อต้มน้ำร้อน เครื่องปรับอากาศ เครื่องมือทางเทคนิค และห้องควบคุมเครื่องไฟฟ้า ฯลฯ

ผังต่อไปนี้ เป็นผังแสดงการหมุนเวียนสัมพันธ์กัน (FLOW CHART OR FUNCTION DIAGRAM) ซึ่งแบ่งออกได้ 5 ส่วน ดังนี้

1. ผังแสดงความสัมพันธ์ของส่วนหน้า และส่วนห้องพัก
2. ผังแสดงความสัมพันธ์ในธุรกิจส่วนหน้า
3. ผังแสดงความสัมพันธ์ของส่วนบริการสถานที่
4. ผังแสดงความสัมพันธ์ของส่วนหลัง
5. ผังแสดงความสัมพันธ์ของพนักงาน

## บทที่ 4

### การศึกษาสภาพแวดล้อมภายในและวัสดุ

#### 4.1 ศึกษางานระบบที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน

##### ระบบในอาคารที่มีผลต่อการตกแต่งภายใน

#### 1. ระบบปรับอากาศและการหมุนเวียนอากาศ

ในปัจจุบันการควบคุมสภาพอากาศในอาคารสามารถแบ่งออกได้ตามขนาดของเครื่องปรับอากาศและแบ่งตามระบบการจ่ายความเย็นและระบายความร้อน ซึ่งอธิบายได้ดังนี้

##### 1.1 แบ่งตามขนาดของเครื่องปรับอากาศ

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

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

1.1.3 CENTRAL UNIT เป็นระบบปรับอากาศขนาดใหญ่ แยกการทำงานเป็น 3 ส่วน คือ

- CENTRIFUGAL MACHINE ประกอบด้วยส่วนทำงาน เป็นตัวกลางในการจ่ายความร้อนและความเย็นให้กับระบบการทำงานส่วนอื่น

- AIR HANDING แบ่งออกเป็น 2 แบบ คือ

1. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น นำอากาศเข้าสู่ห้องโดยตรง

2. AIR HANDING ใช้เป่าลมผ่าน COIL เย็น และนำลมเย็นผ่านเข้าช่อง

ท่อ แล้วกระจายไปยังส่วนต่างๆ ของอาคารที่ต้องการปรับอากาศ

- COOLING TOWER UNIT หรือ CONDENSING UNIT เป็นตัวถ่ายเทความร้อนและส่งความเย็นให้กับ CENTRIFUGAL MACHINE

ตารางเปรียบเทียบการทำงาน-ประสิทธิภาพของเครื่องปรับอากาศแบบ

PACKAGE TYPE, SPLIT TYPE และ CENTRAL

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

1.2 แบ่งระบบปรับอากาศตามระบบจ่ายความเย็นและระบายความร้อน

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

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

ALL WATER SYSTEM สามารถแบ่งเป็น 2 ลักษณะคือ

1.2.2.1 นำความเย็นด้วยน้ำ และระบายความร้อนด้วยอากาศ

1.2.2.2 จ่ายความเย็นด้วยอากาศ และระบายความร้อนด้วยน้ำ

1.2.3 DIRECT REFRIGERANT SYSTEM นำความเย็นจากน้ำยาโดยตรง ส่วนใหญ่ใช้ในระบบปรับอากาศขนาดเล็ก เช่น UNIT TYPE/PACKAGE TYPE

ระบบปรับอากาศมีความจำเป็นมากต่อการบริการ เพื่อความสะดวกสบายของผู้ใช้อาคาร โดยเฉพาะอาคารขนาดใหญ่ เช่น โรงแรม ระบบปรับอากาศมีบทบาทในการควบคุมอุณหภูมิให้คงที่ จูในระดับความสบายของผู้ใช้อาคาร ทั้งยังช่วยป้องกันเสียงจากภายนอกและ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภายในอาคารได้ด้วย ขณะเดียวกันระบบหมุนเวียนอากาศก็จำเป็นในการช่วยให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้สะดวก

ในการเลือกใช้ระบบปรับอากาศและระบบหมุนเวียนอากาศภายในโครงการนั้น จะต้องตอบสนองของความต้องการด้านประโยชน์ใช้สอย และลักษณะความต้องการอื่นๆ พร้อมทั้งความเหมาะสมในการออกแบบมาเป็นเกณฑ์พิจารณา

### 1.3 ระบบปรับอากาศและการจ่ายความเย็น

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

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

การพิจารณาความเย็น

- ต้องกระจายลมเย็นให้ได้ทั่วถึงทั้งห้อง
- ความเร็วของลมจะต้องสม่ำเสมอ
- ต้องไม่มีลมที่มีลักษณะเป่าเป็นจุด

### 1.4 ลักษณะตัวจ่ายลม

ที่ใช้ในโครงการแบ่งเป็น 2 แบบ คือ

1.4.1 การจ่ายลมจากเพดาน (CEILING DIFFUSER) ส่วนใหญ่จะมีลักษณะเป็นวงกลม, สี่เหลี่ยมจัตุรัสและสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ข้อดี สามารถกระจายความเย็นได้ทั่วถึง

ข้อเสีย เปลืองช่องว่าง (SPACE) เหนือเพดาน

1.4.2 การจ่ายลมจากผนัง (WALL DIFFUSER) การจ่ายลมในแนวผนัง หัวจ่ายเรียกว่า GRILL ลักษณะการจ่ายจากด้านในอาคารออกสู่ด้านนอก เพื่อความร้อนจากภายนอกจะเข้ามาได้น้อยๆ

ข้อดี สามารถทำให้ห้องเพดานสูงได้ เพราะไม่มี DUCT CEILING

ข้อเสีย การจ่ายความเย็นอาจถูกรบกวนจาก SOLAR HEAT GAIN.

**สรุป** ลักษณะการจ่ายลมเย็นภายในห้องพักแขก จะใช้แบบ WALL DIFFUSER หรือแบบ CEILING DIFFUSER อย่างใดอย่างหนึ่ง หรือทั้งสองอย่างรวมกัน แล้วแต่ความเหมาะสมและการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.5 ลักษณะของท่อจ่ายลม

โดยทั่วไปเป็นลักษณะของท่อสี่เหลี่ยม แต่ท่อจ่ายลมที่ดีควรมีลักษณะเป็นทรงกระบอกแต่ไม่เป็นที่นิยม เพราะมีราคาแพงและเปลืองช่องว่างเหนือเพดาน สัดส่วนของท่อลมในด้านกว้างต่อด้านยาว จะเป็นอัตราส่วนประมาณ 1:6 ขึ้นไป

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

### 1.6 ระบบดูดอากาศกลับและระบบหมุนเวียนอากาศ

1.6.1 ส่วนห้องพัก ใช้ระบบจ่ายความเย็นโดยใช้ FAN COIL UNIT เป่าลมเย็นเข้าสู่ห้องพักระบบหมุนเวียนอากาศกระทำโดยการดูดอากาศภายในห้องเข้าสู่ FAN COIL UNIT โดยตรง

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

การหมุนเวียนของอากาศกระทำเพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ และนอกจากนี้ยังเป็นระบบที่ช่วยให้ภายในห้องเกิดอากาศบริสุทธิ์เข้ามาแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ซึ่งระบบการหมุนเวียนของอากาศนี้สามารถแบ่งออกได้เป็น 4 ระบบ

ระบบที่ 1 เป็นระบบหมุนเวียนอากาศที่มีประสิทธิภาพ แต่สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายมาก เพราะมีท่อสำหรับดูดอากาศกลับ

ระบบที่ 2 ต้องเตรียมพื้นที่เหนือเพดาน โดยใช้ช่องว่างเหนือเพดานทั้งหมด สำหรับการดูดอากาศกลับ ลักษณะอาคารต้องถูก SEAL ไม่ให้มีรอยรั่ว

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

ระบบที่ 3 ใช้ตัวอย่าง PAN ROOM เป็น GRILL ในตัว เป็นระบบที่มีราคาถูกแต่มีเสียงดัง และทำให้บริเวณที่ทำการเป่าแรงกว่าที่อื่นๆ

## 2. ระบบรักษาความปลอดภัยและอัคคีภัย

### 2.1 ระบบแจ้งเหตุ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.1 ระบบท่อน้ำแรงดันและสายสูบ ในส่วนของโถงทางเดิน ห้องพัก และบริเวณอื่นๆ โดยทั่วไป

2.2.2 ระบบสปริงเกอร์ ใช้ระบบสปริงเกอร์แบบ WET PIPE เป็นระบบที่ท่อน้ำมีแรงดันตลอดเวลาเมื่อเกิดเพลิงไหม้ ความร้อนจะกระตุ้นให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์เปิด และน้ำที่มีแรงดันสูงจะพ่นกระจายลงมา ติดตั้งในส่วนบริเวณหลักของโรงแรม BACK OF THE HOUSE เช่น ครัว ห้องซักกรีด และส่วนอื่นที่เสี่ยงต่อการเกิดเพลิงไหม้

2.2.3 ระบบก๊าซ ใช้ระบบก๊าซฮาลอน 1301 ซึ่งมีคุณสมบัติ คือ สามารถหยุดปฏิกิริยาลุกไหม้ของระบบการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งภายใน 10 วินาที เป็นก๊าซเหลว ไม่เป็นอันตรายต่อคน และมีประสิทธิภาพมากเหมาะกับห้องที่ไม่สามารถดับไฟโดยการใช้น้ำได้ เช่น ในห้องที่มีระบบอิเล็กทรอนิกส์ ห้องควบคุมอาหาร ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์

2.2.4 เครื่องมือฉกฉวยเพลิง ดับเพลิง ที่เคลื่อนที่ได้ ติดตั้งอยู่รวมกัน สายสูบและท่อน้ำ ระบบท่อน้ำแรงดัน รวมเป็น 1 แห่ง ทุกระยะ 20 เมตร

2.2.5 ระบบน้ำดับเพลิง ใช้น้ำจากระบบน้ำใช้ โดยมีการสำรองระดับน้ำเอาไว้ใช้เพื่อการดับเพลิง นอกจากนี้ยังมีปั๊มน้ำฉุกเฉินที่สามารถทำงานได้โดยใช้ไฟฟ้า และน้ำมันดีเซล เพื่อให้สามารถทำงานได้ในกรณีฉุกเฉิน

### 3. ระบบอุปกรณ์พิเศษ

#### 3.1 ระบบการติดต่อสื่อสารภายในและภายนอกทางอิเล็กทรอนิกส์

##### 3.1.1 ระบบโทรศัพท์ของโครงการ

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

- ส่วนที่พักแขก
- ส่วนบริหาร
- ส่วนบริการ

และอาจมีการเพิ่มโทรศัพท์สายตรงภายใน เพื่อความสะดวกในเหตุการณ์ฉุกเฉิน หรือการซ่อมบำรุงบริเวณดังนี้

- ลิฟต์
- ห้องเครื่องลิฟต์
- ห้องวิศวกรรมเครื่องกล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- คริว ภัตตาคาร บาร์ ห้องเก็บของ
- ห้องควบคุมระบบวิทยุ และโทรทัศน์

ส่วนโทรศัพท์สาธารณะจะติดตั้งตามตำแหน่งต่างๆต่อไปนี้

- ห้องโถงใหญ่
- ส่วนพักผ่อนที่เป็นสาธารณะ
- ห้องพักผ่อนทำงาน

### 3.1.2 ระบบโทรศัพท์ (TELEX) และอุปกรณ์ติดต่ออื่นๆ

ระบบโทรศัพท์เป็นอุปกรณ์การพิมพ์ซึ่งสามารถติดต่อได้โดยตรงจากผู้ส่งถึงผู้รับ เป็นอุปกรณ์การพิมพ์ซึ่งรวมทั้งภาคส่งและภาครับในหน่วยเดียวกัน ขนาดประมาณ 1000 มม. X 700 มม. โทรศัพท์วงจรปิดเป็นอุปกรณ์ซึ่งติดตั้งเพื่อใช้ในระบบรักษาความปลอดภัย ในการนำไปใช้อาจมีขีดจำกัด ในเรื่องความสว่าง การใช้แสงและไม่สามารถทนต่อที่ที่มีอุณหภูมิสูงได้ การให้แสงสว่างจะต้องมีการป้องกัน เช่น แสงที่จะฉายถูกตัวกล้องโดยตรง

## 3.2 อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ

### 3.2.1 ระบบการประชาสัมพันธ์และบริการเพลงตามสาย (BAGKGROUND MUSIC & PAGING SYSTEM)

ประกอบด้วยตัวกระจายเสียง เครื่องรับวิทยุ เครื่องเล่นแผ่นเสียง เทป และลำโพง ซึ่งจะติดตั้งตามส่วนต่างๆ ที่กำหนดขึ้นภายในโรงแรม และระบบนี้ยังมีวงจรของไมโครโฟนติดอยู่เพื่อใช้ในการประชาสัมพันธ์ในการทำงานของระบบประชาสัมพันธ์ แบ่งออกเป็น

