โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดชลบุรี

RESORT HOTEL, CHONBURI

วรัญญา ภาคสารศรี

WARANYA PAKSARNSRI

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2557

โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดชลบุรี

RESORT HOTEL, CHONBURI

วรัญญา ภาคสารศรี

WARANYA PAKSARNSRI

วิทยานิพนธ์นี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2557

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษา ตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

.....

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ พิเชฐ โสวิทยสกุล

คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

รองศาสตราจารย์ สมศักดิ์ ธรรมเวชวิถี	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์ ชนินทร์ ทิพโยภาส	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ธิติพันธุ์ ตริตระการ	กรรมการ
อาจารย์ ปริญญา ชูแก้ว	กรรมการ
อาจารย์ ดร. ณรงค์ฤทธิ์ จินต์จันทรวงศ์	กรรมการและเลขานุการ

.....

อาจารย์ปรัศณี เมฆศรีสวัสดิ์

อาจารย์ที่ปรึกษา

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัด ชลบุรี (RESORT HOTEL, CHONBURI)
นักศึกษา	นางสาว วรัญญา ภาคสารศรี
รหัสนักศึกษา	52020075
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต
สาขาวิชา	สถาปัตยกรรมและการวางแผน
ปีการศึกษา	2557 – 2558
อาจารย์ผู้ควบคุมวิทยานิพนธ์	อ.ปรัศณี เมฆศรีสวัสดิ์

บทคัดย่อ

โครงการโรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดชลบุรี เป็นโรงแรมหรูระดับ 5 ดาว เพื่อการพักตากอากาศติดหาดวงค์อมาตย์ตั้งอยู่บริเวณถนนพัทยานาเกลือ ระหว่างซอยพัทยานาเกลือ 18/1 พื้นที่เดิมเป็นที่ว่างขนาดใหญ่ปัจจุบันยังไม่มีการกิจกรรมใดแต่บริเวณริมชายหาดมีการตั้งเตียงผ้าใบในเวลากลางวัน โดยรอบเป็นบ้านพักตาอากาศและคอนโดมิเนียมสูง 16 ชั้นและโรงแรมสูง 26 ชั้น โครงการข้างเคียงนับว่ายังมีความหนาแน่นแต่อยู่ซอยไม่ได้ติดถนนหลักจึงมีความสงบ หน้าที่ตั้งโครงการติดกับถนนพัทยานาเกลือ 18-1 ติดริมชายหาดวงศ์อมาตย์ ซึ่งเป็นหาดที่มีความสงบเป็นที่นิยมสำหรับการพักผ่อนและอาบแดดของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ

ที่ดินโครงการมีขนาด 14 ไร่ มีพื้นที่ดินประมาณ 27,162 ตารางเมตร ประกอบด้วยห้องพักทั้งหมด 152 ห้อง สูงทั้งหมด 24 ชั้น โดยมีส่วน Podium 4 ชั้น และส่วน Tower ที่เป็นห้องพัก 20 ชั้น การวางผังโครงการเน้นให้ห้องพักแขกสามารถมองเห็นทัศนียภาพทางทะเลได้มากที่สุด ลักษณะอาคารจะเป็นแนวขนานกับชายหาด โดยห้องพักแขกมีด้วยกัน 4 Type เรียงลำดับจากห้องพักที่ราคาแพงและมีขนาดใหญ่ได้แก่ Royal Suite, Duplex Suite, Suite และ Deluxe ตามลำดับและมี Pool villa 4 Types ได้แก่ Pool villa compound, Family pool villa, Pool villa, Pool room ห้องพักที่แพงที่สุด คือ Royal Suite จำนวน 3 ห้อง จะอยู่บนสุดเพื่อให้แขกที่มีกำลังทรัพย์ในราคาระดับนี้ได้วิวทะเลที่เหนือกว่าระดับห้องพักอื่นๆด้วยกัน ถัดลงมาตามลำดับจะเป็น Duplex Suite จำนวน 5 ห้อง ถัดลงมาคือ Suite จำนวน 25 ห้อง และสุดท้ายในชั้นล่างสุดคือห้องพักแบบ Deluxe จำนวน 99 ห้อง Pool villa compound มีจำนวน 1 หลัง Family pool villa มีจำนวน 2 หลัง Pool villa มีจำนวน 6 หลัง และ Pool room มีจำนวน 8 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยรูปแบบของการเข้าถึงห้องพักให้ความสำคัญกับทัศนียภาพด้านทะเลเป็นสำคัญทุกห้องพักจะสามารถมองเห็นวิวทะเล รูปแบบการเข้าถึงห้องพักจะเป็น Single Corridor เป็นการจัดห้องพักให้อยู่ทางด้านหน้าโครงการเพื่อให้สามารถเห็นวิวทะเลได้ตลอดทั้งแนว

รูปแบบทางสถาปัตยกรรมสำหรับอาคารสูงและมีขนาดใหญ่เช่นนี้ได้คำนึงถึงจุดประสงค์ของนักท่องเที่ยวนั่นคือการมาเที่ยวทะเลและควรจะซึมซับบรรยากาศได้อย่างใกล้ชิด จึงเลือกใช้วัสดุไม้เทียมในการตกแต่งเพื่อให้ได้อารมณ์แบบรีสอร์ทซึ่งไม่ค่อยมีในพัทยาเนื่องจากราคาที่ดินแพงไม่เหมาะแก่การลงทุน การเลือกใช้วัสดุไม้จึงเป็นการสร้างบรรยากาศได้อย่างหนึ่งและเนื่องจากที่ตั้งโครงการมีหาดส่วนตัว ผู้คนนักท่องเที่ยวจะสามารถเข้าถึงได้จากทางถนนหลักด้านหน้าโครงการ และโครงการได้มีการเปิดเพื่อเพิ่มมุมมองและเป็นการนำสายตาเข้ามาสู่โรงแรมโดยมีการออกแบบและตกแต่งจำลองเอาบรรยากาศแบบทะเลและความเป็นชายหาดบรรยากาศแบบชายหาดเข้ามาใช้ในแบบยุคสมัยใหม่เพื่อให้มีรูปลักษณ์ที่เรียบง่ายและความน้อยที่สุด

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การที่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงไปได้ เป็นเพราะปัจจัยและองค์ประกอบหลายๆ อย่างอีกทั้งความอนุเคราะห์ช่วยเหลือจากผู้ที่ให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ ด้วยกัน ผู้จัดทำจึงขอขอบพระคุณแด่ผู้ที่ให้การอนุเคราะห์ อุปการคุณ และให้ความช่วยเหลือในด้านต่างๆ ทุกท่าน ดังต่อไปนี้

คุณพ่อวราไสย์ ภาคสารศรี และคุณแม่ภัทรภร ภาคสารศรี

ผู้ให้กำเนิด เอาใจใส่ และเลี้ยงดูลูกคนนี้จนเติบใหญ่ และมีวันนี้ได้ ผู้คอยให้กาลังใจ ถามไถ่ถึงสารทุกข์ สุขดิบ ของลูกเสมอ คอยช่วยเหลือด้านทุนทรัพย์ ทั้งทางกาย และทางใจ ให้สามารถสู้ทนต่อความเหน็ดเหนื่อย จนสามารถทำวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ได้จนสำเร็จลุล่วง

ครูบาอาจารย์ ผู้สอนสั่ง บ่มเพาะความรู้ และขัดเกลาจิตใจข้าพเจ้าตลอดมา ตั้งแต่อดีตจนถึงปัจจุบัน

อาจารย์ที่ปรัศณี เมฆศรีสวัสดิ์ อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ ผู้สอนตั้งแต่พื้นฐานงานออกแบบด้านต่างๆ อีกทั้งเป็นผู้คอยช่วยเหลือ ให้ความรู้ ให้คำชี้แนะที่ดีตลอดการทำวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ ขอบคุณอาจารย์ที่คอยดูแล และให้คำปรึกษาที่ดีมาตลอด เคี่ยวเข็ญ เอาใจใส่ ให้กำลังใจ จนข้าพเจ้าสามารถทำวิทยานิพนธ์ชิ้นนี้ได้จนเสร็จสมบูรณ์

คณะกรรมการวิทยานิพนธ์ทุกท่าน ที่คอยดูแลเอาใจใส่ ถึงแม้บางครั้งคำพูด หรือการกระทำของท่านอาจทำให้เกิดความกดดัน ความเครียดในการทำงานบ้าง แต่สุดท้ายข้าพเจ้าก็ได้เข้าใจว่าที่ท่านทำนั้นเป็นเพราะความหวังดีที่มีต่อศิษย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพื่อนๆผู้ร่วมอุดมการณ์ ผู้ร่วมกลุ่มสหวิทยาการและวิทยานิพนธ์ด้วยกัน (พลอย ปุ๊ก ชัยเหมย ป่าน อุ๊บอิ๊บ แตง นิน) ขอบคุณที่คอยให้คำปรึกษาคอยให้กำลังใจ ให้ความช่วยเหลือความซึ่งกันและกันมาตลอด

พี่ๆน้องๆ สายรหัส 18 และ 75 ทั้ง พี่ซุป พี่ฐา พี่เบลล์ พี่ตุ้ย พี่ว่าน แอร์ เฟิร์ส รุ่ง เอ็ม หนู แก้ม ปิว พริม ที่อยู่ช่วยกันจนวินาทีสุดท้าย และคอยถามไถ่และเป็นกำลังใจในการทำงานกับข้าพเจ้า

ข้าพเจ้าขอขอบคุณบุคคลต่างๆ ทั้งที่ได้เอ่ยนามและไม่ได้กล่าวถึง ทุกๆท่านที่ให้ความร่วมมือและให้กำลังใจตลอดมา ข้าพเจ้าหวังว่าจะใช้ความสามารถที่ได้สั่งสมมาตลอดหลายปีนี้ ทั้งด้านสติปัญญา ความคิด ประสบการณ์ และความสำเร็จอันเกิดจากความช่วยเหลือของท่านทั้งหลายนี้ออกไปประกอบอาชีพ และสรรค์สร้างงานที่ดีต่อไป

ขอขอบพระคุณอย่างสูง

วรัญญา ภาคสารศรี

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

บทคัดย่อภาษาไทย I
กิตติกรรมประกาศ III
สารบัญ IV
สารบัญตาราง VI
สารบัญรูป VII

บทที่ 1 บทนำ
1.1 ความเป็นมาและวัตถุประสงค์ของโครงการ 1-1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษาโครงการ 1-8
1.3 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาโครงการ 1-9
1.4 ขอบเขตและวิธีการศึกษาโครงการ 1-9

บทที่ 2 การศึกษาอาคารตัวอย่าง
2.1 อาคารตัวอย่างในประเทศ 2-2
2.2 อาคารตัวอย่างในต่างประเทศ 2-57
2.3 สรุปจากการศึกษาอาคารตัวอย่าง 2-82

บทที่ 3 การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ
3.1 การศึกษาข้อมูลทั่วไปของโครงการ 3-1
3.2 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการเงินการลงทุน 3-38
3.3 การศึกษาเกี่ยวกับทฤษฎีการออกแบบ 3-49
3.4 กฎหมายที่เกี่ยวของกับโรงแรม 3-62

บทที่ 4 การกำหนดที่ตั้งโครงการ
4.1 วิเคราะห์ศักยภาพเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี 4-1
4.2 แนวทางในการเลือกที่ตั้ง 4-10
4.3 วิเคราะห์และพิจารณาเลือกที่ตั้ง 4-11
4.4 สรุป 4-40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5 การศึกษารายละเอียดองค์ประกอบโครงการ

5.1 การศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบโครงการ.....5-1

5.2 ตารางสรุปพื้นที่ใช้สอย.....5-42

บทที่ 6 การศึกษางานระบบประกอบอาคาร

6.1 งานระบบโครงสร้าง.....6-2

6.2 งานระบบปรับอากาศและระบายอากาศ.....6-7

6.3 งานระบบลิฟท์.....6-11

6.4 งานระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง.....6-13

6.5 งานระบบป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง.....6-15

6.6 งานระบบติดต่อสื่อสาร.....6-19

6.7 งานระบบสุขาภิบาล.....6-21

6.8 งานระบบการเก็บและกำจัดขยะ.....6-26

6.9 งานระบบประหยัดพลังงาน.....6-30

6.10 งานระบบป้องกันเสียงรบกวน.....6-31

6.11 งานระบบ CCTV.....6-32

6.12 งานระบบสระว่ายน้ำ.....6-33

บทที่ 7 ผลงานการออกแบบโครงการ

7.1 แนวความคิดในการออกแบบ.....7-1

7.2 ผลงานการออกแบบ.....7-3

บรรณานุกรม

ภาคผนวก

ประวัติผู้เขียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
1-1 แสดงแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมในเมืองไทย 10 อันดับแรก ปี 2554	1-4
1-2 แสดงจำนวนผู้เยี่ยมเยือน และ %การเปลี่ยนแปลง ย้อนหลังจากปี 2554 แหล่งท่องเที่ยวภาตะวันออก	1-5
1-3 แสดงข้อมูลสถานพักแรมตามแหล่งท่องเที่ยวเมืองพัทยา) 2551-2553	1-8
2-1 แสดงประเภทห้องพักของโรงแรม	2-4
2-2 แสดงรายละเอียดห้องประชุมและจัดเลี้ยง	2-8
2-3 แสดงห้องรับประทานอาหารของโรงแรม Long beach Garden hotel & Spa	2-14
2-4 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Long beach Garden hotel & Spa	2-21
2-5 แสดงรูปแบบห้องพัก ของโรงแรม The zign	2-25
2-6 แสดงห้องอาหารของโรงแรม The Zign	2-26
2-7 แสดงห้องจัดเลี้ยงและสัมมนาของโรงแรม The Zign	2-28
2-8 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม The Zign	2-40
2-9 แสดงชนิดห้องพักของโรงแรม Cape Dara resort	2-52
2-10 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Cape Dara Resort	2-55
2-11 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Hainan Blue Bay Westin Resort hotel	2-65
2-12 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Resort and Spa proposal/ Richard Meier &Partner	2-71
2-13 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Marine Terrace Resort	2-80

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
2-14 แสดงการเปรียบเทียบอาคารตัวอย่างในประเทศไทย	2-82
3-1 อัตราค่าบริการห้องพัก (หมายเหตุ : หน่วยเป็นบาท)	3-4
3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ	3-24
3-3 แสดงความสัมพันธ์ในการใช้โครงการ	3-32
3-4 แสดงอัตราส่วนพนักงานโรงแรมรูปแบบต่างๆ ต่อห้องพัก	3-35
3-5 แสดงการแบ่งอัตรากาลังคนตามหน่วยงานต่าง ๆ	3-36
3-6 แสดงการแบ่งอัตรากำลังคนตามหน่วยงานต่างๆ แบ่งตามแผนก	3-37
3-7 แสดงสัดส่วนของเงินลงทุนในโครงการ	3-38
3-8 แสดงอัตราค่าห้องพักต่ำสุด-สูงสุดของตัวอย่างโรงแรมที่ประสบความสำเร็จในเมืองพัทยา	3-40
3-9 แสดงอัตราค่าห้องพักโรงแรม The Zign Hotel Pattaya	3-41
3-10 สรุปค่าก่อสร้างของตัวโครงการ	3-45
3-11 สรุปรายรับของตัวโครงการ	3-46
3-12 สรุปรายจ่ายของตัวโครงการ	3-47
3-13 มาตรฐานการออกแบบแสดงพื้นที่ทั้งหมดโดยประมาณ ต่อห้องพักของโรงแรมประเภทต่างๆ ประเภทพื้นที่รวม (ตร.ม. ต่อ ห้องพัก)แสดงการแบ่งอัตรากาลังคนตามหน่วยงานต่าง ๆ	3-52
3-14 พื้นที่ใช้สอยส่วนพักอาศัย	3-52
3-15 พื้นที่ใช้สอยของส่วน Back of the house	3-52
3-16 พื้นที่ใช้สอยส่วน Front of the house	3-53
4-1 ข้อมูลสถานที่พักแรมตามแหล่งท่องเที่ยวหลักปี 2553 (BCG 2x2 Matrix)	4-2
4-2 แสดงตัวอย่างแหล่งท่องเที่ยวจังหวัดชลบุรี	4-4
4-3 แสดงสถานีจ่ายกระแสไฟฟ้าในเมืองพัทยา	4-9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า
4-4 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 1	4-18
4-5 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 2	4-21
4-6 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 3	4-24
4-7 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 4	4-30
4-8 แสดงการเปรียบเทียบทำเลที่ตั้งโครงการ	3-53
5-1 แสดงลักษณะของเตียงที่สัมพันธ์กับห้องพัก	5-4
5-2 แสดงจำนวนห้องพักประเภทต่างๆ จำนวนตามประเภทของโรงแรม	5-8
5-3 แสดงขนาดและจำนวนห้องของโครงการ	5-9
5-4 แสดงมาตรฐานต่ำสุดตามเทศบัญญัติซึ่งกำหนดจากจำนวนผู้ใช้หลัก	5-13
5-5 แสดงจำนวนสุขภัณฑ์ สัมพันธ์กับจำนวนที่นั่งในห้องอาหาร	5-23
5-6 แสดงขนาดความยาวของพื้นที่ของเคาเตอร์	5-28
5-7 สรุปจำนวนและพื้นที่จอดรถ	5-40
5-8 สรุปพื้นที่ใช้สอยของโครงการ	5-41
5-9 แสดงพื้นที่ทำรายได้ต่อพื้นที่ที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรม	5-51
6-1 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของหลังคา Green Roof	6-7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ

ภาพที่	หน้า
1-1 สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ปี 2552-2556	1-1
1-2 แสดงรายได้ที่เกิดจากการท่องเที่ยวตั้งแต่ปี 1989-2013	1-2
1-3 จำนวนนักท่องเที่ยวเดือนมกราคม-กรกฎาคม 2557	1-2
1-4 จำนวนนักท่องเที่ยวเดือนกรกฎาคม 2557	1-3
1-5 แสดงอัตราเข้าพักโรงแรม พ.ศ. 2533-2556	1-7
2-1 แสดงทัศนียภาพส่วนสระว่ายน้ำของโรงแรม Long Beach Garden Hotel and Spa	2-2
2-2 แสดงที่ตั้งของโรงแรม Long Beach Garden Hotel and Spa	2-3
2-3 แสดงทัศนียภาพส่วนต้อนรับของอาคาร A	2-3
2-4 แสดงแผนผังเส้นทางหนีไฟจากภายในห้องพักสู่บันไดหนีไฟ	2-4
2-5 แสดงตำแหน่งอาคารและบริบทโดยรอบ	2-5
2-6 แสดงการจัดโซนตำแหน่งห้องพัก	2-5
2-7 แสดงทัศนียภาพภายในห้องพักแบบ Superior A	2-6
2-8 แสดงทัศนียภาพในห้องพักและห้องน้ำ Junior suite	2-6
2-9 แสดงทัศนียภาพภายในห้องพัก Royal suite	2-7
2-10 แสดงทัศนียภาพภายในห้องแบบ President suite	2-8
2-11 ภาพกราฟฟิคแสดงความสัมพันธ์ของฟังก์ชันต่างๆของโรงแรม พอสังเขป	2-9
2-12 แสดงตำแหน่งของห้องพักแบบ president suite,Royal suite และ Junior suite	2-9
2-13 ผังพื้นกราฟฟิคแสดงตำแหน่งห้องต่างๆบนชั้น TR	2-10
2-14 แสดงทัศนียภาพโถงทางเดินห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา	2-11
2-15 แสดงขนาดห้องทรายมณี	2-12
2-16 แสดงขนาดห้องพวงชมพู	2-12
2-17 แสดงขนาดห้องลีลาวดี	2-17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
2-18 แสดงขนาดห้องพวงคราม	2-13
2-19 แสดงขนาดห้องราชาวดี	2-13
2-20 แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหารของโรงแรม	2-14
2-21 แสดงตำแหน่งของห้องฟิตเนต,สปา และสระว่ายน้ำ	2-15
2-22 แสดงทัศนียภาพภายในห้องที่ตกแต่งสไตล์แบบไทย	2-16
2-23 แสดงทัศนียภาพภายในห้องที่ตกแต่งสไตล์แบบบาหลี	2-16
2-24 แสดงทัศนียภาพภายในห้องที่ตกแต่งสไตล์แบบโคโลเนียล	2-17
2-25 แสดงทัศนียภาพห้องพักของตกปีก ลองบีชพลัส	2-17
2-26 แสดงสไตล์การตกแต่งบริเวณทางเข้าของโรงแรมที่ใช้สีโทนเดียวกับห้องพัก	2-18
2-27 การตกแต่งของส่วนที่เป็นห้องน้ำของห้องพักจะมีสไตล์โมเดิร์นซึ่งตรงกันข้ามกับสไตล์ของห้องพักที่เน้นสีสันผ่อนคลาย	2-18
2-28 แสดงบรรยากาศการตกแต่งเน้นธรรมชาติ มีการเปิดช่องแสงเพื่อให้ได้รับแสงธรรมชาติ และโรงแรมลองบีช มีถนนรอบอาคาร ซึ่งเป็นแบบทางเดียว	2-18
2-29 แสดงภาพตัวอย่างส่วนที่ใช้โครงสร้างแบบ Prefabrication	2-19
2-30 แสดงภาพพื้นของห้องพักของโรงแรมตั้งแต่ห้อง Junior suite	2-19
2-31 แสดงภาพบริเวณโถงทางเดินเข้าห้องพักของโรงแรม	2-20
2-32 แสดงภาพหลังคาของส่วนที่เป็นห้องจัดเลี้ยง	2-20
2-33 แสดงทัศนียภาพโรงแรม เดอะซายน์	2-23
2-34 แสดงผังโรงแรมเดอะซายน์	2-24
2-35 แสดงตำแหน่งการจัดวางอาคารโรงแรมเดอะ ซายน์	2-24
2-36 แสดงผังพื้นชั้น 9	2-25
2-37 แสดงห้องอาหารของโรงแรม เดอะ ซายน์	2-27
2-38 แสดงทัศนียภาพภายในห้องฟิตเนต	2-28
2-39 แสดงทัศนียภาพภายในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าหญิง	2-29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
2-40	แสดงบรรยากาศห้องนวด	2-29
2-41	แสดงบรรยากาศในห้องสตรีม	2-30
2-42	แสดงบรรยากาศในห้องนวด VIP	2-30
2-43	แสดงทัศนียภาพภายในห้องพักแบบ POP ART	2-31
2-44	แสดงทัศนียภาพภายในห้องพักแบบ RETRO ART	2-31
2-45	แสดงทัศนียภาพภายในห้องพักแบบ PURE ART	2-32
2-46	แสดงการตกแต่งทางเดินและโถงทางเดินโซนห้องพัก POP ART, RETRO ART และ PURE ART	2-32
2-47	แสดงการตกแต่งทางดินและโถงทางเดินห้องพักแบบ REALISM	2-33
2-48	แสดงการตกแต่งห้องพักแบบ REALISM	2-33
2-49	แสดงการตกแต่งห้องพักแบบต่างไของโรงแรม	2-34
2-50	แสดงทัศนียภาพบริเวณสระว่ายน้ำ	2-34
2-51	แสดงส่วนบริเวณห้องจัดเลี้ยง	2-35
2-52	แสดงส่วนบริเวณห้องจัดเลี้ยง	2-35
2-53	แสดงการตกแต่งลวดลายราวจับบันได	2-36
2-54	แสดงบริเวณทางเดินข้างห้องประชุมในตึก A	2-36
2-55	แสดงส่วนหลังคาเมทัลชีทของอาคารจัดเลี้ยง	2-37
2-56	แสดงการตกแต่งภายในบริเวณโถงทางเดินหน้าห้องพัก	2-37
2-57	แสดงแผงกันแดดของส่วนห้องประชุม	2-38
2-58	แสดงส่วนอาคารจัดเลี้ยงด้านนอกของ LOBBY อาคาร A	2-38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
2-59	แสดงบันไดทางลงข้างสระว่าย	2-39
2-60	แสดงวัสดุพื้นบริเวณโถงทางเดินหน้าห้องพัก	2-39
2-61	แสดงทัศนียภาพด้านหน้าโรงแรม CAPE DARA RESORT	2-42
2-62	แสดงที่ตั้งโรงแรม CAPE DARA RESORT	2-43
2-63	แสดงการจัดผังพื้นชั้น 1 ของโรงแรม CAPE DARA RESORT	2-44
2-64	แสดงผังโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1	2-45
2-65	แสดงทัศนียภาพภายในและภายนอกโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1	2-45
2-66	แสดงทางเข้าออกส่วน BACK OF THE HOUSE	2-46
2-67	แสดงผังส่วนพักคอยจากโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1	2-46
2-68	แสดงทัศนียภาพส่วนพักคอยจากโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1	2-47
2-69	แสดงทัศนียภาพสระว่ายน้ำชั้น LOBBY	2-47
2-70	แสดงผังส่วนโถงพักคอยกรุ๊ปทัวร์ ชั้น 1	2-47
2-71	แสดงทัศนียภาพภายในส่วนโถงพักคอยกรุ๊ปทัวร์ ชั้น 1	2-48
2-72	แสดงทัศนียภาพภายในโถงลิฟต์และโถงทางเดิน ชั้น 1	2-48
2-73	แสดงทัศนียภาพภายในโถงลิฟต์และโถงทางเดิน ชั้น 1	2-48
2-74	แสดงทัศนียภาพห้องอาหาร ชั้น 1	2-49
2-75	แสดงผังห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา ชั้น 2	2-49
2-76	แสดงทัศนียภาพภายในห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา ชั้น 2	2-50
2-77	แสดงผังห้องอาหารจีน ชั้น 3	2-50
2-78	แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหารจีน ชั้น 3	2-51
2-79	แสดงผังการจัดห้องพักของโรงแรม CAPE DARA RESORT	2-51

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
2-80	แสดงรูปแบบห้องพักของโรงแรม CAPE DARA RESORT	2-51
2-81	แสดงทัศนียภาพห้องพักส่วนที่ติดชายหาด	2-52
2-82	แสดงทางเดินลงไปชายหาดและทัศนียภาพสระว่ายน้ำหน้าชายหาด	2-52
2-83	แสดงการใช้วัสดุไม้สัก	2-53
2-84	แสดงการใช้วัสดุกระจกและเหล็ก	2-54
2-85	แสดงการใช้วัสดุ Aluminium Cladding	2-54
2-86	แสดงภาพบรรยากาศของโรงแรม Hainan Blue Bay Westin Resort Hotel	2-57
2-87	แสดงภาพบรรยากาศของโรงแรม	2-58
2-88	การวางผังอาคารของโรงแรม	2-58
2-89	ผังพื้นชั้น 1	2-59
2-90	ผังพื้นชั้นห้องพัก	2-59
2-91	รูปตัด BB	2-60
2-92	รูปด้านทางทิศใต้	2-60
2-93	ภาพทัศนียภาพของโรงแรม	2-60
2-94	สนามหญ้าหรือลานอเนกประสงค์	2-61
2-95	ทางเดินระหว่างอาคาร	2-61
2-96	บรรยากาศที่การเชื่อมต่อระหว่างอาคาร	2-62
2-97	การตกแต่งภายในของห้องพัก	2-62
2-98	ส่วนต่อเนื่องกับ Lobby Lounge	2-62
2-99	ส่วนทางเชื่อมของโรงแรม	2-63
2-100	ห้องอาหารฝั่งริมหาด	2-64

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
2-101	ทัศนียภาพด้านทิศเหนือ ซึ่งเป็นส่วนของทางเข้าโรงแรม หรือบริเวณโถงลิฟต์	2-64
2-102	ทางเข้าโรงแรม	2-64
2-103	บรรยากาศของห้องพัก	2-64
2-104	แสดงทัศนียภาพของโรงแรม Resort Hotel and Spa Proposal	2-67
2-105	แสดงทัศนียภาพของโรงแรม	2-68
2-106	แสดงทัศนียภาพของโรงแรม	2-68
2-107	แสดงทัศนียภาพลองในฤดูหนาวของประเทศเกาหลี	2-69
2-108	แสดงทัศนียภาพภายในของโรงแรมบริเวณทางเดิน	2-69
2-109	แสดงทัศนียภาพห้องอาหาร	2-70
2-110	แสดงทัศนียภาพของโรงแรมบริเวณ Lobby Lounge	2-70
2-111	แสดงทัศนียภาพของโรงแรม โซนของสปา	2-70
2-112	ทัศนียภาพของโรงแรม Marine Terrace Resort	2-73
2-113	ทัศนียภาพของโรงแรมในส่วนที่เป็นห้องมีระเบียงติดทะเล	2-74
2-114	ระเบียงกว้างขว้างของส่วนห้องพักริมหน้าผา	2-74
2-115	แสดงการเรียงตัวของตำแหน่งห้องพัก	2-75
2-116	ทัศนียภาพของโรงแรมในส่วนที่เป็นห้องมีระเบียงติดทะเล	2-75
2-117	ทัศนียภาพของที่พักประเภท Chateau w-peaks	2-76
2-118	ทัศนียภาพของที่พักประเภท Chateau w-peaks	2-76
2-119	ทัศนียภาพของที่พักประเภท The house of Hanging Garden	2-77
2-120	ทัศนียภาพของที่พักประเภท Villa Bar view	2-77

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
2-121 ผังพื้นชั้น 1 Casa Cristallo	2-78
2-122 ผังพื้นชั้น 1 Chateau W Peaks (Type A)	2-78
2-123 ผังพื้นชั้น 1 House of Hanging Garden	2-78
2-124 รูปตัด 1 House of Hanging Garden	2-79
2-125 รูปตัด 2 House of Hanging Garden	2-79
2-126 รูปตัด Villa Bar View	2-79
2-127 รูปตัด Casa Cristallo	2-80
3-1 แผนผังลำดับการบังคับบัญชาฝ่ายบริหาร	3-10
3-2 แผนผังลำดับการบังคับบัญชา แผนกบัญชี	3-13
3-3 แผนผังลำดับการบังคับบัญชา แผนกอาหารและเครื่องดื่ม	3-21
3-4 แสดงราคาค่าก่อสร้างอาคาร พ.ศ.2556 กำหนดโดยสมาคมประเมินทรัพย์สินแห่งประเทศไทย	3-44
4-1 ภาพแสดงสัดส่วนจำนวนห้องพักปี 2533	4-1
4-2 แสดงจังหวัดที่มีการสร้างสมดุลระหว่างอัตราการขยายตัวเฉลี่ยของจำนวนผู้เข้าพัก	4-3
4-3 แสดงย่านของเมืองพัทยา	4-12
4-4 แสดงเขตพื้นที่ในเมืองพัทยา	4-13
4-5 แสดงแผนที่ทางอากาศเมืองพัทยาและตำแหน่งของที่ตั้งโครงการทั้งหมด	4-14
4-6 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการ 1	4-15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4-7 แสดงภาพบรรยากาศบริเวณที่ดินแปลงที่ 1 ทางทิศใต้ของที่ตั้งมีอาคารสูง 6 ชั้น	4-16
4-8 แสดงภาพบรรยากาศบริเวณที่ดินแปลงที่ 2 ด้านทิศใต้ของโครงการ	4-16
4-9 แสดงสภาพแวดล้อมโดยล้อมด้านหน้าที่ตั้งโครงการ	4-17
4-10 แสดงบรรยากาศบริบทฝั่งตรงข้ามของที่ตั้งโครงการและถนนทางเข้า	4-17
4-11 แสดงบรรยากาศด้านทิศตะวันตกของที่ตั้ง	4-17
4-12 ที่ตั้งโครงการ 2	4-19
4-13 แสดงถนนทางเข้าที่ตั้งโครงการ 2	4-20
4-14 แสดงถนนหน้าทางเข้าที่ตั้งโครงการ 2	4-20
4-15 แสดงบรรยากาศด้านทิศตะวันตกของที่ตั้ง	4-20
4-16 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการ 3	4-22
4-17 แสดงทัศนียภาพบริเวณด้านทิศตะวันตกของที่ตั้ง ซึ่งติดถนนเลียบชายหาดและหาดพัทยา	4-23
4-18 แสดงถนนเลียบชายหาดพัทยา ด้านหน้าของที่ตั้งโครงการ 3	4-23
4-19 แสดงทัศนียภาพของที่ตั้งโครงการบริเวณด้านหน้าทางเข้าโครงการ	4-23
4-20 แสดงทัศนียภาพจากถนนพัทยาสายสอง ด้านทิศตะวันออกของที่ตั้งโครงการ 3	4-24
4-21 แสดงทัศนียภาพบริบทด้านทิศตะวันออกของที่ตั้งโครงการบริเวณถนนพัทยาสายสอง	4-24
4-22 แสดงตำแหน่งของที่ตั้งโครงการ 4	4-26
4-23 แสดงถนนนาจอมเทียนสาย 1 ถนนหน้าที่ตั้งโครงการ	4-27
4-24 แสดงทัศนียภาพถนนหน้าโครงการ	4-27

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
4-25 แสดงทัศนียภาพด้านหลังที่ตั้งโครงการ จากถนนนาจอมเทียนสาย 2	4-27
4-26 วิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ 2	4-31
4-27 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการและบริบทโดยรอบ	4-31
5-1 แสดงขนาดห้องพัก Executive room	5-4
5-2 แสดงห้องพักแบบต่างๆ	5-5
5-3 แสดงขนาดของโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะเครื่องแป้ง	5-7
5-4 ตัวอย่างการจัด LOUNGE AND BAR	5-12
5-5 ตัวอย่างการจัดห้องครัว	5-16
5-6 ตัวอย่างการจัดห้องครัวหลัก	5-21
5-7 ตัวอย่างการจัด MAIN DINING	5-23
5-8 ตัวอย่างการจัด PRIVATE DINING	5-24
5-9 ตัวอย่างการจัดห้องซาวน่า	5-26
5-10 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมของแขกที่เข้าพัก	5-54
5-11 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมในส่วน LOBBY	5-55
5-12 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมในส่วนรับประทานอาหาร	5-56
5-13 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Public area	5-57
5-14 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Front desk	5-58
5-15 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Kitchen food outlet	5-59
5-16 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Back of the house	5-60

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
5-17 แสดงแผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของตัวโครงการ	5-61
6-1 แสดงลำดับการเรียงชั้นของหลังคา Green Roof	6-6
6-2 แสดงระบบจ่ายความเย็นของอาคาร	6-8
6-3 แสดงลักษณะระบบการรับและจ่ายลม โดยติดตั้งบนเพดาน	6-9
6-4 แสดงการจ่ายลมจากพนัง	6-9
6-5 แสดงลักษณะระบบการรับและจ่ายลมโดยติดตั้งบนเพดาน	6-10
6-6 แสดงลักษณะระบบการจ่ายลมแบบระบบท่อประธาน	6-11
6-7 แสดงการติดตั้งห้องเครื่องลิฟท์โดยสาร	6-13
6-8 แสดงภาพตัวอย่างลิฟท์บรรทุกของ (Service Elevator)	6-13
6-9 แสดงตู้สายฉีดน้ำดับเพลิงแบบต่างๆ	6-16
6-10 แสดงระบบการทางานของน้ำดับเพลิงสำรองที่จ่ายไปยังจุดต่าง ๆ	6-17
6-11 แสดงประเภทหัวแบบต่าง ๆ ของสปริงเกอร์	6-17
6-12 แสดงตัวอย่างบ่อดักไขมันชนิดต่างๆ	6-24
6-13 แสดงตัวอย่างช่องเปิดท่อทิ้งขยะในแต่ละชั้น	6-27
6-14 แสดงตัวอย่าง Key Tag และ Key Box Holder	6-33
6-15แสดงการทำงานของระบบหมุนเวียนน้ำแบบน้ำล้น (Overflow System)	6-33
6-16 แสดงรูปตัด ให้เห็นถึงการทางานของสระว่ายน้ำระบบน้ำล้น (Overflow System)	6-33
6-17 แสดงอุปกรณ์ติดตั้งอื่น ๆ ที่ใช้ในระบบสระว่ายน้ำ	6-35
7-1 แสดงแนวคิดการออกแบบโครงการ	7-1
7-2 แสดงการจัดวางองค์ประกอบของโครงการ	7-2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่	หน้า
7-3 แสดงการทดลองการจัดวางทิศทางของห้องพัก	7-2
7-4 ผังบริเวณ	7-3
7-5 ผังพื้นชั้นใต้ดิน	7-4
7-6 ผังพื้นชั้นล่าง	7-5
7-7 ผังพื้นชั้น 1 (LOBBY)	7-6
7-8 ผังพื้นชั้น 2	7-7
7-9 ผังพื้นชั้น 3	7-8
7-10 ผังพื้นชั้นสปา	7-9
7-11 ผังพื้นชั้น 4	7-10
7-12 ผังพื้นชั้น 5-14	7-11
7-13 ผังพื้นชั้น 15	7-12
7-14 ผังพื้นชั้น 16-19	7-13
7-15 ผังพื้นชั้น 20	7-14
7-16 ผังพื้นชั้น 21	7-15
7-17 ผังพื้นชั้น 22	7-16
7-18 ผังพื้นชั้น 23	7-17
7-19 ผังพื้นชั้นดาดฟ้า	7-18
7-20 รูปตัด A	7-19
7-21 รูปตัด B	7-20
7-22 รูปตัด C	7-21
7-23 รูปด้านทิศตะวันออก	7-22

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญรูปภาพ (ต่อ)

ภาพที่		หน้า
7-24	รูปด้านทิศเหนือ	7-23
7-25	25 รูปด้านทิศตะวันตก	7-24
7-26	รูปด้านทิศใต้	7-25
7-27	ผังพื้นห้อง DELUXE และ SUITE	7-26
7-28	ผังพื้นห้อง DUPLEX SUITE และ ROYAL SUITE	7-27
7-29	แบบขยายห้อง POOL VILLA และ FAMILY POOL VILLA	7-28
7-30	แบบขยายห้อง POOL ROOM	7-29
7-31	แบบขยายห้อง POOL VILLA COMPOUND	7-30
7-32	แบบขยายห้อง POOL VILLA COMPOUND	7-31
7-33	ทัศนียภาพภายในห้องพัก	7-32
7-34	ทัศนียภาพของโครงการ	7-33
7-35	ทัศนียภาพบรรยากาศของโครงการ	7-34
7-36	ทัศนียภาพบรรยากาศของโครงการ	7-35
7-37	ทัศนียภาพบรรยากาศส่วนห้องจัดเลี้ยง	7-35
7-38	ทัศนียภาพบรรยากาศส่วนสปา	7-36
7-39	ทัศนียภาพบรรยากาศส่วน LOBBYและทางเข้า	7-36
7-40	โมเดลด้านหน้าโครงการ	7-37
7-41	โมเดล POOL VILLA	7-37
7-42	โมเดล ทัศนียภาพด้านที่ติดทะเล	7-38

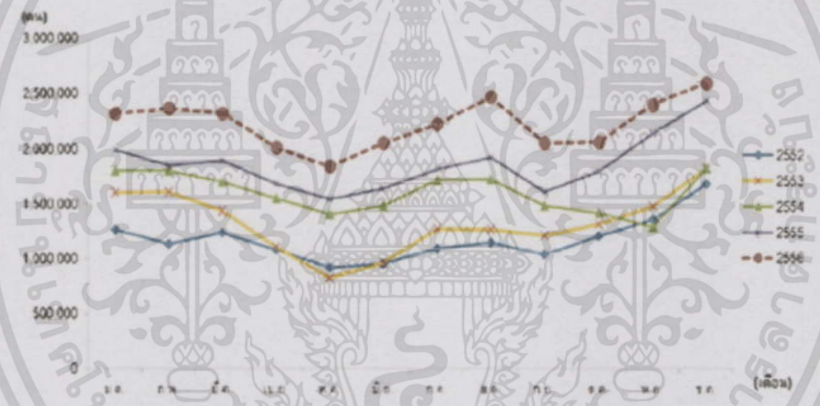
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

จากแผนพัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ. 2555-2559 อุตสาหกรรมท่องเที่ยวเป็นอุตสาหกรรมที่มีการขยายตัวสูง มีบทบาท ความสำคัญต่อระบบเศรษฐกิจและสังคมของประเทศไทยเป็นอย่างมาก เป็นแหล่งรายได้ที่สำคัญ นำมาซึ่งเงินตราต่างประเทศ การสร้างงาน และการกระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาคการท่องเที่ยวมีบทบาทสำคัญในการสร้างรายได้ให้กับประเทศสามารถช่วยให้เศรษฐกิจฟื้นตัวได้ในเวลาที่รวดเร็วกว่าภาคผลิตและบริการอื่นๆ นอกจากนี้การท่องเที่ยวยังมีส่วนสำคัญในการพัฒนาระบบโครงสร้างพื้นฐานของการคมนาคมขนส่ง รวมไปถึงการค้าและการลงทุน



จำนวนนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ ปี 2552-2555

ที่มา : สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ www.m-society.go.th/article_attach/11256/15583.pdf

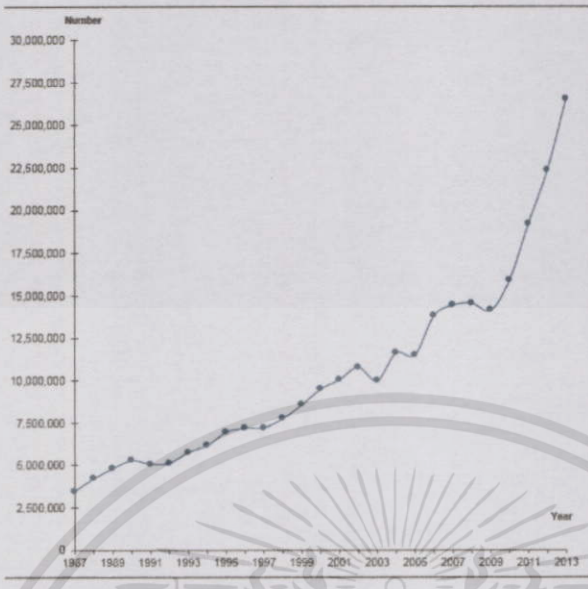
ภาพที่ 1-1 สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ ปี 2552-2556

นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ เดือนธันวาคม 2556 มีจำนวน 2,598,015 คน เพิ่มขึ้น162,549 คน หรือคิดเป็นร้อยละ 6.67 จากช่วงเวลาเดียวกันของปีที่ผ่านมา โดยภูมิภาคที่นักท่องเที่ยวขยายตัวสูงสุด คือ ตะวันออกกลาง (+11.80%) รองลงมาได้แก่ยุโรป (+9.10%) อเมริกา (+7.11%) เอเชียตะวันออก (+6.07%) โอเชียเนีย (+3.05%)และเอเชียใต้ (+0.30%) ตามลำดับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพ ที่ 1-2 แสดงรายได้ที่เกิดจากการท่องเที่ยวตั้งแต่ปี

International Tourist Arrivals to Thailand 1987-2013

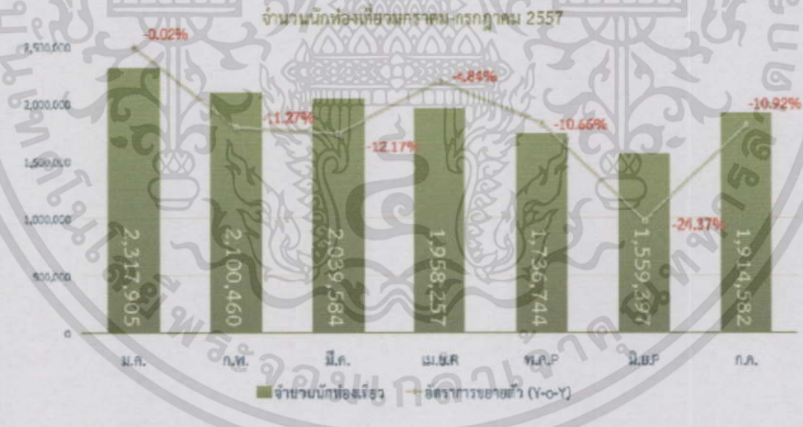


Year	Number	Δ (%)
1987	3,482,958	+ 23.59
1988	4,230,737	+ 21.47
1989	4,809,508	+ 13.68
1990	5,298,860	+ 10.17
1991	5,086,899	- 4.00
1992	5,136,443	+ 0.97
1993	5,760,533	+ 12.15
1994	6,166,496	+ 7.05
1995	6,951,566	+ 12.73
1996	7,192,145	+ 3.46
1997	7,221,345	+ 0.41
1998	7,764,930	+ 7.53
1999	8,580,332	+ 10.50
2000	9,508,623	+ 10.82
2001	10,061,950	+ 5.82
2002	10,799,067	+ 7.33
2003	10,004,453	- 7.36
2004	11,650,703	+ 16.46
2005	11,516,936	- 1.15
2006	13,821,802	+ 20.01
2007	14,464,228	+ 4.65
2008	14,584,220	+ 0.83
2009	14,149,841	- 2.98
2010	15,936,400	+ 12.63
2011	19,230,470	+ 20.67
2012	22,353,903	+ 16.24
2013	26,546,725	+ 18.76

***Note :** Tourist Arrivals exculded Overseas Thai*

ข้างอิง : http://marketingdatabase.tat.or.th/ewtadmin/ewt/admin/ewt_news.php?nid=1740

ภาพที่ 1-3 จำนวนนักท่องเที่ยวเดือนมกราคม –กรกฎาคม 2557

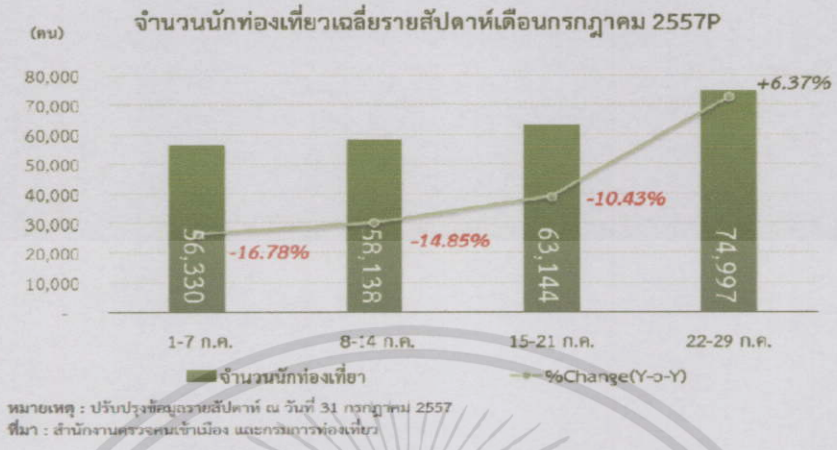


หมายเหตุ : R = Revised
P = Preliminary

ที่มา : สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ กรกฎาคม 2557 www.m-society.go.th/article_attach/12133/16378.pdf

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 1-4 จำนวนนักท่องเที่ยวสัปดาห์เดือนกรกฎาคม 2557



ที่มา : สรุปสถิติการเดินทางท่องเที่ยวระหว่างประเทศ กรกฎาคม 2557 www.m-society.go.th/article_attach/12133/16378.pdf

จากแผนภูมิแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวเดือนมกราคม-กรกฎาคม พ.ศ. 2557 เดือนมิถุนายนมีอัตราการหดตัวค่อนข้างมากและหดตัวถึงร้อยละ 24.37 เนื่องจากได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ทางการเมืองที่ยืดเยื้อยาวนาน และความตื่นตระหนกในช่วงแรกหลังจากการควบคุมอำนาจการปกครองในปลายเดือนพฤษภาคม และช่วยให้การชุมนุมยุติลง ซึ่งเป็นจุดเริ่มต้นในความเชื่อมั่นของนักท่องเที่ยว และจากแผนภาพแสดงจำนวนนักท่องเที่ยวสัปดาห์เดือนกรกฎาคม 2557 จะพบว่านักท่องเที่ยวมีความมั่นใจต่อสถานการณ์ภายในประเทศไทยมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง จาก 56,330 ในสัปดาห์แรกเป็น 74,997 ในสัปดาห์ที่ 4 ของเดือน จึงคาดว่าในเดือนสิ่งหาและเดือนถัดไปค่าหดตัวจะลดต่ำลงกว่าเดิม

จากแผนพัฒนาการท่องเที่ยว พ.ศ. 2555-2559 พฤติกรรมผู้บริโภคปรับเปลี่ยนไปตามสภาพเศรษฐกิจ ผลกระทบจากภาวะเศรษฐกิจตกต่ำ ส่งผลให้นักท่องเที่ยวใช้จ่ายด้านการท่องเที่ยวอย่างระมัดระวัง โดยคำนึงถึงความคุ้มค่าเงินมากขึ้น ประกอบกับการที่คู่แข่งหันมาใช้กลยุทธ์ด้านราคาเพื่อดึงความสนใจของตลาดนักท่องเที่ยว ที่หดตัวลง ทำให้นักท่องเที่ยวมีทางเลือกในการเลือกจุดหมายปลายทางมากขึ้น ซึ่งมีผลให้เกิดพฤติกรรม Last minute คือ ใช้เวลาสั้นก่อนการเดินทางเพื่อตัดสินใจในการจอง/ซื้อสินค้า และบริการท่องเที่ยวเพื่อแสวงหาความคุ้มค่า นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางท่องเที่ยวระยะใกล้ โดยอาจเลือกเดินทางท่องเที่ยวภายในประเทศหรือภายในภูมิภาคเดียวกันมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โดยในประเทศไทยมีการจัดสถานที่ท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของชาวต่างชาติซึ่งจากผลการสำรวจของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ปี 2554 ได้เก็บรวบรวมข้อมูล จากนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ 69 ประเทศ

ตารางที่1-1แสดงแหล่งท่องเที่ยวยอดนิยมในเมืองไทย 10 อันดับแรก ปี 2554

อันดับที่	แหล่งท่องเที่ยว	จังหวัด
1	หมู่เกาะพีพี	กระบี่
2	เกาะเต่า	สุราษฎร์ธานี
3	หาดพัทยา	ชลบุรี
4	อัลคาซาร์ คาบาเรต์	ชลบุรี
5	หาดป่าตอง	ภูเก็ต
6	เกาะเสม็ด	ระยอง
7	อุทยานแห่งชาติหมู่เกาะสิมิลัน	พังงา
8	ตลาดนัดจตุจักร	กรุงเทพฯ
9	อ่าวมาหยา	กระบี่
10	หาดจอมเทียน	ชลบุรี

ที่มา : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย , การท่องเที่ยวไทยในอาเซียนและทิศทางหลังเปิด AEC http://www.thai-aec.com/518 สืบคนเมื่อวันที่ 10 ธันวาคม 2557

จากข้อมูลตารางพบว่า แหล่งท่องเที่ยวส่วนใหญ่เป็นแหล่งท่องเที่ยวทางทะเล ซึ่งพบว่าจังหวัด ชลบุรี เป็นจังหวัดอันดับต้นๆของประเทศที่มีแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นที่นิยมของนักท่องเที่ยวชาวต่างชาติมากที่สุด ได้แก่ หาดพัทยา อัลคาซาร์คาบาเรต์ที่พัทยากลาง และหาดจอมเทียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1-2 แสดงจำนวนผู้เยี่ยมเยือน และ %การเปลี่ยนแปลง ย้อนหลังจากปี 2554 แหล่งท่องเที่ยวภาคตะวันออก

จังหวัดในภาคตะวันออก		2548		2549		2550		2553		2554		เฉลี่ย (คน)
		Tourist	%Δ	Tourist	%Δ	Tourist	%Δ	Tourist	%Δ	Tourist	%Δ	
จันทบุรี	ชาวไทย	590,934	20.81%	883,999	49.59%	1,094,397	23.80%	1,277,749	16.75%	1,467,195	14.83%	
	ชาวต่างประเทศ	69,816	75.80%	67,584	-3.20%	80,438	19.02%	48,644	-39.53%	51,664	6.21%	
	ทั้งหมด	660,750	24.94%	951,583	44.02%	1,174,835	23.46%	1,326,393	12.90%	1,518,859	14.51%	5,632,420
ชลบุรี	ชาวไทย	2,836,428	-0.44%	3,094,333	9.09%	3,349,694	8.25%	4,555,588	36.00%	4,536,581	-0.42%	
	ชาวต่างประเทศ	3,571,257	6.90%	4,142,371	15.99%	4,532,847	9.43%	5,506,698	21.48%	6,286,788	14.17%	
	ทั้งหมด	6,407,685	3.52%	7,236,704	12.94%	7,882,541	8.92%	10,062,286	27.65%	10,823,369	7.56%	42,412,585
ตราด	ชาวไทย	619,537	5.76%	770,968	24.44%	791,726	2.69%	503,753	-36.37%	859,093	70.54%	
	ชาวต่างประเทศ	211,452	39.75%	274,796	29.96%	347,817	26.57%	211,433	-39.21%	238,259	12.69%	
	ทั้งหมด	830,989	12.74%	1,045,764	25.85%	1,139,543	8.97%	715,186	-37.24%	1,097,352	53.44%	4,828,834
นครนายก	ชาวไทย	1,298,967	30.49%	1,503,702	15.76%	1,571,671	4.52%	1,141,065	-27.40%	1,426,577	25.02%	
	ชาวต่างประเทศ	13,354	-13.55%	18,618	39.42%	18,099	-2.79%	9,455	-47.76%	7,613	-19.48%	
	ทั้งหมด	1,312,321	29.81%	1,522,320	16.00%	1,589,770	4.43%	1,150,520	-27.63%	1,434,190	24.66%	7,009,121
ปราจีนบุรี	ชาวไทย	683,916	15.40%	773,770	13.14%	831,262	7.43%	893,768	7.52%	963,331	7.78%	
	ชาวต่างประเทศ	66,838	112.97%	53,287	-20.27%	60,912	14.31%	46,988	-22.86%	53,818	14.54%	
	ทั้งหมด	750,754	20.31%	827,057	10.16%	892,174	7.87%	940,756	5.45%	1,017,149	8.12%	4,427,890
ระยอง	ชาวไทย	2,764,580	12.83%	2,997,821	8.44%	3,379,720	12.74%	4,394,025	30.01%	4,336,032	-1.32%	
	ชาวต่างประเทศ	332,931	25.51%	349,050	4.84%	531,420	52.25%	240,945	-54.66%	247,519	2.73%	
	ทั้งหมด	3,097,511	14.07%	3,346,871	8.05%	3,911,140	16.86%	4,634,970	18.51%	4,583,551	-1.11%	19,574,043
สระแก้ว	ชาวไทย	798,466	4.78%	941,033	17.86%	1,081,944	14.97%	885,927	-18.12%	907,808	2.47%	
	ชาวต่างประเทศ	298,381	36.84%	270,799	-9.24%	216,260	-20.14%	167,299	-22.64%	147,999	-11.54%	
	ทั้งหมด	1,096,847	11.91%	1,211,832	10.48%	1,298,204	7.13%	1,053,226	-18.87%	1,055,807	0.25%	5,715,916
รวมทั้งภาค	ชาวไทย	9,592,828	9.96%	10,965,626	14.31%	12,100,414	10.35%	13,651,875	12.82%	14,496,617	6.19%	60,807,360
	ชาวต่างประเทศ	4,564,029	12.36%	5,176,505	13.42%	5,787,793	11.81%	6,231,462	7.67%	7,033,660	12.87%	28,793,449
	ทั้งหมด	14,156,857	10.72%	16,142,131	14.02%	17,888,207	10.82%	19,883,337	11.15%	21,530,277	8.28%	89,600,809

ที่มา : ฐานข้อมูลการท่องเที่ยวเชิงการตลาด (Tourism Authority of Thailand)

http://marketingdatabase.tat.or.th/ewt_news.php?nid=609&filename=index

จากข้อมูลตารางแสดงจำนวนผู้เยี่ยมเยือนแหล่งท่องเที่ยวในภาคตะวันออก จะพบว่าตั้งแต่ปี 2548 จนถึงปี 2554 จังหวัดชลบุรีเป็นจังหวัดที่มีอัตราการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวอย่างต่อเนื่อง และเป็นจังหวัดที่มีจำนวนผู้เยี่ยมเยือนมากที่สุดในภาคตะวันออก ซึ่งเมื่อเทียบสัดส่วนจำนวนผู้เยี่ยมเยือนในภาคตะวันออกแล้ว จังหวัดชลบุรีจึงเป็นจังหวัดที่เหมาะสมแก่การลงทุนทางด้านธุรกิจประเภทโรงแรมและสามารถรองรับจำนวนผู้เยี่ยมเยือนที่จะเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวยังจังหวัดชลบุรี โดยจังหวัดชลบุรีนั้นอยู่ห่างจากกรุงเทพฯประมาณ 80 กิโลเมตร การเดินทางจากสนามบินสุวรรณภูมิถึงเมืองพัทยาใช้เวลาโดยเฉลี่ยประมาณ 2 ชั่วโมง โดยนักท่องเที่ยวสามารถเลือกเดินทางมาเมืองพัทยาจากสถานีหรือจุดจอดรถที่มีให้บริการ 5 แห่ง

1. สถานีขนส่งหมอชิต 2 สถานีพัทยา
2. สถานีขนส่งเอกมัย – สถานีพัทยา
3. สถานีขนส่งสายใต้ใหม่ – สถานีพัทยา
4. จุดจอดรถบางนา – สถานีพัทยา
5. จุดจอดสุวรรณภูมิ – สถานีพัทยา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมืองพัทยา เป็นเมืองแห่งสีสันและความหลากหลายของแหล่งท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงระดับโลกและเป็นที่นิยมในหมู่นักท่องเที่ยวนานาชาติ ด้วยธรรมชาติ หาดทราย หมู่เกาะ แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ศูนย์กลางแห่งศิลปะ ประเพณีพื้นบ้านและวัฒนธรรมร่วมสมัย เมืองภาพยนตร์ดนตรีและกีฬาโรงแรมรีสอร์ทและที่พักชั้นนำที่หรูหรามีระดับ ศูนย์การประชุมสัมมนาระดับนานาชาติที่เพรียบพร้อมด้วยบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครัน การบริการด้านสุขภาพและสปาที่ได้คุณภาพมาตรฐานสากล กิจกรรมชายหาดที่สนุกสนานปลอดภัย กิจกรรมท่องเที่ยวผจญภัยและกีฬาทางน้ำ ทางบกและทางอากาศ ที่ตื่นเต้น ท้าทายกับทุกเพศทุกวัย เทศกาลและกิจกรรมการท่องเที่ยวระดับนานาชาติที่ต่อเนื่องให้นักท่องเที่ยวเข้าร่วมได้ตลอดทั้งปี จากการสำรวจพื้นที่เมืองพัทยา พบว่าเมืองพัทยามีศักยภาพในการเป็นเมืองท่องเที่ยวครบตามองค์ประกอบสำคัญของการท่องเที่ยว (บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา,2548) คือ

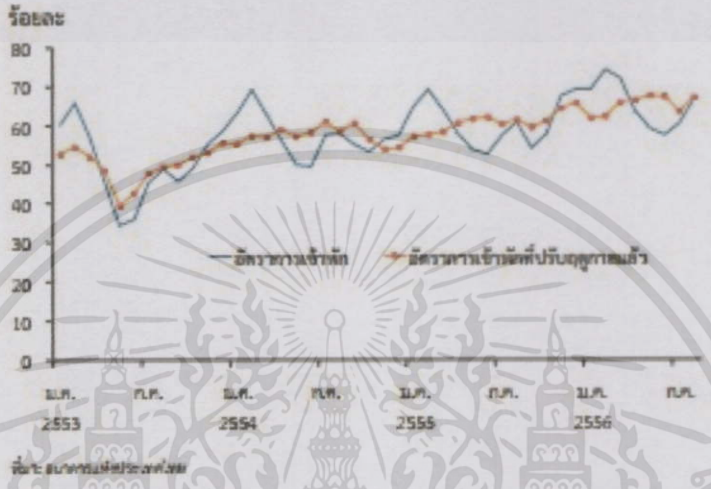
1. มีสิ่งอำนวยความสะดวกเพื่อการท่องเที่ยว(Facilities Utilities) ซึ่งประกอบด้วย สถานที่พัก ระบบรักษาความปลอดภัย ระบบการเดินทางที่สมบูรณ์ ศูนย์บริการนักท่องเที่ยวที่เพียงพอกับ ความต้องการและสามารถให้บริการได้อย่างทั่วถึง
2. มีนักท่องเที่ยว (Tourism)
3. มีทรัพยากรท่องเที่ยว(Tourism Resource) และกิจกรรมการท่องเที่ยวที่หลากหลายและมีประสิทธิภาพ
4. มีการมีส่วนร่วมของชุมชนท้องถิ่น (Local Community Participation) ในธุรกิจการท่องเที่ยวทำให้การท่องเที่ยวเมืองพัทยาพัฒนาได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อเป็นการเพิ่มที่พักที่ได้มาตรฐานรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มที่สูงขึ้น และมาตรฐานด้านโรงแรมและที่พักให้ได้มาตรฐานระดับสากล อีกทั้งยังเป็นการช่วยสร้างเสริมอาชีพและกระจายรายได้สู่ชุมชนอีกทางหนึ่ง

ในปี 2558 นี้ ประเทศไทยกำลังจะก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียนการเปิดเสรีบริการด้านการท่องเที่ยวซึ่งรวมถึงธุรกิจท่องเที่ยวและบริการที่เกี่ยวเนื่องภายใต้กรอบอาเซียนแต่ขณะเดียวกันก็ทำให้มีความเป็นไปได้สูงว่าแนวโน้มการแข่งขันในอนาคตจะยิ่งทวีความเข้มข้นเพิ่มมากขึ้นอย่างแน่นอน การเปิดโอกาสให้ชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนในเมืองไทยด้วยการถือครองสัดส่วนการถือหุ้นที่เพิ่มมากขึ้น จากคู่แข่งทั้งรายเดิมและรายใหม่ที่ต้องการเข้าสู่ตลาดเพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งในตลาดการให้บริการด้านการท่องเที่ยวที่คาดว่าจะมีขนาดใหญ่ขึ้นตามแนวโน้มมูลค่าเศรษฐกิจของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภูมิภาคอาเซียน จึงทำให้เมืองพัทยาเป็นเมืองที่นักลงทุนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติให้ความสนใจเข้ามาลงทุนเป็นอย่างมาก

อัตราการเข้าพักโรงแรม



ที่มา : ธนาคารแห่งประเทศไทย

ภาพที่ 1-5 แสดงอัตราเข้าพักโรงแรม พ.ศ. 2533-2556

อัตราการเข้าพักโรงแรมในเดือน สิงหาคม 2556 อยู่ที่ 66.6% เพิ่มขึ้นจาก 60.7% เทียบเดือนเดียวกันปีก่อน สอดคล้องกับจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น

จำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศในเดือนส.ค. มีจำนวน 2.5 ล้านคน เพิ่มขึ้นจากระยะเดียวกันปีก่อน 28.1% ตามการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวจากทุกภูมิภาค ทั้งนี้ หากปรับฤดูกาลแล้ว จำนวนนักท่องเที่ยวต่างประเทศขยายตัว 7.7% ตามการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวจากประเทศมาเลเซีย อินโดนีเซีย อินเดีย รวมถึงประเทศในภูมิภาคตะวันออกกลาง ซึ่งเป็นผลจากการเพิ่มเที่ยวบินระหว่างประเทศ ประกอบกับได้รับผลดีจากช่วงหยุดยาวหลังการถือศีลอด ซึ่งปีนี้อยู่ในช่วงกลางเดือนสิงหาคม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1-3 แสดงข้อมูลสถานพักแรมตามแหล่งท่องเที่ยวเมืองพัทยา ปี 2551-2553

ปี พ.ศ.	จำนวนที่พัก (แห่ง)	จำนวนห้อง	วันพักเฉลี่ย (วัน)	อัตราการเข้าพัก(%)	จำนวนคนเข้าพัก	
					คนไทย	ต่างชาติ
2551	360	38,550	3.25	41.13	830,497	2,589,594
2552	360	38,550	3.01	33.23	980,635	2,512,871
2553	368	38,729	2.36	32.99	1,013,476	2,994,147

ที่มา : ข้อมูลสถานพักแรมตามแหล่งท่องเที่ยวเมืองพัทยา สถิติเมืองพัทยา,
http://www.pattaya.go.th/city-information/เกี่ยวกับพัทยา/สถิติเมืองพัทยา

หากพิจารณาจากขนาดของโรงแรมในไทย โดยพิจารณาจากจำนวนห้องพักแล้ว พบว่าส่วนใหญ่ประมาณกว่าร้อยละ 65 เป็นโรงแรมและรีสอร์ทขนาดเล็ก รองลงมา คือ ประมาณร้อยละ 20 เป็นโรงแรมและรีสอร์ทขนาดกลาง ที่เหลืออีกประมาณร้อยละ 15 เป็นโรงแรมขนาดใหญ่ ซึ่งนับว่าเป็นโอกาสสำหรับธุรกิจโรงแรมขนาดใหญ่ ที่ยังคงมีจำนวนห้องพักในอัตราส่วนที่น้อยอยู่

1.2 วัตถุประสงค์ในการศึกษาโครงการ

1.2.1 เพื่อศึกษาการดำเนินงานของธุรกิจโรงแรม ศึกษาทฤษฎีที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบโรงแรมที่ได้มาตรฐานสำหรับรองรับนักท่องเที่ยวความเป็นไปได้ของโครงการ ขั้นตอนในการออกแบบโรงแรมพักตากอากาศ

1.2.2 ศึกษาความสัมพันธ์ของแต่ละองค์ประกอบ เพื่อทำการออกแบบให้ตอบสนองต่อประโยชน์ใช้สอยและการจัดระบบทางสัญจรทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ รวมถึงลักษณะความต่อเนื่องของกลุ่มอาคาร ความเชื่อมต่อระหว่างอาคารและที่ว่าง

1.2.3 เพื่อศึกษาเทคโนโลยีการก่อสร้าง งานระบบและอุปกรณ์ประกอบอาคารสำหรับอาคารขนาดใหญ่และอาคารสูง

1.2.4 เพื่อศึกษากฎหมายและเทศบัญญัติต่างๆ ที่เกี่ยวข้องและที่มีผลต่อการออกแบบโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 ประโยชน์ที่ได้จากการศึกษาแบบโครงการ

1.3.1 ได้รับรู้การดำเนินธุรกิจโรงแรม ความเป็นไปได้ของโครงการ ขั้นตอนในการออกแบบรงแรมพักตากอากาศ ตั้งแต่ขั้นตอนการศึกษา ค้นคว้า วิเคราะห์ข้อมูล การทำรายละเอียดโครงการตลอดจนการออกแบบสถาปัตยกรรม

1.3.2 ได้รับรู้ความสัมพันธ์ของแต่ละองค์ประกอบ เพื่อทำการออกแบบให้ตอบสนองต่อประโยชน์ใช้สอยและการจัดระบบทางสัญจรทั้งภายในและภายนอกอาคาร ให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการ

1.3.3 ได้รับรู้ เทคโนโลยีการก่อสร้างอาคาร งานระบบ และอุปกรณ์ประกอบอาคาร ที่มีผลต่อการออกแบบ

1.3.4 ได้รับรู้การออกแบบที่ถูกต้องภายใต้กฎหมายและเทศบัญญัติต่างๆ ที่มีความเกี่ยวของในการออกแบบอาคาร

1.4 ขอบเขตของการศึกษาโครงการ

ในการทำวิทยานิพนธ์ฉบับนี้ มีจุดมุ่งหมายในการศึกษาปัญหา แก้ปัญหาและการออกแบบสถาปัตยกรรม โดยกำหนดขอบเขตการศึกษาไว้ดังนี้

1.4.1. ศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ และการลงทุน

1.4.1.1 สภาพการท่องเที่ยว จำนวนนักท่องเที่ยว และกิจกรรมการโรงแรมในประเทศไทย

1.4.1.2 แนวโน้มและความต้องการห้องพักโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยวและความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ

1.4.2. ศึกษาและวิเคราะห์ด้านสถาปัตยกรรม

1.4.2.1 ศึกษาและวิเคราะห์ด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมทั้งภายนอกและภายใน

1.4.2.2 ศึกษาและวิเคราะห์ด้านแนวคิดการออกแบบการวางผังโรงแรม

1.4.2.3 ศึกษาถึงการออกแบบโรงแรมโดยคำนึงถึงมาตรฐานโรงแรมที่ดี

1.4.3. ศึกษาและวิเคราะห์ส่วนองค์ประกอบโครงการและผู้ใช้โครงการ

1.4.3.1 ศึกษาและวิเคราะห์ประเภทและชนิดของโรงแรมจำนวนห้องพักและประเภทการให้บริการโดยคำนึงถึงมาตรฐานโรงแรม

1.4.3.2 ศึกษารายละเอียด องค์ประกอบ และความสัมพันธ์ของโครงการ

1.4.4. ศึกษาและวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

1.4.4.1. ศึกษาด้านความสัมพันธ์กับสิ่งแวดล้อมข้างเคียงในด้านต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4.4.2 ศึกษาระบบสาธารณูปโภคที่ผ่านบริเวณโครงการ

1.4.4.3 ศึกษาเกี่ยวกับข้อบังคับการใช้ที่ดินตามกฎหมาย และเทศบัญญัติต่างๆ

1.4.4.4 ศึกษาสภาพทิศทางการจราจร ทางสัญจร รวมไปถึงการเข้าถึงโครงการ

1.4.5. ศึกษาเกี่ยวกับระบบต่างๆด้านวิศวกรรม

1.4.5.1 ระบบโครงสร้าง

1.4.5.2 ระบบไฟฟ้า

1.4.5.3 ระบบสุขาภิบาล

1.4.5.4 ระบบอื่น ๆ

1.4.6. ศึกษาข้อกำหนดกฎหมายและเทศบัญญัติที่เกี่ยวข้อง

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2
การศึกษาอาคารตัวอย่าง

ปัจจุบันโรงแรมพักตากอากาศ (Resort Hotel) ใช้เป็นสถานที่พักผ่อนหรือสันทนาการแก่แขกผู้มาพักใช้ในวันหยุดหรือวันพักผ่อนโดยมีพนักงานบริการความสะดวกสบายแก่แขกผู้เข้าพักเป็นอย่างดี การเน้นการบริการจากโรงแรมจึงมีการแข่งขันสูงในหลายๆโรงแรมพร้อมๆกับมีการขยายตัวที่เพิ่มขึ้นเรื่อยๆตามสถานที่ท่องเที่ยวในเมืองต่างๆ เมืองที่มีโรงแรมอยู่ หรือสถานที่ท่องเที่ยวไว้พักผ่อนเป็นส่วนสำคัญของกิจกรรมในเมือง มักจะเรียกว่าเมืองพักตากอากาศ หรือสถานพักตากอากาศ ซึ่งในประเทศไทยนับเป็นเมืองที่มีสถานที่ท่องเที่ยวตามธรรมชาติอยู่เป็นจำนวนมาก โรงแรมที่รองรับนักท่องเที่ยวจากแหล่งท่องเที่ยวเหล่านี้โดยเฉพาะนักท่องเที่ยวต่างชาติจึงประสบความสำเร็จเป็นจำนวนมาก

การศึกษาอาคารตัวอย่างจากโรงแรมต่างๆ นอกจากการเน้นทางด้านบริการที่มีความสะดวกสบายแก่แขกผู้เข้าพักแล้ว ยังจะต้องคำนึงถึงด้านการออกแบบในด้านต่างๆ ซึ่งการเลือกศึกษาโรงแรมที่มีความโดดเด่นนั้นมีทั้งข้อดีและข้อเสียแตกต่างกันไป จึงจำเป็นที่จะต้องวิเคราะห์รายละเอียดเพื่อเปรียบเทียบและนำไปใช้ในการออกแบบ โดยได้กำหนดวัตถุประสงค์ในการศึกษาอาคารตัวอย่าง ดังนี้

1. ศึกษาการวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ
2. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ
3. ศึกษาโครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 การศึกษาอาคารตัวอย่างในประเทศ

2.1.1 โรงแรม Long beach Garden Hotel & Spa

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/longbeachgardenhotel_map.html#room

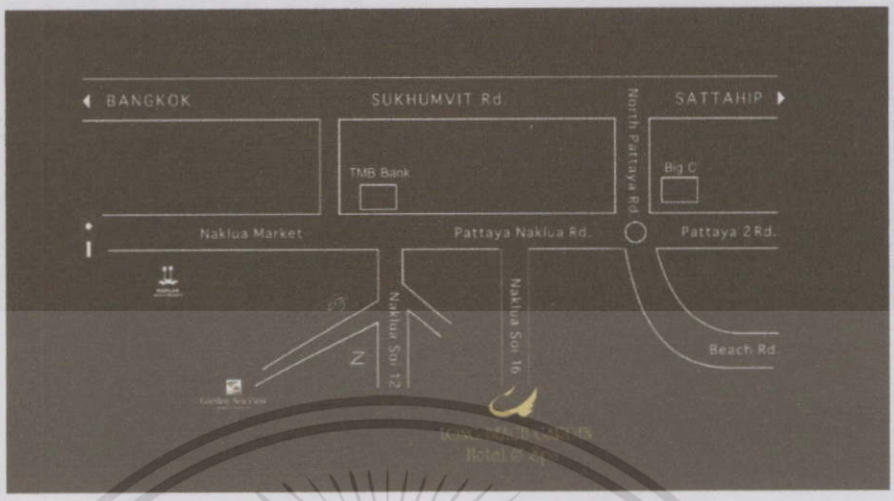
ภาพที่ 2-1 แสดงทัศนียภาพส่วนสระว่ายน้ำของโรงแรม

รายละเอียดโครงการ

ที่ตั้งโครงการ	:	499/7 ม. 5 ถ.พัทยา-นาเกลือ 16 บางละมุง พัทยาเหนือ
, ชลบุรี ขนาดที่ตั้ง	:	7.4 ไร่
จำนวนห้องพัก	:	670 ห้อง
จำนวนอาคาร	:	2 อาคาร
จำนวนชั้น	:	16 ชั้น
เจ้าของโครงการ	:	คุณสุวัจชัย อัญชลีวิวัฒน์
ปีที่เริ่มเปิดใช้งาน	:	พ.ศ. 2546
ระยะห่างจากตัวเมืองพัทยา	:	15 นาที
ระยะห่างจากสนามบิน	:	120 กิโลเมตร
ระยะเวลาเดินทางสู่สนามบิน	:	1 ชั่วโมง 30 นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. **ศึกษาการวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ**



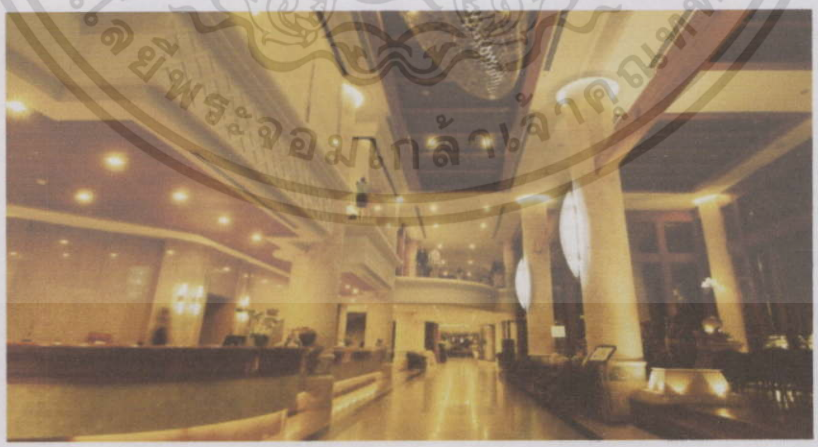
ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/longbeachgardenhotel_map.html#room

ภาพที่ 2-2 แสดงที่ตั้งของโรงแรม Long Beach Garden Hotel & Spa

ข้อมูลทั่วไป

ประกอบด้วยรวมเป็น 670 ห้องพักที่หรูหราและห้องสวีท มีการตกแต่งแตกต่างกันไปในการตกแต่งภายในแบบแฟนซี เช่น Superior, Deluxe, Mini Suite, ห้อง Junior Suite ,Royal Suite และ President Suite, อีกทั้งสภาพแวดล้อมที่รื่นรมของธรรมชาติบริเวณลองบีชการ์เด้นโฮเต็ลแอนด์สปาและลองบีชพลัส เพื่อให้ประสบการณ์ยาวนานและมีเสน่ห์ยาวแก่ผู้เข้าพัก

ภาพที่ 2-3 แสดงทัศนียภาพในส่วนต้อนรับของอาคาร A



ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/longbeachgardenhotel_map.html#room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 2-1 แสดงประเภทของห้องพักของโรงแรม

Room	Size(Sq.M)	No. of Rooms
Superior A (Thai,Bali,Colonial)	36	284
Superior 3 (Thai,Bali,Colonial)	36	284
Deluxe (Long Beach Plus)	40	47
Mini suite(Long Beach Plus)	60	12
Junior Suite	72	20
Junior Suite Plus(Long Beach Plus)	80	17
Royal Suite	108	4
President Suite	144	2

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/accommodation.html#room

Superior A จะต่างจาก Superior B คือฝั่ง A จะเป็นฝั่งที่ได้ติดทะเล และฝั่ง B จะอยู่ฝั่งเดียวกับทางเข้า ในแต่ละชั้นจะมีห้อง Suite อยู่ทางฝั่ง A ที่ตำแหน่งห้องสุดทางเดินติดทะเลในทุกๆ ชั้น ส่วนฝั่ง B จะเป็นห้อง Superior ทั้งหมด

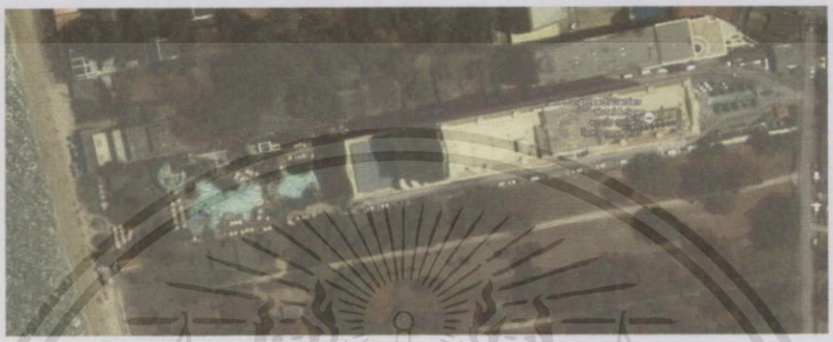
ภาพที่ 2-4 แสดงแผนผังเส้นทางหนีไฟของโรงแรมจากภายในห้องพักสู่บันไดหนีไฟ

ที่มา : ถ่ายโดยผู้เขียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

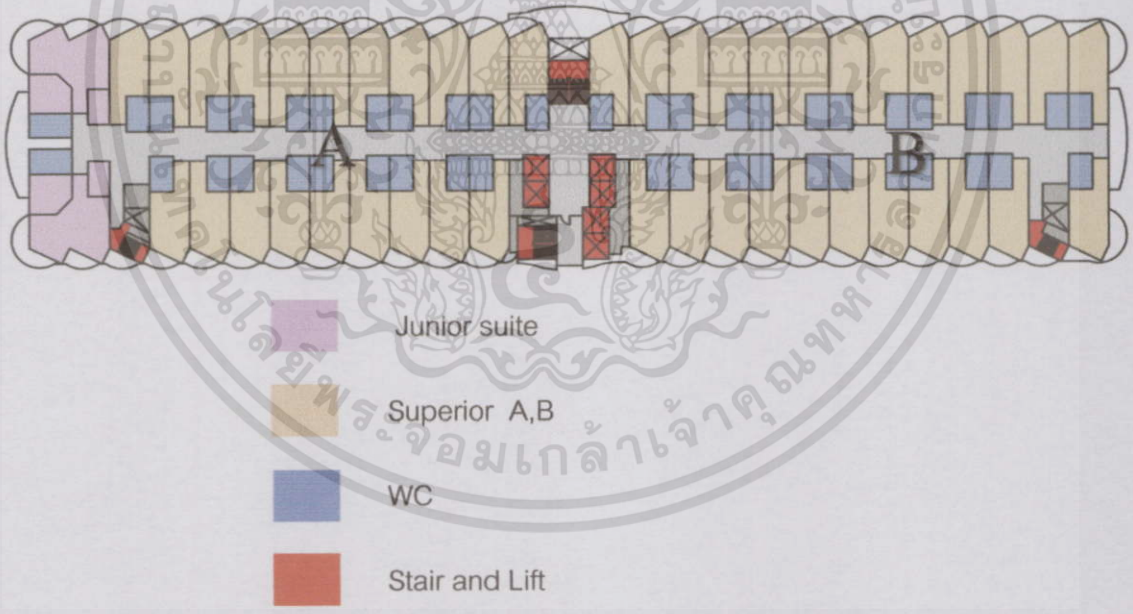
จากแผนผังทางหนีไฟ จะพบว่าห้อง Junior suite เป็นการเพิ่มพื้นที่ห้องแบบ Superior อีก 1 เท่าตัว และทุกๆห้องจะจัดห้องน้ำไว้ด้านในเพื่อให้ได้ระเบียงที่กว้างสามารถเห็นวิวอ่าวพัทยา แต่จะมีห้องพักตั้งแต่ Junior suite ขึ้นไปจะจัดห้องน้ำให้สามารถมองเห็นวิวทะเล

ภาพที่ 2-5 แสดงตำแหน่งของอาคารและบริบทโดยรอบ



ที่มา : https://www.google.co.th/maps/place/Long+Beach+Garden+Hotel+%26+Spa/

ภาพที่ 2-6 แสดงการจัดโซนตำแหน่งห้องพัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างห้องพัก แบบ Superior A

ภาพที่ 2-7 แสดงบรรยากาศของห้องพักแบบ Superior A

- ห้องพักแบบ Superior A มีขนาด 36 ตารางเมตร
- มีประตูสองชั้นสำหรับการเชื่อมห้อง ในกรณีที่มาเป็นครอบครัว
- รูปแบบการตกแต่งภายในห้องนี้เป็น Colonial Style

ตัวอย่างห้องแบบ Junior Suite

ภาพที่ 2-8 แสดงบรรยากาศในห้องพักและห้องน้ำ Junior suite

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/ และภาพถ่ายจากการขอเข้าดูงานอาคารสถานที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้อง Junior suite มีพื้นที่ 72 ตารางเมตร หรือเป็น 2 เท่าของห้อง superior มีห้องนั่งเล่น ส่วนรับประทานอาหาร และ Pantry

- พื้นไม้จริง
- มีการจัดวางตำแหน่งของห้องน้ำให้สามารถเห็นวิวทะเล

ตัวอย่างห้อง Royal suite

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com

ภาพที่ 2-9 แสดงบรรยากาศของห้องพักแบบ Royal suite

- ห้อง Royal suite มีพื้นที่ 108 ตารางเมตร หรือ 3 เท่าของห้อง Superior
- มี 2 ห้องนอน 2 ห้องน้ำ
- มีห้องนั่งเล่นและส่วนรับประทานอาหารที่ใหญ่ขึ้น มีการตกแต่งที่สวยงามประณีตมากขึ้น
- ห้องพักแบบ Royal suite มีทั้งหมด 4 ห้อง อยู่ที่ชั้น 10,11,12,14 ชั้นละ 1ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอย่างห้อง President suite

ที่มา ภาพถ่ายจากการขอเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-10 แสดงบรรยากาศของห้องพักแบบ President suite

- ห้อง President Suite มีพื้นที่ 144 ตารางเมตรหรือขนาดใหญ่เป็น 2 เท่าของ ห้อง Junior suite
- มี Walk in closet
- ห้อง President suite มีทั้งหมด 2 ห้อง อยู่ในชั้นที่15 และ16
- มีการตกแต่งที่สวยงามประณีตมากขึ้น

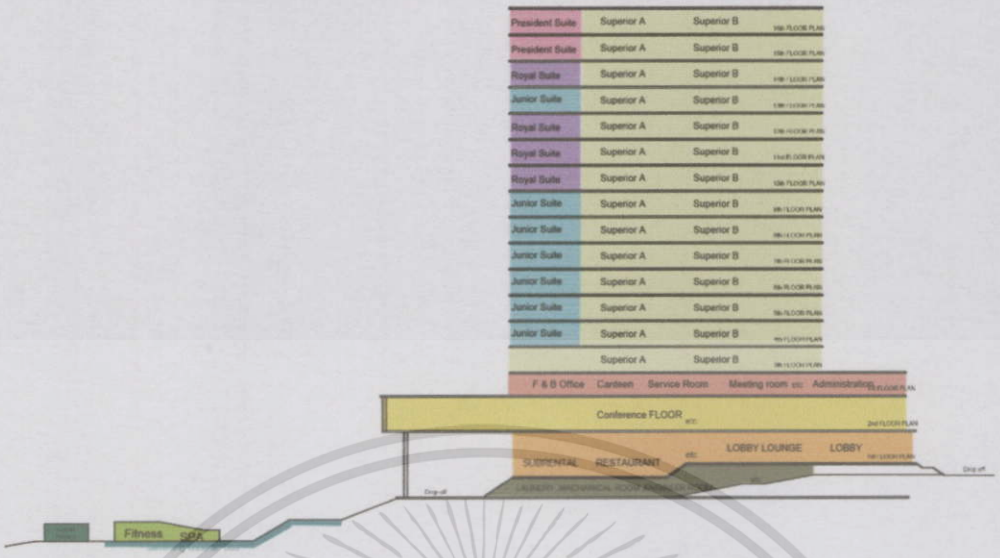
ความสะดวกสบายภายในห้องพัก

- Hot & Cold Water
- Individually Controlled Air Condition
- Refrigerator & Mini - Bar
- Inter - Connecting Rooms
- Cable Television
- In Room Safe Deposit Box (Long Beach Plus)
- Postal & Mailing Services