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

ระบบ	ส่วนผู้พัก	ส่วนพนักงาน
ทั่วไป	ห้องโถง, LOBBY LOUGE, BAR, โถงลิฟต์, ภัตตาคาร	ห้องพักผ่อนทำงาน, ส่วนบริหาร, ส่วนทำงานอื่นๆ
เฉพาะส่วน	ห้องจัดเลี้ยง, ส่วนพักผ่อน, สระว่ายน้ำ, สปา, FITNESS	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลำโพงอาจติดตั้งไว้ภายในตู้ลำโพง เสา หรือเพดาน ซึ่งสามารถทำให้กลมกลืนกับการตกแต่งได้

### 3.2.2 ระบบโทรทัศน์และวิทยุ

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

### 3.2.3 ระบบส่งเอกสาร

เครื่องมือที่ใช้ติดตั้งเพื่อการส่งเอกสาร บัญชี ใบส่ง หรือจดหมายติดต่อระหว่างส่วนบริการ ส่วนทำงานต่างๆหรืออื่นๆ มีแนวโน้มที่จะใช้อุปกรณ์ทางอิเล็กทรอนิกส์อย่างมาก เนื่องจากมีความรวดเร็ว และแน่นอนในการเชื่อมโยงของข้อมูล และการแจ้งข่าวสาร

### 3.2.4 ระบบคอมพิวเตอร์

เป็นการส่งข้อมูลของอิเล็กทรอนิกส์ ประกอบด้วยแท่นพิมพ์อักษรและจอภาพ สามารถป้อนข้อมูลส่งไปยังแหล่งเก็บข้อมูลและเรียกข้อมูลที่บันทึกเอาไว้มาใช้ได้ตลอดเวลา การส่งข้อมูลด้วยวิธีนี้จะแน่นอนและรวดเร็วในการแจ้งข่าวสารมากกว่าระบบอื่นๆ

## 3.3 อุปกรณ์พิเศษที่ช่วยในการประหยัดพลังงาน (ENERGY SAVING DEVICE)

### 3.3.1 อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศ

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

## 4. สระว่ายน้ำระบบไฮโดรพูล (HYDROPOOL)

สระว่ายน้ำในที่ร่ม และน้ำที่นำมาใช้ในการบำบัด ในส่วน SPA TREATMENT ของโครงการ เป็นสระว่ายน้ำที่นำระบบการเติมไฮโดรเจนมาใช้ในขั้นตอนการฆ่าเชื้อโรค แทนการใช้สารคลอรีน ซึ่งการระเหยของคลอรีนถ้าอยู่ในสภาพที่ปิดล้อม ก่อให้เกิดกลิ่นเหม็น และเกิดการระคาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องแกผู้ให้บริการได้ ซึ่งโอโซน (OZONE) สามารถฆ่าเชื้อโรคได้อย่างมีประสิทธิภาพ และสามารถ OXIDIES สิ่งเจือปนที่ละลายอยู่ในน้ำได้ โดยไม่ก่อให้เกิดสารพิษ (OXIDISES คือปฏิกิริยาทางเคมี ที่โอโซนแตกตัวเข้าทำปฏิกิริยากับสารอื่น โดยผลลัพท์เป็นออกซิเจน) แต่อย่างไรก็ตาม OZONE ไม่สามารถเก็บกักไว้ได้นาน จึงมักจะผลิตขึ้นมาในปริมาณที่ต้องการและจำเป็นต้องมีการใช้เครื่องผลิตโอโซน โดยการเติม OZONE เข้าสู่สระว่ายน้ำหลังการกรอง

การใช้โอโซน ไม่ได้เป็นการงดใช้สารคลอรีนเสียทีเดียว แต่เป็นการลดปริมาณการใช้ลง จากความเข้มข้นประมาณ 2.5 ppm. เหลือเพียง 0.5-1.0 ppm. ซึ่งปริมาณสารคลอรีนที่ใช้เป็นการใช้เพื่อป้องกันการติดต่อกับเชื้อโรคภายในสระ นอกจากนี้ การใช้ระบบโอโซนยังช่วยในการประหยัดพลังงาน จากการลดจำนวนเครื่องหมุนเวียนอากาศเนื่องมาจากการลดการใช้สารคลอรีนลงประมาณ 75-80%

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

การให้แสงสว่างภายในโครงการ

### 1. การใช้แสงในการตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคารจะต้องคำนึงถึง

- คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
- คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
- ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
- สี เงาน และบริเวณโดยรอบ

แสงประดิษฐ์ นับเป็นสิ่งที่มีความสำคัญในการตกแต่งภายใน เกือบจะเรียกว่าเป็นเครื่องมือกลไกในงานสถาปัตยกรรม (Tool of the Architect) แสงประดิษฐ์เป็นสิ่งที่ความเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีช่วยกันสร้างสรรค์ขึ้นมาจนในปัจจุบันแทบทุกมุมของโลกใช้แสงประดิษฐ์และการใช้ไฟช่วยจัด Display อันเป็นประโยชน์ต่อยอดขาย เป็นต้น

### 2. การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลาย จุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือบริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หุ่นส่วนต่างๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่ดวงไฟมากๆ หรือรูปแบบที่วิจิตรพิศดารเท่านั้น
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่แต่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวังสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง

### 3. ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

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

สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ดังนี้

### 3.1 ข้อพิจารณาสิ่งแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

1. หลีกเลี่ยงการมองที่มาจากแสงโดยตรง
2. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของวัตถุผิวเงา
3. หลีกเลี่ยงการสะท้อนกลับของกระจกที่ไม่ได้อยู่กับที่ (เช่น หน้าต่างเมื่อปิด)
4. กำหนดให้มีส่วนที่ยังมีแสงสว่างและเงาพอเหมาะ เพื่อการมองเห็นได้ชัดเจน การที่มีเงาสะท้อนของแสงจะทำให้มีปัญหาในการมอง
5. พิจารณาปริมาณของแสงสว่างที่เป็นแสง-สี

### 3.2 ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

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

### 3.3 การติดตั้งไฟจากเพดาน

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

## 4. การใช้แสงไฟในส่วนต่างๆของโครงการ

### 4.1 LOBBY

เป็นส่วนบริการที่ต้อนรับผู้ให้บริการ (ทั้งผู้ที่จะมาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่นๆ) และเป็นที่ยอมรับผู้ให้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนศึกษาหรือผู้ที่เพิ่งจะมาพักที่โรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ที่โทรศัพท์ ห้องน้ำ ที่นั่งพักคอย อาจจะมีดนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักคอยถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการระดับไหน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือเป็นโรงแรมระดับไหน และหรูหราทั้งด้านรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักคอยธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอยและส่วนพักคอยที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหารายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่ง และเป็นส่วนนัดพบของแขกได้ที่หนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามืดเกินไปก็จะมีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือบกพร่องไป การใช้แสงสำหรับบริเวณโถงพักคอย ใช้ได้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติ เพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันถ้าใช้แสงธรรมชาติช่วยได้ก็จะเป็นการดีและประหยัด ทั้งยังสวยงามตามธรรมชาติ

### การใช้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณ LOBBY

ง่ายพอสมควร เพราะใช้ได้กับดวงไฟ เกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

#### 1. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็น COUNTER ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงลาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน

#### 2. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะไฟผนัง เพดาน และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรกระจายแสงทั้งสองขึ้นและลง กระจายออกรอบด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะระวางอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าคาน ที่นั่งโซฟาแสงไฟควรจะส่องขึ้นและลงเท่านั้น

#### 3. บริเวณโทรศัพท์และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่โทรศัพท์ขอความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้ว LOBBY เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าบริเวณ LOBBY มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญและน่าสังวรไว้ คือ การใช้ไฟหลายดวงแต่ดวงละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่ายิ่งผู้มาใช้บริการรู้สึกว่าดวงไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และ LOBBY จะขาดผู้ใช้บริการในที่สุด

#### 4.2 COFFEE SHOP

เป็นส่วนให้บริการอาหารอย่างเป็นกันเอง ส่วนนี้เปิดให้บริการอาหารเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เน้นการให้บริการอาหารแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆเป็นกันเอง ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วทั้งบริเวณ ไม่ควรเล่นแสงไฟเป็นจุดๆให้มากนัก หากเป็นไปได้ ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้ให้มากที่สุด ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศโดยรวมดู RELAX สบายๆขึ้นอีกด้วย การเลือกใช้หลอดไฟนั้น อาจเลือกใช้ทั้งหลอดไฟแบบมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดไฟนีออน (FLUORESCENT) ไม่ว่าจะใช้ไฟแบบใดก็ตาม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ระวังการติดตั้งไฟที่จะสะท้อนเข้าตาผู้มารับประทานอาหาร

#### 4.3 RESTAURANT

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

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

### 4.3 การใช้สีในการตกแต่งภายใน

สีต่างๆ มีอิทธิพลอย่างแรงกล้าต่อจิตใจมนุษย์ เป็นเหตุให้เกิดอารมณ์เปลี่ยนแปลงได้หลายอารมณ์ ทั้งร้อนแรง อบอุ่น และชุ่มชื้น เยือกเย็น กระปรี้กระเปร่า เป็นต้น สำหรับในด้านการตกแต่งภายในจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องรู้ถึงจิตวิทยาของสีว่าสีใดให้ความรู้สึกอย่างไร เพราะการใช้สีให้คล้อยตามไปกับหน้าที่ประโยชน์ใช้สอยของสถานที่นั้นๆทำให้การใช้สีมีประสิทธิภาพดีขึ้นและในบางเวลาก็ช่วยแก้ความรู้สึกที่ร้อนอบอ้าว อาจแก้ด้วยสีที่ให้ความรู้สึกเย็นสบาย ทำให้คลายร้อนไปได้

อันที่จริงแล้วอิทธิพลของสีที่กระทบจิตใจของเราจะรู้สึกไม่เหมือนกันทุกคน ทั้งนี้เพราะในการตกแต่งภายใน ควรจะคำนึงถึงคุณลักษณะและความรู้สึกในเรื่องสีด้วย เช่น

- สีสามารถสร้างความรู้สึกที่เข้าใกล้หรือห่างออกไป คือ สีอุ่น ดูแล้วรู้สึกเข้าใกล้ตัวแต่สีเย็นดูแล้วออกห่างจากตัว
- สีบางสีอาจไม่น่าดูเมื่อใช้กับพื้นที่มากๆ แต่เสริมให้น่าดูแก่สีอื่นๆ เมื่อใช้ในพื้นที่เล็กๆ เช่น สีส้มสดบนพื้นที่สีเขียวเข้ม
- เมื่อใช้สีเข้มจัดคู่กับสีอ่อนจัด จะดูเด่น มีชีวิตชีวาว่าการใช้สีที่มีความเข้มใกล้เคียงกันไว้ด้วยกัน
- ความเด่นของสี จะเกิดขึ้นเมื่อใช้สีต่างกันในเรื่องที่หรือปริมาณไม่เท่ากัน เพราะการใช้สีแต่ละสีในปริมาณเท่ากันหมด หรือเนื้อที่เท่าๆ กันทั้งหมด จะเกิดความน่าเบื่อหรือการตัดกันอย่างรุนแรง

#### 1. จิตวิทยาการเลือกใช้สี ที่มีปฏิกิริยาต่อความรู้สึกของมนุษย์โดยตรง เช่น

- สีเทา ให้ความรู้สึกเคร่งขรึม สุขภาพ ผู้ดี เรียบร้อย เยียบสงัด
- สีดำ ให้ความรู้สึกลึกลับ มีด ทุกข์โศก น่ากลัว ให้ความแข็งแกร่ง มีพลัง
- สีขาว ให้ความรู้สึกสะอาด บริสุทธิ์ ปราศจากมลทิน เปิดเผย
- สีแดง ให้ความรู้สึกตื่นเต้น ระวัง สุนัข อันตราย เบิกบาน ต้อนรับ รบกววน ไม่

สบายใจแทรกอยู่

- สีเหลือง ให้ความรู้สึกเบรียว ร่าเริง ดีใจ มีอำนาจ ชักจูง ความมั่งคั่ง
- สีแดง ให้ความรู้สึกมั่งคั่ง สมบูรณ์ ความสวย ความสุข ดีอรัน ทำท่าย กระตุ้น

ความหวาน ความอบอุ่น กระตือรือร้น ร้อน ดูร้าย แรงกล้า

- สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึกสุขภาพ ถ่อมตน หนักแน่น เยือกเย็น สุขุม คงสภาพ มีฐานันดรศักดิ์ มั่นคง

- สีเขียว ให้ความรู้สึกร่าเริง สดชื่น กระชุ่มกระชวย สุขุม เยือกเย็น สันติ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามแก้ไขตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.2 ศึกษาวัสดุที่ใช้ในการออกแบบตกแต่งภายใน