ภาพที่2-10 และ2-11 บางส่วนนำมาจากเว็ปไซต์ http://www.longbeachgardenhotel.com/

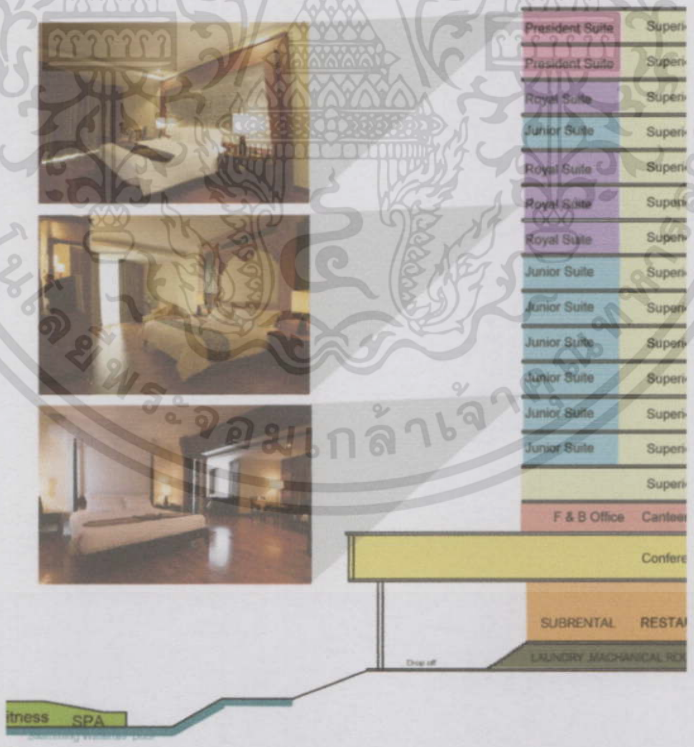
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-11 ภาพกราฟฟิกแสดงความสัมพันธ์ของฟังก์ชันต่างๆ ของโรงแรม พอสังเขป



ที่มา : จากการวิเคราะห์เนื่องจากการเข้าขอดูงานโรงแรมของผู้เขียน

ภาพที่ 2-12 แสดงตำแหน่งของห้องพักแบบ President Suite, Royal Suite และ Junior Suite



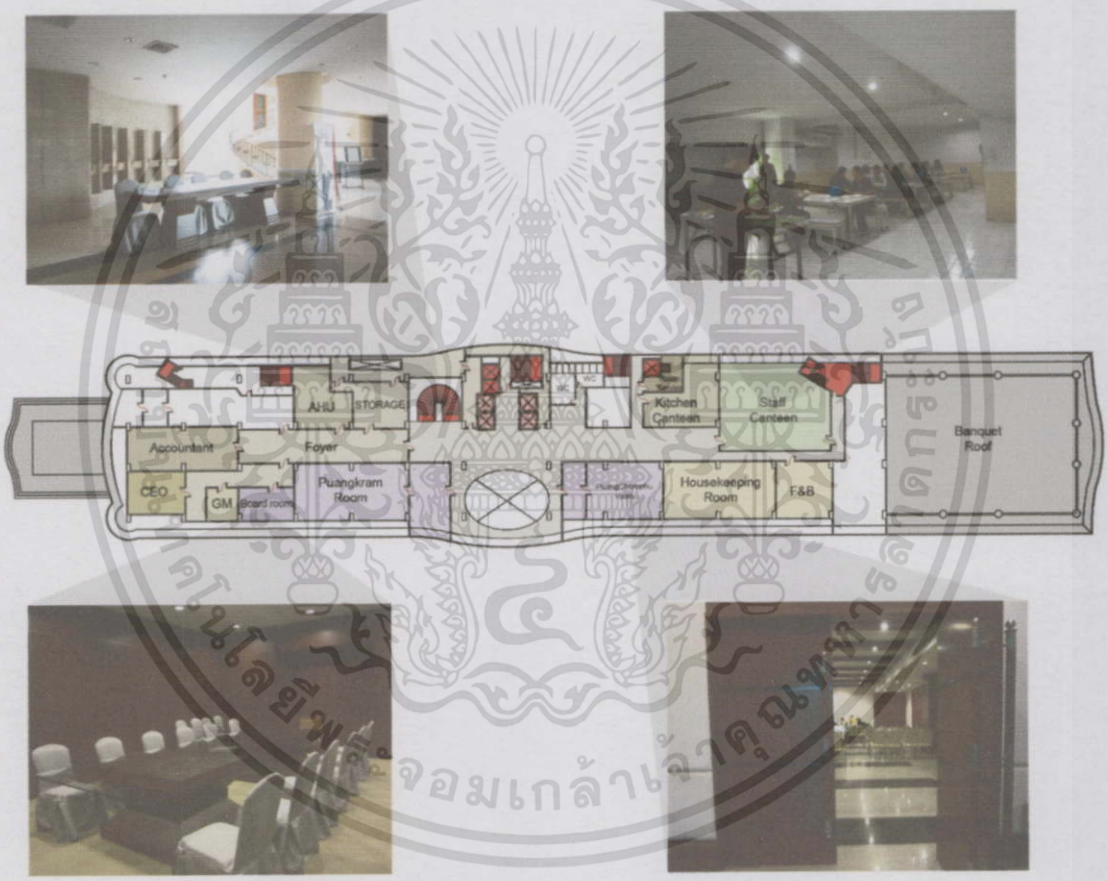
ที่มา : จากการวิเคราะห์เนื่องจากการเข้าขอดูงานโรงแรมของผู้เขียน รูปภาพนำมาจากเว็ปไซต์ http://www.longbeachgardenhotel.com

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Convention Halls

ห้องสัมมนาและจัดเลี้ยง 5 ห้องอยู่ชั้น 2 และห้องประชุมขนาดเล็ก 2 ห้องอยู่ชั้น TR ซึ่งเป็นชั้นรวบท่อ โดยชั้น TR จะมีส่วนครัวและห้องรับประทานอาหารของพนักงาน,แผนก F&B,แผนกบัญชี,ห้องทำงานของผู้จัดการ รวมทั้งห้องประชุมบอร์ดบริหารและห้องทำงานของเจ้าของโครงการอยู่ในชั้น TR ด้วย

ภาพที่ 2-13 ผังพื้นกราฟฟิกแสดงตำแหน่งห้องต่างๆบน ชั้น TR



ที่มา : จากการวิเคราะห์เนื่องจากการเข้าขอดูงานโรงแรมของผู้เขียน

Meeting Facilities include

- LCD Projectors
- Technical Assistant
- Wireless/Clip Microphones
- Theme Breaks, Dinners and Cocktails
- Hospitality Desk
- Backdrop & Welcome banner
- Laser Pointer

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-2 แสดงรายละเอียดห้องประชุมและจัดเลี้ยง

Function Room	Size(Sqm.)	Theatre	U Shape	Class Room	Banquet	Floor
Saimanee	2,592	650	100	450	450	2nd
Rachawadee	327	80	40	50	70	2nd
Rachawadee I	244	60	20	30	50	2nd
Rachawadee II	244	60	20	30	50	2nd
Reelavadee	454	150	40	80	100	2nd
Puangkram	347	100	50	30	80	TR
PuangChomphu	347	100	50	30	80	TR
Jasmine	891	350	80	200	200	Plus
Borad Room						

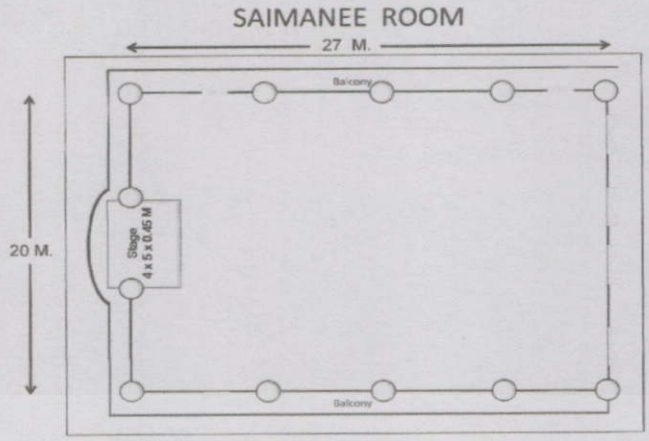
ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/banquet.html#room

ภาพบรรยากาศของโถงหน้าห้องจัดเลี้ยง ซึ่งจะแยกเข้าสู่ห้องประชุมและห้องจัดเลี้ยงขนาดเล็กและสุดทางเดินจะเป็นห้องจัดเลี้ยงที่มีขนาดใหญ่ที่สุดและสามารถมองเห็นวิวทะเลและวิวของสระว่ายน้ำ

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/banquet.html#room

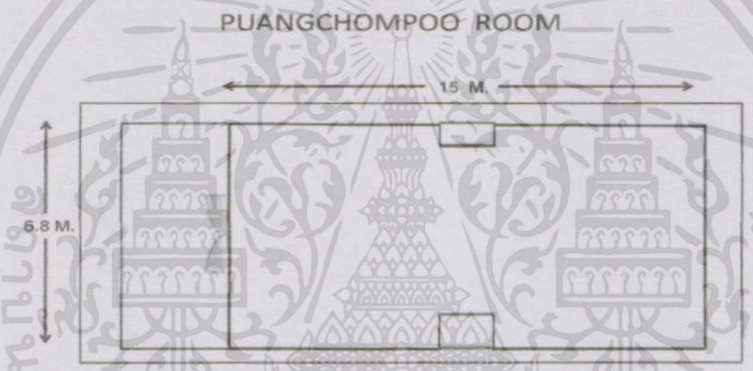
ภาพที่ 2-14 แสดงทัศนียภาพโถงทางเดินห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



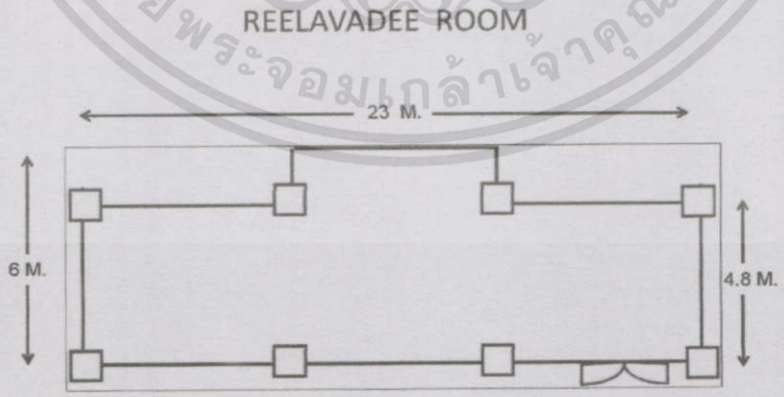
Function Room	L/W/H Meters	Area sq.m	Theatre style	Class room	BQ	Cocktail	U shape	Hollow sq	V shape
Saimanee	20 x 27 x 4.80	540	650	400	400	450	100	130	95

ภาพที่ 2-15 แสดงขนาดของห้องทรายมณี



Function Room	L/W/H Meters	Area sq.m	Theatre style	Class room	BQ	Cocktail	U shape	Hollow sq	V shape
Puangchompoo	6.8 x 15 x 3.4	102	100	45	90	60	25	30	25

ภาพที่ 2-16 แสดงขนาดของห้องพวงชมพู

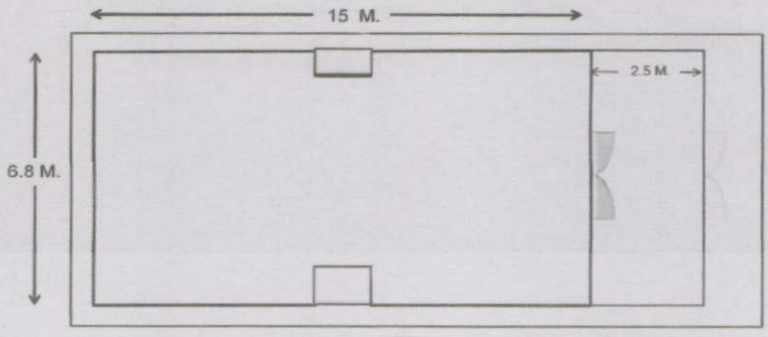


Function Room	L/W/H Meters	Area sq.m	Theatre style	Class room	BQ	Cocktail	U shape	Hollow sq	V shape
Reelavadee	5.8 x 23 x 3.40	133	150	80	80	80	50	55	48

ภาพที่ 2-17 แสดงขนาดของห้องลีลาวดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

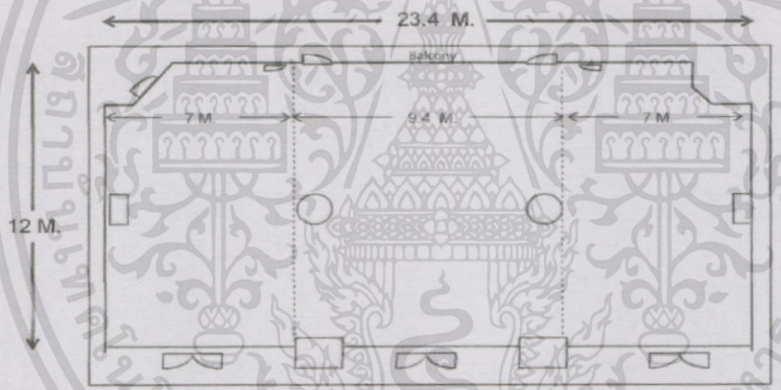
PUANGKRAM ROOM



Function Room	L/W/H Meters	Area sq.m	Theatre style	Class room	BQ	Cocktail	U shape	Hollow sq	V shape
Puangkram	6.8 x 15 x 3.4	102	100	45	80	60	25	30	25

ภาพที่ 2-18 แสดงขนาดของห้องพวงคราม

RACHAVADEE ROOM



Function Room	L/W/H Meters	Area sq.m	Theatre style	Class room	BQ	Cocktail	U shape	Hollow sq	V shape
Rachavadee	9.4 x 12 x 2.9	112	100	45	50	60	35	40	30
Rachavadee I	7 x 12 x 2.9	84	80	40	50	60	35	40	25
Rachavadee II	7 x 12 x 2.9	84	80	40	50	60	35	40	25

ภาพที่ 2-19 แสดงขนาดของห้องราชาวดี

ภาพที่2-15 ถึง 2-19 เป็นภาพที่ได้จากการขอเข้าดูงานโรงแรมลองบีช การ์เด้น แอนด์ สปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Restaurants & Lounge

ในส่วนของตึก A จะมีร้านอาหาร 4 แห่งให้บริการ ซึ่งอยู่บริเวณที่สามารถมองเห็นวิวสระว่ายน้ำจำลองน้ำตกและวิวทะเล

ตารางที่ 2-3 แสดงห้องรับประทานอาหารของโรงแรมทั้งหมด

Restaurant & Lounge	style	Service Hours
The Ocean Terrace	European Fast food ,Snack and Beverage	10.00 am.- 10.00 pm.
Long Beach Coffee Shop	European Food, Chinese Food	24 hours
Akamon (Japanese Restaurant)	Japanese Food	11.30 am. – 10.00 pm.
The Elfen Lounge (Lobby Lounge)	Cocktails, tea, coffee, cakes, pastries, croissants, sandwiches	8.00 am. – 2.00 am.
Zest Garment (Lobby Lounge at Long Beach Plus)	Cocktails, tea, coffee, cakes, pastries, croissants, sandwiches	11.30 am.- 12.00 pm.

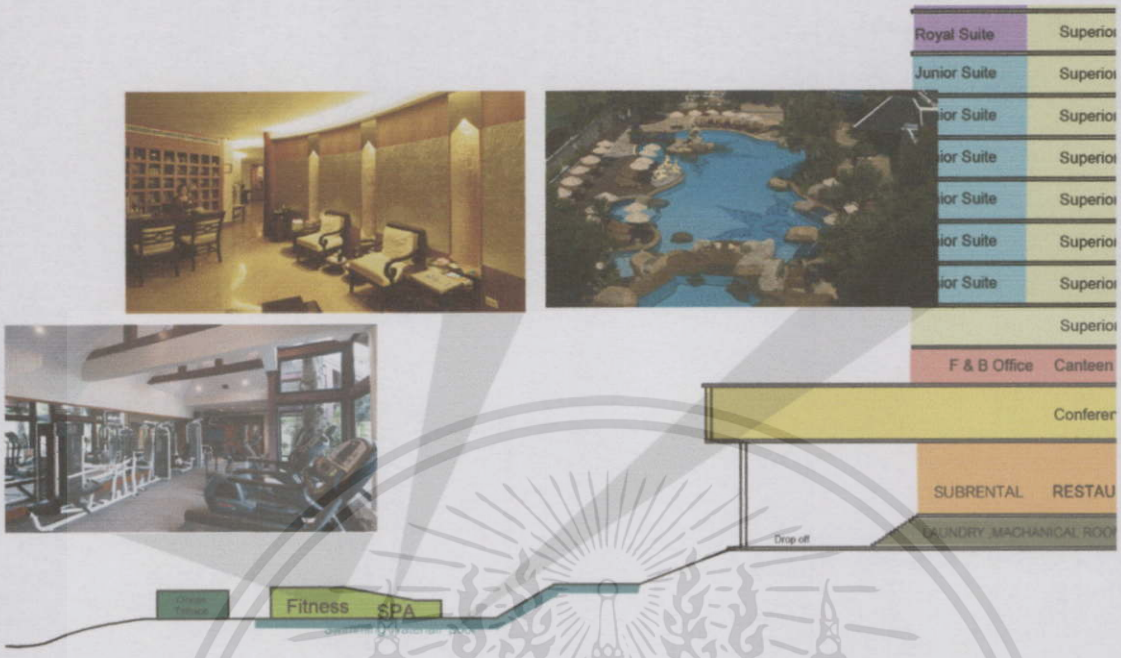
ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/banquet.html#room

ภาพที่ 2-20 แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหารของโรงแรม

ที่มา : http://www.longbeachgardenhotel.com/dining.html#room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Fitness & Spa



ที่มา : จากการวิเคราะห์เนื่องจากการเข้าขอดูงานโรงแรมของผู้เขียน

ภาพที่ 2-21 แสดงตำแหน่งของห้องฟิตเนต,ห้องสปา และ ส่วนสระว่ายน้ำ

ห้องฟิตเนตสามารถเดินต่อเนื่องไปสู่ห้องซาวน่าและสตรีมในบริเวณสปาได้ แล้วส่วนทั้งสองอยู่ข้างสระว่ายน้ำขนาดใหญ่ที่มีน้ำตกจำลอง และต่อเนื่องไปสู่บริเวณชายหาด ซึ่งบริเวณนี้ยังเป็นบริเวณที่จัดกิจกรรมในวันเทศกาลของเมืองด้วย พื้นที่ทั้งหมดสามารถรองรับคนได้ ประมาณ 500 – 1,000 คน

Spa

- ห้องนวดคู่ + Jazzuci 2 ห้อง
- ห้องเดียว 2 ห้อง
- ห้องนวดแผนไทย 1 ห้อง
- ห้องซาวน่า 1 ห้อง
- ห้องสตรีม 1 ห้อง

กิจกรรม และบริการอื่น ๆ

1. ปิงปอง
2. ร้านขายของที่ระลึก
3. ร้านขายจิวเวอรี่
4. ร้านเสริมสวย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. วอลเล่ย์บอลชายหาด
6. บริการทัวร์
7. บริการรถรับ-ส่ง

2. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ

โรงแรมลองบีช การ์เด้น โฮเตล แอนด์ สปา มีการตกแต่งในสไตล์ที่เป็นแนวรีสอร์ท ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย โดยใช้สีของวัสดุจริง มีทั้งหมด 16 ชั้น ปีกหลักมีบริการห้องพักในรูปแบบดังนี้

ภาพที่ 2-22 แสดงห้องพักที่ตกแต่งในสไตล์แบบไทย

ห้องสไตล์ไทย

ภาพที่ 2-23 แสดงห้องพักที่ตกแต่งในสไตล์แบบบาหลี

ห้องสไตล์บาหลี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-24 แสดงห้องพักที่ตกแต่งในสไตล์แบบโคโลเนียล

ห้องสไตล์โคโลเนียล

อีกทั้งในปีกตึก ลองบีช พลัสก็จะมีสไตล์การตกแต่งห้องพักที่มีความเป็นบูติค ผสมผสานอยู่

ภาพที่ 2-25 แสดงภาพบรรยากาศของห้องพักในปีกตึก ลองบีชพลัส

อีกทั้งในปีกตึก ลองบีช พลัสก็จะมีสไตล์การตกแต่งห้องพักที่มีความเป็นบูติคผสมผสานอยู่

ที่มา : ภาพที่ 2-23 ถึง 2-26 http://www.longbeachgardenhotel.com/gallery.html#room

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-26 แสดงสไตล์การตกแต่งบริเวณทางเข้าของโรงแรมที่ใช้สีโทนเดียวกับห้องพัก

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

- การตกแต่งของส่วนบริเวณทางเข้าและส่วนอื่นๆของโรงแรมมีการใช้สีสันโทนเดียวกับห้องพักของโรงแรม โดยมีการตกแต่งรูปแบบของส่วนต่างๆให้มีการล้อกันในส่วนอื่นๆของโรงแรมด้วย

ภาพที่ 2-27 การตกแต่งของส่วนที่เป็นห้องน้ำของห้องพักจะมีสไตล์โมเดิร์นซึ่งตรงกันข้ามกับสไตล์ของห้องพักที่เน้นสีสันผ่อนคลาย

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

ภาพที่ 2-28 แสดงบรรยากาศการตกแต่งเน้นธรรมชาติ มีการเปิดช่องแสงเพื่อให้ได้รับแสงธรรมชาติ และโรงแรมลองบีช มีถนนรอบอาคาร ซึ่งเป็นแบบทางเดียว

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. **ศึกษาโครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร**

ภาพที่ 2-29 แสดงภาพตัวอย่างส่วนที่ใช้โครงสร้างแบบ Prefabrication

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

- โครงสร้างอาคารเป็นระบบ Prefabrication ในส่วนที่มีการซ้ำกันของรูปแบบการดีไซน์เช่นส้วนที่เป็นระเบียง เป็นต้น อีกทั้งมีการท่าสีอาคารให้มีสีสันโดดเด่น

ภาพที่ 2-30 แสดงภาพพื้นของห้องพักของโรงแรมตั้งแต่ห้อง Junior suite

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

- พื้นของห้องพักเป็นพื้นไม้จริง ห้องพักแต่ละห้องจะมีการตกแต่งแตกต่างกันไป เช่นในห้องสไตล์โคโลเนียลจะมีการใช้พื้นไม้และพื้นกระเบื้องภายในห้องเดียวกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-31 แสดงภาพบริเวณโถงทางเดินเข้าห้องพักของโรงแรม

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

- พื้นบริเวณโถงทางเดินเป็นพื้นกระเบื้องและใช้โทนสีที่ยังคงเป็นโทนน้ำตาล ครีม

ภาพที่ 2-32 แสดงภาพหลังคาของส่วนที่เป็นห้องจัดเลี้ยง

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมโรงแรมโดยผู้เขียน

- โครงสร้างหลังคาในส่วนที่เป็นห้องจัดเลี้ยงใหญ่ ใช้วัสดุเป็น เมทัลชีท ซึ่งเหมาะสำหรับโครงสร้างผาดช่วงกว้าง

อ้างอิงข้อมูลและภาพถ่ายบางส่วนจากเว็ปไซต์ http://www.longbeachgardenhotel.com/
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่2-4 การเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Long Beach Garden Hotel & Spa

1. วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายอีกแห่งสร้างสระว่ายน้ำติดกับชายหาด 2. ส่วน Back of the house มีการซ่อนเส้นทางได้เป็นอย่างดีไม่ปนกับเส้นทางของแขกผู้มาพักโดยจัดให้อยู่ในชั้นล่างทั้งหมด.ซึ่งอยู่ใต้ชั้น Lobby 3. การจัดผังห้องพักมีส่วนเอียงที่ระเบียงซึ่งทำให้สามารถมองเห็นวิวทะเลได้เป็นอย่างดี	1. เนื่องจากที่ตั้งมีอย่างจำกัดทำให้จำนวนที่จอดรถมีไม่เพียงพอต่อแขกผู้มาเข้าพักและใช้โครงการ 2. พื้นที่ส่วนล็อบบี้ไม่เพียงพอต่อจำนวนของแขกที่มาพัก เนื่องจากแขกส่วนมากจะมาเป็นกรุ๊ปทัวร์ ทำให้บางครั้งมีกระเป๋าจำนวนมากทำให้ทางเดินแคบลง 3. ห้องอาหารมีพื้นที่เล็กเกินไปทำให้ไม่สามารถรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวในช่วงที่มีกรุ๊ปทัวร์มาในจำนวนมากหรือแขกที่มาประชุมสัมมนาจัดงานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งการแก้ปัญหาทำให้ต้องมีการขยายมายังห้องอาหารอีกแห่ง 4.พื้นที่ในออฟฟิศด้านหลัง Front deskไม่ได้ถูกออกแบบมาตั้งแต่ต้น ทำให้พื้นที่การทำงานไม่เพียงพอ และพื้นที่ทำงานFront desk มีพื้นที่แคบ 5. ส่วนแช่แข็ง Bucher อยู่ห่างจากครัวหลัก 6.ไม่มีห้องเก็บอุณหภูมิสำหรับเก็บดอกไม้ทำไมต้องมาแบ่งพื้นที่ของส่วนห้องพักแม่บ้านในการจัดดอกไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. วิเคราะห์การดีไซน์

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้พื้นไม้จริง ซึ่งให้ความรู้สึกถึงผ่อนคลายและยังให้ความรู้สึกถึงความส่วนงามสไตล์ไทย	1.เนื่องจากพื้นเป็นพื้นไม้จริง จึงต้องมีการซ่อมแซมอย่างน้อย 2 ปีต่อครั้งเหรือเปลี่ยนใหม่ถ้าเกิดมีความเสียหายมาก

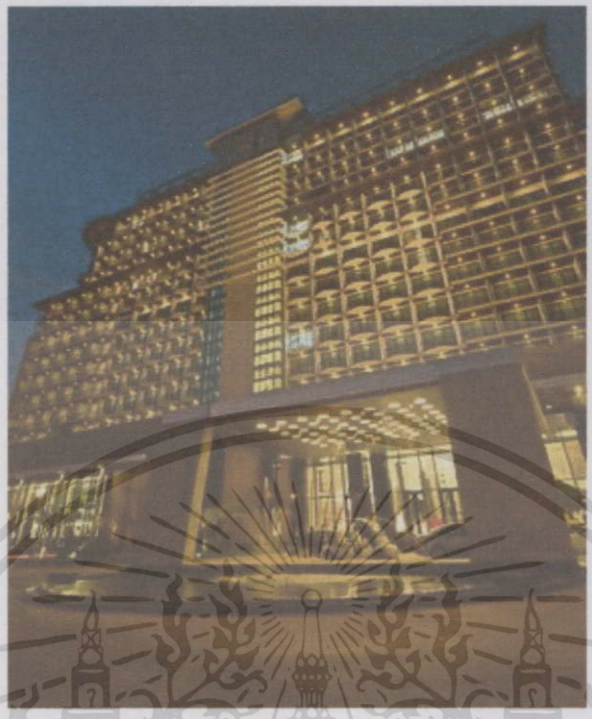
3. วิเคราะห์โครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้วัสดุไม้สักทั้งพื้น ผนัง เพดาน ในการตกแต่งอาคารทำให้ได้บรรยากาศแบบรีสอร์ทได้คุณภาพที่แข็งแรงทนทาน	1. พื้นไม้ในส่วนห้องพักเป็นไม้จริงที่ต้องการการดูแลขัดเคลือบ ใหม่ทุก 1-2 ปี 2. ต้องอาศัยช่างที่มีความชำนาญเฉพาะทางในการก่อสร้างและติดตั้ง 3.ช่องท่อไม่มีการปิดช่องเพื่อป้องกันเหตุอัคคีภัย

ที่มา : จากการวิเคราะห์ของผู้เขียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.2 โรงแรม เดอะ ซายน์ (The Zign Hotel)



ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

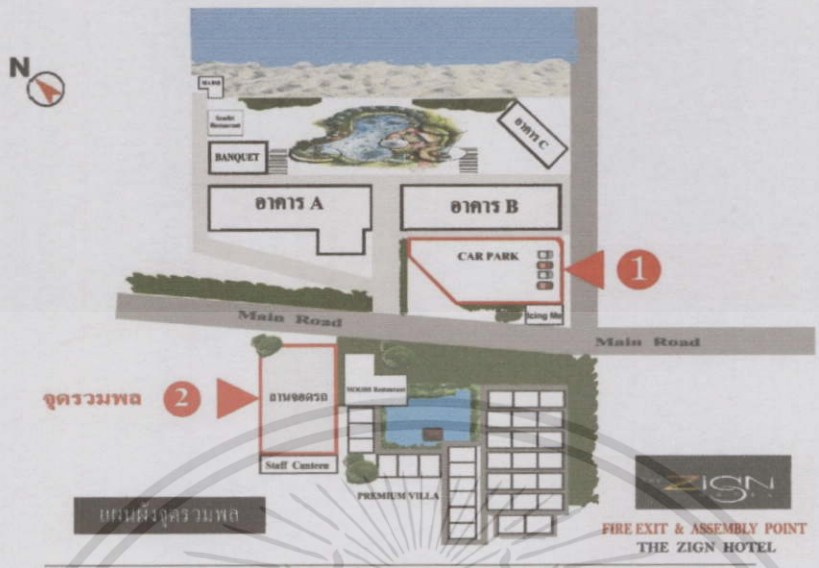
ภาพที่ 2-33 แสดงทัศนียภาพโรงแรม เดอะ ซายน์

รายละเอียดโครงการ

ที่ตั้งโครงการ	:	555/65 หมู่ 5 ถนนพัทยา-นาเกลือ (ซอย12) ต.นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150
ขนาดที่ตั้ง	:	33 ไร่
จำนวนห้องพัก	:	ห้องพัก 959 ห้อง (แบ่งเป็น 107 Villa + 852 Tower)
จำนวนอาคาร	:	4 อาคาร
จำนวนชั้น	:	26 ชั้น
เจ้าของโครงการ	:	นายสุวัจชัย อัญชลีวิวัฒน์
ปีที่เริ่มเปิดใช้งาน	:	พ.ศ. 2555
ระยะห่างจากตัวเมืองพัทยา	:	15 นาที
ระยะห่างจากสนามบิน	:	115 กิโลเมตร
ระยะเวลาเดินทางสู่สนามบิน	:	150 นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ศึกษาการวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ



ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-34 ภาพแสดงผังโรงแรมเดอะ ซายน์

ที่มา : ภาพจาก Google map วิเคราะห์โดยผู้เขียน

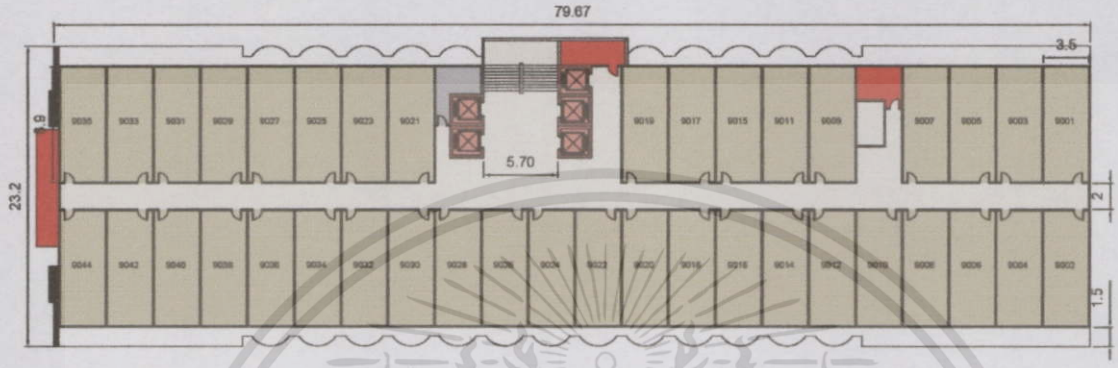
ภาพที่ 2-35 ภาพแสดงตำแหน่งการจัดวางอาคารของโรงแรมเดอะ ซายน์

- A และ B อาคารหลักของโรงแรม ประกอบด้วย ห้องพัก ห้องประชุม ร้านอาหาร LOBBY , Laundry,ห้องเครื่องของโครงการอยู่ชั้น ใต้ดิน ของอาคาร B
- BQ เป็นอาคารจัดเลี้ยงของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- C อาคาร Fitness,Spa,ห้องอาหารจีน,วิลล่า 36 ห้องด้านบนของส่วนสปา
- Parking ที่จอดรถของโรงแรม ไม่มีอาคารจอดรถ

ภาพที่ 2-36 แสดงผังพื้นกราฟฟิค ชั้น 9



ที่มา : การวิเคราะห์จากการขอเข้าชมโรงแรม

- แสดงตำแหน่งบันไดหนีไฟ
- ส่วนที่เป็นห้องบริการซึ่งมีปล่องส่งผ้าด้านในเพื่อใช้ในการลำเลียงผ้าสู่ห้อง Laundy และตู้ควบคุมไฟฟ้า Load Panel

ประเภทห้องพักของโรงแรม

ตาราง 2-5 แสดงรูปแบบของห้องพัก ของโรงแรม เดอะ ซายน์

Type	ชั้น	ขนาด (ตร.ม.)	จำนวนห้อง		ราคา(บาท)
			อาคาร A	อาคาร B	
Superior			189	189	6,500
● Pop Art	2,3,4		117	117	6,500
● Retro Art	5,6,7		117	117	6,500
● Pure Art	8-12,14		132	132	6,500
Superior(sea View)	8-10				6,500
Junior Suite					
● Realism Art	12,14	72	16	16	15,000
● Cubism Art	10,11	72	18	18	15,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Corner Suite					
• Camille Pissaro suite	10	84	1	1	20,000
• Vincent Van Gogh suite	10	84	1	1	20,000
Wow Corner Suite					
• Camille Pissaro suite	11	84	1	1	25,000
• Vincent Van Gogh suite	12,14	84	2	2	25,000
Royal Suite	11	126	1	1	28,000
Extreme Royal Suite					
• Picasso Pablo suite	12	168	1	1	35,000
• Claude Monet suite	14	168	1	1	35,000
Deluxe (Spa Wing)	อาคาร C				6,500

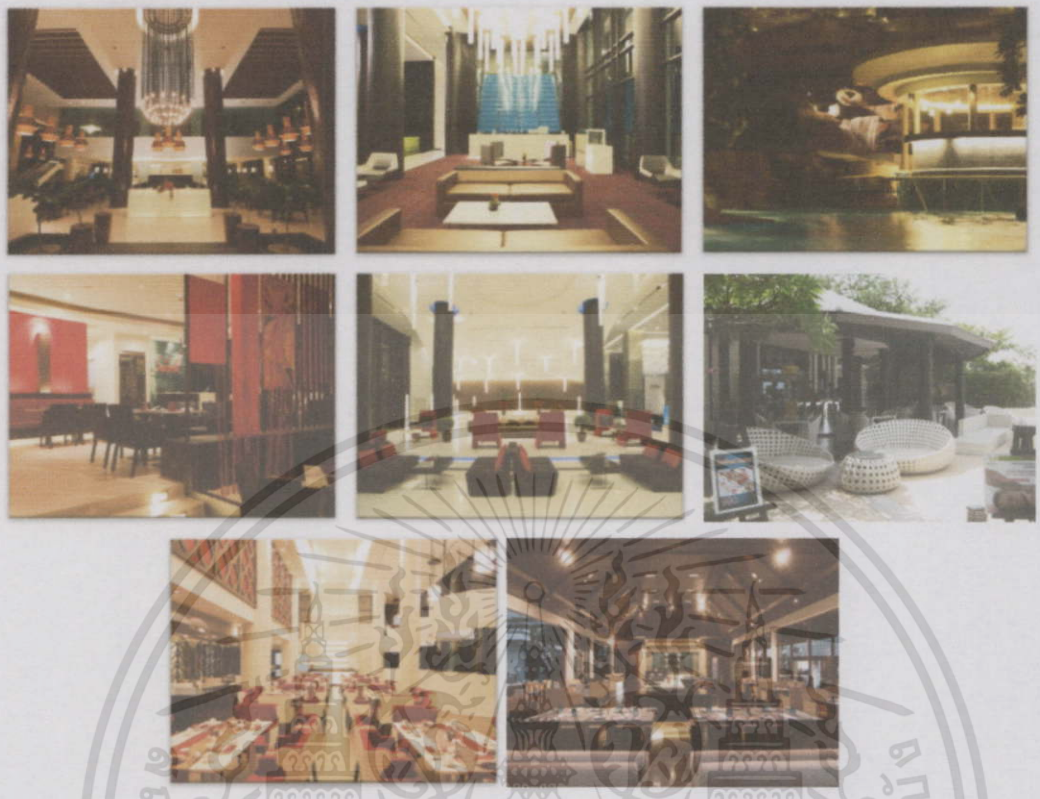
Food & Beverage

ตาราง 2-6 ห้องอาหารของโรงแรมเดอะ ชายน์

ห้องอาหาร	ตำแหน่ง	จำนวน(คน)	เวลา
Dessin	อาคาร A ชั้น M, L	900	06.00น.-23.00 น.
The Scarlat	บริเวณสระว่ายน้ำ	600	11.30 น. – 20.00 น. BBQ 18.00น.-20.00น.
Frigg Pool Bar	บริเวณสระว่ายน้ำ	500	07.00น.-20.00น.
Dezzle Lounge	อาคาร A (Lobby)	112	08.00 น. – 24.00 น.
Biz Bar	อาคาร B (Lobby)	118	08.00 น. – 24.00 น.
Chi fan (Chinese Restaurant)	อาคาร B ชั้น L	152	11.30 น. – 20.00 น.
Icing me	หน้าโรงแรม	40	10.00น.-24.00น.
Z Bar	บริเวณชายหาด	50	09.00 น. – 24.00 น.
Mood	อยู่ที่ วิลล่า	120	06.00น.-23.00น.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพตัวอย่างห้องอาหารของโรงแรม



ที่มา ; http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-37 แสดงห้องอาหารของโรงแรม เดอะ ซานย์

Conference Rooms

Meeting Facilities

- In-room safe deposit boxes
- Refrigerators & mini-bars
- Bathrooms with free-standing bathtubs and separate deluge
- Shower stalls
- Hot & Cold water

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง2-8 แสดงห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา

Room	สถานที	ขนาด	พื้นที่	Dinner	Cocktail	Class room	Theatre	U-Shape	Box-Shape
Fidella Grand Ballroom	BQ (ชั้น G)	31x35x6	1,085	800	1,300	900	900	130	170
Fineen Ballroom	BQ (ชั้น B)	13.5x30.5x 4.8	411.8	280	400	280	280	90	110
Fauna Ballroom	BQ (ชั้นB)	13.5x30.5x 4.8	411.8	280	400	280	280	90	110
Tempara	A(TR)	7x15x4.5	105	80	80	60	60	40	50
Flavio	A(TR)	7x23x4.5	161	100	150	100	100	60	70
Magenta	A(TR)	7x23x4.5	161	100	150	100	100	60	70
Vermillion	A(TR)	7x23x4.5	161	100	150	100	100	60	70
Primary	A(TR)	8x17x3.5	136	80	100	80	80	50	60

Fitness Room

ห้องฟิตเนสอยู่ชั้นล่างของห้องอาหารจีน ซึ่งเป็นชั้นใต้ดินของอาคาร B มีเทนเนอให้คำแนะนำ ส่วนมากเป็นแขกที่มาใช้บริการจะเป็นเมมเบอร์กับทางฟิตเนส ลูกค้าของโรงแรมจะมีเพียง 5% เท่านั้น เปิดให้บริการ 07.00 น. – 23.00 น.

ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-38 แสดงบรรยากาศห้องฟิตเนต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากส่วนต้อนรับลำดับการเดินมาสู่ห้องแต่งตัวจะผ่านห้องแต่งตัวของผู้ชายก่อนแล้วจึงเป็นห้องแต่ตัวของผู้หญิง และภายในห้องแต่งตัวจะมี

- ห้องน้ำ 4 ห้อง
- ห้องอาบน้ำ 4 ห้อง
- ล็อคเกอร์ 36 ช่อง
- โต๊ะเครื่องแป้ง 6 ที่
- ห้องซาวน่า เข้าได้ไม่เกิน 7 คน 1 ห้อง

ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าอยู่ในส่วนของห้องฟิตเนส ซึ่งมีห้องซาวน่าอยู่ในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า 1 ห้อง และมีล็อคเกอร์สำหรับเก็บของสำหรับลูกค้า

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-39 แสดงภาพบรรยากาศในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าหญิง

Spa & Health cuisine

Zphora Spa

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-40 แสดงภาพบรรยากาศในห้องนวด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สปามีการนวดทุกแบบ อาทิ เช่น การนวดน้ำมัน การนวดเท้า การนวดด้วยหิน รวมถึงการ แว็ก การนวดหน้าเพื่อความงาม หรือแม้แต่ แอนตี้ไบโอติก

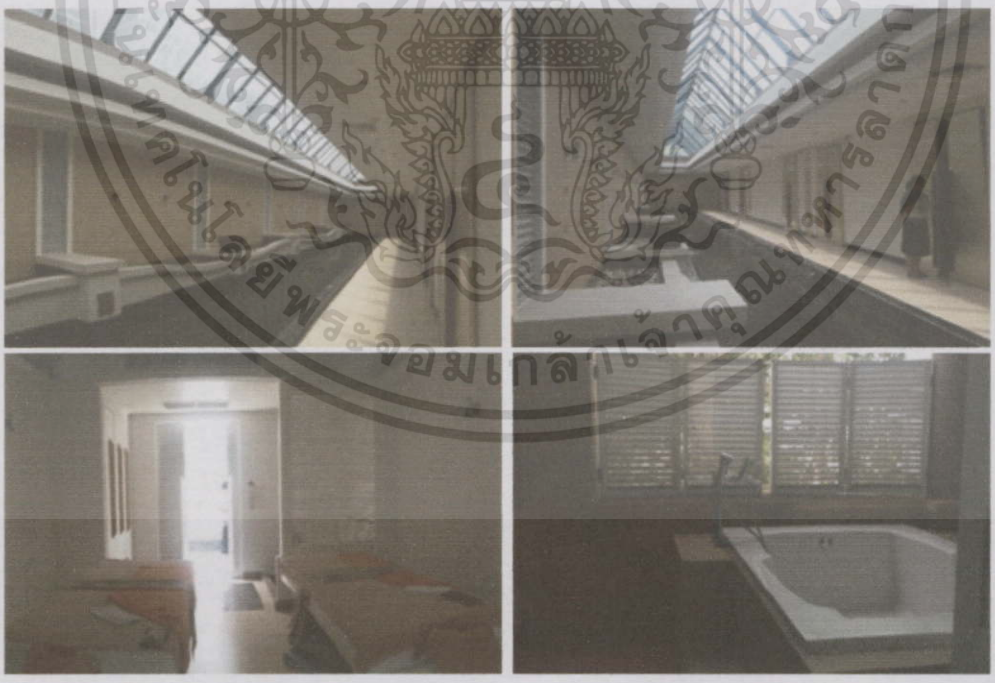
ห้อง Spa มีน้ำร้อน , น้ำเย็น , stream

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-41 แสดงภาพบรรยากาศในห้องสตรีม

ห้องนวด VIP

บริเวณนี้มีการใช้วัสดุที่สวยงามประณีตมากขึ้น ทั้งพื้นผิวสัมผัส การตกแต่ง เปิดรับแสงธรรมชาติเพื่อรับรู้บรรยากาศธรรมชาติโดยรอบ



ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-42 แสดงภาพบรรยากาศในห้องนวด VIP

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องนวดเดี่ยว 7 ห้อง
- ห้องคู่ 7 ห้อง

2. ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ

โรงแรมเดอะ ซายน์ โฮเทล มีการตกแต่งในสไตล์ที่เน้นความทันสมัย ห้องหักแต่ละห้องมีการตกแต่งด้วยสีสันที่ฉูดฉาด และมีแนวคิดในการนำเอาประวัติศาสตร์ศิลปะเข้ามาเป็นจุดขายของโครงการโดยมีการตกแต่งเป็นห้อง Pop Art , Pure Art , Cubism ,Impressionist เป็นต้น โดยอาคาร A และ B จะมี 14 ชั้น

ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-43 แสดงห้องพักที่ตกแต่งแบบ Pop Art

Pop art เป็นหนึ่งในศิลปะที่สำคัญในศตวรรษที่ 20 และห้อง Pop art ตกแต่งดดยดึงมาจากภาพการโฆษณาและหนังสือการ์ตูนที่เป็นที่นิยมในมวล Culture Decorated ด้วยงานศิลปะ ของ Andy Warhol มีความอบอุ่นและมีการผสมผสานสีสันทั้งสีเข้มและสีอ่อน

ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-44 แสดงห้องพักที่ตกแต่งแบบ Retro Art

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องพักสไตล์ Retro art เป็นแบบร่วมสมัยที่เน้นอารมความผ่อนคลายสีสันอบอุ่น เช่น สีน้ำตาล เท่า แดง เฟอร์นิเจอร์ทำจากไม้วอลนัทซึ่งจะปรากฏเป็นลักษณะเฉพาะของศิลปะแบบ Retro

ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-45 แสดงห้องพักที่ตกแต่งแบบ Pure Art

ห้องพักแบบ Pure art จะเป็นการตกแต่งที่เรียบง่ายแบบศิลปะบริสุทธิ์ โดยการผสมผสานของสีพาสเทล ห้องที่ได้อารมผ่อนคลาย แต่จืมร ทอง เขียว แดง เพื่อเติมพลังให้ห้องพักและให้ได้บรรยากาสความตื่นเต้น

ในแต่ละละโซนของห้องพักจะมีการออกแบบตกแต่งทางเดินให้สอดคล้องกับสไตล์ของตัวห้องพัก

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-46 แสดงการตกแต่งทางเดินและโถงทางเดินโซนห้องพัก Pop art, Retro art และ Pure art

การตกแต่งเน้นใช้สีสันที่โดเด่น เพื่อเป็นการสร้างความรู้สึกถึงพลังและบรรยากาศความสง่างามของศิลปะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-47 แสดงการตกแต่งทางเดินและโถงทางเดินโซนห้องพักแบบ realism

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-48 แสดงการตกแต่งห้องพักแบบ realism

เป็นห้องพักที่มีการออกแบบผสมผสาน ไม่ซับซ่อนแต่สง่างามในรูปแบบโมเดิร์นวินเทจ ที่ให้ความรู้สึกอบอุ่น ห้องนี้มีขนาด 72 ตารางเมตร เป็นห้องประเภท Junior Suite แบ่งเป็นห้องนอน และห้องนั่งเล่น มีพื้นที่เตรียมอาหาร ห้องน้ำอยู่ด้านติดกับทางเดิน และส่วนห้องนอนและห้องนั่งเล่นสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ทั้งสองส่วน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : http://www.thezignhotel.com/

ภาพที่ 2-49 แสดงการตกแต่งห้องพักแบบต่าง ๆของโรงแรม

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-50 แสดงทัศนียภาพบริเวณสระว่ายน้ำ

เนื่องจากบริเวณด้านติดชายหาดของโรงแรม มีความลาดชัน ทำให้สามารถทำสระว่ายน้ำที่มีลักษณะเหมือนน้ำตกได้ เป็นการไล่ระดับจากตัวอาคารให้เชื่อมต่อกับส่วนที่เป็นชายหาดอย่างลงตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-51 แสดงส่วนอาคารจัดเลี้ยง

อาคารจัดเลี้ยงมี 2 ชั้น ซึ่งอยู่ในบริเวณที่สามารถเห็นวิวทะเล และติดกับส่วนที่เป็นสระว่ายน้ำ ซึ้งเป็นที่บริเวณที่เป็นการเชื่อมต่อกิจกรรมระหว่างภายบนอกและภายในได้เป็นอย่างดี และมีบันได เลื่อนเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ผู้เข้ามาประชุมหรือจัดงานเลี้ยงต่างๆ

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-52 แสดงส่วนอาคารจัดเลี้ยง

ห้องประชุมชั้นล่างจะแบบออกเป็น 3 ห้อง ซึ่งชั้นนี้จะต่อเนื่องมาจากส่วนครัว ซึ่งงานต่อการบริการเรื่องอาหารและเครื่องดื่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ราวจับมีลวดลายที่มีกลิ่นอายของความเป็นจีนผสมผสานอยู่

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-53 แสดงลวดลายของราวจับบันได

- บริเวณส่วนขิงห้องประชุมในชั้น TR ของส่วนตึก A ซึ่งเป็นบริเวณที่เป็นที่สำหรับสูบบุหรี่และสูดอากาศซึ่งสามารถเห็นวิวทะเลหาดนาเกลือได้

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-54 แสดงบริเวณทางเดินข้างห้องประชุมในตึก A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. **ศึกษาโครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร**

เนื่องจากโรงแรมโรงแรมตั้งอยู่บริเวณชายหาด ซึ่งยังคงเอาไว้ซึ่งการใช้วัสดุที่ให้อารมผ่อนคลาย ใกล้ชิดธรรมชาติ และด้วยเหตุผลที่โรงแรมติดทะเลจึงมีการใช้ประจกเป็นส่วนมากเพื่อเปิดมุมมองจากภายในสู่ภายนอก

- หลังคาส่วนอาคารจัดเลี้ยงใช้เป็นหลังคาเมทัลชีท เป็นโครงสร้างพาดช่วงกว้างเนื่องจากห้องจัดเลี้ยงด้านไม่ต้องการเสากลางห้อง

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-55 ภาพส่วนหลังคาอาคารจัดเลี้ยง

- ส่วนบริเวณทางเดินและโถงทางลิฟท์ของส่วนห้องพัก จะกรุผนังด้วยวอลเปเปอร์ที่ทองในชั้นนี้และจะเปลี่ยนไปลวดลายไปตามสไตล์ของห้องพักชั้นต่างๆ

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-56 แสดงการตกแต่งภายในบริเวณโถงทางเดินหน้าห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนบริเวณห้องประชุมชั้น TR ของตึก A มีการใช้แผงกันแดดโครงเหล็กทาสีขาว

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-57 แสดงแผงกันแดดของส่วนห้องประชุม

- เนื่องจากโรงแรมติดชายหาด กระจกจึงเป็นวัสดุที่ถูกเลือกใช้มาก เพื่อเปิดมุมมองเชื่อมต่อภายในและภายในและเปิดรับวิวทิวทัศน์ของอ่าวหาดนาเกลือ ทั้งส่วนห้องพัก Lobby ห้องอาหาร ห้องจัดเลี้ยงและห้องประชุม

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-58 แสดงส่วนอาคารจัดเลี้ยงส่วนด้านนอกของ LOBBY อาคาร A

- ส่วนของระเบียงด้านติดกับอาคารจัดเลี้ยงซึ่งเป็นจุดชมวิวข้างสระว่ายน้ำ พื้นเป็นพื้นไม้จริง รวมทั้งส่วนของบันไดทางลงด้วย ราวระเบียงเหล็กสีทาสีดำยังคงความรู้สึกทันสมัย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่ 2-59 แสดงบันไดทางลงข้างสระว่ายน้ำ

- กระเบื้องพื้นบริเวณทางเดินห้องพักจะมีความระยิบระยับทำให้รู้สึกหรูหรา

ที่มา : ภาพถ่ายจากการเข้าชมสถานที่

ภาพที่5-60 แสดงวัสดุพื้นบริเวณโถงทางเดินหน้าห้องพัก

หมายเหตุ โรงแรม The Zign Hotel แบ่งเป็นสองแห่ง คือตัวของโรงแรม The Zign Hotel และ The Z Through by The Zign ซึ่งเป็นห้องพักในแบบ Pool Villa จึงทำให้จำนวนห้องรวมกันถึง 959 ห้อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่2-8 การเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม The Zign Hotel , Pattaya

1. วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายอีกแห่งสร้างสระว่ายน้ำติดกับชายหาด ทั้งยังเป็นที่ตั้งที่มีลักษณะลาดชันเหมือนหน้าผาในบริเวณชายหาด จึงออกแบบทางเดินลงมายังสระว่ายน้ำด้านล่างให้มีความน่าสนใจใช้เป็นจุดชมวิวถ่ายรูปได้และให้ความรู้สึกไม่ชันขณะเดินลงมา สามารถสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้เข้าพักได้เป็นอย่างดี 2. ส่วน Back of the house มีการซ่อนเส้นทางได้เป็นอย่างดีไม่ปนกับเส้นทางของแขกผู้มาพัก 3.ครัวมีการการแยกประเภทการทำอาหารเป็นสัดส่วนดี 4. Lobby มีขนาดใหญ่และเปิดโล่ง อีกทั้งพื้นที่ดินมีความชัน ทำให้สามารถมองเห็นวิวทะเลได้อย่างกว้างขวาง	1. มีถนนของโครงการระหว่างตัวอาคารกับสระว่ายน้ำ 2.ส่วนครัวมีมีทางลาดลงไปสู่ห้อง Bucher อีกทั้งแคบ ทำให้การทำงานยากขึ้น 3.ห้อง Laundry ขนผ้าเดินผ่านห้องครัว ซึ่งหลายครั้งที่มีการเดินผ่านครัวจากส่วนบริการอื่นๆซึ่งจริงๆควรแยกทางสัญจร ห้ามเดินผ่านครัว 4.ทางเดินไปห้องแต่งตัวในส่วนของFitness ชาย หญิงเดินทางเดียวกัน อีกทั้งทางค่อนข้างอับสายตา 5.ส่วนรูมเซอร์วิสกับครัวหลักไม่มีลิฟท์ส่งอาหาร ทำให้พนักงานต้องเดินบันไดลงมาหรือลงลิฟท์เซอร์วิสกลางมารับอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. วิเคราะห์การดีไซน์

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้พื้นไม้จริง ซึ่งให้ความรู้สึกถึงผ่อนคลายและยังให้ความรู้สึกถึงความส่วนงามสไตล์ไทย 2. การใช้วัสดุและตกแต่งภายในอาคารทันสมัย มีความเป็นตัวของตัวเอง สีสันฉูดฉาด การเลือกใช้วัสดุกระจกและเหล็ก ช่วยสร้างระดับความหรูหราให้กับโรงแรมได้เป็นอย่างดี	1.เนื่องจากพื้นเป็นพื้นไม้จริง จึงต้องมีการซ่อมแซมอย่างน้อย 2 ปีต่อครั้งเหรือเปลี่ยนใหม่ถ้าเกิดมีความเสียหายมาก

3. วิเคราะห์โครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

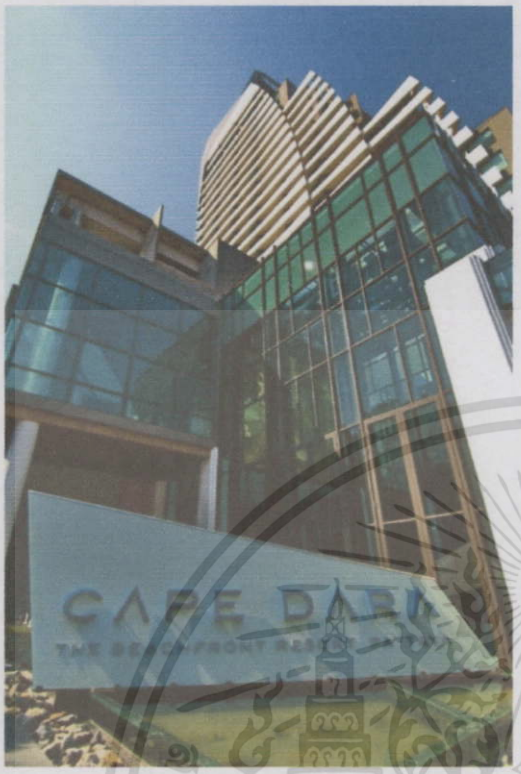
ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้พื้นไม้จริง ซึ่งให้ความรู้สึกถึงผ่อนคลายและยังให้ความรู้สึกถึงความส่วนงามสไตล์ไทย 2. การใช้กระจกทำให้เห็นวิวทิวทัศน์ได้เนื่องและเป็นการเชื่อมต่อระหว่างส่วนต่างๆ	1. พื้นไม้ในส่วนห้องพักเป็นไม้จริงที่ต้องการการดูแลขัดเคลือบ ใหม่ทุก 1-2 ปี 2. การใช้ประจกต้องทำความสะอาดบ่อยเนื่องจากไอทะเลและคราวน้ำฝนจะต้องหมั่นทำความสะอาดและเนื่องจากตอนกลางวันมีแดดแรงจะต้องอาศัยม่านในการช่วยลดความร้อนจากแสงแดด

ที่มา : การวิเคราะห์จากการดูงานอาคารสถานที่ของผู้เขียน

อ้างอิง http://www.thezignhotel.com/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1.3 CAPE DARA RESORT (เคป ดารา รีสอร์ท)



CAPE DARA
THE BEACHFRONT RESORT
PATTAYA

ภาพที่ 5-61 แสดงทัศนียภาพด้านหน้าโรงแรม CAPE DARA RESORT

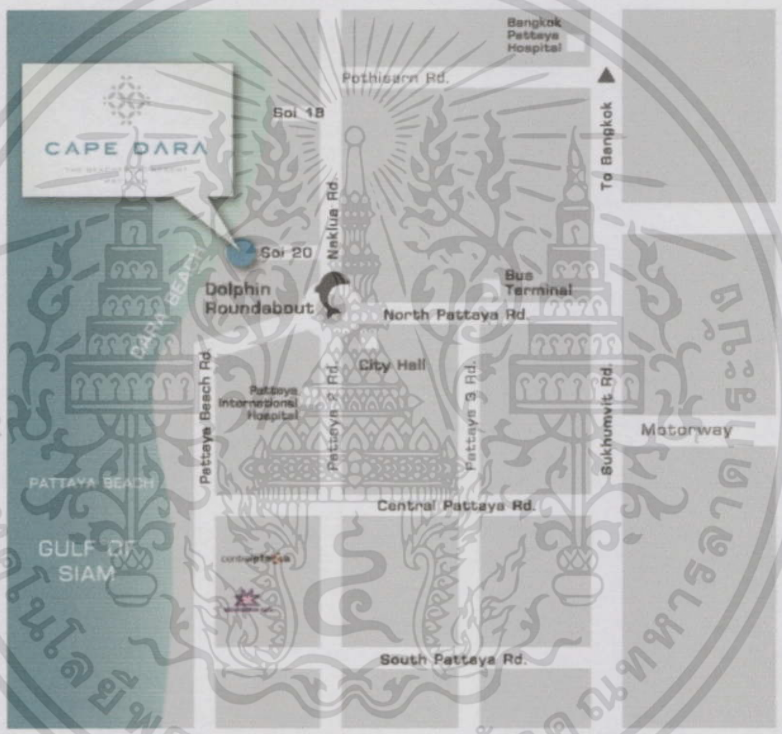
รายละเอียดโครงการ

ที่ตั้งโครงการ	:	ถ.พัทยา-นาเกลือ บางละมุง พัทยาเหนือ, ชลบุรี
ขนาดที่ตั้ง	:	4.8 ไร่
จำนวนห้องพัก	:	264 ห้อง
จำนวนชั้น	:	26 ชั้น
เจ้าของโครงการ	:	นายสุรัตน์ เมฆะวรากุล
งบประมาณการลงทุน	:	1,079 ล้านบาท
ปีที่เริ่มเปิดใช้งาน	:	1 สิงหาคม พ.ศ. 2555
ระยะห่างจากตัวเมืองพัทยา	:	0.5 กิโลเมตร
ระยะห่างจากสนามบิน	:	120 กิโลเมตร
ระยะเวลาเดินทางสู่สนามบิน	:	60 นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลักษณะทั่วไป

เคป ดารา รีสอร์ท ตั้งอยู่ที่นาเกลือ บางละมุงในพัทยา ใช้เวลาเดินทางจากห้างสรรพสินค้าเซ็นทรัลเฟสติวัลพัทยากลาง เพียง 10 นาที หากเดินทางโดยรถยนต์ และห่างจากถนนคนเดินพัทยา 15 นาที อีกทั้งอยู่ไม่ไกลจากกรุงเทพฯ ใช้เวลาเดินทางจากสนามบินสุวรรณภูมิประมาณ 60 นาที สะดวกต่อการเดินทาง โดยเป็นตัวเลือกยอดนิยมของเหล่านักท่องเที่ยว ด้วยทำเลที่ตั้งซึ่งอยู่ห่างจากกลางใจเมืองเพียง 0.5 กิโลเมตร ด้วยสภาพแวดล้อมที่เรียบร้อยสวยงาม ใกล้กับ วงเวียนโลมา ทั้งยังมีพื้นที่ล้อมรอบไปด้วยธรรมชาติเขียวขจี มีชายหาดส่วนตัวที่สงบเงียบและทุกห้องพักยังสามารถชื่นชมทิวทัศน์รอบๆ ได้อย่างเต็มที่ด้วยระเบียงส่วนตัว



ภาพที่ 5-62 แสดงที่ตั้งโรงแรม CAPE DARA RESORT

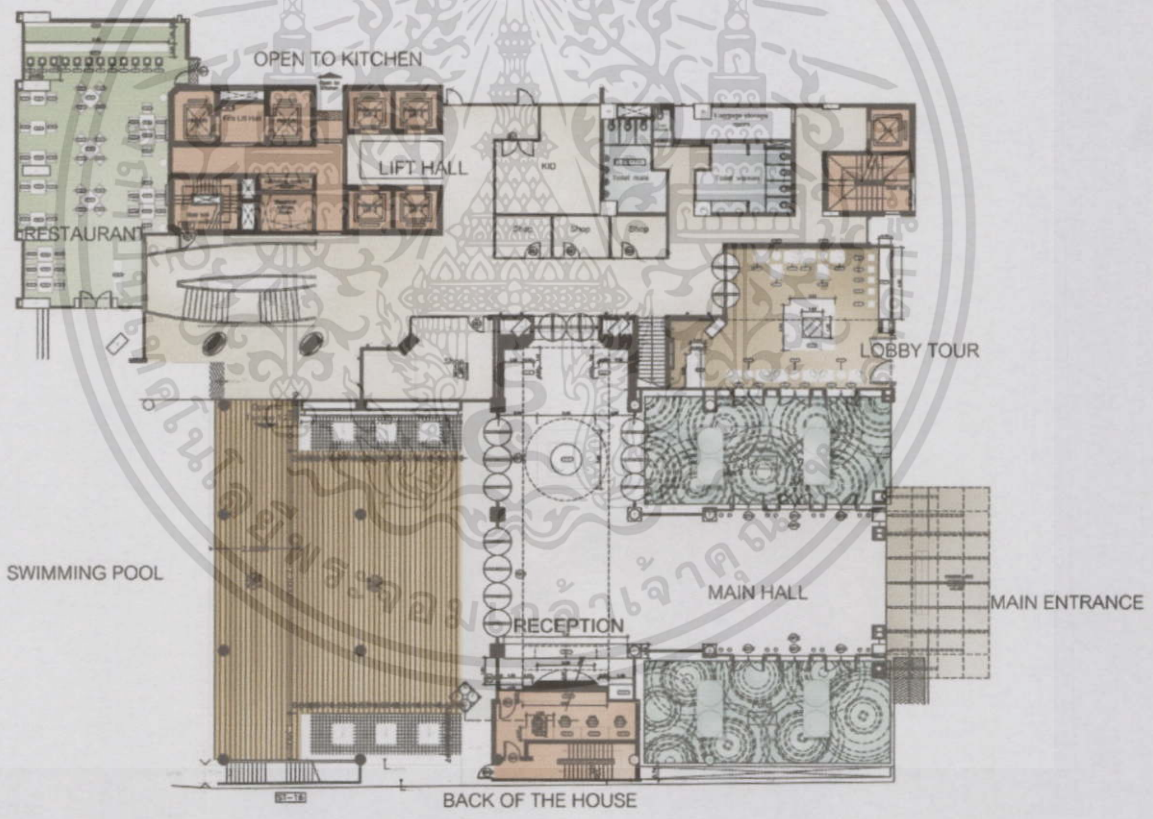
การตกแต่งได้รับแรงบันดาลใจมากจากดวงดาว จักรวาล และห้วงเวลา และเนื่องมาจากคำว่า "ดารา" ที่หมายถึง "ดวงดาว" จึงทำให้การตกแต่งเน้นให้ผู้เข้าพักได้ใกล้ชิดธรรมชาติและชื่นชมกับดวงดาวบนท้องฟ้า ห้องพักของ เคป ดารามีทั้งหมด 264 ห้อง ทุกห้องสามารถมองเห็นวิวทะเลได้อย่างเต็มที่ นอกจากนี้ยังมีสระว่ายน้ำ 2 สระ บริการห้องออกกำลังกาย ห้องสำหรับเด็ก สปา คาราโอเกะ ห้องประชุมและจัดเลี้ยงทั้งขนาดเล็กและใหญ่ ห้องอาหาร ซึ่งมีบริการทั้งห้องอาหารนานาชาติริมทะเล ห้องอาหารจีนกวางตุ้ง คาเฟ่ที่บริการกาแฟ เครื่องดื่มและเบเกอรี่ต่างๆ รวมถึงบาร์ริมสระว่ายน้ำและบาร์ริมชายหาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. **ศึกษาการวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ**

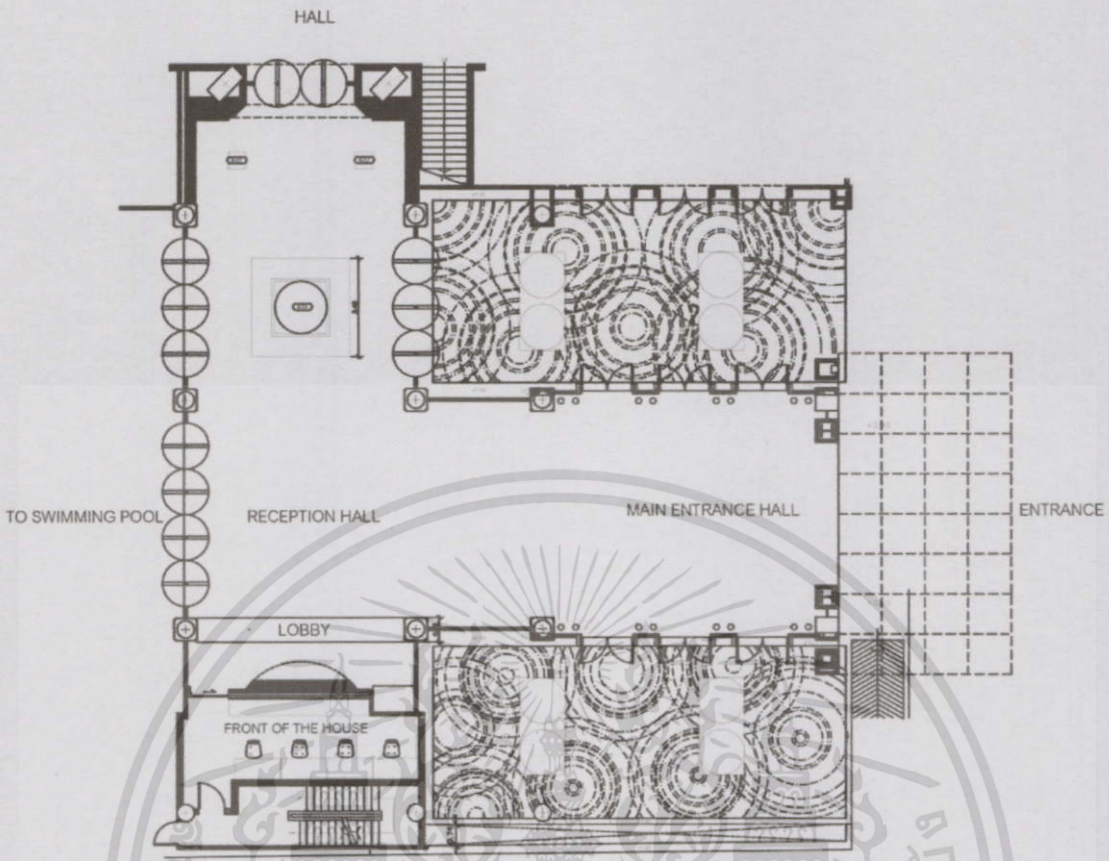
Cape Dara Resort เป็นโรงแรมที่ตั้งอยู่บนหาดดารา ซึ่งเป็นหาดส่วนตัวในแถบพัทยาเหนือ โรงแรมจึงมีความเป็นส่วนตัว หลีกหนีจากความคับคั่งของนักท่องเที่ยวในตัวเมืองพัทยา

เมื่อเข้ามายังด้านหน้าของโรงแรมสามารถเข้าได้ 2 ทางด้วยกัน โดยจะแบ่งโถงทางเข้าไว้เป็น 2 ส่วน คือส่วนโถงทางเข้าหลักและโถงทางเข้าสำหรับนักท่องเที่ยวที่มาเป็นลักษณะกรุ๊ปทัวร์ เมื่อเข้ามายังโถงทางเข้าหลักก็จะพบโถงรับรองซึ่งเป็นลานพักผ่อนที่เชื่อมกับสระว่ายน้ำในชั้น Lobby แต่เดิมลักษณะภูมิประเทศในบริเวณนี้เป็นที่ลาดชันต่างระดับไปจนถึงชาดหาดจึงมีการใช้ประโยชน์จากพื้นที่ลาดชันให้ระดับชั้น Lobby ให้เป็นชั้นของส่วน Back of the house ภายในตัวโถงต้อนรับจะสามารถเดินเชื่อมไปสู่ตัวอาคาร ในส่วนนี้จะมีร้านค้า ห้องรับเลี้ยงเด็ก ห้องอาหาร ห้องน้ำสาธารณะ และโถงลิฟท์ที่ขึ้นไปสู่ส่วนของห้องพักในชั้นบน



ภาพที่ 5-63 แสดงการจัดผังพื้นชั้น 1 ของโรงแรม CAPE DARA RESORT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



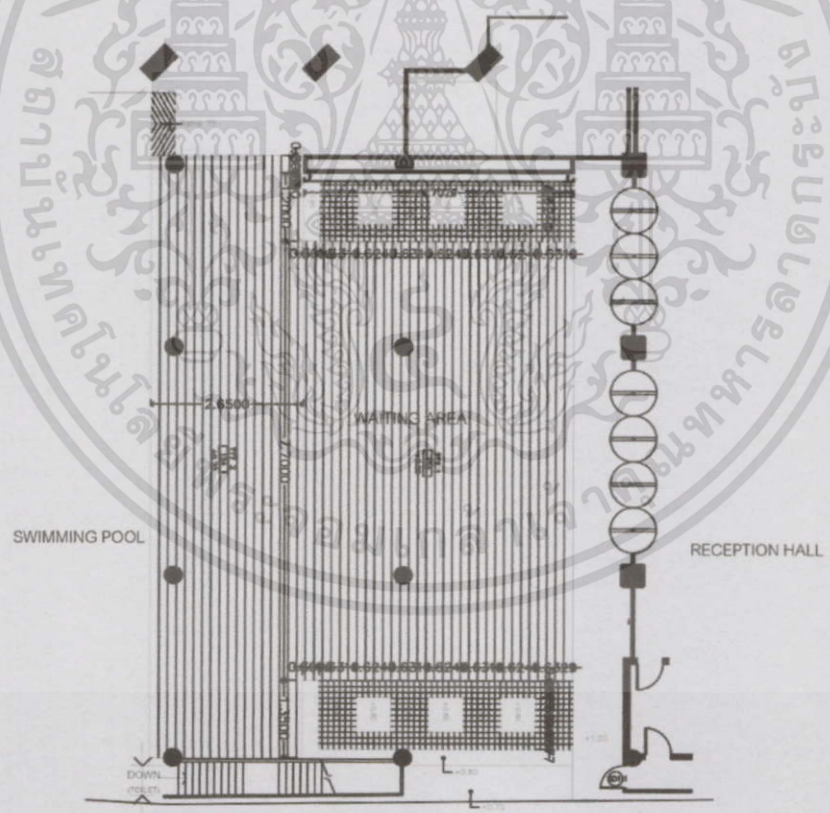
ภาพที่ 5-64 แสดงผังโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1

ภาพที่ 5-65 แสดงทัศนียภาพภายในและภายนอกโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-66 แสดงทางเข้าออกส่วน BACK OF THE HOUSE

การเข้าออกในส่วน Back of the house ของพนักงานมีการซ่อนทางเดินด้วยการปลูกต้นไม้เป็นแนวเพื่อบังเส้นทางเข้าออก หากมองจากหน้าโครงการจะเสมือนว่าเป็นแค่ Land Scape ตกแต่งบรรยากาศด้านหน้าโรงแรมจะไม่รู้สึกว่าเป็นเส้นทางเดิน



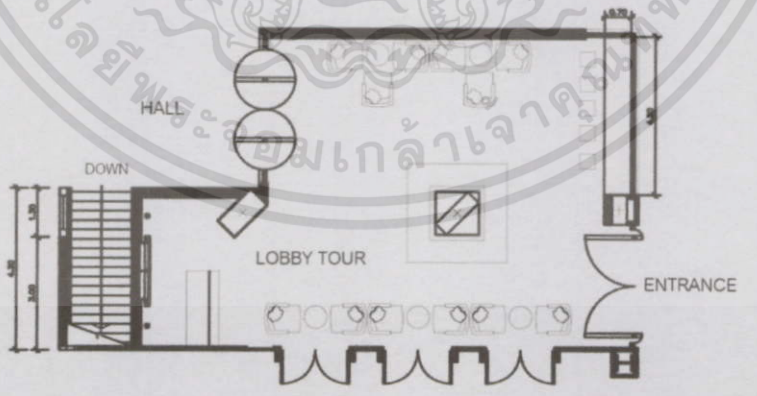
ภาพที่ 5-67 แสดงผังส่วนพักคอยจากโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-68 แสดงทัศนียภาพส่วนพักคอยจากโถงทางเข้าหลัก ชั้น 1

ในส่วนโถงพักคอยจะเป็นส่วนที่เปิดโล่งที่เชื่อมต่อกับสระว่ายน้ำ รองรับได้ทั้งนักท่องเที่ยวที่เข้ามา Check in จาก Lobby และแขกที่เล่นน้ำจากสระว่ายน้ำของโรงแรม โดยมีเวลาเปิดปิดสระว่ายน้ำในช่วงเวลา 10.00 am. - 7.00 pm.

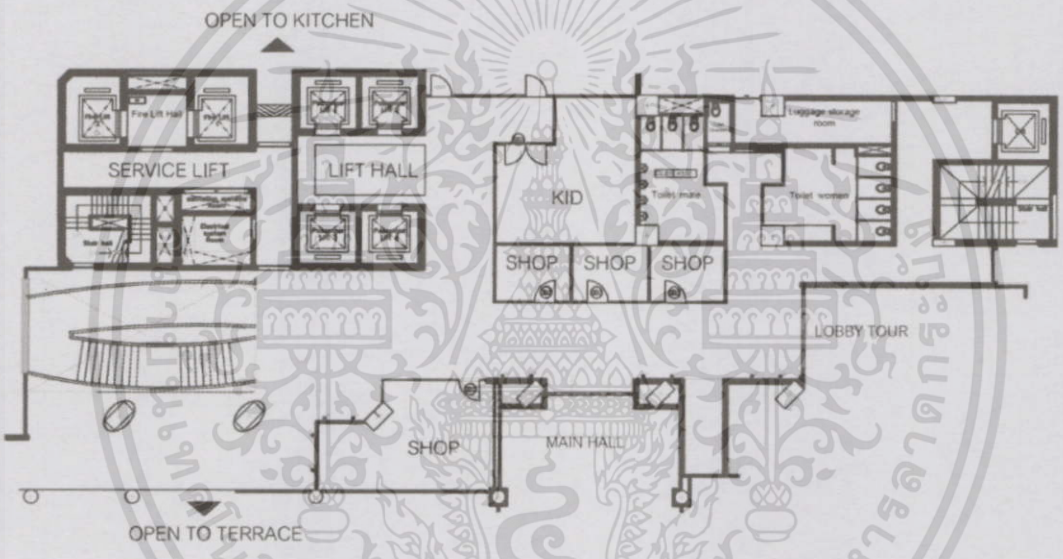
ภาพที่ 5-69 แสดงทัศนียภาพสระว่ายน้ำชั้น LOBBY



ภาพที่ 5-70 แสดงผังส่วนโถงพักคอยกรุ๊ปทัวร์ ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-71 แสดงทัศนียภาพภายในส่วนโถงพักคอยกรุ๊ปทัวร์ ชั้น 1



ภาพที่ 5-72 แสดงผังโถงลิฟต์และโถงทางเดิน ชั้น 1

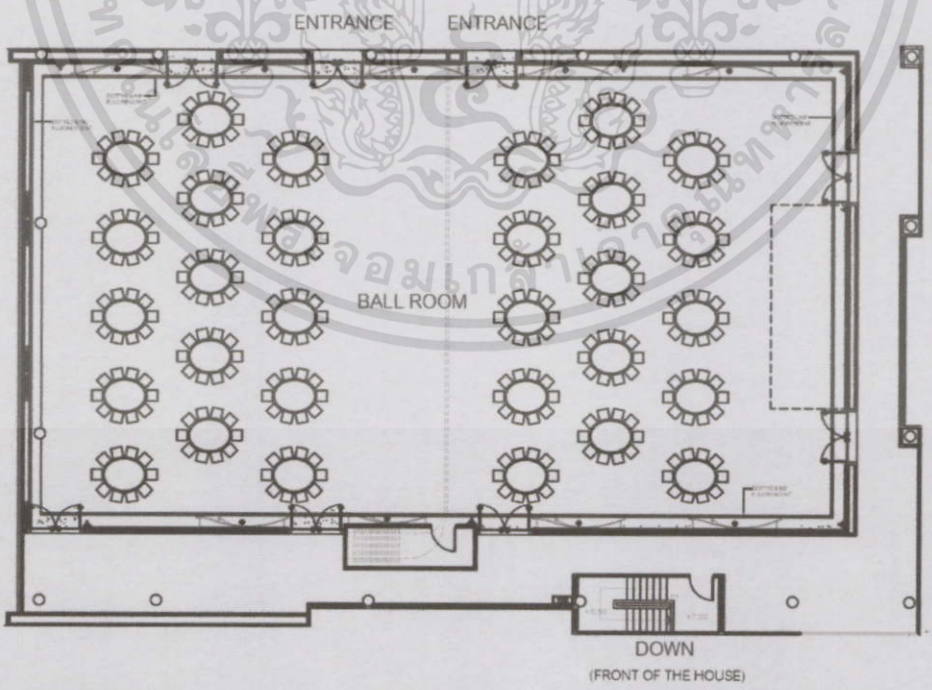
ภาพที่ 5-73 แสดงทัศนียภาพภายในโถงลิฟต์และโถงทางเดิน ชั้น 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องอาหาร (Radius Restaurant) เป็นห้องอาหาร All-day อยู่ในชั้นเดียวกับชั้น Lobby ส่วนนี้จะเปิดโล่งสามารถมองเห็นวิวทะเลของชายหาดได้อย่างเต็มที่ มีบริการอาหารทั้งอาหารเอเชีย และยุโรป รองรับได้ 170 ที่นั่ง มีเวลาเปิดปิดตั้งแต่ 6.00 am. - 10.30 pm. (last order 10.00 pm.)