การใช้วัสดุตกแต่งภายในห้องของอาคารพักอาศัยตากอากาศและส่วนอื่นๆ ซึ่งบางชนิดไม่เหมาะสมและไม่สามารถนำมาใช้ได้ ถ้าจะใช้ได้ก็จะเกิดปัญหาจากอากาศบริเวณชายทะเลที่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุต่างๆ และต้องเพิ่มการบำรุงรักษา อันเป็นการเสียเวลาโดยเปล่าประโยชน์ จากการวิเคราะห์โดยวัสดุที่ใช้นั้นจะต้องทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศแบบชายทะเล และง่ายต่อการดูแลรักษาทำความสะอาด และน้ำทะเลไม่มีปฏิกิริยาต่อวัสดุเหล่านั้น ส่วนใหญ่ที่ใช้นั้นก็จะเป็นวัสดุที่ได้จากธรรมชาติ และจากการประดิษฐ์โดยทั่วไป ไม้ทุกชนิด เช่น ไม้สัก หวาย ไม้ไผ่ ไม้จำปา ฯลฯ หินก็มีพวก หินอ่อน หินกาบหรือหินทะเล ฯลฯ กระเบื้องและอื่นๆ ซึ่งความจริงในส่วนที่พื้นก็ไม่จำเป็นต้องปูพรมทุกห้อง (นอกจากต้องการความหรูหราและสวยงาม) เพราะยากแก่การทำความสะอาด เพราะชายทะเลมักจะมีทรายติดตัวและเสื้อผ้าของผู้ที่มาพักอยู่ตลอดเวลา ซึ่งการที่จะมาพักผ่อน เปลี่ยนบรรยากาศก็ต้องการความสบาย โดยไม่จำเป็นต้องระวังรักษา หรือใช้โดยอึดอัดไม่สะดวก พื้นส่วนที่เป็นสาธารณะโดยทั่วไปควรใช้หิน กระเบื้องดินเผา หรืออื่นๆ เพราะเหมาะสมกับอากาศชายทะเลและดูแลรักษาง่ายทำความสะอาดง่ายและคงทนถาวร

### 1. วัสดุประเภทหิน

วัสดุประเภทหิน สำหรับผนังภายในและภายนอกของอาคารชุด นับว่าเหมาะสมที่จะกรุด้วยวัสดุประเภทหิน อันได้แก่ หินประเภทเนื้อละเอียด สามารถทนต่อฟ้าอากาศหรือใช้กันผนังและพื้นที่ใช้งานสมุดสมบัน ตลอดจนเนื้อที่ที่คนพลุกพล่าน เพราะหินทนต่อการสัมผัสและทำความสะอาดง่าย และหินยังมีคุณสมบัติที่ให้ความงดงาม ประทับใจ มีค่า หูหระ วัสดุประเภทหินแยกชนิดได้ดังต่อไปนี้

#### ▪ หินอ่อน

เป็นหินที่สามารถทนสกปรกได้ดี ทนต่อสารเคมีได้บ้างในบางชนิด ซึ่งจะใช้นหินอ่อนกับผนังภายในเป็นส่วนมาก หินอ่อนให้ลักษณะที่มีคุณค่าในด้านความงามกว่าหินประเภทอื่นๆ มีสีให้เลือกหลายสี เช่น ขาว ดำ เทา ชมพู เขียว เนื้อ น้ำตาล เป็นต้น หินชนิดนี้ทนกับน้ำหนักปานกลาง ทนต่อการขีดสี ไม่เก็บเสียง หูหระ และมีผิวหน้าที่ดูสวยงาม ถ้าถูกน้ำมันอาจต่างเป็นดวง มีทั้งแบบด้านและมัน มักใช้ปูพื้นห้องน้ำที่ต้องการความหรูหรา วิธีปู ปูปนทราย  หน้า  ขนาดความหนาของแผ่นจะเป็น  และ 1 นิ้ว

#### ▪ หินกาบ

หินกาบ คือ หินซ้อนกันเป็นชั้นๆ ที่นิยมใช้มีหลายสี คือ สีน้ำตาล ดำ เหลือง ส้ม แดง ม่วง (ราคาแพงที่สุด) หายากแต่ดูไม่ธรรมดา การปูหินกาบ เตรียมพื้นที่ที่จะปูให้มีผิวขรุขระ เพื่อหินกาบจะได้ติดแน่นกับพื้น ใช้แปรงชุบน้ำตีผนังให้ชุ่มขณะปูตลอดเวลา ใช้ปูนทรายเป็นตัวเชื่อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อปูต้องคอยจับแผ่นหินไปด้วย เพื่อไม่ให้ น้ำปูนเกาะที่หินกาบ เมื่อเสร็จ ใช้ฟองน้ำทำความสะอาด สะอาดและลงแว็กซ์

- หินแกรนิต

ส่วนมากใช้กรุผนังหรือพื้นทางเดินของส่วนต่างๆ เนื่องจากเป็นหินแข็งที่สุด เนื้อแน่น และทนทานเมื่อขัดให้ขึ้นเงาจะมีลักษณะคล้ายหินอ่อน และบำรุงรักษาความสะอาดได้ง่าย

- หินชนวน

หินชนวนมีสีต่างๆ ให้เลือกหลายสี ได้แก่ สีฟ้า สีดำ และสีน้ำตาล มีราคาแพงอยู่บ้าง แต่ประหยัดค่าบำรุงรักษาได้ดี

- หินหล่อ

ได้แก่ วัสดุประเภทหินผสมกับซีเมนต์ คุณมีคุณค่าน้อยกว่าหินแท้ แต่มีความมุงดงาม คงทนและบำรุงรักษาได้ง่ายเท่ากับหินแท้

## 2. วัสดุประเภทดินเผา

วัสดุประเภทดินเผา เช่น อิฐ กระเบื้อง และเซรามิค สามารถใช้กรุพื้นและผนัง ราคาถูกกว่าหินทนทานดินฟ้าอากาศ ทนการสึกกร่อน บำรุงรักษาง่าย ตลอดจนมีลวดลายให้เลือกได้มากกว่า

- อิฐ

สามารถนำมาใช้ได้โดยธรรมชาติของมัน หรือทาสีทับ สีธรรมชาติมีสีแดง สีแสด สีเหลือง หรือสีเทา ขาว ราคาถูกกว่าหิน คงทนและง่ายต่อการรักษา

- กระเบื้อง

เป็นวัสดุที่สามารถปูได้ทั้งพื้นและผนัง ให้ในทุกห้องตามที่ต้องการ และเหมาะสมกับสภาพดินฟ้าอากาศ และทนต่อผลจากไอน้ำเค็มได้เป็นอย่างดี และยังมีหลายขนาดหลายแบบ และหลายสีให้เลือกได้ตามความพอใจ

### 3. วัสดุประเภทไม้

เป็นวัสดุที่เหมาะสมกับการตกแต่งภายในที่ต้องการความเป็นธรรมชาติ เพราะหาได้ง่าย ทนต่อสภาพดินฟ้าอากาศ และมีความกลมกลืนกับสภาพแวดล้อม ไม่มีหลายชนิด เช่น

- ไม้อัดสัก

เป็นไม้เนื้อปานกลางระหว่างไม้เนื้อแข็งและไม้เนื้ออ่อน ใช้กับงานประณีตได้ดี รวมทั้งมีสีและลวดลายสวยงามเหมาะสมแก่การทำเครื่องเรือน ในส่วนที่ต้องการความสวยงามและคงทน การนำมาใช้ควรขัดผิวให้เรียบเนียน อาจย้อมสีให้เข้มขึ้นเล็กน้อยก็จะสวยงาม

- ไม้อัดยาง

คือ ไม้สักที่แปรรูปให้เป็นแผ่นบางอัดทับกับไม้เนื้อแข็ง เพื่อให้มีความแข็งแรงไม่บิดงอหรือหัก ใช้กรุเครื่องเรือน จะดูแลรักษายากกว่าเครื่องเรือนที่ทำผิวด้วยไม้สัก

- ไม้อัดมะปิ่น

เป็นไม้อัดที่มีคุณภาพและราคาปานกลาง มีเนื้ออ่อนและทำผิวได้ดีได้โดยไม่ต้องย้อม

- ไม้อัดลมหิน

เป็นไม้อัดที่มีลักษณะคล้ายไม้อัดสัก แต่มีลวดลายแปลกกว่า คือไม่เป็นระเบียบเรียบร้อยเหมือนลายของไม้สัก แต่ผลิตน้อยจึงหายาก ราคาไม่แน่นอน มีความคงทนมาก อาจใช้ปนกับไม้สักได้

- ไม้สนหรือฉำฉา

เป็นไม้เนื้ออ่อน ไม้นิยมใช้ทำเครื่องเรือนมานาน แต่มีใช้ประกอบหรือตกแต่งบางส่วน ของเครื่องเรือนให้ดูสวยงามมากขึ้น ปัจจุบันมีการนำไปใช้ทำเครื่องเรือนทั้งตัว ด้วยมีความสวยงาม แต่ไม่ค่อยแข็งแรง จึงใช้กับเครื่องเรือนที่มีขนาดเล็กๆ ไม่รับน้ำหนักมากนัก หรือใช้ประกอบบนโครงสร้างไม้เนื้อแข็งแทน ก็จะได้ผลดีเพราะมีความสวยงาม และราคาค่อนข้างถูก

- ไม้จำปา

เป็นเนื้อไม้สีอ่อน ใช้กับงานประณีต ไม้นิยมย้อมสี

- ไม้ประสานสัก

เป็นไม้ชิ้นเล็กที่นำมาติดต่อกันเป็นแผ่น เพื่อทำเครื่องเรือน ไม้ทนทานเท่าไม้สัก แต่ราคาถูกนอกจากนี้ยังมีผลิตภัณฑ์ที่อัดแปรรูปแล้วใช้เครื่องเรือนได้อีก มีความแข็งแรงเท่าเทียมกับไม้ แต่ราคาถูกกว่า เรียกว่า “ยิปซัมบอร์ด” แต่ต้องมีวัสดุกรุทับผิวหน้า

#### 4. วัสดุจำพวกหวายและไม้สัก

##### ■ หวาย

เป็นวัสดุที่มีอยู่ตามธรรมชาติในเมืองร้อน เหมาะสมกับการนำมาใช้ตกแต่งอาคารประเภทโรงแรมพักตากอากาศเป็นอย่างยิ่ง เพราะมีความกลมกลืนกับธรรมชาติ ได้บรรยากาศพื้นดิน ไม่ทำปฏิกิริยากับไอเค็มจากน้ำทะเลเหมือนโลหะ รวมทั้งราคาถูก สวยงาม น้ำหนักเบา เคลื่อนย้ายได้สะดวก นอกจากนี้ในปัจจุบันเครื่องเรือนที่ทำด้วยหวาย มีผลิออกมามากมายหลายแบบ สามารถย้อมด้วยสีฝุ่น หรือทำสีพ่นได้ อย่างไรก็ตามก็ยังคงนิยมใช้สีธรรมชาติของหวายอยู่เช่นกัน

##### ข้อเสียของหวาย

1. ไม่ทนทานต่อการกัดของมอดและเชื้อรา ซึ่งเป็นตัวทำลายเนื้อหวาย ซึ่งหวายมีคุณสมบัติคล้ายไม้ คือ เนื้อหวายจะมีสารพวกแป้งและเซลลูโลส แต่สามารถป้องกันได้ด้วยการใช้สารเคมีที่เป็นยารักษาเนื้อไม้
2. หวายไม่แข็งแรงเท่าไม้ โดยเฉพาะส่วนประกอบที่เป็นหวายเส้นเล็กๆ อาจขาดง่าย ทำความสะอาดยาก มีขอกมให้ฝุ่นเกาะมาก แต่สามารถเลี้ยงได้ด้วยการทำเฟอร์นิเจอร์ด้วยหวายเส้นใหญ่
3. จะเก่าและผุเร็วหลังจาก 18 เดือน หรือ 2 ปีไปแล้ว หากขาดการดูแลรักษา
4. ติดไฟได้ง่าย

##### การนำไปใช้ในลักษณะอื่น

การเลือกใช้เครื่องเรือนหวายนั้น นอกจากจะซื้อสำเร็จรูป หรือสั่งทำตามแบบที่ต้องการแล้ว ยังสามารถซื้อเพียงบางส่วนของผลิตภัณฑ์หวาย เพื่อนำไปประกอบกับเครื่องเรือนได้ เช่น ซื้อหวายสานลายดอกพิกล ซึ่งมีสานเป็นแผ่นขายเป็นตารางพุด เพื่อนำไปกรุเป็นพื้นและผนังเก้าอี้ กรุที่หัวเตียง ซึ่งหัวเตียงนี้นำไปประกอบกับหัวเตียงชนิดอื่นๆที่ไม่ใช่หวายได้ เบาะที่ใช้กับเก้าอี้หวายนั้น มีทั้งที่มีไส้เป็นนุ่น และเป็นฟองน้ำ ผ้าหุ้มเบาะมักใช้ผ้าฝ้ายเพราะมีเนื้อหยาบ ซึ่งดูเหมาะสมกับลักษณะของหวาย จะมีอยู่บ้างเหมือนกันที่เลือกใช้วัสดุที่ตรงกันข้ามกับลักษณะของหวาย เพื่อให้เกิดความรู้สึกใหม่ๆ เช่น ใช้ผ้าแพรต่วนที่ดูเป็นมันหรือผ้าไหม เป็นต้น

##### การใช้วัสดุอื่นผสม

การใช้หวายผสมกับวัสดุอื่นๆ มีมานานแล้ว ในปัจจุบันมีวิวัฒนาการของการผสมผสานดังกล่าวมากขึ้นเรื่อยๆ เช่น นำหวายมาผสมผสานกับกระจก ทำเป็นที่บังตา ใช้หวายผสมกับโครงสแตนเลสเป็นเก้าอี้หนึ่ง ใช้หวายตกแต่งเก้าอี้หนัง เป็นต้น

##### ■ ไม้ไผ่

ไม้ไผ่เป็นไม้ที่หาง่ายและมีอยู่ทั่วไปในทุกภาคของเมืองไทย เป็นวัสดุที่มีราคาไม่แพงเกินไป แต่มีความแน่นอน คือ ไม่ว่าจะเปลี่ยนแปลงแปรรูปร่างอย่างไรก็ยังมีคุณค่าในตัวเองที่เห็นเป็นอยู่เสมอว่าเป็นไม้ไผ่ และไม่ทิ้งความเป็นธรรมชาติในตัวของมันเองได้เลย ถึงแม้ว่าจะผนวกเอาฝีมือและความคิดของคนในการนำมาใช้แล้วก็ตาม ไผ่จึงเป็นไม้ที่คนเห็นแล้วอดนึกถึงธรรมชาติไม่ได้ และให้ความรู้สึกที่ผ่อนคลายขึ้นเสมือนว่าได้นั่งอยู่ท่ามกลางบรรยากาศของธรรมชาติ

ไม้ไผ่ที่นำมาตกแต่งนั้น จะต้องผ่านกรรมวิธีหลายอย่าง ตั้งแต่การแช่น้ำ ต้ม ย่าง และอบก่อนที่จะนำมาใช้ในลักษณะการออกแบบที่แตกต่างกันออกไป ไม้ไผ่นี้เหมาะสมเป็นอย่างมากสำหรับการตกแต่งบริเวณที่อยู่อาศัย หรือนำมาประกอบในการทำเฟอร์นิเจอร์ คุมไฟ กันผนัง แต่งเพดาน และอื่นๆ นับเป็นการเหมาะสมเป็นอย่างมากที่จะใช้กับสภาพที่เป็นชายทะเล เพราะปลอดภัยจากปัญหาจากไอน้ำเค็มที่จะทำให้โลหะเกิดสนิมเร็วกว่าปกติ แต่ที่สำคัญในยุคเศรษฐกิจที่จำเป็นในปัจจุบันจะเป็นวัสดุที่มีราคาถูกกว่าวัสดุอื่นๆ และจากการที่ได้ผ่านกรรมวิธีต่างๆ มาแล้วทำให้ไม้ไผ่ที่จะนำมาใช้ มีความคงทนถาวรและปลอดภัยจากการกัดเจาะของมอด

#### คุณสมบัติและรูปลักษณะต่างๆ ของไม้ไผ่

ไม้ไผ่นั้นมีลักษณะส่วนรวมเป็นปล้องไม้กลมขนาดต่างๆ และข้างในกลวงเป็นช่วงขนาดกลมก็มีขนาดแตกต่างกัน แล้วแต่อายุและพันธุ์ของไม้ไผ่ โดยเนื้อแท้ ไผ่ถึงแม้จะดูโปร่งเบา แต่ก็แข็งแรงสามารถรับแรงประเภทต่างๆ ได้ดี ด้วยเหตุนี้เราสามารถนำไม้ไผ่มาใช้ประโยชน์ได้ทั้ง 2 ประเภท คือ ใช้เป็นโครงสร้าง กับใช้เป็นวัสดุตกแต่ง หรือบางครั้งเราอาจใช้ด้วยกัน ใช้เป็นทั้งโครงสร้างและวัสดุตกแต่งไปด้วยตัว

ในการนำไม้ไผ่มาตกแต่งนั้นสามารถนำได้ทุกจุด และสามารถสร้างอะไรก็ได้ทุกประเภท อาจยกตัวอย่างส่วนที่นำไม้ไผ่มาตกแต่งพอสังเขปได้ดังนี้

- ทำเครื่องเรือน
- ตกแต่งผนัง เพดาน พื้น
- ทำของประดับ เช่น คุมไฟ ฯลฯ

ไม้ไผ่มีหลายขนาดและหลายชนิด ตลอดจนมีความยาวแตกต่างกัน เช่น ปล้องใหญ่ ใช้ทำโครงสร้างเครื่องเรือนหรือโครงสร้างผนังเบา ปล้องเล็กใช้ตกแต่งประกอบโครงสร้าง ส่วนปล้องเล็กมากอาจผ่าเป็นไม้ซีกใช้กรุผนัง หรือจาก เป็นต้น

#### การใช้ไม้ไผ่ตกแต่งผนังและเพดาน

จะใช้วิธีการที่คล้ายคลึงกัน หากมีผนังเดิมอยู่แล้วก็อาจใช้ไม้ไผ่ผ่าซีกแล้วกรุเป็นแนวทับผนังเดิมลงไปอาจกรุตามแนวตั้งหรือแนวนอน หรือไม้ก็สลับทั้งแนวตั้งและแนวนอน รวมทั้งบางช่วงอาจจะเว้นช่องบ้างก็ได้

สามารถนำไม้ไผ่มาใช้แทนคิ้วได้ โดยอาจใช้เป็นคิ้วบัวเพดาน นอกจากนี้อาจใช้ไม้ไผ่ทำแนวผนังปิดรอยต่อระหว่างวัสดุต่างชนิดกันก็ได้

#### การใช้ไม้ไผ่ปูพื้น

ปัจจุบันมีปาเก้ไม้ไผ่ ซึ่งมีความทนทานและมีพื้นที่สวยงาม นำมาปูเฉพาะช่องหรือปูตลอดแนวพื้นให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติดีกว่าปูปาเก้หรือปูพรม

#### การใช้ไม้ไผ่ทำบังตา

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

#### การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องเรือน

ไม้ไผ่สามารถใช้ทำเครื่องเรือนได้ทุกชนิดตั้งแต่ ตู้ เตียง ไปจนถึงเก้าอี้ต่างๆ ซึ่งหากเราตกแต่งผนังด้วยไม้ไผ่แล้ว หากใช้เครื่องเรือนที่ทำด้วยไม้ไผ่ด้วยแล้วก็จะดูเข้ากันได้ดีทีเดียว

#### การใช้ไม้ไผ่ทำเครื่องประดับตกแต่ง

เศษไม้ไผ่เหลือใช้เล็กๆ น้อยๆ สามารถนำมาใช้ทำเครื่องประดับตกแต่งได้หลายชนิด เช่น ทำกรอบรูปทำโคมไฟ ทำกล่องต้นไม้ ฯลฯ ซึ่งเครื่องประดับบางชนิดก็เป็นของใช้ไปในตัวอีกด้วย

### 5. กระฉก

กระฉกเป็นวัสดุที่มีความสำคัญต่อการตกแต่งภายในเป็นอย่างมาก เพราะมีความสวยงามในตัวเองสามารถใช้ร่วมกับวัสดุอื่นๆ ได้เป็นอย่างดี มีความโปร่งแสง ทนไฟ และกระฉกเงาก็มีความสำคัญในการเพิ่มความโปร่ง โล่ง และมีคุณค่า หรรษา ให้กับสถานที่

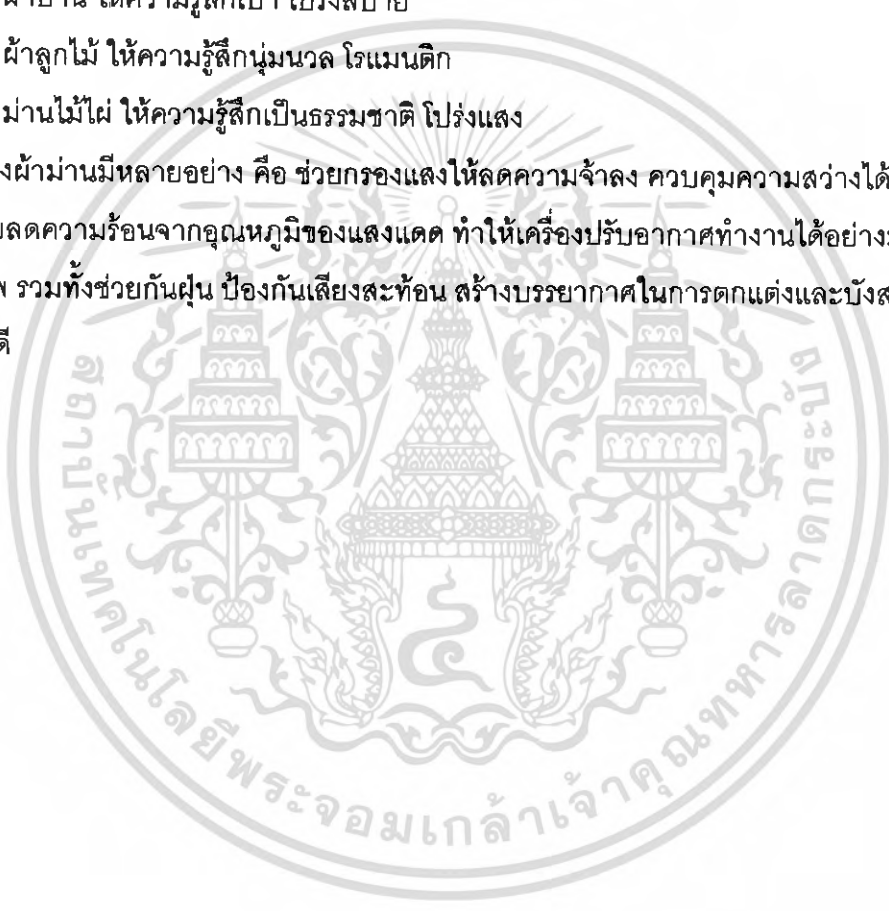
กระฉกมีหลายแบบ สามารถเลือกใช้ได้ตามความต้องการ เช่น กระฉกดูดความร้อน กระฉก 2 ชั้น ช่วยกระจายแสง และกรองความร้อน กระฉกบานเกล็ด รับลมได้ กระฉกมีข้อดีคือสามารถกันน้ำ ลม ฝนได้ ปลอดภัยจากเชื้อรา และสามารถป้องกันเสียงรบกวนได้ แต่มีข้อเสียคือมีขนาดใหญ่ไม่มาก (ถ้าต้องการขนาดใหญ่พิเศษ ต้องสั่งทำจากต่างประเทศ และมีราคาสูงมาก) ยากต่อการขนส่ง ผิวหน้ามักจะเป็นรอยขีดข่วน และฝุ่นเกาะได้ง่าย

## 6. ผ้าผ้าน

ผ้าผ้านเป็นวัสดุสำคัญในการตกแต่งภายใน ที่มีความจำเป็นต่อประตู หน้าต่าง และ กระจก บางครั้งอาจนำมาใช้ในลักษณะการปิดกันอื่นๆได้ ผ้าที่นำมาใช้ทำผ้าผ้านมีหลายชนิดด้วยกัน เช่น

- ผ้าไหม้ เป็นผ้าที่มีคุณค่ามาก ให้ความรู้สึกเป็นทางการ สง่างาม เป็นระเบียบ
- ผ้ากำมะหยี่ ให้ความรู้สึกหรูหรา พุ่มเพื่อย ภูมิฐาน นุ่มนวล มีราคา
- ผ้าฝ้าย ให้ความรู้สึกเป็นกันเอง
- ผ้าป่าน ให้ความรู้สึกเบา โปร่งสบาย
- ผ้าลูกไม้ ให้ความรู้สึกนุ่มนวล โรแมนติก
- ม่านไม้ไผ่ ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ โปร่งแสง

ประโยชน์ของผ้าผ้านมีหลายอย่าง คือ ช่วยกรองแสงช่วยลดความจ้าลง ควบคุมความสว่างได้ตามต้องการ ช่วยลดความร้อนจากอุณหภูมิของแสงแดด ทำให้เครื่องปรับอากาศทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งช่วยกันฝุ่น ป้องกันเสียงสะท้อน สร้างบรรยากาศในการตกแต่งและบังสายตาได้เป็นอย่างดี