ภาพที่ 5-74 แสดงทัศนียภาพห้องอาหาร ชั้น 1

ห้อง Ball Room ที่มีพื้นที่ 552 ตารางเมตร มีความสูง 7.2 เมตร สามารถรองรับได้ 700 คน เป็นห้องประชุมสัมมนา จัดงานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งมีจุดเด่นคือสามารถแบ่งพื้นที่ใช้งานออกเป็น 2 ห้องได้ หากต้องการจัดงานหรือกิจกรรม 2 อย่างพร้อมๆกัน โดยเลื่อนผนังกั้นห้องระหว่างกลางมากั้นออกมาจากห้องเก็บโดยเป็นวัสดุที่มีฉนวนกันเสียงรบกวนถึงกัน เมื่อต้องการพื้นที่ขนาดใหญ่ก็สามารถเลื่อนเก็บกลับได้เหมือนเดิม

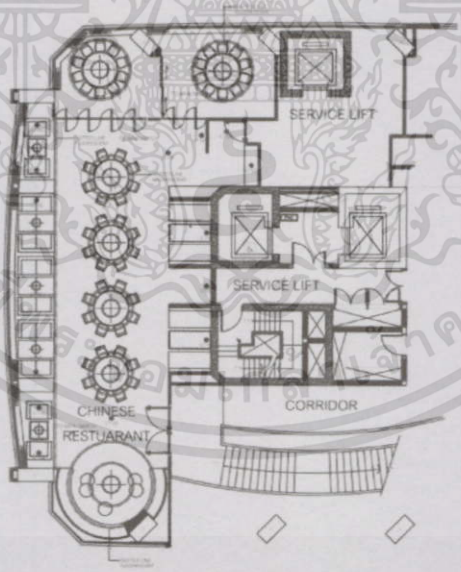


ภาพที่ 5-75 แสดงผังห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา ชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-76 แสดงทัศนียภาพภายในห้องจัดเลี้ยงและสัมมนา ชั้น 2

ห้องอาหารจีน (Ming Xing Restaurant) เป็นห้องอาหารจีนสไตล์โมเดิร์น จะอยู่ในชั้น 3 ซึ่งอยู่ไม่ไกลจากห้องประชุมสัมมนา Ball Room ในชั้น 2 มีช่วงเวลาเปิดปิด 2 ช่วง คือ 11.00 am. - 2.00 pm. และ6.00 pm. - 10.00 pm.มีที่นั่งรองรับทั้งหมด 70 ที่นั่ง แต่ข้อเสียของห้องอาหารจีนคือไม่สามารถใช้ประโยชน์จากการมองวิวทะเลได้อย่างเต็มที่ ทั้งที่การวางผังเดิมจัดให้ห้องอาหารจีนอยู่ส่วนที่หันหน้าเข้าหาทะเลเพื่อการชมวิว แต่ภายหลังมีการต่อเติมอาคารในส่วนห้องอาหาร All Day จึงทำให้บดบังทัศนียภาพของห้องอาหารจีนไปบางส่วน

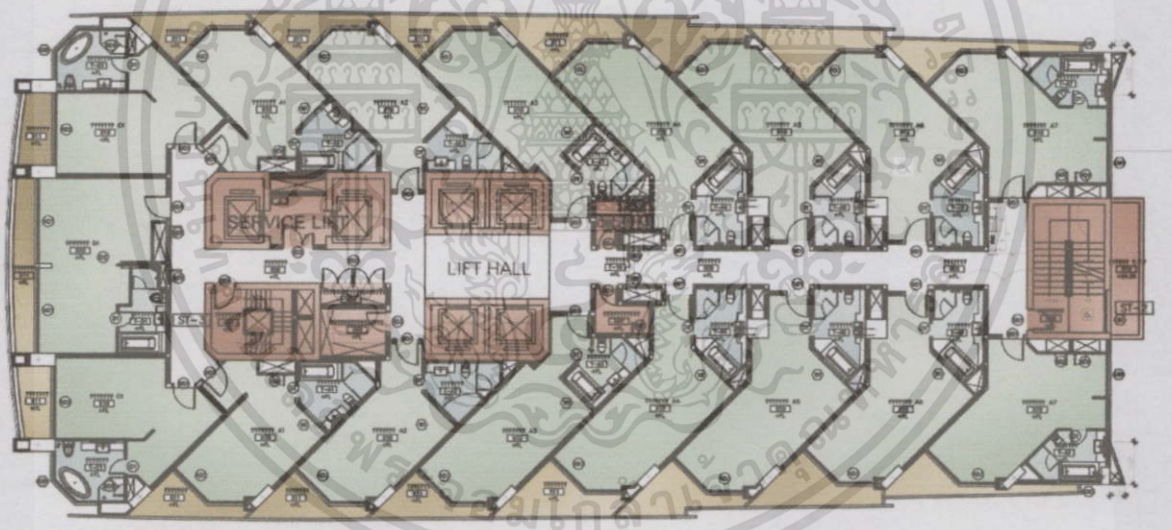


ภาพที่ 2-77 แสดงผังห้องอาหารจีน ชั้น 3

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-78 แสดงทัศนียภาพภายในห้องอาหารจีน ชั้น 3

ห้องพัก มีทั้งหมด 264 ห้อง ลักษณะการจัดห้องพักจะวางแนวห้องพักให้มีลักษณะที่เอียงไปตามการมองเห็นวิวจากทะเล สามารถทำให้ห้องพักทุกๆห้องไม่เสียวิวที่ได้จากการมาพักจากนักท่องเที่ยว และห้องพัก 3 ห้องที่ใกล้กับทะเลที่สุดก็จะมีราคาสูงขึ้น ซึ่งสามารถมองเห็นพระอาทิตย์ตกได้โดยตรงจากห้องพักในยามเย็น



ภาพที่ 5-79 แสดงผังการจัดห้องพักของโรงแรม CAPE DARA RESORT

ภาพที่ 5-80 แสดงรูปแบบห้องพักของโรงแรม CAPE DARA RESORT

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2-9 แสดงชนิดห้องพักของโรงแรม CAPE DARA RESORT

ชนิดห้องพัก	พื้นที่ (ตร.ม.)	ราคา/คืน (บาท)
ห้องดีลักซ์ (Deluxe room)	38-48	3,900
ห้องดีลักซ์ บัลโคนี่ (Deluxe corner)	38-48	4,400
ห้องซูเปอร์ ดีลักซ์ (Dara deluxe room)	44-57	5,400
ห้องสวีท (Dara suite)	70-98	6,800

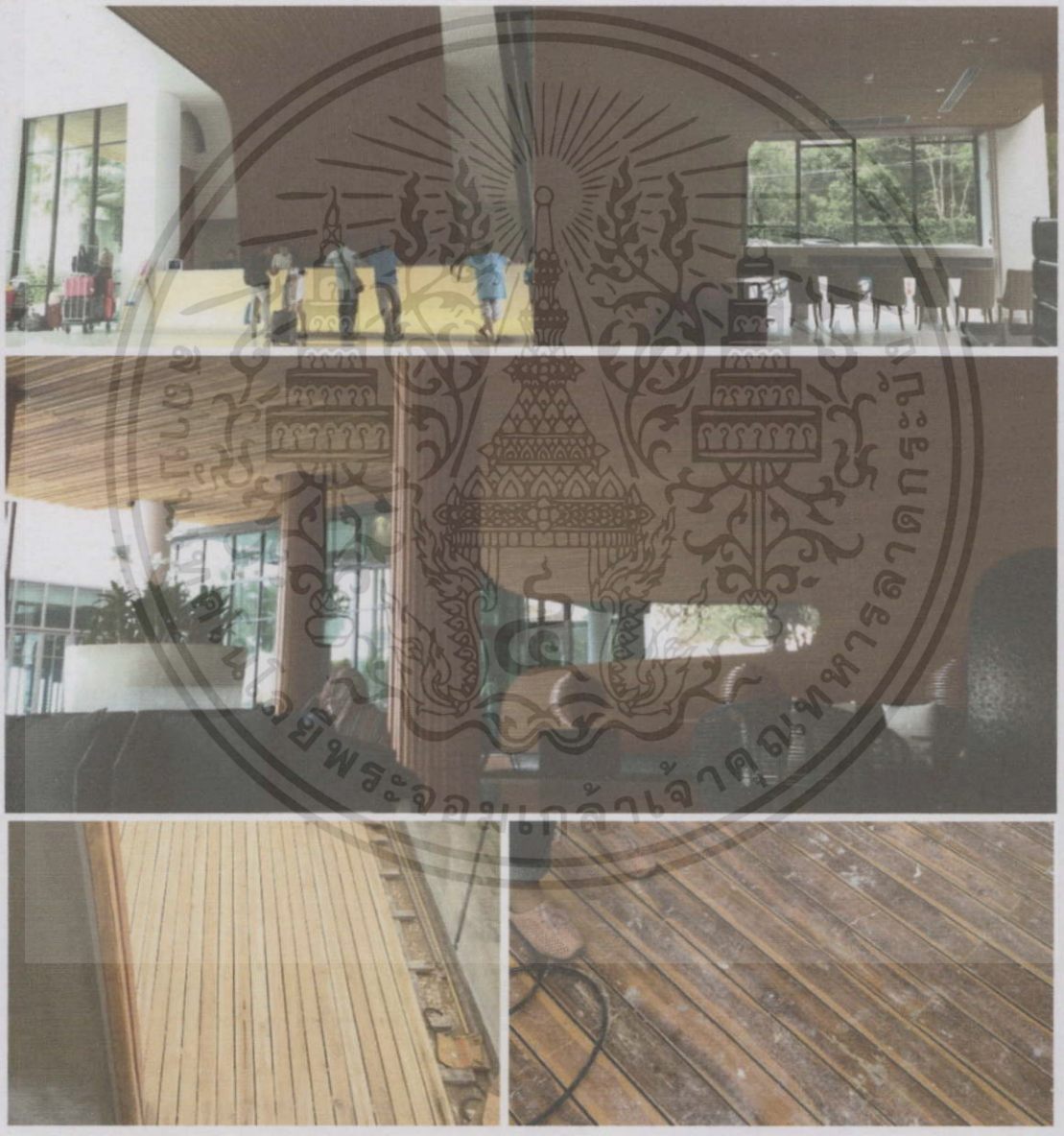
ภาพที่ 5-81 แสดงทัศนียภาพห้องพักส่วนที่ติดชายหาด

ภาพที่ 5-82 แสดงทางเดินลงไปชายหาดและทัศนียภาพสระว่ายน้ำหน้าชายหาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. **ศึกษาโครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร**

งานพื้นไม้ จะมีการใช้วัสดุจากไม้สักจริงๆในการตกแต่งปิดผิวทั้งพื้น ผนัง และฝ้าเพดานเป็นส่วนใหญ่ของโรงแรม การใช้วัสดุที่เป็นไม้จริงเช่นนี้เพื่อต้องการให้ได้บรรยากาศ อารมณ์แบบรีสอร์ท ซึ่งเหมาะกับตัวโรงแรมที่มีที่ตั้งติดชายหาด แต่ข้อเสียคือค่าใช้จ่ายที่ต้องเพิ่มขึ้นเช่นกัน เพราะขั้นตอนการก่อสร้างจะต้องเริ่มจากการหาจำนวนพื้นไม้สักจำนวนมากเพื่อมาปิดผิวพื้น ซึ่งก่อนจะทำการปูพื้นจะมีการปรับระดับพื้น ค.ส.ล เพื่อยึดเคร่าพื้นไม้แล้วจึงนำพื้นไม้มาปูโดยการเข้าเดือย จากนั้นจะทำการขัดผิวหน้าไม้อีกครั้งให้เรียบและเคลือบน้ำยาที่พื้นไม้



ภาพที่ 5-83 แสดงการใช้วัสดุไม้สัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตัวอาคารใช้วัสดุกระจก Temper laminate สีเขียวเพื่อให้เข้ากับบรรยากาศรอบๆที่มีต้นไม้ข้างเคียงและใช้โครงสร้างเหล็ก ทั้งเสา คาน เพื่อให้ดูดีมีระดับ

ภาพที่ 5-84 แสดงการใช้วัสดุกระจกและเหล็ก

วัสดุปิดผิวอาคารใช้ Aluminium composite สีขาวแทนการใช้ผิวของผนังปูนสีขาวซึ่งการใช้ Aluminium composite จะช่วยเรื่องของความสะอาดดูไม่เก่าและไม่เป็นคราบสกปรกง่าย แต่ต้องการจำนวนที่มากในการใช้ปิดผิวทั้งอาคารซึ่งจะส่งผลต่องบประมาณที่เพิ่มขึ้นเช่นกัน

ภาพที่ 5-85 แสดงการใช้วัสดุ Aluminium Cladding

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่ 2-10 การเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Cape Dara Resort , Pattaya

1. วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายอีกแห่งสร้างสระว่ายน้ำติดกับชายหาด ทั้งยังเป็นที่ตั้งที่มีลักษณะลาดชันเหมือนหน้าผาในบริเวณชายหาด จึงออกแบบทางเดินลงมายังสระว่ายน้ำด้านล่างให้มีความน่าสนใจใช้เป็นจุดชมวิวถ่ายรูปได้และให้ความรู้สึกไม่ชันขณะเดินลงมา สามารถสร้างความประทับใจให้กับแขกผู้เข้าพักได้เป็นอย่างดี 2. ส่วน Back of the house มีการซ่อนเส้นทางได้เป็นอย่างดีไม่ปนกับเส้นทางของแขกผู้มาพักโดยจัดให้อยู่ในชั้นล่างทั้งหมด.ซึ่งอยู่ใต้ชั้น Lobby 3. การจัดผังห้องพักในลักษณะเอียงทำให้สามารถมองเห็นวิวทะเลได้ทุกห้อง	1. เนื่องจากที่ตั้งมีอย่างจำกัดทำให้จำนวนที่จอดรถมีไม่เพียงพอต่อแขกผู้มาเข้าพักและใช้โครงการ ที่จอดรถของโรงแรมอยู่ไกลจากตัวอาคาร 2. จำนวนห้องน้ำสาธารณะอยู่ในตำแหน่งที่ห่างกันเกินไป ภายในชั้น Lobby มีเพียงส่วนโถงทางเดินจากโถงลิฟต์และบริเวณสระว่ายน้ำซึ่งไม่เพียงพอต่อจำนวนแขกที่เข้ามาใช้บริการ 3. ห้องอาหารมีพื้นที่เล็กเกินไปทำให้ไม่สามารถรองรับจำนวนนักท่องเที่ยวในช่วงที่มีกรุ๊ปทัวร์มาในจำนวนมากหรือแขกที่มาประชุมสัมมนาจัดงานเลี้ยงต่างๆ ซึ่งการแก้ปัญหาทำให้ต้องมีการขยายมายังห้องอาหารอีกแห่ง 4. ห้องอาหารจีนไม่สามารถมองวิวทะเลได้เต็มที่เนื่องจากมีการต่อเติมอาคารมาบดบังทัศนียภาพ

2. วิเคราะห์แนวคิดการออกแบบ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การออกแบบสไตล์โมเดิร์น ทันสมัย แต่ยังมีกลิ่นอายความเป็นไทย 2. มีการเปิดช่องเปิดที่ได้วิวทิวทัศน์ของทะเล	1. มีการเปิดช่องเปิดมาก ต้องคำนึงถึงการประหยัดพลังงานในอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. วิเคราะห์วัสดุประกอบอาคาร

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้วัสดุไม้สักทั้งพื้น ผนัง เพดาน ในการตกแต่งอาคารทำให้ได้บรรยากาศแบบรีสอร์ท ได้คุณภาพที่แข็งแรงทนทาน 2. การเลือกใช้วัสดุกระจกและเหล็ก ช่วยสร้างระดับความหรูหราให้กับโรงแรมได้เป็นอย่างดี 3. Aluminium Cladding ที่มีสีขาวเป็นตัวเลือกที่ช่วยให้อาคารดูสะอาดใหม่อยู่ตลอดเวลาซึ่งดีกว่าการทาสีผนังเพราะดูแลยากสกปรกง่าย 4.พื้นทางเดินหน้าห้องพักเป็นพรม ซึ่งดีในเรื่องของความเงียบไม่ก่อให้เกิดเสียงรบกวน 5.ระบบปรับอากาศเป็นระบบควบคุมจากส่วนกลาง ซึ่งงานในการควบคุม	1. วัสดุที่ใช้ในโครงการทั้ง ไม้สัก กระจก เหล็ก และ Aluminium Cladding ล้วนแต่เป็นวัสดุที่มีต้นทุนที่สูงมาก ทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นตามไปด้วย และยังต้องดูแลรักษาหากมีการชำรุดก็จะมีความยุ่งยากในการรื้อและซ่อมแซม 2. ต้องอาศัยช่างที่มีความชำนาญเฉพาะทางในการก่อสร้างและติดตั้ง 3.พื้นทางเดินหน้าห้องพักที่เป็นพรม ต้องหมั่นทำความสะอาดไม่ให้ฝุ่นละอองจับ และถ้าเกิดความเสียหายต้องทำการเปลี่ยนพรมทั้งผืน 4.ต้องมีการเปิดแอร์ก่อนผู้เข้าพัก10-15 นาที แอร์จึงจะเย็นเพียงพอ

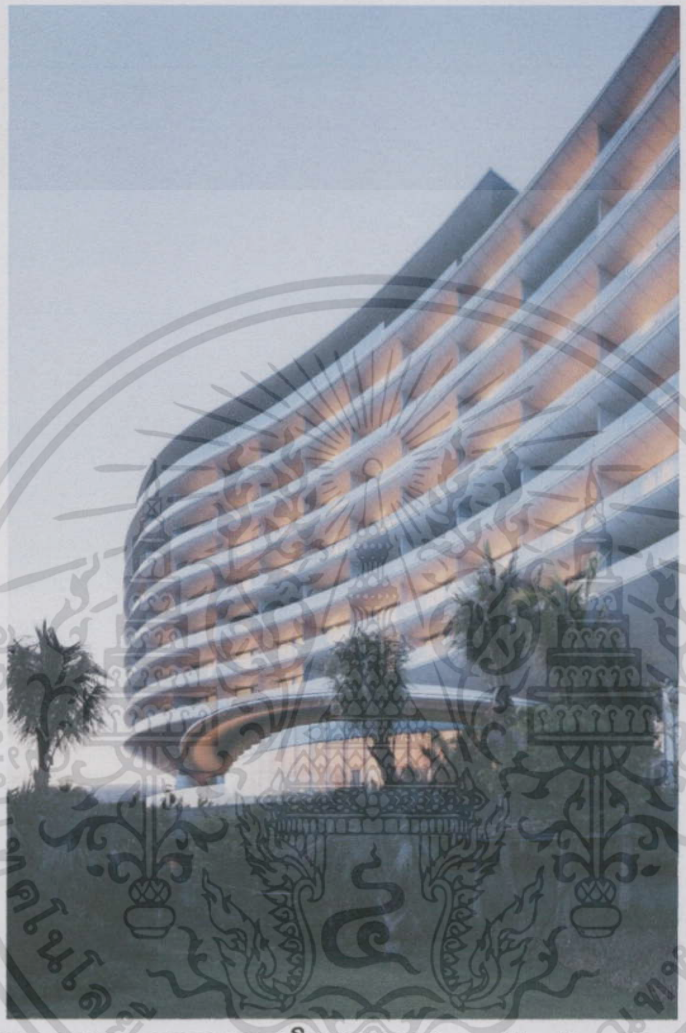
ที่มา : วิเคราะห์จากการดูงานอาคารสถานที่ของผู้เขียน

ที่มา : http://www.capedarapattaya.com/en

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 การศึกษาอาคารตัวอย่างในต่างประเทศ

2.2.1 Hainan Blue Bay Westin Resort Hotel



ภาพที่ 2-86 แสดงภาพบรรยากาศของโรงแรม Hainan Blue Bay Westin Resort Hotel

สถาปนิก : gad·Zhejiang Greenton Architectural Design

ที่ตั้งโครงการ : Lingshui, Hainan, China

พื้นที่ : 62,000 ตารางเมตร

จำนวนห้องพัก : 400 ห้อง

ปีที่ก่อสร้างเสร็จ : 2014

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลทั่วไป

ภาพที่ 2-87 แสดงภาพบรรยากาศของโรงแรม

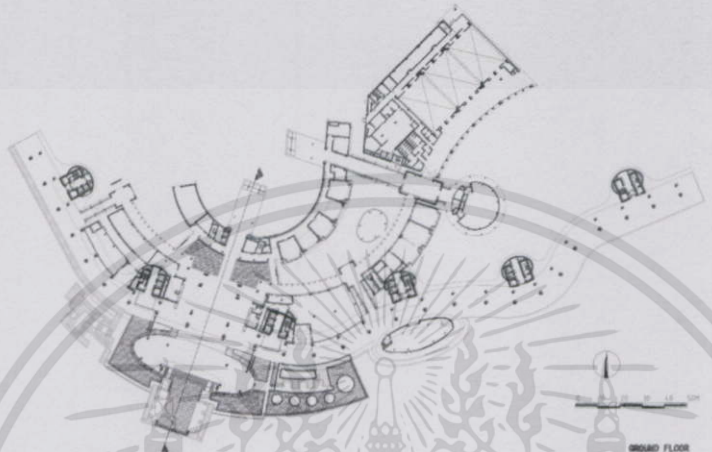
โรงแรม Hainan Blue Bay Westin Resort Hotel ตั้งอยู่ทางทิศตะวันออกของ Clear Water Bay ในมณฑลไหหลำ ด้วยทัศนียภาพที่สวยงามทั้งท้องฟ้ากว้างและหาดทรายขาว โรงแรมเป็นโรงแรมระดับ 5 ดาวบทเกาะไหหลำ ซึ่งมีการแข่งขันค่อนข้างสูงสำหรับธุรกิจโรงแรมและการท่องเที่ยว โรงแรมจึงมีการออกแบบให้มีลักษณะที่เป็นเอกลักษณ์ เป็นตัวของตัวเองแทนที่จะเป็นสไตล์ดั่งเดิมแบบเอเชียตะวันออกเฉียงใต้

1. **ศึกษาการวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ**

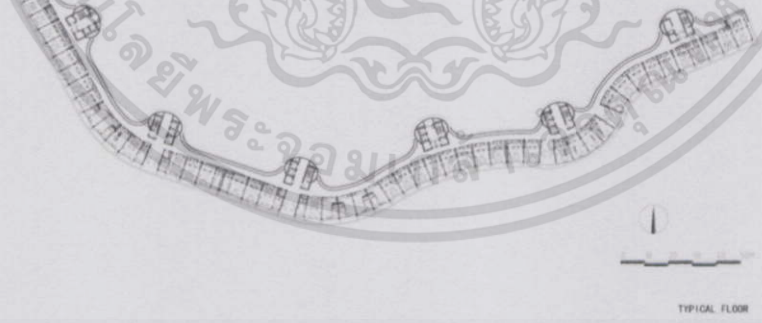
ภาพที่ 2-88 การวางผังอาคารของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพื่อให้คงความเป็นสถาปัตยกรรมเขตร้อน โดยมีการสร้างสรรค์สไตล์ที่เป็นเอกลักษณ์ ทันสมัย ได้บรรยากาศที่เป็นรีสอร์ทริมทะเล ลักษณะการออกแบบของตัวอาคาร จะหันหน้าสู่ชายหาดเพื่อเปิดมุมมองของโรงแรมให้ได้เห็นวิวทะเลได้กว้างขว้าง โดยมีการใช้ลักษณะความโค้ง ทำให้เกือบทุกห้องสามารถได้รับวิวทะเล



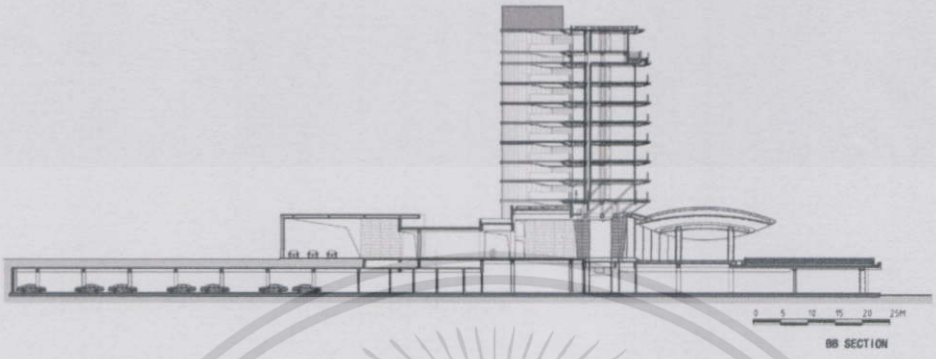
ภาพที่ 2-89 ผังพื้นชั้น 1

จากผังพื้นชั้น 1 จะพบว่าจะมี Lift core ทุกๆระยะ 50 เมตรขึ้นไปในส่วนที่เป็นห้องพักแขก และลักษณะของห้องต่างๆจะมีการใช้เส้นโค้ง วงกลม และวงรีล้อไปกับตัวอาคาร

ภาพที่ 2-90 ผังพื้นชั้นห้องพัก

การจัดห้องพักทุกห้องสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ 180 องศา จากพังพื้นเป็นแบบ single corridor และ มีลิฟต์โดยสารทุก 50 เมตร เกือบทุกห้องจะมีระเบียง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพรูปตัด ซึ่งตัดบริเวณทางเชื่อมตั้งแต่บริเวณจุดรับส่งแขก และบริเวณโถงกลางซึ่งสามารถมองทะลุไปอีกด้านของโรงแรมซึ่งเป็นวิวทะเล โรงแรมมีทั้งหมด 10 ชั้นรวมชั้นใต้ดิน มีห้องพักแขกตั้งแต่ชั้น 2 ถึง 10



ภาพที่ 2-91 รูปตัด BB

ภาพที่ 2-92 รูปด้านทางทิศใต้

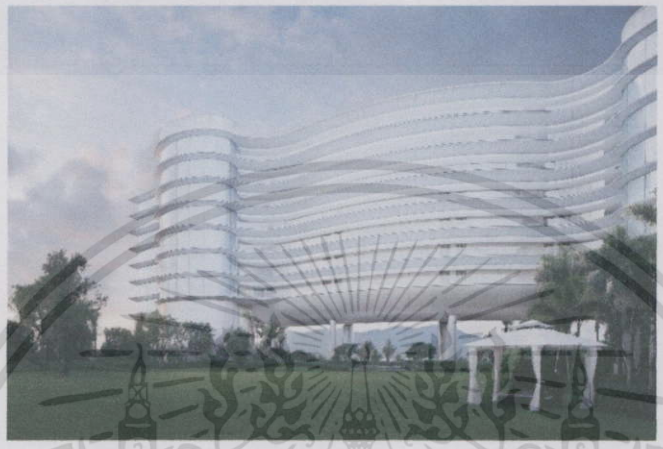
บริเวณชั้น 1 มีการเปิดช่องสูง 8 เมตร เพื่อให้ลมไหลผ่านตัวอาคารได้ เนื่องจากตัวอาคารมีลักษณะวางตามยาวกับหาด และเมื่อมองไปที่อาคารจากภายนอกจะให้ความรู้สึกเหมือนตัวอาคารลอยอยู่

ภาพที่ 2-93 ภาพทัศนียภาพของโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. **ศึกษาแนวความคิดในการออกแบบ**

เพื่อให้คงความเป็นสถาปัตยกรรมเขตร้อน โดยมีการสร้างสรรค์สไตล์ที่เป็นเอกลักษณ์ ทันสมัย และออกแบบโรงแรมให้สามารถได้รับวิวทิวทัศน์ทุกๆห้อง



ภาพที่ 2-94 สนามหญ้าหรือลานอเนกประสงค์

นอกจากนี้ยังมีบริเวณสำหรับการใช้งานที่หลากหลาย ซึ่งออกแบบจัดสรรให้ได้รับอากาศบริสุทธิ์ของธรรมชาติ ตลอดจนเส้นทางสัญจรภายในโรงแรม ยังมีการเปิดช่อง ให้การใช้งานต่อเนื่องระหว่างภายในและภายนอกบริเวณสนามหญ้า ซึ่งสามารถจัดกิจกรรมกลางแจ้งตามโอกาสต่างๆ อาทิ เช่น ประชุม หรืองานเลี้ยงต่างๆ

ภาพที่ 2-95 ทางเดินระหว่างอาคาร

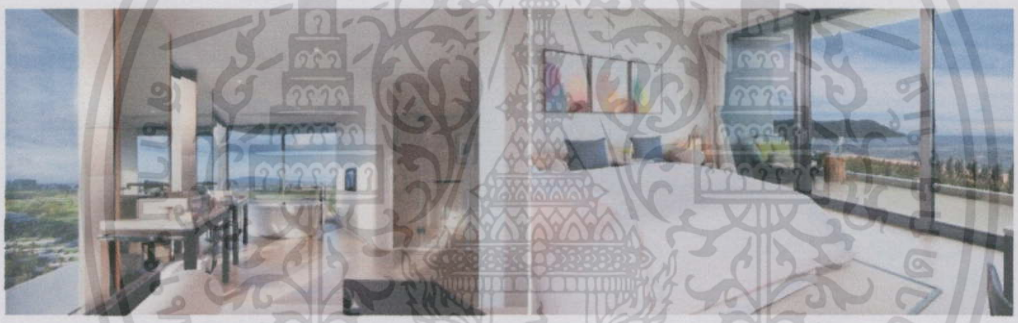
ส่วนสนามหญ้าแยกจากแต่ละส่วนของพื้นที่การใช้งานส่วนอื่นๆ และเป็นส่วนที่เชื่อมฟังก์ชันส่วนต่างๆในคราวเดียวกัน ห้องพักทั้ง 400 ห้องสามารถมองเห็นวิวทิวทัศน์ต่อเนื่องจากสนามหญ้าไปสู่ทะเล กว้างมองเห็นเกาะลิง และระดับน้ำทะเลซึ่งเป็นการเชื่อมต่อทัศนียภาพของโรงแรมและบรรยากาศริมทะเล ทั้งทางแนวตั้งและแนวนอน อีกทั้งบริเวณสนามหญ้าไม่มีอาคารที่สูงเกินชั้นของห้องพัก ทำให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มองเห็นวิวขอบฟ้าได้โดยไม่มีสิ่งกีดขว้างสายตา สนามหญ้าช่วยสร้างบรรยากาศความร่มรื่นผ่อนคลายได้เป็นอย่างดี

ภาพที่ 2-96 บรรยากาศที่การเชื่อมต่อระหว่างอาคาร

สไตล์การตกแต่งในส่วนห้องพักจะเป็นแบบโมเดิร์น ทันสมัย เรียบง่าย ดูสะอาดตา สีสันไม่ฉูดฉาด เน้นการเปิดโล่งเพื่อเปิดรับวิวทะเล ทั้งส่วนห้องนอนและส่วนที่เป็นห้องน้ำ



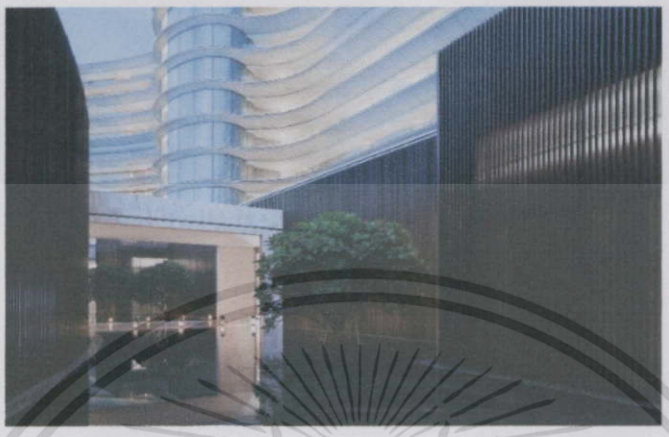
ภาพที่ 2-97 การตกแต่งภายในของห้องพัก

ในส่วนที่เป็นส่วน Public area ก็จะมีลักษณะการตกแต่งแบบโมเดิร์น เรียบหรู เน้นการเล่นแสงไฟ สีสันไม่ฉูดฉาด สร้างบรรยากาศผ่อนคลาย

ภาพที่ 2-98 ส่วนต่อเนื่องกับ Lobby Lounge

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

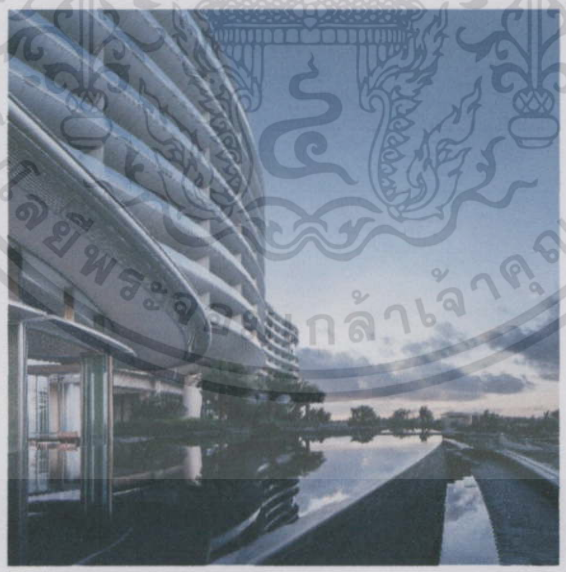
ด้วยแนวคิดความเป็นโมเดิร์นที่ไม่ทิ้งความเป็นวันออก ต้องการให้ผิวอาคารมีความมันวาวเหมือนไข่มุกริมทะเล อีกทั้งมีการเล่นเส้นสายทั้งตัวโค้งของอาคารและห้องต่างๆแล้วก็ยังมีการเล่นเส้นนอนและเส้นตั้งอย่างลงตัว



ภาพที่ 2-99 ส่วนทางเชื่อมของโรงแรม

3. **ศึกษาโครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร**

จากการพิจารณารูปตัดของโครงการพบว่าในส่วนที่เป็นส่วนของโพเดียมจะเป็นโครงสร้างเสาคาน พื้นหล่อในที่ แต่ส่วนที่เป็นห้องพัก จะเป็นพื้น Post tension และมีการปิดผิวโครงสร้างด้วย Aluminium composite



ภาพที่ 2-100 ห้องอาหารฝั่งริมหาด

-กระจกเป็นอีกหนึ่งวัสดุที่โรงแรมน้ำมาใช้เป็นส่วนใหญ่ ทั้งส่วนราวกันตกบริเวณระเบียง บริเวณที่ต้องการการวิว อย่างส่วนของห้องพัก ห้องอาหาร ที่ต้องการการเปิดโล่งเชื่อต่อบรรยากาศภายในสู่ภายนอก และภายนอกสู่ภายใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

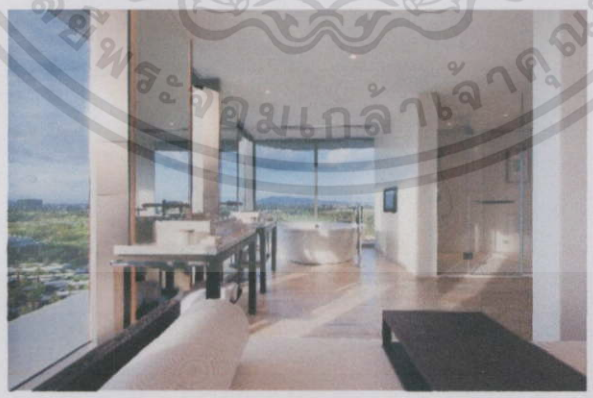
-หลังคาแบน (Slab roof) ปูหญ้าเทียม

ภาพที่ 2-101 ทัศนียภาพด้านทิศเหนือ ซึ่งเป็นส่วนของทางเข้าโรงแรม หรือบริเวณโถงลิฟต์

มีการเลือกใช้วัสดุที่ให้ความรู้สึกผ่อนคลายเป็นธรรมชาติ อาทิ เช่น ไม้ระแนง แผ่นหิน กรุผนังและปูพื้นหินอ่อน วัสดุทีมีผิวสัมผัสที่ให้ความรู้สึกเป็นธรรมชาติ เป็นต้น

ภาพที่ 2-102 ทางเข้าโรงแรม

พื้นภายในห้องพักเป็นพื้นไม้เทียมสีอ่อน ให้ความรู้สึกสะอาด เรียบหรู



ภาพที่ 2-103 บรรยากาศของห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่ 2-11 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Hainan Blue Bay Westin Resort Hotel

1. วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายอีกแห่งสร้างสระว่ายน้ำติดกับชายหาด ทั้งยังเป็นที่ตั้งที่มีลักษณะลาดชันจึงออกแบบทางเดินลงมายังสระว่าย 2. Lobby มีขนาดใหญ่อีกทั้งมีการเปิดมุมมองทะลุช่องทางเดินถึงอีกด้านของโรงแรม ทำให้มองเห็นวิวทะเลได้จากทางเข้าโรงแรม	1.ตัวอาคารยาวมากทำให้ต้องมีลิฟต์หลายจุดอีกทั้งทำให้เดินไกลสำหรับห้องริมสุดทางเดิน

2. วิเคราะห์การดีไซน์

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้พื้นไม้เทียมสีอ่อน ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สงบ 2. การใช้วัสดุและตกแต่งภายในอาคารทันสมัย มีความเป็นตัวของตัวเอง 3. การใช้กระจกทำให้เห็นวิวทิวทัศน์ได้เนื่องและเป็นการเชื่อมต่อระหว่างส่วนต่างๆ 4. ห้องทุกห้องสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ 5. มีการสอดแทรกธรรมชาติเข้าไปในหลายๆจุดของโรงแรมทำให้สร้างบรรยากาศของความผ่อนคลาย	1.ตัวอาคารยาวทำให้ต้องมีพื้นที่ทางเดินยาวตามกันไปด้วย อีกทั้งทางเดินจ่ายเข้าห้องพักฝั่งเดียว ทำให้ต้องเดินไกล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. วิเคราะห์โครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ผนังของอาคารเป็น Aluminium Clading ซึ่งเป็นวัสดุที่ไม่เป็นคราบ ดูแลง่าย เก็บงานเนียบสวยงาม 2. มีการเลือกใช้กระจกเป็นส่วนใหญ่ ทั้งราวกันตกและทุกส่วนที่ต้องการเปิดมุมมอง	1. Aluminium Clading มีราคาแพงทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นตามไปด้วย และยังต้องดูแลรักษาหากมีการชำรุดก็จะมีความยุ่งยากในการรื้อและซ่อมแซม 2. กระจกเป็นคราบง่ายต้องหมั่นทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

ที่มา : จากการวิเคราะห์ของผู้เขียน

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ที่มา : http://www.archdaily.com/556098/hainan-blue-bay-westin-resort-hotel-gad-zhejiang-greenton-architectural-design/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 Resort Hotel and Spa Proposal / Richard Meier & Partners

ภาพที่ 2-104 แสดงทัศนียภาพของโรงแรม Resort Hotel and Spa Proposal

Architects: Richard Meier & Partners

Location: Gangneung, South Korea

Design Principals: Richard Meier, Dukho Yeon

Project Architects: Guillermo Murcia, Hyung Sok Moon

Project Architect/Interiors: Vivian Lee

Collaborators: Kevin Baker, Joe DeSense, Aurora Farewell, Emi Honda, Katie Kasabalis, Robert Kim, Chris Layda, Seo Joo Lee, Richard Liu, Diana Lui, Marianna Mello, Sharon Oh, Greg Park, Hans Put, Nathan Petty, Yuan Yang Teng, Sang Min Yoo

Year: 2013

Photographs: Courtesy of Richard Meier & Partners

Richard Meier & Partners

โรงแรม และรีสอร์ท สปา : 150 ห้อง ซึ่งเป็นโครงการแรกของพวกเขาในเกาหลีใต้ ตั้งอยู่ใน Gangneung , รีสอร์ทโฮเทลใหม่นี้จะเป็นหนึ่งในโรงแรมที่ประกอบด้วยห้องพักโอ่อ่า ระดับโลก ร้านอาหารและสปาเพื่อสุขภาพ ที่สะท้อนถึงวัฒนธรรมท้องถิ่น , ห้องจัดเลี้ยง , อัฒจันทร์ , นิทรรศการ , Beach house และสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-105 แสดงทัศนียภาพของโรงแรม

ที่ตั้งอยู่ในเนินเขาที่หนาแน่นไปด้วยต้นปาล์มเก่าและหันหน้าไปทางทะเลทางตะวันออก, โรงแรม และรีสอร์ท สปาใหม่นี้ จะแบ่งออกเป็นสองส่วนหลัก โรงแรมอยู่บนที่ราบสูงคุณสมบัติที่โดดเด่นที่สุดตามแนวชายฝั่ง ห้องจัดเลี้ยงได้รับการออกแบบเป็นอาคารแยกต่างหากที่ลอยอยู่บน pilotis บนล่างและสามารถเดินเล่นชายหาด เชื่อมต่อกันด้วยสะพานการมาถึงพลาซ่าของโรงแรม

ภาพที่ 2-106 แสดงทัศนียภาพของโรงแรม

จากถนนสูโรงแรมเส้นทางคดเคี้ยวผ่านภูมิประเทศที่สูงชันและป่าสนที่มีภาพและกรอบมุมมองของ Gyeongpo คลองและโรงแรม อาคารหลักจะมี 4 story พื้นฐานกับสีสันและรูปร่างตามมุมโค้งที่นุ่มนวลของภูมิประเทศ , juxtaposed กับ 15 story สี่เหลี่ยมคางหมู ทาวเวอร์ เกือบทุกห้องจะมีมุมมองที่เปิดในทะเล และไม่กี่ กับวิวของทะเลสาบ Gyeongpo และไกลออกไปเป็นภูเขาTaebaekทางตะวันตก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-107 แสดงทัศนียภาพลองในฤดูหนาวของประเทศเกาหลี

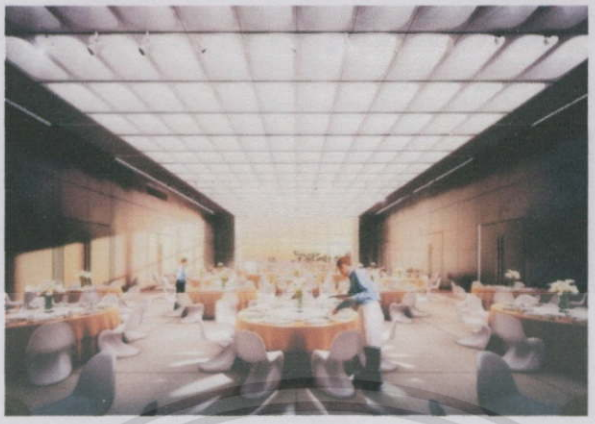
ความเป็นเรขาคณิตของกรอบอาคารจะตรงกันข้ามกับรูปร่างของเนินเขาและส่วนพื้นล่างของร้านอาหารและสปา เฉลียงลอยยื่นปีกออกมา , การใช้และออกแบบเลือกวัสดุและพื้นผิวอาคารและหลังคาเป็นองค์ประกอบเป็นการออกแบบมาจากรูปทรงที่แตกต่างกันมากและแสงเงาของตัวอาคารแบบฟอร์มที่แสดงในเฉดสีขาว , แผงโลหะ คอนกรีต ผนังม่านกระจก และหิน ท้องถิ่นจะเปลี่ยนตลอดทั้งวันในความต่างของแสง เงา และการสะท้อนของฤดูกาลที่ลึกซึ่งของสภาพแวดล้อม

ภาพที่ 2-108 แสดงทัศนียภาพภายในของโรงแรมบริเวณทางเดิน

มีการใช้วัสดุและสีที่เรียบหรู เน้นการเปิดช่อง ซึ่งเป็นการเชื่อต่อภายในสูงภายนอก ยังมีการใช้แสงจากธรรมชาติเพื่อช่วยลดการใช้แสงไฟในเวลากลางวัน โถงเปิดโลงสูง ให้ความรู้สึกโอ่อ่าและปลอดโปล่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-109 แสดงทัศนียภาพห้องอาหาร



การตกแต่งภายในที่โดดเด่นอย่างเท่าเทียมกันได้รับการออกแบบเพื่อให้ความสะดวกสบายที่ควบคุมด้วยแสงนุ่ม และจานหรูหราของวัสดุที่สร้างขึ้นอย่างรอบคอบเพื่อเพิ่มประสบการณ์ของเปิดโปร่ง และการมีส่วนร่วม .

ภาพที่ 2-110 แสดงทัศนียภาพของโรงแรมบริเวณ Lobby Lounge

ภาพที่ 2-111 แสดงทัศนียภาพของโรงแรม โซนของสปา

ที่มา : http://www.archdaily.com/393708/resort-hotel-and-spa-proposal-richard-meier-and-partners/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่ 2-12 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Resort Hotel and Spa Proposal / Richard Meier & Partners

1. วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายติดกับชายหาด ทั้งยังเป็นที่ตั้งที่มีลักษณะลาดชัน มีการเล่นระดับได้ 2. Lobby มีขนาดใหญ่อีกทั้งมีการเปิดมุมมองทะลุช่องทางเดินถึงอีกด้านของโรงแรม ทำให้มองเห็นวิวทะเลได้จากทางเข้าโรงแรม	1. อาคารมีการแบ่งแยกส่วนกันทำให้ต้องเดินทางไปใช้งานไกลและทำให้ต้องมีการเดินท่องานระบบมากขึ้น

2. วิเคราะห์การดีไซน์

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้พื้นไม้เทียมสีอ่อน ให้ความรู้สึกผ่อนคลาย สงบ 2. การใช้วัสดุและตกแต่งภายในอาคารทันสมัย มีความเป็นตัวของตัวเอง 3. การใช้กระจกทำให้เห็นวิวทิวทัศน์ได้เนื่องและเป็นการเชื่อมต่อระหว่างส่วนต่างๆ 4. ห้องเกือบทุกห้องสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ 5. มีการสอดแทรกธรรมชาติเข้าไปในหลายๆจุดของโรงแรมทำให้สร้างบรรยากาศของความผ่อนคลาย	1. การตกแต่งเน้นความเรียบหรู จึงทำให้พื้นที่ภายในดูโล่ง เหมือนมีพื้นที่ว่างมากเกินไปทำให้ดูเคว้งคว้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. วิเคราะห์โครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ผนังของอาคารเป็น Aluminium Clading ซึ่งเป็นวัสดุที่ไม่เป็นคราบ ดูแลง่าย เก็บงานเนียบสวยงาม 2. มีการเลือกใช้กระจกเป็นส่วนใหญ่ ทั้งราวกันตกและทุกส่วนที่ต้องการเปิดมุมมอง 3. การเลือกใช้หิน เพื่อสร้างความหรูหรามีระดับ	1. Aluminium Clading มีราคาแพงทำให้สิ้นเปลืองค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นตามไปด้วย และยังต้องดูแลรักษาหากมีการชำรุดก็จะมีความยุ่งยากในการรื้อและซ่อมแซม 2. กระจกเป็นคราบง่ายต้องหมั่นทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ อีกทั้งต้องคำนึงถึงการประหยัดพลังงานเพื่อปรับอากาศในฤดูร้อนด้วย

ที่มา : จากการวิเคราะห์ของผู้เขียน

ที่มา : http://www.archdaily.com/393708/resort-hotel-and-spa-proposal-richard-meier-and-partners/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 Marine Terrace Resort

ภาพที่ 2-112 ทัศนียภาพของโรงแรม Marine Terrace Resort

Architects: Yamasaki Ku Hong Associates Design Lab

Location: Yongho-dong, Nam-gu, Busan, Korea

Partner-in-charge: Tae Sun Hong, Won Jin Kim, Chan Park

Team: Young Mo Kim, Jong Seok Kim, Ki Wan Ahn, Yeo Jin Youn, Dong Soo Jang, Jung Hwan Ko, Yae Jin Kim, Jang Do Ki

Program: Unit 117 Residences, 111 HOTEL ROOMS

Status: 1st Prize Winner – Invited Design Competition

Site area: 131,830 SM

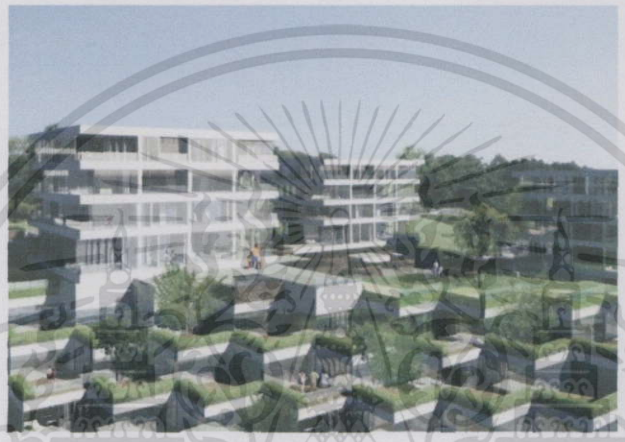
Building area: 25,992 SM

Total floor area: 118,823 SM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการแข่งขันการออกแบบโรงแรม Marine terrace Resort ในนัมกูปูซาน ประเทศเกาหลี วัตถุประสงค์คือ การสร้างคอนโดนมิเนียมหรูและซับซ้อนสไตล์รีสอร์ท กับการลงทุนกับประสบการณ์ที่น่าตื่นตาตื่นใจกับวิวทะเล อีกทั้งยังคงความเป็นส่วนตัวสูงสุด โดยตำแหน่งที่อยู่อาศัยเป็นระเบียงตามขอบหน้าผา ซึ่งเป็นมุมมองที่สงบ ติดทะเล

ที่ตั้งของโครงการอยู่บนหน้าผาชายฝั่งทะเลที่งดงาม มีดารแยกตัววิลล่าออกเป็นหลังๆ จัดโซนเพื่อการรักษาความปลอดภัยได้อย่างทั่วถึง ซึ่งบ้านนี้มี 2 ประเภทคือ Entertainment house และ Chateau W- Peaks ซึ่งเป็นบ้านที่มีทั้งสวนและระเบียง



ภาพที่ 2-113 ทัศนียภาพของโรงแรมในส่วนที่เป็นห้องมีระเบียงติดทะเล

Super Terrace แม้ว่าจะเป็นระเบียงปิดแต่ก็มีความยืดหยุ่นและสามารถขยายเพื่อเพิ่มพื้นที่ใช้สอยภายใน ซึ่งสามารถมองเห็นวิวทะเลได้อย่างกว้างขว้าง

ภาพที่ 2-114 ระเบียงกว้างขว้างของส่วนห้องพักริมหน้าผา

ภารกิจสำคัญของการออกแบบนี้คือ เพื่อให้มองเห็นวิวทะเลจากทุกห้อง และพื้นที่ใช้สอยรวมทั้งหมด 117 ยูนิต และเนื่องจากพื้นที่มีความลาดชั้นจึงทำให้ไม่มีการบังวิวกันระกว่างยูนิตที่ติดกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 2-115 แสดงการเรียงตัวของตำแหน่งห้องพัก

ภาพที่ 2-116 ทัศนียภาพของโรงแรมในส่วนที่เป็นห้องมีระเบียงติดทะเล

โรงแรมนี้ที 111 ห้องสวัทและ 29 ห้องระเบียงสวีท การวางในแบบเดียวกับที่โซนกลุ่มบ้านช่วยให้ผู้ใช้มีมุมมองทะเลที่น่าตื่นตาตื่นใจ ห้องพักของโรงแรมนี้จะค่อนข้างใหญ่กว่าปกติ โรงแรมบูติก ชนิดนี้เพื่อเพิ่มความรู้สึกหรูหรา ที่โรงแรมนี้จะมีบทบาทสำคัญในฐานะศูนย์กลางของรีสอร์ทนี้กับสมาชิกสปา ศูนย์ฟิตเนสสระว่ายน้ำกลางแจ้ง , ซ้อมกอล์ฟ , เช่นเดียวกับการประชุมอเนกประสงค์สิ่งอำนวยความสะดวกพิเศษสำหรับการเพิ่มคุณสมบัติที่สำคัญของโรงแรม ในการออกแบบของวิลล่าและคอนโดมิเนียมโรงแรม portrays ง่ายและมีประสิทธิภาพการออกแบบที่ยังเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

มีการแบ่งส่วนเป็น 3 ส่วน

1. Cluster A : Private & Exclusive single-detached
2. Cluster B : Semi-privat Multi Housing providing ample bonus Terrace
3. Cluster C : Public Boutique Hotel ซึ่งทางเข้าจากทางสวนสาธารณะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Chateau w-peaks ตั้งอยู่ในภาคเหนือของบล็อก และประกอบด้วย 3 ชั้นอยู่และหนึ่งชั้นของที่จอดรถ บ้านเดี่ยววิลล่าหรู คือการตั้งในทิศทางเหนือใต้ ได้ประโยชน์จากความลาดชันของที่ตั้งนี้จะช่วยให้ทั้งสอง ทางเข้า เหมือนห้องที่เชื่อมต่อกัน เราแบ่งออกเป็นสองโซน วิลล่า ที่เป็นอิสระ operable : มาสเตอร์โซน 3 มี 2 ระดับและมี โซน 1 และ 1 ระดับ ห้องพักทุกห้องใน Villa จะเพลิดเพลินกับวิวทะเลและมีความเป็นส่วนตัว ขนาดใหญ่มีระเบียงจะเป็นโบนัสที่ให้พื้นที่เพียงพอสำหรับกิจกรรมกลางแจ้งเช่นบาร์บีคิวและสระว่ายน้ำ

ภาพที่ 2-117 ทัศนียภาพของที่พักประเภท Chateau w-peaks

วิลล่าบาร์วิว ตั้งอยู่บนปลายด้านใต้ของที่ตั้งบนหน้าผา วิลล่านี้ถูกออกแบบมาสำหรับผู้กำลังมองหาบ้านที่แท้จริง ที่พร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก ทั้งบาร์ สระว่ายน้ำ และชาวน่าห้องรับประทานอาหาร ห้องครัวพร้อมโซนบาร์บิคิว ประตูบานพับเป็นการสร้างการเชื่อมต่อของที่ว่างภายนอกและภายใน

ภาพที่ 2-118 ทัศนียภาพของที่พักประเภท Chateau w-peaks

The house of Hanging Garden หรือระเบียงสีเขียว3-4 ยูนิต 45 องศาหมุน 6.4m x 6.4m โมดูลที่เชื่อมต่อกับฟอร์มที่ระเบียงบ้าน คุณลักษณะเฉพาะของชนิดนี้คือ ว่า ห้องแต่ละห้องที่หันหน้าสู่ทะเลมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

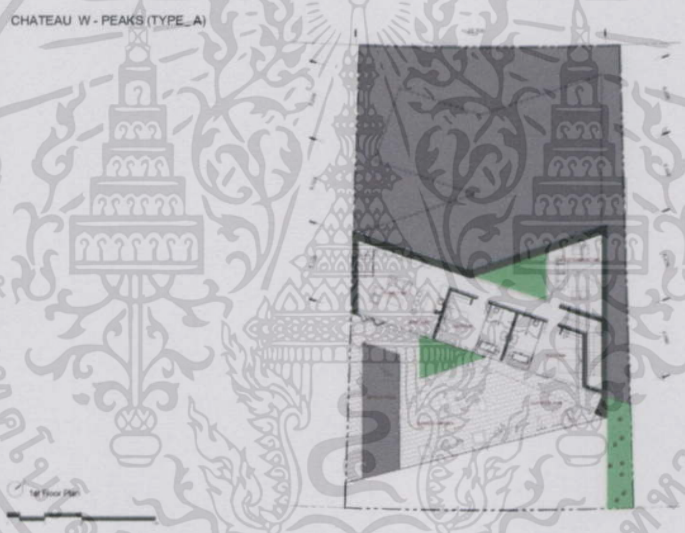
ขนาดใหญ่ 6.4m x 6.4m แยกส่วนระเบียงให้เจ้าของเงินโบนัสมากกว่าสองเท่าเป็น .ระเบียงนี้สามารถเป็นเตียงอาบแดดภูมิทัศน์หรือสวนกลางแจ้งส่วนตัวที่มีมุมมองที่น่าตื่นตาตื่นใจของทะเล .

ภาพที่ 2-119 ทัศนียภาพของที่พักประเภท The house of Hanging Garden

ภาพที่ 2-120 ทัศนียภาพของที่พักประเภท Villa Bar view

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

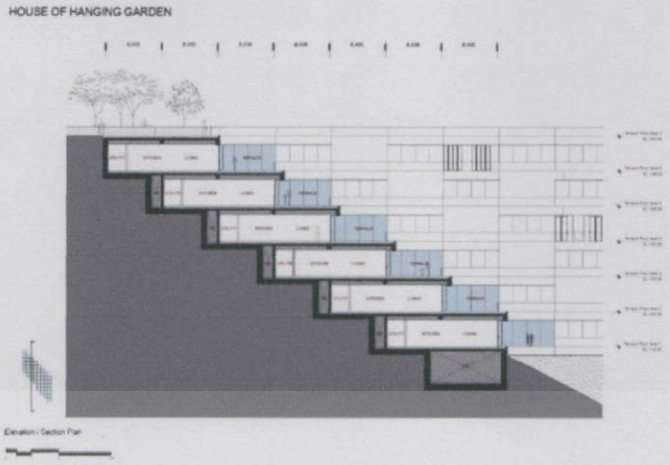
ภาพที่ 2-121 ผังพื้นชั้น 1 Casa Cristallo



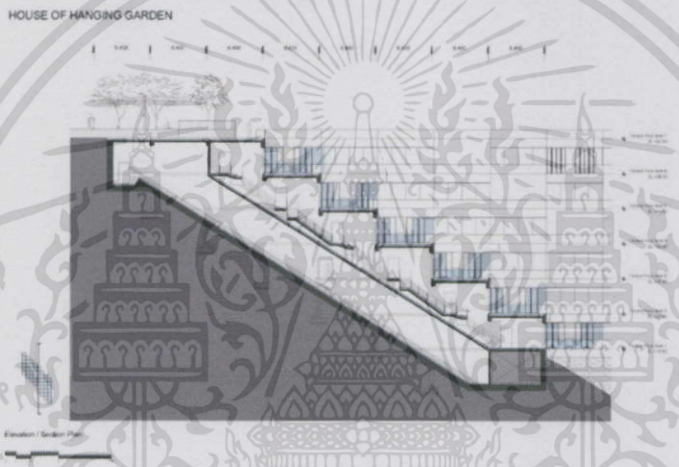
ภาพที่ 2-122 ผังพื้นชั้น 1 Chateau W Peaks (Type A)

ภาพที่ 2-123 ผังพื้นชั้น 1 House of Hanging Garden

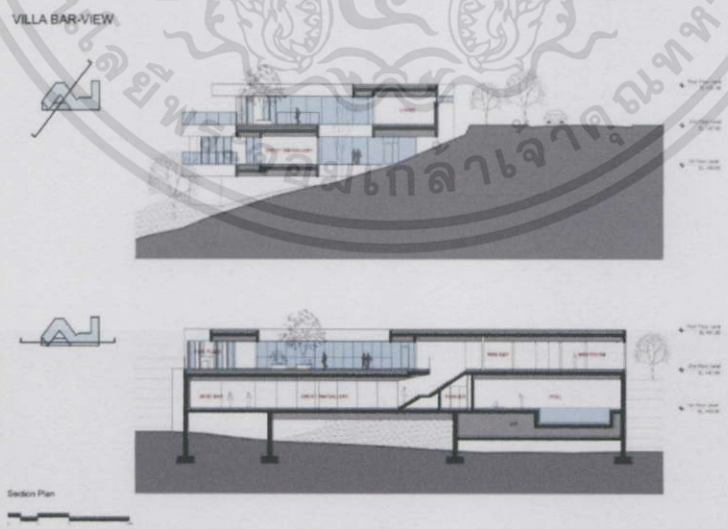
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2-124 รูปตัด 1 House of Hanging Garden



ภาพที่ 2-125 รูปตัด 2 House of Hanging Garden



ภาพที่ 2-126 รูปตัด Villa Bar View

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

CASA CRISTALLO (CRYSTAL HOUSE)

ภาพที่ 2-127 รูปตัด Casa Cristallo

วิเคราะห์ข้อมูลที่ได้จากการศึกษาโครงการ

ตารางที่ 2-13 แสดงการเปรียบเทียบข้อดีข้อเสียของโรงแรม Marine Terrace Resort

วิเคราะห์การวางผังและความสัมพันธ์ขององค์ประกอบโครงการ

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. ที่ตั้งโครงการติดหาดมีชายหาดส่วนตัวซึ่งเป็นข้อได้เปรียบของที่ตั้งโครงการ โดยใช้พื้นที่ส่วนนี้เป็นจุดขายอีกแห่งสร้างสระว่ายน้ำติดกับชายหาด ทั้งยังเป็นที่ตั้งที่มีลักษณะลาดชันจึงออกแบบทางเดินลงมายังสระว่าย 2. การจัดวางผังต้องการให้ทุกๆห้องสามารถเห็นวิวทะเลได้อย่างกว้างขว้างและยังมีการสอดแทรกพื้นที่สีเขียวได้อย่างลงตัว	1.จากการวางผังส่วนที่เป็นคอนโดมิเนียมที่เป็นระเบียงหน้าผา อาจทำให้ห้องด้านล่างเสียความเป็น ส่วนตัวได้ 2. อาจมีการบังวิวในส่วนของอาคารที่จัดเป็นโรงแรมด้านบนที่มีการวางอาคารเลื่อมกันไปมาห้องบางห้องอาจจะได้วิวทะเลไม่เต็มที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. วิเคราะห์การดีไซน์

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
1. การใช้กระจกทำให้เห็นวิวทิวทัศน์ได้เนื่องและเป็นการเชื่อมต่อระหว่างส่วนต่างๆ 2. ห้องทุกห้องสามารถมองเห็นวิวทะเลได้ 3. มีการสอดแทรกธรรมชาติเข้าไปในหลายๆจุดของโรงแรมทำให้สร้างบรรยากาศของความผ่อนคลาย 4. ระเบียงกว้างขว้างอีกทั้ง การใช้ประตูกระจกบานเพี้ยมทำให้สามารถปรับเปลี่ยนขนาดของพื้นที่ภายในภายนอกได้	1.รูปแบบตัวอาคารไม่กลมกลืนไปกับธรรมชาติโดยรอบ 2.อาคารหัดสู่ทะเลอาจทำให้ได้รับแสงแดดมาในเวลากลางวัน จึงต้องคำนึงเรื่องการประหยัดพลังงาน 3. การปลูกพุ่มไม้บริเวณริมระเบียงจะต้องคำนึงถึงเรื่องคราบดินคราบน้ำจากการพุ่มไม้ด้วย

3 วิเคราะห์โครงสร้างวัสดุประกอบอาคาร

ข้อดีของโครงการ	ข้อเสียของโครงการ
5. มีการเลือกใช้กระจกเป็นส่วนใหญ่ ทั้งราวกันตกและทุกส่วนที่ต้องการเปิดมุมมอง ทำให้อาคารไม่ดูหนาอีกทั้งทำให้ดูปลอดโปร่ง 6. มีการใช้วัสดุเป็นกะเบื้องลายไม้ซึ่งทำให้ได้บรรยากาศความเป็นธรรมชาติ	1. กระจกเป็นคราบง่ายต้องหมั่นทำความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

ที่มา : จากการวิเคราะห์ของผู้เขียน

ที่มา : http://www.archdaily.com/131147/marine-terrace-resort-yamasaki-ku-hong-associates-design-lab/

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 สรุปจากการศึกษาอาคารตัวอย่าง

ตาราง 2-14 เปรียบเทียบอาคารตัวอย่างในประเทศไทย

BRAND	Cape Dara Resort Hotel			Long beach Garden Hotel & Spa			The Zign Hotel		
ประเภทโรงแรม	Resort Hotel			Resort Hotel			Resort Hotel		
RATING	★★★★★			★★★★			★★★★★		
ที่ตั้งโครงการ	256หาดดารา ถ.พัทยา-นาเกลือ 20 ต. นาเกลือ อ.บางละมุง จ. ชลบุรี			499/7 ม.5 ถ.พัทยา-นาเกลือ 16 ต. นาเกลือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี			555/65 หมู่ 5 ถนนพัทยา-นาเกลือ 12 ต.นาเกลือ อ.บางละมุง จ. ชลบุรี		
เนื้อที่โครงการ	4.8 ไร่			7.4 ไร่			33 ไร่		
จำนวนห้องพัก	264 Rooms			670 Rooms			959 (Villa 107 Rooms + Tower 852 Rooms)		
จำนวนชั้น	26 ชั้น (2 อาคาร)			16 ชั้น			26 ชั้น (4 อาคาร)		
TYPE ของห้องพัก	Type	Sq.m.	(No.)	Type	Sq.m.	(No.)	Type	Sq.m.	(No.)
	Deluxe	38-49	148	Superior A	36	284	Superior		366
	Deluxe Corner	43-70	22	Superior B	36	284	Superior Sea View		366
	Dara Deluxe	43	36	Deluxe	40	47	Junior Suite		68
	Deluxe Terrace	58-70	8	Mini Suite	60	12	Corner Suite		4
	Dara Beachfront	35-49	12	Junior Suite	72	20	Wow Corner Suite		6
	Dara Suite	53	18	Junior Suite Plus	80	17	Royal Suite		2
	Junior Family Suite	86-97	6	Royal Suite	108	4	Extrem Royal Suite		4
	Dara Private Pool	40-46	6	President suite	144	2	Deluxe (Spa Wing)		36
	Family Suite	122	2				Villa		107
	Top Star Suite	86-123	5						

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

BRAND	Cape Dara Resort Hotel	Long beach Garden Hotel & Spa	The Zign Hotel
TYPE ของห้องพัก	Top Star Compound 855 1		
	Total 13,628 Sq.m	Total 23,128 Sq.m	Total Sq.m.
Convention Room	Vela Grand ballroom 557 Vela - One 289 Vela - Two 288 Lipda 177 Lipda - One 88 Lipda - Two 89 Natee 53 Raio 125 Exective Boardroom 22	Saimanee 2,592 Rachavadee 327 Rachavadee I 244 Rachavadee II 244 Reelavadee 545 PuangKram 347 Puang Chomphu 347 Jasmin 891	Fidalla GrandBallroom 1,085 Fineen Ballroom 411.8 Fauna Ballroom 411.8 Tempera 105 Primary 136 Flavio 161 Magenta 161 Vermillion 161
Facilities	Private Beach 2 Swimming Pools 7 Restaurants Bar & Karaoke Fitness Room Luminous Spa Kids Play Room 7 Function venues Kids Play Room Executive Lounge Jacuzzi	Private Beach Outdoor Swimming Pool with Waterfall 6 Restaurants Finess Health Club & Spa Laundry Business center Shopping Arcade Beach Vollayball Jacuzzi	Private Beach Outdoor Swimming Pool with Waterfall 9 Restaurants Finess Spa & Health cuisine Laundry
Parking	Separate parking	Inside Building	Inside Building

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการศึกษาอาคารตัวอย่างทั้งในประเทศและต่างประเทศ ด้วยองค์ประกอบและการจัดเรียงลำดับฟังก์ชั้นต่างๆจะมีลักษณะที่คล้ายคลึงกัน ความแตกต่างที่ได้พบจากการศึกษาอาคารตัวอย่างนั้น โดยมากจะขึ้นอยู่กับลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการ,กฎหมายข้อบัญญัติท้องถิ่นในแต่ละที่และแนวคิดการออกแบบตกแต่งที่แตกต่างกันแต่ยังคงแนวคิดที่ห้องพักทุกห้องจะต้องเห็นวิวทะเล มีการสร้างบรรยากาศและสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ พร้อมตอบสนองความต้องการของแขกในทุกด้าน อีกทั้งจำนวนของห้องพักทุกๆที่จะออกแบบให้สามารถทำได้มากที่สุดตามกรอบข้อกำหนดต่างๆของกฎหมายข้อบังคับ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

3.1 การศึกษาข้อมูลทั่วไปของโครงการ

3.1.1 ความหมายของโรงแรม

โรงแรม หมายถึง หมายความว่า สถานที่พักที่จัดตั้งขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์ในทางธุรกิจเพื่อให้บริการที่พักชั่วคราวสำหรับคนเดินทางหรือบุคคลอื่นใดโดยมีค่าตอบแทน

3.1.2 ประเภทของโรงแรม

การแบ่งประเภทของโรงแรมสามารถแบ่งได้หลากหลายรูปแบบ แต่ต่อไปนี้จะแบ่งตามจุดประสงค์ของโรงแรม

2.2 โรงแรมธุรกิจ : โรงแรมประเภทนี้มักจะตั้งอยู่กลางใจเมือง ในเขตธุรกิจ มีจุดประสงค์ให้บริการนักธุรกิจเป็นหลัก และนอกจากนั้นมักจะนิยมใช้เป็นที่จัดงานประชุม หรือ งานเลี้ยง จะมีการบริการที่หรูหรา แต่ช่วงเวลาที่แขกจะเข้าพักมักจะสั้นๆ

2.3 โรงแรมท่าอากาศยาน : โรงแรมประเภทนี้จะตั้งอยู่ใกล้ๆกับสนามบิน แขกที่เข้าพักจะเป็นนัก ทัศนาจรที่มารอต่อเครื่องบิน การเข้าพักมักจะเป็นช่วงสั้นๆ ไม่ค้างคืนเกิน 1 วัน หรือในบางกรณีก็จะเป็นนักธุรกิจที่มาเข้าพักแบบโรงแรมธุรกิจก็เป็นได้

2.4 โรงแรมพักอาศัย :โรงแรมประเภทนี้ มักจะเป็นโรงแรมที่เปิดให้เข้าพักเป็นระยะเวลานานๆ 1 เดือนขึ้นไป มีลักษณะคล้ายคอนโดมิเนียมที่มีบริการแบบโรงแรม เพียงแต่ความหรูหราอาจไม่เทียบเท่า

2.5 โรงแรมคาสิโน : โรงแรม เอ็มจีเอ็ม แกรนด์ ใน ลาสเวกัสโรงแรมประเภทนี้จะมีบริการที่ หรูหรามาก ห้องพักสวยงาม มีราคาแพง แขกที่เข้าพักจะเข้ามาเล่นการพนันเป็นส่วนใหญ่ โรงแรมประเภทนี้จะดึงดูดลูกค้าด้วยการพนัน ความบันเทิง โรงแรมชนิดนี้ไม่มีในประเทศไทยเนื่องด้วยกฎหมายการพนันเป็นสิ่งผิดกฎหมาย แต่แม่แบบที่ชัดเจนคือ ลาสเวกัส สหรัฐอเมริกา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6 โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (รีสอร์ท) : โรงแรมประเภทนี้มักจะตั้งอยู่ต่างจังหวัด ในภูมิประเทศที่ดี ห้องพักมักจะแยกเป็นส่วนๆ เป็นบ้านหรือหลังคาเรือนแยกต่างหาก ในโรงแรมจะมีกิจกรรมต่างๆมากมาย เช่น การปั่นจักรยาน เล่นกอล์ฟ ขี่ม้า เดินป่า สปา เพราะจุดประสงค์ของแขกที่เข้าพักโรงแรมประเภทนี้คือการพักผ่อนเป็นหลัก ระยะเวลาเข้าพักจึงมีระยะเวลาในช่วง 5-7 วัน การบริการจะเป็นแบบสบายๆ เป็นกันเอง

2.7 โรงแรมประเภทที่พักและอาหาร (เกสต์เฮาส์) : โรงแรมชนิดนี้จะเป็นโรงแรมที่มีเพียงห้องพักและอาหารเช้าเท่านั้น ไม่มีการบริการอะไรมากนัก เหมาะกับนักเดินทางที่มีงบที่จำกัด ราคาห้องพักย่อมเยา แขกส่วนหนึ่งก็ชอบเพราะมีความเป็นกันเองดี

2.8 โรงแรมบังกะโล : โรงแรมชนิดนี้จะมีเพียงที่พักให้เช่าในราคาประหยัดมาก แต่ไม่มีอาหารบริการให้ นักท่องเที่ยวต้องเตรียมมาเอง ในบางโรงแรมประเภทนี้จะมีพื้นที่เตรียมให้ทำอาหารไว้ให้

3.1.3 ศึกษาการแบ่งระดับชั้นประเภทของโรงแรม

ประเภทของโรงแรมมีเกณฑ์ที่ใช้ในการแบ่งดังนี้[4]

1. แบ่งตามทำเลที่ตั้ง
2. แบ่งตามหน้าที่
3. แบ่งตามจำนวนห้องพัก
4. แบ่งตามราคาค่าห้องพัก
5. แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้ามาพัก
6. แบ่งตามมาตรฐานโรงแรม

ซึ่งแต่ละประเภทมีรายละเอียดดังนี้

3.1.3.1 โรงแรมที่แบ่งตามทำเลที่ตั้ง (Location)

1. โรงแรมในเมืองใหญ่ (Large Cities) ซึ่งตั้งอยู่ใจกลางเมืองในย่านธุรการท่องเที่ยว ตลอดจนสถานบันเทิงต่าง ๆ ลักษณะของโรงแรมมักมี ขนาดใหญ่ ตั้งแต่ 100 ห้อง ตกแต่วหรูหรามีกริการอื่นๆครบรัน

อ้างอิง : http://rentproperty.myreadyweb.com/article/topic-21877.html

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. โรงแรมในเมืองเล็ก (Small Cities) มักตั้งอยู่ในเมืองเล็ก ลูกค้า ส่วนใหญ่คือ นักธุรกิจ นักท่องเที่ยว นักเดินทาง และลูกค้าในท้องถิ่นที่มาสังสรรค์

3. โรงแรมชานเมือง (Saburban Hotel) ตั้งอยู่ชานเมืองหรือนอกเมือง มีการคมนาคม สะดวก บรรยากาศเงียบสงบ มีอากาศบริสุทธิ์

4. **โรงแรมสถานตากอากาศ (Resort Hotel) จะแบ่งเป็น 2 ประเภทคือ**
   - โรงแรมที่ตั้งอยู่ใกล้สถานที่ท่องเที่ยว เช่น ภูเขา ทะเล ทะเลสาบ
   - โรงแรมที่ไม่มีธรรมชาติดึงดูดนกท่องเที่ยว เป็นโรงแรมที่มุ่งเน้นด้านกิจกรรมนันทนาการต่าง ๆ เช่น สนามกอล์ฟ ขี่ม้า ฯลฯ

5. โรงแรมท่าอากาศยาน (Airport Hotel) ตั้งขึ้นเพื่อให้บริการที่สนามบิน ทั้งนี้เพราะสนามบินส่วนใหญ่ตั้งอยู่ไกลเมือง

3.1.3.2 โรงแรมที่แบ่งตามหน้าที่

1. โรงแรมเพื่อการค้าหรือการพาณิชย์ (Commercial Hotel) มุ่งเน้นบริการนักธุรกิจ พ่อค้าที่มาติดต่อธุรกิจ

2. **โรงแรมเพื่อการพักผ่อน (Resort Hotel) มักตั้งอยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่สวยงามมีบริการด้านต่าง ๆ ครบครัน**

3. โรงแรมเพื่อการประชุม (Convention Hotel) โรงแรมที่มีวัตถุประสงค์ของการดำเนินงานเพื่อจัดเป็นที่ประชุมสัมมนา หรืออบรมอื่นๆ โดยจัดห้องไว้ให้บริการ

4. โรงแรมเพื่อการพักอาศัย (Residential Hotel) เป็นลักษณะให้เช่าห้องพักถาวรใน รูปของห้องชุด

5. โรงแรมเพื่อให้บริการแก่นักท่องเที่ยวโดยใช้รถยนต์เป็นพาหนะ (Motel) มักตั้งอยู่ตามถนนสายสำคัญๆมีที่จอดรถติดกับห้องพัก

3.1.3.3 โรงแรมที่แบ่งตามขนาดของโรงแรม

3.3.1 โรงแรมขนาดเล็ก คือ โรงแรมที่มีห้องพักเดี่ยวต่ำกว่า 30 ห้อง

3.3.2 โรงแรมขนาดกลาง คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 30 ห้องไม่เกิน 100 ห้อง

3.3.3 โรงแรมขนาดใหญ่ คือ โรงแรมที่มีห้องพักมากกว่า 100 ห้อง ตกแต่งหรูหรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.3.4 โรงแรมที่แบ่งตามราคาค่าห้องพัก

ตารางที่ 3-1 อัตราค่าบริการห้องพัก (หมายเหตุ : หน่วยเป็นบาท)

ระดับ / กลุ่ม	ราคาห้องพักเดี่ยวต่อวัน		
	เกณฑ์สมาคม	เกณฑ์ ท.ท.ท.	เกณฑ์ในแผน ฯ
1	300	200	400
2	300 – 600	200 – 400	400 – 700
3	600 – 900	400 – 700	700 – 1,000
4	900 ขึ้นไป	700 – 1,000	1,000 ขึ้นไป

3.1.3.5 โรงแรมที่แบ่งตามระยะเวลาที่ลูกค้ามาพัก

3.5.1 โรงแรมสำหรับพักชั่วคราว (Transient Hotel) คือโรงแรมที่ลูกค้ามาพักเป็นระยะเวลาสั้นๆ

3.5.2 โรงแรมสำหรับพักประจำ (Residential Hotel) คือโรงแรมประเภท ให้ลูกค้าเช่าพักเป็นเวลาอย่างน้อย 1 เดือน โดยคิดค่าเช่าเป็นรายเดือน หรือห้องพักจะเป็นประเภทห้องชุด**

3.1.3.6 โรงแรมที่แบ่งตามมาตรฐานโรงแรม

มาตรฐานโรงแรมระดับ 1 ดาว

เป็นโรงแรมที่เน้นการมีสิ่งอำนวยความสะดวกพื้นฐาน ทั่วไป อาทิ ห้องพัก ที่มีขนาดไม่เล็กกว่า 10 ตารางเมตร พร้อมเตียงขนาด 3 ฟุต กระจกแต่งหน้า ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ และภายในห้องน้ำมีผ้าเช็ดตัวและกระดาษชำระไว้บริการ

อ้างอิง : http://www.phukethotelsupply.com/index.php?mo=3&art=233537

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานโรงแรมระดับ 2 ดาว

มีเฟอร์นิเจอร์ตกแต่งภายในโรงแรม และมีสิ่งอำนวยความสะดวกทั่วไปเพื่อบริการ เช่น ห้องพักต้องมีขนาดไม่เล็กกว่า 14 ตารางเมตร มีตาแมว โซ่คล้องประตู พร้อมเตียงขนาด 3 ฟุต กระจกแต่งหน้า ถังขยะ โต๊ะ เก้าอี้ น้ำดื่มโทรทัศน์ขนาด 14 นิ้วขึ้นไป และโทรศัพท์ติดต่อภายใน ห้องน้ำแบบชักโครก มีผ้าเช็ดตัวและกระดาษชำระ เป็นต้น

มาตรฐานโรงแรมระดับ 3 ดาว

ต้องมีสิ่งอำนวยความสะดวกปานกลาง เช่น ห้องพักขนาดไม่น้อยกว่า 18 ตารางเมตร มีโทรทัศน์ขนาด 14 นิ้วขึ้นไป พร้อมรีโมทคอนโทรล ตู้เสื้อผ้า ไฟหัวเตียง เครื่องเขียน ในห้องน้ำมีอ่างอาบน้ำ มีระบบน้ำร้อน – น้ำเย็น สบู่ หมวกอาบน้ำ แก้ว ผ้าเช็ดหน้า ผ้าเช็ดเท้า ถุงใส่ผ้าอนามัย บริการอื่นๆ ที่มี เช่น รูมเซอร์วิส coffee shop ห้องประชุมและอุปกรณ์ที่จำเป็น business center ห้องน้ำสาธารณะ ห้องน้ำคนพิการ เป็นต้น

มาตรฐานโรงแรมระดับ 4 ดาว

มีการตกแต่งที่สวยงาม พร้อมทั้งบริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆ เช่น ห้องพักมาตรฐานกว้างกว่า 24 ตารางเมตร ภายในมีเตียงขนาดไม่น้อยกว่า 3.5 ฟุต โทรทัศน์ขนาด 20 นิ้วขึ้นไปที่มีรายการให้ชมมากกว่า 8 ช่องรายการ ตู้เย็น มินิบาร์ กาต้มน้ำร้อนพร้อมกาแฟและชา ชุดขัดรองเท้า ถุงซักผ้า เสื้อคลุมอาบน้ำ รองเท้าแตะ โทรศัพท์ที่สามารถโทรทางไกล / ต่างประเทศได้โดยตรง ห้องน้ำมีเครื่องใช้ครบถ้วน อุปกรณ์ในห้องน้ำที่เพิ่มเติมจากระดับ 3 ดาว ได้แก่ Foam bath แชมพู ผ้าเช็ดมือ sewing kit ไดร์เป่าผม ปลั๊กไฟสำหรับโกนหนวด มีห้องชุดให้บริการ 2 แบบ นอกจากนี้มีห้องอาหาร ห้องออกกำลังกายที่มีอุปกรณ์มากกว่า 5 ชนิด ห้องอบไอน้ำ ห้องนวด สระว่ายน้ำ business center ห้องประชุมใหญ่ และห้องประชุมย่อยอีกไม่น้อยกว่า 2 ห้อง และมีระบบการตรวจเช็คและอุปกรณ์ด้านความปลอดภัย

อ้างอิง : http://th.jobsdb.com/TH/EN/Resources/JobSeekerArticle/hospitality_editor19.htm?ID=733

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มาตรฐานโรงแรมระดับ 5 ดาว

มีการตกแต่งที่สวยงามทั้งภายนอก และภายใน เพียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวก และการบริการที่ดี อุปกรณ์เครื่องใช้ต่าง ๆ ได้รับการดูแลรักษาให้อยู่ในสภาพดี ห้องพักมาตรฐานกว้างกว่า 30 ตารางเมตร พร้อมเตียงสะอาดขนาดไม่น้อยกว่า 4 ฟุต โทรทัศน์ขนาด 20 นิ้วขึ้นไป และมีรายการให้ชมมากกว่า 12 ช่องรายการ ตู้เย็น มินิบาร์ และอุปกรณ์การติดต่อสื่อสารที่ครบครัน ห้องน้ำขนาดใหญ่ สุขภัณฑ์มีความสะอาดและสวยงาม เครื่องใช้ครบถ้วน พร้อมเครื่องชั่งน้ำหนัก และโทรศัพท์ที่พ่วงอยู่ภายในนอกจากนั้นมีห้องชุดให้เลือกพัก 3 แบบ มีห้องอาหารไทย และนานาชาติ ห้องออกกำลังกายที่มีอุปกรณ์มากกว่า 7 ชนิด ห้องอบไอน้ำ อ่างจากุสซี่ ห้องนวด สระว่ายน้ำ ห้องประชุมใหญ่และมีอุปกรณ์ครบ พร้อมห้องประชุมเล็กไม่น้อยกว่า 4 ห้อง มีระบบการตรวจเช็คความปลอดภัยและอุปกรณ์ที่ทันสมัย

3.1.3.7 การดำเนินธุรกิจโรงแรม

การดำเนินธุรกิจโรงแรมมีรูปแบบวิธีการที่หลากหลายที่เจ้าของธุรกิจสามารถเลือกใช้กับธุรกิจของตนเองตามความเหมาะสม ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับวิสัยทัศน์และทรัพยากรในการดำเนินธุรกิจของผู้เป็นเจ้าของธุรกิจเองในการเลือกใช้วิธีการดำเนินธุรกิจในรูปแบบใด รูปแบบของการดำเนินธุรกิจโรงแรมที่แตกต่างกันไปนั้นจะเกี่ยวข้องกับการเข้ามามีบทบาทหรือเข้ามามีส่วนในการบริหารจัดการธุรกิจว่ามีมากน้อยเพียงใด ดังต่อไปนี้

1. Independent Hotel เป็นการดำเนินธุรกิจและบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่อาจจะมีการว่าจ้างทีมงานที่ปรึกษาเข้ามาช่วยให้คำแนะนำคำปรึกษาในการจัดระบบการบริหารจัดการในการดำเนินธุรกิจในช่วงเริ่มต้น หรือว่าจ้างผู้บริหารที่มีความรู้และประสบการณ์เข้ามาทำงานประจำกับโรงแรมก็ได้

2. Alliance Hotel เป็นการดำเนินธุรกิจและบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่มีการรวมกลุ่มกับโรงแรมอื่นๆ ในลักษณะพันธมิตรทางธุรกิจ เพื่อการแบ่งปันข้อมูล ข่าวสาร เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจระหว่างพันธมิตรด้วยกัน และทำกิจกรรมบางประการร่วมกัน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นกิจกรรมทางด้านการตลาดเพื่อสร้างความเข้มแข็งและศักยภาพในการแข่งขัน จะไม่มีบทบาทต่อการบริหารงานของพันธมิตรแต่อาจจะมีเกณฑ์ข้อกำหนดในการเข้าร่วมเป็นพันธมิตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. Affiliate Hotel เป็นการดำเนินธุรกิจและบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่มีการเข้าร่วมกับองค์กรภายนอกที่ดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับการตลาดโรงแรมเพื่อประโยชน์ในด้านสร้างเครือข่าย เพิ่มช่องทางการตลาดและการขายให้กว้างไกลมากยิ่งขึ้น แต่องค์กรภายนอกเหล่านี้จะไม่เข้ามามีส่วนในการบริหารจัดการโรงแรม แต่อาจจะมีส่วนในการประเมินผล จัดอันดับหรือจัดกลุ่มมาตรฐานโรงแรมตามองค์กรเหล่านี้กำหนด

4. Franchise Hotel เป็นการบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่ซื้อสิทธิ์ในการใช้ชื่อของแบรนด์โรงแรมที่มีชื่อเสียงมาใช้เพื่อให้ได้รับการยอมรับ แต่โรงแรมต้องบริหารจัดการโรงแรมให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานที่เครือโรงแรมที่ให้ใช้สิทธิ์ได้กำหนดไว้เป็นมาตรฐานใช้กับทุกโรงแรมในเครือ และโรงแรมจะได้รับการสนับสนุนทางด้านเทคโนโลยี การตลาดและการขายจากเครือโรงแรม และจะได้รับคำแนะนำ หรือการอบรม เกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจและบริหารกิจการโรงแรมให้อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานด้วย

5. Chain Hotel เป็นการดำเนินธุรกิจโดยการว่าจ้างทีมงานของเครือโรงแรมที่มีชื่อเสียงมาบริหารและใช้ชื่อแบรนด์ของเครือโรงแรมที่มีชื่อเสียงในการดำเนินธุรกิจ ซึ่งมีทั้งในลักษณะของ Management Contract, Profit Sharing หรือการร่วมทุนในการดำเนินธุรกิจ ที่ทางโรงแรมจะต้องเสียค่าจ้างให้แก่ทีมงานผู้บริหารตามที่ได้ตกลงไว้กับทางเจ้าของเครือโรงแรม และต้องจ่ายส่วนแบ่งรายได้ให้แก่เครือโรงแรมสำหรับเป็นค่าธรรมเนียมการใช้ชื่อโรงแรมในการดำเนินธุรกิจ หรือส่วนแบ่งกำไรตามที่ได้ตกลงผลประโยชน์กันไว้ การดำเนินธุรกิจในรูปแบบนี้จะบริหารจัดการโดยทีมผู้บริหารที่ส่งมาจากเครือโรงแรมที่เข้าร่วมทั้งหมด

การดำเนินธุรกิจโรงแรมไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบใด ล้วนมีข้อดีและข้อเสียอยู่ในตนเองทั้งสิ้น และไม่สามารถรับประกันได้ว่าการดำเนินธุรกิจรูปแบบใดจะประสบความสำเร็จตามเป้าหมาย แม้ว่าการดำเนินธุรกิจในรูปแบบเดียวกันจะประสบความสำเร็จมาแล้วจากที่อื่น หรือจากโรงแรมอื่นก็ตาม ทั้งนี้เป็นขึ้นอยู่กับสภาพและปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจที่แตกต่างกันไปนั่นเอง ซึ่งเจ้าของธุรกิจจะต้องวิเคราะห์และประเมินความเสี่ยงในด้านต่างๆด้วยความรอบคอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุป

จากข้อมูลที่ได้กล่าวมาในข้างต้น โครงการ โรงแรมที่พักตากอากาศ จ.ชลบุรี (190 ห้อง) สามารถจัดอยู่ในโรงแรมประเภทเพื่อการพักผ่อน เนื่องจากจุดประสงค์ของแขกที่มาเข้าพักที่โรงแรม คือกลุ่มของนักเดินทาง นักท่องเที่ยว ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ต้องการใช้เวลาในช่วงวันหยุดในการท่องเที่ยว พักผ่อนหย่อนใจใกล้ชิดธรรมชาติ ซึ่งเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี เป็นเมืองแห่งการท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงแห่งหนึ่งของประเทศไทย ด้วยความหลายหลายของรูปแบบการท่องเที่ยว อาทิเช่น ชายหาด ธรรมชาติ กีฬา แสงสียามค่ำคืน แหล่งช็อปปิ้ง และแหล่งการเรียนรู้ทางทะเลแล้ว เมืองพัทยายังมีการคมนาคม มีระบบสาธารณูปโภคที่ที่ครบครันตอบสนองความต้องการเพื่อช่วยส่งเสริมการท่องเที่ยวในทุกๆด้าน และด้วยพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวในปัจจุบันที่มีการระมัดระวังในการใช้จ่ายและเลือกเดินทางระยะใกล้ ทำให้เมืองพัทยามีศักยภาพและเหมาะสมที่สำหรับโครงการ โรงแรมพักตากอากาศ

อีกทั้งองค์ประกอบของโรงแรงยังเพียบพร้อมไปด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการที่เป็นเลิศ ในระดับมาตรฐานสากล ที่เปิดให้บริการทุกวันตลอด 24 ชั่วโมง และลักษณะการดำเนินงานของโครงการเป็นแบบ Independent Hotel ซึ่งมีลักษณะเป็นการดำเนินธุรกิจและบริหารโรงแรมด้วยตนเอง แต่อาจจะมีการว่าจ้างทีมงานที่ปรึกษาเข้ามาให้คำแนะนำในการตัดระบบการบริหารจัดการในการดำเนินธุรกิจในช่วงต้นหรือจ้างผู้บริหารที่มีความรู้และประสบการณ์เข้ามาทำงานประจำกับโรงแรม

3.2 การศึกษาข้อมูลทั่วไปของผู้ใช้โครงการ

3.2.1 การศึกษาการดำเนินงานของโครงการและพฤติกรรมผู้ใช้อาคาร

ในอาคารประเภทโรงแรม มีผู้ใช้สอยโครงการอยู่ สองประเภท คือ ผู้รับบริการและผู้ให้บริการโดยมีรายละเอียดดังนี้

1. **ผู้รับบริการ** คือผู้ที่มาใช้บริการของโรงแรม แบ่งได้เป็น 2 ประเภท คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 ผู้ที่มาใช้บริการห้องพัก ได้แก่ นักท่องเที่ยวที่เป็นชาวไทย โดยประมาณร้อยละ 40 และชาวต่างชาติโดยประมาณร้อยละ 60

1.2 ผู้ไม่ได้เข้าพักในโรงแรม ได้แก่ ผู้ที่มาใช้บริการของโรงแรมส่วน ห้องประชุม, ห้องจัดเลี้ยง, ร้านค้า, ห้องอาหารภัตตาคาร NIGHT CLUB,COFFEE SHOP,FITNESS และ SPA เป็นต้น

2. **ผู้ให้บริการ** คือ ผู้ที่ทำงานให้บริการแก่แขกของโรงแรม ซึ่งจะเป็นพนักงานและเจ้าหน้าที่ของโรงแรม สามารถแบ่งผู้ให้บริการได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ บุคคลระดับบริหาร และบุคคลระดับบริการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