## บทที่ 5

### วิเคราะห์และสรุปผลการออกแบบ

#### วิเคราะห์สถานที่ตั้งโครงการ

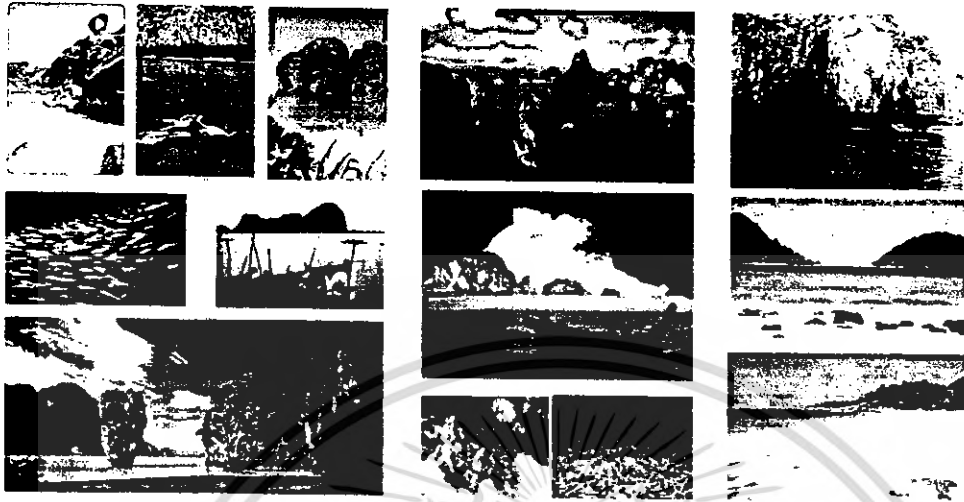
จัดวางอาคารโดยคำนึงถึงสภาพภูมิอากาศของที่ตั้ง เพื่อตัวอาคารจะอยู่อย่างสัมพันธ์กันกับสภาพแวดล้อม ใช้ประโยชน์จากธรรมชาติ และวิเคราะห์แก้ปัญหาอันเกิดจากสภาพแวดล้อมธรรมชาติ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# INTRODUCTION

โครงการเสนอแนะ บ้านเขาลักกรีรีสอร์ท



## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

01/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

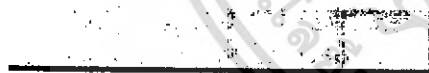
# INTRODUCTION

ชาวต่างชาติ

กลุ่มเป้าหมาย

เพื่อรองรับชาวต่างชาติในโซน SCANDINAVIA ที่หนีหนาวมา ในช่วงฤดูหนาว

80%



เพื่อตอบสนองนโยบายการท่องเที่ยวของรัฐบาลในพื้นที่ ประสภภัยธรณีพิบัติ

- 1 เพื่อเป็นบ้านอีกแห่งหลัง สำหรับผู้มาพักผ่อน
- 2 เป็นแหล่งท่องเที่ยวชมกับ ธรรมชาติ



## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

02/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## SCOPE OF WORK

### GUEST ROOM

BEACH FRONT VILLA	60 ตรม./ห้อง(3ห้อง)	ราคา 8,500
SEAVIEW COTTAGE	40 ตรม./ห้อง(18ห้อง)	ราคา 4,900
GARDEN VIEW COTTAGE	40 ตรม./ห้อง(12ห้อง)	ราคา 4,600
SUPERIOR ROOM	60 ตรม./ห้อง(22ห้อง)	ราคา 4,500
DELUXE ROOM	80 ตรม./ห้อง(2ห้อง)	ราคา 5,000



RESTAURANT	240 ตรม.
POOL	216 ตรม.
MINI BAR	233.3 ตรม.
SPA	238.93 ตรม.
MEETING HALL	280 ตรม.
RETAIL SHOP	90 ตรม.
RECEPTION	172.5 ตรม.



# Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

03/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

## SITE AND LOCATION

Resort : 26/16 เพชรเกษม ตำบลตะกั่วป่า อำเภอตะกั่วป่า พังงา



# Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

04/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### SITE AND LOCATION

ข้อดี มุมมองที่เกิดขึ้นในโครงการ มีทั้งมุมมองทะเลและภูเขา  
 ข้อเสีย บริเวณพื้นที่ต้องการปรับปรุง บ้างเรื่องความสูงของดิน



ทิศเหนือคิด  
พื้นที่ที่กำลังก่อสร้าง  
รีสอร์ท



ทิศตะวันออกคิด  
ถนนเพชรเกษมซึ่งเป็น  
ทางเข้าด้านหน้า  
และยังติดเขาหลักอีกด้วย



ทิศตะวันตกคิด  
ชายฝั่งทะเลอันดามัน



ทิศใต้คิด  
พื้นที่ที่กำลังก่อสร้าง  
รีสอร์ท

# Baan Khaolak Resort

King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

05/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

### SITE ANALYSIS

#### POOL MINI BAR

พื้นที่บริเวณนี้สามารถ  
มองวิวทะเลได้และติดกับ  
โครงการด้านข้างด้วย  
จึงสามารถมองดูพื้นที่  
ของโครงการอื่นได้



#### RESTAURANT

บริเวณของพื้นที่ RESTAURANT นั้น  
ไม่สามารถมองเห็นวิวทะเล  
ได้ชัดเจนเนื่องจากมีส่วนของ  
ที่ปกอ้ายมาบดบังอยู่แต่  
ก็สามารถมองเห็นวิวที่สวยงามได้



#### RECEPTION

พื้นที่บริเวณส่วนต้อนรับนั้น  
สามารถมองเห็นวิวของทะเล  
ที่ปกอ้ายไปเห็นสะพานและทะเล  
ได้และยังมีการเปิดทางให้รถสามารถ  
พีดผ่านได้



#### GUEST ROOM

ส่วนของที่ปกอ้ายนั้น เป็นการจัดกลุ่มอาคารที่เป็นระเบียบ  
ทำให้ไม่เกิดมุมมองด้านนี้สามารถสร้างความเป็นส่วนตัวได้  
แต่อาคารที่ปกอ้ายสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ชัดเจนนั้นไม่มีมาก  
กลุ่มอาคารด้านหลังสามารถมองเห็นวิวเขาได้



# Baan Khaolak Resort

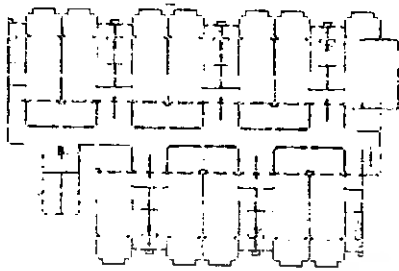
King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

06/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบอาคาร SUPERIOR ROOM



การพักอาศัยเป็นแบบ  
กลุ่มที่พักมีลักษณะ  
คล้ายกันเป็นจำนวนมาก

ลักษณะอาคารนั้นเป็นอาคาร 2 ชั้น  
ทางด้านทิศตะวันตกจะมองเห็นทะเล  
ทิศตะวันออกเห็นเขาตึก มีมุมมอง  
ทั้งสองด้านจึงควรปลูกไม้ที่ไม่สูง

รูปदान 1 รูปตัด 1  
**Baan Khaolak Resort**

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

07/45

รูปแบบอาคาร SEAVIEW COTTAGE

อาคารมาลักษณะ 2 ชั้น  
จึงทำให้มีมุมมองมากกว่า  
อาคารอื่นโดยสามารถมอง  
จากมุมสูงลงมาได้

กลุ่มอาคารอยู่ติดกันและอยู่  
ใกล้อาคารสาธารณะจึงควร  
มีการปลูกต้นไม้เพื่อลดมลพิษ  
จำนวนมาก

**Baan Khaolak Resort**

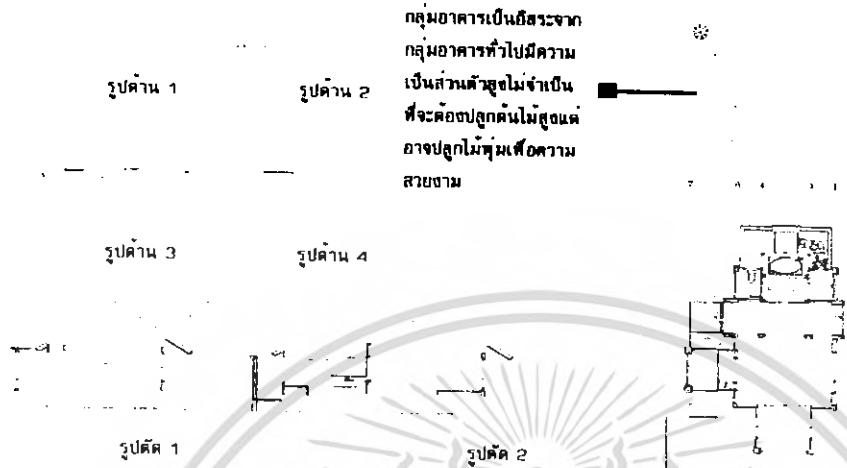
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

08/45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# รูปแบบอาคาร SUPERIOR ROOM



กลุ่มอาคารเป็นอิสระจาก  
กลุ่มอาคารทั่วไปมีความ  
เป็นส่วนตัวสูงไม่จำเป็น  
ที่จะต้องปลูกต้นไม้สูงแต่  
อาจปลูกไม้พุ่มเพื่อความ  
สวยงาม

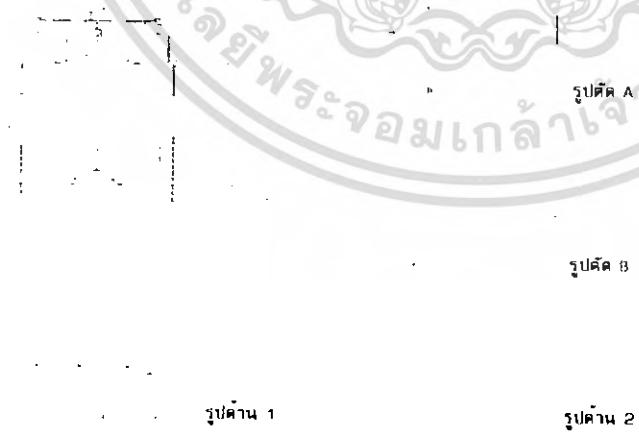
## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

09/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

# รูปแบบอาคาร cottage



กลุ่มอาคารอยู่ทางกันเล็กน้อย  
ควรปลูกต้นไม้เพิ่มความ  
ส่วนตัว

กลุ่มอาคารมีความใกล้ชิดกับ  
ทะเลและมีลักษณะยื่นเดียว  
จึงไม่ควรปลูกต้นไม้ด้านหน้า  
และด้านหลังยกจะทำให้บัง  
มุมมองอาคารกลุ่มอื่น

## Baan Khaolak Resort

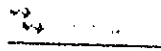
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

10/45

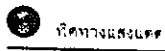
Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ORIENTATION

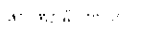


ลมที่พัดเข้ามาสู่โครงการจะมาทางทิศตะวันออกเฉียงใต้ในฤดูร้อนและมาทางทิศตะวันตกเฉียงใต้ในฤดูฝน และยังมีลมบกลมทะเลพัดตลอด จึงทำให้โครงการได้รับลมตลอดทั้งปี



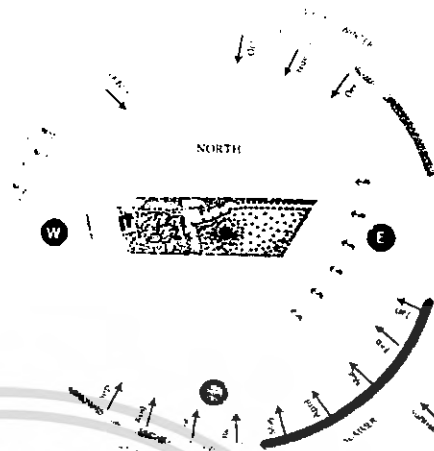
ทิศทางแสงแดด

การได้รับแสงแดดของโครงการนั้น ตัวอาคารส่วนใหญ่หันหน้าไปทางทิศตะวันตก แสงแดดที่ร้อนที่สุดจะมาทางทิศตะวันตกเฉียงใต้จึงทำให้โครงการได้รับแสงมา



ภูมิอากาศ

ภูมิอากาศจะถูกแบ่งเป็น 2 ฤดู คือฤดูร้อนและฤดูฝน เดือนที่ฤดูหนาวที่ตรงผ่านในเดือน พฤศจิกายน-ธันวาคม