2.1 บุคคลระดับบริหาร(MANAGEMENT) แบ่งเป็น 3 ประเภท ดังนี้

- **เจ้าของโรงแรมหรือบริษัทเจ้าของโรงแรม** (HOTEL OWNER OR OWNINGCOMPANY) ผู้ถือหุ้นที่มีฐานะเป็นเจ้าของโรงแรม อาจเป็นบุคคลธรรมดาหรืออาจจะรวมทุนกันหลายคนในรูปของบริษัท ซึ่งตั้งขึ้นโดยการแบ่งทุนออกเป็นหุ้นมีมูลค่าหุ้นละเท่าๆกัน โดยหลักเกณฑ์แล้วทุกคนมีอำนาจจัดการหรือใช้ทรัพย์สินต่างๆของโรงแรม เพราะถือว่าทุกคนเป็นเจ้าของทรัพย์สินเหล่านั้น แต่เนื่องจากปกติบริษัทมักมีหุ้นจำนวนมาก ดังนั้น ผู้ถือหุ้นทั้งหมดจึงต้องใช้อำนาจของตนผ่านคณะกรรมการบริษัทด้วย

- **คณะกรรมการของโรงแรม** (BOARD OF DIRECTOR) เป็นคณะบุคคลอีกกลุ่มหนึ่งที่ผู้ถือหุ้นเลือกเข้ามาจัดการโรงแรม ซึ่งหน้าที่หลักของคระกรรมการโรงแรม สามารถสรุปพอสังเขปได้ดังนี้

1. จัดวางนโยบายและวัตถุประสงค์ที่สำคัญของโรงแรม ตลอดจนคอยแนะนำและควบคุมพนักงานของบริษัทให้ดำเนินไปตามนโยบายและวัตถุประสงค์
2. เป็นผู้คัดเลือกผู้บริหาร และพนักงานระดับสูง ตลอดจนเงินเดือนและสิ่งตอบแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ปฏิบัติหน้าที่ให้สำเร็จลุลวง โดยการมอบหมายให้แก่ผู้บริหารชั้นสูง และพนักงานที่มีความเกี่ยวของดูแลทำแทน

4. พยายามรักษาระดับผลกำไรจากการดำเนินงานและทรัพย์สินต่างๆเพื่อประโยชน์ของผู้ถือหุ้น พนักงาน และสังคมส่วนรวม

- **ผู้จัดการโรงแรม** (GENERAL MANAGER) มีหน้าที่ดูแลรับผิดชอบการดำเนินงานและกิจกรรมทั้งหมดของโรงแรม โดยได้รับมอบหมายจากคณะกรรมการของโรงแรม มีหน้าที่หลัก ดังนี้

1. ควบคุมดูแลแนะนำการปฏิบัติงานทุกหน่วยงานให้เป็นไปตามนโยบาน ยกเว้น แผนกการเงิน

2. รับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมทั้งหมด ดูแลควบคุมพนักงานและเจ้าหน้าที่ ให้ปฏิบัติตามกฎระเบียบ

3. ประสานงานต่างๆกับแผนกอื่นๆให้เป็นไปอย่างราบรื่น

4. กำหนดแนวทางและวางแผนการดำเนินงานของหน่วยงานต่างๆ

5. รายงานเกี่ยวกับการดำเนินกิจการต่างๆให้กับคระกรรมการบริหารทราบ

ภาพที่ 3-1แผนผังลำดับบังคับบัญชาฝ่ายบริหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 **บุคคลระดับให้บริการ** แบ่งตามลักษณะการดำเนินการของหน่วยงานต่างๆได้ 8 แผนก ดังนี้

1. แผนกบัญชี และ การเงิน (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)
2. แผนกขาย (SALES DEPARTMENT)
3. แผนกห้องพัก (ROOMS DIVISION)
4. แผนกอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)
5. แผนกบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT)
6. แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)
7. แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION DEPARTMENT)
8. แผนกช่าง วิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)
9. แผนกงานส่วนย่อย (MINORS DEPARTMENT)

โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. **แผนกบัญชีและการเงิน (CONTROLLER AND ACCOUNTING DEPARTMENT)**

ลักษณะการทำงานของแผนกนี้ ควบคุมการบันทึกการบัญชีทุกประเภท ตลอดจนควบคุมการบันทึกรายงานบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สินทั้งหลายทั้ง ปวงของโรงแรม บริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวกับการเงินการบัญชีในฝ่าย ควบคุมกำกับดูแลกระแสเงินสด (Cash Flow)และทรัพย์สินอื่นๆทั้งหมดของโรงแรม แผนกนี้จะทำงานร่วมกับหัวหน้าของทุกแผนก

การปฏิบัติงาน

1. จัดและรักษาระบบการควบคุมภายใน (Internal Control System) และการตรวจสอบต่างๆ ซึ่งจะส่งผลให้เกิดการควบคุมทรัพย์สินและรายได้ของโรงแรมอย่างมีประสิทธิภาพ และทำให้เกิดผลต่อการควบคุมการบันทึกรายงานการเงินซึ่งจะต้องทำตามกำหนดเวลา
2. จัดระบบการบันทึกทางบัญชีให้เป็นระเบียบเรียบร้อยและกำหนดวิธีจัดทำบัญชีตามนโยบายของคระกรรมการ
3. ปฏิบัติการทางบัญชีให้เป็นไปตามตัวบทกฎหมายที่ใช้บังคับอยู่ในท้องถิ่นนั้นทุกประการ ทั้งนี้รวมทั้งจะต้องรับผิดชอบให้

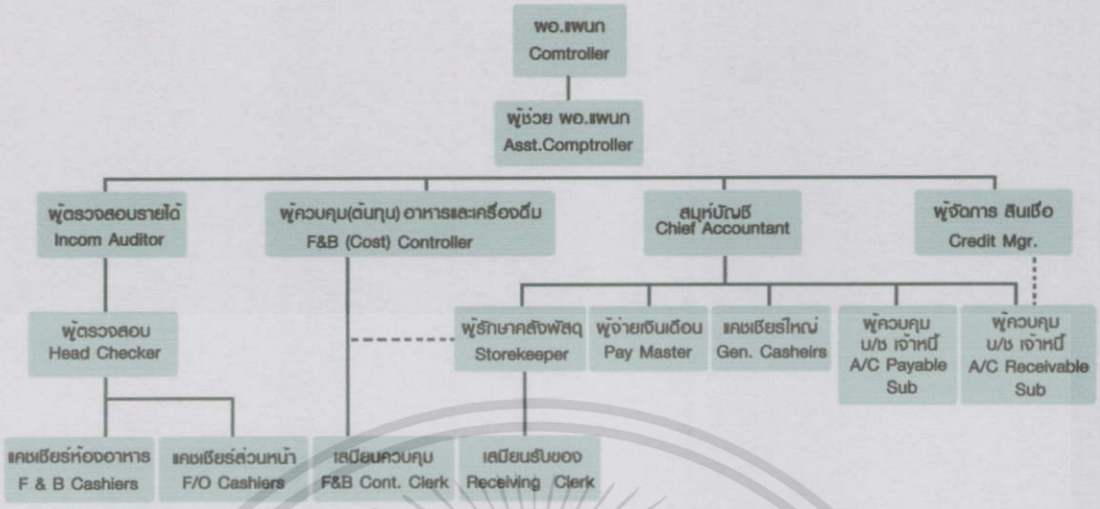
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้รับการอนุญาต และในอนุญาตที่ถูกต้องในการดอนเงินตราต่างประเทศ

4. เก็บรักษาสัญญาและสิ่งต่างๆที่เป็นเอกสารและข้อมูลตามข้อกำหนดของทางราชการ ซึ่งจะมีผลต่อสถานภาพทางการเงินของโรงแรม
5. ควบคุมกำกับดูแลเรื่องเกี่ยวกับภาษีทั้งหมดของโรงแรมให้อยู่ในระบบอันถูกต้อง
6. ตรวจสอบและอนุมัติการจ่างเงินสดและค่าใช้จ่ายต่างๆ
7. ควบคุมบัญชีคลังอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Storeroom) โดยตรวจสอบเป็นรายเดือน หรือรายสัปดาห์
8. ลงนามร่วมกับผู้จัดการทั่วไปในเอกสารการเงินต่างๆ
9. ติดตามและตรวจสอบบันทึกรายการต่างๆเกี่ยวกับบัญชีและการเงินที่มีอยู่เป็นประจำ
10. ควบคุมดูแลและจัดทำบัญชีลูกหนี้ เจ้าหนี้ (Financial Statements)บัญชีต่างๆ และรายการทางสถิติต่างๆที่จำเป็น
11. ช่วยหัวหน้าฝ่ายและแผนกต่างๆในการตั้งและปรับปรุงงบประมาณประจำปี (Budget) และรับผิดชอบทำรายงานเปรียบเทียบตามค่าใช้จ่ายจริงและค่าประมาณการ
12. ปฏิบัติการด้านสินเชื่อ (Credit) ตามนโยบายที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการทั่วไป
13. รับผิดชอบในเรื่องการแจกจ่ายกุญแจมาสเตอร์ที่สำคัญของโรงแรมตามที่ผู้จัดการทั่วไปมอบหมายความรับผิดชอบให้
14. ติดต่อและเก็บรักษาสัญญาการประกันภัยต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 3-2 แผนผังลำดับการบังคับบัญชา แผนกบัญชี



2. **แผนกขาย (SALES DEPARTMENT)**

ลักษณะการทำงานของแผนกคือ บริหารงานในฝ่ายขายทั้งหมด ติดต่อชักจูงและให้บริการแก่ตัวแทนการนำเที่ยวและกลุ่มธุรกิจต่างๆ เพื่อให้มาใช้บริการห้องพัก อาหารและเครื่องดื่ม สถานที่และบริการทุกชนิดของโรงแรม

- ขายห้องพัก
- ขายกิจกรรมการประชุม การจัดเลี้ยง และบริการอื่นๆ
- (Function sales)
- การบริการลูกค้าเป็นกลุ่ม(Servicing Groups)

แผนกนี้ทำงานร่วมกับหัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก ฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม แผนกรับจอง แผนกจัดเลี้ยง

การปฏิบัติงาน

1. ควบคุมการทำงานของตัวแทนขาย
2. แนะนำฝ่ายบริหารเรื่องความก้าวหน้าในด้านการขายการรับจอง ให้ความเห็นและเสนอแนะแผนการขายพิเศษ
3. ประสานงานอย่างใกล้ชิดกับแผนกบริการส่วนหน้า(FRONT OFFICE) แผนกรับจอง (RESERVATIONS) และแผนกจัดเลี้ยง
4. บันทึกการรับจองที่แน่นอนแล้วและรับการจองที่คาดว่าจะได้รับ เพื่อการประมาณการ
5. ประชุมร่วมกับหัวหน้าแผนกต่างๆในด้านการให้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6. แจกจ่ายรายละเอียดข่าวสารข้อแนะนำและการปฏิบัติให้แผนกต่างๆ
7. แก้ปัญหาความขัดแย้งในการจองห้องพักโดยให้น้ำหนักและเลือกกลุ่มลูกค้าที่มีความสำคัญ
8. กำหนดขั้นตอนการเก็บเอกสารของแผนก
9. โต้ตอบจดหมายกับกลุ่มธุรกิจต่างๆที่ติดต่อ
10. รับหน้าที่ฝึกอบรมผู้แทนการขาย
11. เลี้ยงรับรองบุคคลสำคัญที่มีประโยชน์ต่อการขายของโรงแรม ทำให้ต้นกว้างขว้างในสังคมเพื่อชื่อเสียงของตนและโรงแรม

ที่มาของการจอง (Source of Booking)

ตัวแทนการท่องเที่ยว (Travel Agents)

- ตัวแทนรายย่อย (Retail Agents)
- ตัวแทนรายใหญ่(Tour Operators/Wholesalers)
- ตัวแทนรายกลุ่ม (Group Operators)]

สายการบิน (Airlines)

- รายการท่องเที่ยว (Tour Programs)
- การขายเป็นกลุ่ม (Group sales)
- การขายอิสระ (Free sales/Sell and Report)
- กลุ่มธุรกิจการค้า (Commercial sales)

หน่วยงานของรัฐ/สำนักงานส่งเสริมการท่องเที่ยว (Government / Tourist Promotion Board)

ธุรกิจการค้า (Commercial Business)

- กลุ่มบุคคลที่ได้รับรางวัลตอบแทนเป็นการท่องเที่ยว (Incentive Travel)
- การประชุมของบริษัท (Company meeting)
- การเดินทางของพนักงาน (Employee Travel)
  - เพื่อธุรกิจของบริษัท (Company Business)
  - เพื่อการพักผ่อน (Vacation Travel)
  - โดย Reservation Association

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประชุมและการสัมมนาระดับชาติ (Conventions and International Conference)

- สำนักงานใหญ่ขององค์กรต่างๆ
- เจ้าหน้าที่ระดับสูง

สำนักงานสาขาประจำท้องถิ่น

3.ฝ่ายห้องพัก (ROOM DIVISION)

ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ROOM DIVISION MANAGER) เป็นผู้ควบคุมและรับผิดชอบของทุกแผนกที่เกี่ยวข้องและทางานสัมพันธ์กับฝ่ายห้องพัก มีผู้ช่วยและผู้ที่อยู่ใต้บังคับบัญชาจำนวนมาก ดังนี้

3.1 ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก (ASSISTANT ROOMS DIVISION MANAGER)

- ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่าง ๆ ในฝ่ายห้องพัก
- จัดทานโยบายเกี่ยวกับอัตราค่าห้องพัก
- ควบคุมปริมาณและคุณภาพของห้องพัก

3.2 ผู้จัดการแผนกส่วนหน้า

- ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกส่วนหน้าทั้งหมด
- ประสานงานกับทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง

ลักษณะของการทำงานของแผนกนี้แบ่งออกเป็น

3.2.1 แผนกต้อนรับ (RECEPTION DEPARTMENT) มีหน้าที่ในการต้อนรับแขกที่มา ลงทะเบียน ควรจะอยู่ในตำแหน่งที่เห็นชัดเจนและสามารถมองเห็นแขกที่ผ่านไปมาบริเวณโถงลิฟต์ และบันไดจะแยกจากส่วนประชาสัมพันธ์และส่วนตรวจสอบแขกที่เข้าและออก แผนกนี้จะทำงานร่วมกับแผนกเก็บกระเป๋าเดินทาง (PACKAGE DEPARTMENT) ต้องมีโทรศัพท์ติดต่อไปยังส่วนจอดรถ ห้องเก็บของและแคชเชียร์ ควรอยู่ใกล้กับแผงสัญญาณเตือนไฟ กริ่งบริการและสามารถควบคุมการเข้าออกของแขกได้

3.2.2 แผนกสั่งจองห้องพัก มีหน้าที่ในการต้อนรับแขก ทาทะเบียนผู้เข้าพัก จัดทา REGISTRATION FORM และ ARRIVAL NOTIFICATION เพื่อจะส่งไปยังแผนกต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีหน้าที่สำรวจห้องล่วงหน้า ลงชื่อผู้ที่มาพัก และมีหน้าที่ทาสถิติในการจาหน่ายห้องเพื่อให้ทราบว่ามีรายได้เฉลี่ยห้องละเท่าไร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 แผนกกระเป๋าเดินทาง (PACKAGE DEPARTMENT) โดยมากจะมี PORTER'S STATION คุมทางเข้าลิฟต์ และทางเข้าออกของแขกที่จะ CHECK IN - OUT ในแผนก ประกอบด้วย

- หัวหน้าพนักงานรับใช้ (HEAD PORTER OR BELL CAPTAIN) มีหน้าที่ดูแลการปฏิบัติงานของพนักงานรับใช้ (BELL BOY) ในกิจการโรงแรมขนาดใหญ่จะแยกแผนกนี้ไว้ต่างหาก บางโรงแรมใช้เป็นที่ติดต่อสอบถาม
- พนักงานรับใช้ (BELL BOY OR PORTER) มีหน้าที่ยกหีบห่อและสัมภาระของแขก
- พนักงานแจ้งข่าว (PAGE BOY) สำหรับโรงแรมที่ไม่มีการแจ้งข่าวทางเสียงให้แขกทราบว่ามีใครติดต่อมา

3.2.4 แผนกของหาย (LOST AND FOUND) มีหน้าที่รับแจ้งและตรวจค้นหาของที่หายไป สิ่งของที่ค้นพบหรือแขกที่มาพักลืมไว้ ต้องลงบันทึกไว้เป็นหลักฐานเซ็นรับไว้เป็นหลักฐาน

3.2.5 แผนกโทรศัพท์ (OPERATOR DEPARTMENT) มีหน้าที่ในการต่อสายโทรศัพท์ ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม ซึ่งอาจจะเป็นส่วนทางานแยกจากแผนกต้อนรับ

3.2.6 แผนกไปรษณีย์และวัสดุภัณฑ์ (MAIL AND POSTAGE DEPARTMENT) มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณียภัณฑ์ที่เข้ามา ได้แก่ โทรเลขและจดหมายต่าง ๆ และต้องตรวจดูว่าสิ่งต่าง ๆ ที่ว่านั้นได้ส่งไปถึงแขกที่มาพักแล้ว

3.2.7 แผนกเก็บบิล (BILLINGDEPARTMENT) มีหน้าที่รวบรวมบิลทั้งหมด ที่แขกใช้จ่ายจากส่วนบริการต่าง ๆ ของโรงแรม

3.2.8 แผนกเก็บเงินล่วงหน้า (FRON OFFICE CASHIER DEPARTMENT)

3.2.9 แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา (CURENCY EXCHANGE)

3.3 หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER) มีหน้าที่ดูแลจัดการผู้จัดการเกี่ยวกับความสะดวกเรียบร้อยทั้งหมดของโรงแรม รวมทั้งอำนวยความสะดวกในด้านเครื่องใช้ไม้สอย และสิ่งต่าง ๆ ที่แขกต้องการ ประกอบด้วยแผนกต่าง ๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.1 LINEN DEPARTMENT เป็นคลังเก็บรักษาผ้าทุกชนิดที่ใช้อยู่ในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบของพนักงานด้วย เป็นแผนกเก็บและเบิกจ่ายผ้าต่าง ๆ

3.3.2 LAUNDER DEPARTMENT เป็นส่วนซักรีดผ้าและเครื่องแบบพนักงานของโรงแรมรวมทั้งเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซักแล้วจัดส่งเสื้อผ้าของแขกไปยังห้องพัก

3.3.3 HOUSE PHYSICIAN DEPARTMENTเป็นแผนกให้บริการตรวจรักษาแก่พนักงาน และแขกผู้มาพักด้วย

3.3.4 SEAMSTRESSES DEPARTMENT เป็นแผนกซ่อมเสื้อผ้าต่างๆ เครื่องใช้

3.3.5 REPAIRING DEPARTMENT เป็นแผนกซ่อมแซมอุปกรณ์เครื่องใช้ไม้สอย

3.3.6 GARDENING เป็นแผนกจัดสวนดูแลไม้ประดับ และจัดดอกไม้ต้นไม้ประดับส่วนต่าง ๆ ของอาคารแผนกแม่บ้าน ประกอบด้วยเจ้าหน้าที่ดังนี้

- แม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSEKEEPER) ดูแลรับผิดชอบเรียบร้อยของโรงแรมให้อยู่ในสภาพที่แขกจะเข้าพักได้ และควบคุมการทางานของพนักงานในแผนก
- ผู้ช่วยแม่บ้าน (ASSISTANT HOUSEKEEPER) ทาหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากแม่บ้าน
- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SUPERVISOR) ตรวจความเรียบร้อยของห้องพักทุกวัน
- พนักงานประจำห้อง (ROOM MAID / CHAMBER MAID) มีหน้าที่ดูแลความเรียบร้อยของห้องพักทั้งก่อนที่แขกเข้าพัก และในขณะพักอยู่
- พนักงานประจำห้องช่วงกลางคืน (NIGHT MAID) ทำงานตั้งแต่ 23.00–7.00 น.
- หัวหน้าพนักงานห้องเสื้อผ้า (LINEN ROOM SUPERVISOR) โรงแรมส่วนใหญ่จะใช้ LINEN ROOM เป็นศูนย์กลางของแผนกแม่บ้าน เป็นจุดรับและจ่ายงานปลีกย่อยของแม่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานทาความสะอาด (HOME MAID) ทำความสะอาดทั่วไปยกเว้นห้องพัก
- พนักงานเย็บปักถักร้อย (SEAMTRESS / SAVING GIRL)

3.4 หัวหน้ารักษาความปลอดภัย รับผิดชอบงานด้านรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพักและพนักงาน รวมทั้งทรัพย์สินของทางโรงแรมเจ้าหน้าที่ในแผนกนี้ประกอบด้วย

- ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (ASSISTANT CHIEF SECURITY OFFFICE)
- ผู้ควบคุม (SECURITY GUARD SUPERVISOR)
- ยามรักษาเวลา (SECURITY GUARD "TIME KEEPER")
- ยามที่จอดรถ (SECURITY GUARD "PARKING LOT")
- ยามตรวจ (SECURITY GUARD "PATROL")

4. ฝ่ายอาหารปละเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT)

รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมดทุกแผนกในฝ่าย และประสานกับหน่วยต่างๆ ทุกๆแผนกต่างๆ (Various F&B Department) มีความสัมพันธ์กับทุกฝ่ายทุกแผนก และลูกค้าของโรงแรม

มีผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบหน่วยงานของฝ่ายนี้ แบ่งออกเป็น

4.1 ส่วนบริการอาหาร (FOOD AND BEVERAGE SERVICE) แบ่งได้ตามลักษณะการบริการ

4.1.1 RESTAURANT บริการอาหารแก่แขกและผู้ใช้บริการจากภายนอก ในลักษณะอาหารเป็นมื้อ

4.1.2 COFFEE SHOP บริการอาหารแก่แขกและผู้ใช้บริการจากภายนอก โดยบริการอาหารแบบที่เตรียมได้ง่ายและรวดเร็ว มักเปิดบริการ 24 ชั่วโมง

4.1.3 BANQUET เป็นส่วนบริการสถานที่, อาหารและเครื่องดื่มที่ใช้สำหรับ

จัดเลี้ยง พนักงานในส่วนบริการอาหารนี้ประกอบด้วย

- หัวหน้าพนักงานบริการ (HEAD WAITER)
- กัปตัน (CAPTAIN)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- พนักงานต้อนรับ (HOSTESSESS)
- พนักงานบริการ (WAITER, WAITRESS)

4.2 ส่วนบริการเครื่องดื่ม (BAR AND COCKTAIL LOUNGE) บริการเครื่องดื่มต่าง ๆ อาจมีดนตรี การแสดงด้วย พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย

- หัวหน้าบาร์เทนเดอร์
- BARTENDERS
- BAR BOYS
- COCKTAIL WAITERS

4.3 ROOM SERVICE DEPARTMENT เป็นส่วนที่คอยรับคาสั่งจากห้องพักเพื่อนา อาหารและเครื่องดื่มไปบริการ

4.4 KITCHEN DEPARTMENT อาหารและของว่างจะถูกผลิตขึ้นที่นี้ โดยทั่วไปครัว ของโรงแรมจะอยู่รวมกัน ยกเว้น COFFEE SHOP ซึ่งอาจมีครัวสารองแยกต่างหาก แผนกครัวจะแยกเป็นฝ่ายเตรียมอาหาร ฝ่ายผลิตอาหาร ฝ่ายทาขนมปัง ฝ่ายซ่อมบำรุง แผนกเก็บของและอาหาร พนักงานในส่วนนี้ประกอบด้วย

- HEAD CHEF OF CHEF DE CUISINE (หัวหน้าพ่อครัว) รับผิดชอบในการจัดเตรียม และผลิตอาหารทุกชนิด คำนวณต้นทุนและแรงงานที่จะใช้ในการผลิตอาหาร
- SOUS CHEF (ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว)
- COOKS (พ่อครัว) เป็นหัวหน้าคนงานผลิตอาหาร โดยรับคาสั่งจาก SOUS CHEF รับผิดชอบการผลิตอาหารคาวหวานต่าง ๆ
- NIGHT CHEF รับผิดชอบการจัดเตรียมและผลิตอาหารสาหรับงานจัดเลี้ยง
- PASTRY CHEF รับผิดชอบการเตรียมและผลิตอาหารประเภทแป้ง เช่น ขนมปัง คุกกี้ โดยขึ้นตรงต่อ HEAD CHEF
- SWING COOK จะทางานแทนเมื่อมีคนหยุดงาน - ลางาน จะต้องทำหน้าที่ได้ทุกอย่าง และไม่มีตารางเวลาทางานที่แน่นอน
- FRY COOK รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้เตาหุงต้มและทอด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BROILER COOK รับผิดชอบการเตรียมอาหารที่ใช้ความร้อนสูง เช่น สเต็ค

- SOUP COOK ทาหน้าที่เตรียมซุปต่าง ๆ ทั้งร้อน - เย็น

- COLD MEAT MAN ทาหน้าที่เตรียมอาหารที่ไม่ต้องใช้ความร้อนสูง เช่น แซนด์วิช, สลัดอาหารทะเล

- BREAKFAST COOK ทาหน้าที่เตรียมอาหารเช้า เช่น ไข่ดาว เบคอน อาจทาหน้าที่ เป็น FRY COOK หลังจากอาหารเช้าแล้ว

- BUTCHER ทาหน้าที่ตัด, แล่เนื้อชนิดต่าง ๆ เพื่อนาไปใช้ปรุงอาหาร

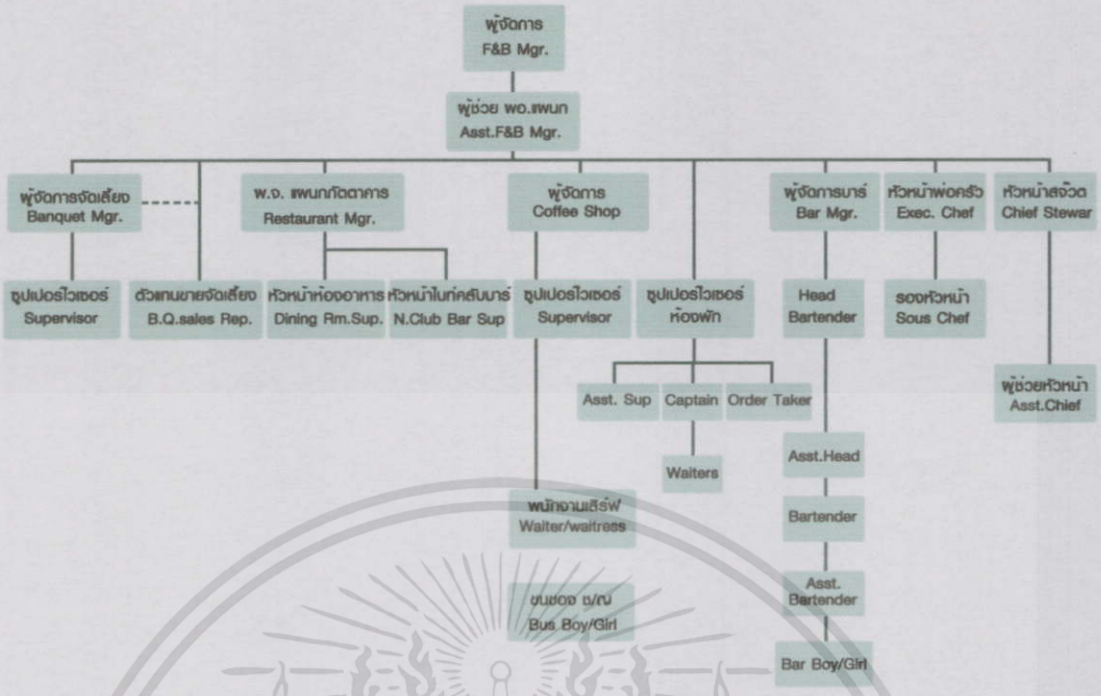
- NIGHT SECOND COOK ช่วยบริการอาหารกลางวัน จัดเตรียมเครื่องปรุงเพื่อใช้ในวันต่อไป และจัดเตรียมสถานที่สาหรับอาหารค่าด้วย

- VEGETABLE หน้าที่ทาความสะอาดผักสดทุกชนิดที่ใช้เตรียมอาหาร

การติดต่อประสานงาน

1. แผนกประกอบอาหาร (Chef Department)
2. แผนกจัดเลี้ยง (Banquet Department)
3. แผนกแม่บ้าน
4. ฝ่ายช่าง
5. ฝ่ายบุคคล
6. แผนกสจ๊อต (Stewards Department)
7. แผนกจัดซื้อ (อาหารเครื่องดื่ม,อุปกรณ์ของใช้ เครื่องมือสำหรับประกอบการ)
8. แผนกวัสดุ (อาหาร เครื่องดื่ม อุปกรณ์ของใช้)
9. แผนกควบคุมอาหารและเครื่องดื่ม (F & B Control)
10. แผนกงานเครื่องดื่ม (Beverage Operation)
11. แผนกรับของและสินค้า เพื่อควบคุมคุณภาพ (Receiving)
12. แผนกภัตตาคาร (ห้องอาหาร) และบริการอาหารในห้องพัก (Room Service)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3-3 แผนผังลำดับการบังคับบัญชา แผนกอาหารและเครื่องดื่ม

5. **แผนกบุคคล** (PERSONAL DEPARTMENT)

มีหน้าที่จัดระบบจำแนกหน้าที่ของพนักงาน ปกครองดูแลพนักงาน จัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมรายได้ให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดสภาพความเป็นอยู่สวัสดิการ รวมไปถึงการศึกษาอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ โดยมีหน้าที่ดังนี้

- ทำทะเบียนและประวัติของพนักงาน
- จัดครัวและห้องอาหารพนักงาน
- จัดยานพาหนะให้พนักงาน
- จัดที่พัก ที่เก็บของให้พนักงาน

แผนกบุคคลมีความสัมพันธ์กับหัวหน้าทุกฝ่ายทุกแผนก พนักงานโรงแรม และลูกจ้างทุกคน

6. **แผนกจัดซื้อ** (PURCHASING DEPARTMENT)

มีผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ (PURCHASING MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบ มีหน้าทีดังนี้

- จัดซื้อของตามที่ฝ่ายต่าง ๆ ต้องการ
- ปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหารและพนักงานตรวจบัญชี
- บริหารงานร่วมกับคลังพัสดุในเรื่องงานประมาณต้นทุน งานด้านศุลกากร การประกันภัยการพิจารณาแหล่งซื้อ กฎหมายเกี่ยวกับการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จัดซื้อ คุณภาพและปริมาณราคาและฤดูกาลของสิ่งที่จัดซื้อ ตลอดจนการเก็บรักษาและการจ่ายสิ่งที่จัดซื้อแก่ฝ่ายต่าง ๆ

7. แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION DEPARTMENT)

มีผู้จัดการฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION MANAGER) เป็นผู้รับผิดชอบงานในฝ่าย มีหน้าที่ดังนี้

- เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชนและพนักงานโรงแรม
- ทำให้โรงแรมของตนเป็นที่รู้จักแพร่หลายในแง่ดีแก่คนทั่วไปเจ้าหน้าที่ส่วนนี้ ประกอบด้วย
- พนักงานประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATION OFFICERS)
- ช่างภาพ, ช่างภาพสารอง

8. แผนกช่าง วิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

ทำหน้าที่ควบคุมบำรุงรักษาและซ่อมแซมรับผิดชอบงานช่างทั้งหมด แบ่งแผนกใหญ่ ดังนี้

8.1 แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

8.1.1 หัวหน้าวิศวกร (CHIEF ENGINEER)

8.1.2 ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกร (ASSISTANT CHIEF ENGINEER)

8.1.3 พนักงานดูแลสานักงานและห้องเก็บของ (OFFICE & STORE ROOM EMPLOYEES)

8.1.4 พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ

8.1.5 พนักงานเติมน้ามันให้กับเครื่องกลต่าง ๆ

8.1.6 พนักงานควบคุมโสตทัศนูปกรณ์ (INCINERATOR MEN)

8.1.7 พนักงานดับเพลิง (FIREMAN)

8.1.8 พนักงานควบคุมเครื่องทาน้าร้อน (BOILER OPERATOR)

8.1.9 พนักงานควบคุมอุปกรณ์ไฟฟ้าพนักงานควบคุมระบบน้าใช้

8.1.10 พนักงานควบคุมระบบกาจัดน้าเสีย

8.2 แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา

8.2.1 ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ (CARPENTER & FURNITURE)

8.2.2 ช่างซ่อมเบาะ (UPHOSTERERS)

8.2.3 พนักงานซ่อมบำรุงรักษาพรม (CARPET LAYER & SEQUERS)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

8.2.4 พนักงานซ่อมแซมบ้าน (CURTAIN REPAIRED)

8.2.5 ช่างสีและกระดาษปิดฝาผนัง (PAINTER & PAPER HANGERS)

8.2.6 เครื่องช่างทั่วไป (GENERAL MACHINES)

8.2.7 ช่างประปา และช่างซ่อมแซมระบบไอน้ำ (PUMBER & STEAM FITTERS)

8.2.8 ช่างไฟฟ้า

8.2.9 พนักงานตกแต่งสวนและสนาม

8.2.10 ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

9. **แผนกงานส่วนย่อย** (MINORS DEPARTMENT)

9.1 แผนกธุรการค้า (BUSINESS DEPARTMENT) ดำเนินนโยบายการค้าตามนโยบายการบริหารโรงแรม ซึ่งอาจดำเนินการเอง หรือเปิดให้ผู้อื่นเช่า เช่น

9.1.1 แผนกขายบุหรี่ หนังสือพิมพ์

9.1.2 ร้านขายของที่ระลึก

9.1.3 ร้านแต่งผมชาย - หญิง

9.2 แผนกบริการด้านซักรีด (VALET SHOP) ทำหน้าที่เกี่ยวกับการทำความสะอาด

และซ่อมแซมเสื้อผ้า รองเท้าของแขกที่มาพัก ประกอบด้วย

9.2.1 ผู้ควบคุมและผู้ช่วย (SUPER INTENDENT & ASSISTANT)

9.2.2 พนักงานรับใบสั่ง (ORDER CLERKS)

9.2.3 พนักงานทำเครื่องหมาย

9.2.4 พนักงานคัดเลือกแยกผ้าตามใบคำสั่ง (STORES)

9.2.5 พนักงานจัดส่งของ

9.3 แผนกสระว่ายน้ำ (SWIMMING POOL) ประกอบด้วย

9.3.1 ผู้จัดการ

9.3.2 พนักงานรับใช้

9.3.3 พนักงานช่วยชีวิต

9.3.4 พนักงานสอนว่ายน้ำ

9.4 แผนกอาคารและลานจอดรถ (GARAGE AND PARKING LOT) ประกอบด้วย

9.4.1 พนักงานดูแลโรงรถ (GARAGE KEEPER)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

9.4.2 พนักงานดูแลรถ (GUARDS)

9.4.3 พนักงานซ่อมแซมเครื่องยนต์

9.4.4 พนักงานขับรถ

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
1.ฝ่ายบริหาร	
ผู้จัดการใหญ่	เข้าใช้โครงการบางวันและบางเวลา ใช้เวลาโครงการส่วนใหญ่ในสำนักงานส่วนบริหารและต้องการพื้นที่ส่วนตัวซึ่งรองรับพนักงานและลูกค้าระดับสูง
รองผู้จัดการใหญ่	ดูแลรับผิดชอบงานส่วนใหญ่แทนผู้จัดการใหญ่ จึงใช้เวลาในสำนักงานบริหารเป็นส่วนมากและต้องการพื้นที่ส่วนตัวซึ่งรองรับพนักงานและลูกค้าระดับสูง
ผู้จัดการฝ่ายขายและตลาด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานบริหาร (09.00-16.00 น.) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายบุคคล	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานบริหาร (09.00-16.00 น.) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี	เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานบริหาร (09.00-16.00 น.) ต้องการพื้นที่ส่วนตัวและต้องติดต่อกับแคชเชียร์ส่วนต่าง ๆ ได้สะดวก
ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานบริหาร (09.00-16.00 น.) ต้องการพื้นที่ส่วนตัวและต้องติดต่อกับส่วนห้องพักและส่วนสำนักงานส่วนหน้าได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคาร ไนต์คลับและครัว (09.00-23.00 น.) เวลาทำงานขึ้นอยู่กับเวลาเปิดปิดของห้องอาหาร) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายสุขภาพ	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนให้บริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ (09.00-16.00 น.) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายแม่บ้าน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนของงานแม่บ้าน(09.00-16.00 น.)
ผู้จัดการฝ่ายรักษาความปลอดภัย	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานรักษาความปลอดภัย เวลาเจ้างานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00 น.)
ผู้จัดการฝ่ายซ่อมบำรุง	ใช้เวลาและพื้นที่ส่วนมากในส่วนซ่อมบำรุง (09.00-16.00 น.)
พนักงานฝ่ายบริหาร	ใช้เวลาและพื้นที่ส่วนมากทำงานตามฝ่ายที่ได้รับมอบหมาย และรับผิดชอบ (09.00-16.00 น.)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ (ต่อ)

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
2.ฝ่ายบัญชีและการเงิน	
ผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานฝ่ายบัญชี(09.00-16.00) ต้องการพื้นที่ส่วนตัวและต้องติดต่อกับแคชเชียร์ส่วนต่าง ๆ ได้สะดวก
ผู้ตรวจสอบรายได้	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายบัญชี (09.00-16.00)
ผู้ควบคุมต้นทุน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานฝ่ายบัญชี(09.00-16.00) และต้องติดต่อกับคลังพัสดุได้สะดวก
สมุห์บัญชี	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานฝ่ายบัญชี(09.00-16.00) ต้องการพื้นที่ส่วนตัวและต้องติดต่อกับแคชเชียร์ส่วนต่าง ๆ ได้สะดวก
หัวหน้าฝ่ายสินเชื่อ	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานฝ่ายบัญชี (09.00-16.00) ต้องการพื้นที่ส่วนตัว
พนักงานฝ่ายบัญชี	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานฝ่ายบัญชี(09.00-16.00)
3.ฝ่ายห้องพัก	
ผู้จัดการส่วนหน้า	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานส่วนหน้า เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
หัวหน้าฝ่ายรับจอง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานส่วนหน้า (09.00-16.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.ฝ่ายห้องพัก	
หัวหน้าฝ่ายโทรศัพท์	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานส่วนหน้า เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
หัวหน้าฝ่ายซักรีด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในห้องผ้า (09.00-16.00)
หัวหน้าฝ่ายทำความสะอาด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานแม่บ้าน เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
หัวหน้าฝ่ายห้องพัก	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานส่วนหน้า เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
หัวหน้าส่วนห้องพัก	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในสำนักงานแม่บ้าน เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ (ต่อ)

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
4.ส่วนอาหารและเครื่องดื่ม	
ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคาร ไนต์คลับและครัว (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคาร ไนต์คลับและครัว (09.00-16.00)
ผู้จัดการฝ่ายภัตตาคาร	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคารและครัว (09.00-16.00)
ผู้จัดการไนต์คลับบาร์	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนไนต์คลับและครัว (09.00-16.00)
หัวหน้าพ่อครัว	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนครัว เวลาแบ่งเป็นกะกลางวันและกะกลางคืน
พ่อครัว	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนครัว เวลาทำงานแบ่งเป็นกะกลางวันและกะกลางคืน
หัวหน้าสจ๊วต	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคาร ไนต์คลับและครัว (09.00-16.00)
พนักงานรักษาความสะอาด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนครัว เวลาแบ่งเป็นกะกลางวันและกะกลางคืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ (ต่อ)

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
5. ฝ่ายให้บริการกิจกรรมเกี่ยวกับสุขภาพ	
ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนภัตตาคาร ไนต์คลับและครัว (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
ผู้จัดการฝ่ายสปา	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสปา(09.00-16.00)
พนักงานสปา	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสปา(06.00-12.00,12.00-18.00
หัวหน้าฝ่ายกายภาพบาบัด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนให้บริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
เจ้าหน้าที่กายภาพบาบัด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนให้บริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
เจ้าหน้าที่ฝ่ายพยาบาล	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนให้บริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
เจ้าหน้าที่สระว่ายน้ำ	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสระว่ายน้ำ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ (ต่อ)

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
6. ฝ่ายแม่บ้าน	
ผู้จัดการฝ่ายแม่บ้าน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานแม่บ้าน(09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
เสมียนแม่บ้าน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานแม่บ้าน(09.00-16.00)
หัวหน้าฝ่ายซักรีด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนซักรีด (09.00-16.00)
พนักงานซักรีด	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนซักรีด (09.00-16.00)
พนักงานแม่บ้าน	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานแม่บ้าน(09.00-16.00)
พนักงานจัดดอกไม้	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในในพื้นที่รับผิดชอบ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-2 แสดงพฤติกรรมของบุคลากรในโครงการ (ต่อ)

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
7. ฝ่ายรักษาความปลอดภัย	
ผู้จัดการฝ่ายรักษาความปลอดภัย	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานรักษาความปลอดภัย (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
หัวหน้าฝ่ายรักษาความปลอดภัยกลาง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานรักษาความปลอดภัย (09.00-16.00) และต้องการพื้นที่ส่วนตัว
พนักงานรักษาความปลอดภัย	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในพื้นที่ที่รับผิดชอบ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
พนักงานเวรตรวจ	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในพื้นที่ที่รับผิดชอบ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
8. ฝ่ายซ่อมบำรุง	
ผู้จัดการฝ่ายซ่อมบำรุง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง (09.00-16.00)
หัวหน้าวิศวกร	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง และส่วนปฏิบัติการซ่อมบำรุง (09.00-16.00)
วิศวกรซ่อมบำรุง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง ส่วนปฏิบัติการซ่อมบำรุง และส่วนที่เป็นงานระบบของโครงการ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)
พนักงานช่าง	ใช้เวลาและพื้นทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง ส่วนปฏิบัติการซ่อมบำรุง และส่วนที่เป็นงานระบบของโครงการ เวลาทำงานตามกะ (06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บุคลากร	พฤติกรรมการใช้โครงการ
8. ฝ่ายซ่อมบำรุง	
พนักงานฝ่ายจัดซื้อ	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง และส่วนคลังพัสดุ (09.00-16.00)
เสมียนฝ่ายซ่อมบำรุง	ใช้เวลาและพื้นที่ทำงานส่วนมากในส่วนสำนักงานฝ่ายซ่อมบำรุง (09.00-16.00)

3.3 การศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างผู้ใช้อาคาร

ศึกษาการวิเคราะห์หน้าที่และพฤติกรรมของผู้ใช้โครงการแต่ละกลุ่ม ซึ่งมีความต้องการที่แตกต่างกันออกไปทั้งผู้รับบริการและผู้ให้บริการ ซึ่งจะแตกต่างกันทั้งช่วงเวลาในการพื้นที่ รวมทั้งการออกแบบหน้าที่ใช้สอยของอาคารให้ตอบสนองกิจกรรมของแต่ละกลุ่มผู้ใช้โครงการ โดยศึกษาผู้ใช้โครงการเป็นกลุ่มๆ ได้ ดังนี้

1. ผู้รับบริการ
   - นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป
   - แขกผู้เข้าพัก
2. ผู้ให้บริการ
   - บุคลากรของโครงการฝ่ายต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-3 แสดงความสัมพันธ์ในการใช้อาคาร

ตำแหน่ง	ลักษณะการใช้งาน
1. ผู้รับบริการ	
1.1 นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป	สามารถใช้โครงการได้ตั้งแต่ส่วนที่เป็นห้องอาหาร คอฟฟี่ช็อป ในช่วงเวลาอาหารเช้าจนถึงห้องอาหารปิด ซึ่งขึ้นอยู่ห้องอาหารแต่ละประเภทซึ่งมีเวลาปิดแตกต่างกันออกไป
1.2 แขกผู้เข้าพัก	ผู้เข้าพักจะได้รับบริการทุกอย่างของโครงการตลอด 24 ชั่วโมง ตามรูปแบบของโรงแรมพักตากอากาศระดับหรูหรา ซึ่งต้องการความเป็นส่วนตัวสูง สำหรับสิ่งอำนวยความสะดวกซึ่งไม่มีในบ้านบางประเภท ทางโครงการจะจัดบริการแยกไว้ให้ เช่น สปา บาริ่มชายหาด ฯลฯ
2.ผู้ให้บริการ	
2.1 ฝ่ายบริหาร	ต้องการพื้นที่สำนักงานเพียงพอกับบุคลากรฝ่ายต่าง ๆ แยกออกจากส่วนให้บริการอย่างชัดเจน แต่ต้องติดต่อประสานงานกันได้สะดวกรวดเร็ว เวลาทำงานของบุคลากรส่วนใหญ่เป็นเวลางานปกติ คือ 09.00-16.00
2.2 ฝ่ายบัญชีและการเงิน	ต้องการพื้นที่สำนักงานเพียงพอกับบุคลากรฝ่ายการเงิน สามารถติดต่อกับแคชเชียร์ของแต่ละส่วนสำนักงานบริหารโครงการได้สะดวก เวลาทำงานของบุคลากรคือ 09.00-16.00
2.3 ฝ่ายห้องพัก - ส่วนต้อนรับส่วนหน้า	ต้องสามารถบริการได้อย่างรวดเร็ว ตั้งแต่รับจองและการจัดหาห้องได้อย่างถูกต้อง ซึ่งการติดต่อสื่อสารระหว่างส่วนต้อนรับส่วนหน้ากับส่วนห้องพัก (วิลล่า) และส่วนให้บริการห้องพักต่าง ๆ (Back of the house) ต้องสะดวกรวดเร็ว เวลาทำงานของบุคลากรรับผิดชอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

-ส่วนให้บริการส่วนห้องพัก	ตามกะ 06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00 ต้องแยกส่วนพื้นที่กับส่วนห้องพักชัดเจนไม่ควรให้การสัญจรของบุคลากรปะปนกันส่วนของลูกค้า แต่ต้องให้บริการได้สะดวกรวดเร็ว เวลาทำงานของบุคลากรรับผิดชอบตามกะ 06.00-14.00,14.00-22.00,22.00-06.00
2.4 ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม - ส่วนให้บริการส่วนห้องพัก - ส่วนบริการส่วนห้องอาหาร - ส่วนบริการเครื่องดื่ม - ส่วนครัว	เป็นส่วนที่ให้บริการตลอดเวลาและคอยรับรายการอาหาร การทำงานอยู่ในส่วนเตรียมอาหารและต้องติดต่อกับรูมเซอร์วิสได้สะดวก บริการรับรายการอาหาร ดูแลอำนวยความสะดวกต่าง ๆ แก่แขกที่ใช้บริการห้องอาหาร ต้องสะดวกแก่แขกในการร้องขอบริการต่าง ๆ จัดคิวเสิร์ฟอาหาร ควบคุมคุณภาพของภัตตาคารตลอดเวลาการให้บริการของภัตตาคาร ต้องมีความรู้เชี่ยวชาญในเรื่องเครื่องดื่มต่าง ๆ การทำงานมีทั้งบริการในส่วนคอฟฟี่ช็อป เลานจ์ พลูบาร์ บริการเครื่องดื่มแก่ลูกค้าหน้าบาร์ในเวลาบาร์เปิด รวมทั้งส่วนภัตตาคารและต้องมีส่วนเก็บเครื่องดื่มที่สามารถรักษาคุณภาพของเครื่องดื่มไว้ได้และพร้อมให้บริการ ต้องมีผู้เชี่ยวชาญอาหารประเภทต่าง ๆ รวมทั้งต้องการพื้นที่การปรุง และเตรียมอาหารเพียงพอกับผู้ใช้บริการในโครงการ และสะดวกในการเสิร์ฟอาหารตลอดเวลา
2.5 ส่วนบริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ - ส่วนสปา	เป็นส่วนที่ต้องการความสงบจากบริการส่วนอื่น แต่ต้องเชื่อมต่อถึงกันได้สะดวก และตอบสนองความต้องการพักผ่อนให้แก่แขก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนสุขภาพและกิจกรรมนันทนาการ	ผู้ใช้บริการทั้งสปาส่วนกลางและบริการส่วนตัวที่ห้องพัก การบริการความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญ โดยเฉพาะสปาส่วนกลาง การทำงานระหว่างการบริการต้อนรับและอำนวยความสะดวกในส่วนหน้ากับส่วนบริการส่วนหลังต่าง ๆ เช่น อุปกรณ์ทาความสะอาด ห้องเก็บผ้า ฯลฯ ต้องแยกสัดส่วนชัดเจน
2.6 ส่วนแม่บ้าน	เป็นส่วนปฏิบัติงานบริการโครงการ อาทิงานความสะอาด งานห้องผ้า งานซักรีด ฯลฯ ซึ่งต้องแยกส่วนกับการใช้พื้นที่ของลูกค้าอย่างชัดเจน แต่ต้องให้บริการได้อย่างรวดเร็วตามส่วนที่รับผิดชอบตามฝ่ายและต้องให้บริการได้ตลอดเวลา
2.7 ส่วนรักษาความปลอดภัย	ปฏิบัติงานตลอดเวลา ดูแลความสงบในโครงการเป็นการให้บริการความเป็นส่วนตัวและความปลอดภัยแก่ลูกค้า
2.8 ส่วนซ่อมบำรุง	ดูแลและแก้ปัญหางานช่างและงานระบบต่าง ๆ ในโครงการ ส่วนทางานแยกเป็นสัดส่วนจากส่วนให้บริการอื่น ในโครงการและต้องพร้อมให้บริการตลอดเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.6.3 อัตรากำลังบุคลากรในโครงการ

การศึกษาและกำหนดอัตรากำลังบุคลากร โดยศึกษาจากมาตรฐานของโรงแรม ดังนี้

ตารางที่ 3-4 แสดงอัตราส่วนพนักงานโรงแรมรูปแบบต่างๆ ต่อห้องพัก

Typical Ratio	Staffs : Room
Luxury Resort Hotel	2.0 : 1
Convention Hotels (Superior Grade)	1.0 : 1
Large City Center Hotel	0.8 : 1
Resort Hotel (Medium Grade)	0.6 : 1
Minimum service Hotels And Motels	0.25 – 0.10 : 1

ที่มา : Hotel Planning And Development

สำหรับโรงแรมในประเทศไทย จากการสำรวจของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย พบว่าโรงแรมต่างๆ ในปัจจุบันที่ได้รับการส่งเสริมและไม่ได้รับการส่งเสริม มีอัตรากาลังคนสรุปได้ ดังนี้

โรงแรมในกรุงเทพมหานคร 1.45 คนต่อ 1 ห้องพัก

โรงแรมในต่างจังหวัด 0.63 คนต่อ 1 ห้องพัก

ดังนั้นจึงสามารถสรุปได้ว่าผลเฉลี่ยจะอยู่ที่ 2 คนต่อห้อง ดังนั้นจำนวนบุคลากรของโรงแรมสำหรับนักท่องเที่ยว จึงเท่ากับ 150 x 0.63 เท่ากับ 119.7 ประมาณ 95 คน

กำลังคนในธุรกิจโรงแรม อาจแบ่งลักษณะออกได้ 4 ระดับด้วยกันคือ

1. **งานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค** คิดเป็นร้อยละ 75 เช่น PORTERS, WAITERS, ROOM CLEANERS, KITCHEN HELPERS, FRONT DESK CLERKS, TELEPHONE OPERATORS
2. **งานที่ใช้เทคนิคระดับกลาง** คิดเป็นร้อยละ 16 เช่น BARTENDERS, HEAD WAITERS, CASHIER, SUPERVISORS, ACCOUNTING STAFF, HOUSEKEEPER, SECRETARIES
3. **งานเหนือกว่าระดับเทคนิค** คิดเป็นร้อยละ 6 เช่น ROOM DEP MANAGER, FOOD & BEVERAGE MANAGER, FRONT DESK MANAGER, CHIEF ENGINEER
4. **งานบริหาร** คิดเป็นร้อยละ 3 เช่น MANAGER DIRECTOR, DEPUTY MANAGING DIRECTOR

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3-5 แสดงการแบ่งอัตรากำลังคนตามหน่วยงานต่าง ๆ

ระดับพนักงาน	อัตราส่วน (%)	จำนวนพนักงาน ในโครงการ (คน)
ระดับ 1 งานที่ไม่ต้องใช้เทคนิค	75%	71
ระดับ 2 งานที่ใช้เทคนิค ระดับกลาง	16%	15
ระดับ 3 งานที่ทางานเหนือกว่า ระดับเทคนิค	6%	6
ระดับ 4 งานบริหาร	3%	3
รวม	100	95

ตารางที่ 3-6 การแบ่งอัตรากำลังคนตามหน่วยงานต่าง ๆ แบ่งตามแผนก

หน่วยงาน	อัตราส่วน (%)	จำนวนพนักงานในโครงการ (คน)
1. ADMINISTRATION	3%	3
2. FRONT OFFICE & ADMINISTRATIVE STAFF	11%	10
3.Service	19%	18
4.Housekeeping	27%	26
5.Food Service	34%	32
- Dining Room	18%	17
- Kitchen	16%	15
6. MAINTENANCE & EQUIPMENT OPEATION	6%	5.7
TOTAL	**100%**	**95**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2 การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการลงทุน

โครงการที่จะประสบความสำเร็จจำเป็นต้องคำนึงและศึกษาทางด้านการลงทุนและความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจ(Financial and Economic Feasibility Study)เป็นอย่างดี โดยเฉพาะโครงการที่ต้องใช้เงินลงทุนจำนวนมาก ทั้งยังส่งผลถึงการวางแผนขั้นตอนการดำเนินการของโครงการให้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

3.2.1 เจ้าของโครงการและการบริหารงาน

สำหรับโรงแรมในโครงการนี้ เจ้าของโครงการเป็นลักษณะบริษัทเอกชนรวมทุนโดยวิธีการเรียกหุ้นและกู้เงิน

การบริหารเงินเป็นการบริหารจากเจ้าของโครงการ ซึ่งได้แก่ คณะกรรมการโรงแรมที่เป็นผู้ถือหุ้นคัดเลือกประธานบริษัทหรือโรงแรมตั้งขึ้น หรืออาจได้จากการกลุ่มผู้ถือหุ้น เพื่อเป็นตัวแทนและผู้ดำเนินงานในการบริหารงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยมีรองประธานบริษัทคอยช่วยเหลือดูแลหน่วยงานต่างๆ ซึ่งมีผู้จัดการและรองผู้จัดการแผนกต่างๆที่มีหน้าที่รับผิดชอบดูแลหน่วยงานนั้นๆ

3.2.1 การศึกษาด้านการลงทุน

1. การลงทุนในโครงการ

สิ่งที่ควรคำนึงถึง 2 ประการ ในเรื่องการเงินสนับสนุนโครงการสร้างโรงแรม คือ ค่าใช้จ่ายของโครงการ (Cost Elements of Project) และ แหล่งเงินทุน (Sources of Financing)

ค่าใช้จ่ายของโครงการ (Cost Elements of Project)

ค่าใช้จ่ายนี้หมายถึง จำนวนเงินทั้งหมดที่เจ้าของโครงการโรงแรมต้องจัดหามาให้ได้ เพื่อสร้างโครงการของต้นให้เป็นจริงขึ้นมา ค่าใช้จ่ายนี้ประกอบด้วย

1. ค่าที่ดิน (Land)
2. ค่าก่อสร้าง (Construction)
3. ค่าดอกเบี้ยระหว่างการก่อสร้าง (Interest during Construction)
4. เฟอร์นิเจอร์ เครื่องประดับตกแต่งและเครื่องใช้ (Furniture Fixtures and Equipment)
5. อุปกรณ์วัสดุเครื่องใช้ในการดำเนินงาน (Operating Equipment)
6. สินค้า ข้าวของเครื่องใช้ (Inventories)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. ค่าใช้จ่ายก่อนเปิดกิจการ (Preopening Expenses)
8. ทุนดำเนินงาน (Working Capital)

ตารางที่ 3-7 แสดงสัดส่วนของเงินลงทุนในโครงการ (Proportion of Investment)

รายการ	จำนวน (%)
1. ค่ารื้อถอนและค่าปรับปรุงที่ดิน	5
2. ค่าโครงสร้างอาคารและฐานราก	45
3. ค่าระบบเครื่องกล, ระบบไฟฟ้า, ระบบปรับอากาศ, ระบบสุขาภิบาล	27
4. ค่าตกแต่งภายใน	10
5. ค่าอุปกรณ์สำหรับดำเนินกิจการโรงแรม	1.3
6. ค่ารื้อถอนถ้วยชาม แก้ว เครื่องเงิน ผ้าปูโต๊ะ	5
7. ค่ายานพาหนะ	0.5
8. ค่าใช้จ่ายก่อนการเปิดดำเนินกิจการ	1.5
ค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการดำเนินกิจการ	100

2. การคาดการด้านการเงิน

แหล่งเงินทุน (Sources of Financing) ส่วนมากแหล่งเงินทุนสนับสนุนผู้สร้างโรงแรม คือ แหล่งเงินทุนเดียวกันกับแหล่งที่สนับสนุนผู้ประกอบการค้าประเภทอื่นๆ ยังไรก็ดี อาจมีแหล่งเงินทุนสนับสนุนธุรกิจโรงแรมเป็นพิเศษโดยเฉพาะ ส่วนใหญ่แหล่งเงินทุนได้แก่

1. เงินกู้ระยะยาวโดยมีสินทรัพย์ประกัน (Long-Term Martgage)
2. เงินกู้ยืม (Loans) จากหน่วยงาน เช่น ธนาคารโลก หรือธนาคารเพื่อการส่งออกและนำเข้า
3. เงินกู้ยืม (Loans) จากหน่วยงานทางรัฐบาล หรือหน่วยงานการท่องเที่ยว เพื่อวัตถุประสงค์การท่องเที่ยว

เงินลงทุนสามารถแบ่งออกเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ

2.1 **เงินทุนก่อนการดำเนินกิจการ** (Pre-Opening Cost) คือ เงินลงทุนที่ใช้จ่ายไปก่อนการดำเนินกิจการ ส่วนใหญ่ได้มาจากกาเงินกู้ และการเรียกหุ้นของผู้ลงทุนต่างๆหรือจากเจ้าของหุ้นเอกชนผู้เดียวก็ได้ ซึ่งเงินลงทุนนี้จะนำไปใช้จ่ายด้านการก่อสร้างและค่าใช้จ่ายต่างๆที่มีขึ้นก่อนการดำเนินกิจการ เช่น โฆษณา ค่าจ้างการปฏิบัติวิชาชีพสถาปนิกและวิศวกร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายในส่วนธุรการ ค่าใช้จ่ายในการเดินทางและพาหนะ รวมทั้ง ค่าใช้จ่ายในส่วนของการอนุมัติการก่อสร้าง และที่เกี่ยวกับกฎหมายต่างๆ

2.2 **เงินทุนระหว่างดำเนินกิจการ** (Opening Cost) คือ เงินที่ใช้ในการดำเนินการโรงแรม เช่น ค่าบำรุงรักษา เงินเดือนและเบี้ยเลี้ยงพนักงาน ค่าใช้จ่ายนี้ยังรวมไปถึงการจ่ายดอกเบี้ยเงินกู้ระยะยาว และการคืนเงินกู้ระยะยาวและระยะสั้นด้วย

3. **สถาบันการเงินที่สามารถให้กู้ยืมแก่ธุรกิจโรงแรม**

3.1) **ธนาคารพาณิชย์** ให้บริการเงินกู้ระยะสั้นและระยะยาวอัตราดอกเบี้ยสูงสุดร้อยละ 15

3.2) **บริษัทเงินทุนเพื่อการอุตสาหกรรม** ให้เงินกู้ระยะปานกลางและระยะยาวเพื่อซื้ออุปกรณ์ต่างๆ

3.3) **สถาบันการเงินประเภทบริษัทประกันภัย, ทรัสต์,บริษัทเงินทุนหลักทรัพย์** ดอกเบี้ยขึ้นอยู่กับระยะเวลา

3.2.3 ผลประโยชน์ตอบแทนโครงการ

1 รายได้ (Revenues)

1.1 **รายได้จากแผนกห้องพัก** ถือเป็นรายได้หลักที่สำคัญ ของการดำเนินกิจการมีผลทำให้กิจการเจริญก้าวหน้า และนำกำไรมาสู่โรงแรม อัตราค่าเช่าห้องพักโรงแรมในโครงการ ได้กำหนดจากอัตราค่าห้องพักโรงแรม The Zign Hotel (**ตาราง 3-9**) ในปี พ.ศ. 2557 โดยกำหนดให้มีการปรับราคาเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ในทุกๆ 2 ปี นับตั้งแต่เริ่มเปิดกิจการ

ตาราง 3-8 แสดงอัตราค่าห้องพักต่ำสุด-สูงสุดของตัวอย่างโรมแรมที่ประสบความสำเร็จในเมืองพัทยา จ.ชลบุรี

Name	Address	Rooms	Rack Rate	
			min	max
Best Western Pattaya	Phartamnak Rd.	132	5,500	10,500
Dusit Thani Pattaya	Soi Naklua	457	8,500	60,000
Garden Cliff Resort & Spa	Soi Naklua 16	230	8,300	18,300
Hard Rock Hotel	Pattaya Beach Rd.	320	8,800	60,500
Baraguda Pattaya	Pattaya 2nd Rd.	72	8,300	14,200
Pattaya Discovery beach	Pattaya soi 6/1	164	6,400	18,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Pattaya Marriott Resort & Spa	Pattaya Beach Rd.	298	9,000	
Royal Cliff Beach Resort	Phartamnak Rd.	1090	7,500	84,000
Sheraton Pattaya Resort	Phartamnak Rd.	156	8,000	80,000
Thai Thani Pool Villa Resort	Soi Traet	14	8,900	14,900
The Zign Hotel	Soi Naklua 12	959	6,000	35,000
Hilton Pattaya	Pattaya Beach Rd.	302	5,900	30,900
Cape Dara	Soi Naklua 20	264	6,000	35,000
The Montien Pattaya Hotel	Pattaya 2nd Rd.	300	5,061	24,717

ที่มา :การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานพัทยา

ตาราง 3-9 แสดงอัตราค่าห้องพักโรงแรม The Zign Hotel Pattaya

room type	No. of room(852)	Price/day
1.Superior	366	6,500
2.Superior Sea View	366	6,500
3.Junior Suite	68	15,000
4.Corner Suite	4	20,000
5.Wow Corner Suite	6	25,000
6.Royal Suite	2	28,000
7.Extreme Royal Suite	4	35,000
8.Deluxe (Spa Wing)	36	6,500

ที่มา : โรงแรม เดอะ ซายน์ โฮเทล พัทยา

อัตราพักเฉลี่ย จากการศึกษาสถิติที่สำรวจจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สรุปได้ว่า อัตราพักเฉลี่ยของโรงแรมชั้นหนึ่งในพัทยา มีอัตราเฉลี่ยต่ำสุดร้อยละ 71.68 และอัตราพักเฉลี่ยสูงสุดเป็นร้อยละ 92.16 ดังนั้นการคำนวณให้ถือเอาอัตราเฉลี่ยต่ำสุดร้อยละ 70 ในปีแรกของการดำเนินกิจการ แล้วเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ 5 ทุกๆ 1 ปี โดยตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไปให้อยู่ในระดับร้อยละ 90 ทั้งนี้ให้ถือว่ากิจการโรงแรมในโครงการนี้อยู่ภายใต้การดำเนินงานของผู้เชี่ยวชาญด้านการบริหารโรงแรม รวมทั้งมีโครงข่ายเชื่อมโยงกับโรงแรมในต่างประเทศ

1.2 **รายได้จากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม** จากการสำรวจโรงแรมในปัจจุบัน พบว่า รายได้จากอาหารและเครื่องดื่มต่อรายได้จากแผนกห้องพักเท่ากับร้อยละ 80 ของรายได้จากค่าเช่าห้องพัก โดยรายได้ส่วนอาหารต่อเครื่องดื่มจะเป็น 70:30

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3 **รายได้จากส่วนบันเทิง** จากการสำรวจธุรกิจบันเทิงประเภทเดียวกันของโครงการนี้ในปัจจุบันพบว่ารายได้จากแผนกส่วนนี้ต่อรายได้ส่วนห้องพัก เป็นอัตราส่วน 0.5:1

1.4) **รายได้จากแผนกทั่วไป** ประกอบด้วยรายได้จากแผนกจัดเลี้ยง ซึ่งมี 2 แบบ คือรายได้จากการเช่าห้องสำหรับการประชุมสัมมนา หรือจัดงานเลี้ยงในโรงแรมกับรายได้จากการจัดเลี้ยง นอกจากนี้ยังมีรายได้จากแผนกซักรีด ศูนย์ธุรกิจ ศูนย์กีฬา บริการสปา และแผนกอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น แผนกโทรศัพท์ และ Internet โดยคิดราคาตามอัตราที่กำหนด

1.5) **รายได้จากร้านค้าให้เช่า**

1.6) **รายได้อื่น ๆ** เป็นรายได้เบ็ดเตล็ดจากการให้บริการด้านต่างๆ ของโรงแรม เป็นผลกำไรจากการแลกเปลี่ยนเงินตรา ค่า Commission จากบริษัทนำเที่ยวและค่าธรรมเนียมพิเศษในวาระต่างๆ เป็นต้น รายได้ประเภทนี้คิดเป็น 2% ของรายได้จากค่าเช่าห้องพัก

1.7) **รายได้จากค่าบริการ** รายได้จากส่วนนี้คิดเป็น 10% ซึ่งทางโรงแรมจะคิดกับแขกผู้ใช้บริการ รายได้ส่วนหนึ่งจะแบ่งเป็นผลตอบแทนประจำเดือนและโบนัสรายปีของพนักงานในโรงแรม และอีกส่วนแบ่งเป็นเงินกองทุนสวัสดิการพนักงาน

1.8) **ภาษี** ในการดำเนินธุรกิจของโรงแรม ซึ่งต้องจ่ายให้รัฐบาลในอัตราประมาณ 16.50% ของค่าห้องพัก ค่าใช้จ่ายส่วนนี้ ทางโรงแรมจะผลักภาระให้แขกเป็นผู้จ่ายโดยคิดรวมกับค่าบริการและค่าเช่าการประเมินรายรับของโครงการจะไม่นำรายได้จากค่าบริการและภาษีมาคิดเนื่องจากเป็นการหัก ณ ที่จ่าย และเป็นเงินส่วนแบ่งของพนักงาน จึงถือว่าไม่ใช่เงินที่เป็นรายรับจริงของโครงการ

2. **รายจ่ายในการดำเนินการ**

2.1 **เงินเดือนและค่าสวัสดิการ** เงินเดือนและค่าสวัสดิการของพนักงานทั้งหมดจากข้อมูลการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ค่าใช้จ่าย เงินเดือน ค่าจ้าง สวัสดิการ ประมาณร้อยละ 25.33 ของรายได้ที่ไม่ได้คิดในการประมาณการเงิน ค่าจ้างและเงินเดือนของพนักงานจะประมาณร้อยละ 15.53 (คิดเป็นร้อยละ 16 ของรายได้ทั้งหมด)

2.2 **แผนกอาหารและเครื่องดื่ม** ค่าต้นทุนของอาหารประมาณร้อยละ 35 ของรายได้จากค่าอาหาร ส่วนต้นทุนของเครื่องดื่มประมาณร้อยละ 22 ของรายได้จากค่าอาหารเพราะฉะนั้นเมื่อคิดรวมค่าใช้จ่ายแผนกอาหารและเครื่องดื่มจะได้เท่ากับ ร้อยละ 3.17 ของรายได้ทั้งหมดของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม (คิดเป็นร้อยละ 31 ของแผนกอาหารและเครื่องดื่ม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 **ค่าน้ำประปา ไฟฟ้า และค่าพลังงานในโรงแรม** จากสถิติการใช้จ่ายการประกอบกิจการโรงแรมในพัทยา จำแนกเป็น

ค่าไฟฟ้าร้อยละ	9.07	ของรายได้ทั้งหมด
ค่าประปาร้อยละ	0.62	ของรายได้ทั้งหมด
ค่าเชื้อเพลิงร้อยละ	1.19	ของรายได้ทั้งหมด

เพราะฉะนั้นค่าใช้จ่ายในส่วนนี้คิดเป็น 10.85 %ของรายได้ทั้งหมด (คิดเป็น 10 %ของรายได้ทั้งหมด)

2.4 **ค่าซ่อมแซมบำรุงรักษา**

จากสถิติคิดเป็นร้อยละ 4.72 ของรายได้ทั้งหมด

(ในการคิดประมาณคิดเป็นร้อยละ 4 ของรายได้ทั้งหมด)

2.5 **ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ**

จากสถิติคิดเป็นร้อยละ 3.06 ของรายได้ทั้งหมด

(ในการคิดประมาณคิดเป็นร้อยละ 3 ของรายได้ทั้งหมด)

2.6 **ค่าใช้จ่ายทั่วไป** คือค่าใช้จ่ายแต่ละแผนก และค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวกับค่าธรรมเนียมต่างๆ จำแนกดังนี้

1) ค่าธรรมเนียมการจัดการ โครงการนี้คณะผู้บริหารโครงการโรงแรมเป็นผู้ทำหน้าที่อยู่แล้ว โดยดำเนินการและจัดการทั้งหมด ได้จากการแบ่งสรรเงินปันผล เงินลงทุน และส่วนประกอบกิจการ ดังนั้นจึงไม่นามาคิดรวมในรายจ่าย

2) ค่าเสื่อมราคา สำหรับโครงการนี้ได้แบ่งค่าเสื่อมราคาเป็นรายการใหญ่ๆ 3 รายการ

- ค่าเสื่อมราคาอาคาร	5 %	ต่อปี
- ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์	50 %	ต่อปี
- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และติดตั้งภายในอาคาร	10 %	ต่อปี

ค่าเสื่อมราคานี้เป็นค่าในบัญชีของเงินกระแสหมุนเวียนในบัญชี แต่เมื่อนำมาประเมินการเงินจะไม่นามาคิด เพราะมิใช่เงินที่แท้จริง แต่เป็นการหักลดรายจ่าย เพื่อลดภาษีเงินได้

2.7 **ภาษีเงินได้** ประมาณภาษีเงินได้ของโครงการประมาณ 35% ของรายได้ทั้งหมดหรือกาไรสุทธิ

2.8 **ค่าโฆษณา** คิดจากการประชาสัมพันธ์ การสำรวจตลาด การส่งเสริมการขายต่างๆ โดยคิดค่าใช้จ่ายดังกล่าวประมาณ 2% ของรายได้ทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.5.3 การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวกับโครงการและการลงทุน

การศึกษาระดับชั้นของโรงแรม ซึ่งตัวโครงการอยู่ในระดับ Luxury ทำให้ทราบได้ถึงค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการก่อสร้างโครงการ โดยศึกษาจากตารางการเปิดราคาค่าก่อสร้าง ดังนี้

ภาพที่ 3-4 ตารางแสดงราคาค่าก่อสร้างอาคาร พ.ศ. 2556 กำหนดโดยสมาคมผู้ประเมินค่าทรัพย์สินแห่งประเทศไทย

ราคาประเมินค่าก่อสร้างอาคาร พ.ศ.2556 กำหนดโดยสมาคมผู้ประเมินค่าทรัพย์สินแห่งประเทศไทย

ลำดับที่	รายการประเภททรัพย์สินที่กำหนดราคามาตรฐาน (ตัวเลขเป็นราคา บาท/ตารางเมตร)	ราคาที่ใช้ในปี 2555 ใช้ราคาวัสดุก่อสร้างเดือน มิย. ต่ำ	ปานกลาง	สูง	ราคาที่ใช้ในปี 2556 ใช้ราคาวัสดุก่อสร้างเดือน มิย. ต่ำ	ปานกลาง	สูง	อายุอาคาร (ปี)	ค่าเสื่อม /ปี	หมายเหตุ
1	บ้านเดี่ยวไม้ชั้นเดียว	10,100	11,700	13,100	10,120	11,720	13,120	20	5%	ก
2	บ้านเดี่ยวไม้ 2 ชั้น	8,700	11,000	12,700	8,710	11,020	12,720	20	5%	ก
3	บ้านเดี่ยวไม้ ใต้ถุนสูง (ประเมินเฉพาะชั้นบน)	12,700	13,300	14,700	12,720	13,320	14,720	20	5%	ก
4	บ้านครึ่งตึกครึ่งไม้	8,400	10,200	11,500	8,410	10,220	11,520	25	4%	ก
5	บ้านเดี่ยวตึกชั้นเดียว	11,200	12,800	14,600	11,220	12,820	14,620	50	2%	ข
6	บ้านเดี่ยวตึก 2-3 ชั้น	10,300	12,000	14,600	10,320	12,020	14,620	50	2%	ข
7	บ้านแฝดชั้นเดียว	9,400	11,200	12,800	9,410	11,220	12,820	50	2%	ข
8	บ้านแฝด 2-3 ชั้น	8,600	10,000	11,200	8,610	10,020	11,220	50	2%	ข
9	ทาวน์เฮาส์ชั้นเดียว	7,700	9,200	10,100	7,710	9,210	10,120	50	2%	ข
10	ทาวน์เฮาส์ 2-3 ชั้น กว้าง 4 เมตร	7,600	9,000	10,700	7,610	9,010	10,720	50	2%	ข
11	ทาวน์เฮาส์ 2-3 ชั้น กว้าง 5-6 ม. ไม่มีเสากลาง	9,100	10,700	12,300	9,110	10,720	12,320	50	2%	ข
12	ทาวน์เฮาส์ 2-3 ชั้น กว้าง 5-6 ม. มีเสากลาง	8,000	9,300	11,200	8,010	9,310	11,220	50	2%	ข
13	ห้องแถวไม้ 1-2 ชั้น	5,800	7,200	-	5,810	7,210	-	20	5%	ก
14	อาคารพาณิชย์ชั้นเดียว	5,900	6,500	7,600	5,910	6,510	7,610	50	2%	ข
15	อาคารพาณิชย์ 2-3 ชั้น	6,600	7,900	9,100	6,610	7,910	9,110	50	2%	ข
16	อาคารพาณิชย์ 4-5 ชั้น	6,400	7,600	8,600	6,410	7,610	8,610	50	2%	ข
17	อาคารหักอาศัยไม่เกิน 5 ชั้น	10,500	13,100	14,900	10,520	13,120	14,920	50	2%	ข
18	อาคารหักอาศัย 6-15 ชั้น*	12,700	17,100	20,400	12,720	17,130	20,430	50	2%	ข
19	อาคารหักอาศัย 16-25 ชั้น	17,000	21,100	27,300	17,030	21,130	27,340	50	2%	ข
20	อาคารหักอาศัย 26-35 ชั้น	18,800	23,800	30,600	18,830	23,840	30,650	50	2%	ข
21	อาคารธุรกิจสูง <23 เมตร	-	17,200	20,700	-	17,230	20,730	50	2%	ข
22	อาคารธุรกิจสูง >23 เมตรแต่ไม่เกิน 20 ชั้น	-	19,700	24,900	-	19,730	24,940	50	2%	ข
								50	2%	ข
24	อาคารสรรพสินค้าที่สูงไม่เกิน 3 ชั้น	-	16,500	19,100	-	16,530	19,130	50	2%	ข
25	ศูนย์การค้าสูง 4 ชั้นขึ้นไป	-	22,600	27,800	-	22,630	27,840	50	2%	ข
26	อาคารจอดรถ ส่วนบนดิน	9,800	10,600	-	9,820	10,620	-	50	2%	ข
27	อาคารจอดรถ ส่วนใต้ดิน (1-2 ชั้น)	-	17,600	-	-	17,630	-	50	2%	ข
28	อาคารจอดรถ ส่วนใต้ดิน (3-4 ชั้น)	-	28,200	-	-	28,240	-	50	2%	ข
29	โกดัง-โรงงาน ทั่วไป	6,100	7,600	-	6,110	7,610	-	50	3%	ข
30	สนามเทนนิส: 1 สนาม	1,736,000			1,735,000			ไม่กำหนดไว้		
31	สนามเทนนิส: 3 สนามติดกัน	1,440,000			1,442,000			ไม่กำหนดไว้		

34,150

17,630

จากภาพ 3-4 เป็นค่าประมาณการค่าก่อสร้างอาคารต่อ ตารางเมตร ซึ่งโครงการโรงแรมพักตากอากาศเมื่อเทียบกับตารางข้างต้นจะอยู่ในอาคารประเภทธุรกิจ 21-35 ชั้น อีกทั้งเป็นโรงแรมที่มีระดับความหรูหรา ค่าก่อสร้างจึงคิดเป็นราคาระดับสูง คือ 34,150 บาทต่อตารางเมตร และอาคารจอดรถคาดว่าน่าจะมีที่จอดรถใต้ดิน จึงพิจารณาได้เป็น ราคา 17,360 บาทต่อตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กล่าวคือ โรงแรมพักตากอากาศ 190 ห้อง โดยมีขนาดของห้องพักตั้งแต่ 48 ตารางเมตร ถึง 192 ตารางเมตร ซึ่งจะคิดเป็นค่าเฉลี่ยขนาดของห้องพัก เท่ากับ 120 ตารางเมตร และจะสามารถประมาณราคาค่าก่อสร้างเบื้องต้นต่อห้องพักได้ เป็น 120x 34,150 = 4,098,000 บาทต่อห้อง จากการคำนวณราค่าค่าห้องเบื้องต้นนี้จะสามารถคำนวณราคาส่วนอื่นได้ดังต่อไปนี้

1. ค่าก่อสร้างตัวอาคาร
2. รายรับของตัวโครงการ
3. รายจ่ายของตัวโครงการ

1. **สรุปค่าก่อสร้างของตัวโครงการ**

- จากจำนวนห้องพักทั้งหมด 150 ห้องจะมีราคาค่าก่อสร้างในส่วนห้องพักเท่ากับ

150 x 4,098,000 = 614,700,000 บาท

- ที่จอดรถมีพื้นที่รวมทั้งหมด 6,696 ตารางเมตร จะได้เป็น

2,400 x 17,630 = 42,312,000 บาท

พื้นที่ส่วนกลางมีพื้นที่รวมทั้งหมด 7,529.74 ตารางเมตร จะได้เป็น

8,670.98 x 34,150 = 296,114,001.15 บาท

ดังนั้นราคาค่าก่อสร้างเบื้องต้น เท่ากับ 1,543,147,408.30 บาท

ตารางที่ 3-10 สรุปค่าก่อสร้างของตัวโครงการ

2. **สรุปรายรับของโครงการ**

ค่าก่อสร้างของตัวอาคาร	จำนวน%ราคาห้องพัก	จำนวนเงิน (บาท)
1.ค่ารื้อถอนและค่าปรับปรงที่ดิน	5%	48,971,565
2.ค่าโครงสร้างอาคารและฐานราก	45%	440,744,081
3.ค่าระบบเครื่องกล,ระบบไฟฟ้า, ระบบปรับอากาศ,ระบบสุขาภิบาล	27%	264,446,448
4.ค่าตกแต่งภายใน	10%	97,943,129

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.ค่าอุปกรณ์สำหรับดำเนินกิจการโรงแรม	1.3%	12,732,607
6.ค่าซื้อถ้วยชาม แก้ว เครื่องเงิน ผ้าปูโต๊ะ	5%	48,971,565
7.ค่าพาหนะ	0.5%	4,897,156
8.ค่าใช้จ่ายก่อนการเปิดดำเนินกิจการ	1.5%	14,691,469
ค่าใช้จ่ายเบื้องต้นในการดำเนินกิจการ	100%	933,398,020

จากอัตราของการเข้าพักโรงแรมจากข้อมูลเบื้องต้น ทำให้สามารถวิเคราะห์ถึงรายได้ของโครงการในเบื้องต้น โดยมรรายละเอียดดังนี้

ค่า Occupancy 90 %

แบ่งเป็น 4 ไตรมาส	Average Occupancy	จำนวนวัน (365 Days)
เดือนที่ 1-3 Nov-Jan	80%	92
เดือนที่ 4-6 Feb-Apr	70%	90
เดือนที่ 7-9 May-Jul	60%	91
เดือนที่ 10-12 Aug- Out	40%	92

ตารางที่ 3-11 สรุปรายรับของตัวโครงการ

Rooms	%	392,274,000
Food (12% x Rooms)**	0.12	47,072,880
Beverage (11% x Rooms)**	0.11	43,150,140
Telephone (5% x Rooms)	0.05	19,613,700
Minor operated depts. (6% x Rooms)	0.06	23,536,440
Rent and other income (2% x Rooms)	0.02	7,845,480
Total		฿ 533,492,640

**Food and Beverage Total ฿ 90,223,020.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. สรุปรายจ่ายของตัวโครงการ

ตารางที่ 3-12 สรุปรายจ่ายของตัวโครงการ

รายจ่ายของโครงการ	%รายรับแต่ละประเภท	จำนวนเงิน(บาท)
Departmental expenses(16% x Revenue)	0.16	฿ 85,358,822
Food and Beeverage expenses (31% x F&B Revenue)	0.31	฿ 27,969,136
Electricity andWater supply(13% x Revenue)	0.13	฿ 69,354,043
Postal Telegraph,Telephone,Facsimile (1.2% x Revenue)	0.012	฿ 6,401,912
Stationery and Wastage Materials (2.8% x Revenue)	0.028	฿ 14,937,794
Advertising (1.3% x Revenue)	0.013	฿ 6,935,404
Transpostation	0.005	฿ 2,667,463
Insurance Premium (2.5% x Revenue)	0.025	฿ 13,337,316
Repairing and maintenance of fixed assests (9.2% x Revenue)	0.092	฿ 49,081,323
Loss of Currency (0.7% x Revenue)	0.007	฿ 3,734,448
Sanitary Products (0.6% x Revenue)	0.006	฿ 3,200,956
Total	76%	฿ 282,978,618

สรุปความคุ้มทุนของตัวโครงการ

จากข้อมูลทั้งหมดสามารถวิเคราะห์ได้ถึงความคุ้มทุนของตัวโครงการ โดยมีรายละเอียดดังนี้

รายรับ = 533,492,640 บาท

รายจ่าย = 282,978,618 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อัตราดอกเบี้ย 7 %	=	37,344,485	บาท
Net Revenue Income	=	**213,169,537**	**บาท**
ภาษีเงินได้ 35 % ของกำไรสุทธิ	=	74,609,338	บาท
GRAND TOTAL	=	**138,560,199**	**บาท**

การคำนวณหาระยะเวลาในการคืนทุน = ค่าใช้จ่ายในการลงทุน / ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยต่อปี

= 1,543,147,408.30 / 138,560,199

= 11.1 ปี

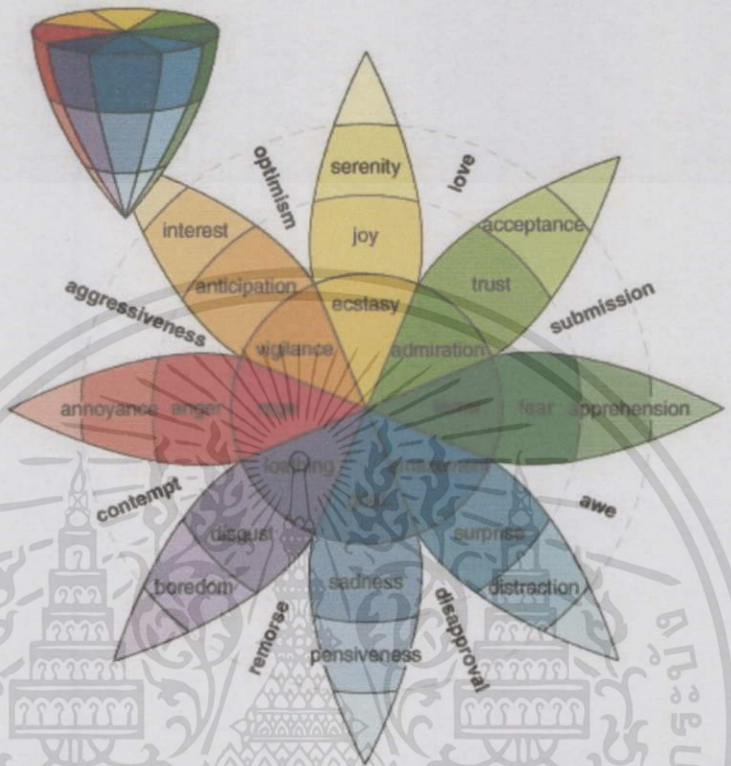
ดังนั้นโดยสรุปแล้ว หากอยู่ในสภาวะเศรษฐกิจปกติ ตัวโครงการจะสามารถคืนทุนได้ในระยะเวลา 11.1 ปี ด้วยกัน จากข้อสรุปดังกล่าว จึงนับได้ว่าการทำโรงแรม ที่บริเวณหาดวงศ์อมาตย์ จึงมีความเป็นไปได้ในการลงทุน และก่อกำเนิดโครงการโรงแรมที่มีระดับสูงกว่า ในการรองรับการให้บริการ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3 การศึกษาข้อมูล และทฤษฎีต่างๆ ที่เกี่ยวของกับการออกแบบโครงการ

3.3.1 ความรู้สึกเกี่ยวกับสีในเชิงจิตวิทยา



สีแดง ให้ความรู้สึกร้อน รุนแรง กระตุ้น ท้าทาย เคลื่อนไหว ตื่นเต้น เร้าใจ มีพลัง ความอุดมสมบูรณ์ ความมั่งคั่ง ความรัก ความสำคัญ อันตราย

สีส้ม ให้ความรู้สึก ร้อน ความอบอุ่น ความสดใส มีชีวิตชีวา วัยรุ่น ความคึกคะนอง การปลดปล่อย ความเปรี้ยว การระวัง

สีเหลือง ให้ความรู้สึกแจ่มใส ความสดใส ความร่าเริง ความเบิกบานสดชื่น ชีวิตใหม่ ความสดใหม่ ความสุกสว่าง การแผ่กระจาย อำนาจบารมี

สีเขียว ให้ความรู้สึก สงบ เงียบ ร่มรื่น ร่มเย็น การพักผ่อน การผ่อนคลาย ธรรมชาติ ความปลอดภัย ปกติ ความสุข ความสุขุม เยือกเย็น

สีน้ำเงิน ให้ความรู้สึกสงบ สุขุม สุภาพ หนักแน่น เคร่งขรึม เอาการเอางาน ละเอียดรอบคอบ สง่างาม มีศักดิศรี สูงศักดิ เป็นระเบียบถ่อมตน

สีม่วง ให้ความรู้สึก มีเสน่ห์ น่าติดตาม เร้นลับ ซ่อนเร้น มีอำนาจ มีพลังแฝงอยู่ ความรัก ความเศร้า ความผิดหวัง ความสงบ ความสูงศักดิ

สีฟ้าสว่างลมหายใจ ให้ความรู้สึก ปลอดโปร่งโล่ง กว้าง เบา โปร่งใส สะอาด ปลอดภัย ความ ความเป็นอิสระเสรีภาพ การช่วยเหลือ แบ่งปัน

สีขาว ให้ความรู้สึก บริสุทธิ สะอาด สดใส เบาบาง อ่อนโยน เปิดเผย การเกิด ความรัก ความหวัง ความจริง ความเมตตา ความศรัทธา ความดีงาม

สีดำ ให้ความรู้สึก มืด สกปรก ลึกลับ ความสิ้นหวัง จุดจบ ความตาย ความชั่ว ความลับ ทารุณ โหดร้าย ความเศร้า หนักแน่น เข้มแข็ง อดทน มีพลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สีชมพู ให้ความรู้สึก อบอุ่น อ่อนโยน นุ่มนวล อ่อนหวาน ความรัก เอาใจใส่ วัยรุ่น หนุ่มสาว ความน่ารัก ความสดใส

สีเทา ให้ความรู้สึก เศร้า อาลัย ท้อแท้ ความลึกลับ ความหดหู่ ความชรา ความสงบ ความเงียบ สุภาพ สุขุม ถ่อมตน

สีทอง ให้ความรู้สึก ความหรูหรา โอ่อ่า มีราคา สูงค่า สิ่งสำคัญ ความเจริญรุ่งเรือง ความสุข ความมั่งคั่ง ความร่ำรวย การแผ่กระจาย

อ้างอิง : http://www.prc.ac.th/newart/webart/colour04.html

3.3.2 การออกแบบโรงแรม

การออกแบบโรแรม

โดย ดร.ชำนาญ บุญญาพุทธิพงศ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น

1. ที่ตั้ง

ที่ตั้งเป็นหนึ่งในปัจจัยหลักสำหรับความสำเร็จในเชิงธุรกิจ โรงแรมก็เป็นกิจการทางธุรกิจ ที่ไม่ สามารถหลีกเลี่ยงปัจจัยนี้ได้ โดยทั่วไปโรงแรมควรจะตั้งอยู่ใกล้กับถนนหลัก สนามบิน ย่านธุรกิจ หรือ แหล่งท่องเที่ยว อื่นๆ ควรเป็นที่เข้าถึงโดยง่าย มีที่จอดรถเพียงพอ มีวิวที่ดีสู่ภายนอก รวมทั้งมีความสัมพันธ์กับสภาพแวดล้อมรอบข้าง 2 ประเภท

2. ประเภทโรงแรม

2.1 โรงแรมกลางเมือง (City Hotel) รวมถึงโรงแรมระดับหรู โรงแรมสำหรับการประชุม (Convention Hotel) และโรงแรมสำหรับการท่องเที่ยว ส่วนใหญ่โรงแรมประเภทนี้จะเป็นอาคารทางแนวตั้งหรืออาคารสูง ประกอบด้วยประโยชน์ใช้สอยอื่นๆ หรือกิจกรรมทางธุรกิจอื่นมาประกอบ เช่น ร้านค้า ร้านอาหาร สถานบันเทิง เป็นต้น

2.2 โรงแรมริมทาง (Motor Hotel) เป็นโรงแรมที่มีเป้าหมายสำหรับลูกค้าที่ใช้รถสำหรับเดินทางไกล เป็น หลัก ดังนั้นที่ตั้งจึงต้องติดกับถนนหรือสี่แยกหลักๆ ชานเมืองออกไป มีราคาที่ดินที่ถูกกว่า จึงสามารถมีที่จอดรถอันสะดวกได้ และสามารถแผ่อาคารไปทางแนวนอนได้ โดยทั่วไปจะมีบริการทั่วไปที่โรงแรมทั่วไปควรจะมี แต่อาจจะมี ระดับความหรูหราน้อยกว่าโรงแรมกลางเมือง และอาจจะไม่มี Room Service

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 โรงแรมสนามบิน (Airport Hotel) จะมีลักษณะคล้ายคลึงกับโรงแรมริมทาง แต่มุ่งลูกค้าที่มาทางสนาม บิน ดังนั้นจึงต้องมีบริการที่สอดคล้องกับกำหนดการบินเป็นหลัก บางทีอาจจะมีศูนย์ประชุมขนาดใหญ่และมาตรฐาน เนื่องด้วยความได้เปรียบในที่ตั้งซึ่งมีความสะดวกในการเดินทางเป็นทุนอยู่แล้ว

2.4 โรงแรมในแหล่งท่องเที่ยว (Resort Hotel) ตั้งอยู่ในแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ ไม่ว่าจะเป็น ภูเขา ทะเล หรือแหล่งน้ำพุร้อน ปกติจะมีบริการประเภท Package มีความสัมพันธ์เทศกาลท่องเที่ยวต่าง ๆ ร้านอาหารสำหรับโรงแรมประเภทนี้อาจจะต้องมีเพียงพอสำหรับนักท่องเที่ยวทุกคน ในกรณีไม่มีแหล่งรับประทานอาหารอื่นใกล้เคียง และอาจจะต้องส่วนบริการเสริมสำหรับพักผ่อนหย่อนใจอื่น ๆ เช่น ห้องเล่นเกมส์ บาร์ สระว่ายน้ำนอกอาคาร บริการกีฬาทางทะเล หรือปีนเขา เป็นต้น

2.5 โมเต็ล (Motel)

2.6 โรงแรมสำหรับการประชุม (Convention Hotel)

2.7 คอนโดมิเนียม (Condominium) บางแห่งอาคารชุดอาจจะมีการจัดการแบ่งให้เช่าในลักษณะโรงแรมในช่วงที่เจ้าของห้องชุดไม่ใช้งาน โดยมักจะดำเนินการโดยเจ้าของกิจการหรือเจ้าของอาคารรวม

3. ความสัมพันธ์ของประโยชน์ใช้สอยต่างๆ (Functional Relationship)

โดยหลักใหญ่แล้ว โรงแรมจะต้องแยกส่วนบริการลูกค้าที่มาพักออกจากส่วนบริการโดยเด็ดขาด โดยไม่ควรมีการข้ามไปมาของประโยชน์ใช้สอยของสองส่วนนี้ (Cross Circulation) มีการแบ่งแยกอย่างชัดเจนระหว่างส่วน บริการด้านหน้า (Front of House) และส่วนบริการด้านหลัง (Back of House) ทั่วไปส่วนต่างๆ ที่ต้องใช้บริการจากครัว ควรจะอยู่ในระดับเดียวกับครัว แต่หากมีความจำกัดทางการออกแบบให้ยึดเอาครัวติดกับห้องอาหารหลักของโรงแรมเป็นสำคัญ ส่วนห้องจัดเลี้ยงหรือร้านอาหารอื่นๆ อาจจะบริการ โดยการใช้ลิฟท์ส่งของ ลิฟท์บริการ หรือบันไดเป็นทางเชื่อมการจัดการส่วนด้านหลังของงานบริการต่างๆ (Back of House) คนงานและอุปกรณ์บริการต่างๆ จะต้องมีการจัดวางให้มิดชิด ห่างจากสายตาของลูกค้า

3. พื้นที่ใช้งาน และมาตรฐานการออกแบบพื้นที่ทั้งหมดโดยประมาณต่อห้องพักของโรงแรมประเภทต่างๆ ประเภทพื้นที่รวม (ตร.ม. ต่อห้อง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 3-13 มาตรฐานการออกแบบแสดงพื้นที่ทั้งหมดโดยประมาณ ต่อห้องพักของโรงแรมประเภทต่าง ๆ ประเภทพื้นที่รวม(ตร.ม.ต่อห้อง)

โรงแรม	สำหรับการประชุม	กลางเมือง	ริมทาง	รีสอร์ต	โรงแรมขนาดเล็กถึงปานกลาง	Hostel
พื้นที่รวม ตร.ม./ห้อง	55-65	45-55	35-45	40-55	20-30	18-20

ตาราง 3-14 พื้นที่ใช้สอยส่วนพักอาศัย

พื้นที่ใช้สอย	โรงแรมริมทางขนาด 200 ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)	โรงแรมกลางเมืองขนาด 500ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)
- ห้องพัก	24	26.5
- ทางเดินลิฟท์บันได	3.2	9.3
- พื้นที่บริการ	0.6	0.7
รวมพื้นที่พัก	27.8	36.5

ตาราง 3-15 พื้นที่ใช้สอยส่วน Back of the house

พื้นที่ใช้สอย	โรงแรมริมทางขนาด 200 ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)	โรงแรมกลางเมืองขนาด 500ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)
- ครัวและห้องเก็บอาหาร	3.8	2.5
- ห้องเก็บของ	0.9	0.9
- ซ่อมบำรุง	0.8	0.4
- ซักรีด เก็บผ้า	0.3	0.7
- รับประทาน เปลี่ยนชุดพนักงาน	1	1.1
- สำนักงานทั่วไป	0.3	0.5
- ระบบสัญจรบริการ	0.8	0.9
- รวมพื้นที่ Back of the house	7.9	7
รวมทั้งหมด	43.5	51.7

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตาราง 3-16 พื้นที่ใช้สอยส่วน Front of the house

พื้นที่ใช้สอย	โรงแรมริมทางขนาด 200 ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)	โรงแรมกลางเมืองขนาด 500ห้อง(ตร.ต่อห้องพัก)
พื้นที่สาธารณะและบริการส่วนหน้า (Front of the house)		
- ประชาสัมพันธ์ ต้อนรับ สำนักงาน	0.4	0.5
- ธุรการ	0.3	0.4
- ห้องอาหาร	1.1	0.6
- ร้านกาแฟ	0.6	0.5
- บาร์ที่ 1	0.8	0.4
- บาร์ที่ 2	0.5	0.3
- เลาน์จ	0.5	0.3
- ห้องน้ำ	0.4	0.3
- ส่วนประชุมสัมนา	1.1	1.3
- ส่วนเตรียมการสัมนา	-	0.5
- ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์	0.1	0.2
- ร้านอาหารส่วนตัว ห้องประชุม	0.4	0.9
- ร้านค้า	-	0.2
รวมพื้นที่ Front of the house	7.8	8.2

*** ไม่รวมพื้นที่สำหรับห้องเครื่องงานระบบ และที่จอดรถ

5. รูปแบบการจัดผังพื้น ห้องพักเป็นส่วนสำคัญที่ส่งผลถึงโครงสร้างอาคารโดยรวม ส่งผลต่อความประหยัดในการลงทุน ดังนั้นรูปแบบของผังห้องพักจึงเป็นเสมือนกุญแจสำคัญในการออกแบบรูปทรงโรงแรมอาคาร การจัดวางตำแหน่งทางเดินและห้องพักอาจจะมีหลากหลายรูปแบบ ทั้งแบบ Single-Loaded Block, Single-Loaded Block, Square Block, Y-Shape, หรือวงกลม

6. ความสัมพันธ์ระหว่างห้องพักและส่วนสาธารณะอื่นห้องพักสามารถที่จะเชื่อมติดกับส่วนสาธารณะอื่นๆ และทางสัญจรในหลายรูปแบบ โดยหลักใหญ่ๆ อาจจะ มี 3 แบบ คือ

6.1 ห้องพักอยู่เหนือส่วนฐาน (Podium) เหมาะสำหรับโรงแรมที่เป็นอาคารสูง แต่ปัญหา คือ ส่วนบริการจะต้องใช้ส่วนสัญจรทางตั้งเป็นหลัก และบางส่วนอาจจะต้องใช้ร่วมกับลูกค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บางกรณีห้องพักอาจจะมีรูปร่างยาวแคบ ตามโครงสร้างของอาคาร

6.2 ห้องพักอยู่ติดกับส่วนบริการสาธารณะอื่น ถือว่าเป็นแบบที่ประหยัด เพราะใช้โครงสร้างง่ายๆ ส่วน บริการต่างๆ ออกแบบให้สัมพันธ์กับส่วนต่างๆ ตามความเหมาะสม เหมาะสำหรับโรงแรมริมทางหรือโรงแรมที่มีพื้นที่มาก

6.3 แบบผังเปิด (Open Layout) มีลักษณะกระจายตัวของประโยชน์ใช้สอยแผ่ไปตามพื้นที่ อาจจะจัดกลุ่มที่มีความสัมพันธ์กันมากไว้ด้วยกัน เหมาะสำหรับ โมเต็ล และรีสอร์ตต่างๆ ซึ่งมีพื้นที่มากพอ

7. การสัญจรทางตั้งโรงแรมที่มีความสูงมากกว่า 2 ชั้น ควรจะมีลิฟท์บริการ ยกเว้นโรงแรมขนาดเล็ก ทั้งนี้ควรมีลิฟท์สำรองใน ยามฉุกเฉินหรือในกรณีลิฟท์อีกตัวอยู่ระหว่างการซ่อมบำรุง จำนวนและความเร็วของลิฟท์ขึ้นอยู่กับความสูงของอา คารและจำนวนห้องพักซึ่งบ่งบอกถึงจำนวนผู้ใช้บริการทั้งหมดถ้าเป็นไปได้ควรจะวางตำแหน่งของลิฟท์ทุกตัวไว้ด้วยกันในส่วนแกนสัญจรกลางไม่ว่าจะเป็นลิฟท์บริการ หรือลิฟท์สำหรับลูกค้า โดยแยกทางเข้า เพื่อความประหยัดและ ง่ายในการก่อสร้าง ในโรงแรมระดับหรูอาจจะแยกลิฟท์ลูกค้าออกเป็นสำหรับการขนกระเป๋าไว้ต่างหาก เพื่อความสะดวกและไม่เกะกะ 8 .ส่วนบริการสาธารณะ

7.1 ห้องอาหาร

ในโรงแรมขนาดกลางไปถึงขนาดใหญ่จะมีห้องอาหารอย่าง 1 แห่ง ไว้บริการลูกค้า ถ้าเป็นร้านอาหารราคา ถูกหรือขนาดเล็กจะเป็นรูปแบบของร้านกาแฟหรือศูนย์อาหาร ในโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องอาหารมากกว่า 1 แห่ง เพื่อเป็นทางเลือกให้แก่ลูกค้า จำนวนที่นั่งอาจจะมีความแตกต่างกันออกไป ส่วนใหญ่จะอ้างอิงกับจำนวนผู้มา ใช้บริการหรือจำนวนห้องพัก

7.2 บาร์

- Cocktail ควรจะตั้งอยู่ในส่วนที่ใช้สำหรับการนั่งรอ อาจจะอยู่ระหว่างลอบบี้ของโรงแรมและร้านอาหาร การบริการอาจจะใช้บริกร ส่วนใหญ่จะเป็นลักษณะเคาว์เตอร์บาร์ต่างๆ
- บาร์หลัก (Main Bar) จะมีบริการเครื่องดื่มพิเศษของแต่ละโรงแรม อาจจะเปิดสู่ส่วนสาธารณธเพื่อรับรอง ผู้ใช้บริการจากภายนอกโดยตรง ปกติจะมีเคาว์เตอร์ยาวพร้อมที่นั่งสูง มีบริการน้ำแข็ง น้ำดื่มต่างๆ และอาจจะรวมไป ถึงอาหารเบาๆ บางชนิดบาร์อาจจะตั้งอยู่บนหลังคาข้างสระน้ำ ริมหาดทราย หรือติดกับส่วนออกกำลังกาย หรือสโมสรต่างๆ แต่ บาร์ควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จะสามารถเปิดปิดได้เมื่อไม่เปิดบริการ อาจจะโดยการปิดส่วนเคาว์เตอร์หรือปิดห้องทั้งห้อง โดยผู้ใช้บริการ อาจจะใช้ส่วนเลาจ์น (Lounge) เมื่อส่วนบาร์ปิดบริการและในการบริการไม่ควรให้เกิดการตัดผ่านส่วนสาธารณะอื่น ประการสำคัญที่สุด คือ บาร์จะต้องสอดคล้องกับกฎหมายเองแต่ละที่พื้นสำหรับบาร์รวมเคาว์เตอร์ Cocktail Lounge 1.8 –2.0 ตร.ม. ต่อคน บาร์ทั่วไป (อาจจะยืนและนั่ง Stools) 1.3 – 1.7 ตร.ม. ต่อคน

7.3 เลาน์จ (Lounges)

เป็นที่สำหรับผู้คนใช้เป็นที่รอหรือที่พักผ่อนสบายๆ อาจจะเกี่ยวเนื่องกับลอบบี้หรืออยู่ติดกับทางเดินต่างๆ ก็ได้ ในรีสอร์ตอาจจะต้องมีพื้นที่สำหรับเลาน์จมากกว่าโรงแรมประเภทอื่นๆ บริการเครื่องดื่มต่างๆ ไม่ว่าจะเป็น ชา กาแฟ อาจจะเสริมโดยตรงจากครัวหรือจากเคาว์เตอร์ หรือจากเครื่องหยอดเหรียญ ปกติจะไม่มีเลาน์จพิเศษสำหรับ ส่วนที่พัก 8.4 ห้องพักผ่อน บันเทิงห้องสำหรับการพักผ่อนหย่อนใจอาจจะเป็นห้องเล่นเกมส์ ปิงปองหรืออื่นๆ สำหรับโรงแรมประเภทรีสอร์ต ที่ต้องอยู่เป็นระยะเวลาหนึ่งและมีเวลามากอาจจะมีความต้องในส่วนนี้มากกว่าโรงแรมประเภทอื่นๆ เพราะผู้ใช้บริ การไม่มีความรีบร้อนเหมือนโรงแรมในเมือง

7.4 Function Room

เป็นห้องเอนกประสงค์สำหรับการประชุมสัมนา จัดเลี้ยง บอลรูม ปาร์ตี้ จัดนิทรรศการ งานแต่งงานหรืออื่นๆ ที่มีจำนวนผู้ใช้งานจำนวนมาก การออกแบบสำหรับส่วนนี้มีข้อควรคำนึงหลายประการ เช่น การเข้าถึงระหว่างผู้ใช้งานและบริกรต้องแยกกัน ห้องที่มีขนาดใหญ่อาจจะสามารถแบ่งแยกย่อยได้โดยใช้ฉากขนาด ใหญ่และเก็บเสียงได้ดีที่เลื่อนเข้าออกได้โดยไม่เกะกะ ส่วนอุปกรณ์โสตต่างๆ เช่น ระบบเสียง จอภาพ Projector จะต้องจัดเตรียมสำหรับการใช้งานและด้วยประโยชน์ใช้สอยที่ต้องเปิดโล่งเป็นพื้นที่กว้างๆ ทำให้ส่วนนี้จะต้องใช้ช่วง เสาที่กว้างมากจึงไม่นิยมออกแบบไว้ใต้ส่วนที่พัก ซึ่งมีช่วงเสาที่แคบกว่า ยกเว้นพื้นที่ในเมืองซึ่งมีราคาที่ดินแพงมากพื้นที่ที่ต้องการ

สำหรับการจัดเลี้ยง	1.1-1.3 ตร.ม.ต่อ คน
สำหรับส่วนประชุมสัมนา	0.9 -1.1 ตร.ม.ต่อ คน
สำหรับการฉายภาพยนตร์ คอนเสิร์ต	0.5-0.6 ตร.ม.ต่อ คน

นอกจากนี้ยังมีส่วนประกอบย่อยอีกหลายอย่าง เช่น

- ส่วนลอบบี้ ซึ่งมีพื้นที่ประมาณ 1/3 ของส่วนจัดเลี้ยง หรือ 30%

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์0.5 ตร.ม. ต่อที่นั่ง ซึ่งควรจะเข้าถึงได้โดยง่ายจากห้องจัดเลี้ยง
- ห้องน้ำ ขึ้นอยู่กับการคำนวณหาจำนวนต่อคน แต่ถ้าใช้เป็นห้องแสดงคอนเสิร์ต ฉายภาพยนตร์อาจจะ ต้องมีจำนวนห้องน้ำที่มากพอ ตามความต้องการของประโยชน์ ใช้สอยนั้นๆ
- ฉากกั้นห้องควรจะสูงเต็มความสูงของห้อง สามารถลดเสียงระหว่างห้องได้ประมาณ 45-50 dB
- ส่วนนี้อาจจะถูกใช้สำหรับการแสดงงานซึ่งอาจจะมีน้ำหนักมาก เช่นงานแสดงสินค้าบางประเภท จึงควร ต้องคิดโครงสร้างเผื่อสำหรับน้ำหนักบรรทุกเหล่านั้นเสมอ

7.5 ห้องประชุมย่อย

ห้องประชุมย่อยเป็นอีกส่วนประกอบเพิ่มที่อาจจะจำเป็นในบางกรณี อาจจะมีหลากหลายขนาด หรือมีจำนวนหลายห้อง สำหรับการประชุมย่อยหรือการแบ่งกลุ่มสัมนา แต่อย่างก็ตามควรจะเชื่อมสัมพันธ์กับส่วน บริการจากครัวหรือส่วนเตรียมอาหาร8.7 การป้องกันเพลิงไหม้ทางหนีไฟจะต้องมีให้เห็นได้ง่ายสำหรับส่วนบริการสาธารณะนี้ ระยะไปถึงบันไดหนีไฟ วัสดุกันไฟ จะต้องสอดคล้องกับกฎหมายของแต่ละพื้นที่หรือประเทศ

8. Front of House

8.1 ทางเข้าลักษณะของการเข้าถึงของรถยนต์จะเป็นตัวกำหนดความสัมพันธ์ระหว่างทางเข้าและลอบบี้โรงแรม ควรจะมีที่สำหรับนั่งรอรถ ซึ่งอาจจะต้องเป็นลักษณะโซฟาหรือชุดรับแขกที่มีความสบายเหมือนส่วนหนึ่งของลอบบี้ ควรมีส่วนกันแดด กันฝนสำหรับการลงรถยนต์ก่อนเข้าสู่ลอบบี้ สำหรับประตูทางเข้าจะต้องคำนึงถึงกระเป๋าสัมภาระที่ใหญ่โตของผู้มาใช้บริการ บางโรงแรมอาจจะแยกประตูสำหรับกระเป๋าต่างหากโดยเฉพาะโรงแรมที่หรูหรา

8.2 ส่วนต้อนรับส่วนเคาว์เตอร์ต้อนรับจะต้องใกล้และสามารถมองเห็นได้โดยง่ายจากส่วนทางเข้า อาจจะเป็นส่วนที่รวมพนักงานต้อนรับ พนักงานการเงินและคนเฝ้าประตู แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่คนเฝ้าประตูจะเป็นอีกส่วนหนึ่งแยก ต่างหาก ส่วนเคาว์เตอร์นี้จะมีส่วนเก็บกุญแจห้องพักที่แยกไว้อย่างเด่นชัด พนักงานสามารถหยิบได้ง่ายไม่สับสน ความสูงของเคาว์เตอร์ควรจะเหมาะสมสำหรับแขกที่ยืน ขณะที่พนักงานอาจจะนั่งทำงานบัญชีบางขณะ ส่วนหลังของเคาว์เตอร์ต้อนรับนี้จะมีส่วนติดต่อกับส่วนสำนักงานหลักหรือสำนักงานย่อย ส่วนแคชเชียร์สำหรับโรงแรมขนาด เล็กหรือขนาดกลางอาจจะรวมอยู่กับเคาว์เตอร์ต้อนรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่ในโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะแยกส่วนนี้ออกโดยอาจจะเป็นผนังแยก (Partition) และอาจจะมีสำนักงานการเงินอยู่ติดกัน ปกติความยาวของเคาน์เตอร์สำหรับขนาดโรงแรมต่างๆ อาจจะมีกำหนดได้คร่าวๆ ดังนี้จำนวนห้องในโรงแรมความยาวของเคาน์เตอร์ (เมตร)

จำวนห้องพัก(ห้อง)	ความยาวเคาน์เตอร์(เมตร)
50	3.00
100	4.50
200	7.50
400	10.50

8.3 ลอบบี้ในส่วนลอบบี้ควรจะมีส่วนบริการต่างๆ เช่น โทรศัพท์สาธารณะ นาฬิกา โต๊ะแนะนำทั่วไป การท่องเที่ยว หรืออาจจะมี บริษัทนำเที่ยว สายการบิน บริษัทรถเช่า ร้านค้าเล็กๆ เลาจ์น ที่นั่งพักรอ ส่วนบริการธุรกิจ และห้องน้ำ

9. ห้องฝากของ

ในบางโรงแรมโดยเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่อาจจะมีห้องรับฝากของหรือฝากเสื้อโค้ท สำหรับแขกที่มา ใช้บริการที่ลอบบี้ ร้านอาหาร หรือห้องประชุมต่างๆ ซึ่งเคาน์เตอร์รับของนี้จะต้องมีความสะดวกต่อการส่งหรือคืนของ ซึ่งจะมีความยาวอย่างน้อย 1.2 ม. เคาน์เตอร์สำหรับฝากของห้องจัดเลี้ยง สามารถคำนวณคร่าวๆ ได้จาก 1 เมตร ต่อแขก 100 คน

10. ห้องครัวและห้องบริการอื่นๆ

ห้องครัวควรจะออกแบบให้อยู่ในพื้นที่ 1 ชั้น ถ้าสามารถที่บริการส่วนประกอบต่างๆ ของโรงแรมทั้งหมดได้ แต่ถ้าจำเป็นต้องแยกส่วนบางส่วนออกไป ห้องครัวก็ยังควรเชื่อมติดกับห้องอาหารหลัก โดยอาจจะมีห้องเก็บอาหารหรือห้องเตรียมแยกออกไป ส่วนห้องจัดเลี้ยงที่อยู่อีกชั้นกับครัวอาจจะเชื่อมกันโดยลิฟท์ หรือบันไดหรือลิฟท์ส่งของซึ่ง แยกจากลิฟท์สำหรับแขกโดยเด็ดขาด ส่วนห้องเย็นสำหรับเก็บอาหารควรจะมีทางบริการเชื่อมจากข้างนอกได้ มี พนักงานดูแลโดยตรง โดยประมาณแล้วพื้นที่ของครัวสามารถคิดคร่าวๆ ได้ดังนี้

-ครัวหลักสำหรับห้องอาหาร 14 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

-ครัวสำหรับส่วนจัดเลี้ยง 0.2 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

-ครัวสำหรับคอฟฟี่ชอบ 0.3 ตร.ม. x จำนวนแขกที่ต้องบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทั้งนี้ครัวอาจจะมีขนาดที่ใหญ่กว่าหรือน้อยกว่าแล้วที่ความพิเศษของอาหารหรือลักษณะการทำอาหารที่เฉพาะ นอกจากนี้ยังต้องเผื่อพื้นที่สำหรับพนักงานอีกประมาณ 50% สำหรับห้องเปลี่ยนชุด ห้องน้ำพนักงาน ห้องกินข้าว และห้องเก็บของต่างๆ ข้อควรระวังสำหรับการออกแบบห้องครัว : พื้นจะต้องใช้วัสดุที่กันลื่น มีการระบายที่ดีทั้งพื้นเวลาทำความสะอาด โดยจะมีมุมลาดประมาณ 1:20 วัสดุที่ใช้ควรจะทำความสะอาดง่าย มีการระบายอากาศที่ มีหน้าต่างที่ สามารถเปิดสู่ภายนอกได้ และเพียงพอ ขนาดของห้องอาหารขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ที่ตั้ง ความบ่อยในการส่ง ของหรืออาหาร ประเภทของอาหาร ห้องแช่แข็ง (Cold Room) มีอุณหภูมิประมาณ -20 องศาเซลเซียส ห้องเย็น (Chill Room) มีอุณหภูมิประมาณ 2-3 องศาเซลเซียส ห้องเก็บของอื่นๆ เช่น

- ห้องเก็บเฟอร์นิเจอร์ควรอยู่ใกล้กับห้องซ่อมบำรุง โดยมีพื้นที่ ประมาณ 0.2-0.3 ตร.ม. ต่อห้องพัก

- ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด ประมาณ 0.2-0.4 ตร.ม. ต่อห้องพัก

- ห้องเก็บเครื่องแก้ว เครื่องเงิน ภาชนะอื่นๆ ประมาณ 0.1 ตร.ม. ต่อห้องพัก

- ห้องเก็บเครื่องดื่ม 0.2 ตร.ม. ต่อห้องพัก โดยแยกออกเป็นส่วนเก็บเบียร์ เหล้า และไวน์ ไวน์แดงเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 14-16 องศาเซลเซียส ไวน์ขาวเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 10-12 องศาเซลเซียส ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนส่งของเพื่อ ความง่ายต่อการขน ห้องขยะ การออกแบบขึ้นอยู่กับระบบเก็บและกำจัดขยะ รถขนขยะจะต้องเข้าถึงโดยสะดวก ทำความ สะอาดได้ง่าย

- ห้องเก็บผ้าปูเตียงและผ้าอื่น มีขนาดขึ้นอยู่กับประเภทของโรงแรม ปกติจะมีพื้นที่ประมาณ 0.4 ตร.ม.ต่อห้องพัก อาจจะมีขนาดเล็กลงหากมีระบบซักรีดภายในโรงแรม มีชั้นเก็บความกว้าง 60 ซม. มีพื้นที่สำหรับพับผ้าและซ่อมแซม เย็บปัก ในโรงแรมขนาดมากกว่า 200 ห้อง ไม่จำเป็นต้องมีห้องเก็บผ้าที่ใหญ่ขึ้น

- ห้องซักรีด สำหรับโรงแรมขนาด 200 ห้อง ใช้พื้นที่ประมาณ 140 ตร.ม. ทั้งนี้ไม่รวมส่วนเก็บผ้า ห้องเครื่อง อบไอน้ำ (Stream Boiler)

- ห้องพนักงานหรือสำนักงาน สำหรับผ้าที่ไม่ต้องการการีด สามารถลดพื้นที่ลง 40-59 ตร.ม. ควรระบบระบายอากาศที่ดี ห้องรับส่งของ ควรจะแยกกับส่วนขยะ และส่วนทางเข้าพนักงาน โดยมีการตรวจเช็คของที่เข้าหรือออกอย่าง มีระบบผ่านห้องตรวจรับ รถส่งของสามารถเข้าถึงโดยสะดวก มีความสูงของฟุตบาทรับของที่เหมาะสม รถส่งของ สามารถกลับรถได้ เหลี่ยม มุมของเสาหรือมุมผนังควรจะมีการหุ้มเพื่อป้องกันการได้รับความเสียหายจากการกระแทก โดยรถยนต์หรือการขนของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ส่วนสำนักงานสำหรับโรงแรมขนาดเล็กส่วนสำนักงานอาจจะมีเพียงส่วนที่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ โดยแยกห้องผู้จัดการและห้องหัวหน้าพ่อครัวไว้ต่างหาก แต่สำหรับโรงแรมขนาดใหญ่จะมีระบบสำนักงานที่ซับซ้อนมากขึ้นดังสามารถแยก ได้ดังนี้ สำนักงานส่วนหน้า อยู่ติดกับเคาน์เตอร์ต้อนรับ ประกอบด้วยผู้จัดการต้อนรับ หัวหน้าฝ่ายแคชเชียร์ ผู้จัดการฝ่ายขายและเลขานุการฝ่าย สำนักงานธุรการทั่วไป อาจจะอยู่ใกล้กับส่วนต้อนรับหรือแยกไว้ต่างหาก ประกอบด้วยผู้จัดการทั่วไป ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายต่างๆ เลขานุการฝ่าย หัวหน้าฝ่ายบัญชี หัวหน้าฝ่ายข้อมูล

- สำนักงานส่วนหลัง (Back of House) เป็นสำนักงานส่วนที่ให้บริการต่างๆ เช่น สำนักงานรับของ สำนักงานฝ่ายบุคคล สำนักงานส่วนซ่อมบำรุง วิศวกรรม สำนักงานฝ่ายอาหารหรือหัวหน้าพ่อครัว (อยู่ในส่วนครัว) สำนักงาน ส่วนทำความสะอาด และห้องฝึกอบรมในโรงแรมขนาดใหญ่จะมีที่พักผ่อนหรือที่รับประทานอาหารสำหรับพนักงาน สำหรับพนักงานประมาณ 1 ใน 3 ของพนักงานทั้งหมด พร้อมกับครัวแยกเฉพาะส่วนนี้ พนักงานควรจะสามารถเข้าถึงส่วนนี้ได้โดยไม่ต้องผ่านครัว สำหรับผู้บริหารโรงแรมอาจจะแยกไว้ต่างหาก ในโรงแรมขนาดเล็ก ผู้บริหารอาจจะใช้ห้องอาหาร และส่วนรับประทานอาหารของพนักงานอาจจะใช้ครัวเดียวกับครัวหลักของโรงแรม ทั้งนี้ต้องมีห้องน้ำสำหรับพนัก งานด้วยLocker สำหรับพนักงานใช้พื้นที่ประมาณ 0.36 ตร.ม. ต่อคน ไม่รวมพื้นที่สำหรับม้านั่ง ให้ประมาณการว่ามี จำนวนชายและหญิงเท่ากัน ยกเว้นมีข้อแม้พิเศษในบางโรงแรม อาจจะต้องที่พักผ่อนสำหรับพนักงานที่เข้าเวรหรือไม่ สามารถกลับได้ หรือที่พักสำหรับผู้จัดการสำหรับพื้นที่สำหรับงานระบบต่างๆ อาจจะเป็นลักษณะของส่วนซ่อมบำรุง ห้องสำนักงานสำหรับวิศวกรซึ่งควรจะอยู่ใกล้กับห้องเครื่องต่างๆ ทั้งนี้อาจจะรวมถึงแผนกช่างไม้เฟอร์นิเจอร์ ช่างทาสี

11. ห้องพักแขก

11.1 ขนาดของห้อง

ในโรงแรมขนาดกลางทั่วมีขนาดห้องพัก ประมาณ 15-17 ตร.ม. ในขณะที่โรงแรมขนาดใหญ่มีขนาดห้อง อาจจะมากถึง 28 ตร.ม. โดยไม่รวมส่วนโถงและห้องน้ำขนาดเตียงมาตรฐานอเมริกันสามารถแบ่งได้เป็น

Twin : 9.90 x 1.90, Double : 1.37 x 2.03,

Queen size : 1.52 x 2.10

King size : กว้าง 1.83

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมส่วนใหญ่จะใช้เตียงขนาด Twin และ Double ซึ่งเป็นขนาดที่มีความยืดหยุ่นในการใช้สูง บางห้อง อาจจะมีเตียงแบบพับเก็บได้ หรือเตียงสำรอง หรือเตียงโซฟา (Sofa Bed) ความสูงจากพื้นถึงฝ้าเพดานประมาณ 2.50 ม. (ต่ำสุดประมาณ 2.3 ม.) ในขณะที่ส่วนทางเข้าอาจจะสูงเพียงแค่ 2.00 ม. เพราะต้องเผื่อระยะใต้ฝ้าสำหรับระบบปรับอากาศสำหรับปรับอากาศแบบศูนย์กลาง

ประตู และผนังควรจะเป็นวัสดุที่เก็บเสียงได้เป็นอย่างดี โดยการกันเสียงระหว่างห้องกับห้อง หรือห้องกับ ทางเดินจะต้องลดเสียงได้ประมาณ 45-50 dB ขณะที่เสียงจากภายนอกไม่ว่าจะเป็นการจราจรหรือเสียงจากสนาม บินจะต้องลดลงโดยการใช้กระจกกันเสียงหรืออื่นๆ ประมาณ 40-42 dB

11.2 ห้องน้ำ

ห้องน้ำในห้องพักมักจะประกอบด้วย โถส้วม อ่างล้างหน้า กระจก อ่างอาบน้ำ พร้อมฝักบัว อาจจะมีโถปัสสาวะผู้ชาย ทั้งนี้การวางตำแหน่งแต่ละส่วนควรจะคำนึงถึงการวางท่อ การแชร์ช่องท่อกับห้องน้ำของห้องพักที่ติด กัน และมีส่วนที่เปิดเช็คท่อได้ เพื่อการซ่อมบำรุง ในบางประเทศอาจจะมีข้อกำหนดห้องน้ำสำหรับคนพิการ โดยอาจจะต้องห้องพักที่คนพิการสามารถใช้ได้อย่างน้อยจำนวนหนึ่ง ห้องน้ำสำหรับคนพิการก็ต้องมีราวจับ มีพื้นที่ที่รถเข็นสามารถเข้าถึงได้ ส่วนอื่นๆ ในห้องน้ำ ควรมีได้แก่ ชั้นวางผ้าเช็ดตัว ผ้าเช็ดหน้า ที่แขวนเสื้อ และอื่นๆ

11.3 ทางเดินในส่วนห้องพักและบันได

ทางเดินไม่ควรจะยาวเกินไป ความกว้างประมาณ 1.20 –2.00 ม. แล้วแต่ชนิดของโรงแรม ส่วนฝ้าเพดาน ของทางเดินในโรงแรมมักจะเป็นที่สำหรับงานระบบทางวิศวกรรม พื้นถึงเพดานไม่ควรต่ำกว่า 2.25 ม. ป้ายบอกทางไปแต่ละห้อง หรือทางไปสู่บันไดหนีไฟควรจะชัดเจน มีไฟฉุกเฉิน ควรมีปลั๊กไฟไว้เป็นช่วงๆ เพื่อการซ่อมบำรุงหรือการทำความสะอาด การใช้พรมจะทำให้ลดเสียงในทางเดิน อาจจะมีตู้เครื่องดื่มหรือตู้น้ำแข็ง ในส่วนโถงแต่ละชั้นหรือใกล้ช่องลิฟท์

11.4 การป้องกันเพลิงไหม้ขึ้นอยู่กับเทศบัญญัติของแต่ละที่ ประตูห้องพักควรจะทนไฟได้อย่างน้อยครึ่งชั่วโมง ผนังห้องควรจะทนได้ อย่างน้อย 1 ชั่วโมง ยกเว้นว่าจะมีระบบ Springer ในทางเดิน ให้เช็คเทศบัญญัติในรายละเอียด

11.5 บริการแต่ละชั้นจำนวนห้องในแต่ละชั้นอาจจะออกแบบให้สอดคล้องกับความสามารถในการบริการของบริกร 1 คนเป็น หลัก อาจจะมีห้องน้ำพนักงาน ห้องเก็บของพนักงานในแต่ละชั้นหรือในแต่ละโซนของการดดยปกติแล้วบริกร 1 คนจะสามารถบริการได้ประมาณ 12-18 ห้อง ห้องพนักงานและส่วนบริการมักจะอยู่ในบริเวณช่องลิฟท์บริการ ควรมีพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพียงพอสำหรับรถเข็น และกองผ้าปูหรืออื่นๆ ควรแยกระหว่างผ้าสกปรกและผ้าสะอาด ในโรงแรมหรู อาจจะมีห้องเตรียมอาหารในแต่ละสำหรับ Room Service มีอุปกรณ์สำหรับเตรียมอาหารเช้าตู้เย็น เตาอบ ที่ปิ้งขนมปังหรืออื่นๆ ช่องส่งผ้าหรือช่องทิ้งขยะเป็นส่วนหนึ่งที่มีการถกเถียงว่าควรมีหรือไม่ ถ้ามีจะต้องสอดคล้องกับส่วนชั้นล่างที่ทิ้งขยะหรือห้องซักผ้า นอกจากนี้แต่ละชั้นยังต้องมีห้องเก็บของที่เก็บเฟอร์นิเจอร์สำรอง ส่วนประกอบที่ใช้ในการซ่อมแซมภายในห้องพักหรืออื่นๆ และบริการ

12. ส่วนวิศวกรรมอาคาร

12.1 ไฟฟ้าสำรองระบบไฟฟ้าสำรองควรจะต้องเตรียมเผื่อไว้ในกรณีฉุกเฉิน ป้ายทางหนีไฟ และไฟฉุกเฉินจะต้องใช้ได้เสมอ

12.2 สัญญาณเตือนภัย

อาจจะเป็นระบบกดสัญญาณด้วยมือ หรือระบบ Smoke หรือ Heat Detector ซึ่งสามารถได้ยินโดยทั่วถึง ทั้งตึก สายฉีดน้ำต้องยาวพอที่จะเข้าถึงทุกห้องพัก รวมทั้งควรมีเครื่องดับเพลิงตามจุดต่างๆ

12.3 ระบบปรับอากาศ

ระบบรวม (Central System) เป็นระบบที่มีความนิยมในอาคารขนาดใหญ่ แต่ละห้องพักควรจะต้องสา มารถอุณหภูมิตามความพอใจ ส่วนห้องจัดเลี้ยงและส่วนสาธารณะต่างๆ ควรจะมีการแบ่งโซนที่สามารถเปิด ปิดได้ในเวลาใช้งาน เพื่อความประหยัด ทุกส่วนควรจะสามารถเข้าไปซ่อมแซมได้โดยง่าย

12.4 ระบบระบายอากาศสำหรับห้องน้ำ

ในระบบรวมห้องน้ำจะมีช่องอากาศหมุนเวียนอาจจะโดยใช้พัดลม ดูดอากาศไปสู่ท่อรวม แต่ต้องมีระบบกัน เสียงที่ดีเพื่อไม่ให้เสียงจากห้องน้ำอื่น ผ่านเข้ามา

12.5 ระบบแสงสว่าง

ไฟฟ้าในห้องพักจะต้องมีการวางระบบที่ดี มีจุดเปิดปิดหลักที่หัวเตียงครอบคลุมไฟส่วนใหญ่ของห้องได้ ส่วนทางเดินและส่วนสาธารณะอาจจะใช้ไฟในการตกแต่งเพิ่มบรรยากาศโรงแรมตามแต่ประเภทที่แตกต่างกัน ส่วน Main Switch ควรอยู่ในที่ส่วนบริการ ไม่ให้แขกเข้าถึงได้

หนังสืออ้างอิง

Jones, Vincent, Ernst Neufert Architect's Data: Second (International) English Edition, BSP Professional Books, Oxford, UK, 1980

http://kongrata.blogspot.com/2010/12/blog-post_10.html?m=1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4 กฎหมายที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม

3.4.1 กฎหมายโรงแรม

3.4.1.1 พระราชบัญญัติโรงแรม พ.ศ. 2547

- รายละเอียดทั่วไปเกี่ยวกับโรงแรม,มาตรฐานการจัดตั้งโรงแรม การเพิ่มลดจำนวนห้องพักอันมีผลกระทบถึงโครงสร้างของโรงแรม

3.4.1.2 กฎกระทรวงกำหนดประเภทและหลักเกณฑ์การประกอบธุรกิจโรงแรม พ.ศ. 2551

- เรื่องการตรวจสอบสถานที่ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขเกี่ยวกับสถานที่ตั้ง ลักษณะ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือมาตรฐานการประกอบธุรกิจโรงแรมแต่ละประเภทที่กำหนดในกฎกระทรวง

3.4.2 กฎหมายควบคุมอาคาร

3.4.2.1 พระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ. 2522

- ข้อมูลทั่วไป ข้อกำหนดและมาตรฐานการออกแบบอาคารประเภทโรงแรม,ข้อกำหนดและมาตรฐานการออกแบบอาคารสูง

3.4.2.2 กฎกระทรวง ผังเมืองรวมเมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี ฉบับร่าง

- ข้อมูลทั่วไป ข้อกำหนดและข้อห้ามต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการก่อสร้างในเขตพื้นที่การปกครองเมืองพัทยา ค่า F.A.R และ O.S.R

3.4.3 กฎกระทรวง เพื่อคนพิการ (พ.ศ.2555)

- การกำหนดลักษณะ หรือการจัดให้มีอุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก หรือบริการในอาคารสถานที่ หรือบริการสาธารณะ เพื่อให้คนพิการสามารถเข้าถึงและใช้ประโยชน์ได้

3.4.4 กฎหมายส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม

3.4.4.1 Environmental Impact Assessment (EIA)

- การวิเคราะห์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมโดยใช้หลักวิชาการในการทำนายหรือคาดการณ์ผลกระทบสิ่งแวดล้อมทั้งทางบวกและทางลบของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรม ที่จะมีผลต่อสิ่งแวดล้อมในทุกๆด้าน ทั้งทางทรัพยากรธรรมชาติ ทางเศรษฐกิจ และสังคม เพื่อจะได้หาทางป้องกันผลกระทบในทางลบที่อาจจะเกิดขึ้นให้เกิดน้อยที่สุด

3.4.4.2 **พระราชบัญญัติส่งเสริมและรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ (พ.ศ.2535)**

- ข้อกำหนดเพื่อการออกแบบโรงแรมให้มีการส่งเสริมและรักษาสิ่งแวดล้อม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

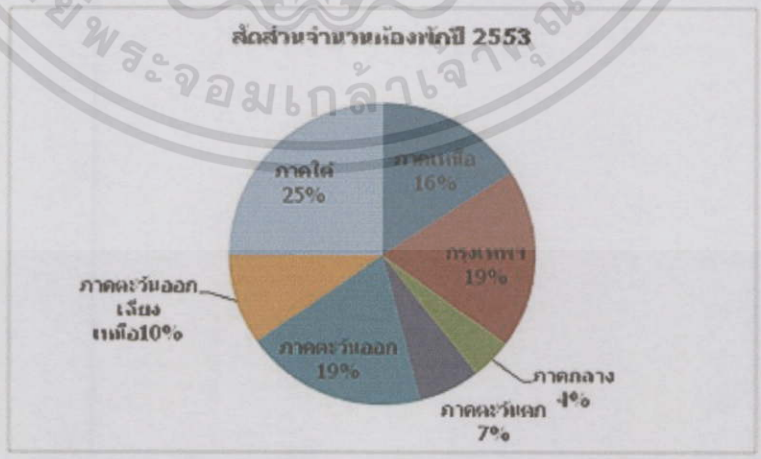
บทที่ 4

การกำหนดที่ตั้งโครงการ

การกำหนดที่ตั้งโครงการ เป็นขั้นตอนที่สำคัญมากที่จะต้องวิเคราะห์ศักยภาพต่างๆของที่ตั้งและบริบทโดยรอบอย่างถี่ถ้วน เพื่อให้สามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด เนื่องจากที่ตั้งโครงการเป็นปัจจัยที่สำคัญที่จะทำให้โครงการประสบความสำเร็จ ซึ่งจะส่งผลต่อการออกแบบโครงการให้ตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งานที่ต้องการเข้ามาพักผ่อนและท่องเที่ยวในเมืองพัทยาและจังหวัดใกล้เคียงได้เป็นอย่างดี อีกทั้งการพิจารณาเลือกที่ตั้งจึงต้องคำนึงถึงปัจจัยต่าง ๆ หลายประการเพราะการเลือกทำเลที่ตั้งที่ประสิทธิภาพ มีความสำคัญต่อการดำเนินงานขององค์การธุรกิจต่าง ๆ เช่น การวางแผนระบบการผลิต การวางผังโครงการ การลงทุนและรายได้ เป็นต้น

4.1 วิเคราะห์ศักยภาพจังหวัดชลบุรีเมืองพัทยา

การจัดเก็บข้อมูลสถิติสถานที่พักแรม ปี 2553 แบ่งเป็นรายภูมิภาคย่อย 7 ส่วน คือ ภาคใต้มีสัดส่วนมากที่สุด ร้อยละ 25 รองลงมา คือ กรุงเทพฯ และภาคตะวันออก สัดส่วนร้อยละ 19 ภาคเหนือ สัดส่วนร้อยละ 16 ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ สัดส่วนร้อยละ 10 ภาคตะวันตก สัดส่วนร้อยละ 7 และภาคกลาง สัดส่วนร้อยละ 4 ตามลำดับ (ดังภาพแสดงสัดส่วนจำนวนห้องพัก ปี 2553)



ภาพที่ 4-1 ภาพแสดงสัดส่วนจำนวนห้องพัก ปี 2553

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อตรวจสอบสถานภาพของแหล่งท่องเที่ยวหลักลงในตาราง 3-1 BCG 2x2 Matrix เพื่อตรวจสอบความสมดุลระหว่างอัตราการขยายตัวเฉลี่ยของจำนวนผู้เข้าพัก (อุปสงค์) และอัตราการขยายตัวเฉลี่ยของจำนวนห้องพัก (อุปทาน) ของสถานที่พักแรมไทยในช่วง 3 ปีที่ผ่านมา โดยใช้อัตราการเติบโตค่าเฉลี่ยกลางเป็นตัวแบ่งเกณฑ์พบว่า แหล่งท่องเที่ยวที่มีการสร้างสมดุลได้ดีระหว่างอุปสงค์และอุปทาน คือ ภูเก็ต ชลบุรี (พัทยา)

ตาราง 4-1 ข้อมูลสถานที่พักแรมตามแหล่งท่องเที่ยวหลักปี 2553 (BCG 2x2 Matrix)

แหล่งท่องเที่ยว	อัตราการเข้าพักเฉลี่ย				
	Q1	Q2	Q3	Q4	รวม
กรุงเทพมหานคร	59.09	39.76	49.24	51.56	49.91
สงขลา	51.76	49.17	53.04	36.51	47.63
ชลบุรี (พัทยา)	63.49	39.19	27.95	54.91	46.39
ภูเก็ต	49.59	38.56	46.74	49.89	46.20
สุราษฎร์ธานี (สมุย)	28.28	28.28	41.24	36.56	33.59
ระยอง	32.97	29.78	25.60	36.05	31.10
ประจวบคีรีขันธ์ (หัวหิน)	40.39	33.44	18.76	31.43	31.00
เชียงใหม่	31.89	25.65	29.34	32.65	29.88
เชียงราย	32.91	20.43	24.18	32.70	27.56
นครราชสีมา	20.53	24.71	25.98	26.84	24.52

ที่มา : บทวิเคราะห์จำนวนห้องพักของประเทศไทย

http://etatjournal.com/web/etat-journal/2012/2012-jan-mar/395-12555-hotel-thailand

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4-2 แสดงจังหวัดที่มีการสร้างสมดุลระหว่างอัตราการขยายตัวเฉลี่ยของจำนวนผู้เข้าพัก

สามารถวิเคราะห์และเปรียบเทียบได้ดังนี้

จังหวัดภูเก็ต

บริเวณเกาะภูเก็ตเป็นแหล่งที่มีทรัพยากรการท่องเที่ยวที่ค่อนข้างสมบูรณ์แลสวยงามหาดทรายขาวสะอาด สงบ และประกอบไปด้วยเกาะใหญ่เกาะน้อยมากมาย เหมาะกับการพักผ่อน แต่มีข้อเสียบเปรียบคือ

- เนื่องจากพฤติกรรมของนักท่องเที่ยวมีการเปลี่ยนแปลงเนื่องจากสภาวะเศรษฐกิจตกต่ำทำให้นักท่องเที่ยวมีการใช้จ่ายอย่างระมัดระวัง เพื่อแสวงหาความคุ้มค่า นักท่องเที่ยวนิยมเดินทางท่องเที่ยวระยะใกล้

- เนื่องจากแหล่งท่องเที่ยวภาคใต้ตอนล่างการเดินทางไปสู่เกาะภูเก็ตจากหลายภูมิภาคจึงค่อนข้างที่ไม่สะดวกเท่าที่ควร ไม่เหมาะกับการพักผ่อนในช่วงระยะเวลาสั้น

- แม้ว่าภูเก็ตจะมีเที่ยวบินที่สามารถรองรับนักท่องเที่ยวโดยตรง แต่จำนวนเที่ยวบินมีน้อยและการท่องเที่ยวในภูเก็ตมีค่าใช้จ่ายสูงพอสมควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดชลบุรี

ปัจจุบันชลบุรีเป็นเมืองที่มีเศรษฐกิจมั่งคั่งมั่นคง เติบโตอย่างต่อเนื่อง และเป็นแหล่งที่น่าลงทุน โดยในปี พ.ศ. 2554 ชลบุรีมีอัตราการขยายตัวทางเศรษฐกิจ ร้อยละ 12 ประชากรมีรายได้เฉลี่ยต่อหัว 522,511 บาท/ปี จัดเป็นลำดับที่ 3 ของประเทศไทย ซึ่งรายได้หลักของจังหวัดส่วนใหญ่มากจากการท่องเที่ยว และอุตสาหกรรม โดยเฉพาะเป็นผลจากการพัฒนาอย่างยั่งยืนของท่าเรือน้ำลึกแหลมฉบังตามโครงการพัฒนาชายฝั่งทะเลตะวันออก (Eastern Seaboard) จังหวัดชลบุรีเป็นแหล่งที่มีสถานที่ท่องเที่ยวสวยงามและน่าสนใจเป็นจำนวนมากโดยจำแนกออกเป็นหลายประเภท ประกอบด้วย

-แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ

-แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์แหล่งท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรม

-แหล่งท่องเที่ยวกิจกรรมผจญภัย

-แหล่งท่องเที่ยวบันเทิงสมัยใหม่

ตารางที่ 4-2 แสดงตัวอย่างแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดชลบุรี

ระเภทของแหล่งท่องเที่ยว	ตัวอย่างสถานที่ท่องเที่ยว
แหล่งท่องเที่ยวธรรมชาติ	-หาดพัทยา -หาดบางแสน -เกาะสีชัง -หมู่เกาะไผ่ -สวนนงนุช
แหล่งท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์และเชิงวัฒนธรรม	-วัดใหญ่อินทาราม -วัดญาณสังวรารามฯ -วิหารเซียน -ตลาดน้ำ 4 ภาค
แหล่งท่องเที่ยวกิจกรรมผจญภัย	- หมู่บ้านช้าง - สวนสัตว์เปิดเขาเขียว - สวนเสือศรีราชา -สวนน้ำการ์ตูนเน็ตเวิร์ค
แหล่งท่องเที่ยวบันเทิงสมัยใหม่	-มิโมซ่า - อัลคาซา คาบาเร่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	- ทิฟฟานี่ โชว์ -โคลอสเซียม โชว์ -อลังกาล -วอคคิ้ง สตรีท
แหล่งท่องเที่ยงเชิงการเรียนรู้	-สถาบันวิทยาศาสตร์ทางทะเลมหาวิทยาลัยบูรพา
	-เมืองจำลอง อุทยานหินล้านปีและฟาร์มจระเข้พัทยา

นอกจากนี้ปัจจัยที่ช่วยเอื้ออำนวยให้กิจกรรมการท่องเที่ยวของชลบุรีเติบโตอย่างต่อเนื่อง มิได้มีเฉพาะความหลากหลายของตัวแหล่งท่องเที่ยวเองเท่านั้น หากแต่ยังเกิดขึ้นจากปัจจัยแวดล้อมอีกหลายประการ อันได้แก่นโยบายส่งเสริมของส่วนกลางและทางจังหวัด รวมถึงความร่วมมือจากผู้ประกอบการภาคเอกชน นอกจากนี้ชลบุรียังมีโครงข่ายการคมนาคมขนส่ง โรงแรมระดับห้าดาว ร้านอาหารทะเลิศรส สปา สนามกอล์ฟ ฯลฯ ที่ล้วนทันสมัย สะดวก รวดเร็ว และปลอดภัย เพิ่มความมั่นใจในการเดินทางมาเยือนของนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ

นอกจากแหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่นอันมีเอกลักษณ์เฉพาะตัวไม่เหมือนใครของชลบุรีแล้ว แม่เหล็กสำคัญซึ่งสามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวจากทั่วโลกได้ก็คือ **"เมืองพัทยา"** ที่ได้ชื่อว่าเป็นเมืองแห่งแสงสีที่ไม่เคยหลับใหล เมืองพัทยาพัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็วและนำพาตนเองก้าวสู่เวทีโลกได้ โดยมีความโดดเด่นทางด้านธรรมชาติและกิจกรรมบันเทิงเป็นฐานกลยุทธสำคัญ ตัวหาดพัทยาแม้ยาวเพียง 3 กิโลเมตร ทว่ามีลักษณะเป็นอ่าวโค้งทอดยาว ชายหาดขาวสะอาดเนื้อเนียน และมีกิจกรรมทางน้ำหลากหลายรอให้ไปสัมผัส หาดพัทยาแบ่งเป็น 3 ส่วน คือ พัทยาเหนือ พัทยากลาง และพัทยาใต้ โดยที่ชายหาดพัทยาใต้นั้นถือเป็น **"ศูนย์กลางแห่งแสงสี"** ที่คึกคักคับคั่งไปด้วยที่กินที่พักแหล่งช็อปปิ้ง ห้างสรรพสินค้า บาร์เบีย รวมถึงจุดเช่ารถ เรือ

เมืองพัทยาเป็นเขตการปกครองพิเศษเขตหนึ่งในเขตจังหวัดชลบุรี อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร ไปทางตะวันออกเฉียงใต้ ประมาณ 140 กิโลเมตร ตั้งอยู่บนฝั่งทะเลทางทิศตะวันออกของอ่าวไทย ซึ่งพัทยาแบ่งเป็น 4 ส่วนได้แก่ พัทยาเหนือ พัทยากลาง พัทยาใต้ และหาดจอมเทียน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จังหวัดชลบุรีมีการแบ่งเขตการปกครองออกเป็น 10 อำเภอ 1 กิ่งอำเภอ 92 ตำบล 692 หมู่บ้านและสถานที่ท่องเที่ยวที่มีชื่อเสียงอยู่มากมาย อาทิ ตลาดน้ำ 4 ภาค ปราสาทสัจธรรม หาดพัทยา เมืองจาลอง สวนนงนุช วัดยาณสังวราราม เกาะล้าน และสวนสนุกพัทยาพาร์ค เป็นต้น

ศักยภาพเมืองพัทยา

เมืองพัทยานับได้ว่าเป็นเมืองที่มีคุณลักษณะพิเศษที่มีความแตกต่างไปจากเมืองอื่น ๆ ในหลาย ๆ ด้าน ซึ่งถือเสมือนเป็นข้อได้เปรียบของเมืองในอันที่จะเอื้อประโยชน์ต่อการนำไปใช้เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนา ท้องถิ่น ทั้งทางด้านเศรษฐกิจ สังคม และการเมืองการบริหาร ซึ่งจุดเด่นเป็นข้อได้เปรียบของเมืองหรือศักยภาพของเมืองพัทยา พอจะสรุปได้ ดังนี้

1. เป็นเมืองท่องเที่ยวที่ธรรมชาติให้มามีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ โดยมีแนวชายหาดที่ใช้เป็นสถานที่ตากอากาศยาวติดต่อกันถึง15กิโลเมตร

2. เป็นเมืองศูนย์กลางด้านเศรษฐกิจ การธนาคาร ธุรกิจบริการ และพาณิชยกรรม ระดับภูมิภาคตะวันออก

3. เป็นเมืองศูนย์กลางการบริการและท่องเที่ยวสำหรับโครงการพัฒนาพื้นที่บริเวณชายฝั่งทะเลตะวันออก(อิสเทิร์นซีบอร์ด)

4.เป็นเมืองศูนย์กลางทางการคมนาคมและโทรคมนาคมระดับภาค

5.เป็นเมืองศูนย์กลางทางการศึกษาทุกระดับ

6. เป็นเมืองที่มีระบบสาธารณูปโภค ที่สมบูรณ์แบบเอื้อประโยชน์ต่อการผลิตการลงทุนและการท่องเที่ยว

7.เป็นเมืองที่มีระบบการบำบัดน้ำเสียและการกำจัดขยะที่มีประสิทธิภาพ

8. เป็นเมืองที่มีรูปแบบและระบบการปกครองที่เอื้อต่อการเข้ามามีส่วนร่วมของประชาชนอย่างชัดเจน

9. เป็นเมืองที่เป็นศูนย์กีฬาและศูนย์การแข่งขันกีฬาทางน้ำทั้งในระดับประเทศและระดับโลก

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดชลบุรีมีชายฝั่งทะเลยาวถึง 160 กิโลเมตร เว้าแหว่งคดโค้งสวยงาม เกิดเป็นหน้าผา หิน หาดทรายทอดยาว ป่าชายเลน ป่าชายหาด ฯลฯ ซึ่งอ่าวหลายแห่งสามารถพัฒนาไปเป็นท่าจอดเรือกำบังคลื่นลมได้เป็นอย่างดี อาทิ ท่าจอดเรือรบที่อำเภอสัตหีบ เป็นต้น สำหรับ เกาะสำคัญๆ มีอยู่ไม่น้อยกว่า 46 เกาะ เช่น เกาะสีชัง เกาะค้างคาว เกาะริ้น เกาะไผ่ เกาะลอย เกาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ล้าน เกาะครก เกาะสาก เกาะขาม เกาะแสมสาร และเกาะครามที่อยู่ในเขตทหารเรือของอำเภอสัตหีบ เป็นแหล่งเพาะพันธุ์และอนุบาลเต่าทะเลที่หายากและใกล้สูญพันธุ์ของไทย เป็นต้น โดยเกาะเหล่านี้ทำหน้าที่เป็นปราการธรรมชาติ ช่วยป้องกันคลื่นลม ทำให้ชลบุรีไม่ค่อยมีคลื่นขนาดใหญ่ต่างจากจังหวัดระยอง จันทบุรี และตราด ซึ่งมักมีคลื่นใหญ่กว่า ด้วยเหตุนี้เองชายฝั่งของชลบุรีจึงเต็มไปด้วย ท่าจอดเรือประมง และเหมาะแก่การสร้างท่าจอดเรือพาณิชย์ขนาดใหญ่ อาทิ ท่าเรือแหลมฉบัง เป็นต้น

ภูมิประเทศอันหลากหลายดังกล่าว หล่อหลอมให้ชลบุรีสามารถพัฒนากิจกรรมต่างๆได้อย่างต่อเนื่อง ไม่ว่าจะเป็นด้านการเกษตร อุตสาหกรรม การพาณิชย์ การท่องเที่ยว และการคมนาคมที่สะดวกสบาย

ทิศเหนือ	ติดกับ ตำบลนาเกลือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี
ทิศใต้	ติดกับ ตำบลนาจอมเทียน อำเภอสัตหีบ จังหวัดชลบุรี
ทิศตะวันออก	ติดกับ ตำบลหนองปรือ อำเภอบางละมุง จังหวัดชลบุรี
ทิศตะวันตก	ติดกับ ชายหาดทะเลฝั่งอ่าวไทย

ลักษณะภูมิอากาศ

จังหวัดชลบุรีมีลักษณะอากาศแบบมรสุมเขตร้อน (Tropical Climate) โดยได้รับอิทธิพลจากทั้งลมมรสุมตะวันออกเฉียงใต้ ในช่วงเดือนสิงหาคม-ตุลาคม และได้รับอิทธิพลจากลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือระหว่างเดือนพฤศจิกายน - กุมภาพันธ์ ส่งผลให้จังหวัดชลบุรีมีฤดูกาลแตกต่างกันอย่างชัดเจน 3 ฤดู ได้แก่

ฤดูร้อน เดือนมีนาคม-เดือนพฤษภาคม อากาศค่อนข้างอบอ้าว แต่ไม่ถึงกับร้อนจัด

ฤดูฝน เดือนสิงหาคม-เดือนตุลาคม มีฝนตกกระจายทั่วไป โดยมักตกหนักในเขตป่าและภูเขา

ฤดูหนาว เดือนพฤศจิกายน-เดือนกุมภาพันธ์ อากาศไม่หนาวจัด ทว่าเย็นสบาย ท้องฟ้าสดใส ปลอด โปร่ง และมีแดดตลอดวัน นับเป็นช่วงเวลาซึ่งชายหาดจะคึกคักไปด้วยนักท่องเที่ยว ส่วนภาคเกษตรในฤดูนี้เป็นเวลาที่ค่อนข้างแล้ง เพราะฝนทิ้งช่วงหลายเดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเดินทาง

1. **รถยนต์**

จากกรุงเทพ ฯ สามารถเดินทางไปจังหวัดชลบุรีได้หลายเส้นทาง คือ

- ใช้เส้นทางสายบางนา-ตราด ทางหลวงหมายเลข 34 เข้าสู่จังหวัดชลบุรี

- ใช้เส้นทางสายกรุงเทพฯ-มีนบุรี ทางหลวงหมายเลข 304 ผ่านจังหวัดฉะเชิงเทรา-บางปะกง เข้าสู่จังหวัดชลบุรี

- ใช้เส้นทางสายเก่า ถนนสุขุมวิท ทางหลวงหมายเลข 3 ผ่านจังหวัดสมุทรปราการ ไปจนถึงแยกอำเภอบางปะกง และให้แยกเข้าสู่เส้นทางหมายเลข 34 ไปจนถึงจังหวัดชลบุรี

- ใช้เส้นทางหลวงพิเศษ (MOTOR WAY) สายกรุงเทพฯ-ชลบุรี-พัทยา

2. **รถโดยสารประจำทาง**

จากสถานีขนส่งสายตะวันออก (เอกมัย) มีบริการรถโดยสารต่างๆ ดังนี้

รถโดยสารปรับอากาศไปชลบุรีทุกวัน ตั้งแต่เวลา 5.30-21.00 น. รถออกทุก 40 นาที

รถโดยสารปรับอากาศชั้น 2 มีบริการระหว่างเวลา 5.00–21.00 น. ออกทุก 30 นาที

รถโดยสารธรรมดามีบริการตั้งแต่เวลา 5.00-21.00 น. ออกทุก 30 นาที

จากสถานีขนส่งหมอชิต 2 มีบริการรถโดยสารต่างๆ ดังนี้

รถโดยสารปรับอากาศบริการตั้งแต่เวลา 6.30-18.30 น.

3. **รถไฟ**

จากสถานีรถไฟหัวลำโพง มีบริการรถไฟไปจังหวัดชลบุรีทุกวัน ๆ ละ 1 เที่ยว ไปสิ้นสุดที่สถานีรถไฟพลูตาหลวง

4. **เครื่องบิน**

จังหวัดชลบุรีมีสนามบิน 2 แห่งคือ สนามฝึกบินบางพระ และสนามบินอู่ตะเภา โดยสนามฝึกบินบางพระตั้งอยู่ในอำเภอศรีราชา เป็นสนามฝึกซ้อมสำหรับเครื่องบินลำเล็ก จึงไม่ได้เปิดให้บริการขนส่งทางอากาศเพื่อการพาณิชย์ทั่วไป

โทรศัพท์

ปัจจุบันในจังหวัดชลบุรี มีจำนวนเลขหมายโทรศัพท์ทั้งสิ้น 256,403 เลขหมาย เป็นเลขหมายที่มีผู้เช่า 142,567 เลขหมาย ในจำนวนนี้ บ้านพักเป็นประเภทของผู้เช่าที่เช่าเลขหมายมากที่สุด รองลงมา ได้แก่ ธุรกิจ สาธารณะ ราชการ และทศท. ตามลำดับ และจำนวนเลขหมายที่มีผู้เช่าต่อประชากรพันคน คิดเป็นอัตราส่วน 201

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประปา

เมืองพัทยาใช้บริการน้ำประปาจากสำนักงานการประปาส่วนภูมิภาคสาขาพัทยาและใช้แหล่งน้ำดิบเพื่อการผลิตน้ำประปาจากอ่างเก็บน้ำมาบประชัน อ่างเก็บน้ำหนองกลางดง อ่างเก็บน้ำห้วยซากนอก อ่างเก็บน้ำห้วยสะพานและอ่างเก็บน้ำ ห้วยขุนจิต โดยมีแหล่งน้ำดิบสำรองจากอ่างเก็บน้ำหนองค้อ ซึ่งอยู่ในความรับผิดชอบของบริษัทจัดการและพัฒนาทรัพยากรน้ำภาคตะวันออก จำกัด (มหาชน)

ในปัจจุบันทางสำนักงานการประปาส่วนภูมิภาคสาขาพัทยาได้ซื้อน้ำจาก บริษัท จัดการและพัฒนาทรัพยากรน้ำภาคตะวันออกจำกัด (มหาชน) ประมาณ 750 ลบ.ม./ชม. ในช่วงเดือนเมษายน 2553 ซึ่งในช่วงดังกล่าวมีความต้องการใช้น้ำสูงสุดถึง 5,980 (น้ำจ่ายสุทธิ)ลบ .ม./ชม.

กำลังผลิตน้ำประปาสูงสุด 6,320 ลบ.ม./ ชม.และมีน้ำดิบผลิตน้ำประปาจริง 6,000 ลบ.ม./ชม. (คิดเป็นร้อยละ 94.93 ของกำลังผลิตน้ำประปาสูงสุด) และให้บริการครอบคลุมเมืองพัทยา ชุมชนบ้านโรงโป๊ะ ชุมชนตลาดนาเกลือ ชุมชน นาจอมเทียน ชุมชนบ้านอำเภอ ชุมชนบางเสร่ รวมถึงชุมชนใกล้เคียงโดยรอบ คิดเป็นพื้นที่บริการรวมทั้งสิ้น 65.0 ตร.กม.

การไฟฟ้า

เมืองพัทยามีการจ่ายกระแสไฟฟ้าภายในเมืองพัทยาอยู่ในความรับผิดชอบของสำนักงานการไฟฟ้าย่อย 6 สถานี และกระแสไฟฟ้าบ้านเกาะล้าน มีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 4-3 แสดงสถานีจ่ายกระแสไฟฟ้าภายในเมืองพัทยา

ที่มา : http://www.pattaya.go.th/city-information/สังคมเมืองพัทยา/สาธารณูปโภคและการจัดกา/การไฟฟ้า

สถานีไฟฟ้า	หม้อแปลง		รวม	โหลด
	ขนาด (MVA)	จำนวน NO.		โหลดสูงสุด (MW)
1. สถานีไฟฟ้าบางละมุง	50	2	100	69.3
2. สถานีไฟฟ้าจอมเทียน	50	2	100	40.6
3. สถานีไฟฟ้าพัทยาใต้	50	2	100	61.1
4. สถานีไฟฟ้าเขาไม้แก้ว	50	1	50	18.1
5. สถานีไฟฟ้าพัทยาเหนือ	50	2	100	70.3
6. สถานีไฟฟ้าพัทยาใต้(2)	50	1	50	30.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2 แนวทางในการเลือกที่ตั้งโครงการ

จากวัตถุประสงค์ของโครงการที่ต้องการรองรับนักท่องเที่ยวที่มีแนวโน้มการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งประเทศไทยที่กำลังจะก้าวเข้าสู่ประชาคมอาเซียน เป็นการเปิดเสรีบริการด้านการท่องเที่ยวนั่นหมายความว่าจะมียอดจำนวนนักท่องเที่ยวที่เพิ่มขึ้นจากการเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวในประเทศไทยมากขึ้นตามไปด้วยเช่นกัน ซึ่งจำเป็นที่จะต้องมีการรองรับสำหรับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพักค้างแรมตามแหล่งท่องเที่ยวต่างๆ และเมืองพัทยานับว่าเป็นสถานที่ท่องเที่ยวยอดนิยมจากชาวต่างชาติที่ติดอันดับต้นๆของประเทศไทย ซึ่งการสร้างความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ทางด้านกายภาพของโรงแรมจำเป็นที่จะต้องอาศัยที่ตั้งโครงการในการช่วยส่งเสริมโครงการ โดยมีแนวทางในการเลือกที่ตั้ง ดังนี้

4.2.1 **สภาพแวดล้อม** (Surrounding)

ย่านที่ตั้งโครงการต้องมี ทำเลติดกับแหล่งท่องเที่ยวชายฝั่งทะเลมีทัศนียภาพที่เปิดออกท้องทะเลโดยเฉพาะพื้นที่ด้านหนึ่งสามารถอออกสู่ชายหาดได้โดยสะดวก

4.2.2 **การเข้าถึงโครงการ** (Accessibility)

การคมนาคมต้องมีความสะดวกรวดเร็ว อยู่ใกล้ถนนสายหลัก ง่ายต่อการเข้าถึงที่ตั้งโครงการและเป็นที่รู้จักสำหรับคนทั่วไป

4.2.3 **ขนาดและรูปร่างที่ดิน** (Size & Shape)

ขนาดและรูปร่างที่ดินต้องมีความเหมาะสมกับพื้นที่ใช้สอยของโครงการและอยู่ในทำเลที่สามารถก่อสร้างได้ไม่ขัดต่อผังการใช้ที่ดิน

4.2.4 **สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ** (Utility & Facility)

ที่ตั้งโครงการต้องมีความพร้อมของระบบสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ เช่น ไฟฟ้า , ประปา , โทรศัพท์ เป็นต้น

4.2.5 **มุมมอง** (Visibility)

สภาพแวดล้อมโดยรอบโครงการจะต้องไม่บดบังและเป็นจุดที่ช่วยเสริมจุดเด่นต่อทัศนียภาพภายนอกของโครงการ รวมถึงบรรยากาศที่ดีต่อโครงการ

4.2.6 **การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม** (Business Density)

ย่านที่ตั้งโครงการต้องมีการกระจายของธุรกิจโรงแรมที่เหมาะสมไม่หนาแน่นจนเกินไป รวมไปถึงภาพลักษณ์รูปแบบทางการค้าซึ่งจะส่งผลต่อการแข่งขันทางธุรกิจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.2.7 **แหล่งสนับสนุนโครงการ (Supporting)**

ย่านที่ตั้งโครงการต้องใกล้กับแหล่งท่องเที่ยวหรือมีกิจกรรมสำหรับการพักผ่อนที่หลากหลาย

4.2.8 **ราคาที่ดิน (Cost)**

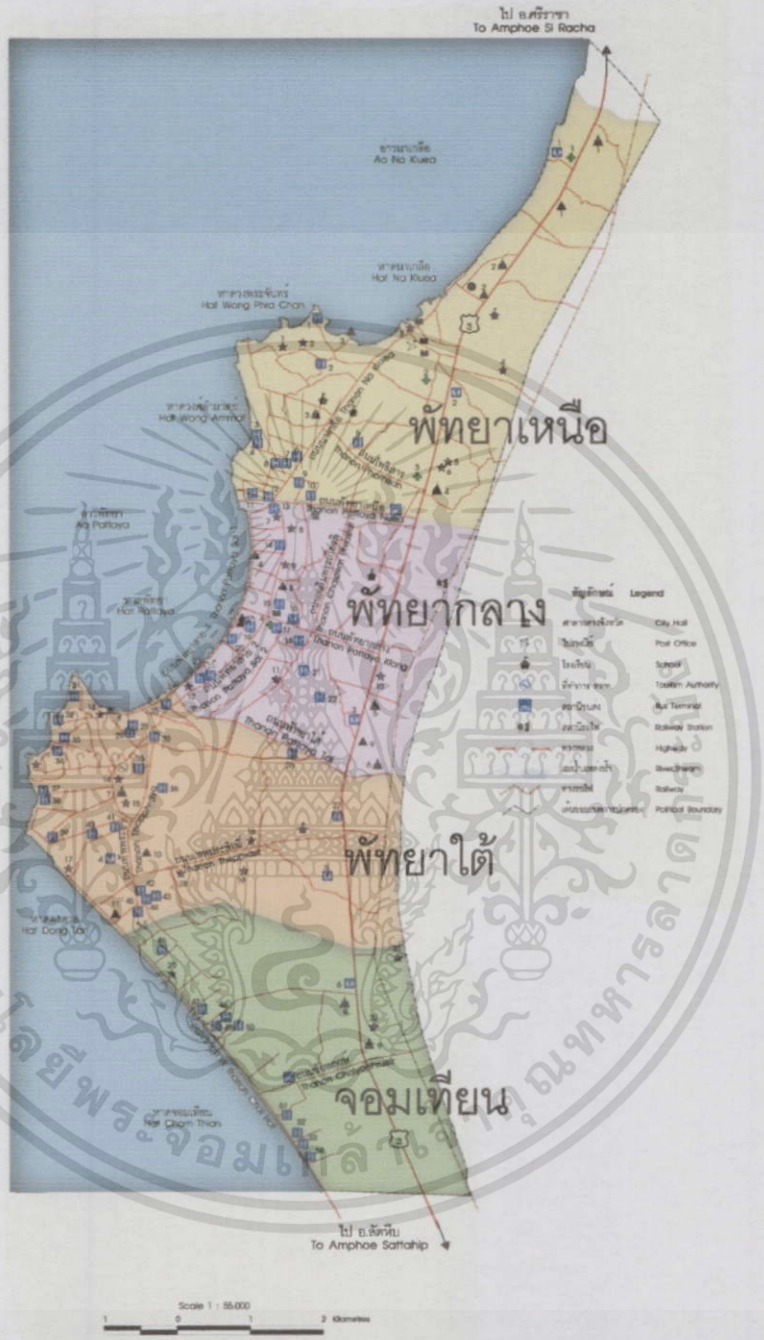
ราคาที่ดิน สอดคล้องกับขนาดของโครงการ สามารถใช้ประโยชน์ที่ดินได้อย่างคุ้มค่า เพื่อให้โครงการประสบความสำเร็จและสามารถคืนทุนได้ภายในเวลาที่เหมาะสม

4.3 การวิเคราะห์และพิจารณาเลือกที่ตั้งโครงการ

แนวโน้มสถานการณ์ห้องพักและสถานภาพในแหล่งท่องเที่ยวหลักของประเทศไทย เมื่อพิจารณาลงรายจังหวัด/แหล่งท่องเที่ยวหลักของประเทศไทยทั้ง 10 แห่ง ซึ่งครองส่วนแบ่งห้องพักร้อยละ 65 ของห้องพักทั้งหมดในประเทศไทย คือ กรุงเทพฯ ชลบุรี (พัทยา) ภูเก็ต เชียงใหม่ สุราษฎร์ธานี (สมุย) ประจวบคีรีขันธ์ (หัวหิน) สงขลา (หาดใหญ่) เชียงราย ระยอง และนครราชสีมา พบว่า ในปี 2553 อัตราการเข้าพักแรมเฉลี่ยทุกแห่งต่ำกว่าร้อยละ 50 และในแต่ละจังหวัด/แหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ ส่วนใหญ่มีลักษณะการเข้าพักเป็นไปตามฤดูกาล (Seasonal) โดยเฉพาะจังหวัดทางภาคเหนือ และภาคใต้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.1 การวิเคราะห์เลือกที่ตั้งโครงการ



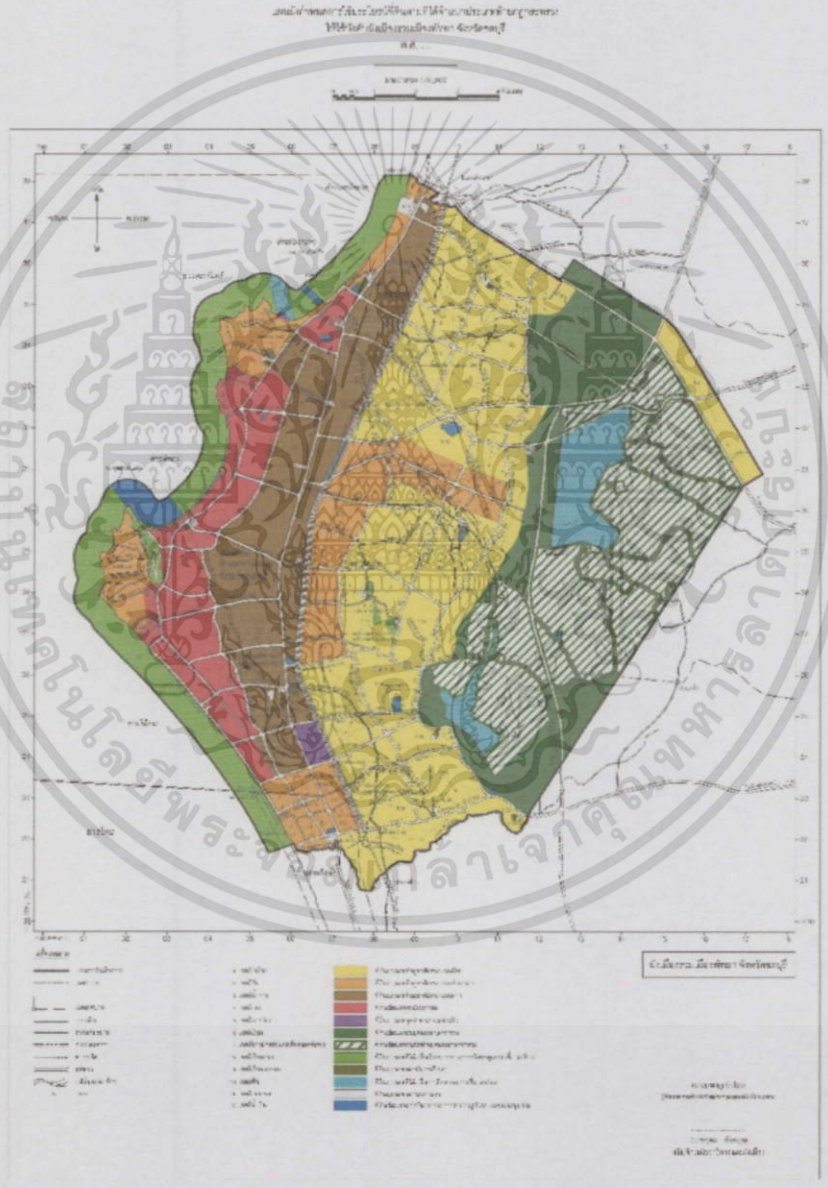
ภาพที่ 4-3 แสดงย่านของเมืองพัทยา

บริเวณอ่าวพัทยา-หาดจอมเทียน จัดได้ว่าเป็นหาดที่มีความโดดเด่นในด้านธุรกิจโรงแรมและกิจกรรมนันทนาการ บันเทิงต่างๆ ในส่วนของตัวหาดพัทยา จัดว่ามีกิจกรรมเพื่อการพักผ่อนที่หลากหลายที่สุด มีการขยายตัวของธุรกิจต่างๆ มากมาย ข้อได้เปรียบประการหนึ่งคือ พัทยาซึ่งอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในจังหวัดชลบุรี จัดว่า เป็นทำเลการพักผ่อนที่อยู่ตรงศูนย์กลางระหว่างแหล่งอุตสาหกรรมและชุมชนเมือง มีเส้นทางคมนาคมที่สะดวกสบาย แต่ก็มีข้อเสียเปรียบคือ

- เนื่องมาจากการขยายตัวอย่างรวดเร็วของเศรษฐกิจโรงแรมและแหล่งบันเทิงต่างๆ ขาดการวางแผนตั้งแต่แรกเริ่ม ทำให้พัทยาประสบปัญหาด้านสาธารณูปโภคในระยะหนึ่ง กิจการต่างๆ เริ่มมีความแออัด การเข้าถึงตัวหาดเริ่มมีความไม่สะดวกเกิดขึ้น ทั้งยังใกล้กับสนามบินสุวรรณภูมิ วสามารถเดินทางได้สะดวกและรวดเร็ว เหมาะสำหรับการพักผ่อนในช่วงเวลาสั้นๆ



ภาพที่ 4-4 แสดงเขตพื้นที่ในเมืองพัทยา

ที่มา : ข้อกำหนดการใช้ที่ดินผังเมืองรวม เมืองพัทยา จังหวัดชลบุรี (พ.ศ. 2553) ประกาศอย่างไม่เป็นทางการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. เขตสีเหลือง ที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นน้อย
2. เขตสีส้ม ที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นปานกลาง
3. เขตสีน้ำตาล ที่ดินประเภทที่อยู่อาศัยหนาแน่นมาก
4. เขตสีแดง ที่ดินประเภทพาณิชยกรรม
5. เขตสีเขียวอ่อน ที่ดินประเภทอุตสาหกรรมเฉพาะกิจ
6. เขตสีเขียว ที่ดินประเภทชนบทและเกษตรกรรม
7. เขตสีขาวมีกรอบ ที่ดินประเภทอนุรักษ์ชนบทและเกษตรกรรม และเส้นทแยงสีเขียว
8. เขตสีเขียวอ่อน ที่ดินประเภทที่โล่งเพื่อนันทนาการและการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อม
9. เขตสีเขียวมะกอก ที่ดินประเภทสถาบันการศึกษา
10. เขตสีฟ้า ที่ดินประเภทที่โล่งเพื่อการรักษาคุณภาพสิ่งแวดล้อมและการประมง
11. เขตสีเทาอ่อน ที่ดินประเภทสถาบันศาสนา
12. เขตสีน้ำเงินเข้ม ที่ดินประเภทสถาบันราชการ การสาธารณูปโภคและสาธารณูปการ

จากแผนผังกำหนดการใช้ที่ดินแสดงให้เห็นว่าเขตสีแดงเป็นเขตที่ดินประเภทพาณิชยกรรม ซึ่งสามารถสร้างอาคารสูงประเภทโรงแรมได้ โดยเลือกพิจารณาที่ตั้ง ดังนี้

ภาพที่ 4-5 แสดงแผนที่ทางอากาศเมืองพัทยาและตำแหน่งของที่ตั้งโครงการทั้งหมด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ที่ตั้งโครงการที่ 1

ภาพที่ 4-6 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการ 1

ตำแหน่งที่ตั้ง ตั้งอยู่บริเวณหาดวงศ์อมาตย์ ถนนถนนพัทยานาเกลือ ระหว่างซอยนาเกลือ 20 และซอยนาเกลือ 22

อาณาเขต
- ทิศเหนือ ติดกับโรงแรมเคปดารา สูง 26 ชั้น
- ทิศใต้ ติดกับอาคารสูง 14 ชั้น
- ทิศตะวันออก ติดถนนซอย กว้าง 10 เมตร และฝั่งตรงข้ามถนนเป็นบ้านพักอาศัยสูง 2 ชั้น
- ทิศตะวันตก ชายหาดวงศ์อามาตย์

กฎหมาย ผังเมือง บริเวณพื้นที่ สีแดง ที่ดินประเภทประเภทพาณิชยกรรม จัดเป็นที่ดินในบริเวณหมายเลข 4.2

ขนาดที่ดิน มีขนาดที่ดินทั้งหมดประมาณ 10,621.9 ตร.ม. หรือ 6.63 ไร่ โดยมีความกว้างเฉลี่ยประมาณ 90.7 เมตรและลึกเฉลี่ยประมาณ 116 เมตร

FAR 1:7 ทำให้พื้นที่สามารถก่อสร้างได้เท่ากับ 50,211 ตร.ม.