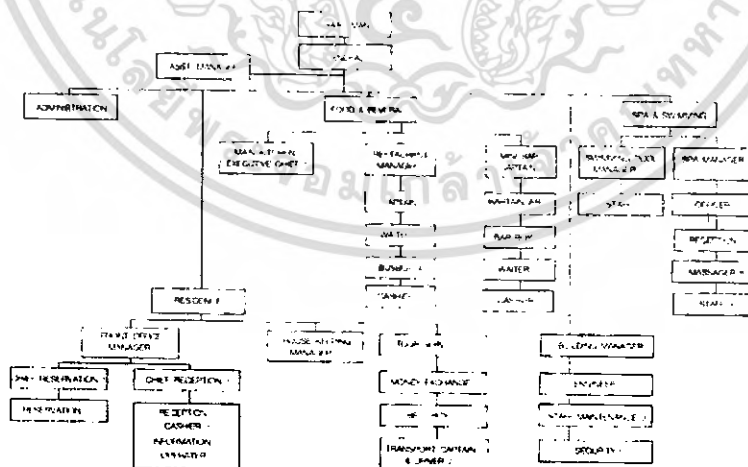
# Baan Khaolak Resort

King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

27/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

## ORGANIZATION



# Baan Khaolak Resort

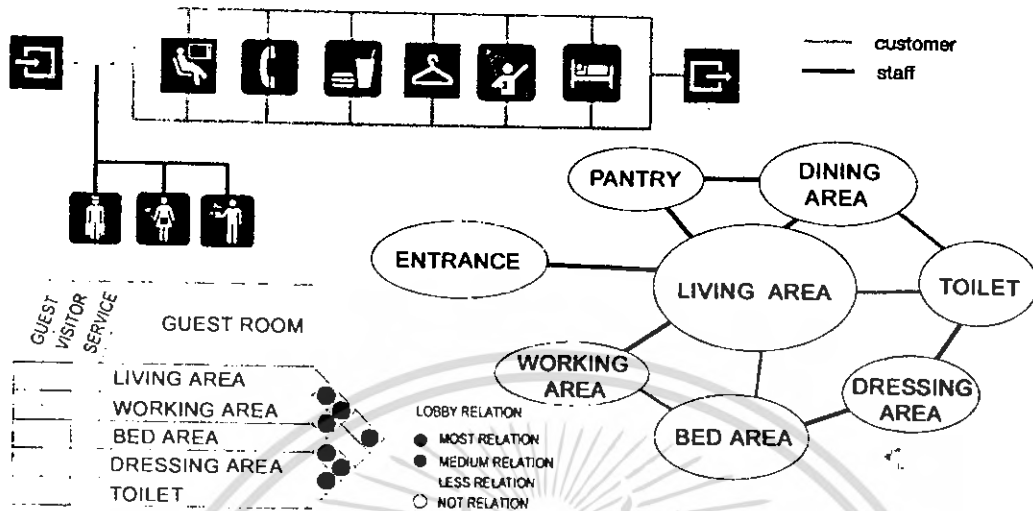
King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

28/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ELEMANT OF GUEST ROOM



## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

29/45

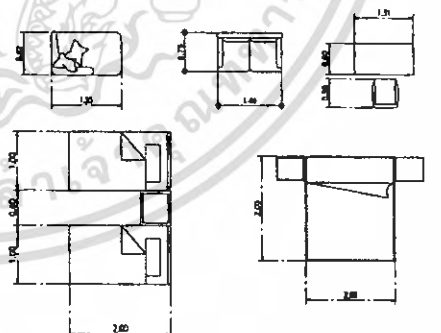
Mr.Wara Sawanaporn 44020071

### ELEMANT OF GUEST ROOM

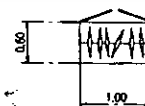
#### GUEST ROOM

TOTAL AREA 2860 sq.m

TYPE	AREA ROOM sq.m	CAPACITY	AREA REQUIREMENT sq.m	REMARK
Beach front villa	60	3	160	
Sea view cottage	40	18	720	
Garden view cottage	40	12	480	
Superior room	80	22	1320	
Deluxe	80	2	160	



ELEMANT	AREA/UNIT sq.m	ELEMANT	AREA/UNIT sq.m
bed	4	sofa	1.05
twonbed	5.2	table-work	1.50
daybed	12.7	closet	0.60



## Baan Khaolak Resort

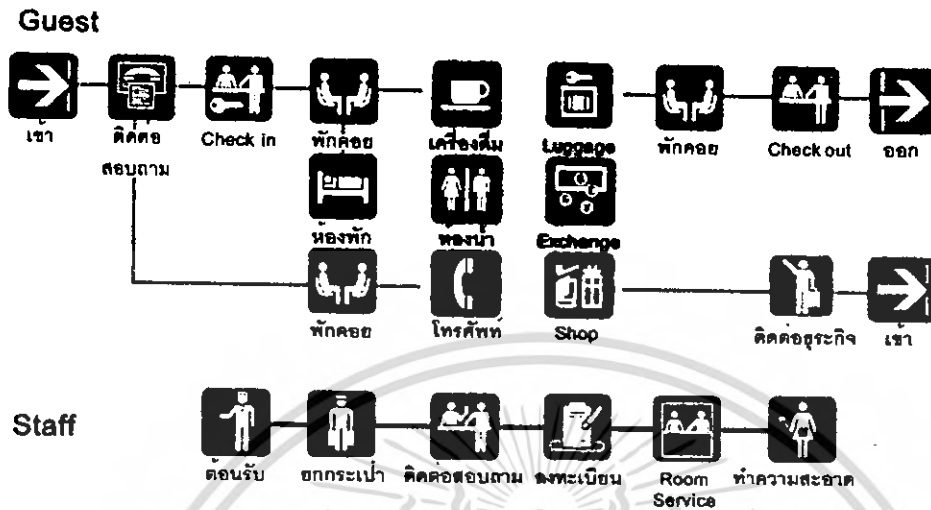
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

30/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ELEMANT OF LOBBY



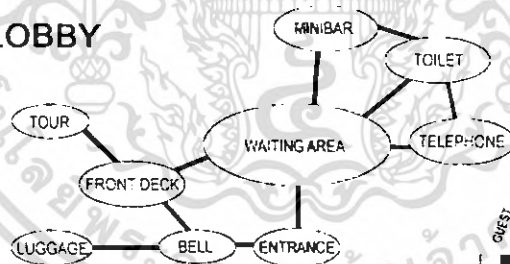
Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

31/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

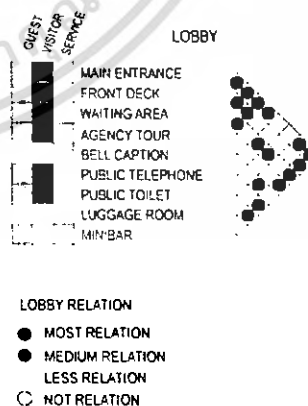
ELEMANT OF LOBBY



ELEMENT	AREA/ ROOM	AREA/ UNIT	CAPACITY	AREA REQUIREMENT	REMARK
RECEPTION	1		60	60	STANDARD
AREA					
FRONT DECK	0.3	1	0.3	STANDARD	
BELLSBOY	1.5	1	1.5	STANDARD	
COUNTER	0.3		60	1.2	STANDARD
LUGGAGE	1		60	60	STANDARD
AREA					
PUBLIC TELEPHONE	0.64	3	1.28	STANDARD	
CIRCULATION				58	40%OFF AREA
OFFICE	0.65		90	39	STANDARD
DEPOSIT	0.02		60	1.2	STANDARD
MALE TOILET	0.1		60	6	STANDARD
FEMALE TOILET	0.1		60	6	STANDARD

RLAL ARLA 172.5 sq.m

TOTAL AREA 254.3 sq.m



Baan Khaolak Resort

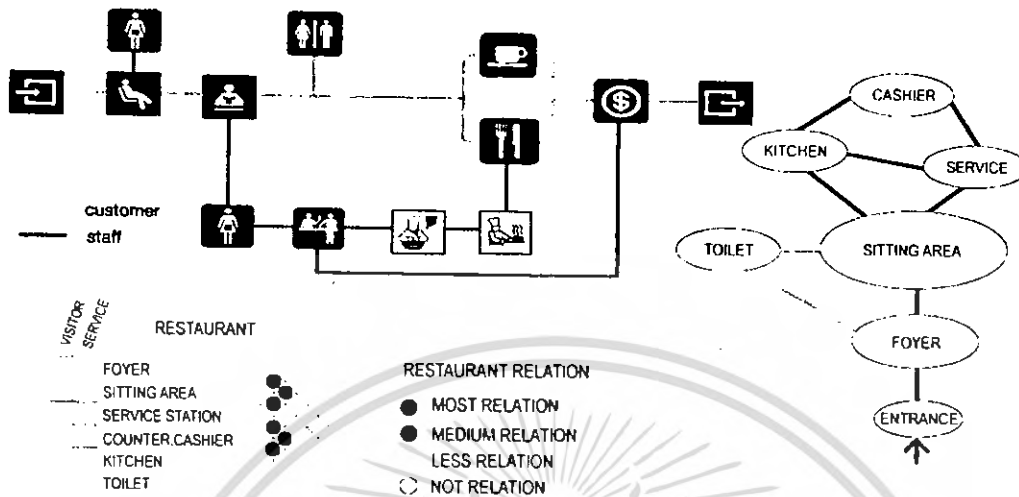
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

32/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ELEMANT OF RESTAURANT



## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

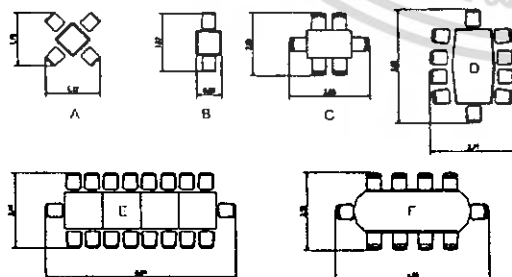
33/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

### ELEMANT OF RESTAURANT

ELEMENT	AREA/ ROOM sq.m	AREA/ UNIT sq.m	CAPACITY	AREA REQUIREMENT sq.m	REMARK
RESTAURANT		0.8-1.2	200	160-240	hotels and resorts planning

TOTAL AREA 288 sq.m



ชุดโต๊ะ	AREA/UNIT sq.m
A	2.95
B	1.50
C	5.22
D	10
E	15
F	12.3

## Baan Khaolak Resort

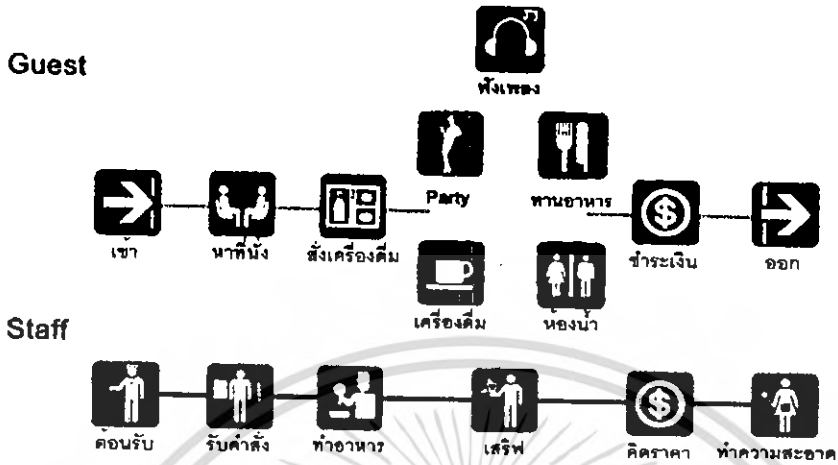
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

34/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ELEMANT OF MINI BAR



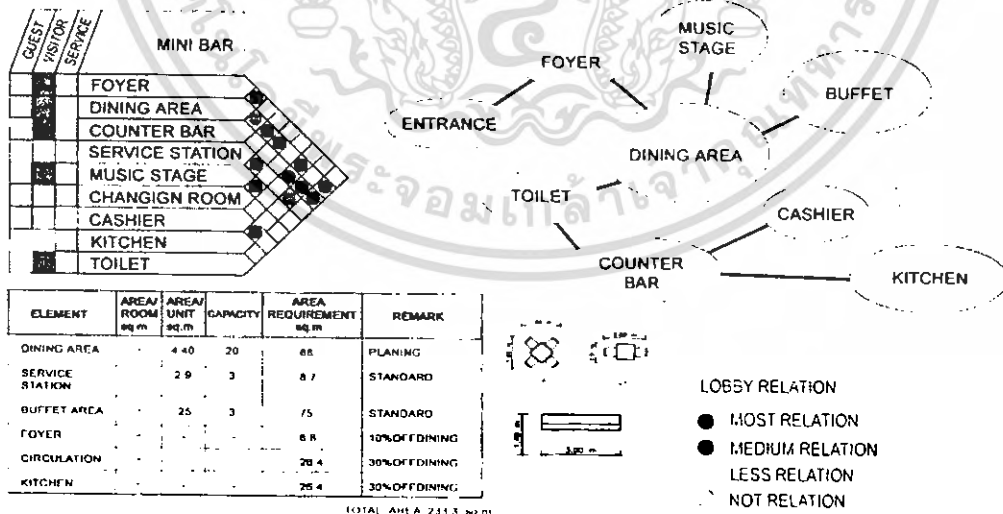
Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

35/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

ELEMANT OF MINI BAR



Baan Khaolak Resort

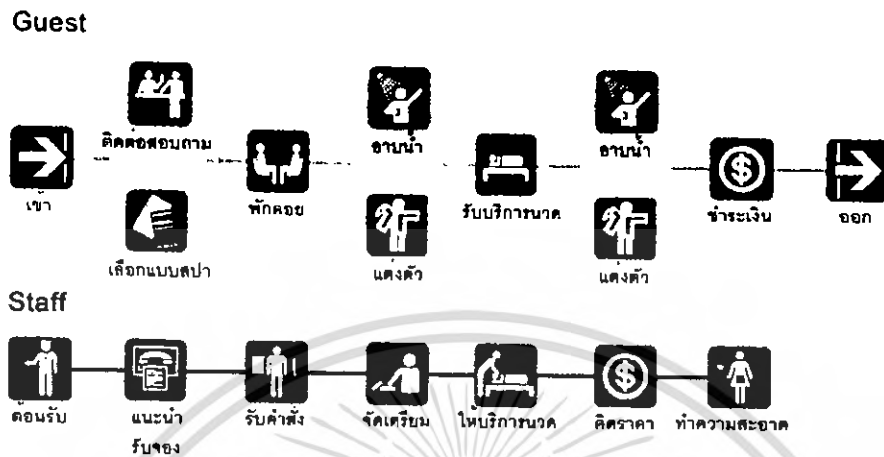
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