OSR ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.5

ลักษณะที่ดิน เป็นที่ดินที่อยู่ติดกับบริเวณหาดวงศ์อามาตย์ อยู่ในแหล่งบันเทิงท่องเที่ยว อยู่ห่างจากถนนสุขุมวิทหลักประมาณ 2.6 กิโลเมตรประมาณ 5 นาที มีถนนผ่านหน้าโครงการ ที่ดินมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ราคาที่ดิน ถนนพัทยา-นาเกลือ ราคาประเมินที่ดิน เท่ากับ 25,500 – 50,000 บาท/ตร.วา

ดังนั้น ราคาที่ดินของโครงการ 1 เท่ากับ 132,773,750 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

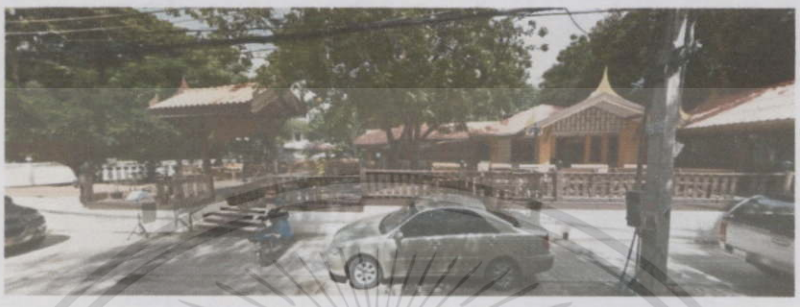
ประมวลภาพถ่ายโดยรอบของพื้นที่ตั้ง

ภาพที่ 4-7 แสดงภาพบรรยากาศบริเวณถนนที่ดินแปลงที่ 1 ด้านทิศใต้ของที่ตั้ง มีอาคารสูง 6 ชั้น

ภาพที่ 4-8 แสดงภาพบรรยากาศบริเวณถนนที่ดินแปลงที่ 2 ด้านทิศใต้ของโครงการ

ภาพที่ 4-9 แสดงสภาพแวดล้อมของด้านหน้าทางเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4-10 แสดงถนนหน้าที่ตั้งโครงการ 1

ภาพที่ 4-11 แสดงบรรยากาศด้านทิศตะวันตกของที่ตั้งซึ่งใกล้กับชายหาดวงศ์อามาตย์

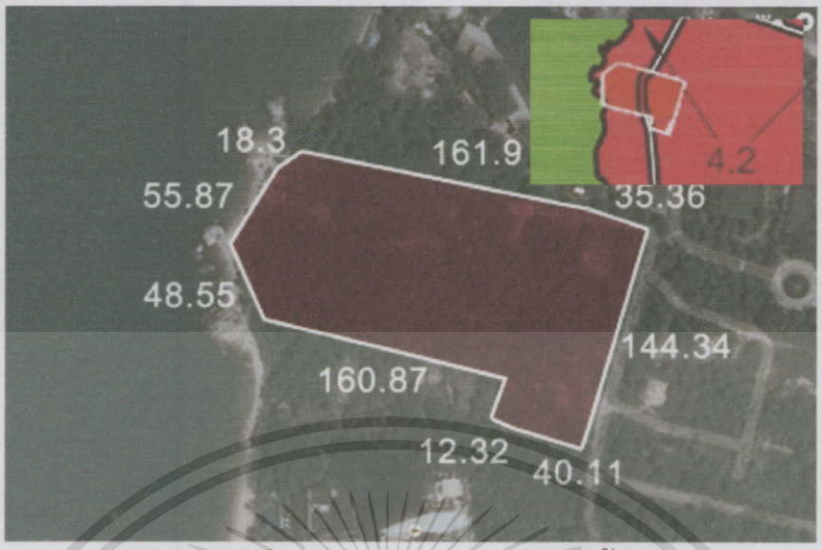
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-4 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 1

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1 สภาพแวดล้อม	สามารถมองเห็นวิวทะเลและชายหาดได้จากที่ตั้งโครงการ	ด้านทิศเหนือของโครงการมีอาคารสูง 26 ชั้นตั้งอยู่
2 การเข้าถึงโครงการ	ที่ตั้งโครงการอยู่ในซอย ทำให้การจราจรหน้าโครงการไม่ติดขัด	ที่ตั้งโครงการอยู่ห่างจากถนนหลัก
3 ขนาดและรูปร่างที่ดิน	บริเวณด้านหลังของที่ตั้งโครงการเป็นที่ดินว่างเปล่า อีกทั้งมีความลาดชันบริเวณติดกับชายหาดที่เป็นส่วนตัว	ที่ดินมีหน้ากว้างที่แคบหันเข้าหาด้านทะเลทำให้การเปิดมุมมองจากโครงการและห้องพักน้อยตามไปด้วย
4 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ	มีระบบประปา ไฟฟ้า และโทรศัพท์เข้าถึงที่ตั้งโครงการ	-
5 มุมมอง	บริเวณโดยรอบที่ตั้งมีความร่มรื่น และเป็นส่วนตัว อีกทั้ง สามารถมองเห็นได้ง่ายจากถนน	บริเวณทิศเหนือมีโรงแรมสูง 26 ชั้น ซึ่งการออกแบบจะต้องคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวบดบังสายตาจากข้างเคียง
6 การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม	มีการกระจายตัวของโรงแรมที่มาก มีความเป็นย่านของที่พักประเภทรีสอร์ทของโซนบริเวณนี้	แถบหาดวงศ์อามาตย์มีธุรกิจโรงแรมขยายตัวมากอาจเกิดการแข่งขันทางธุรกิจ
7 แหล่งสนับสนุนโครงการ	โดยรอบที่ตั้งโครงการมีกิจกรรมทางทะเลและอยู่ตัวเมืองพัทยา	-
8 ราคาที่ดิน	89,662,500 บาท	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ที่ตั้งโครงการที่ 2



ภาพที่ 4-12 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการ 2

ตำแหน่งที่ตั้ง ตั้งอยู่บริเวณหาดวงศ์อามาตย์ ถนนถนนพัทยานาเกลือ ซอยนาเกลือ 18

อาณาเขต

ทิศเหนือ ติดที่ดินส่วนบุคคลและคอนโดมิเนียมสูง 18 ชั้น รวมชั้นใต้ดิน

ทิศใต้ ติดที่ดินส่วนบุคคลและมีโรงแรมเคปดารา สูง 26 ชั้น

ทิศตะวันออก ติดถนนซอย กว้าง 12 เมตร และฝั่งตรงข้ามถนนเป็นบ้านพักอาศัยสูง 2 ชั้น

ทิศตะวันตก ชายหาดวงค์อามาตย์

กฎหมาย ผังเมือง บริเวณพื้นที่ สีแดง ที่ดินประเภทประเภทพาณิชยกรรม **จัดเป็นที่ดินในบริเวณหมายเลข 4.2**

ขนาดที่ดิน มีขนาดที่ดินทั้งหมดประมาณ 27,162 ตร.ม. หรือ 14 ไร่ โดยมีความกว้างเฉลี่ยประมาณ 100 เมตรและลึกเฉลี่ยประมาณ 200 เมตร

FAR 1:7 **ทำให้พื้นที่สามารถก่อสร้างได้เท่ากับ 190,134 ตร.ม.**

OSR ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.5

ลักษณะที่ดิน เป็นที่ดินที่อยู่ติดกับบริเวณหาดวงศ์อามาตย์ อยู่ในแหล่งบันเทิงท่องเที่ยว อยู่ห่างจากถนนสุขุมวิทหลักประมาณ 2.9 กิโลเมตร มีถนนผ่านหน้าโครงการ ที่ดินมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ราคาที่ดิน ถนนพัทยา-นาเกลือ ราคาประเมินที่ดิน เท่ากับ 25,500 – 50,000 บาท/ตร.วา

ดังนั้น ราคาที่ดินของโครงการ 1 เท่ากับ 280,737,500 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมวลภาพถ่ายโดยรอบของพื้นที่ตั้ง

ภาพที่ 4-13 แสดงถนนทางเข้าที่ตั้งโครงการ 2

ภาพที่ 4-14 แสดงถนนหน้าทางเข้าที่ตั้งโครงการ 2

ภาพที่ 4-15 แสดงบรรยากาศด้านทิศตะวันตกของที่ตั้ง ซึ่งอยู่ติดชายหาดวงศ์อามาตย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-5 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 2

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1 สภาพแวดล้อม	สามารถมองเห็นวิวทะเลและชายหาดได้จากที่ตั้งโครงการ	ด้านทิศเหนือของโครงการมีอาคารสูง 26 ชั้นตั้งอยู่
2 การเข้าถึงโครงการ	ที่ตั้งโครงการอยู่ในซอย ทำให้การจราจรหน้าโครงการไม่ติดขัด	ที่ตั้งโครงการอยู่ห่างจากถนนหลัก
3 ขนาดและรูปร่างที่ดิน	บริเวณด้านหลังของที่ตั้งโครงการเป็นที่ดินว่างเปล่า อีกทั้งมีความลาดชันบริเวณติดกับชายหาดที่เป็นส่วนตัว	-
4 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ	มีระบบประปา ไฟฟ้า และโทรศัพท์เข้าถึงที่ตั้งโครงการ	-
5 มุมมอง	บริเวณโดยรอบที่ตั้งมีความร่มรื่น และเป็นส่วนตัว อีกทั้ง สามารถมองเห็นได้ง่ายจากถนน	บริเวณทิศเหนือมีโรงแรมสูง 26 ชั้นและทิศใต้คอนโดสูง 18 ชั้น ซึ่งการออกแบบจะต้องคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวบดบังสายตาจากข้างเคียง
6 การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม	มีการกระจายตัวของโรงแรมที่มาก มีความเป็นย่านของที่พักประเภทรีสอร์ทของโซนบริเวณนี้	แถบหาดวงศ์อามาตย์มีธุรกิจโรงแรมขยายตัวมากอาจเกิดการแข่งขันทางธุรกิจ
7 แหล่งสนับสนุนโครงการ	โดยรอบที่ตั้งโครงการมีกิจกรรมทางทะเลและอยู่ตัวเมืองพัทยา	-
8 ราคาที่ดิน	280,737,500 บาท	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ที่ตั้งโครงการที่ 3

ภาพที่ 4-16 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการ 3

ตำแหน่งที่ตั้ง ตั้งอยู่บริเวณหาดพัทยา ถนนถนนเลียบชายหาดพัทยา ระหว่างซอยพัทยา 6/1 และถนนพัทยากลาง

อาณาเขต

ทิศเหนือ	ติดโรงแรมทรอปิคานา สูง 3 ชั้น
ทิศใต้	ติดที่ดินส่วนบุคคลและบ้านพักอาศัย 2 ชั้น
ทิศตะวันออก	ติดที่ดินว่างเปล่า
ทิศตะวันตก	ติดถนนเลียบชายหาดพัทยา

กฎหมาย ผังเมือง บริเวณพื้นที่ สีแดง ที่ดินประเภทประเภทพาณิชยกรรม **จัดเป็นที่ดินในบริเวณหมายเลข** 4.4

ขนาดที่ดิน มีขนาดที่ดินทั้งหมดประมาณ 13,442 ตร.ม. หรือ 8.4 ไร่ โดยมีความกว้างเฉลี่ยประมาณ 78 เมตรและลึกเฉลี่ยประมาณ 174 เมตร

FAR 1:7 ทำให้พื้นที่สามารถก่อสร้างได้เท่ากับ 94,094 ตร.ม.

OSR ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.4

ลักษณะที่ดิน เป็นที่ดินที่อยู่ติดกับบริเวณหาดพัทยา อยู่ในแหล่งบันเทิงท่องเที่ยว อยู่บนถนนเลียบชายหาดพัทยาบริเวณพัทยากลางห่างจากถนนสุขุมวิท 2.4 กิโลเมตร มีถนนผ่านหน้าโครงการ ที่ดินมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ราคาที่ดิน ถนนเลียบชายหาดพัทยา ราคาประเมินที่ดิน เท่ากับ 150,000 บาท/ตร.วา

ดังนั้น ราคาที่ดินของโครงการ 1 เท่ากับ 504,075,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมวลภาพถ่ายโดยรอบของพื้นที่ตั้ง

ภาพที่ 4-17 แสดงทัศนียภาพบริเวณด้านทิศตะวันตกของที่ตั้ง ซึ่งติดถนนเลียบชายหาด และหาดพัทยา

ภาพที่ 4-18 แสดงถนนเลียบชายหาดพัทยา ด้านหน้าของที่ตั้งโครงการ 3

ภาพที่ 4-19 แสดงทัศนียภาพของที่ตั้งโครงการบริเวณด้านหน้าทางเข้าโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4-20 แสดงทัศนียภาพจากถนนพัทยาสายสอง ด้านทิศตะวันออกของที่ตั้งโครงการ

3

ภาพที่ 4-21 แสดงทัศนียภาพบริบทด้านทิศตะวันออกของที่ตั้งโครงการบริเวณ ถนนพัทยาสายสอง

ตารางที่ 4-6 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 3

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1 สภาพแวดล้อม	สามารถมองเห็นวิวทะเลและชายหาดได้จากที่ตั้งโครงการ	ที่ตั้งโครงการไม่มีหาดส่วนตัว โดยมีถนนด้านหน้าทำให้ที่ตั้งโครงการไม่ติดชายหาด
2 การเข้าถึงโครงการ	ที่ตั้งโครงการมีถนนเลียบชายหาดพัทยา ซึ่งสามารถเข้าโครงการได้โดยตรงจากด้านหน้าที่ตั้ง	ถนนหน้าโครงการทำให้ที่ตั้งโครงการถูกแบ่งพื้นที่ไม่มีส่วนเชื่อมกับชายหาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
3 ขนาดและรูปร่างที่ดิน	บริเวณด้านหลังของที่ตั้งโครงการเป็นที่ดินว่างเปล่าสามารถใช้ขยายและต่อเติมโครงการเดิมได้ในอนาคต และติดถนนพัทยาสายสอง	ที่ดินมีหน้ากว้างที่แคบหันเข้าหาด้านทะเลทำให้การเปิดมุมมองจากโครงการและห้องพักน้อยตามไปด้วย
4 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ	มีระบบประปา ไฟฟ้าและโทรศัพท์เข้าถึงที่ตั้งโครงการ	-
5 มุมมอง	บริเวณโดยรอบที่ตั้งไม่มีโรงแรมหรืออาคารสูงที่จะบดบังโครงการสามารถมองเห็นได้ง่ายจากถนน	บริเวณทิศเหนือมีคอนโดสูง 8 ชั้น ซึ่งการออกแบบจะต้องคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวบดบังสายตาจากข้างเคียง
6 การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม	มีการกระจายตัวของโรงแรมที่มาก มีความเป็นย่านของที่พักโรงแรมของโซนบริเวณนี้	แถบถนนเลียบชายหายพัทยามีธุรกิจโรงแรมขยายตัวมากอาจเกิดการแข่งขันทางธุรกิจมาก
7 แหล่งสนับสนุนโครงการ	โดยรอบที่ตั้งโครงการมีกิจกรรมทางทะเลและอยู่ไม่ไกลจากตัวเมืองพัทยา	-
8 ราคาที่ดิน	504,075,000 บาท	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ที่ตั้งโครงการที่ 4

ภาพที่ 4-22 แสดงตำแหน่งของที่ตั้งโครงการ 4

ตำแหน่งที่ตั้ง	ตั้งอยู่บริเวณหาดจอมเทียน ถนนจอมเทียนสาย 1 ใกล้ซอยจอมเทียน 9	
อาณาเขต	ทิศเหนือ	ติดที่ดินส่วนบุคคล
	ทิศใต้	ติดโรงแรมสูง 6 ชั้น
	ทิศตะวันออก	ติดถนนที่ดินว่างเปล่า
	ทิศตะวันตก	ถนนจอมเทียนสาย 1 และชายหาดจอมเทียน
กฎหมาย	ผังเมือง บริเวณพื้นที่ สีแดง ที่ดินประเภทประเภทพาณิชยกรรม **จัดเป็นที่ดินในบริเวณ** หมายเลข 4.8	
ขนาดที่ดิน	มีขนาดที่ดินทั้งหมดประมาณ 12,965 ตร.ม. หรือ 8.1 ไร่ โดยมีความกว้างเฉลี่ยประมาณ 77 เมตรและลึกเฉลี่ยประมาณ 182 เมตร	
FAR	1:7 **ทำให้พื้นที่สามารถก่อสร้างได้เท่ากับ** 90,755 ตร.ม.	
OSR	ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.5	
ลักษณะที่ดิน	เป็นที่ดินที่อยู่ติดกับบริเวณหาดจอมเทียน อยู่ในแหล่งบันเทิงท่องเที่ยว อยู่ห่างจากถนนสุขุมวิทประมาณ 3.4 กิโลเมตร มีถนนผ่านหน้าโครงการ ที่ดินมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า	
ราคาที่ดิน	ถนนเลียบชายหาดจอมเทียนสาย 1 ราคาประเมินที่ดิน เท่ากับ 60,000 – 80,000 บาท/ตร.วา	

ดังนั้น ราคาที่ดินของโครงการ 1 เท่ากับ 259,930,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมวลภาพถ่ายโดยรอบของพื้นที่ตั้ง

ภาพที่ 4-23 แสดงถนนนาจอมเทียนสาย 1 ถนนหน้าที่ตั้งโครงการ 4

ภาพที่ 4-24 แสดงทัศนียภาพด้านทางเข้าของที่ตั้งโครงการ 4

ภาพที่ 4-25 แสดงทัศนียภาพด้านหลังโครงการ จากบริเวณถนนจอมเทียน

สาย2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-7 แสดงการวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการที่ 4

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
1 สภาพแวดล้อม	ที่ตั้งโครงการติดกับทะเลและมีหาดส่วนตัว	-
2 การเข้าถึงโครงการ	หน้าที่ตั้งโครงการติดกับถนนสายหลัก สุขุมวิท สามารถเข้าถึงได้สะดวก	บริเวณที่ตั้งโครงการอยู่ห่างไกลจากตัวเมืองพัทยาค่อนข้างมาก อาจทำให้ยากต่อการเข้ามาพัก
3 ขนาดและรูปร่างที่ดิน	บริเวณด้านหน้าของที่ตั้งโครงการเป็นที่ดินว่างเปล่าสามารถใช้ขยายและต่อเติมโครงการเดิมได้ในอนาคต	ที่ดินมีหน้ากว้างที่แคบหันเข้าหาด้านทะเลทำให้การเปิดมุมมองจากโครงการและห้องพักน้อยตามไปด้วย
4 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ	มีระบบประปา ไฟฟ้า และโทรศัพท์เข้าถึงที่ตั้งโครงการ	-
5 มุมมอง	เนื่องจากที่ตั้งโครงการอยู่ติดกับหาดทำให้เปิดมุมมองได้เต็มที่	บริเวณใต้มีโรงแรม สูง 6ชั้น อยู่ใกล้ที่ตั้งโครงการทำให้บดบังทัศนียภาพ
6 การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม	มีการกระจายตัวของโรงแรมที่น้อยในบริเวณรอบที่ตั้งโครงการ	มีที่ดินว่างเปล่าที่กำลังจะสร้างโรงแรมและห้องพักอยู่ค่อนข้างมากซึ่งอาจจะกระทบต่อธุรกิจการโรงแรมของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ข้อดี	ข้อเสีย
7 แหล่งสนับสนุนโครงการ	-	เนื่องจากที่ตั้งโครงการอยู่ห่างจากตัวเมือง พัทยาทำให้ต้องลำบากในการเดินทาง
8 ราคาที่ดิน	259,930,000 บาท	

4.3.3 สรุปผลการวิเคราะห์การเลือกที่ตั้งโครงการ

พิจารณาเปรียบเทียบที่ตั้งโครงการ

จากข้อมูลทางกายภาพของที่ตั้งโครงการทั้ง 2 แห่ง สามารถนำข้อมูลมาเปรียบเทียบกัน โดยได้กำหนดมาตรฐานการพิจารณาน้ำหนักในการเลือกที่ตั้งโครงการ ดังนี้

พิจารณาค่าน้ำหนักเท่ากับ 5 เมื่อเกณฑ์การพิจารณาส่งเสริมให้โครงการมีความเด่นชัดมากที่สุด
พิจารณาค่าน้ำหนักเท่ากับ 4 เมื่อเกณฑ์การพิจารณาส่งเสริมให้โครงการมีความเด่นชัดมาก
พิจารณาค่าน้ำหนักเท่ากับ 3 เมื่อเกณฑ์การพิจารณาส่งเสริมให้โครงการมีความเด่นชัดปานกลาง
พิจารณาค่าน้ำหนักเท่ากับ 2 เมื่อเกณฑ์การพิจารณาส่งเสริมให้โครงการมีความเด่นชัดน้อย
พิจารณาค่าน้ำหนักเท่ากับ 1 เมื่อเกณฑ์การพิจารณาส่งเสริมให้โครงการมีความเด่นชัดน้อยที่สุด

โดยค่าน้ำหนักได้นำมาพิจารณาตามเกณฑ์ในการเลือกที่ตั้งโครงการดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4-8 แสดงการเปรียบเทียบทำเลที่ตั้งโครงการ

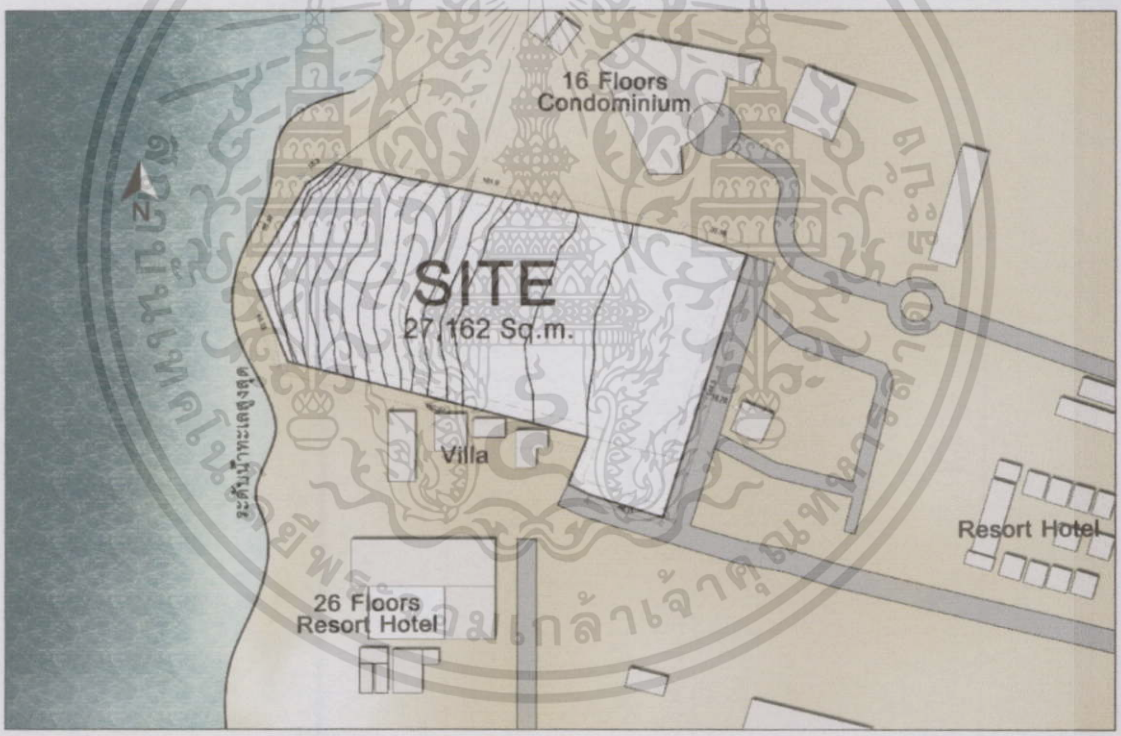
หลักเกณฑ์ในการพิจารณา	ค่าถ่วงน้ำหนัก -100%	SITE 1	รวม	SITE 2	รวม	SITE 3	รวม	SITE 4	รวม
1 สภาพแวดล้อม	30	3	120	5	150	3	90	3	90
2 การเข้าถึงโครงการ	20	3	60	3	60	5	100	4	80
3 ขนาดและรูปร่างที่ดิน	5	3	15	5	25	4	20	4	20
4 สาธารณูปโภคและสาธารณูปการ	5	5	25	5	25	5	25	5	25
5 มุมมอง	15	4	60	3	45	4	60	5	75
6 การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม	10	2	20	2	20	3	30	4	40
7 แหล่งสนับสนุนโครงการ	10	4	40	4	40	4	40	3	30
8 ราคาที่ดิน	5	4	25	5	25	2	10	2	10
รวม	**100**	**28**	**365**	**32**	**390**	**30**	**375**	**30**	**370**

ดังนั้น ที่ตั้งโครงการที่ 1 บริเวณหาดวงศ์อามาตย์ จึงมีความเหมาะสมที่สุดในการตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.4 วิเคราะห์ ที่ตั้งโครงการ 2

ภาพที่ 4-26 แสดงตำแหน่งของที่ตั้งโครงการ



ภาพที่ 4-27 แสดงตำแหน่งที่ตั้งโครงการและบริบทโดยรอบ

ข้อมูลทั่วไปของที่ตั้ง

ตำแหน่งที่ตั้ง ตั้งอยู่บริเวณหาดวงศ์อามาตย์ ถนนถนนพัทยานาเกลือ ซอยนาเกลือ 18

อาณาเขต ทิศเหนือ ติดที่ดินส่วนบุคคลและคอนโดมิเนียมสูง 18 ชั้น รวมชั้นใต้ดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทิศใต้ ติดที่ดินส่วนบุคคลและมีโรงแรมเคปดารา สูง 26 ชั้น

ทิศตะวันออก ติดถนนซอย กว้าง 12 เมตร และฝั่งตรงข้ามถนนเป็นบ้านพักอาศัยสูง 2 ชั้น

ทิศตะวันตก ชายหาดวงค์อามาตย์

กฎหมาย ผังเมือง บริเวณพื้นที่ สีแดง ที่ดินประเภทประเภทพาณิชยกรรม จัดเป็นที่ดินในบริเวณหมายเลข 4.2

ขนาดที่ดิน มีขนาดที่ดินทั้งหมดประมาณ 27,162 ตร.ม. หรือ 14 ไร่ โดยมีความกว้างเฉลี่ยประมาณ 100 เมตรและลึกเฉลี่ยประมาณ 200 เมตร

FAR 1:7 ทำให้พื้นที่สามารถก่อสร้างได้เท่ากับ 190,134 ตร.ม. แต่เนื่องจากถนนหน้าโครงการกว้างไม่ถึง 20 เมตร ทำให้สามารถก่อสร้างอาคารโดยมีพื้นที่ใช้สอยได้ไม่เกิน 30,000 ตารางเมตร

OSR ไม่น้อยกว่าร้อยละ 4.5

ลักษณะที่ดิน เป็นที่ดินที่อยู่ติดกับบริเวณหาดวงค์อามาตย์ อยู่ในแหล่งบันเทิงท่องเที่ยว อยู่ห่างจากถนนสุขุมวิทหลักประมาณ 2.9 กิโลเมตร มีถนนผ่านหน้าโครงการ ที่ดินมีลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้า

ราคาที่ดิน ถนนพัทยา-นาเกลือ ราคาประเมินที่ดิน เท่ากับ 25,500 – 50,000 บาท/ตร.วา

ดังนั้น ราคาที่ดินของโครงการ 1 เท่ากับ 280,737,500 บาท

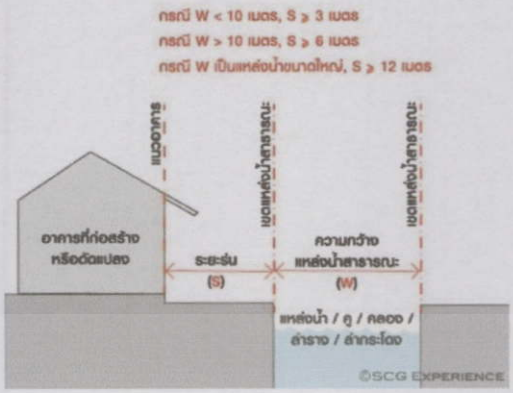
ภาพที่ 4-28 แสดงลักษณะทางกายภาพของที่ตั้งโครงการ

ที่มา : Google earth วันที่ 16 พฤศจิกายน 2557 เวลา 9.51 นาที

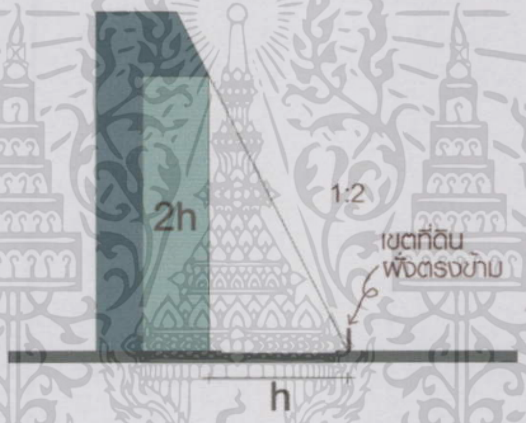
- **ภาพแสดงความลาดชันของพื้นที่ตั้งโครงการ**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

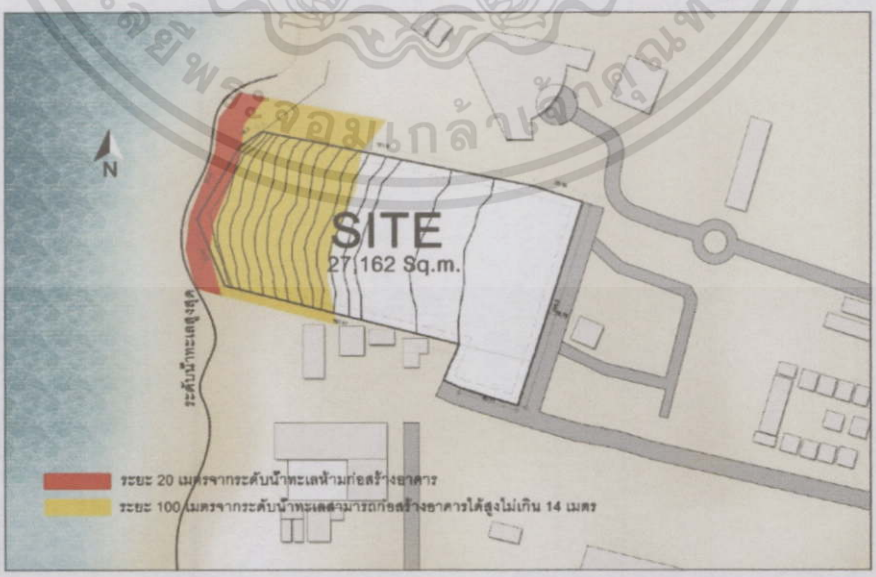
ภาพที่ 4-29 แสดงระยะร่นในบริเวณที่ติดกับแหล่งน้ำ



ภาพที่ 4-30 แสดงระยะร่นความสูงของอาคาร



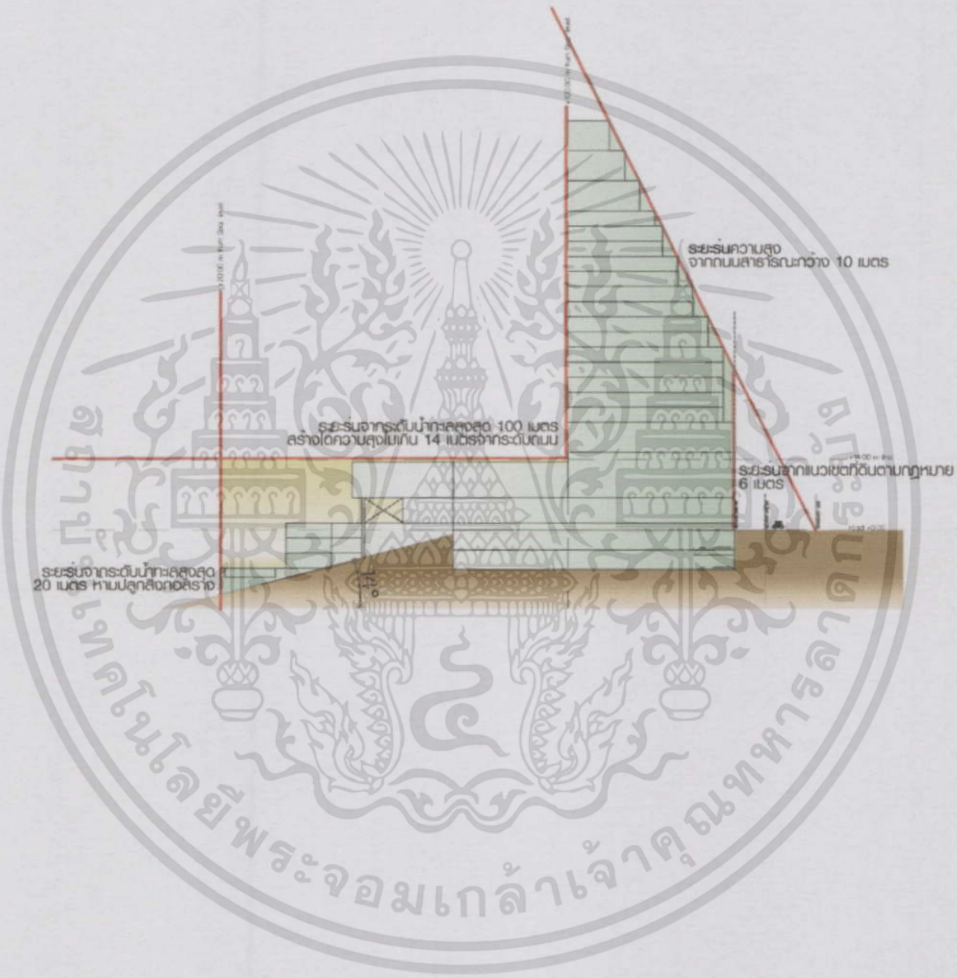
ภาพที่ 4-31 แสดงระยะร่นตามกฎหมายของที่ตั้งโครงการ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- จากภาพระยะที่สามารถก่อสร้างอาคารสูงจะได้จะเป็นบริเวณฝั่งถนนหน้าโครงการซึ่งมีลักษณะเป็นรูปหลายเหลี่ยม ซึ่งมีความกว้าง 42 และ 20 เมตร
- บริเวณที่อยู่ในระยะร่นจากระกับน้ำทะเลสูงสุด[1] 100 เมตรสามารถก่อสร้างอาคารได้สูงไม่เกิน 14 เมตร วัดจากระดับถนน

ภาพที่ 4-32 แสดงระยะร่นตามกฎหมายที่มีผลต่อรูปด้านของอาคาร



ระดับน้ำทะเลสูงสุดหรือระดับน้ำขึ้นสูงสุด[1] (Highest High Water, H'est HW) หมายถึงระดับน้ำขึ้นสูงที่สุดเท่าที่บันทึกได้จากสถานีวัดระดับน้ำ ซึ่งจะปรากฏภายใน 18.6 ปี เส้นเกณฑ์นี้เป็นพื้นระดับน้ำขึ้นสูงที่สุดซึ่งจะไม่ขึ้นสูงไปกว่านี้ วิธีการวัดคือในแต่ละวันจะมีระดับน้ำขึ้นสูงสุด ณ พื้นที่ตำบลที่มีการสำรวจและในวันนั้นจะมีเวลาระบุว่ากี่โมงน้ำจะขึ้นสูงสุด เราจะต้องไปยืนที่จุดที่เราสนใจในเวลาที่ระดับน้ำจะขึ้นสูงสุด และจุดนั้นจะเป็นจุดที่ระดับน้ำทะเลสูงสุดตามวันเวลาที่เราทำการบันทึก ดังนั้นระดับน้ำทะเลขึ้นสุงสุดจะไมเท่ากัน ในที่นี้ผู้จัดทำได้ใช้ระดับน้ำสุงสุดจากภาพถ่ายดาวเทียวจาก Google earth ในการอ้างอิงจุดที่ระดับน้ำทะเลขึ้นสูงสุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สภาพสิ่งแวดล้อมและมุมมองโดยรอบของโครงการ

ภาพที่ 4-33 การวิเคราะห์ทิศทางของแดด และลม

ลมมาจากทุกทิศทุกทาง แต่จะมีทิศทางที่ลมพัดประจำอยู่ 2 ช่วงของปี คือ **ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – กันยายน** ลมประจำอยู่ทางทิศตะวันตกเฉียงใต้และทิศใต้ **ช่วงเดือนตุลาคม – มกราคม** ลมประจำอยู่ทางทิสตะวันออกเฉียงเหนือและทิศเหนือ เนื่องจากที่ตั้งโครงการอยู่บริเวณริมทะเล จึงมีลมทะเลพัดผ่านเข้ามาด้วย

ภาพที่ 4-34 การวิเคราะห์ลักษณะการเอียงของแสงแดดในช่วงเวลาต่าง ๆ

ที่มา : http://thinkofliving.com/2012/10/04/ภูมิอากาศไทย

แบ่งปันข้อมูล : ฝ่ายวิจัยและพัฒนาบริษัท แมกโนเลีย ควอลิตี้ ดีเวล็อปเม้นต์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

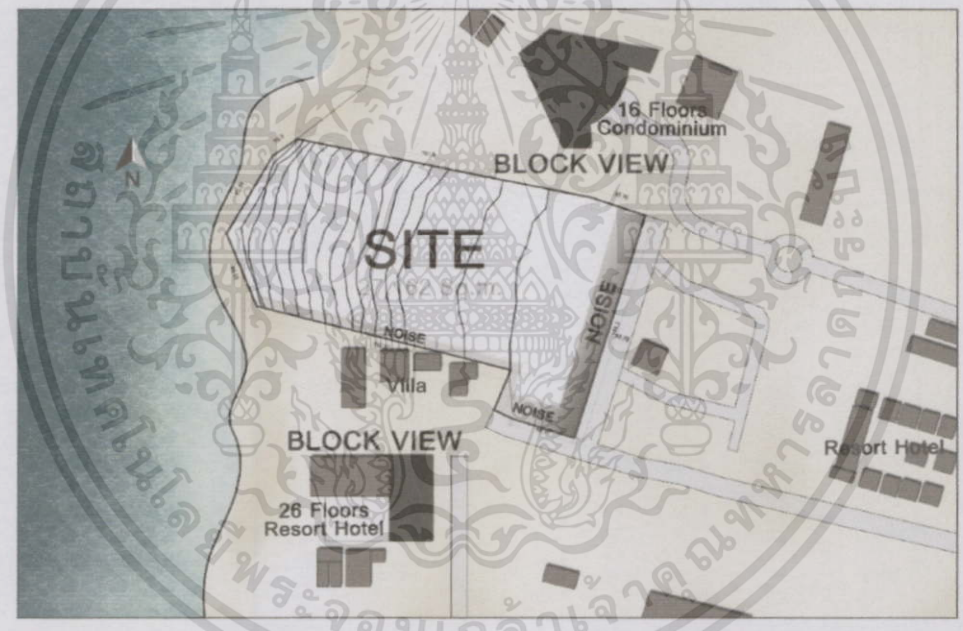
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แสดงลักษณะการเอียงของแสงแดดในช่วงเวลาต่างๆ ทิศเหนือจะเป็นทิศที่โดนแดดน้อยที่สุด และทิศตะวันตกเฉียงใต้และทิศตะวันตกจะได้รับอิทธิพลจากแสงแดดมาก โดยเฉพาะยิ่งช่วงบ่ายที่มีอุณหภูมิสูงที่สุดของวัน

การขึ้น-ลงของดวงอาทิตย์มีผลต่อความร้อนโดยตรง แต่ละวันแสงแดดตอนเช้าเริ่มจากทางทิศตะวันออก อ้อมเอียงไปทางทิศใต้ (หรือเหนือ) และเอียงต่ำทางทิศตะวันตกในตอนเย็น

- แดดเอียงอ้อมไปทางทิศเหนือ ช่วงเดือนพฤษภาคม – สิงหาคม (4 เดือน)
- แดดเอียงอ้อมไปทางทิศใต้ ช่วงเดือนมกราคม – เมษายน และเดือนกันยายน – ธันวาคม (8 เดือน)

ภาพที่ 4-35 แสดงบริเวณที่ได้รับผลกระทบจากบริบทโดยรอบ



- บริเวณด้านทิศตะวันออกของที่ตั้งโครงการเป็นถนน จึงอาจถูกรบกวนด้วยมลภาวะทางอากาศและมลภาวะทางเสียง
- ด้านทิศใต้ของที่ตั้งโครงการมีคอนโดสูง 9 ชั้นและตั้งอยู่บริเวณใกล้ชายหาดซึ่งจะเป็นส่วนที่บังวิวทางด้านทิศใต้ของโครงการ
- ด้านทิศเหนือของที่ตั้งโครงการมีโรงแรมสูง 26 ชั้นตั้งอยู่ ซึ่งจะเป็นส่วนที่บังวิวทางทิศเหนือของส่วนที่เป็นโพเดียม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4-36 แสดงการวางตำแหน่งทางเข้าโครงการ

- จากการวิเคราะห์ที่ตั้ง และผลกระทบจากระยะร่นของที่ตั้งโครงการแล้ว จึงพิจารณาให้ส่วนที่เป็นทางเข้าหลักอยู่ทางฝั่งทิศตะวันออกดังภาพ เนื่องจากถนนหน้าโครงการมีความกว้างถึง 18 เมตร ซึ่งเหมาะจะเป็นทางเข้าหลักเนื่องจากมีการสัญจรมาก และบริเวณที่ทิศใต้ ซึ่งถนนมีความกว้าง 12 เมตร จะแยกเป็นทางเข้าออกของส่วนบริการ ซึ่งเป็นการแยกทางเข้าของแขกและพนักงาน อีกทางเพื่อความสวยงามและ ไม่ cross circulation ระหว่างแขกที่มาพักกับพนักงาน

ภาพที่ 4-37 แสดงทัศนียภาพถนนหน้าโครงการ

- ในภาพเป็นส่วนที่เป็นบริเวณด้านทางทิศตะวันออกของที่ตั้งซึ่งเป็นทางเข้าหลักของที่ตั้งโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 4-38 แสดงทัศนียภาพด้านทิศตะวันตกซึ่งเห็นวิวทะเล

- แสดงบรรยากาศทัศนียภาพจากที่ตั้งโครงการมองจากทะเลเข้าไปที่ที่ตั้งโครงการ

- **ภาพที่ 4-39 แสดงทัศนียภาพด้านทิศตะวันตก ซึ่งติดกับหาด**

- บริเวณริมหาดของที่ตั้งโครงการเป็นหาดทรายและหาดหิน

ภาพที่ 4-40 แสดงทัศนียภาพถนนทางเข้าด้านหน้าโครงการ

- แสดงถนนหน้าที่เข้าสู่ที่ตั้งโครงการซึ่งคือถนนพัทยา-นาเกลือ 18/1 มีความกว้าง 12 เมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเข้าถึงโครงการ

ถนนหน้าที่ตั้งโครงการกว้าง 10 เมตร

ภาพที่ 4-41 แสดงมุมมองทางด้านถนนทางเข้าโครงการ

ภาพที่ 4-42 แสดงเส้นทางบริเวณที่ตั้งโครงการ

จากถนนหลัก คือ ถนนสุขุมวิท ใช้เวลาเพียง 4-5 นาที โดยเดินทางผ่านถนนพัทยาเหนือ ระยะทางเพียง 2.6 กิโลเมตร อีกทั้งถนนเส้นพัทยา-นาเกลือ เป็นเส้นทางเดินรถสองแถวไปสู่แหล่งท่องเที่ยวส่วนต่างๆของเมืองพัทยา

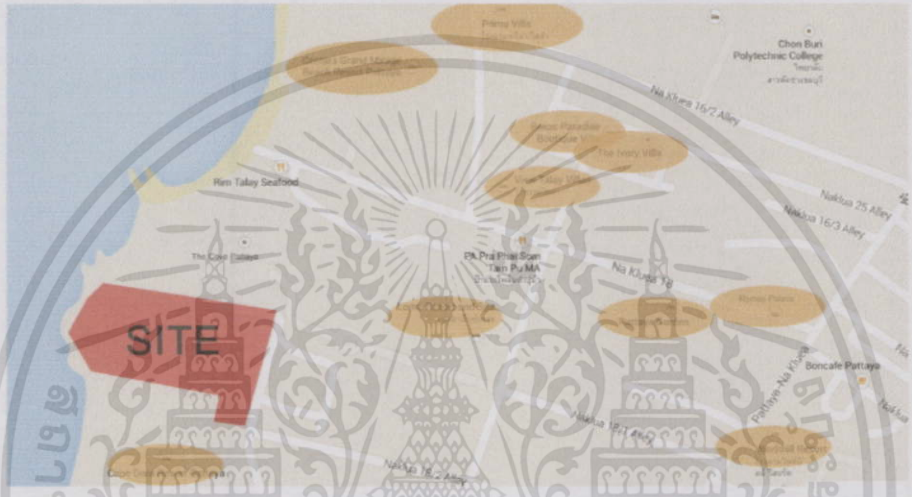
สาธารณูปโภค

มีสาธารณูปโภคเข้าถึงโครงการครบครัน ,น้ำ ,ไฟฟ้า ,โทรศัพท์,สัญญาณานเคเบิลทีวี และระบบระบายน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพของเมืองพัทยา เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การกระจายตัวของธุรกิจโรงแรม

เนื่องจากบริเวณหาดวงศ์อามาตย์เป็นหาดที่เชื่อมต่อกับทะเลโดยไม่มีถนนมากั้น ทำให้เหมาะสมที่จะเป็นทำเลในการประกอบธุรกิจโรงแรมจำนวน ดังนั้นในบริเวณนี้จะเป็นย่านที่มีโรงแรมหลายหลายและจำนวนมาก แต่ก็จะเกิดการแข็งขันที่สูงขึ้นด้วย



ภาพที่ 4-43 แสดงตัวอย่างโรงแรมที่พักในบริเวณโดยรอบที่ตั้งโครงการ

แหล่งสนับสนุกโครงการ

ที่ตั้งโครงการมี หาดส่วนตัว และอยู่ไม่ไกลจากศูนย์กลางเมืองพัทยา พร้อมทั้งนอกจากจะมีที่พักสะดวกสบายแล้ว ยังใกล้ห้างสรรพสินค้า และแหล่งท่องเที่ยวมากมายหลายหลาย

สรุป

- จากการองค์ประกอบของโครงการ พื้นที่ใช้สอยต่างๆ มีขนาดพื้นที่สอดคล้องเหมาะสมกับที่ตั้งโครงการ 1 อีกทั้งสามารถสร้างอาคารได้เหมาะสมคุ้มค่ากับขนาดของที่ดิน
- พื้นที่ดินมีลักษณะทางกายภาพที่มีความลาดชัน ทำให้การออกแบบมีความน่าสนใจมากขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ที่ตั้งมีวิวทิวทัศน์ที่สวยงาม อีกทั้งการคมนาคมสะดวก แม้อยู่ในตัวเมืองของพัทยาแต่ก็ยังมีความสงบ อีกทั้งมีชายหาดส่วนตัวด้วย
- มลภาวะทางอากาศน้อยเพราะที่ตั้งไม่ได้ติดถนนหลักซึ่งมีการจลาจรพลุกพล่านตลอดทั้งวัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

การศึกษารายละเอียดองค์ประกอบโครงการ

5.1 การศึกษาและวิเคราะห์องค์ประกอบโครงการ

การกำหนดองค์ประกอบต่างๆของโครงการโรงแรมพักตากอากาศระดับ 5 ดาว เพื่อตอบสนองความต้องการบริการอำนวยความสะดวกต่างๆอย่างครบครับ ในกลุ่มนักท่องเที่ยวที่มาพักผ่อน และต้องการความเป็นส่วนตัว ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มที่มีรายได้ปานกลางถึงสูง จำเป็นต้องอาศัยการวิเคราะห์ข้อมูลต่างๆและมาตรฐานที่ถูกต้อง เพื่อให้องค์ประกอบมีความสอดคล้องและเหมาะสมต่อผู้ใช้งาน โดยอาศัยข้อมูลดังนี้

- การศึกษาจากอาคารตัวอย่าง
- จากการทำ AREA REGUIREMENT
- การอ้างอิงจากมาตรฐาน อาทิเช่น Architecs' Data,มาตรฐานโรงแรม เป็นต้น
- กฎหมาย

จากการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้ใช้ รวมถึงส่วนรับผิดชอบของพนักงานในแต่ละส่วน สามารถนำมากำหนดองค์ประกอบของโครงการโดยแยกเป็นส่วนๆให้มีความสอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้ใช้ได้ดังนี้

1 องค์ประกอบหลัก
- ส่วนห้องพัก
- ส่วนบริการสาธารณะ
- ส่วนสำนักงานโครงการ
- ส่วนห้องอาหารและ Outlet

2 องค์ประกอบรอง
- ส่วนบริการกิจกรรมเพื่อสุขภาพ
- ส่วนห้องประชุม
- ส่วนบริการโครงการ
- ส่วนซ่อมบำรุง
- พื้นที่จอดรถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมประกอบด้วยองค์ประกอบสำคัญ 2 ส่วน คือ

FRONT OF THE HOUSE คือ ส่วนที่ผู้เข้ามาใช้บริการของโรงแรม ได้แก่ แขกที่มาพัก บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม และผู้ที่มาติดต่อธุรกิจภายในโรงแรมได้พบเห็นได้ใช้ จึงต้องมีการออกแบบตกแต่งสถานที่อย่างดี เพื่อดึงดูดความสนใจและสร้างความประทับใจแก่ผู้มาให้บริการประกอบด้วย

1. GUEST ROOM SPACE & FLOOR SERVICE ROOM
2. PUBLIC SPACE
3. FUNCTION AREA
4. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE
5. SPECIAL ACCOMMODATION
6. CONCESSION AND SUBRENTAL SPACE

BACK OF THE HOUSE คือ ส่วนผู้บริการ พนักงานส่วนใหญ่ของโรงแรมจะทำงานในส่วนนี้ การออกแบบมุ่งประโยชน์ใช้สอยความสะดวกในการทางานแขก หรือบุคคล ภายนอก จะเข้ามายังส่วนนี้โดยพลการไม่ได้ นอกจากได้รับอนุญาตก่อน ประกอบด้วย

1. FRONT DESK & ADMINISTRATION
2. GENERAL SERVICE
3. EMPLOYEE FACILITY
4. LAUNDRY & HOUSE KEEPING
5. ENGINEERING & MAINTENANCE SHOP
6. PARKING SPACE

5.1.1. FRONT OF THE HOUSE

1. FRONT DESK & ADMINISTRATION

1.1 GUESTROOM ส่วนห้องพักแขก

เนื่องจากโครงการเป็นโรงแรมพักตากอากาศที่มีภาพลักษณ์ของโครงการเป็นสถานที่พักผ่อนให้บริการระดับหรูหรา และมีกลุ่มเป้าหมายชัดเจน ต้องการความเป็นส่วนตัวสูง จึงต้องกำหนดจำนวนห้องพักของโครงการโดยอาศัยการศึกษาข้อมูลที่ได้จากโครงการต่าง ๆ ที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน ซึ่งเป็นโครงการที่ประสบความสำเร็จและเมื่อพิจารณาจากโครงการที่มีลักษณะใกล้เคียงกัน โครงการที่ให้บริการที่พักระดับหรูหรา (Luxury Hotel) ประสบความสำเร็จทั้งในเรื่อง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณห้องที่สามารถรองรับแขกผู้มาพักได้อย่างพอเพียง อีกทั้งในเรื่องคุณภาพของการบริการสิ่งอานวยความสะดวกพิเศษต่าง ๆ อย่างครบครัน และมีการทาการตลาดเพื่อเข้าหากลุ่มลูกค้าที่ชัดเจนดังนั้นเมื่อพิจารณาจากลักษณะของโครงการจึงมีระดับการแบ่งห้องออกเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

1. **ห้องคู่** (DELUXE ROOM) ห้องนอนขนาดมาตรฐานหรืออาจกว้างกว่าห้องมาตรฐานมักจะ
   ตั้งอยู่ในตำแหน่งที่ดี ได้รับการตกแต่งสวยงามประณีต มีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในห้องพัก
2. **ห้องชุดมาตรฐาน** (SUITE) ห้องชุดมาตรฐาน เป็นห้องพักที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว มีการจัดส่วนนั่งเล่น Living Area พร้อมชุดรับแขก ส่วนเตรียมอาหารขนาดเล็ก (Pantry) และบริเวณรับประทานอาหารด้วย อัตราค่าห้องพักประเภทนี้ค่อนข้างสูง จัดไว้สำหรับแขกที่ต้องการห้องพักที่พิเศษกว่า 2 ชุดแรก
3. **ห้องชุด** (DUPLEX SUITE) ห้องชุดซึ่งภายในประกอบด้วยห้องตั้งแต่ 2ห้องขึ้นไป มีห้องนั่งเล่น/รับแขก ขนาดใหญ่ ห้องรับประทานอาหาร หรือห้องประชุมขนาดเล็ก ห้องชุดส่วนมากจะตกแต่งสวยงามเป็นพิเศษ และมีสิ่งอานวยความสะดวกมากกว่าห้องพักมาตรฐาน
4. **ห้องชุดพิเศษ** (PENTHOUSE SUITE) หรือสำหรับโครงการในที่นี้เรียกว่า ROYAL SUITE เป็นห้องที่จัดขึ้นเป็นพิเศษ เหมาะกับแขกที่มาเป็นครอบครัวใหญ่หรือแขกผู้มีเกียรติ นักธุรกิจใหญ่ๆ เศรษฐี หรือแขกเมืองเป็นต้น พร้อมพรั่งด้านอุปกรณ์อำนวยความสะดวกสบายครบถ้วน
5. Royal Suite ห้องชุดมาตรฐาน เป็นห้องพักที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว มีการจัดส่วนนั่งเล่น Living Area พร้อมชุดรับแขก ส่วนเตรียมอาหารขนาดเล็ก (Pantry) และบริเวณรับประทานอาหารด้วย อัตราค่าห้องพักประเภทนี้ค่อนข้างสูง จัดไว้สำหรับแขกที่ต้องการห้องพักที่พิเศษกว่า 2 ชุดแรก มี
6. **ห้องพักพร้อมสระว่ายน้ำส่วนตัว** (Pool Room)ห้องชุดมาตรฐาน เป็นห้องพักที่มีขนาดใหญ่ เหมาะสำหรับแขกที่มาเป็นครอบครัว มีการจัดส่วนนั่งเล่น Living Area พร้อมชุดรับแขก ส่วนเตรียมอาหารขนาดเล็ก (Pantry) และบริเวณรับประทานอาหารด้วย อัตราค่าห้องพักประเภทนี้ค่อนข้างสูง จัดไว้สำหรับแขกที่ต้องการห้องพักที่พิเศษพร้อมทั้งมีสระว่ายย้ำส่วนตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนาดห้องพัก (DIMENSION OF HOTEL ROOM)

การออกแบบห้องพักแขกขึ้นกับตำแหน่งที่ตั้ง ขนาดของเตียง และความสัมพันธ์กับการจัดห้องน้ำ - ส้วม ลักษณะห้องที่นิยมจัดโดยทั่วไป คือ จัดแบบเตียงคู่ถ้าให้เตียงชิดด้านหนึ่งของผนังห้อง เตียงยาวประมาณ 2.10 เมตร รวมความกว้างหัวเตียงทางเดิน ระหว่างผนังกับปลายเตียงอย่างน้อย 800 ม.ม. ดังนั้น ขนาดห้องกว้างอย่างน้อยที่สุด 2.90 เมตร ซึ่งถ้าจัดตู้เสื้อผ้า (ขนาดกว้าง 0.60 เมตร) สำหรับการเปิดลิ้นชักนั่งแต่งตัว ดังนั้น ระยะห่างระหว่างผนังห้องนี้ควรจะกว้างไม่น้อยกว่า 3.50 เมตร ซึ่งเป็นขนาดห้องมาตรฐานอาจเพิ่มขึ้นเป็น 3.65 - 4.00 เมตร ได้

ภาพที่ 5-1 แสดงขนาดห้องพัก Executive Room

ที่มา Architects' Data

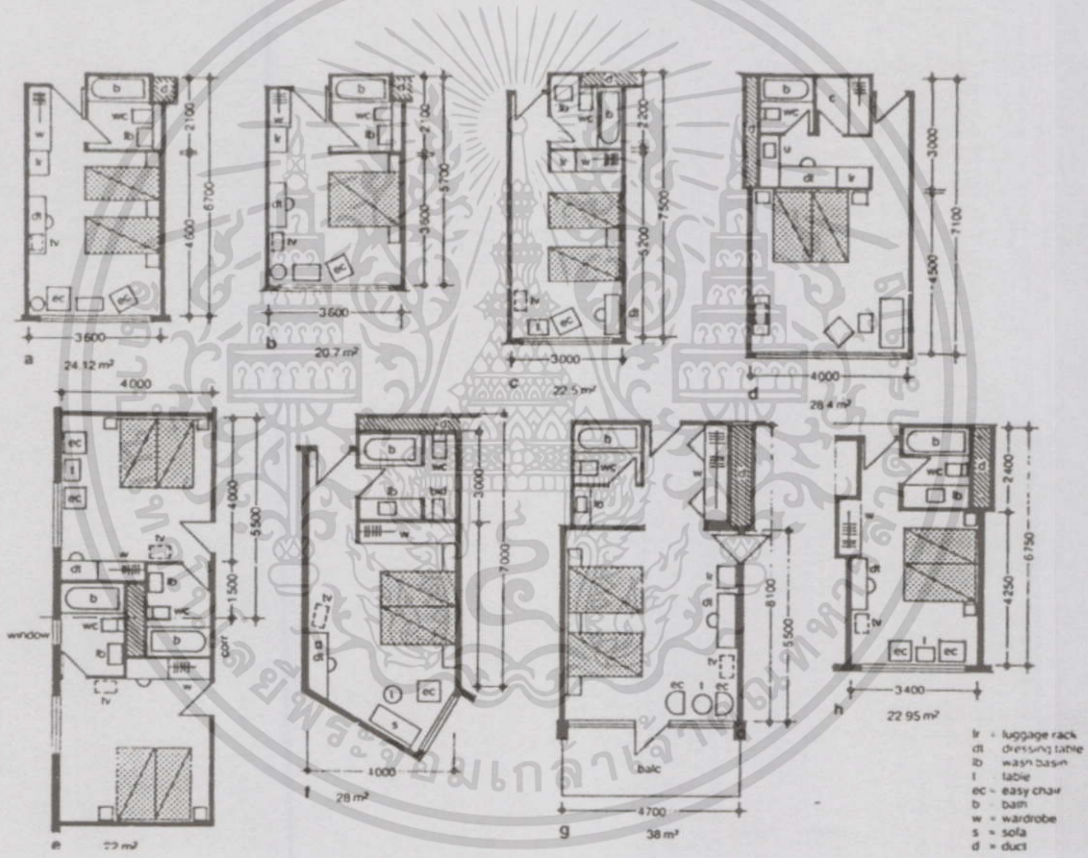
ตารางที่ 5-1 แสดงลักษณะของเตียงที่สัมพันธ์กับห้องพัก

Room Type	Bed Types and sizes
Twin	Two twin beds (1 x 2 m)
Double-double	Two double beds (1.35 x 2 m)
Queen	One queen beds (1.5 x 2 m)
King	One king beds (2 x 2 m)
California King	One king beds (1.8 x 2 m)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Room Type	Bed Types and sizes
Oversized twin	Two twin beds (1.15 x 2 m)
Queen-queen	Two queen beds
Double-studio	One double bed and convertible sofa
Queen-studio	One queen bed and convertible sofa
King-studio	One king bed and convertible sofa
Parlor	One convertible sofa
Wall bed	One wall bed (Sico room)

ที่มา : Hotel Planing And Development



ภาพที่ 5-2 แสดงห้องพักแบบต่างๆ

ความสูงของเพดาน (CEILING HEIGHT)

ความสูงของบริเวณส่วนนอนและนั่งเล่น (มาตรฐานต่ำสุด)	2.60 M
ข้อกำหนดทั่วไป	2.60 M

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เครื่องใช้ภายในห้องพัก (FURNITURE)

a. เตียงนอน (BED) มี 2 มาตรฐาน คือ มาตรฐานอเมริกัน และยุโรป ซึ่งใกล้เคียงกันแต่ต่างกันที่

ระบบการวัดจึงยึดมาตรฐานยุโรปเพราะใช้มาตราเมตริก

- เตียงเดี่ยว (TWIN BED) กว้าง 1.00 ม. ยาว 2.00 ม.
- เตียงคู่ (DOUBLE BED) กว้าง 1.50 ม. ยาว 2.00 ม.
- เตียงคู่ขนาดใหญ่ (KING SIZE) กว้าง 2.00 ม. ยาว 2.00 ม.

ความสูงของเตียงโดยทั่วไป 0.40 – 0.45 ม. ถ้าพิจารณาตามความสะดวกในการจัดเตียงใช้ความสูง 0.55 - 0.65 ม.

b. หัวเตียง (HEAD BOARDS) เป็นส่วนตกแต่งให้เตียงนอนมีบรรยากาศที่ดี อาจมีไฟอ่านหนังสือ ความสูงหัวเตียงประมาณ 0.90 ม.

c. ที่แขวนผ้า,ชั้นและลิ้นชัก (HANGING SHELF AND DRAWER SPACE)

- ที่แขวนผ้ายาว 0.90 ม. สาหรับเตียงเดี่ยว และ 1.20 สาหรับเตียงคู่
- ชั้นเก็บของมีพื้นที่รวม 1.10 ม สาหรับเตียงเดี่ยว และ 1.50 ม สาหรับเตียงคู่

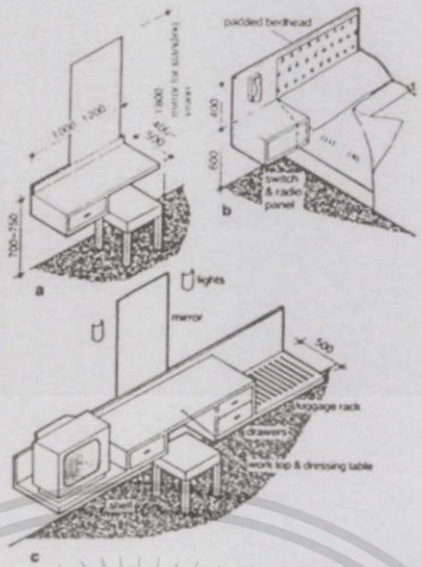
d. โต๊ะข้างเตียง (BEDSIDE TABLE OR NIGHT TABLE) สาหรับวางของ เช่น โทรทัศน์ ที่เขี่ยบุหรี่ หนังสือ ฯลฯ ขนาดกว้าง 0.38 - 0.45 ม. สาหรับเตียงเดี่ยวและกว้าง 0.60 สาหรับใช้ร่วม 2 เตียง สูงประมาณ 0.60 - 0.75 ม.

e. ชั้นวางกระเป๋าเดินทาง (LUGGAGE BACK) ยาว 0.75 - 0.90 ม. สูง 0.45 ม.อาจเป็นส่วนหนึ่งของโต๊ะเขียนหนังสือหรือโต๊ะเครื่องแป้ง

f. โต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะเครื่องแป้ง (WRITING DESK AND DRESSING TABLE) มักออกแบบเป็นชั้นเดียว กว้าง 0.40 - 0.45 ม. สูง 0.70 - 0.75 ม. เก้าอี้นั่งสูง 0.40 - 0.45 ม.

g. กระจกเงา (MIRRORS) ติดตั้งบริเวณโต๊ะเครื่องแป้ง ในห้องน้าและที่อื่น ๆ ที่เหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-3 แสดงขนาดของโต๊ะเขียนหนังสือและโต๊ะเครื่องแป้งและกระจกเงา

h. เครื่องเรือนที่เคลื่อนย้ายได้ ได้แก่ เก้าอี้แต่งตัว เก้าอี้นั่งพักผ่อน โต๊ะวางของชุดรับแขก ตะกร้าทิ้งของ ที่เขี่ยบุหรี่

i. อุปกรณ์อานวยความสะดวกอื่น ๆ เช่น วิทยุ โทรทัศน์ โทรศัพท์ นอกจากนี้บริเวณประตูก็มีกริ่งกดเรียกบริการแผ่นประกาศอัตราค่าของกฎข้อบังคับของโรงแรม ตำแหน่งการ

ติดตั้งดวงไฟ ได้แก่บริเวณหัวเตียง กลางห้อง โต๊ะเครื่องแป้ง บริเวณทางเข้า ห้องน้าระดับการติดตั้ง

สวิทช์ (วัดจาก ศูนย์กลางสวิทช์)

- เต้าเสียบไฟฟ้า สูงจากพื้น 0.30 ม.
- บริเวณขอบโต๊ะ สูงจากพื้น 1.20 ม.
- สวิทช์ปิดเปิดดวงไฟ สูงจากพื้น 1.20 ม.
- ดวงไฟในห้องน้า สูงจากพื้น 1.35 ม.

j. ประตูทางเข้า สามารถนารถเข็นกระเป๋าเข้า - ออกได้โดยสะดวก ควรกว้าง 0.90 ม.

k. เครื่องใช้ภายในห้องน้า

- อ่างอาบน้า ขนาดทั่วไป 0.70* 1.50 - 1.70 ม.พร้อมพรมยาวปูภายในอ่างกันลื่น
- โถส้วม
- ฝักบัวอาบน้า
- ชั้นกระจกเหนืออ่างอาบน้า
- กระจกเงาสาหรับส่องหน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ราวสำหรับแขวนเสื้อผ้า ผ้าเช็ดตัว
- ที่ใส่สบู่ กระดาษชาระ ที่เขี่ยบุหรี่
- เต้าเสียบเสียบเครื่องโกนหนวดและอื่น ๆ

จากข้อมูลของส่วนเฟอร์นิเจอร์ทั้งหมด นำไปสู่การจัดรูปแบบของห้องพัก ที่ได้มีการอ้างอิงจากหนังสือ Hotel Planning And Development ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 5-2 แสดงจำนวนห้องพักประเภทต่าง ๆ จำแนกตามประเภทของโรงแรม

Type of Hotel	Double-Double	King	King-Studio	Suites
Boutique Hotel	10	75	3	12
Business (Downtown)	30	60	3	7
Suburban/Airport Hotel	50	40	5	5
Roadside inn	60	35	5	0
Budget inn	80	20	0	0
Resort/Family	75	10	10	5
Resort/Couple	20	70	5	5
Convention Hotel	55	35	0	10
Conference Center	30	60	5	5
All-Suite Hotel	30	70	0	0
Super-Luxury	20	70	0	10
Mega-Hotel	50	40	5	5
Casino Hotel	50	40	0	10

ที่มา : Hotel Planing And Developmen

การแบ่งรูปแบบห้องพักสำหรับโครงการโรงแรมระดับ 5 ดาว ได้เลือกศึกษาอาคารตัวอย่างจากโรงแรม ที่ประสบความสำเร็จและมีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ โดยเลือกศึกษาการจัดรูปแบบห้องพักจากโรงแรม Cape Dara Resort Hotel ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Deluxe	38-70	sq.m./ unit
Suite	40-97	sq.m./ unit
Duplex Suite	122	sq.m./ unit
Royal Suite	86-123	sq.m./ unit
Penthouse	855	sq.m./unit

ซึ่งในส่วนโครงการมีลักษณะเป็นโรงแรมหรู ระดับ 5 ดาว (Super Luxury Hotel) จึงใช้รูปแบบการจัดห้องพักและมีจำนวนห้องพักแต่ละรูปแบบในลักษณะ ดังนี้

ตารางที่ 4-3 ตารางแสดงขนาดและจำนวนห้องของโครงการ

Type	area (sq.m.)	สัดส่วน	จำนวน	พื้นที่รวม (Sq.m)
Deluxe	48	66.7%	100	4,800
Suite	72	17%	25	1,800
Duplex Suite	108	3%	5	480
Royal	192	3%	4	768
Pool Room	72	10%	15	1,080
Penthouse	800	1%	1	800
Total		100%	150	9,728

ดังนั้นโครงการโรงแรมระดับ 5 ดาว จำนวน 192 ห้องพัก มีขนาดของพื้นที่ห้องพักรวมทั้งสิ้น 12,018 ตารางเมตร

1.2 FLOOR SERVICING ROOM

เป็นส่วนบริการ ซึ่งทางโรงแรมจัดแยกไว้ประจำสำหรับคอยบริการให้กับแขกที่มาพักในแต่ละชั้น การออกแบบต้องคำนึงถึงการเชื่อมติดต่อกับส่วนแม่บ้านห้อง ROOM SERVICE และแผนกซ่อมบำรุงอีกทั้งต้องไม่รบกวนห้องพักแขกส่วน SERVICING ROOM ประกอบด้วยส่วนต่างๆ ดังนี้คือ

1.2.1 โถงบริการ (SERVICE LOBBY)

- **โถงลิฟต์บริการไม่ต่ำกว่า 2 x 2.10 ม.**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ช่องลิฟต์ 2.50 x 3.00 ม.

- จำนวนลิฟต์ SERVICE ควรมีอย่างน้อย 1 ตัว

1.2.2 ห้องพนักงานบริการ (SERVICE STATION)

- ควรอยู่กลางอาคาร ใกล้ทางขึ้นลงของแขก และส่วนที่ตรวจคนเข้าออก

1.2.3 ห้องเก็บผ้าและปล่องเก็บผ้าซัก (LINEN STORE AND CHUTES)

- ใช้เก็บรถเข็น ผ้าซักแล้ว ผ้าสกปรก

- มีพื้นที่ 10 – 15 ตารางเมตร

1.2.4 ห้องเก็บเครื่องมือทำความสะอาด (PORTER'S OR CLEANER STORE)

1.2.5 ช่องทิ้งขยะ (TRASH CHUTE)

1.2.6 ส่วนเตรียมอาหาร (FOOD PANTRIES)

- ให้พื้นที่ 8 – 10 ตารางเมตร

การกำหนดจำนวนห้องพักต่อ 1 ชั้น กำหนดได้โดยใช้ Maid Module คือ 1 Maid Module เท่ากับจำนวนห้องพัก 16 – 20 ห้องต่อพนักงานทำความสะอาด 1 คน โดยคิดว่าห้องพักไม่ควรเกินจำนวน Maid Module จาก Service Core นอกจากนี้ห้องพักของแขกก็ไม่ควรไกลจาก Circulation Core เกิน 30 เมตร

แนวความคิดในการกำหนดพื้นที่ ห้องพัก ในปัจจุบันโรงแรมทั่วไปไม่นิยมทำห้องนอนแบบเตียงเดี่ยว เพราะในการออกแบบและกำหนดพื้นที่ ห้องนอนเดี่ยวจะมีขนาดเล็กที่สุดและมีปัญหาในการวางโครงสร้าง เพราะขนาดห้องจะไม่ลงตามช่วงเสาปกติ ซึ่งแก้ไขโดยจัดทำเป็นห้องแบบเตียงคู่และเตียงใหญ่ทั้งหมด ถ้าแขกมาคนเดียวก็จะคิดราคาห้องนอนเตียงเดียว

การกำหนดพื้นที่ใช้สอยสำหรับห้องพักแขก จากการศึกษาด้านการกำหนดพื้นที่ใช้สอยสำหรับห้องพักแขกของโรงแรมชั้น 1 สามารถกำหนดขนาดพื้นที่ใช้สอย ของห้องพักแขกในโครงการได้ดังนี้คือ กำหนดให้ห้องเดี่ยวมีขนาดพื้นที่ห้องเท่ากับห้องคู่ แต่ห้องเดี่ยวใช้เตียง Double Bed (1.50x2.00 ม.) 2 ตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. PUBLIC SPACE

เป็นส่วนซึ่งไม่ได้ทำรายได้ให้กับโรงแรมโดยตรง ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

2.1 HOTEL ENTRANCE

เป็นทางเข้าหลักของแขกผู้ใช้บริการของโรงแรม สามารถเข้าตรงไปยังส่วนต้อนรับ (RECEPTION) ได้สะดวก สำหรับที่จอดรถรับส่งควรอยู่ใต้ส่วนปกคลุม (CANOPY) ซึ่งควรสูงประมาณ 5.00 เมตร ถนนกว้างไม่น้อยกว่า 5.50 เมตร เพื่อให้รถผ่านได้ 2 คัน และเป็นระบบเดินรถทางเดียว ชานสำหรับขึ้นลงรถควรจัดให้มีทางลาดสำหรับเข็นกระเป๋าและสำหรับคนพิการ โดยมีความชันประมาณ 1 : 10 ถึง 1 : 12

2.2 LOBBY OR RECEPTION HALL

โถงต้อนรับนี้เป็นศูนย์กลางของอาคารที่จะแจกจ่ายไปยังส่วนต่างๆ และเป็นจุดแรกที่แขกเข้ามาถึงในอาคาร รวมทั้งเป็นที่พักคอย ดังนั้น LOBBY จึงควรอยู่ในที่ที่สามารถติดต่อได้สะดวกจากทางเข้าทางใหญ่เป็นจุดที่มีการเคลื่อนไหวพลุกพล่าน จึงควรมีพื้นที่มากพอและมีบรรยากาศที่ดีโอ่โถง

ขนาดของ LOBBY ขึ้นอยู่กับขนาดและชนิดของโรงแรม และจำนวนร้านค้าในบริเวณส่วนหน้านี้ นอกนั้นยังประกอบด้วยส่วนบริการด้านการท่องเที่ยว รถแท็กซี่ ร้านตัดผม โถงนั่งเล่น BAR & COFFEE SHOP

ตารางที่ 4.4 แสดงวิธีการหาพื้นที่ LOBBY จากจำนวนห้องพัก

TYPICAL SPACE REQUIREMENT	PER ROOM IN HOTEL (M^2)
- MAIN LOBBY INCLUDING FRONT DESK	0.80 ถึง 1.00 - 1.20
- COMBINDED LOBBY LOUNGE AREA	0.9 0 ถึง 1.20

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
LOBBY OR RECEPTION HALL	0.8 - 1.0 / GUEST RM.	120 - 150

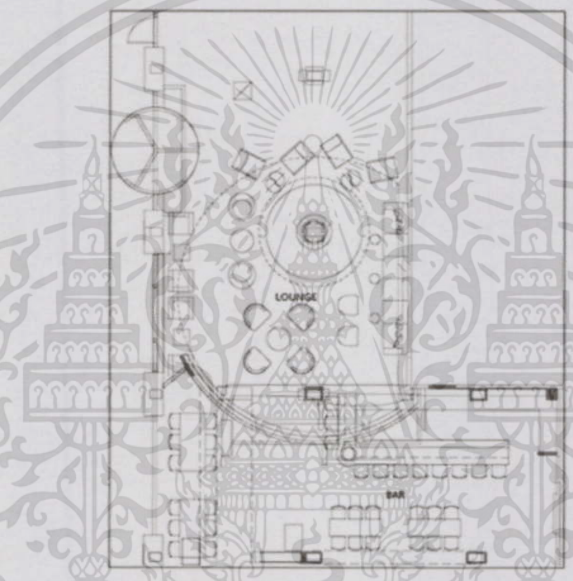
2.3 LOUNGE เป็นส่วนนั่งเล่นจัดไว้สำหรับแขกผู้มาพักได้อาศัยใช้ประโยชน์ร่วม เช่น เดินเล่น นั่งพักผ่อนบนเก้าอี้โซฟา อ่านหนังสือ ดูโทรทัศน์ เขียนจดหมาย นั่งสนทนา หรือดื่มน้ำชา กาแฟ ดังนั้นในการออกแบบจึงต้องจัดให้มีโต๊ะและเก้าอี้สาหรับให้แขกเขียนจดหมาย และกรอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบฟอร์มไว้ตามจุดต่าง ๆหรือทำเป็นเคาน์เตอร์เล็ก ๆ ยาวสาหรับนั่งเขียนจดหมาย และตอนปลายของห้องนี้ควรมีห้องน้ำ – ส้วมสาธารณะสำหรับบริการแขกด้วย เนื้อที่ส่วนนี้มีขนาด 0.54 ตารางเมตร/ 1 ห้องพัก

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
LOUNGE	0.54 / GUEST RM.	81

ภาพที่ 5-4 ตัวอย่างการจัด LOUNGE AND BAR



ที่มา โรงแรม Art and soul http://www.artandsouldc.com/private-dining/floorplans สืบค้นวันที่ 4 เมษายน 2558

2.4 BAGGAGE HANDLING เป็นส่วนบริการด้านการขนย้ายสัมภาระของแขก โดยเฉพาะแขกที่มาเป็นกลุ่มใหญ่ๆ กระเป๋าเดินทางมักขนมารวมกันด้านหน้า RECEPTION AREA ดังนั้นส่วน BAGGAGE HANDLING จะเป็นส่วนคอยรับกระเป๋า นำไปเก็บไว้ในห้องเก็บกระเป๋าเดินทาง ซึ่งสามารถขนย้ายได้สะดวกจากบริเวณจอดรถโดยทั่วไปกระเป๋าเดินทางอาจจะนาขึ้นไปพร้อมกับแขก หรือแยกไปยังลิฟต์บริการก็ได้ ขึ้นกับนโยบายของโรงแรม ส่วนเคาน์เตอร์ของ PORTER หรือ BELLMAN จะตั้งอยู่ใกล้กับโต๊ะพนักงานต้อนรับและอยู่ในที่ ๆ มองเห็นจากประตูทางเข้า และส่วนทางานของ HEAD PORTER จะต้องติดต่อกับส่วน RECEPTION DESK, CASHIER LUGGAGE ROOM และ PARKING ขนาดพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 0.4 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
BAGGAGE HANDLING	0.4 / GUEST RM.	60

2.5 CLOAK ROOMS, TOILET AND RESTROOMS (ห้องรับฝากเสื้อผ้า ห้องน้ำ – ส้วม สำหรับแขก) ควรจะจัดอยู่ใกล้โถงต้อนรับ (MAIN LOBBY), RESTAURANT และ ส่วนห้องอาหาร หรือประชุม (PRIVATE DINNING) หรือประชุมจัดเลี้ยง (BANQUET HALL AND BALLROOM) และห้องประชุมใหญ่ (CONVENTION ROOM) โดยทั่วไปมักจะไว้ใกล้กับทางเดินที่จะไปยังภัตตาคารหรืออื่น ๆ ซึ่งอาจจัด 2 ส่วนนี้ไว้ด้วยกันก็ได้

ารางที่ 5-4 แสดงมาตรฐานต่ำสุดตามเทศบัญญัติ ซึ่งกำหนดจากจำนวนผู้ใช้เป็นหลัก

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

ขนาดพื้นที่ใช้สอยเครื่องสุขภัณฑ์ต่อ 1 ที่ รวมพื้นที่สัญจรแล้วมีขนาดดังนี้

- โถส้วม ขนาด 3.0 ตารางเมตร
- โถปัสสาวะ ขนาด 1.3 ตารางเมตร
- อ่างล้างหน้า ขนาด 1.5 ตารางเมตร
- ผ้าเช็ดมือ ขนาด 1.1 ตารางเมตร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. FUNCTION AREA ส่วนประชุมและจัดเลี้ยง

BANQUET, FUNCTION ROOMS

เป็นส่วนหนึ่งของโรงแรม รายได้ส่วนนี้ไม่ถือเป็นรายได้หลักของโรงแรม เป็นสถานที่เปิดให้บุคคลภายนอกเช่าเพื่อใช้ในกิจการต่าง ๆ งานมงคล การประชุม นิทรรศการหรือสัมมนาวิชาการ ลักษณะเป็นห้องโถงขนาดใหญ่ ซึ่งสามารถแบ่งให้เล็กลงได้ตามจำนวนคนที่กำหนดไว้ โดยใช้ ผนังเบาหรือ MOVEABLE WALL เพื่อให้เหมาะแก่งานต่างชนิดกัน ทั้งนี้เนื่องจากแต่ละงานที่มา เช่น สถานที่มีจำนวนผู้ใช้ไม่เท่ากัน การจัด เฟอร์นิเจอร์ (FURNITURE) ต่างกัน

<u>ส่วนประกอบสำคัญในการออกแบบ</u>

การจัดห้องใช้แบบอเนกประสงค์ ควรจะคำนึงถึงลักษณะต่อไปนี้

1. ACCOUNT & CIRCULATION ROUTES รวมถึงระบบป้องกันไฟ
2. ห้องฝากเสื้อคลุม (CLOAK ROOM) และห้องส้วมห้องน้ำ
3. ENTRANCE FOYER เป็นส่วนพักผ่อนก่อนเข้าสู่ห้องจัดเลี้ยงในบางครั้ง อาจจะมีการจัด เครื่องดื่มบริการในส่วนนี้
4. ลักษณะ SPACE สำหรับการใช้งานแบบต่าง ๆ
5. วิธีการกั้นห้อง และมาตรฐานวัสดุกันเสียง
6. การแยกส่วนทางเข้าสาธารณะสำหรับพื้นที่แต่ละห้อง
7. ทางเข้าของส่วนบริการและเจ้าหน้าที่
8. ห้องเก็บ FURNITURE พรม และอุปกรณ์พิเศษบางอย่าง
9. ห้องสำหรับเก็บโต๊ะ เก้าอี้ ภาชนะ อุปกรณ์ในการบริการ รถเข็น
10. เครื่องสำหรับต่อท่อ, โทรศัพท์, เสียงเพลง
11. ลักษณะโครงสร้าง และระบบ ACOUSTIC

<u>ลักษณะเฉพาะ</u>

1. บริเวณสำหรับเต้นรา นิทรรศการ และอุปกรณ์โสตทัศน์
   - รูปร่างของห้อง พิจารณาในรูปร่างขนาดใหญ่ และขนาดเล็กให้ได้สัดส่วนเหมาะสมกับกิจกรรม
   - การกระจายคน เนื่องจากส่วนนี้ต้อนรับคนหมู่มาก ดังนั้น จาเป็นต้องมีโถงด้านหน้า คือ BANQUET LOBBY ขนาดใหญ่เป็นที่รวมคนก่อนเข้าไปถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิจกรรมภายใน นอกจากนี้จะต้องเตรียมการล่วงหน้าว่า เมื่อแยกห้องย่อย แล้วจะต้องมีเนื้อที่สาหรับเป็นของแต่ละห้องย่อยไม่ปะปนกันด้วย

2. ห้องควบคุมเสียงและระบบขยายเสียง
2. โทรทัศน์วงจรปิดและเครื่องฉายภาพยนตร์
4. เวทีห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า และทางเข้าของนักแสดง
5. ห้องแปลภาษาพร้อมเครื่องอัดเสียง
6. ทางเข้าสำหรับการขนย้ายอุปกรณ์ต่าง ๆ และฉากที่ใช้ในการแสดงนิทรรศการ

<u>การกำหนดพื้นที่ใช้สอย</u>

- ขนาดเนื้อที่ใช้สอยโดยทั่วไป 0.9 – 1.8 M_2 (10 - 20 ft^2) หรือจากลักษณะการใช้งาน

จัดงานเลี้ยง 1.10 – 1.30 M_2 หรือ 10 - 14 ft^2/คน

จัดประชุม 0.9 – 1.10 M_2 หรือ 10 - 12 ft^2/คน

ฉายภาพยนตร์ 0.50 – 1.60 M_2 หรือ 7 – 8 ft^2/คน

- ขนาดพื้นที่ส่วนโถงด้านเข้า (FOYER) 1/3 - 1/6 ของพื้นที่ห้องประชุม

- ขนาด PANTRY คิด 23% ของ BANQUET HALL โดยการนำอาหารที่ปรุงล่วงหน้ามาจาก MAIN KITCHEN ใส่รถเข็นโดยทุกอย่างอยู่ในภาชนะเรียบร้อย พร้อมสาหรับการเสิร์ฟส่วนของ PANTRY จะมีหน้าที่เตรียมการเสิร์ฟและการชาระล้างภาชนะส่วนของ BANQUET นี้เท่านั้น ภายใน PANTRY อาจมี PLATE WARMER, HOT TOP SERVICE โต๊ะ, ตู้เย็น เคาน์เตอร์สาหรับเสิร์ฟ หม้อต้มกาแฟ และส่วนทำความสะอาดถ้วยชาม

- พื้นที่ของ BANQUET PANTRY ประมาณ 1/5 - 1/4 ของ BANQUET BALLROOM

<u>ลักษณะของเฟอร์นิเจอร์ของ BANQUET HALL</u>

- น้ำหนักเบาแต่แข็งแรง
- สามารถเคลื่อนย้ายได้
- สามารถสับเปลี่ยนตำแหน่งได้
- สามารถจัดซ่อมได้
- สามารถเรียงก่อเป็นแถวได้

4. FOOD AND BEVERAGE SERVICE SPACE

เป็นแผนกที่ว่าด้วยการบริการอาหารและเครื่องดื่ม ให้แก่แขกที่มาพักและผู้ที่มาใช้บริการโดยทั่วไป รวมถึงพนักงานของโรงแรมเป็นส่วนที่ทารายได้ให้กับโรงแรม นอกจากนี้ยังรวมไปถึง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนเก็บอาหารบริเวณรับส่งอาหารการบริการงานของแผนกนี้แบ่งหน่วยงานที่รับผิดชอบออกเป็น 2 หน่วยงาน คือ

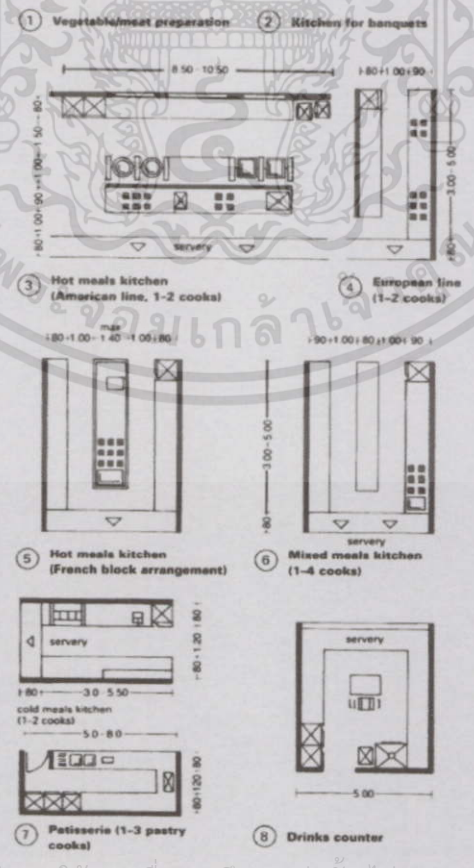
1 FOOD SERVICE หมายถึง ส่วนบริการอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก ได้แก่ ภัตตาคาร บาร์ ไนต์คลับ ห้องประชุมจัดเลี้ยง และห้องอาหาร

2 BEVERAGE SERVICE เป็นส่วนที่เกี่ยวกับการขายเครื่องดื่ม การผสมเหล้าและเครื่องดื่มอื่น ๆ เช่น BAR MANAGER, BARTENDER, BAR BOY ตามห้องอาหาร หรือไนต์คลับ

4.1 FOOD PREPARATION หมายถึง ส่วนบริหารงานในแผนกครัว

4.1.1 MAIN KITCHEN เป็นส่วนสำคัญที่สุดส่วนหนึ่งของโรงแรม เพราะเป็นส่วนที่สำหรับทำอาหารบริการแขก การจัดตำแหน่งห้องครัวต้องคำนึงถึงความสามารถในการบริการให้กับส่วนต่าง ๆ ของโรงแรม ได้แก่ COFFEE SHOP, BANQUET HALL ภัตตาคาร และ ROOM SERVICE หรืออาจจะรวมไปถึงห้องอาหารสำหรับพนักงานด้วยก็ได้ สำหรับ MAIN KITCHEN ที่บริการเฉพาะส่วน MAIN DINNING ROOM ปกติคิดเฉลี่ยพื้นที่ประมาณ 40 - 45 % ของ MAIN DINNING ROOM ส่วนครัวประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ

ภาพที่ 5-5 ตัวอย่างการจัดห้องครัว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่มา Architects' Data

1) ส่วนเก็บอาหาร (STORAGE AREA) ส่วนเก็บอาหารควรอยู่ในระหว่างที่รับวัตถุดิบกับส่วนครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนของการทำงานไปทางเดียวกัน ส่วนเก็บอาหารประกอบด้วย 2 ส่วนใหญ่ ๆ คือ

1.1) STEWARD'S STORE ROOM เป็นส่วนเก็บอาหารแห้ง อาหารสด อาหารกระป๋อง ผัก ฯลฯ ควรอยู่ในตำแหน่งใกล้กับครัว เพราะจะช่วยให้ขั้นตอนการทำงานไปทางเดียวกัน แบ่งเป็น 2 ส่วน

1.1.1) DRY FOOD STORAGE เป็นส่วนเก็บอาหารแห้ง ซึ่งอาจจัดเป็นห้องเฉพาะภายในมีชั้น ตู้ ลังไม้ หรือโลหะ สำหรับเก็บอาหาร พื้นที่ประมาณ 3/5 ของ STEWARD'S STORE ROOM ทั้งหมด

1.1.2) REFRIGERATOR FOOD STORE เป็นห้องเย็นสาหรับเก็บอาหารสดโดยเฉพาะพื้นที่ประมาณ 2/5 ของ STEWARD'S STORE ROOM แยกประเภทได้ดังนี้

- FISH REFRIGERATOR เก็บพวก ปลา ปู กุ้ง หอย ฯลฯ
- MEAT REFRIGERATOR เก็บพวก เนื้อ เป็ด ไก่ ฯลฯ
- VEGETABLE REFRIGERATOR เก็บพวกผักต่างๆ

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
STEWARD'S STORE ROOM	0.5 / GUEST RM.	75

1.2) BEVERAGE STORE ROOMS เป็นส่วนเก็บเครื่องดื่มซึ่งควรจะจัดแยกออกจากส่วนเก็บอาหารทั่วไป และสามารถควบคุมได้ทั่วถึง ส่วนเก็บเครื่องดื่มนี้อาจจะจัดเป็น 2 ส่วน คือ ส่วนเก็บเครื่องดื่มต่างๆ และส่วนเก็บเหล้าไวน์และสุรา หรือ อาจจะจัดแยกเป็น 4 ส่วน ประกอบด้วยส่วนเก็บไวน์ สุรา เบียร์ และ SOFT DRINKS เนื่องจากต้องการอุณหภูมิในที่เก็บไม่เท่ากัน

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
BEVERAGE STORAGE	0.13 / GUEST RM.	19.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- CHINA WEAR, SILVER, GLASS STORAGE เป็นส่วนเก็บเครื่องถ้วย,ชามของใช้ภาชนะต่างๆ ซึ่งมีสำรองไว้ ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ตัว และส่วนเสิร์ฟอาหาร

SPACE	SPACE ALLOTMENT (M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
CHINA,SILVER,GLASS,STORAGE	0.1 / GUEST RM.	15

4.1.2 PREPARATION AREA **บริเวณเตรียมอาหาร** เป็นบริเวณเตรียมเครื่องปรุง ทำความสะอาด ล้างผัก และเนื้อต่างๆ ก่อนปรุงเป็นอาหาร

4.1.3 COOKING AREA **ส่วนปรุงอาหาร** เป็นบริเวณปรุงอาหารควรอยู่ใกล้บริเวณที่อาหารจะถูกนาไปบริการ เช่น PANTRY แบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ HOT KITCHEN, COLD KITCHEN, PASTRIES KITCHEN

1) HOT KITCHEN คือ แผนกผัด, ทอด, นึ่ง, อบ เป็นอาหารหลักที่ทำทันทีและเสิร์ฟทันที อุปกรณ์ที่ใช้ในการประกอบอาหาร เช่น เตาแก๊ส, เตาอบ, เตาอุ่นอาหาร อ่างล้างมือ ล้างภาชนะ โต๊ะจัดวางของและเตรียมอาหาร ส่วนเก็บอุปกรณ์

2) COLD KITCHEN คือ แผนกที่ทำอาหารประเภทสลัด ออเดิร์ฟ ซอสสาหรับพวกสลัดหรือทาอาหารประเภทที่ต้องใช้ความเย็นอยู่เสมอ พ่อครัวจะต้องมีความชำนาญอยู่หลายอย่าง รวมทั้งการแกะสลักผลไม้ พับเนย และแกะสลักน้าแข็งอีกด้วย

3) PASTRIES KITCHEN คือ แผนกทำของหวาน ขนมปังต่างๆ ตลอดจนไอศกรีมต่าง ๆ

นอกจากนี้ในส่วนของ MAIN KITCHEN ยังประกอบด้วย WASHING AREA เป็นบริเวณล้างภาชนะ ถ้วย, ชาม, ช้อนส้อมต่างๆด้วยเครื่องในส่วนนี้ยังรวมแผนก STEWAR อยู่ด้วย แผนกรักษาความสะอาดในครัวซึ่งขึ้นกับหัวหน้าครัวอีกต่อหนึ่ง

แบ่งเป็นหัวหน้า STEWARD, พนักงานล้างเครื่องแก้ว, พนักงานเครื่องเงิน, พนักงานทำความสะอาดครัว

การดำเนินงานของครัวนี้เป็นลักษณะเฉพาะของแต่ละบริษัทที่จะดำเนินกิจกรรมทางด้านโรงแรม จัดตามลักษณะของตนเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

a. DISPENSER BAY เป็นส่วนหน้าสุดของครัว ใช้ตรวจเช็คอาหารก่อนแยกไปเสิร์ฟ พร้อมทั้งตรวจเช็คของที่ล้างด้วย

b. CHEF OFFICEเป็นส่วนทำงานของหัวหน้าครอบครัว มักเป็นชาวต่างประเทศที่มีความชำนาญ ทำหน้าที่ออกรายการอาหารประจำวันในห้องอาหารต่าง ๆ และจัดรายการอาหารสำหรับงานเลี้ยงต่างๆ ด้วย โดยมีหัวหน้าคนครัวคอยรับคำสั่งและคอยดูแลกิจการภายในครัว ขนาดของสำนักงานประมาณ 2.16ม /1 คน

c. BAKERY SHOP ในโรงแรมขนาดเล็กมักจัดให้อยู่ในส่วนใดส่วนหนึ่งภายในครัว โรงแรมขนาดใหญ่มักแยกส่วนนี้ออกต่างหาก อุปกรณ์ที่ใช้ประกอบด้วยเครื่องอบ, เครื่องบด, เครื่องตีไข่, เครื่องผสม, โต๊ะทำขนม, อ่างล้างมือพร้อมตู้, ห้องเย็นเก็บอาหาร เนื้อที่ส่วนนี้ติด 0.18 ม / ห้องพักแขกหรือ 20% ของพื้นที่ครัว

d. FOOD SERVICE ROOM เป็นบริเวณเตรียมอาหารก่อนที่จะนำไปยังส่วนต่าง ๆ เป็นที่เก็บเหล้าและเครื่องดื่ม ซึ่งมักจะต้องบริการไปยังห้องอาหาร และถูกเปิดไปยังบาร์ก่อนที่จะถึงเวลาบริการ ในบริเวณนี้จะต้องมีที่เก็บของ ชั้นวางของ ถังตู้เย็น ที่มีอุณหภูมิต่างๆ แล้วแต่ชนิดของอาหาร

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
MAIN KITCHEN	40 % OF DINNING AREA	86.4

รายละเอียดเนื้อที่ใช้สอยในส่วน MAIN KITCHEN แบ่งออกเป็น

<u>ส่วนห้องครัว แบ่งออกเป็น</u>

1. ส่วนเนื้อสัตว์และการเตรียม (MEAT PREPARATION)	4%	ของพื้นที่ครัว
2. ส่วนผักสดและการเตรียม (VEGETABLE PREPARATION)	7%	ของพื้นที่ครัว
3. ส่วนปรุงอาหาร (COOKING)	12%	ของพื้นที่ครัว
4. ส่วนอาหารที่แช่เย็น (COOL FOODS)	10%	ของพื้นที่ครัว
5. ส่วนทำขนมปัง (BAKERY)	12%	ของพื้นที่ครัว
6. ส่วนล้างภาชนะ (DISH WASHING)	10%	ของพื้นที่ครัว
7. ส่วนเนื้อที่โล่ง (CIRCULATION SPACE)	37%	ของพื้นที่ครัว
รวม	100%	ของพื้นที่ครัว

ใช้ 1.62 ตารางเมตร / ที่นั่ง รวมพื้นที่เคาน์เตอร์บริการ 1/3 ของพื้นที่ห้องอาหาร

<u>ส่วนบริการของห้องครัว</u> (KITCHEN SERVICE) แบ่งเป็น

1. ส่วนเก็บของแห้ง (DRY STORAGE)	15%	ของพื้นที่ครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ส่วนเก็บของห้องเย็น (REFRIGERATOR STORAGE)	15%	ของพื้นที่ครัว
3. ส่วนที่รับของ (RECEIVING)	10%	ของพื้นที่ครัว
4. ส่วนทิ้งขยะ (TRASH & GARBAGE)	10%	ของพื้นที่ครัว
5. ส่วนของผู้ช่วย (ASSISTANT)	20%	ของพื้นที่ครัว
6. ส่วนสำนักงานทั่วไป (GENERAL OFFICE)	5%	ของพื้นที่ครัว
รวม	75%	ของพื้นที่ครัว

HOTEL DINNING ROOM เท่ากับ 1.11 ตารางเมตร / ที่นั่ง

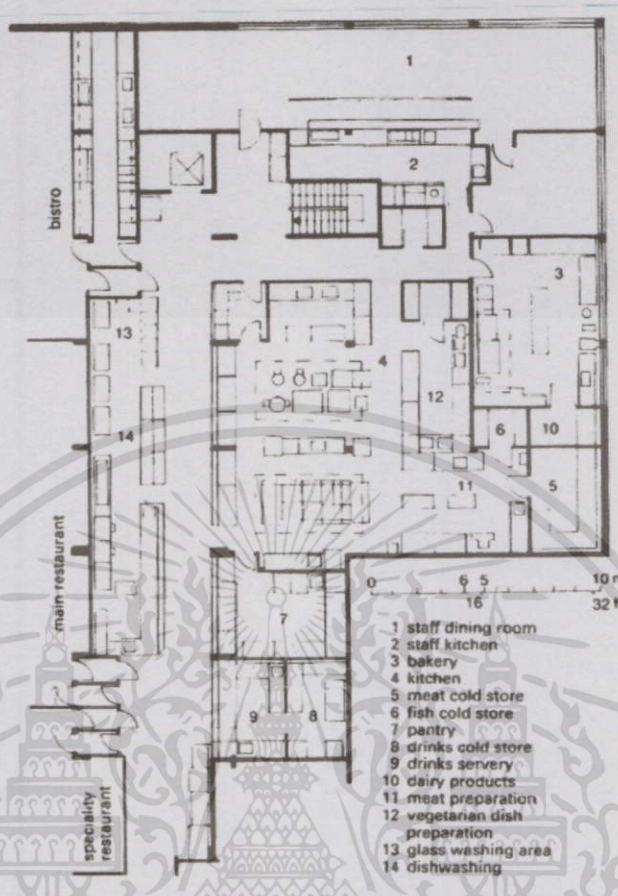
4.1.4 AUXILIARY KITCHEN เป็นห้องครัวที่จัดแยกจากครัวใหญ่ ในกรณีที่COFFEE SHOP อยู่ใกล้ห้องใกล้จากครัวใหญ่จะทำแต่เพียงอาหารเบา ๆ ส่วนอาหารหนัก หรือแขกมาทานอาหารมากจะส่งมาจากครัวใหญ่ อย่างไรก็ตาม ในครัวย่อยนี้ อาจจะมีอุปกรณ์ในการประกอบอาหารอย่างครบถ้วนเพื่อจะประกอบอาหารทุกประเภทที่มีตามเมนูเนื้อที่ประมาณ 20 – 25 % ของพื้นที่ COFFEE SHOP

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
AUXILIARY KITCHEN	25 % OF COFFEE SHOP	45

4.2 FOOD SERVICE หมายถึง การให้การบริการในแผนกต่างๆ ที่เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม เช่น แผนกจัดเลี้ยง RESTAURANT COFFEE SHOP ห้องน้ำชา, NIGHT CLUB, BAR เป็นต้น เรื่องการบริการนี้พนักงานบริการเรียกว่า WAITER – WAITRESS

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-6 ตัวอย่างการจัดห้องครัวหลัก



(11) **Kitchen for 100 standard meals, 100 speciality meals, 120 bistro covers and 80 staff meals**

4.2.1 RESTAURANT มักจะเป็นบริการแก่บุคคลภายนอก นอกจากบางแห่งที่จัดพิเศษบริการแขกที่พัก เป็นนักท่องเที่ยวเป็นส่วนใหญ่ เช่น ห้องอาหารไทย เป็นต้น โรงแรมชั้นหนึ่งที่ได้มาตรฐานส่วนมากนี้ห้องอาหารเป็นจำนวนหลายห้อง ซึ่งแยกตามลักษณะและขนาดโรงแรม โดยปกติแบ่งห้องอาหารเป็น 3 แบบ

1) ห้องอาหารใหญ่ อาจเป็น MAIN DINNING ROOM จัดอาหารแบบสากลหรืออาหารพิเศษรวมด้วย

2) ห้องอาหารต่างชาติ จัดบริการอาหารต่างประเทศหรือลักษณะพิเศษตามแต่โรงแรมนั้นคัดเลือก เช่น อาหารญี่ปุ่น อาหารจีน อาหารทะเล เป็นต้น

3) ห้องอาหารไทย ส่วนใหญ่โดยเฉพาะโรงแรมชั้นหนึ่ง มักจะจัดห้องอาหารให้มีบรรยากาศแบบไทย ทั้งนี้เพื่อแสดงให้เห็นศิลปวัฒนธรรมไทย และจัดอาหารแบบไทย ๆ แต่รสชาติไม่จัดเหมือนอาหารไทยที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับประทานกันตามปกติ นอกจากนี้ ยังมีภัตตาคารที่อยู่ในส่วนบนสุดของอาคาร มักจะเรียกว่าภัตตาคารลอยฟ้า จุดมุ่งหมายในการจัดภัตตาคารแบบนี้ เพื่อบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มแก่แขก และเพื่อทาให้แขกได้ชมทิวทัศน์โดยรอบของโรงแรม อาหารส่วนใหญ่จะมีลักษณะเบาสามารถประกอบได้โดยไม่ต้องอาศัยครัวใหญ่ข้างล่าง

<u>การกำหนดพื้นที่ใช้สอย MAIN RESTAURANT</u>

- TOURIST HOTELS OFFERING PACKAGED HOLIDAYS ขนาดพื้นที่ถึงฤดูที่มีนักท่องเที่ยวเป็นหลัก โดยทั่วไปคิด 1.5 - 1.7 ที่นั่ง / ห้องพักแขก
พื้นที่ต่อที่นั่งเฉลี่ย 1.3 - 1.5 ตารางเมตร ECONOMIC HOTEL (GROUP SEATING) 0.9 - 11 ตารางเมตร

- CITY HOTEL ขนาดความจุโดยทั่วไปคิด 0.5 - 1.0 ที่นั่ง / ห้องพัก
พื้นที่ต่อที่นั่งเฉลี่ย 1.3 - 1.5 ตารางเมตร LUXURY 1.7 - 1.9 ตารางเมตร.

4.2.2 MAIN DINNING ROOM ห้องอาหารใหญ่เป็นส่วนบริการอาหารทั้ง 3 มื้อซึ่งอาจจะรวมเป็นลักษณะอาหารแตกต่างชนิด หรือมีอาหารหลักเป็นลักษณะเดียวกันก็ได้ เช่น อาหารแบบยุโรป เอเชีย หรืออาหารทะเล เป็นต้น การจัดห้องอาหารมักเป็นลักษณะหรูหรา และเป็นเอกลักษณ์ของแต่ละโรงแรม ส่วนประกอบใหญ่ ๆ ได้แก่ บริเวณรับประทานอาหาร อาจมีฟลอเต้นรำ เวทีแสดงดนตรีด้วย
สำหรับการบริการ การจัดโต๊ะสำหรับผู้ใช้บริการ มักจะจัดแบบ 2 คนต่อโต๊ะ ประมาณร้อยละ60 และแบบ 4 คนต่อโต๊ะร้อยละ 40

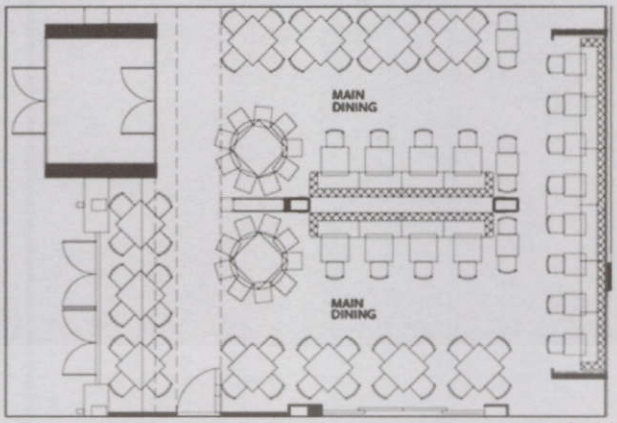
การกำหนดพื้นที่ใช้สอยสำหรับ MAIN DINNING ROOM

- โดยทั่วไปมักคิดพื้นที่ 1.46 M_2/ที่นั่ง
- สำหรับห้องอาหารแบบหรูหราหรือพิเศษคิดพื้นที่ 1.6 M_2/ที่นั่ง
- หรืออาจจะคิดจากจำนวนห้องพักแขก 1.44 M_2/GR

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
MAIN DINNING ROOM	1.44 M^2/GR	216

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-7 ตัวอย่างการจัด MAIN DINING



ที่มา โรงแรม Art and soul http://www.artandsouldc.com/private-dining/floorplans สืบค้นวันที่ 4 เมษายน 2558

นอกจากนี้ควรจะจัดให้มีส้วมแก่เพศหญิงและชายให้เพียงพอ โดยนับจากจานวนเก้าอี้ให้บริการ ดังนี้

ตารางที่ 5-5 แสดงจำนวนสุขภัณฑ์ สัมพันธ์กับจานวนที่นั่งในห้องอาหาร

จำนวนเก้าอี้เพื่อการบริการ (ตัว)	จำนวนส้วม (น้อยที่สุด)
1 - 9	1
10 - 24	2
25 - 49	3
50 - 74	4
75 - 100	5

*ถ้าเก้าอี้เพื่อการบริการมีเกิน 100 ตัว จัดให้มีส้วม 1 ที่ / เก้าอี้ 30 ตัว

4.2.3 PRIVATE DINNING ROOM เป็นส่วนที่แยกออกจากห้องอาหารใหญ่ให้บริการสำหรับแขกและบุคคลภายนอก ที่ต้องการด้านความเป็นส่วนตัว ต้องอยู่ใกล้กับส่วนครัวและส่วนเตรียมอาหาร สามารถเข้าถึงได้สะดวกและเป็นที่โล่งปราศจากเสากีดขวาง และสามารถปรับเปลี่ยนเนื้อที่ได้ตามความต้องการและมีบรรยากาศที่ดี การคิดพื้นที่ส่วนนี้

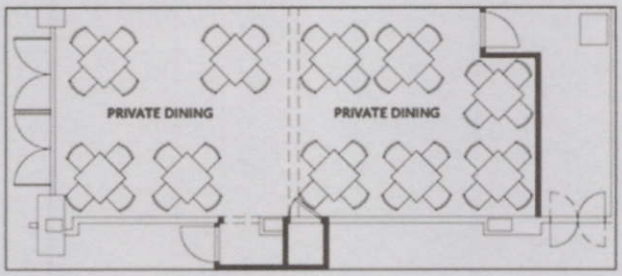
- จำนวนห้อง (PRIVATE DINNING ROOM) โดยเฉลี่ยคิดห้องต่อจานวนห้องพัก 80 ห้อง การคิดจำนวนห้องส่วนนี้นิยมคิดจากความต้องการของย่านธุรกิจนั้น ๆ

- ขนาดเนื้อที่ใช้สอยรวมทั้งหมดโดยทั่วไปคิด 0.63 ตารางเมตร / ที่นั่ง ซึ่งเป็นค่าเฉลี่ยที่ค่อนข้างหลวม

- ขนาดเนื้อที่คิดจากพื้นที่ / ที่นั่ง 0.9 หรือ 0.99 ตารางเมตร / ที่นั่งและอาจลดถึง 0.81 ตารางเมตร / ที่นั่ง โดยถือมาตรฐานขนาดเล็กที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 5-8 ตัวอย่างการจัด PRIVATE DINING



ที่มา โรงแรม Art and soul http://www.artandsouldc.com/private-dining/floorplans สืบค้นวันที่ 4 เมษายน 2558

4.2.4 COFFEE SHOP เป็นส่วนที่เปิดบริการในลักษณะเป็นกันเอง สดชื่นแจ่มใส ไม่มีพิธีรีตองมากนัก แต่ต้องสะอาด อาหารในรายการอาหารไม่มากใช้วิธีเตรียมการที่ง่ายและสะดวกต่อการบริโภค ที่นั่งของแขกหรือผู้มาใช้บริการอาจจะจัดไว้ที่ COUNTER หรือ BOOTH เครื่องตกแต่งภายในเลือกชนิดที่ทำความสะอาดง่าย และเสียเวลาน้อยในการดูแลรักษา การบริการเปิดตลอด 24 ชั่วโมง

ในส่วน COFFEE SHOP ถ้าหากอยู่ห่างจากครัวใหญ่มากจำเป็นต้องมีครัวเฉพาะส่วนนี้ เรียกว่า AUXILARY KITCHEN โดยอาจจะมีครัวใหญ่ไว้คอยค้ำจุนอยู่ในกรณีที่แขกสั่งอาหารพิเศษ การกำหนดพื้นที่ใช้สอยโดยทั่วไปคิด ร้อยละ 20 – 25 ของ COFFEE SHOP

4.2.5 ROOM SERVICE เป็นแผนกบริการ FOOD & SERVICING ROOM ซึ่งเป็นส่วนติดต่อกับแขกโดยตรวจในแต่ละชั้น โดยจะมีพนักงานประจำซึ่งเรียกว่า BILL BOY ในการออกแบบต้องคำนึงถึงการติดต่อส่วนแม่บ้าน

- ส่วนที่ประจำอยู่ในส่วนห้องพักแขก ซึ่งเรียกว่า SERVICING ROOM ซึ่งเป็นส่วนติดต่อกับแขกโดยตรวจในแต่ละชั้น

- ส่วนที่ประจำอยู่ในแผนกครัวใหญ่ ซึ่งเรียกว่า ROOM SERVICE ลักษณะเป็นห้องทำงานมีความกว้างประมาณ 3x4 เมตร หรือ 12 ตารางเมตร ส่วนประกอบที่สำคัญที่ใช้ในส่วนนี้ คือ แสงไฟแสดงหมายเลขและห้องพักแต่ละชั้น โทรศัพท์ติดต่อกับห้องพักแขก ส่วนครัว ส่วนเก็บเงิน เครื่องมือสำหรับไว้ส่งบิล โต๊ะทางาน COUNTER และจ่าย BILL เป็นต้น

ลักษณะการบริการ แขกจะโทรศัพท์ลงมายังห้อง ROOM SERVICE พร้อมกับแสงไฟประจำห้องพักแขกจะสว่างขึ้น พนักงานประจำก็จะสั่งอาหารไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยังห้องครัว และสั่งขึ้นไปยังห้องพัก พนักงานจึงจะปิดสวิทช์ไฟซึ่งเชื่อมต่อกับแผงไฟ การบริการส่วนนี้ค่อนข้างยุ่งยาก ผู้ใช้บริการต้องจ่ายค่าบริการแพงกว่าปกติ

4.3 BEVERAGE SERVICE ส่วนบริการด้านเครื่องดื่ม

4.3.1 BAR & COCKTAIL LOUNGE การบริการแบบนี้เป็นที่นิยมกันมากเพราะทำให้กำไรสูง บาร์ที่ให้บริการในปัจจุบันมีขนาดและชนิดที่แตกต่างกัน เป็นการให้บริการเฉพาะเครื่องดื่ม เหล้า เบียร์ โดยจัดบรรยากาศภายในให้น่ารื่นรมย์ เช่น ดนตรี และแสงสี เป็นต้น โดยปกติมักจะจัดไว้ในบริเวณสระว่ายน้ำ สำหรับ COCKTAIL LOUNGE นั้นเป็นการบริการเครื่องดื่มพวกสุราและเบียร์ และอาจมีอาหารว่างที่เตรียมง่าย ๆ เช่น แซนด์วิช โดยปกติมักจะจัดอยู่ในส่วนโถงนั่งเล่น จัดบรรยากาศเย็น ๆ มีเสียงดนตรี หรืออาจจะจัดนักเปียโนมาเล่นให้ฟังส่วนประกอบทั่วไป

- ขนาดความสูงของเพดานบริเวณนี้ประมาณ 2.75 M (9 FT) หรืออาจจะมากกว่านี้ ถ้าหากมีชั้นลอยหรือฝ้าเพดานต่ำๆ จัดโต๊ะเก้าอี้ไว้ใต้ส่วนนี้จะให้ความรู้สึกอบอุ่นและน่าสนใจดี
- COUNTER BAR จัดแบ่งเป็น 2 ระดับ คือ ส่วนเตรียมหรือผสมเครื่องดื่มที่ล้างด้วย อีกส่วนหนึ่งเป็นส่วนบริการจะอยู่กว่า
- ส่วนเก็บเครื่องดื่มและสุราอาจจะไว้ในตู้ได้ COUNTER หิ้งด้านหลัง COUNTER เป็นต้น

การคิดพื้นที่ใช้สอยสำหรับส่วนนี้ประมาณ 0.675M_2/ ห้องพัก (7.5 ft_2)

5. SPECIAL ACCOMMODATION

ได้แก่ ส่วนบริการพิเศษแก่แขกผู้เข้าพักเป็นส่วนใหญ่ ประกอบด้วย

5.1 **ห้องพยาบาล** อาจจัดให้ใช้บริการได้ทั้งพนักงานและแขกของโรงแรมภายในประกอบด้วย เตียงนอน, ส่วนตรวจ, ส่วนจ่ายยา และตู้เก็บยา

5.2 **สระว่ายน้ำ** เป็นส่วนบริการที่มีความจำเป็นมากพอสมควร การวางตำแหน่งควรพิจารณาให้ผู้เช่าพักได้ใช้โดยสะดวก เมื่อลงมาจากห้องพักควบคุมการเข้าออกได้ พื้นที่สระคิดเป็น 0.75 ตารางเมตร/ห้องพัก ประกอบด้วย

- สระว่ายน้ำของ เด็ก - ผู้ใหญ่
- ที่เปลี่ยนเสื้อผ้า ชาย - หญิง
- ล็อคเกอร์เก็บของ ชาย - หญิง
- ห้องน้ำ – ส้วม ชาย - หญิง

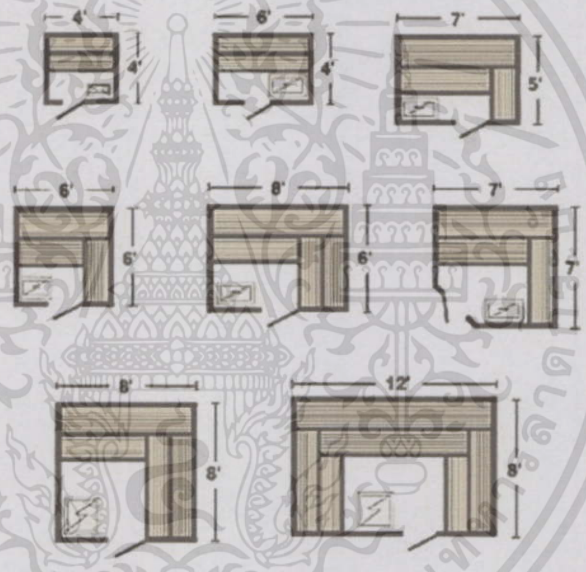
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ห้องอาบน้ำ ชาย - หญิง
- SNACK BAR
- STORAGE สำหรับเก็บอุปกรณ์ต่างๆ เช่น เก้าอี้นอน, ร่มกันแดด ฯลฯ
- ส่วนนั่งเล่นรอบสระสำหรับพูดคุย, อาบแดด
- ห้องเครื่องกลของสระ

5.3 HEALTH CLUB เป็นส่วนบริการแขกผู้มาพัก และบุคคลภายนอกซึ่งอาจมาใช้บริการในรูปของสมาชิก ต้องมีเนื้อที่กว้างพอ สำหรับติดตั้งอุปกรณ์ในการบริหารร่างกาย ห้องควรสูงอย่างน้อย 3.60 ม. ควรมีกระจกเงาด้านใดด้านหนึ่งสำหรับสังเกตท่าทางในทำกายบริหาร

5.4 SAUNA เป็นห้องอบไอน้ำ แยกชาย – หญิง

ภาพที่ 5-9 ตัวอย่างการจัดห้อง ซาวน่า



ที่มา : http://www.thesaunadepot.com/sauna-plans.htm

5.5 **ห้องเล่นเกม** เป็นห้องเล่นเกมในร่มต่าง ๆ มีอาหารและเครื่องดื่มบริการด้วย

6 CONCESSION AND SUBRENTIAL SPACE

คือ ส่วนบริการที่ทางโรงแรมจัดขึ้น เพื่อขยายบริการต่างๆ ให้กับแขกผู้มาพักและบุคคลภายนอกที่มาใช้บริการ เป็นส่วนหนึ่งที่ทำรายได้ให้กับโรงแรม ซึ่งทางโรงแรมดำเนินกิจการเองหรือให้บุคคลภายนอกเข้ามาประกอบการได้ ประกอบด้วยส่วนต่าง ๆ ดังนี้

6.1 BARBER SHOP & BEAUTY PARLOR

6.1.1) BARBER SHOP เป็นส่วนบริการตัดผม, โกนหนวดฯ คิดพื้นที่ส่วนนี้ประมาณ 0.18 ตารางเมตร / ห้องพักแขก หรือประมาณ 8.1 ตารางเมตร / เก้าอี้ 1 ที่นั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1.2) BEAUTY PARLOR เป็นส่วนบริการด้านเสริมสวยของคุณสุภาพสตรี เนื้อที่คิดรวมส่วนแต่งเล็บที่เก็บของและห้องส้วมพนักงาน รวมพื้นที่ 18 ตารางเมตร/ เก้าอี้ 1ที่นั่ง

6.2 CIGAR AND NEWS STAND เป็นร้านอยู่บริเวณโถงต้อนรับ เป็นร้านขายบุหรี่ หนังสือพิมพ์ วารสารต่าง ๆ ฯลฯ

6.3 VALET SHOP บริการซักรีดเสื้อผ้าแขก ควรอยู่ใกล้ตำแหน่งห้องซักรีด มีพนักงานรับส่งไปยังห้องพัก โดยคิดพื้นที่ 0.09 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก บางโรงแรมอาจไม่มีก็ได้ ส่วนใหญ่จะรับเฉพาะแขกที่มาพัก และส่วนของโรงแรม

6.4 INTERNET & BUSINESS CENTER เป็นส่วนบริการด้านโทรเลขทั่ว ๆ ไป มักจะไม่ค่อยมีบริการนอกจากโรงแรมใหญ่ ๆ เท่านั้น พื้นที่ส่วนนี้ประมาณ 3.6 - 5.4 ตารางเมตร

6.5 RENTAL SHOP เป็นส่วนบริการที่ทางโรงแรมเปิดให้บุคคลภายนอกเข้ามาดำเนินการโดยเก็บค่าเช่าเป็นรายเดือน ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป สานักงานต่าง ๆ จานวนร้านค้าขึ้นกับความเหมาะสมของสถานที่ตั้งควรเตรียมที่เก็บของหรือสินค้าไว้ประมาณ 1/5 -1/3 ของเนื้อที่ร้านค้า

4.1.2. BACK OF THE HOUSE

1. FRONT DESK

เป็นส่วนที่อยู่ติดกับ LOBBY และอยู่ใกล้กับ MAIN ENTRANCE สามารถมองเห็นได้ชัดเจน เมื่อเข้าสู่ LOBBY ทำหน้าที่เป็นศูนย์กลางการควบคุมกิจกรรมต่าง ๆ ของโรงแรม เป็นจุดที่แขกผู้มาพักหรือผู้ที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจในโรงแรมจะต้องมาในส่วนนี้ก่อนและยังเป็นส่วนที่ควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วย

1.1 **ส่วนต้อนรับและลงทะเบียน (GUEST RECEPTION AND REGISTRATION)**

1) แผนกต้อนรับ (GUEST RECEPTION) ทำหน้าที่ต้อนรับแขกและเป็นส่วนติดต่อสอบถามของผู้มาใช้บริการโรงแรม ควรมองเห็นแขกขึ้นลงในบริเวณโถงลิฟต์หรือบันได

2) แผนกลงทะเบียน (REGISTRATION) ควรจะอยู่ใกล้ทางเข้าเพื่อสะดวกในกรณีที่แขกเข้าสู่โรงแรม จากทางเข้าหลักและในกรณีออกจากโรงแรมเมื่อเลิกพัก โดยทั่วไปจะอยู่ใกล้แผนกจองห้อง (ADVANCE RESERVATION) และแผนกการเงิน (CASHIERS) เพื่อสะดวกในการดำเนินงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 **แผนกจองห้อง** (ADVANCE RESERVATION OFFICE)

จะทำการบันทึกหลักฐานจองห้องพักของแขก และตรวจดูแลความเรียบร้อยต่าง ๆ เกี่ยวกับห้องพักแขกที่ว่างโดยในส่วนนี้จะมีเครื่องมือและโค้ดกากับบนแผง RESERVATION RACK โดยทำงานสัมพันธ์กับแผนกแม่บ้าน เช่น ส่วนที่แผนกแม่บ้านจัดเสร็จแล้ว จะติดต่อมายังแผนกนี้ เจ้าหน้าที่ประจำแผนกด้วยใส่โค้ดลงไปใน RESERVATION RACK นอกจากนี้ยังประสานงานกับส่วนต้อนรับ แผนกทะเบียน แผนกการเงิน และแผนกสถิติของโรงแรมด้วย ส่วนนี้ควรอยู่ใกล้กับส่วนลงทะเบียน ส่วนต้อนรับ และการเงิน

1.3 **แผนกการเงินและบัญชีและแลกเปลี่ยนเงินตรา** (CASHIER AND ACCOUNTING MONEY CHANGING)

โดยทั่วไปมักจัดอยู่ใกล้ส่วนลงทะเบียนการทำงานของส่วนนี้ คือ รวบรวมบิลค่าบริการจากส่วนต่าง ๆ ที่แขกใช้ และพร้อมที่จะเก็บเงินจากแขกเมื่อแขกต้องการออกจากโรงแรม แผนกนี้จึงต้องมีโทรศัพท์ติดต่อภายในและต้องติดต่อได้รวดเร็ว พร้อมการส่งบิลเงินสดอย่างรวดเร็วด้วย สำหรับโรงแรมใหญ่ ๆ แผนกบัญชีจะแยกการทางานกับส่วนการเงิน แต่สามารถติดต่อกันได้โดยตรง

1.4 **แผนกประชาสัมพันธ์, กุญแจห้อง, ไปรษณีย์ และข่าวสาร** (INFORMATION KEYS, MAIL MESSAGE, BROCHURES)

1) แผนกติดต่อ - สอบถาม (INFORMATION) เป็นแผนกที่ให้คาตอบกับสื่อมวลชนในด้านต่าง ๆ เช่น โฆษณา, การขอเข้าชมกิจการ

2) แผนกไปรษณีย์และกุญแจห้อง (MAIL AND KEYS) เป็นแผนกที่คอยเก็บกุญแจห้องพักแขก เมื่อแขกออกไปนอกโรงแรมและกลับเข้ามาขอรับกุญแจ ถ้ามีจดหมายหรือโน้ตที่แขกเข้าพัก พนักงานจะให้แขกได้ทันที และควรได้รับบริการด้านไปรษณีย์ –โทรเลขด้วย

ตารางที่ 5-6 แสดงขนาดความยาวและพื้นที่ของเคาน์เตอร์

จำนวนห้องพัก	ความยาวของเคาน์เตอร์ (ม.)	พื้นที่ (ตร.ม.)
50	3.0	5.5
100	4.5	9.5
200	7.5	18.5
400	10.5	30.5

ที่มา : FRED LAWSON, “HOTELS, MOTELS AND CONDUSTIUMS” . P. 116

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.5 แผนกโทรศัพท์ (TELEPHONE OPERATION) **และแผนกกระจายเสียง** (SOUND AND MESSAGE RELAY)

- แผนกโทรศัพท์ ติดต่อกับภายนอก, ระหว่างห้อง, แผนกต่างๆ กับห้องพักตามความจำเป็น และควรมีโทรศัพท์สาธารณะบริการแก่แขกที่ LOBBY และที่อื่น ๆ ตามสมควร

- แผนกกระจายเสียง ให้บริการด้านเสียงเพลง , ข่าวสารและประกาศต่างๆ ควรอยู่ด้านหลัง FRONT DESK

<u>อุปกรณ์ต่าง ๆ ของ FRONT DESK พอจะแยกแต่ละส่วนดังนี้คือ</u>

a. REGISTRATION แผนกทะเบียน มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วนดังนี้

- ROOM RACK เป็นอุปกรณ์แสดงว่าห้องพักใดว่างหรือมีผู้พักหรือถูกจองไว้
- INFORMATION RACK เป็นทะเบียนประวัติแสดงรายชื่อแขกเข้าพัก เรียงตามลำดับอักษร
- RESERVATION RACK CABINET เป็นส่วนที่ใช้เก็บบันทึกหลักฐานของห้องพักแขก
- SELF TICKET BOXES กล่องใส่คีทสีแต่ละห้องดูว่าห้องใดมีแขกจองไว้
- ROOM STATES PANEL แผนที่แสดงว่าห้องพักใดพร้อมที่จะให้แขกเข้าพัก
- MAIL AND KEYS ช่องใส่จดหมายและข่าวสาร และใช้กุญแจใส่เมื่อแยกออกจากห้อง
- KEY DEPOSITORY กล่องสำหรับใส่กุญแจที่แขกนำมาฝาก ออกแบบกันการขโมย นอกจากเจ้าหน้าที่ เป็นกล่องใส่กุญแจโดยเฉพาะ
- BROUCHURE RACKS ตั้งไว้ในส่วนที่แขกลงทะเบียน มักเป็นแคตตาล็อคแนะนำเรื่องราวต่างๆ เกี่ยวกับโรงแรม

b. CASHIER แผนกเก็บเงิน มีรายละเอียดอุปกรณ์ที่ใช้ในส่วน ดังนี้

- CASH REGISTERS รวบรวมบันทึกรายจ่าย ซึ่งแขกต้องจ่ายกับทางโรงแรม
- CASHIER'S CABINET ลิ้นชักสำหรับใส่ใบเสร็จหรือบิลเก็บเงิน
- RACKS สำหรับใส่ใบแจ้งราคาอาหารและบันทึกบัญชีต่าง ๆ
- INVOICE TRAY ที่รับและรวมใบสั่งจองสั่งซื้อสินค้า
- TELEPHONE METERS มิเตอร์บันทึกจำนวนการใช้บริการโทรศัพท์ของแขก
- SAFE DEPOSIT BOXES สำหรับเก็บของมีค่าของแขก อาจแยกไว้เป็นห้องเฉพาะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SAFE เป็นห้องนิรภัยใหญ่ เพื่อเก็บบัญชีประจำวัน ภายในจะมีบริเวณสำหรับใช้ในการ ตรวจสอบบัญชี แยกต่างหากจากส่วนของสำนักงาน
- MISCELLANEOUS เครื่องปั๊มเวลา, เครื่องพิมพ์บัตรเครดิต

อุปกรณ์ที่ใช้เกี่ยวกับระบบบัญชีโดยทั่วไปของโรงแรมประกอบด้วย

- TELEWRITERS ใช้ในการรับและติดต่อด้านประชาสัมพันธ์ใช้บันทึกข้อความโทรศัพท์ทางไกล ใช้ติดต่อรายงานระหว่างส่วนธุรการด้านหน้า กับฝ่ายแม่บ้าน แผนกบำรุงรักษาและส่วนอื่น ๆ
- PNEUMATIC TUBE SYSTEMS ใช้สำหรับส่งใบเสร็จจากภัตตาคาร บาร์ และที่จอดรถไปยังแผนกเก็บเงิน
- TRAVELLING BAND CONVEYORS ใช้สำหรับส่งเอกสารระยะสั้น ๆ ระหว่างสำนักงาน
- TELEX โดยมากใช้สำหรับติดต่อกับต่างประเทศเป็นประจำ
- TELEPHONE ใช้ติดต่อโดยตรงกับทุก ๆ ส่วนของโรงแรมและติดต่อกับภายนอก

1.6 แผนกบริการธุรการ (FRONT OFFICE MANAGEMENT)

เป็นส่วนที่ทำหน้าที่ควบคุมการทำงานและประสานงานระหว่างส่วน FRONT DESK กับแผนกต่าง ๆ ประกอบด้วยส่วนทำงานสำหรับผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้า หัวหน้าแคชเชียร์และผู้จัดการแผนกต่าง ๆ ซึ่งจำเป็นต้องอยู่ในส่วนนี้ผู้จัดการแผนกธุรการด้านหน้าควรเข้าถึงได้โดยตรงหรือติดต่อกับส่วน LOBBY และส่วนทำงานสำหรับสานักงานส่วนอื่น ๆ หรือทำบัญชีและห้องเก็บเอกสาร อาจจะจัดแยกไว้ส่วนอื่นก็ได้แต่ต้องติดต่อกันได้สะดวก พื้นที่ส่วนนี้ประมาณ 0.09 ตารางเมตร / 1 ห้องพัก

1.6.1 FRONT OFFICE MANAGER ห้องทำงานของผู้จัดการธุรกิจส่วนหน้าจัดอยู่ด้านหลังของ FRONT DESK เพื่อสะดวกในการประสานงานและดูแลการปฏิบัติงานของแผนกส่วนหน้าทั้งหมด

1.6.2 CREDIT MANAGER ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ ทำการควบคุม ดูแล และรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสินเชื่อ และการเก็บเงิน งานหลักคือ การตรวจสอบประเมินสินเชื่อเกี่ยวกับการชำระหนี้ของลูกหนี้ การพิจารณาขยายสินเชื่อ เป็นต้น

1.6.3 RECEPTION / SECRETARY เป็นส่วนทำงานของเลขาฯและต้อนรับผู้มาติดต่อ

1.6.4 RESERVATION AREA (RESERVATION OFFICE) เป็นส่วนทำงานเกี่ยวกับการสำรองห้องพักล่วงหน้า อยู่ด้านหลังของ FRONT DESK และสามารถติดต่อกันได้สะดวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.5 TELEPHONE OPERATORS ทำหน้าที่เกี่ยวกับการติดต่อกับทางโทรศัพท์ระหว่างบุคคลภายนอก กับภายในโรงแรม หรือแขกกับแผนกต่าง ๆ ของโรงแรม

1.6.6 BELLMAN STORAGE เป็นห้องสำหรับเก็บกระเป๋าเดินทาง สัมภาระของแขก

1.6.7 SAFE DEPOSIT BOXES เป็นตู้นิรภัยสำหรับเก็บของมีค่านของแขก ในกรณีที่แขกนามาฝากไว้เพื่อป้องกัน การสูญหาย อาจจัดเป็นห้องโดยเฉพาะหรือไม่ก็ได้

1.6.8 CHIEF CASHIER เป็นห้องทำงานของ CHIEF CASHIER จัดอยู่ด้านหลังของ FRONT DESK

1.6.9 COUNT ROOM เป็นห้องสำหรับการตรวจนับเงิน ที่ได้รับจากแขกที่บริเวณ FRONT DESK ต้องมีการควบคุมที่ดี

1.6.10 WORK AREA / MALL มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณียภัณฑ์ที่เข้ามาและต้องตรวจดูสิ่งต่าง ๆ เหล่านั้น ได้ส่งไปถึงแขกแล้ว บางครั้งต้องกักไว้เพื่อรอให้แขกมาถึงก่อน รวมทั้งไปรษณียภัณฑ์ของทางโรงแรมเอง

1.6.11 STORAGE ห้องเก็บของในแผนก FRONT OFFICE

1.7 EXECUTIVE OFFICE ประกอบด้วย

1.7.1 RECEPTION / WAITING

1.7.2 GENERAL MANAGER

1.7.3 EXECUTIVE ASSISTANT MANAGER

1.7.4 FOOD AND BEVERAGE MANAGER

1.7.5 SECRETARY

1.7.6 COKFERENCE ROOM

1.7.7 COPYING AND STORAGE

1.8 SALES AND CATERING ประกอบด้วย

1.8.1 RECEPTION / WAITING

1.8.2 DIRECTOR OF SALES OR SALES MANAGER

1.8.3 DIRECTOR OF PUBLIC RELATIONS OR PUBLIC RELATIONS MANAGER

1.8.4 CATERING MANAGER

1.8.5 BANQUET MANAGER

1.8.6 SECRETARY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.8.7 COPYING AND STORAGE

1.9 ACCOUNTING ประกอบด้วย

1.9.1 CONTROLLER

1.9.2 ACCOUNTING WORK AREA

1.9.3 ASSISTANT CONTROLLER / AUDITOR

1.9.4 COMPUTER ROOM

1.9.5 PAYROLL MANAGER

1.9.6 SECRETARY

1.9.7 COPYING AND STORAGE

1.10 SECRETARY & PERSONAL

1.10.1 ฝ่ายควบคุมและเช็คเวลา (CONTROL AND TIME KEEPER) มักจัดรวมกับแผนกตรวจสอบ ส่วนนี้ทำหน้าที่ตรวจสอบบุคคลเข้า - ออก และเวลาการทำงานของพนักงาน

1.10.2 ฝ่ายรักษาความปลอดภัย (SECURITY) มีหน้าที่และรับผิดชอบด้านรักษาความปลอดภัยแก่แขกผู้มาพัก และพนักงาน ตลอดจนทรัพย์สินของโรงแรมประกอบด้วย

1) ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย

2) ผู้ควบคุมยาม (SECERITY GUARD SUPERVISOR)

3) ยามรักษาเวลา (SECURITY GUARD "TIME KEEPER")

4) ยามที่จอดรถ (SECURITY GUARD "PARKING LOT")

5) ยามตรวจ (SECURITY GUARD "PATROL")

1.10.3 ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT) เป็นฝ่ายรับและดำเนินการทำงานของพนักงานควบคุมการทางานและสวัสดิการของพนักงาน จัดการด้านประวัติพนักงานและสถิติต่างๆ นอกจากนี้ยังทำหน้าที่รับสมัครพนักงานและฝึกพนักงานใหม่ประกอบด้วย

1) PERSONNEL / RECEPTION เป็นส่วนต้อนรับของฝ่ายบุคคล

2) PERSONNEL MANAGER ห้องทำงานของผู้จัดการฝ่ายบุคคล

3) INTERVIEW ROOM ห้องสัมภาษณ์เพื่อรับพนักงานใหม่

4) TRAINING ROOM ห้องฝึกอบรมให้ความรู้แก่พนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5) FILES AND STORAGE ห้องเก็บแฟ้มทะเบียนประวัติพนักงานและเก็บของทั่วไป

2. GENERAL SERVICE SPACE

ส่วนบริการ เป็นส่วนที่ NON PRODUCTION SPACE ของโรงแรม ประกอบด้วยส่วนทำงานของส่วนบริการ สำนักงาน ส่วนบำรุงรักษา และส่วนเก็บของนอกจากนี้ยังประกอบด้วยส่วนทำความสะอาดและห้องเก็บผ้า ห้องเครื่องยนต์สำหรับทำความเย็น แสงไฟ ระบบระบายอากาศ และระบบทำความเย็น ห้องเก็บผ้าม่าน สำหรับรายละเอียดของส่วนต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

2.1 SERVICE ENTRANCE

ทางเข้าส่วนบริการ (SERVICE ENTRANCE) ส่วนใหญ่จะไม่ปะปนกับทางเข้าออกของแขกหรือผู้ใช้บริการโรงแรมเพื่อความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทางเข้าส่วนบริการ เป็นจุดผ่านของพนักงาน รวมทั้งวัตถุดิบที่ป้อนให้กับส่วนบริการของโรงแรมต้องมีการควบคุมการเข้าออก

2.2 RECIEVING AND STORAGE

2.2.1 ที่จอดรถสินค้า (TRUCK DOCK) เป็นที่จอดรถขนของขนาดใหญ่ 4 – 6 หลัง เช่น ขนอาหาร เครื่องดื่ม รถขนขยะ กำหนดให้ออกได้ครั้งละ 3 คัน พร้อมกัน ใช้เนื้อทีประมาณ 50 ม./คัน

2.2.2 ชานรับส่งของ (LOADING PLATFORM) เป็นบริเวณขนถ่ายสิ่งของลงจากรถโดยทำเป็นชานชาลาสูง 0.90 - 1.20 ม. เพื่อความสะดวกในการขนถ่ายจะติดต่อกับ RECIEVING AREA ได้โดยตรง ใช้พื้นที่ประมาณ 20 – 25 ม.

2.2.3 บริเวณรับของ (RECIEVING AREA) แผนกรับสินค้าเป็นบริเวณพักสิ่งของเพื่อรอการตรวจเช็คก่อนจะส่งไปยังแผนกต่าง ๆ เนื้อที่ประมาณ 0.144 ม. / ห้องพัก

2.2.4 ห้องตรวจรับของ (RECEIVING OFFICE) เป็นห้องทำงานของเจ้าหน้าที่ที่ทำการตรวจเช็คสินค้า

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
RECEIVING AREA & OFFICE	1.44 M^2/GUESTROOM	216

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3 แผนกจัดซื้อ (PURCHASHING DEPARTMENT) เป็นแผนกสั่งซื้อสั่งของเข้าสู่โรงแรมตามที่แผนกต่างๆ ต้องการนอกจากนี้ยังปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหารและพนักงานตรวจสอบบัญชี โดยเฉพาะเรื่องการควบคุมการจัดซื้อ บริหารงานร่วมคลังพัสดุในเรื่องการจัดหางบประมาณและต้นทุน งานด้านศุลกากร, การประกันภัย, การพิจารณาแหล่งซื้อ, กฎหมายเกี่ยวกับการจัดซื้อ, คุณภาพและปริมาณของสิ่งที่จัดซื้อ ราคาและฤดูกาลของสิ่งที่จัดซื้อ ตลอดจนการรับ การเก็บรักษา และการจ่ายสิ่งที่ซื้อมาแก่ฝ่ายและแผนกต่าง ๆ แผนกนี้บางแห่งจัดไว้ในส่วนบริการ

2.4 ห้องเก็บขยะ จะต้องป้องกันกลิ่นและสภาพไม่น่าดูได้ดี ใช้พื้นที่ประมาณ 0.0675 ม/ห้องพัก ประกอบด้วย

2.4.1 ส่วนแยกชนิดของขยะ (GARBAGE STORING AREA)

2.4.2 ส่วนขยะแช่แข็ง (เพื่อไม่ให้บูดเน่า) (REFRIGERATED STORAGE)

2.4.3 ส่วนเก็บขยะแห้ง (TRASH HOLDING AREA)

2.4.4 ส่วนเก็บขวดเปล่า (EMPTY BOTTLE STORAGE)

2.5 GROUNDS EQUIPMENT STORAGE ห้องเก็บอุปกรณ์ในการทำสวน ดูแลไม้ประดับต่าง ๆ ในโรงแรม

2.6 GENERAL STORAGE ควรอยู่ติดกับบริเวณ LOADING DOCK ภายในห้องจะแยกเก็บของต่าง ๆ ที่ใช้ประจำ เช่น สมุด ดินสอ หลอดไฟ สบู่ ฯลฯ จัดวางเป็นระเบียบอยู่ในชั้นหรือ

3. EMPLOYEE FACILITY

3.1 STAFFCHANGING ROOM OR EMPLOYEE'S TOILET & LOCKER

ส่วนเปลี่ยนเครื่องแต่งตัวนี้จัดแยกออกเป็น 2 ห้อง คือ พนักงานชายและหญิง โดยทั่วไปจะจัดให้อยู่ใกล้กันหรือติดกัน ในส่วนนี้จะแยกออกเป็น 2 ส่วน คือ

3.1.1) ส่วนเก็บของและเสื้อผ้า (LOCKER) ประกอบด้วยตู้เก็บของพร้อมชั้นวางของและม้านั่ง โดย คิดเนื้อที่ 65% ของเนื้อที่ของส่วนนี้

3.1.2) ส่วนห้องน้ำ - ส้วม เนื้อที่ส่วนนี้คือ 35% ของเนื้อที่ห้องนี้ เนื้อที่ส่วนนี้โดยทั่วไปคือ 0.216 M / ห้องพัก

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MEN'S LOCKERS/TOILETS	0.22 / GUEST ROOM	33
WOMEN'S LOCKERS/TOILETS	0.22 / GUEST ROOM	33

3.2 EMPLOYEE CAFETERIA

เป็นส่วนรับประทานอาหารและส่วนพักผ่อนของพนักงาน สำหรับที่รับประทานอาหารของเจ้าหน้าที่ระดับสูง อาจแยกไว้อีกห้องหนึ่งส่วนนี้ต้องเตรียม PANTRY ไว้ด้วย จำนวนที่นั่งคิดจากครึ่งหนึ่งของจำนวนพนักงานทั้งหมดสำหรับอาหารมื้อเที่ยง การบริการเป็นแบบ CAFETERIA

4. LAUNDRY & HOUSEKEEPING

4.1 SOILED LINEN ROOM

เป็นห้องเก็บผ้าสกปรกเพื่อรอการส่งไปซักทำความสะอาด

4.2 LAUNDRY

ห้องซักรีด ภายในมีเครื่องซักผ้า เครื่องบิดผ้า (ESTRACTORS) ที่รีดผ้า (IRONER) มีเนื้อที่ใช้สอย 0.63 / ห้องพัก มีขั้นตอนการปฏิบัติงาน ดังนี้

เริ่มแรกผ้าสกปรกที่เก็บจากห้องพักแขก ภัตตาคาร และส่วนอื่น ๆ โดยใช้รถเข็น (CART) ไปยังพื้นที่ส่วนบริการ หรืออาจมาโดยทางช่องท่อส่งผ้า หรือลิฟต์บริการเพื่อเข้าไปแผนกซักรีดโดยมีขบวนการดังนี้ แยกผ้าออกตามชนิดและทำเครื่องหมาย เข้าเครื่องซักรีดให้แห้งแล้วนำไปอบหรือรีด ซึ่งจะแยกเป็นส่วนสำหรับรีดผ้า และสำหรับผ้าปูที่นอนซึ่งมีขนาดใหญ่มากแล้วนำไปเก็บบรรจุ หรือใส่ถุงให้เรียบร้อยหรือไปแขวนไว้

ลักษณะงานที่ใช้และเครื่องมือ โดยทั่วไปคิดอัตราส่วนดังนี้

ร้อยละ 70 เป็นงานพวก FLAT WORK (SHEET CLOTHS MAKING)

ร้อยละ 25 เป็นงานอบแห้ง (TUMPLE DRIED) ผ้าขนหนู ผ้าเช็ดตัว

ร้อยละ 5 เป็นพวกเครื่องแบบและอื่น ๆ (รวมส่วนเสื้อผ้าแขก)

การคำนวณปริมาณผ้าที่ต้องการทำความสะอาดต่อวัน / ห้องพักที่มีการเข้าพักประมาณ 5.9 กก. / วัน / ห้องพัก

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
LAUNDRY	0.63 / GUEST ROOM	94.5

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการปฏิบัติงาน

ผ้าจากห้องพักแขก และห้องอาหาร > คัดแยกผ้า > กาเครื่องหมาย > นำเข้าเครื่องซัก > นำเข้าเครื่องบิดแห้ง > เครื่องรีด>บรรจุ > รอการเบิก

4.2.1 LAUNDRY SUPERVISOR เป็นผู้ดูแลในแผนกซัก – รีด มีหน้าที่ควบคุมการทำงานในแผนก

4.2.2 SUPPLIES STORAGE เป็นส่วนเก็บของใช้ในแผนกซัก–รีด เช่น ผงซักฟอก เป็นต้น

4.3 HOUSEKEEPING

ส่วนของแม่บ้านและพนักงานดูแลทำความสะอาด

4.3.1 HOUSEKEEPER ROOM แม่บ้านมีหน้าที่ดูแลความสะดวกเรียบร้อยของโรงงาน ให้อยู่ในส่วนพร้อมที่แขกจะเข้าพักได้ และควบคุมการทำงานของพนักงานในแผนก

4.3.2 ASSISTANT HOUSEKEEPER ผู้ช่วยแม่บ้าน ทำหน้าที่ตามที่ได้รับมอบหมายจากแม่บ้าน

4.3.3 LINEN STORAGE ห้องเก็บผ้ารวม เก็บผ้าทุกชนิดที่ใช้ภายในโรงแรม ประกอบด้วย ผ้าที่ใช้ประจำวัน เช่น ผ้าปูเตียง, ผ้าปูโต๊ะ ที่เก็บรถเข็นผ้า ส่วนเบิกจ่ายผ้า

ทุกชนิด ยกเว้น เครื่องแบบของพนักงาน ส่วนซ่อมแซมผ้าที่ชำรุด ตำแหน่งควรอยู่ใกล้ห้องซัก – รีด ของแผนกแม่บ้าน

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
LINEN STORAGE	0.3 / GUEST ROOM	45

4.3.4 UNIFORM ISSUE / STORAGE ห้องเก็บและเบิกจ่ายเครื่องแบบของพนักงานโดยเฉพาะไม่ปะปนกับส่วนของ LINEN STORAGE

4.3.5 SUPPLY STORAGE ห้องเก็บของใช้ในแผนกแม่บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3.6 LOST AND FOUND เป็นส่วนเก็บของที่แขกลืมไว้ในห้องพักเพื่อรอการติดต่อขอรับกลับอาจจัดเป็นห้องหรือเป็นตู้ (CABINET) รวมอยู่ในส่วนของ LINEN STORAGE ก็ได้

4.3.7 SEWING ROOM เป็นห้องซ่อมแซมเสื้อผ้า และผ้าทุกชนิดในโรงแรม

5. ENGINEERING & MAINTENANCE SHOPS

เป็นส่วนหนึ่งของวิศวกร พนักงานเทคนิค และซ่อมบำรุง

5.1 **ห้องทางานหัวหน้าวิศวกรประจำโรงแรม** (ENGINEER ROOM)

5.2 **แผนกซ่อมแซม** แบ่งได้ดังนี้

5.2.1 แผนกซ่อมแซมเครื่องปั๊มและไฟฟ้า (PUMPING AND ELECTRICAL มีหน้าที่ตรวจเครื่องยนต์กลไกส่วนต่าง ๆ และเครื่องใช้ไฟฟ้าทุกชนิด

5.2.2 แผนกช่างไม้และเครื่องบุ (CARPENTER AND EPHOLSTERING SHOP) มีหน้าที่ซ่อมแซมเครื่องเรือนต่าง ๆ เช่น โต๊ะ เก้าอี้ โซฟา เป็นต้น

5.2.3 แผนกช่างทาสี (PAINT AND VANISH ROOM) ควรอยู่ใกล้หรือส่วนเดียวกับแผนกช่างไม้ เพราะการทางานต่อเนื่องกัน ห้องนี้ควรมีการระบายอากาศที่ดี ใช้วัสดุกันไฟ

5.2.4 แผนกช่างท่อ (PLUMBING SHOP) รับหน้าที่ซ่อมแซม อุดรอยรั่วของระบบสุขาภิบาล

5.2.5 แผนกช่างกุญแจ (KEY SHOP) เป็นแผนกซ่อมแซมเกี่ยวกับระบบกุญแจ จักทำกุญแจสำรอง เนื้อที่ส่วนนี้ลึกประมาณ 0.30 ม / ห้องพัก

5.3 FURNITURE STORAGE

ห้องเก็บเครื่องเรือนที่ไม่ได้ใช้ ชิ้นส่วนชำรุด หรือต้องการดัดแปลงแก้ไขเพื่อรอการนำไปซ่อมแซม ควรอยู่ใกล้กับ SERVICE LOBBY

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
FURNITURE STORAGE	0.22 / GUEST ROOM	33

5.4 ENGINEERING STORE ROOM ห้องเก็บเครื่องมือเครื่องใช้สำหรับวิศวกรรม

5.5 MECHANICAL AREAS เป็นส่วนของเครื่องจักรกลและระบบต่างๆ ที่ใช้ภายในโรงแรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.5.1 CHILLER ROOM เป็นห้องสำหรับติดตั้งเครื่องระบบปรับอากาศ ตำแหน่งควรอยู่ติดกับ ELECTRICAL ROOM

5.5.2 TRANSFORMER ROOM ห้องหม้อแปลงไฟฟ้าสำหรับติดตั้งเครื่องลดกำลังไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ สำหรับใช้อุปกรณ์ เครื่องกลต่าง ๆ ในโครงการ

5.5.3 EMERGENCY GENERATOR เป็นส่วนสำหรับติดตั้งเครื่องกำเนิดไฟฟ้าสำรอง รวมทั้งถังเก็บเชื้อเพลิงสำหรับเครื่อง GENERATOR ด้วย

ตำแหน่งของ TRANSFORMER ROOM กับ EMERGENCY GENFRATOR ควรอยู่ติดกับและติดริมนอกอาคาร เพื่อประโยชน์ในการระบายความร้อนจากเครื่องรวมทั้งเรื่องการซ่อมบำรุง ผนังติดริมนอกอาคาร อาจทำเป็นบานเกล็ดระบายอากาศ และสามารถถอดออกได้ ในกรณีที่ต้องมีการขนเครื่องออกซ่อมแซม

5.5.4 METER ROOM

5.5.5 ELECTRICAL SWITCHBOARD ควรอยู่ติดกับ CHILLER ROOM โดยมีห้องทางานของวิศวกรชั้นกลาง เพื่อสะดวกในการควบคุมดูแล

5.5.6 FUEL STORAGE เป็นบริเวณถังเก็บน้ำมัน ซึ่งอาจมีลักษณะเป็นถังเก็บแบบลอยตัวเหนือผิวดิน หรือถังเก็บใต้ดิน ซึ่งปลอดภัยกว่า ตำแหน่งควรอยู่ใกล้กับห้องเครื่องทำไอน้ำ น้ำร้อนและห้องเครื่องผลิตไฟฟ้าสำรอง และบริเวณที่รถส่งน้ำมันเข้ามาส่งได้สะดวก

SPACE	SPACE ALLOTMENT(M^2)	AREA REQUIRED (M^2)
BOILER ROOM	0.56 / GUEST ROOM	84

5.5.7 TELEPHONE EQUIPMENT ROOM เป็นศูนย์รวมชุมสายโทรศัพท์ ควรอยู่ใกล้กับ STAFF สายไฟเมนใหญ่ เนื่องจากสายโทรศัพท์ และ AUDIO จะเดินสายคู่มากับสายไฟฟ้าขึ้นทาง SHAFT จาก GROUND FLOOR

6 PARKING SPACE

ส่วนที่จอดรถนี้นับเป็นส่วนที่จำเป็นสำหรับโรงแรมทุกประเภท ซึ่งขึ้นอยู่กับสถานที่ตั้ง รวมทั้งกฎข้อบังคับ หรือเทศบัญญัติของแต่ละท้องถิ่นว่าจะกำหนดจำนวน หรือขนาดพื้นที่ของที่จอดรถสำหรับสถานที่ตั้งที่อยู่ในเมือง ราคาที่ดินมีราคาสูงมาก อาจจำเป็นต้องสร้างที่จอดรถไว้ชั้นใต้ดินหรือก่อสร้างเป็นอาคารสูงหลายชั้น ซึ่งขึ้นอยู่กับการแก้ปัญหาทางด้านการออกแบบ โดยควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนึงถึงทางเข้า โครงสร้าง เสียง รวมทั้งอันตรายจากไฟไหม้ การคำนวณหาพื้นที่ และจำนวนที่จอดรถของโรงแรมในโครงการ

การคำนวณได้ยึดถือหลักเกณฑ์ตามบทบัญญัติของพระราชบัญญัติ ควบคุมการก่อสร้างอาคารในปัจจุบันเป็นหลัก ซึ่งสามารถแบ่งขั้นตอนการคำนวณหาพื้นที่และจำนวนที่จอดรถประเภทต่าง ๆ ได้ดังนี้

หาจากพื้นที่ทั้งอาคาร ซึ่งมีดังนี้

- GUEST ROOM	12,513.8	ตารางเมตร
- PUBLIC SPACE	401.7	ตารางเมตร
- FUNCTION AREA	1,685.1	ตารางเมตร
- FOOD & BEVERAGE OUTLET	1,068.06	ตารางเมตร
- FOOD & BEVERAGE PREPARATION	754.35	ตารางเมตร
- SPACIAL ACCOMODATION	1,812.4	ตารางเมตร
- CONCESSION & SUBRENTAL	242.775	ตารางเมตร
- ADMINISTRATION	890.435	ตารางเมตร
- GENERAL SERVICE SPACE	302.1	ตารางเมตร
- EMPLOYEE FACILITY	265.80	ตารางเมตร
- .LAUNDRY & HOUSEKEEPING	343.2.4	ตารางเมตร
- ENGINEER AND MAINTENANCE	241.8	ตารางเมตร
- MACHANICAL AREA	697.2	ตารางเมตร
TOTAL AREA	21,219.28	**ตารางเมตร**

คิดจำนวนที่จอดรถ 120 ตารางเมตร / 1 คัน เศษของ 120 ตารางเมตร.คิดเป็น 120 ตารางเมตรพื้นที่อาคารทั้งหมด 21,219.28 ตารางเมตร

ดังนั้น ต้องมีที่จอดรถ 177 คัน

ที่จอดรถบริการแก่แขกทั้งหมด 177 คัน แยกได้ดังนี้คือ รถบัส รถรับจ้างบริการ และรถทั่วไป

<u>รถบัส</u>

กำหนดอัตราเข้าพัก 80 % และอัตราผู้เข้าพัก ต่อห้องเป็น 1.6 คน

จะได้ผู้มาพักโรงแรมเท่ากับ (150 x 80) /100 = 120 ห้อง

ฉะนั้น นักท่องเที่ยวที่เดินทางโดยรถทัวร์ = (120 x 60) /100 = 72 ห้อง

จำนวน 72 ห้อง มีแขกพัก = 1.6 x 72 = 115.2 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถทัวร์ 1 คันบรรจุได้ประมาณ 40 คน

ดังนั้น 115.2 คน จะต้องใช้รถทัวร์ = 115.2/40 = 2.88 คัน

โดยทั่วไปต้องมีที่จอดรถทัวร์ 1 ใน 3 ของรถทัวร์ ทั้งหมด

นั่นคือจำนวนที่จอดรถทัวร์ = 2.88 / 3 = 2 คัน

พื้นที่จอดรถทัวร์ (รวมทางสัญจร) = 60 ตารางเมตร

พื้นที่สำหรับจอดรถทัวร์ = 60 x 2 = **120 ตารางเมตร**

<u>รถแท็กซี่และลีมูซีน</u>

นักท่องเที่ยวและนักธุรกิจอื่น ๆ อีก 40 % จำนวน 60 ห้อง ไม่ได้เดินทางโดยรถทัวร์ แต่เดินทางโดยรถของโรงแรม, รถแท็กซี่, รถของญาติ รวมทั้งรถประจำทาง

จำนวนที่เดินทางโดยรถแท็กซี่ ประมาณ 15 % ของ 60 ห้อง

นั่นคือจำนวนที่จอดรถสำหรับแท็กซี่ = (15x60) / 100 = 9 คัน

คิดเป็น =9 คัน

คิดเป็นพื้นที่ (32 ตารางเมตร / คัน) = 32 x 10 = 320 ตารางเมตร

ที่จอดรถทั่วไป คือ ที่จอดรถที่เหลือทั้งหมดคือ 178 - 11 = 166 คัน

คิดเป็นพื้นที่ (32 ตารางเมตร/ คัน) = 166 x 30 = **4,980 ตร.ม.**

<u>รถจักรยานยนต์</u>

ส่วนมากเป็นของคนไทยที่มารับบริการโรงแรม และติดต่อธุรกิจกับทางโรงแรม โดยคิดจำนวนผู้มียานพาหนะ จักรยานยนต์จาก 15 % ของพื้นที่ภัตตาคารและส่วนจัดเลี้ยง และคิดที่จอดรถ 25 ตารางเมตร / 1 คัน

พื้นที่ภัตตาคารและส่วนจัดเลี้ยง = 2,753.7 ตร.ม.

15 % ของพื้นที่คิดเป็น = 413.06 ตร.ม.

จำนวนที่จอดรถจักรยานยนต์ = 453.7 / 25 = 16.52 คัน

พื้นที่จอดรถจักรยานยนต์ (2 ตารางเมตร. / คัน) = 18 x 2 = **33.04 คัน**

<u>รถเจ้าหน้าที่</u>

คิดแยกเป็นส่วนดังนี้

- ส่วนบริหาร (EXECUTIVE OFFICE) ประกอบด้วยประธานและผู้จัดการฝ่ายต่าง ๆ 10 บุคคล คือ จำนวนที่จอดรถ 1 คัน / 1 คน ดังนั้นต้องการที่จอดรถ 10 คัน

- ส่วนพนักงาน (STAFF) คิดจากแผนกต่าง ๆ ซึ่งมี 8 แผนก แผนกละ 2 คัน

จำนวนที่จอดรถ = 2 x 8 = 16 คัน

คิดเป็นพื้นที่ (2.5 ตารางเมตร. / คัน) = 26x25 = **650 ตารางเมตร**

<u>รถบริการ (SERVICE PARKING)</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รถบรรทุกอาหารและวัตถุดิบ 1 คัน

รถบรรทุกเครื่องดื่ม 1 คัน

รถขยะ 1 คัน

พื้นที่จอดรถบริการ 1 คัน รวมเนื้อที่ใช้สอยและทางสัญจร 60 ตร.ม. ดังนั้น

พื้นที่จอดรถบริการ = 60 x 3 = **180 ตารางเมตร**

ตารางที่ 5-7 สรุปจำนวนและพื้นที่จอดรถ

ที่จอดรถ	จำนวน (คัน)	พื้นที่ (ตร.ม.)
ที่จอดรถทั่วไป	166	4,980
ที่จอดรถทัวร์	2	120
รถแท็กซี่และลีมูซีน	9	270
ที่จอดรถจักรยานยนต์	33.04	16.52
TOTAL (not included motorcycles)	177	5,370
ที่จอดรถเจ้าหน้าที่	26	650
ที่จอดรถบริการ	3	180
TOTAL	206	6,217

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5-8 สรุปพื้นที่ใช้สอยของโครงการ

Space Classification	Space Allowlation(m2)	Required (m2)	Time Working	หมายเหตุ
FRONT OF THE HOUSE				
1.GUEST ROOM SPACE				
- DELUXE (99 UNITE)	48/GR	4,752	24 HR	S
- SUITE (25 UNITE)	72/GR	1,800	24 HR	S
- DUPLEX SUITE (6 UNITE)	96/GR	576	24 HR	S
- ROYAL SUITE (3 UNITE)	192/GR	576	24 HR	S
- POOL ROOM (16 UNITE)	72/GR	432	24 HR	S
- PENTHOUSE(1 UNITE)	800/GR	650	24 HR	S
- FLOOR SERVICING	5.6/GR	840		S
SUB TOTAL AREA		9,626		
30% CIRCULATION		2,887.8		
TOTAL AREA		12,513.80		
2.PUBLIC SPACE				
- LOBBY & RECEPTION	0.8/GR	120	24 HR	S
- LOBBY LOUNGE	0.54/GR	81	24 HR	S
- FRONT DESK	0.09/GR	13.5	24 HR	S
- BAGGAGE HANDLING	0.4/GR	60	24 HR	S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- MALE PUBLIC TOILET	0.14/GR	21	24 HR	S
- FEMALE PUBLIC TOILET	0.09/GR	14	24 HR	S
SUB TOTAL AREA		309		
30% CIRCULATION		92.7		
TOTAL AREA		401.70		
3. FUNCTION AREA				
- BALLROOM (300 Persons)	1.1/PERSON	675		S
- BALLROOM FOYER	1/3 OF Banquet	225.0		S
- BALLROOM STORAGE	15% of Banquet	101.25		S
- BANGUET PANTRY	1/5 OF BANQUET	135		S
- meeting room (80persons)	-	160		A
- meeting room (40persons)*2	80	0		A
SUB TITAL AREA		1296.3		
30% CIRCULATION		388.875		
TOTAL AREA		1685.1		
4. FOOD & BEVERAGE OUTLET				
- MAIN DINNING	1.44M2/GR	216	8.00 - 21.00	S
- JAPANESE RESTAURANT (60 PERSONS)	1.62/PERSON	97.2	10.00 - 22.00	S
- CHINESE RESTAURANT (60 PERSONS)	1.62/PERSON	97.2	10.00 - 22.00	S
- THAI REATAURANT (60 PERSONS)	1.62/PERSON	97.2	10.00 - 22.00	S
- GRILL ROOM (50 PERSONS)	1.8/PERSON	90	18.00 - 24.00	S
- COFEESHOP (120 PERSONS)	1.5/PERSON	204	24 HRs	S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- COFEESHOP PANTRY	10% of coffeeshop	20.4	24 HRs	S
SUB TITAL AREA		822		
30% CIRCULATION		246.6		
TOTAL AREA		**1068.6**		
5.SPECIAL ACCOMODATION				
- SWIMMING POOL	0.75/GR	565.5		C
CHILDREN POOL	-	100		A
POOL DESK	30% of Swimming	169.65		A
- HEALTH CLUB	-			
MASSAGE VIP (8)	12/UNIT	96		A
SAUNA FOR MEN&WOMEN	16/UNIT	128		C
STREAM ROOM (2)				
KID ROOM		60		C
FITNESS	-	45		A
DRESSING ROOM	20% Of GR	30		S
STAFF OFFICE	-	50		A
TOILET & LOCKER	-	70		A
- FIRST AID ROOM	-	20		C
-GAMES ROOM	-	60		A
SUB TITAL AREA		1394.15		
30% CIRCULATION		418.25		
TOTAL AREA		**1812.40**		
6.CONCESSION & SUBRENTAL SPACE				
- TOUR OFFICE OPERATOR	-	24	10.00-20.00	A
			10.00-20.00	
- BARBER SHOP	0.18/GR	27.00	10.00-20.00	S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BEAUTY PARLOR	0.18/GR	27	10.00-20.00	C
- CIGAR & NEWS STAND	-	12	10.00-20.00	C
- RETAL SHOP (3 UNITE)	25/UNIT	75	10.00-20.00	S
- INTERNET&BUSINESS (5)	3.6/UNIT	18	10.00-20.00	S
CENTER				C
	25% Of Rental			
STORAGE FOR RENTAL	shop	3.75		A
				S
SUB TITAL AREA		186.75		
30% CIRCULATION		56.03		
TOTAL AREA		242.78		
BACK OF THE HOUSE				
1.ADMINISTRATION				
(FRONT OFFICE)				
- RECEPTION & SECRETARY	-	12		C
- FRONT OFFICE MANAGER	-	16		C
- RESERVATION OFFICE	0.065/GR	9.75		S
- TELEPHONE OPERATOR	0.074/GR	11.1		S
- SOUND MESSAGE RELAYS	0.074/GR	11.1		S
- GENERAL CASHIER	-	12		C
- SWITCH BOARD ROOM	-	10		C
- COPY MAIL	-	10		C
- ACCOUNT ROOM	-	12		C
- SAFE DEPOSIT ROOM	-	5		C
TOTAL AREA		108.95		
(EXECUTIVE OFFICE)				
- RECEPTION & WAITING	-	20	08.30-17.00	C
- GENERAL MANAGER	-	40	08.30-17.00	C
-EXECUTIVE ASSISTANT	-	36	08.30-17.00	C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

MANAGER				
- F&B MANAGER	-	20	08.30-17.00	C
- CONFERENCE ROOM (20)	2.5/PERSON	50	08.30-17.00	C
TOTAL AREA		166		
(SALE & CATERING)				
- RECEPTION & WAITING	-	16	08.30-17.00	C
- SALE MANAGER	-	16	08.30-17.00	C
- CATERING MANAGER	-	16	08.30-17.00	C
- BANQUET MANAGER	-	16	08.30-17.00	C
- SALE WORK AREA	-	12	08.30-17.00	C
- PUBLIC RELATIONSHIP MANAGER	-	16	08.30-17.00	C
- SECRETARY	-	6	08.30-17.00	C
- COPYING STORAGE	-	6	08.30-17.00	C
- CONFERENCE ROOM (20)	2.5/PERSON	50	08.30-17.00	C
TOTAL AREA		154		
(ACCOUNTING)				
- RECEPTION & SECRETARY	-	10	08.30-17.00	C
- CONTROLLER	-	15	08.30-17.00	C
- ASSISTANT CONTROLLER & AUDITOR ACCOUNTING WORK AREA	-	60	08.30-17.00	C
- PAYROLL MANAGER	-	20	08.30-17.00	C
- SECRETARY	-	10	08.30-17.00	C
- COPYING STORAGE	-	15	08.30-17.00	C
- CONFERENCE ROOM (10)	2.5/PERSON	25	08.30-17.00	C
TOTAL AREA		155		
(SECRETARY & PERSONAL				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- CHIEF SECURITY		15		C
- CHIEF PATRIL ROOM		16		C
- ASSISTANT SECRETARY		12		C
- ASSISTANT SECRETARY		15		C
PERSONAL MANAGER				
- TRANING DEPARTMENT		9		C
- TRANING ROOM		25		C
- INTERVIEW ROOM		9		C
TOTAL AREA		101		
SUB TITAL AREA		684.95		
30% CIRCULATION		205.49		
TOTAL AREA		890.44		
2. FOOD PREPORATION				
- MAIN KITCHEN	40% of Dinning	86.4	08.00-21.00	S
- AUXILIARY KITCHEN	25% of coffee shop	51	24 HR	S
- JAPANESE RESTAURANT	30% of Japanese res.	29.16	10.00-22.00	S
- CHINESE RESTAURANT	30% of Chinese res.	29.16	08.00-22.00	S
- THAI RESTAURANT	30% of Thai res.	29.16	08.00-22.00	S
- GRILL ROOM	30% of Grill room.	27	18.00-24.00	S
- BAKE SHOP	10% of Kitchen	8.64	08.00-21.00	S
- ROOM SERVICE AREA	0.075/GR	11.25	08.00-21.00	S
- CHEF'S OFFICE	-	16	08.00-21.00	C
- STEWARD'S STORAGE	0.5/GR	75	08.00-21.00	S
DRY FOOD STORAGE	3/5 Of Steward	45	-	S
REFRIGERATED FOOD	2/5 Of Steward	30	-	S
STORAGE	0.13/GR	19.50	-	S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- BEVERAGE STORE	0.1/GR	15	-	S
- CHINA,SIVER,GLASS STORAGE	-	30	-	C
- FOOD CONTROLLER OFFICE	-	32	-	C
- MALE & FEMALE TOILET	-	46	-	A
SUB TITAL AREA		580.27		
30% CIRCULATION		174.08		
TOTAL AREA		754.35		
3. GENRAL SERVICE SPACE				
- LOADING DOCK (3Unit)	22/TRUCK	66		C
- LOADING PLATFORM	-	30		C
- RECIVING AREA	0.148 / GR	22.20		S
- RECEIVING OFFICE	-	15		C
- PURCHASING DEPARTMENT	-	30		C
- TRASH HOLDING STORE	0.067 / GR	10.05		S
PACKAGE & STORING	0.08 / GR	12.00		S
EMPTY BOTTEL STORAGE	0.05 / GR	7.5		S
REFRIGERATOR GARBAGE	0.03 /GR	4.50		S
- GROUND EQUIPMENT STORAGE	-	20		C
- GENERAL STORAGE	0.2 / GR	30		S
- CAN WASH	0.03 / GR	4.50		S
SUB TITAL AREA		251.75		
20% CIRCULATION		50.35		
TOTAL AREA		302.10		
4. EMPLOYEE FACILITY				

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- CONTROL TIME KEEPER	0.05 / GR	7.5		S
- MEN'S LOCKERS/TOILETS	0.22 / GR	33		S
- WOMEN'S LOCKERS/TOILETS	0.22 / GR	33		S
- STAFF DINING	0.5 / GR	75		S
- STAFF KITCHEN	1/3 OF STAFF DIN	25.00		S
- STAFF LOUNGE	-	20		C
- HUMAN RESOURCES DIRECTOR	-	16		A
- INTERVIEW ROOM		12		C
SUB TITAL AREA		221.50		
20% CIRCULATION		44.30		
TOTAL AREA		265.80		
5. LAUNDRY & HOUSEKEEPING				
- HOUSE KEEPING OFFICE (3)	0.06 / GR	9	08.30-17.30	S
- SERVICE & UNIFORM ADDING(4)	0.09 / GR	13.5	08.30-17.30	S
- UNIFORM ISSUE AND STORE(2)	0.1/GR	15	08.30-17.30	S
- LENIN ROOM	0.3 / GR	45	08.30-17.30	S
- CLASSIFY AREA	-	16		A
- IRONING MACHINE AREA	-	36		A
- LAUNDRY (10)	0.63 / GR	94.50	08.30-17.30	S
- FLOWER ROOM (2)	0.04 / GR	12.00	08.30-17.30	S
- SOIL LINE ROOM		15	08.30-17.30	C
- SEWING ROOM		15		