36/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ELEMANT OF SPA



Baan Khaolak Resort

King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

37/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

ELEMANT OF SPA

ELEMENT	AREA/ ROOM sq.m	AREA/ UNIT sq.m	CAPACITY	AREA REQUIREMENT sq.m	REMARK
RECEPTION		5.5	2	11	HUMAN SCALE
WAITING AREA		5.5	4	22	HUMAN SCALE
FOOT MASSAGE		2.6	6	15.6	
THAI MASSAGE		6.16	6	36.96	
TREATMENT ROOM		16	3	48	
HERBAL STREAM		2.43	3	7.29	HUMAN SCALE
SALINA		4	3	12	HUMAN SCALE
LOCKER		23.04	2	46.08	MALF&FEMALE
TOILET		20	2	40	MALF&FEMALE
TOTAL AREA 238.93 sq.m					

Baan Khaolak Resort

King Mongkut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

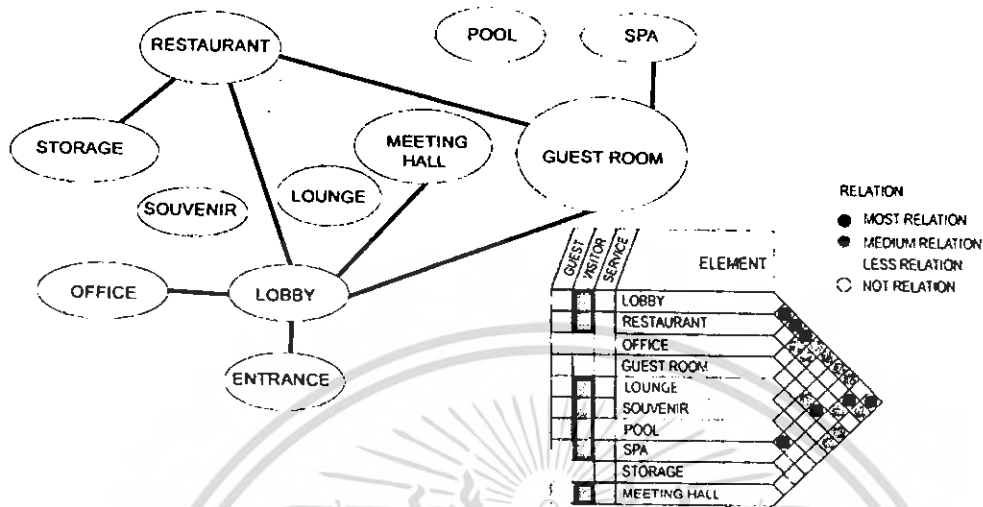
38/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ELEMENT OF RESORT



# Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

41/45

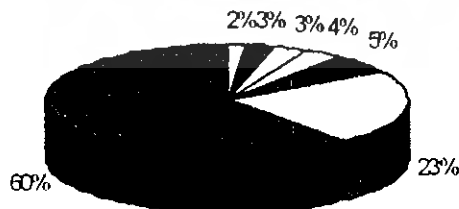
Mr.Wara Sawanaporn 44020071

AREA REQUIREMENT

TOTAL AREA

FUNCTION	AREA/sq.m	PERCENT
STAFF HOUSE	72	2
OFFICE	125	3
BACK OF HOUSE	128	3
LOBBY	172.5	4
RESTAURANT	240	5
ACTIVITY	1087.2	23
GUEST HOUSE	2860	60

- STAFF HOUSE
- OFFICE
- BACK OF HOUSE
- LOBBY
- RESTAURANT
- ACTIVITY
- GUEST HOUSE



# Baan Khaolak Resort

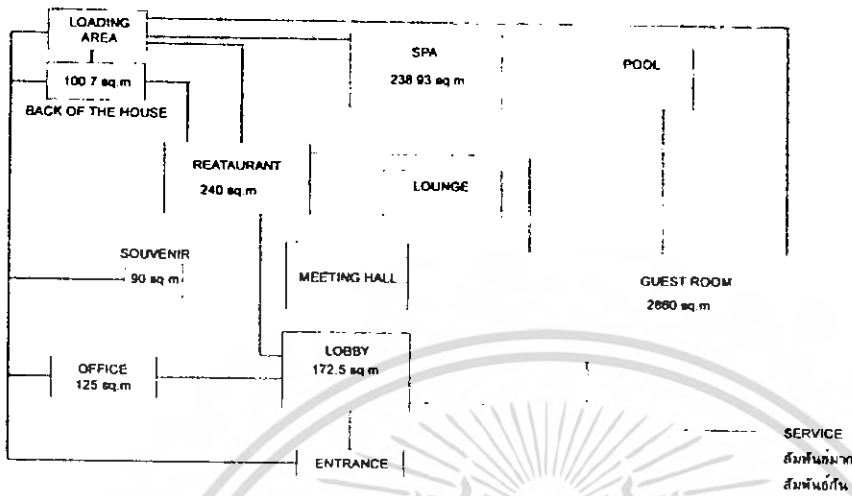
King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

42/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

FUNCTIONAL DIAGRAM



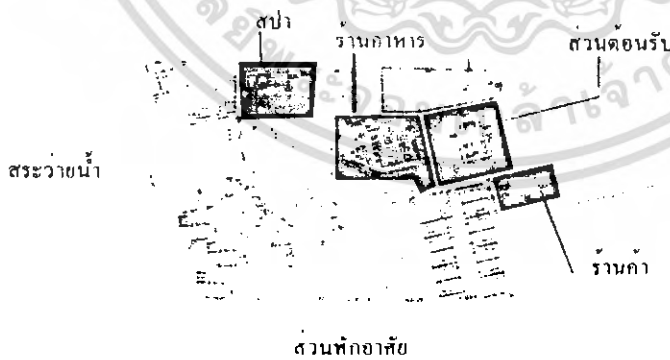
**Baan Khaolak Resort**

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

43/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

ZONING



**Baan Khaolak Resort**

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

44/45

Mr.Wara Sawanaporn 44020071

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 6

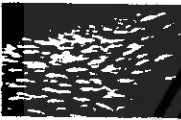
### สรุปผลการออกแบบ

แนวความคิดในการออกแบบ

#### CONCEPT



ประมง เป็นการทำมาหากิน  
ที่พบเห็นได้ตามชายทะเล และ  
มีความเป็นกันเองรวมถึงยัง  
นำให้เห็นการพึ่งพากันของ  
มนุษย์ที่มีต่อทะเลอีกด้วย



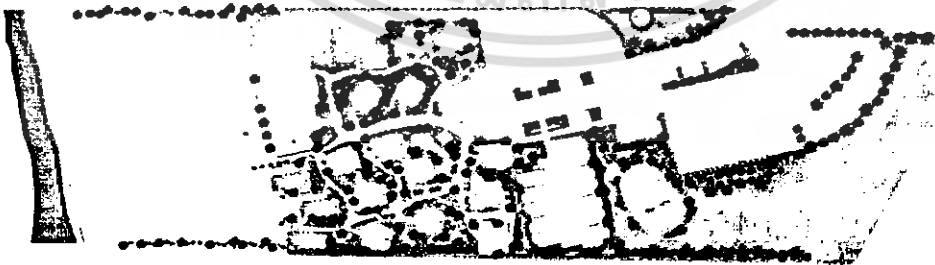
## Baan Khaolak Resort

King Mongkhut's Institute Of Technology Ladkrabang  
The Faculty Of Architecture / Interior Architecture

45/45

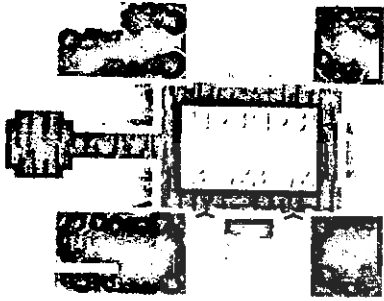
Mr.Wara Sawanaporn 44020071

ผลงานการออกแบบ



LAY-OUT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

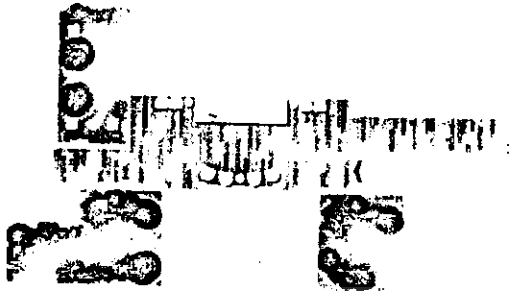


ส่วนของ lobby นี้ จะเป็นส่วน  
ที่ใช้การจับปลาขึ้นมาแล้วอยู่ใน  
ช่วงที่รอที่จะนำไปขาย หรือ เก็บ

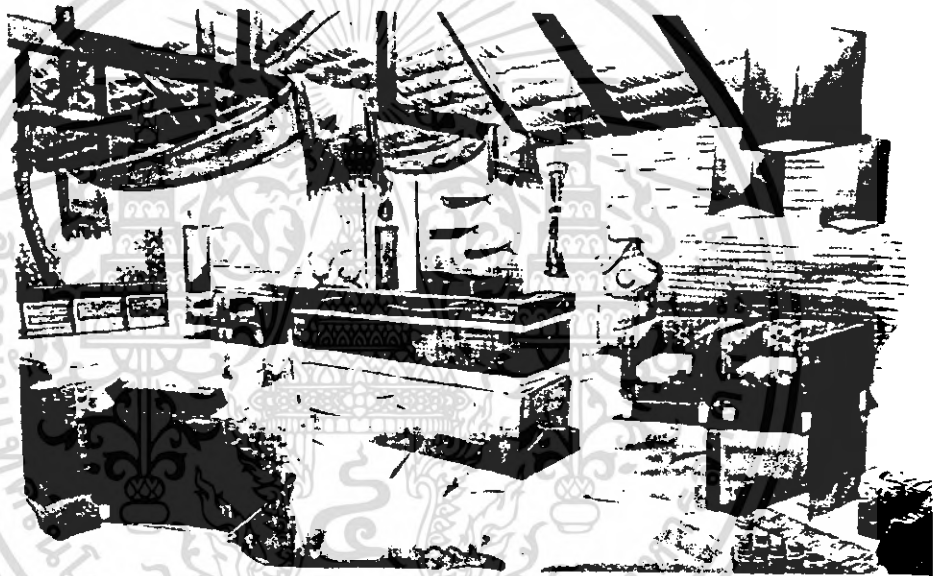


LOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

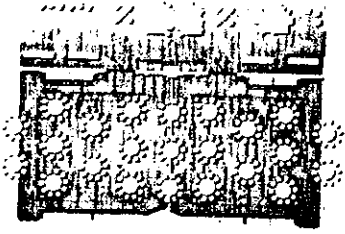


ส่วนของ reception นี้ จะเป็นส่วน  
ที่ใช้การจับปลาขึ้นมาแล้วอยู่ใน  
ช่วงที่รอที่จะนำไปขาย หรือ เก็บ

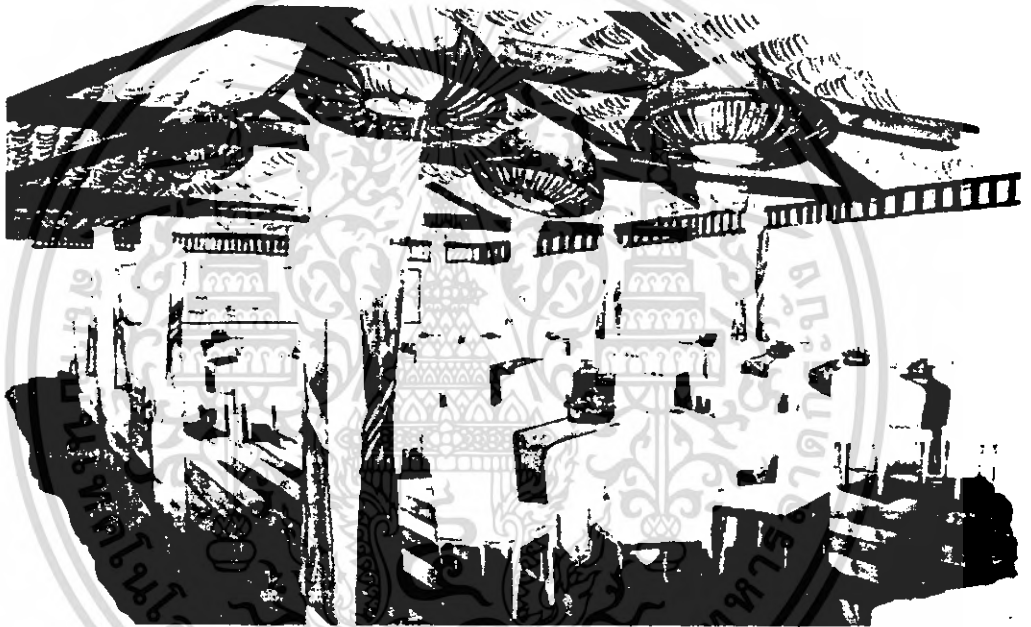


ส่วนลงทะเลเบียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

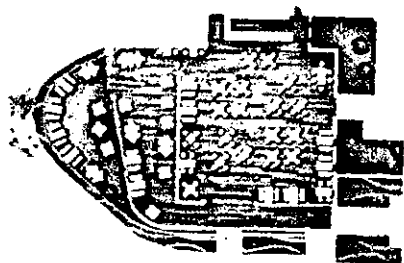


## ส่วนห้องประชุม ที่ใช้ แมงกระพรวน ในการเข้ามาตกแต่ง

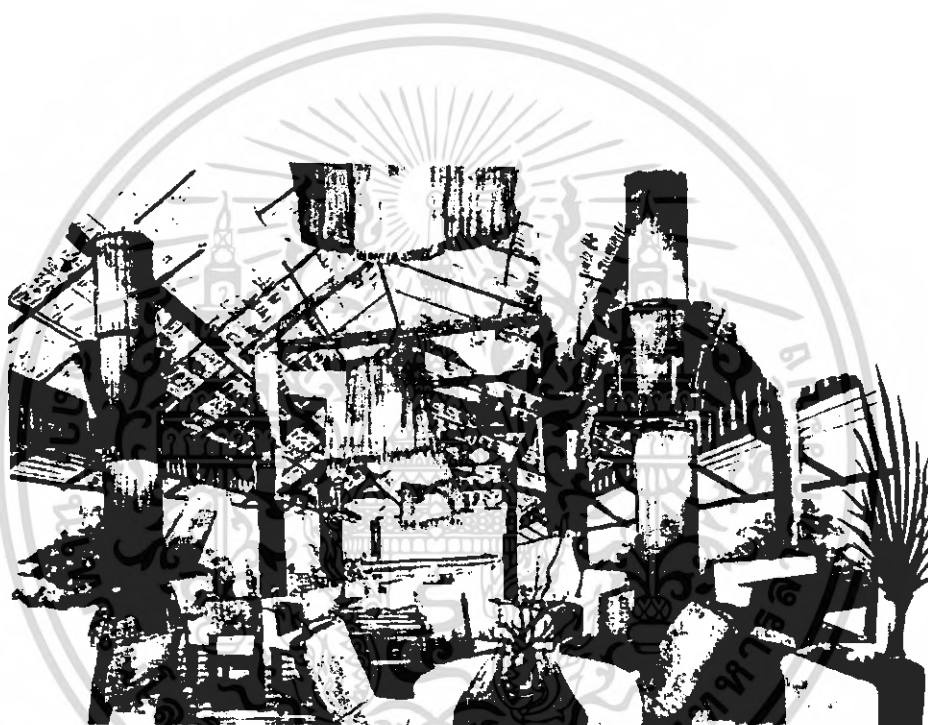


ห้องประชุม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

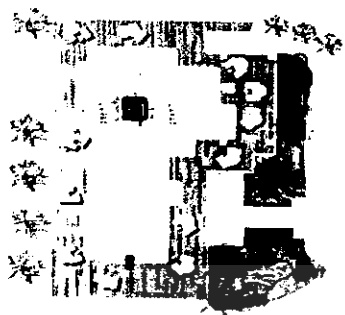


ส่วนของ restaurant นี้ใช้การ  
ตกแต่งโดยนำ อุปกรณ์หาปลา  
ต่างามาปรับใช้



RESTAURANT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

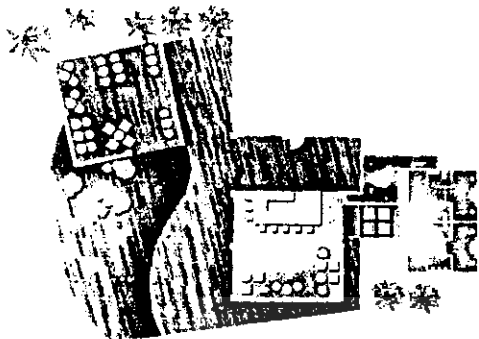


ส่วนของ pool เป็นการใช้  
แนวหินหลบภัยของปลาน้อย  
มาเป็น การตกแต่ง



POOL

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## ลักษณะการออกแบบใช้โครงสร้าง ของอาคารแบบไทยมีการตกแต่ง ใน concept แหล่งอาหาร ของปลา

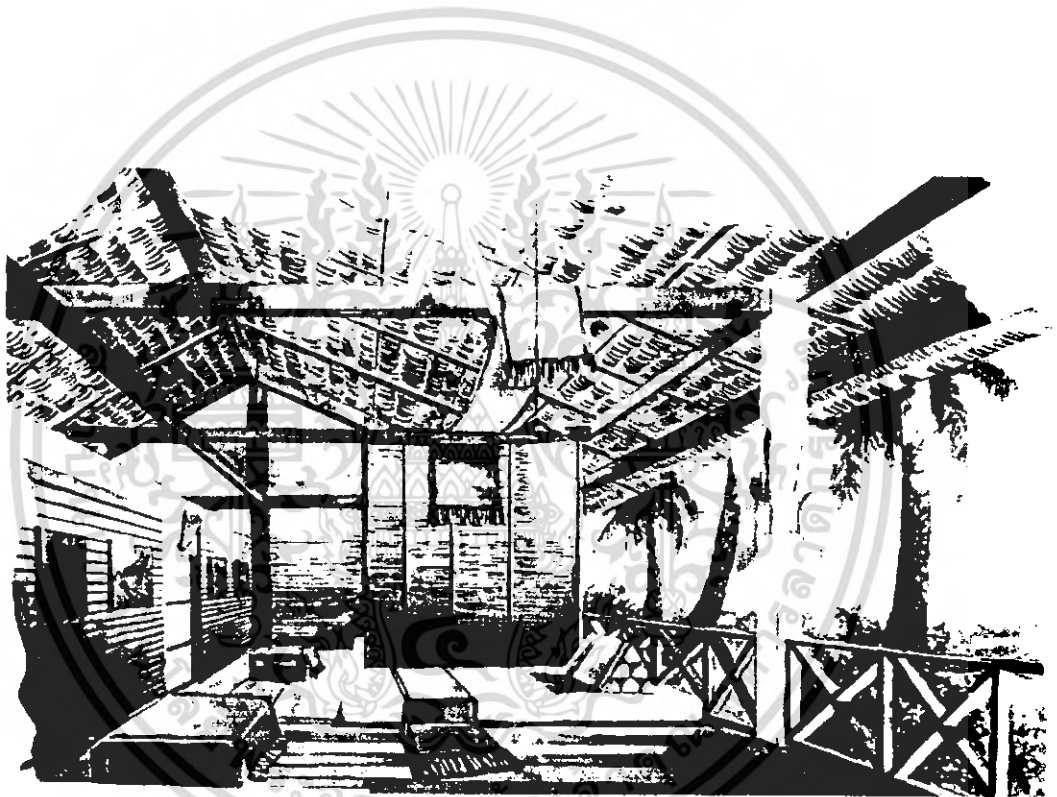


POOL BAR

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนของห้อง Spa เป็นส่วน  
ที่สามารถเปิดให้เห็นบริเวณ  
โดยรอบได้แต่ก็ยังมีคาม  
เป็นส่วนตัว



SPA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

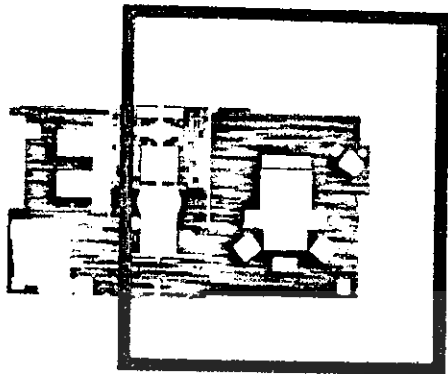


ส่วนของห้องพักที่ใช้ความ  
เป็นบ้านของชาวประมงนำมา  
รวมกับการหาปลา



SUPERIOR ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนของห้องพักที่ใช้ความ  
เป็นบ้านของชาวประมงนำมา  
รวมกับการทอปลา



DELUXE ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนของ ท้องพัก garden view  
เป็นส่วนที่ใช้การออกแบบที่นำ  
บ้านพักของชาวประมงมารวม  
กับอุปกรณ์หาปลา มาตกแต่ง

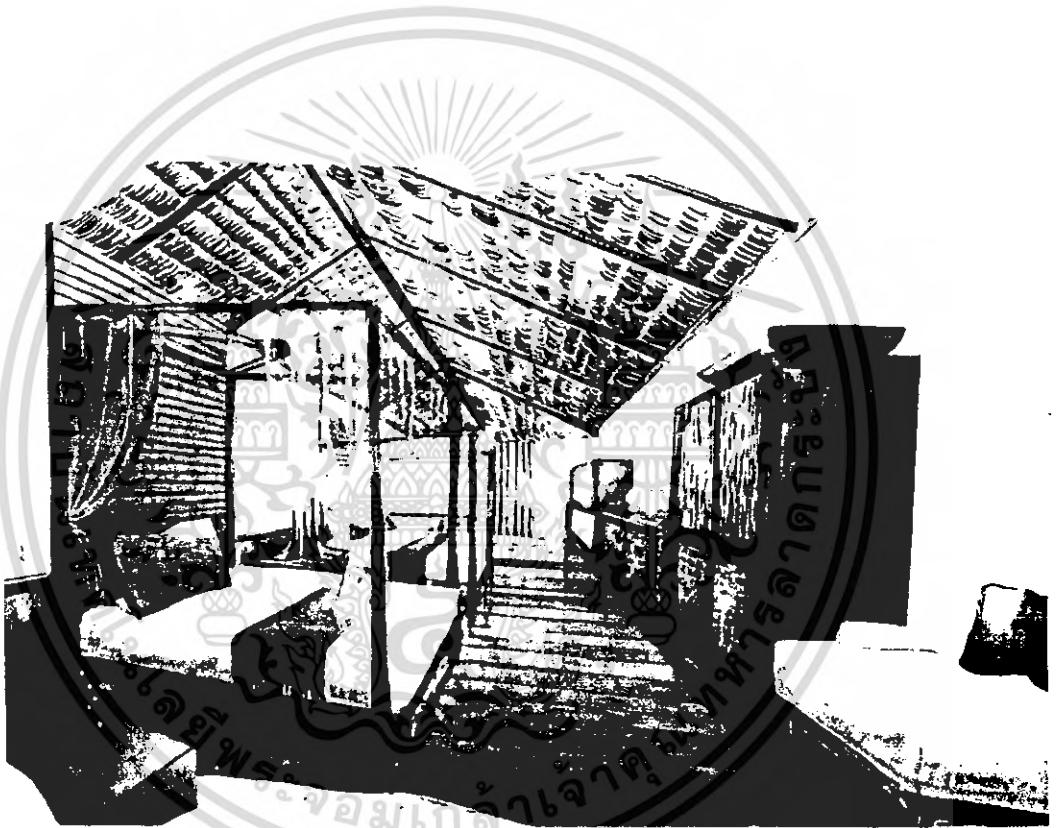


GARDEN VIEW COTTAGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

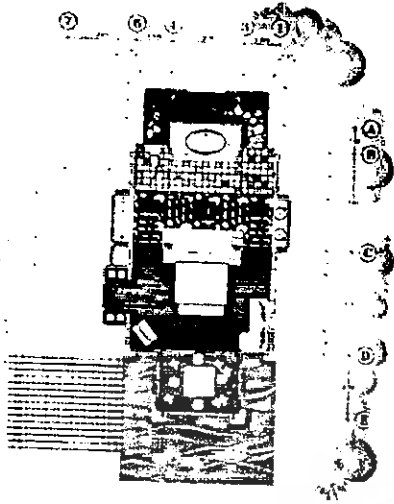


ส่วนของ ห้องพัก sea view  
เป็นส่วนที่ใช้การออกแบบที่นำ  
บ้านพักของชาวประมงมารวม  
กับอุปกรณ์หาปลา มาตกแต่ง



SEA VIEW COTTAGE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ส่วนของ ห้องพัก beach front  
เป็นส่วนที่ใช้การออกแบบที่นำ  
บ้านพักของชาวประมงมารวม  
กับอุปกรณ์หาปลา มาตกแต่ง



BEACH FRONT VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### บรรณานุกรม

- [1] *"UNSEEN PARADISE Stay in style"*, นายอินทร์, 2548.
- [2] *"บ้านและสวน"*, พฤศจิกายน 2548.
- [3] TAN HOCK BENG, *"TROPICAL ARCHTECTURE AND INTERIORS"*, PAGE ONE, 2001.
- [4] TAN HOCK BENG, *"TROPICAL RESORT"*, PAGE ONE, 1995.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้