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- SUPPLY STORAGE		15	08.30-17.30	C
SUB TITAL AREA		286.00		
20% CIRCULATION		57.20		
TOTAL AREA		**343.20**		
6. ENGINEER AND MAINTENANCE				
- ENGINEER OFFICE	0.07 /GR	10.5	08.30-17.30	S
- TECHNICIAN LOCKER	-	14	08.30-17.30	C
- MECHANICAL SHOP	-	45	08.30-17.30	C
- ELETRICAL SHOP	-	45	08.30-17.30	C
- CARPENTER SHOP	0.11 / GR	16.5	08.30-17.30	S
- PAINT & VANISH SHOP	0.06 / GR	9	08.30-17.30	S
- FURNITURE STORAGE	0.22 / GR	33	08.30-17.30	S
- PLUMBING SHOP	0.05 / GR	7.5	08.30-17.30	S
- T.V. REPAIR SHOP	0.04 / GR	6	08.30-17.30	S
- KEY SHOP	0.02 / GR	3	08.30-17.30	S
- ENERGY MANAGEMENT COMPUTER		12	08.30-17.30	C
SUB TITAL AREA		201.50		
20% CIRCULATION		40.30		
TOTAL AREA		**241.80**		
7. MECHANICAL AREA				
- TRANSFORMER ROOM	0.25 / GR	37.5	24 HRs	S
- EMERGENCY GENERATOR	0.08 / GR	12	24 HRs	S
- PUMP ROOM	0.06 / GR	9.00	24 HRs	S
- ELETRICAL SWITCHBOARD	0.12 / GR	18.00	24 HRs	S
- CHILLER ROOM	1.00 /GR	150	24 HRs	S
- FUEL STROAGE	0.20 / GR	30	08.30-17.30	S

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- PLUMBING & BOILER ROOM	0.54 / GR	81.00	24 HRs	S
- TELEPHIONE EQUIPMENT	0.10 / GR	15	24 HRs	S
- CCTV CONTROL ROOM	0.12 / GR	18		
- PABX , AUDIO ROOM		12	24 HRs	C
- MECHANICAL TREATMENT	0.75 / GR	112.5	08.30-17.30	S
- A.H.U		50	24 HRs	C
- ELEVATOR MECHINE ROOM		36	24 HRs	C
SUB TITAL AREA		581		
20% CIRCULATION		116.20		
TOTAL AREA		697.20		
PARKING				
PUBLIC PARKING				
- GENERAL	166	4,980		L
-TOILET (MAN & WOMAN)	12	35		A
- TOUR	2	120		A
- LIMOUSINE	12	270		A
- MOTORCYCLE	33.04	16.52		A
STAFF PARKING	26	650		A
SERVICEPARKING	3	180		A
TOTAL AREA		6,251		

A = Area requirement C = Case study L = Laws S = Standard

พื้นที่ใช้สอยทั้งหมดไม่รวมที่จอดรถ	21,354.07	ตารางเมตร
พื้นที่จอดรถ	7,030.56	ตารางเมตร
รวมพื้นที่ใช้สอบทั้งหมดของโครงการ	**28,384.63**	**ตารางเมตร**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายเหตุ : การคิดพื้นที่สัญจร ร้อยละ 30 ในส่วนพื้นที่ส่วนใหญ่ของโครงการ เนื่องมาจากการคิดถึง เส้นทางเดิน ระยะห่างของเฟอร์นิเจอร์ ซึ่ง ร้อยละ 30 เป็น การคิดพื้นที่ในขั้นต้น โดยอาจจะมีการปรับเปลี่ยนส่วนเส้นทางสัญจร ในช่วงระหว่าง ร้อยละ 25 -35 ด้วยกัน

การคิดพื้นที่สัญจร ร้อยละ 50 ในส่วนที่จอดรถ เนื่องจาก จำเป็นต้องคิดถึง บริเวณสำหรับรถสวนทาง บริเวณกลับรถ บริเวณสำหรับทาการสัญจรเวลาจอดรถ

จากการวิเคราะห์หาพื้นที่ใช้สอยข้างต้น สามารถจำแนกพื้นที่ใช้สอยของตัวอาคารออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ เพื่อการนาไปคิดคำนวณผลกาไรและระยะคืนทุนของโรงแรมได้ต่อไป ดังนี้ คือ

1. พื้นที่ทารายได้ให้กับโรงแรม (PROFITABLE AREA) หมายถึงพื้นที่ที่มีกิจกรรมที่ก่อให้เกิดรายได้กับโรงแรมโดยตรง การเพิ่มหรือลดพื้นที่ ตลอดจนการเข้าใช้งานของผู้มาเข้าใช้บริการ มีผลโดยตรงต่อรายได้ของโรงแรม

2. พื้นที่ที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรม (NON-PROFITABLE AREA) หมายถึงพื้นที่ที่มีกิจกรรมที่ไม่ก่อให้เกิดรายได้กับโรงแรมโดยตรง การเพิ่มหรือลดของพื้นที่ ตลอดจนการเข้าใช้งานของผู้ใช้บริการ ไม่มีผลโดยตรงต่อรายได้ของโรงแรม แต่อาจมีผลทางอ้อม เช่นทาให้บริการดูด้อยประสิทธิภาพ หรือดูไม่หรูหรา หรือโอ่โถง เป็นต้น

โดยสามารถจำแนกพื้นที่และคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ได้ดังนี้

ตารางที่ 5-9 แสดงพื้นที่ทำรายได้ต่อพื้นที่ที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรม

PROFITABLE AREA		NON-PROFITABLE AREA	
SPACE CLASSFICATION	AREA	SPACE CLASSFICATION	AREA
- GUESS ROOM	12,513.80	- PUBLIC AREA	402
- FOOD AND BEVERAGE OUTLET	1068.6	- FOOD SUPPORT SERVICE	754.35
- FUNCTION AREA	1685.1	- ADMINISTRATION	890.44
- SPECIAL ACCOMMODATION	1,812.40	- GENERAL SERVICE AREA	302.10
-CONCESSION & SUBREBTAL	242.78	-EMPLOYEE FACILITY	265.80
		-LAUNDRY	343.20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

		& HOUSEKEEPING -ENGINEER & MAINTENANCE -MACHANICAL AREA	241.80 697.20
TOTAL AREA	17,323	TOTAL AREA	3,897
PERCENTAGE	81.64	PERCENTAGE	18.36

จะเห็นได้ว่าเปอร์เซ็นต์ของพื้นที่ที่สามารถทำรายได้ให้กับโรงแรมโดยตรงมีปริมาณสูงกว่าพื้นที่ที่ไม่ทำรายได้ให้กับโรงแรม กว่า 5 เท่า ซึ่งจากพื้นที่นี้จะสามารถนำไปประกอบการพิจารณาถึงการจัดสรรหางบประมาณ หาจุดคุ้มทุนต่อไป

สรุป รวมพื้นที่ทั้งหมดของโครงการ = 28,384.63 ตารางเมตร

ดังนั้นจากกฎกระทรวงฉบับที่ 33 (พ.ศ. 2535) ได้กล่าวคำนิยามอาคารประเภทต่าง ๆ ไว้ดังนี้

ข้อ 1 "อาคารสูง" หมายความว่า อาคารที่บุคคลอาจเข้าอยู่หรือเข้าใช้สอยได้โดยมีความสูงตั้งแต่ 23.00 เมตรขึ้น ไป การวัดความสูง ของอาคารให้วัดจากระดับพื้นดิน ที่ก่อสร้างถึงพื้นดาดฟ้า สำหรับอาคารทรงจั่วหรือปั้นหยา ให้วัดจากระดับพื้นดินที่ก่อสร้างถึงยอดผนังของชั้นสูงสุด

"อาคารขนาดใหญ่พิเศษ" หมายความว่า อาคารที่ก่อสร้างขึ้นเพื่อให้อาคารหรือส่วนหนึ่งส่วนใดของอาคารเป็นที่อยู่อาศัย หรือประกอบกิจการประเภทเดียวหรือหลายประเภท โดยมีพื้นที่รวมกันทุกชั้นหรือชั้นหนึ่งชั้นใด ในหลังเดียวกันตั้งแต่ 10,000 ตารางเมตรขึ้นไป[1]

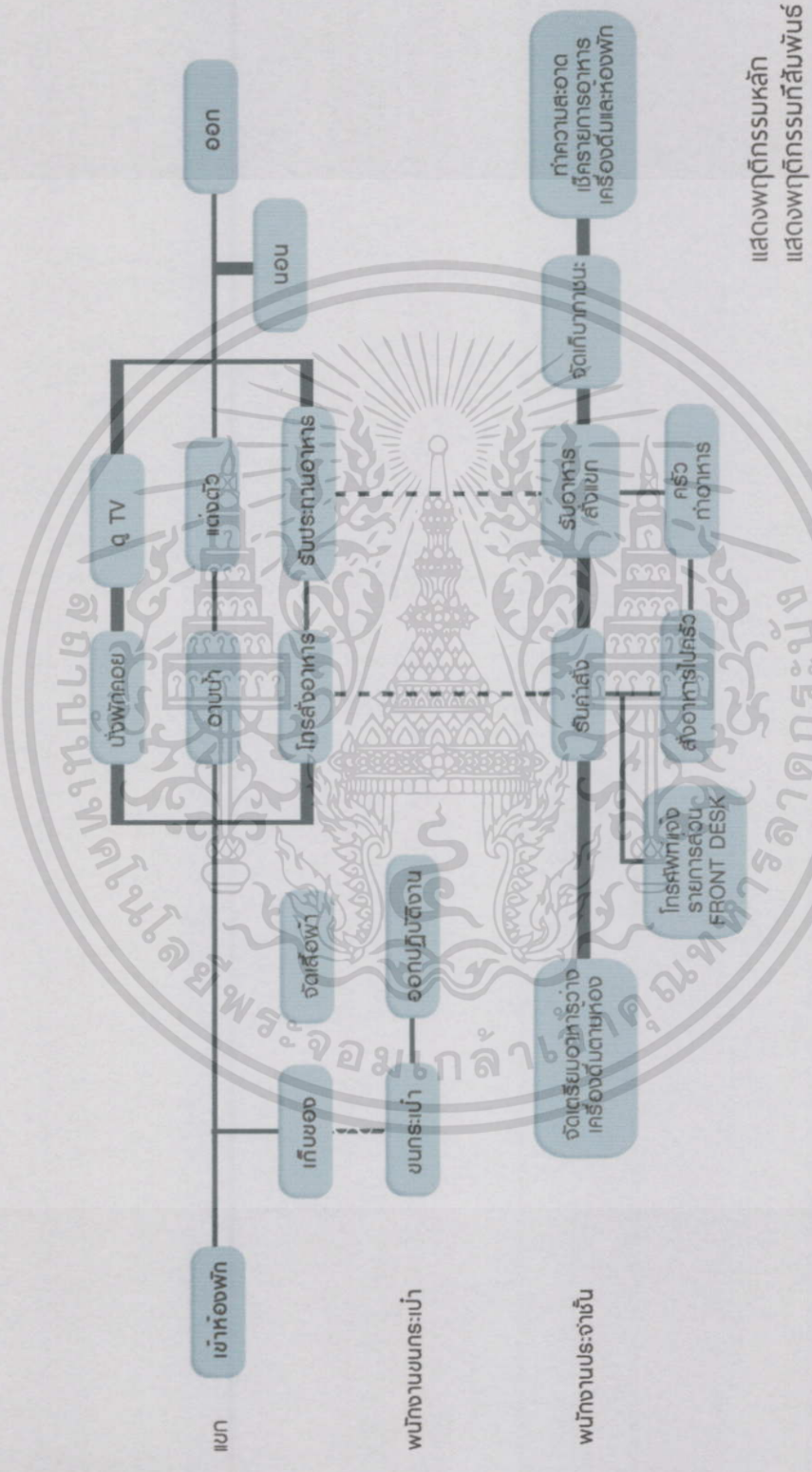
ดังนั้นจึงสรุปได้ว่า อาคารของโครงการนี้จัดเป็นอาคารขนาดใหญ่พิเศษและอาคารสูง

[1] กฎกระทรวงฉบับที่ 33 (พ.ศ. 2535)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

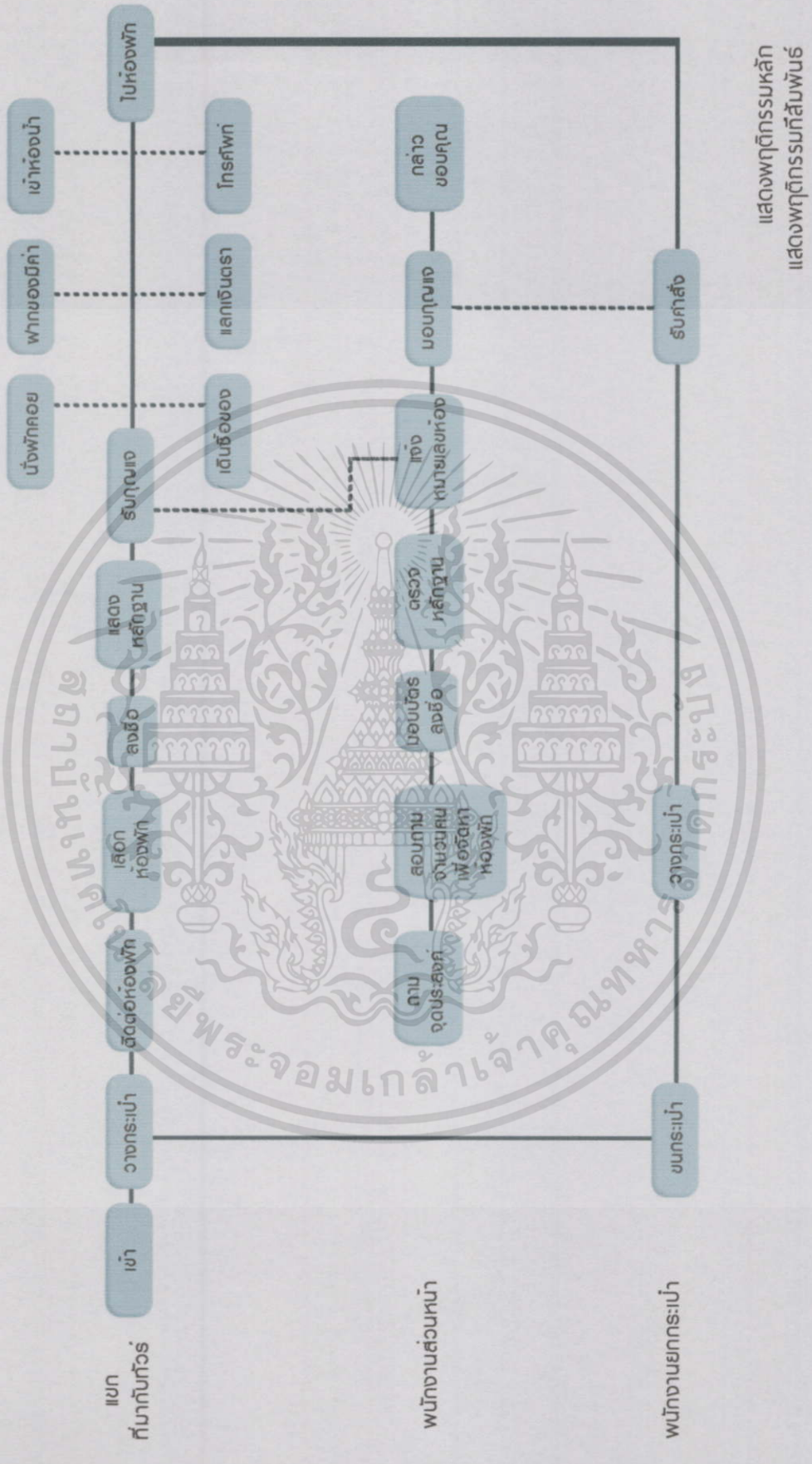
5.3 แผนภูมิความสัมพันธ์ขององค์ประกอบของโครงการและการบริหารงานภายใน

โครงการของโรงแรมมาตรฐานทั่วไป



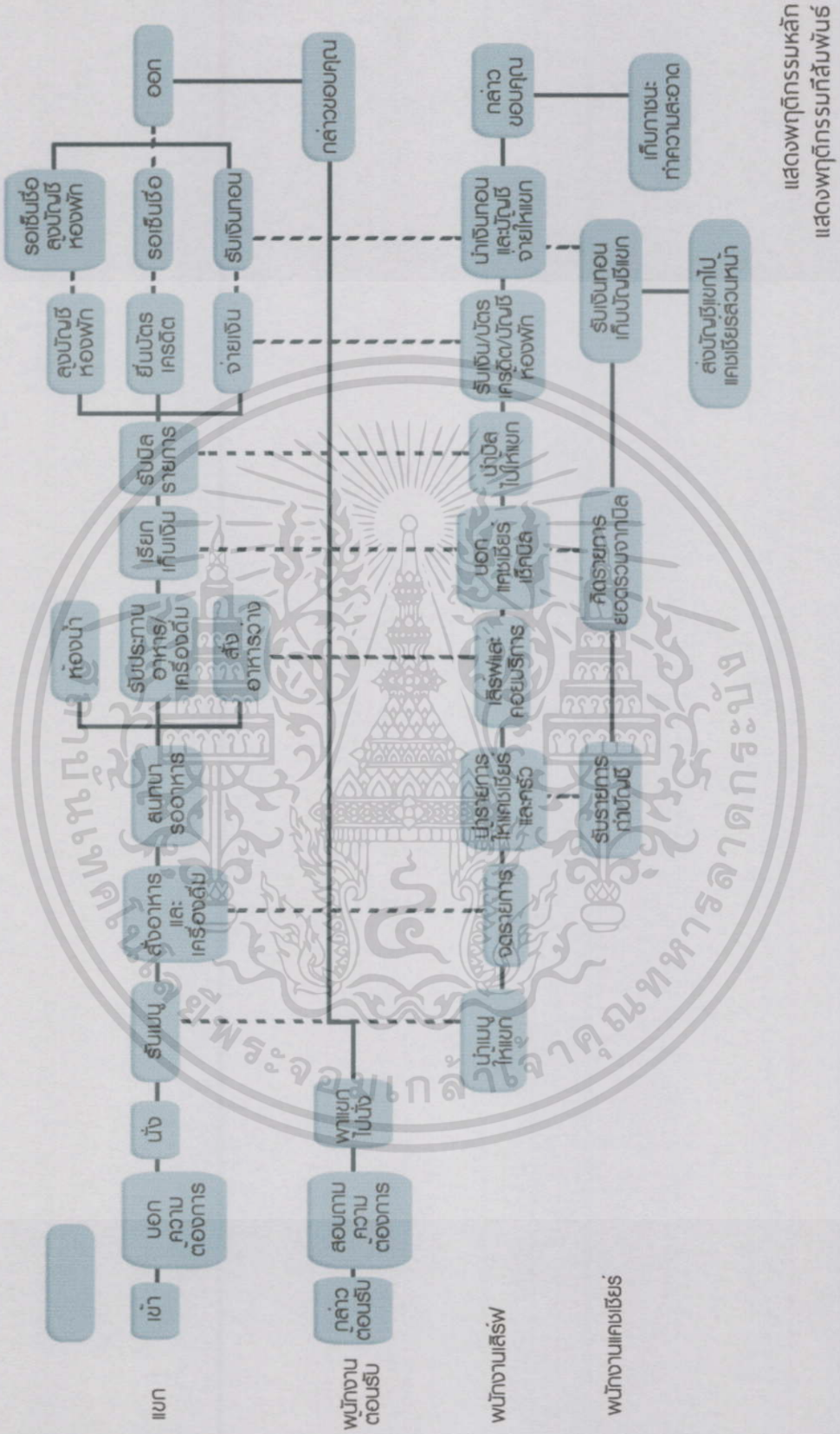
ภาพที่ 5-10 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมของแขกที่เข้าพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



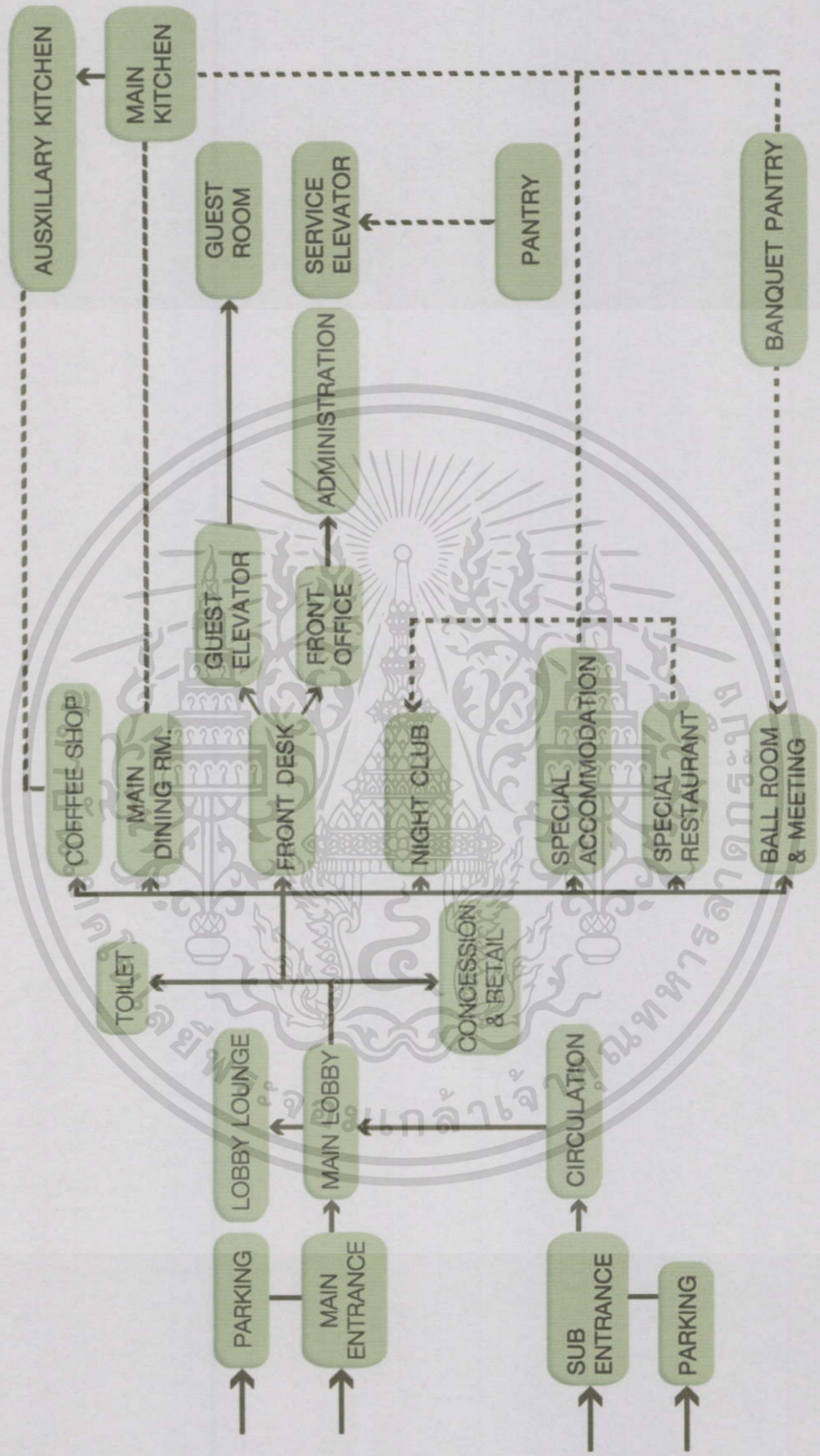
ภาพที่ 5-11 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมในส่วน LOBBY

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



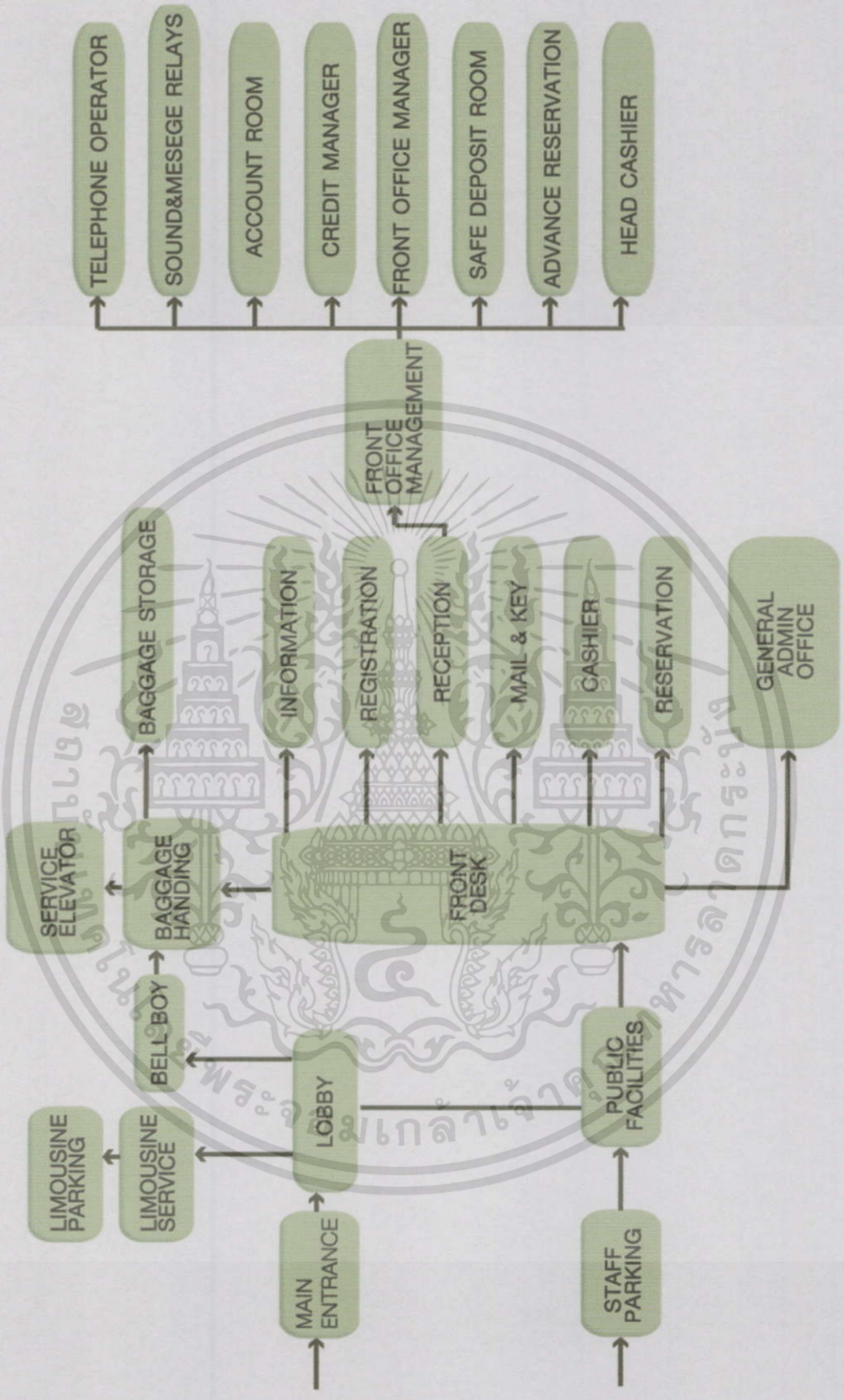
ภาพที่ 5-12 แสดงแผนภูมิพฤติกรรมในส่วนรับประทานอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



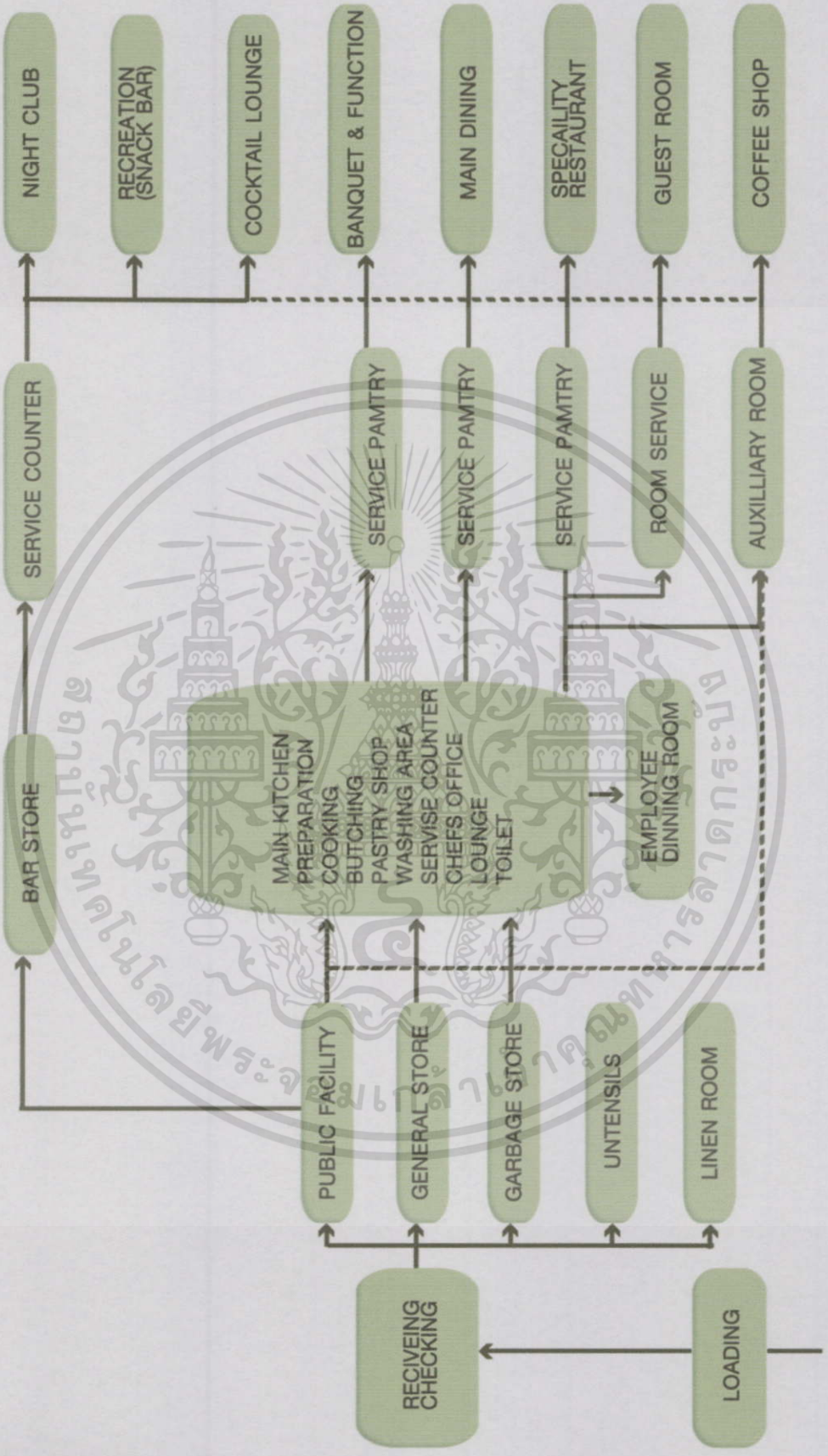
ภาพที่ 5-13 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Public area

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



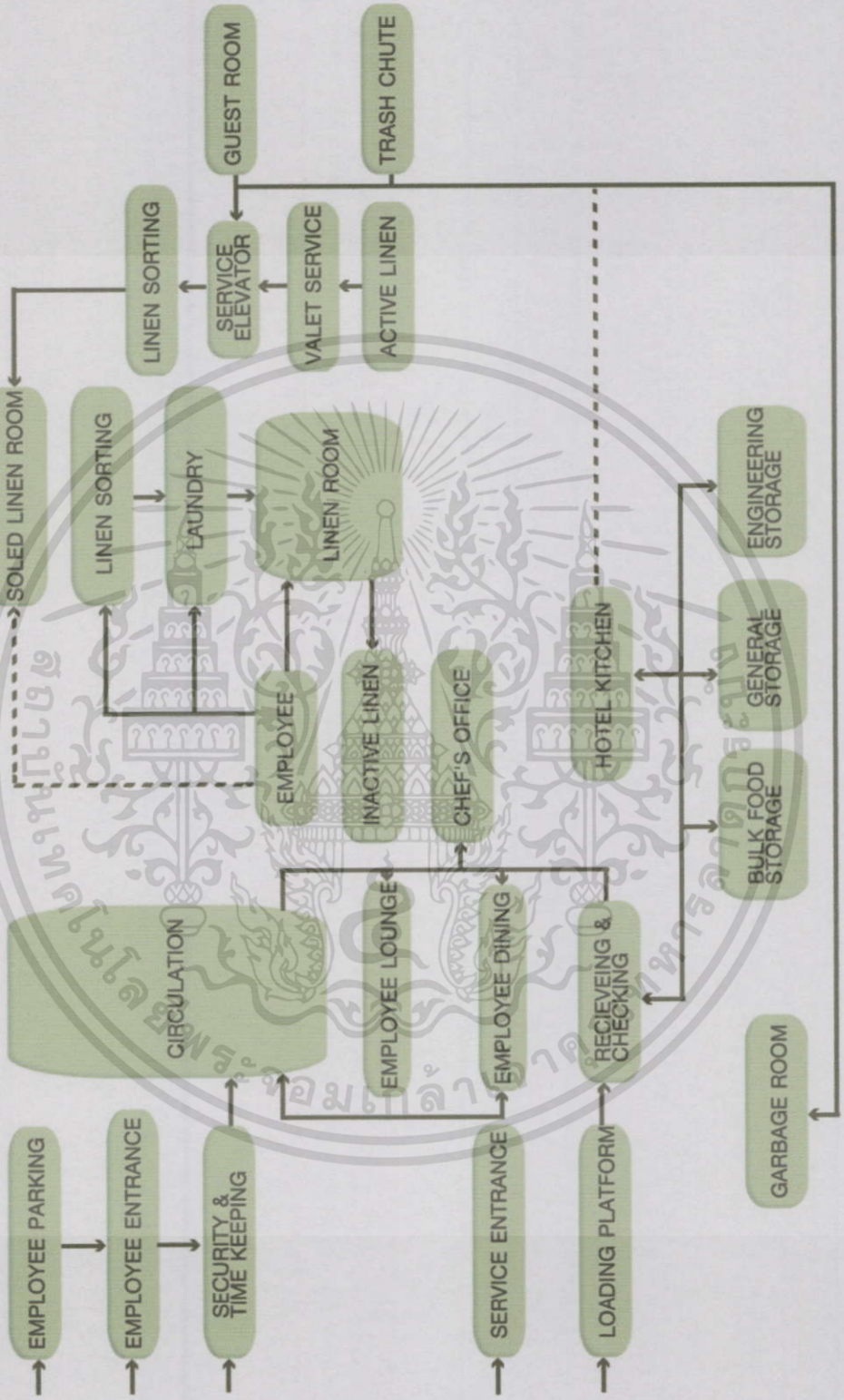
ภาพที่ 5-14 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Front desk

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



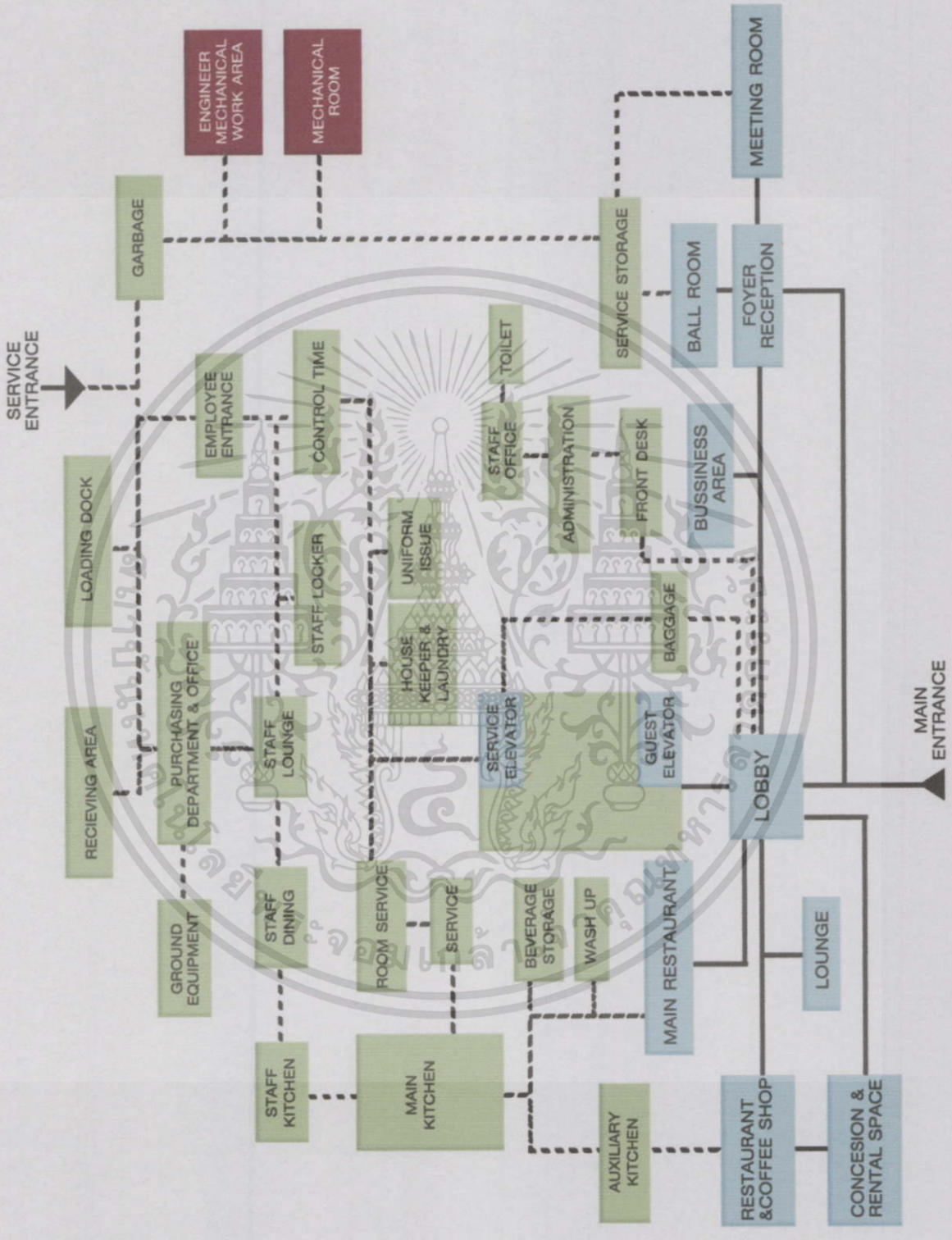
ภาพที่ 5-15 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Kitchen food outlet

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-16 แสดงแผนภูมิเส้นทางการสัญจรในส่วน Back of the house

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5-17 แสดงแผนภูมิแสดงความสัมพันธ์ของตัวโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 6

งานระบบ

การออกแบบโรงแรมซึ่งเป็นอาคารขนาดใหญ่พิเศษและเป็นอาคารสูง จำเป็นต้องคำนึงถึงการเลือกใช้ระบบโครงสร้างและวัสดุอุปกรณ์ประกอบต่างๆให้ถูกต้องและมีความเกี่ยวข้องตามประเภทของอาคาร โดยแบ่งหมวดหมู่ดังนี้

1. ระบบโครงสร้าง
2. ระบบปรับอากาศ และระบบระบายอากาศ
3. ระบบลิฟท์
4. ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง
5. ระบบป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง
6. ระบบติดต่อสื่อสาร
7. ระบบสุขาภิบาล
8. ระบบการเก็บและกาจัดขยะ
9. ระบบประหยัดพลังงาน
10. ระบบป้องกันเสียงรบกวน
11. ระบบ CCTV
12. ระบบสระว่ายน้ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.1 ระบบโครงสร้าง

6.1.1 หลักการในการออกแบบโครงสร้างอาคาร

ในการออกแบบและเลือกใช้โครงสร้างเพื่อออกแบบอาคาร ควรคำนึงถึงความเหมาะสมให้เข้ากับประเภทของอาคาร ควรคำนึงถึงฟังก์ชั่นการใช้งาน เพราะอาคารแต่ละประเภทจะมีเอกลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างกันไป เช่นในกรณีโครงการนี้ เป็นอาคารประเภทอาคารสูงเพื่อทาเป็นที่พักอาศัย อีกทั้งยังต้องคำนึงถึงในเรื่องของข้อกำหนดกฎหมายต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับโรงแรมด้วย ซึ่งผู้ออกแบบจะต้องคำนึงถึงเรื่องต่าง ๆ ดังต่อไปนี้

1. เทคโนโลยีการก่อสร้างเหมาะสมกับประเภทของอาคารและกิจกรรมใช้สอยภายใน
2. ความเหมาะสมของแต่ละท้องถิ่น
3. ความรวดเร็วและประหยัดระยะเวลาในการก่อสร้าง
4. ความแข็งแรงทนทาน
5. ความประหยัดงบประมาณการก่อสร้าง
6. ความสะดวกในการขนส่งและจัดหาอุปกรณ์ในการก่อสร้าง
7. ความสะดวกในการจัดหาแรงงานและช่างฝีมือ
8. การดูแลและบำรุงรักษาโครงการในภายภาคหน้า

6.1.2 โครงสร้างหลักของอาคารในโครงการ

6.1.2.1 ระบบโครงสร้างใต้ดิน

1. ระบบฐานรากและคานคอดิน

6.1.2.2 ระบบโครงสร้างบนดิน

1. ระบบพื้น

เนื่องจากโครงการเป็นโรงแรมและมีพื้นที่การใช้งานที่ต้องการทั้งโครงสร้างแบบช่วงพาดกว้าง (Wide Span) เช่น พื้นที่ในส่วนห้องประชุม, Banquet Hall เป็นต้น และช่วงพาดระยะสั้น (Short Span) เช่น ในส่วนของห้องพัก ซึ่งต้องเป็นห้องที่มีความยาวและมีการออกแบบโดยอาศัยหลักการ Modular จึงเลือกใช้พื้น Post Tension เพื่อความสะดวก

2. ระบบผนัง

การเลือกใช้ระบบผนัง คำนึงถึงเรื่องหลักการใช้งานเป็นหลัก ซึ่งผนังเรียกได้ว่าเป็นผิวหนังของอาคาร (Skin) สำหรับผนังภายนอกนั้นคอยปกป้องอาคารจากความเปลี่ยนแปลงของ อากาศ ร้อนหนาว แดด ลม ฝน ภายนอกอาคาร ส่วนผนังภายในนั้นทาหน้าที่แบ่งส่วนใช้สอยต่าง ๆ ภายในอาคารให้เป็นสัดส่วนตามการใช้สอย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผนังที่ใช้ในโครงการ

1. ผนังก่ออิฐฉาบปูน โดยจะเลือกใช้ทั้งอิฐมอญ และอิฐมวลเบา เนื่องจากมีคุณสมบัติเด่นแตกต่างกันไป โดยจะสรุปข้อดี ข้อเสียของอิฐมวลเบาดังต่อไปนี้

ข้อดี	ข้อเสีย
1. การป้องกันความร้อนได้ดี	1. มีราคาแพง
2. การกันเสียงได้ดี	2. ไม่ทนต่อความชื้น
3. การกันไฟ ได้นานกว่าอิฐทั่วไป 4 ชั่วโมง	
4. น้ำหนักเบาและรับแรงกดได้ดีกว่าอิฐทั่วไป	
5. ประหยัดพลังงาน	
6. ใช้งานง่าย และรวดเร็วกว่าอิฐทั่วไป	
7. อายุการใช้งาน ยาวนานเท่าโครงสร้างคอนกรีต	

2. ผนังกระจก (Curtain wall) เป็นการนำกระจกมาใช้ทำเป็นพื้นผนัง ในการออกแบบจะต้องคำนึงถึงชนิด ประเภทที่มีคุณสมบัติในเรื่องการกันความร้อนด้วย ซึ่งผนัง Curtain Wall จะช่วยให้สามารถเห็นทัศนียภาพที่สวยงามได้มาก ช่วยสร้างภาพลักษณ์อาคารที่ดูโปร่ง สวย ทันสมัย และยังช่วยรับแสงเข้ามาในตัวอาคาร เป็นการช่วยประหยัดพลังงานอีกทางหนึ่งด้วย
3. ผนังยิปซัมหรือผนังเบา เป็นผนังที่นิยมใช้กันมาก ในปัจจุบัน เพราะมีน้ำหนักเบา ประหยัด และติดตั้งได้รวดเร็ว ในการติดตั้งผนังเบานั้น ต้องคำนึงถึงตำแหน่งสวิทช์และปลั๊กไฟต่างๆให้ครบถ้วน เพราะหากต้องการ ติดเพิ่มเติมที่หลังนั้นจะมีความยุ่งยากมาก และอาจทำให้เกิดการเสียหายกับผนังขึ้นได้ ผนังยิปซัมมีอายุการใช้งานสั้นและมักจะมีปัญหาในเรื่องความชื้น จึงนิยมใช้กับผนังภายในและผนังตกแต่งที่มีการปรับเปลี่ยนบ่อยๆ งานผนังสามารถพิจารณาเลือกใช้ตามประโยชน์ใช้สอย ความต้องการในแต่ละอาคาร
4. ผนังปูนซีเมนต์โปร่งแสง เป็นนวัตกรรมใหม่ที่มีความน่าสนใจเป็นอย่างมาก "ปูนซีเมนต์โปร่งแสง" ซึ่งมีชื่อเรียกอย่างเป็นทางการ ว่า "i.light" เกิดขึ้นจากการผสมผสานพลาสติกเรซิ่นชนิดพิเศษให้กลายเป็นส่วนผสมของวัสดุก่อสร้างแบบใหม่ ที่มีสูตรเฉพาะ ซึ่งช่วยผลิตแผ่นผนังที่ใช้ในงานก่อสร้างให้มีคุณลักษณะแข็งแรง มีคุณสมบัติเป็นฉนวน และที่สำคัญที่สุด คือ มีคุณลักษณะโปร่งแสง ทำให้แสงสามารถ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ลอดผ่านไป ซึ่งจะช่วยลดการใช้แสงสว่างภายในอาคาร เป็นการช่วยประหยัดพลังงานได้อีกทางหนึ่งด้วย

3. ระบบหลังคา

เนื่องจากโครงการเป็นโครงการประเภทอาคารสูง หลังคาส่วนมากจึงเป็นหลังคาประเภท Flat Slab และอาจมีบางส่วนที่ใช้วัสดุโปร่งแสงเข้ามาเพื่อช่วยให้สามารถรับแสงสว่างจากดวงอาทิตย์เข้าสู่ตัวอาคารได้ดียิ่งขึ้น เช่น อาจใช้โพลีคาร์บอเนต , Roof Garden เป็นต้น

การเลือกใช้หลังคาในโครงการเนื่องจากประเทศไทยมีอยู่ในภูมิอากาศเขตร้อนชื้นมีหลักการที่ต้องคำนึงอยู่หลายประการดังต่อไปนี้

1. หลังคาต้องมีความเหมาะสมกับสภาพภูมิอากาศ คือสภาพอากาศแบบร้อนชื้น ซึ่งมีทั้งความร้อนจากแสงอาทิตย์ และความชื้นในอากาศ ดังนั้นการเลือกใช้หลังคา จึงต้องคำนึงถึงความสามารถ ในการป้องกันความร้อน รวมถึงการออกแบบ ระบบการระบายความร้อนใต้หลังคา และการป้องกันความร้อน โดยใช้วัสดุประเภท ฉนวน ที่สามารถป้องกันความร้อนได้ดี ส่วนกรณี การระบาย ความร้อนใต้หลังคา ควรมีการเจาะช่องลมให้ลมพัดมาเอาความร้อนใต้หลังคาออกจากตัวบ้านออกไปได้สะดวก ไม่เก็บความร้อน จนระบายผ่าน ฝ้าเพดาน สู่ห้องด้านล่าง รูปทรงหลังคาที่เป็นที่ยอมรับกันว่าเหมาะกับสภาพภูมิอากาศบ้านเราคือ หลังคาทรงจั่ว และหลังคาทรงปั้นหยา เพราะสามารถ กันแดดกันฝน ทั้งยังระบายความร้อนใต้หลังคาได้ดี หลังคาประเภทอื่นก็ใช้ได้ หากมีการแก้ปัญหา เรื่องกันแดดกันฝน และเรื่องการระบายความร้อนใต้หลังคากันอย่างถี่ถ้วนตลอดจนคำนึงถึงปัจจัยต่างๆในข้อถัดไป
2. หลังคาต้องมีความสวยงามกลมกลืนกับรูปทรงของอาคาร หลังคาแต่ละประเภทควรมีลักษณะเฉพาะสะท้อนภาพลักษณ์ของอาคารแตกต่างกันออกไป
3. หลังคาต้องเหมาะสมกับงบประมาณ ปัจจุบันมีการออกแบบอาคารเพื่อให้กลมกลืนกับสิ่งแวดล้อมให้มากที่สุด และทาร้ายสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด โดยเน้นไปที่การออกแบบเพื่ออนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและออกแบบให้อาคารประหยัดพลังงานมากที่สุด โดยการออกแบบให้อาคารประหยัดพลังงาน มีวิธีการหลายวิธีด้วยกัน หนึ่งในนั้นก็คือการเพิ่มพื้นที่สีเขียวให้กับอาคาร ให้พืชพันธุ์ช่วยทำให้อาคารของเราเย็นขึ้น อีกทั้งยังเพื่อเป็นการใช้พื้นที่ให้เป็นประโยชน์ นั่นก็คือการทา Green Roof นั่นเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Green Roof

ปัจจุบันการออกแบบอาคารให้มีแนวคิดเรื่องการทาหลังคาเขียว นับว่าเป็นมาตรการหนึ่งทางสถาปัตยกรรมและการผังเมืองเพื่อช่วยบรรเทาปรากฏการณ์โลกร้อน ซึ่งกำลังได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เป็นการช่วยสร้างพื้นที่สีเขียวคืนให้กับเมือง

"หลังคาเขียว" (Green roof) คือหลังคาของอาคารที่ปิดทับบางส่วนหรือทั้งหมดด้วยพืชพรรณและดิน หรือเครื่องปลูกอย่างอื่นบนชั้นแผ่นกันน้ำ หลังคาเขียวอาจรวมส่วนประกอบอื่น เช่น แผ่นชั้นกันราก ระบบระบายน้ำและระบบรดน้ำต้นไม้ ซึ่งสวนกระถางที่จัดบนหลังคาซึ่งต้นไม้ปลูกในกระถางอิสระไม่นับเป็น "หลังคาเขียว" ที่แท้จริง คำว่า "หลังคาเขียว" อาจใช้กับหลังคาที่ใช้เทคโนโลยี "เขียว" บางรูปแบบ เช่น แผงผลิตไฟฟ้าจากพลังสุริยะด้วยก็ได้ หลังคาเขียวอาจหมายถึงหลังคาแบบอื่น เช่น หลังคานิเวศ (eco-roofs) หลังคามีชีวิต (living roofs) ที่มีเป้าหมายของแนวคิดเดียวกัน

ประเภทของหลังคา Green Roof แบ่งตามการใช้งาน จะแบ่งได้ 3 แบบ คือ

1. หลังคาเขียวที่มีประโยชน์ใช้สอย (intensive green roof) สามารถปลูกพืชทั้งชนิดเล็กและชนิดใหญ่ได้จริงๆและทำกิจกรรมต่างๆได้ จึงจำเป็นที่จะต้องมีชั้นของดินที่หนามากพอ อยู่ที่ราวๆ 30 ซม. ขึ้นไป และแน่นอนว่าการก่อสร้างที่ต้องรองรับน้ำหนักขนาดนี้ย่อมมีค่าใช้จ่ายที่สูงตามไปด้วย

2. ส่วนอีกแบบก็ คือหลังคาเขียวที่ไม่มีประโยชน์ใช้สอย (extensive green roof) หลังคาประเภทนี้เน้นประโยชน์ทางด้านสิ่งแวดล้อม จะปลูกเพียงพืชเล็กๆ ชนิดคลุมดินลำต้นเตี้ยๆ ทำให้การออกแบบการก่อสร้างหรือต่อเติมอาคารไม่ใช่เรื่องยุ่งยากหรืออาจไม่ต้องเปลี่ยนแปลงโครงสร้างอะไรเลย ก่อสร้างไม่ยาก ดูแลรักษาง่าย ราคาต่ำ

3. หลังคาเขียวที่กึ่งมีประโยชน์ใช้สอย (semi-extensive green roof)

ลำดับการเรียงชั้นประกอบไปด้วย

1. ชั้นระบบกันซึม ชั้นล่างสุด ก็คือวัสดุกันซึมของหลังคาโดยทั่วไปโดยมีฉนวนแยกส่วนของหลังคาอาคารกับหลังคาเขียว เพื่อให้แน่ใจว่าไม่มีการรั่วซึมของอาคาร

2. ชั้นฉนวนป้องกันการเจาะของราก อาจจะเป็นแผ่น PVC, แผ่นวัสดุสังเคราะห์ หรือแผ่นยางก็ใช้ได้

3. ชั้นการระบายน้ำ จะมีการกักเก็บน้ำฝนไว้ยังที่รองรับเพื่อไว้ใช้หล่อเลี้ยงการเจริญเติบโตของพืช ชั้นนี้ทำให้น้ำฝนที่ตกลงมาไม่ไหลบ่าลงจากอาคารสู่ท้องถนนทั้งหมดอย่างรวดเร็ว แต่มันจะถูกดูดซับ และชะลอความเร็วของกระแสน้ำ มักใช้พลาสติกที่มี

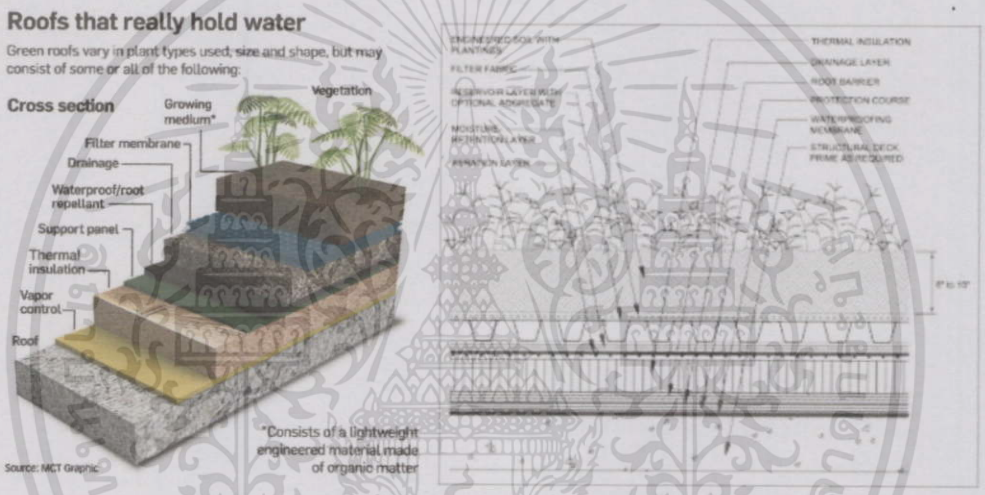
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

น้ำหนักเบา หรือวัสดุธรรมชาติอย่างหินพัมมิซที่มีรูพรุน น้ำหนักเบา แต่ก็หายากและราคาแพง ชั้นนี้จะต้องออกแบบให้มีการระบายน้ำที่ดี สามารถรองรับการเจริญเติบโตของพืชได้

4. ชั้นของวัสดุป้องกันดิน จะคอยกั้นไม่ให้ดินไหลลงไปในชั้นล่างตามน้ำ

5. ชั้นวัสดุปลูก สามารถเลือกให้เหมาะสมกับต้นไม้ที่จะนามาปลูก หรืองบประมาณที่มี โดยวัสดุปลูกนี้ มักจะมีการพัฒนาและเลือกชนิดที่มีน้ำหนักเบา เพราะดินตามธรรมชาติจะมีน้ำหนักมากเกินไปโดยเฉพาะยามที่อุ้มน้ำ

6. ชั้นสุดท้ายพืชในชั้นบนสุด เลือกให้เหมาะสมกับท้องถิ่นในแง่ของสภาพดินฟ้าอากาศ และโครงสร้างของหลังคาเขียว อาจจะเป็นพืชที่สามารถดูดซับน้ำได้ดี ดูแลง่าย ไม่โตเร็ว หรือใหญ่โตเกินไป



ภาพที่ 6-1 แสดงลำดับการเรียงชั้นของหลังคา Green Roof

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6-1 แสดงการเปรียบเทียบข้อดี ข้อเสีย ของหลังคา Green Roof

ข้อดีของหลังคา Green Roof	ข้อเสียของหลังคา Green Roof
1. เป็นการใช้พื้นที่ให้เป็นประโยชน์ 2. ช่วยลดอุณหภูมิบนหลังคา ช่วยประหยัดพลังงานให้กับอาคารได้เป็นอย่างดี 3. เป็นการสร้างพื้นที่สีเขียวให้กับเมือง 4. เป็นการช่วยลดปริมาณน้ำฝนที่ไหลลงระบบสาธารณะ 5. ช่วยลดมลพิษ กรองมลพิษออกจากอากาศ สร้างอากาศที่ดีให้รอบ ๆ ตัวอาคาร	1. ต้องการโครงสร้างที่แข็งแรงมากขึ้นกว่ามาตรฐานหลังคาธรรมดา 2. อาคารเดิมบางหลังไม่สามารถปรับหลังคาเป็นหลังคาเขียวได้ เนื่องจากน้ำหนักของดินปลูกและพืชพรรณที่เพิ่มเกินจากน้ำหนักที่ได้คำนวณไว้ 3. มีค่าใช้จ่ายในการดูแลรักษา ซึ่งผันแปรมากน้อยไปตามประเภทของหลังคาเขียว

ที่มา : http://th.wikipedia.org/wiki.

6.2 ระบบปรับอากาศ และระบบระบายอากาศ

6.2.1 ระบบปรับอากาศ

จุดประสงค์ของการปรับอากาศ คือ การทำให้สภาวะอากาศ มีอุณหภูมิและความชื้นที่ต้องการ อีกทั้งให้ได้อากาศที่สะอาดกระจายทั่วบริเวณห้องที่ต้องการปรับอากาศ การพิจารณาเลือกใช้ระบบปรับอากาศ จะต้องพิจารณาจากความต้องการด้านการตอบสนองประโยชน์ใช้สอยกับลักษณะความต้องการอื่นๆ นำมาเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจเลือกใช้ระบบปรับอากาศ สำหรับอาคารประเภทโรงแรมซึ่งมีส่วนประกอบของอาคารหลายๆ ส่วนด้วยกัน อาทิ บริเวณสาธารณะ ทางเข้า ห้องโถง ห้องอาคาร และส่วนห้องพักแขก ฯลฯ เป็นต้น สำหรับห้องพักแขกนั้นระบบการปรับอากาศจะต้องเป็นระบบที่สามารถควบคุมสภาวะอุณหภูมิ ความชื้น ตามความต้องการของผู้ที่มาพักได้ อีกทั้งอุปกรณ์ควบคุมอุณหภูมิ ควรมีความไวสูง ระบบน้ำและอากาศที่ใช้เครื่องขดท่อหรือเครื่องดูดลม (Fan coil unit) จึงเป็นที่นิยมใช้กันโดยทั่วไป โดยปริมาตรของอากาศเบื้องต้นเป็นปริมาตรที่จาเป็นสำหรับการถ่ายเทอากาศของห้องน้ำและห้องส้วม ส่วนการปรับอากาศในบริเวณท่าสาธารณะ ควรจัดแบ่งเป็นส่วนๆ ตามความต้องการในการใช้งานแต่ละประเภท โดยในแต่ละเขตหรือส่วน ใช้ระบบเครื่องปรับอากาศแบบส่วนกลาง (Central air) ระบบท่อลมเดียว เพื่อที่สามารถปรับอากาศได้อย่างทั่วถึงทุกๆ ส่วน สำหรับการพิจารณาเลือกใช้ระบบปรับอากาศนั้น สำหรับโรงแรมที่มีงบในการลงทุนจากัด อาจใช้ระบบท่อลมเดี่ยวสาหรับการปรับอากาศใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องรับแขก โดยมีเครื่องให้ความร้อนซ้ำ (Reheater) ในท่อแยกทางเข้าห้องพักของแขกแต่ละห้อง หรืออาจเลือกใช้ระบบการปรับอากาศแบบติดผนัง (Sprit air) ก็ได้

สรุปการใช้ระบบปรับอากาศในโครงการ

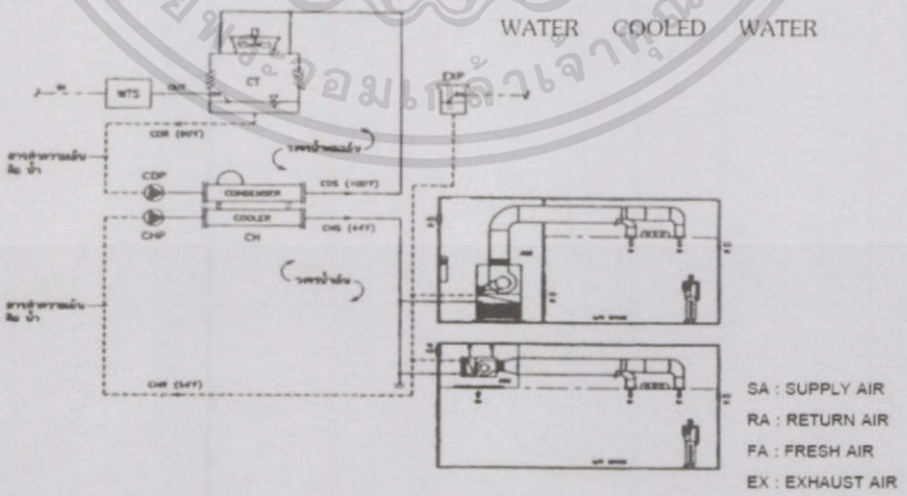
1) ส่วนห้องพัก (Guest room area)

เลือกใช้ระบบปรับอากาศแบบ การปรับอากาศระบบส่วนกลาง (Central unit air) แบบ Air water system จ่ายความเย็นโดยใช้เครื่องขดท่อหรือเครื่องดูดลม (Fan coil unit)

เลือกใช้ระบบปรับอากาศแบบแยกส่วน หรือ แบบ Split type เป็นแบบที่ได้รับความนิยมมากที่สุด แยกส่วนที่เป่าลมเย็น ออกจากตัวเครื่องระบายความร้อน ขนาดตั้งแต่ 1-50 ตัน (ขนาด 1- 3 ตัน มักไม่มีการต่อท่อลม ไปจ่ายหลาย ๆ จุด แต่หากมากกว่านั้น อาจมีการต่อท่อลมออกจากส่วนเป่าลม ไปจ่ายหลาย ๆ จุด) แอร์ระบายแยกส่วนนี้ มีข้อดีตรงที่ไม่ค่อยมีเสียงดัง (เพราะเครื่องระบายความร้อน โดนแยกออกไปวางไว้ที่อื่น) แต่จะยุ่งยากในการติดตั้งมากกว่าระบบติดหน้าต่าง เพราะต้องคำนึงถึงการเดินท่อระหว่างเครื่องที่แยกส่วน ที่สำคัญต้องคำนึงถึงเรื่องท่อระบายน้ำจากที่เป่าลมเย็น (Fan coil) ไปทิ้งด้วย

2) ส่วนสาธารณะ (Public area)

เนื่องจากบริเวณนี้เป็นบริเวณที่ต้องรองรับการใช้งานของผู้ใช้บริการเป็นจำนวนมาก เช่น ส่วนโถง (Lobby) ของโรงแรม ส่วนห้องประชุม ห้องจัดเลี้ยง และส่วนภัตตาคาร เป็นต้น จึงเลือกใช้ระบบการปรับอากาศแบบ Central unit air แบบ Air water system มีการจ่ายลมเย็นโดยใช้หัวจ่ายลมเย็น (Air heading unit) โดยเป่าลมเย็นไปตามท่อในส่วนต่างๆ ที่ต้องการปรับอากาศ นอกจากนี้ยังมีการนำเอาระบบ Microprocessor มาใช้เพื่อควบคุมสภาวะอุณหภูมิที่เหมาะสมสำหรับส่วนต่างๆ ของโรงแรมทำให้สามารถประหยัดพลังงานได้มาก

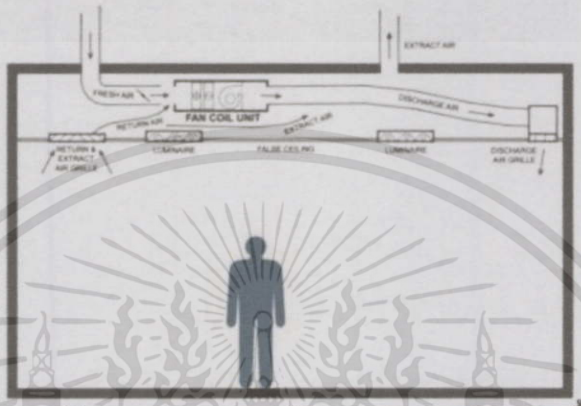


ภาพที่ 6-2 แสดงระบบจ่ายความเย็นของอาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.2.2 ระบบดูดกลับและหมุนเวียนอากาศ

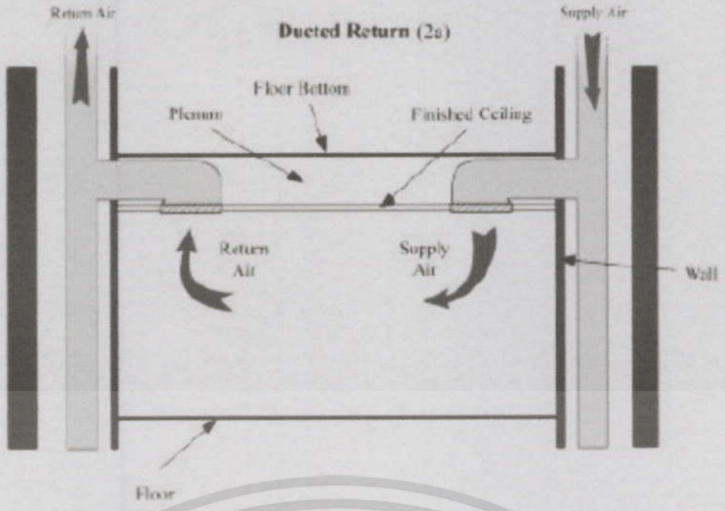
การหมุนเวียนของอากาศ เพื่อให้ระบบการจ่ายลมเย็นสามารถทำงานได้ตลอด และยังเป็นการช่วยให้บริเวณภายในห้องเกิดการหมุนเวียนของอากาศบริสุทธิ์ เข้าแทนที่อากาศที่หมุนเวียนภายในห้อง ระบบหมุนเวียนอากาศสามารถติดตั้งไว้ภายในห้องน้ำเพื่อทาการดูดกลิ่นของห้องน้ำออกไปพร้อมกันด้วย ข้อกำหนดในการออกแบบความสูงของห้องพักต่ำสุด 2.80 เมตร แต่โดยปกติความสูงของห้องพักจะประมาณ 3.0-3.5 เมตร

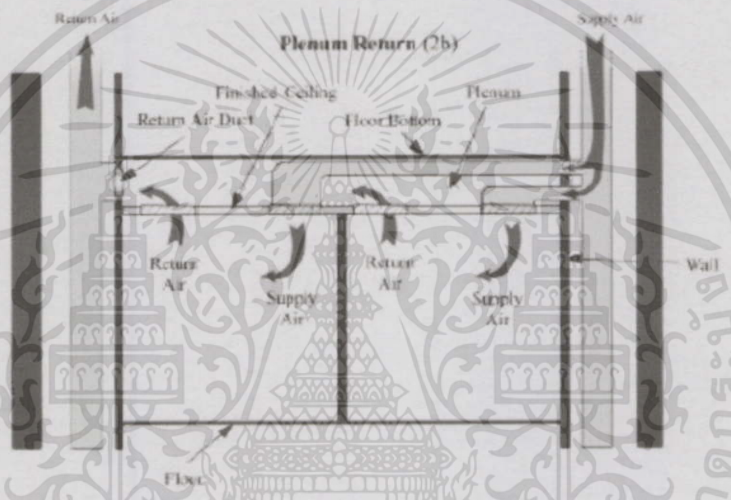


ภาพที่ 6-3 แสดงลักษณะระบบการรับและจ่ายลม โดยติดตั้งบนเพดาน

ภาพที่ 6-4 แสดงการจ่ายลมจากพนัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้





ภาพที่ 6-5 แสดงลักษณะระบบการรับและจ่ายลม โดยติดตั้งบนเพดาน

การจัดแนวท่อลม (Air duct arrangement)

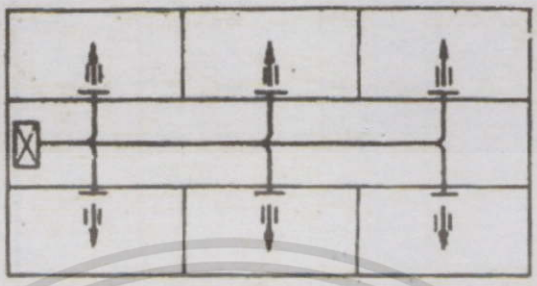
ท่อลม คือ ท่อที่อากาศจากพัดลมของเครื่องปรับอากาศถูกส่งผ่านไปยังช่องทางออกหรือท่อจากช่องอากาศภายนอกถูกดูดผ่านไปยังเครื่องปรับอากาศ การจัดแนวท่อลมระหว่างเครื่องปรับอากาศและช่องทางออกและช่องทางเข้าภายในห้องที่ต้องการปรับอากาศ สามารถแบ่งได้ 3 แบบ คือ

1. ระบบท่อประธาน (Trunk air duct system)
2. ระบบท่อลมเฉพาะหัวจ่าย (Individual air duct system)
3. ระบบท่อลมวง (Loop air duct system)

การเลือกใช้ เลือกใช้ระบบท่อประธาน (Trunk air duct system)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- เป็นระบบที่ท่อลมประธานต่อระหว่างเครื่องปรับอากาศกับช่องทางออก ดังแสดงในรูป เป็นระบบที่นิยมมากที่สุด เพราะเมื่อเทียบกับระบบอื่นแล้วระบบนี้เป็นระบบที่ออกแบบและติดตั้งได้ง่าย ใช้เนื้อที่น้อยและราคาติดตั้งถูก



ภาพที่ 6-6 แสดงลักษณะระบบการจ่ายลมแบบระบบท่อประธาน

6.2.3 ระบบระบายอากาศภายในอาคาร

หมายถึงการระบายอากาศในส่วนที่ไม่สามารถระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติได้ ได้แก่ ส่วนห้องน้ำของ Tower จึงต้องมีการระบายอากาศโดยใช้วิธีกล โดยการใช้พัดลมระบายอากาศเข้าช่วย จึงจะสามารถระบายอากาศได้ตามที่ต้องการ โดยไม่ต้องอาศัยทิศทางลมหรือสภาพดินฟ้าอากาศเข้าช่วย อากาศภายในห้องน้ำจะถูกพัดลมดูดอากาศดูดผ่านหน้ากากลม และระบบท่อลมออกไปสู่ภายนอกอาคาร เป็นระบบระบายอากาศที่มีท่อสกัดควัน (Shut duct) มีลักษณะเป็นท่อลมย่อยแนวดิ่งระหว่าท่อลมย่อยในห้องน้ำและท่อรวม ท่อสกัดควันนี้ควรมีความยาวไม่น้อยกว่า 1.0 เมตร ซึ่งจะช่วยไม่ให้ควันจากชั้นหนึ่งลุกลามไปอีกชั้นหนึ่งโดยผ่านท่อลมระบายอากาศ นอกจากนี้ท่อสกัดควันยังช่วยลดการส่งผ่านของเสียงจากชั้นหนึ่งไปยังอีกชั้นหนึ่ง และยังช่วยลดความเข้มเสียงที่เกิดจากพัดลมระบายอากาศมิให้เข้าสู่ห้องน้ำอีกด้วย

6.3 ระบบลิฟท์

6.3.1 ประเภทของลิฟท์

ในการออกแบบและการเลือกใช้ระบบลิฟท์ของโครงการ สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ลิฟท์โดยสาร (Passenger Elevator)
2. ลิฟท์บริการ (Service Elevator)

6.3.2 ข้อคำนึงในการออกแบบลิฟท์

ในการออกแบบลิฟท์ โครงสร้างของช่องสำหรับติดตั้งลิฟท์จะต้องมีความแข็งแรงเพียงพอที่จะสามารถรับน้ำหนักของตัวลิฟท์ได้ และต้องมีคุณสมบัติในการป้องกันไฟไหม้ได้อย่างน้อย 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ชั่วโมง ประตูของลิฟท์จะต้องสามารถป้องกันไฟได้อย่างน้อย 2 ชั่วโมง นอกจากนี้ยังต้องมีพัดลมสำหรับระบายควันติดตั้งไว้ด้วย การพิจารณาเลือกใช้ลิฟท์สำหรับอาคารมีข้อควรคำนึงดังนี้

- มาตรฐานการให้บริการ
- จำนวนผู้โดยสารในความต้องการใช้งานสูงสุด
- จำนวนของลิฟท์
- ความเร็วและความจุของห้องโดยสาร

1. **ลิฟท์โดยสาร** (Passenger Elevator)

ลิฟท์โดยสาร เป็นลิฟท์แบบมาตรฐาน สวยงาม ปลอดภัย และมีความเร็วสูงเพื่อตอบสนองต่อการใช้งาน เหมาะสำหรับอาคารสำนักงานทั่วไป และที่พักอาศัย ความเร็วของลิฟต์ขึ้นอยู่กับความสูงของอาคารโดยส่วนใหญ่จะแบ่งออก เป็น 3 ระดับคือ

- ลิฟท์ความเร็วต่ำ มีความเร็วไม่เกิน 60 เมตร/นาที มักใช้ในอาคารที่มีความสูงไม่เกิน 10 ชั้น
- ลิฟท์ความเร็วปานกลาง มีความเร็วระหว่าง 90-105 เมตร/นาที มักใช้ในอาคารที่มีความสูงระหว่าง 10-25 ชั้น
- ลิฟท์ความเร็วสูง มีความเร็วไม่เกิน 120 เมตร/นาทีขึ้นไป มักใช้ในอาคารที่มีความสูงมากกว่า 25 ชั้น

การติดตั้งห้องเครื่องลิฟท์ สามารถติดตั้งได้ 2 แบบดังนี้

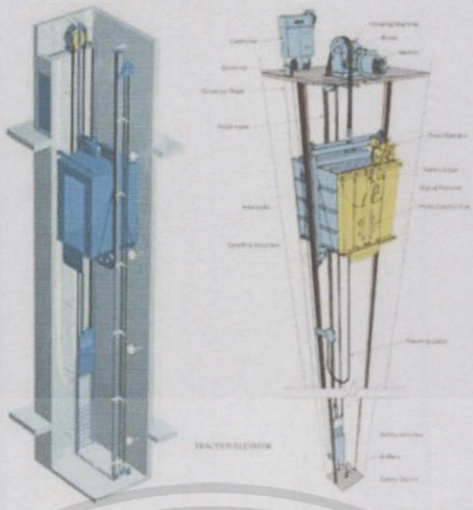
1.1 ลิฟท์โดยสาร แบบมีห้องเครื่อง (Traction Elevator) (รูปซ้าย)

สำหรับอาคารที่มีพื้นที่เพียงพอติดตั้งเครื่องลิฟต์ได้ โดยส่วนใหญ่จะอยู่ชั้นบนสุดของอาคาร

1.2 ลิฟท์โดยสาร แบบไม่มีห้องเครื่อง (Roomless Elevator) (รูปขวา)

ลิฟท์โดยสารแบบนี้ ได้รับการออกแบบมาเพื่อแก้ปัญหาหลายๆประการ เช่น อาคารที่ไม่ได้มีการออกแบบเพื่อติดตั้งลิฟท์ อาคารที่มีความสูงและพื้นที่ไม่เพียงพอที่จะติดตั้งเครื่องลิฟท์ได้ ตัวอย่างเช่น อาคารสมัยโบราณ จึงได้มีการออกแบบตัวเครื่องให้เล็กกว่าปกติเพื่อประหยัดพื้นที่ติดตั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6-7 แสดงการติดตั้งห้องเครื่องลิฟท์โดยสาร

2. **ลิฟท์บริการ** (Service Elevator)

เป็นลิฟท์ที่มีความยืดหยุ่นของขนาด และน้ำหนักบรรทุก สามารถเลือกน้ำหนักบรรทุกได้ถึง 3 ตัน รวมถึงสามารถทำตามขนาดที่ต้องการได้ (ขึ้นอยู่กับขนาดของช่องลิฟท์) ซึ่งโดยปกติแล้วขนาดของลิฟท์บรรทุกของจะมีขนาดที่กว้างกว่าขนาดลิฟท์โดยสารทั่วไป คือ ขนาดประมาณ 2.50-3.00 x 2.50-3.00 เมตร โดยประมาณ

ภาพที่ 6-8 แสดงภาพตัวอย่างลิฟท์บรรทุกของ (Service Elevator)

6.4 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง

เป็นระบบการจ่ายกระแสไฟฟ้าให้แก่อุปกรณ์ไฟฟ้าในโรงแรม และเครื่องมือต่างๆ ที่ต้องการใช้กระแสไฟฟ้า โดยทั่วไประบบกระแสไฟฟ้าหลักของโรงแรมได้จากระบบการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคจังหวัดพะเยา ขนาดแรงเคลื่อน 12kV โดยต่อจากสายเมนกระแสแรงสูงแล้วจึงผ่านการแปลงกาลังไฟฟ้าให้มีแรงเคลื่อนต่ำลง โดยผ่านหม้อแปลงขนาด 12kV แปลงกระแสแรงสูงเป็น 2 ขนาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ขนาดแรงดันไฟฟ้า 220 V เฟสเดียว 50 รอบ/วินาที ใช้สาหรับระบบไฟฟ้าส่องสว่างทั่วไป, เต้าเสียบพัดลมดูดอากาศ, เครื่องใช้สานักงาน และอุปกรณ์อื่นๆ เป็นต้น

2. ขนาดแรงดันไฟฟ้า 380 V เฟสเดียว 50 รอบ/วินาที ใช้สำหรับจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับระบบปรับอากาศ ระบบระบายอากาศ และระบบลิฟต์ เป็นต้น

การจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าแต่ละชั้นของอาคาร โดยการจ่ายผ่าน Bus duct riser เข้าไปยังแผงจ่ายไฟย่อยในแต่ละชั้น การเดินสายไฟภายในและภายนอกอาคารทั้งหมดเดินด้วยระบบเดินในระบบท่อร้อยสาย

6.4.1 **ระบบไฟฟ้ากาลัง**

สำหรับการจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องคอนเดนเซอร์ปั๊ม และหอผึ่งน้ำของระบบปรับอากาศ ขนาดของกำลังไฟใช้ระบบ 3 เฟส 4 สาย 50 รอบ/วินาที โดยการติดตั้งสายเคเบิลจากระบบสายส่งของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคในท่อโลหะฝังดินเข้าไปยังห้องติดตั้งหม้อแปลงไฟฟ้าขนาด 1,600 KVA เพื่อทำการลดขนาดของแรงเคลื่อนไฟฟ้าให้มีขนาด 380/210 V จากนั้นจึงจะสามารถจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าสู่แผงจ่ายไฟฟ้าแรงเคลื่อนต่ำ แผงจ่ายกระแสไฟฟ้าแรงเคลื่อนสูง และอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆ ตามลำดับ สำหรับหม้อแปลงไฟฟ้าที่นิยมใช้กัน เป็นหม้อแปลงไฟฟ้าชนิดที่ใช้ระบบการระบายความร้อนด้วยอากาศ (Castreasin dry – type) เพราะไม่เปลืองเนื้อที่ในการติดตั้งและสามารถบำรุงรักษาได้ง่าย

6.4.2 **ระบบไฟฟ้าส่องสว่าง**

เป็นระบบการจ่ายกระแสไฟฟ้าสำหรับใช้ในดวงโคมต่างๆ ตลอดจนอุปกรณ์เครื่องใช้สำนักงานต่างๆ ทั่วไป ทั้งในส่วนห้องพักแขกและส่วนสาธารณะ ซึ่งมีความต้องการความเข้มของแสงในการส่องสว่างและปริมาณไฟฟ้าในแต่ละส่วนของอาคารแตกต่างกัน ตามลักษณะการใช้งานและช่วงเวลาของแต่ละประเภท ซึ่งจะต้องมีการพิจารณาถึงตำแหน่ง จานวน ระยะห่าง และความเข้มของอุปกรณ์แต่ละชนิด ที่นามาติดตั้งตามความเหมาะสมของแต่ละประเภท ระบบไฟฟ้าที่ใช้สาหรับการส่องสว่างใช้ระบบ 220 V เฟสเดียว 50 รอบ/วินาที ดวงไฟและอุปกรณ์ที่ใช้ในอาคารควรคำนึงถึงเรื่องการประหยัดพลังงานในอาคารด้วย เพราะอุปกรณ์บางชนิดต้องเปิดใช้งานตลอดเวลา 24 ชั่วโมง เช่น ในห้องแช่เย็นในห้องครัว เป็นต้น รวมทั้งอุปกรณ์หลอดไฟฟ้าต่างๆ ควรเลือกใช้หลอดประหยัดพลังงาน และอุปกรณ์ที่มีระบบประหยัดพลังงาน เพื่อที่จะสามารถลดภาระค่าใช้จ่ายด้านค่าไฟฟ้าของโรงแรมไปได้มาก

6.4.3 **ระบบไฟฟ้าสำรอง**

ใช้ในกรณีที่ระบบกระแสไฟฟ้าหลักเกิดการขัดข้อง เครื่องไฟฟ้าฉุกเฉินจะทางานทันทีภายใน 10 วินาที เครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินต้องสามารถผลิตไฟฟ้าได้ไม่น้อยกว่า 30% ของอัตรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กำลังไฟฟ้าสูงสุดในยามปกติ โดยทั่วไปแบ่งประเภทของแหล่งกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินออกเป็น 2 ระบบด้วยกันคือ

1) เครื่องยนต์ดีเซลเจเนอเรเตอร์ (Diesel Generator)

ทำงานโดยการใช้ Microprocessor เป็นตัวควบคุมการทำงานของเครื่องโดยสามารถทดสอบการทำงานของเครื่องได้ทุกขณะ โดยไม่ไปรบกวนระบบไฟฟ้าในระบบปกติ กระแสไฟฟ้าที่ได้จากระบบไฟฟ้าฉุกเฉินระบบนี้จะถูกจ่ายให้แก่ระบบไฟฟ้าต่างๆ ดังนี้

1.1) ระบบไฟฟ้าส่องสว่าง สามารถแบ่งออกได้ดังนี้

- จำนวน 50% ของไฟฟ้าส่องสว่างบริเวณบันได
- จำนวน 20% ของไฟฟ้าใช้บริเวณโถงทางเดิน
- ไฟฟ้าส่องสว่าง 1 จุดภายในส่วนห้องพักแขก

1.2) ระบบดับเพลิง เช่น ระบบปั๊มสูบน้ำดับเพลิง

1.3) ปั๊มน้ำทั่วไปในระบบสาธารณูปโภค เช่น ระบบน้ำร้อน น้ำเย็น รวมทั้งปั๊มของระบบบำบัดน้ำเสีย

1.4) ลิฟต์โดยสารในโรงแรม

1.5) ส่วนบริการอาหาร

1.6) ห้องเย็นและห้องอาหาร

1.7) ครัว

2) ระบบแบตเตอรี่ (Battery)

ใช้สำหรับวงจรของอุปกรณ์สัญญาณเตือนภัยทุกระบบ เช่น ระบบแจ้งเหตุเพลิงไหม้ ระบบรักษาความปลอดภัย รวมทั้งป้ายบอกทางหนีไฟ และไฟฟ้าฉุกเฉินในลิฟต์ เป็นต้น

สรุประบบไฟฟ้าสำรองในโครงการ

เลือกใช้ระบบทั้ง 2 รูปแบบแต่ปรับใช้ตามความเหมาะสมกับพื้นที่นั้นๆ ดังที่ได้กล่าวไว้ในส่วนของเนื้อหา

6.5 ระบบป้องกันอัคคีภัยและระบบดับเพลิง

ระบบการป้องกันอัคคีภัยในโรงแรม เป็นระบบที่มีความสำคัญต่อความปลอดภัยของแขกที่มาพักเป็นอย่างยิ่ง ในกรณีที่เกิดไฟไหม้ในแต่ละครั้งพบว่า ผู้เสียชีวิตจากการสำลักหรือสูดควันพิษจะเป็นสาเหตุของการเสียชีวิตมากกว่าการถูกไฟไหม้โดยตรง ดังนั้นในการออกแบบโรงแรมควรคำนึงถึงความปลอดภัยจากสถานการณ์เหล่านี้ไว้ด้วย การออกแบบระบบระบายควัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

(Smoking release) ที่บริเวณของหรือสกายไลท์ ในบางระบบประตูกันไปจะปิดลงมาทั้งระบบ ทำการสกัดไฟโดยอัตโนมัติ โดยทางานร่วมกับระบบ Springer system ในด้านการออกแบบเพื่อป้องกันไฟในการลามระหว่างชั้น ริมด้านนอกของอาคารบริเวณช่องว่างระหว่างขอบพื้นและผนังจะต้องทำการ Seal ด้วยฉนวนกันไฟและ Smoking flashing ที่มีอัตราการทนไฟได้ตั้งแต่ 1-2 ชั่วโมงขึ้นไป รวมทั้งระบบท่อ Shaft ต่างๆ เช่น ท่อส่งน้าเย็นหรือท่อแอร์และท่อสายไฟทุกชนิดจะต้องทาการ Seal หมดทุกๆ ชั้น มิฉะนั้นอาจเกิดการลุกลามของไฟไปยังชั้นต่างๆ ได้

ในขณะที่เกิดเพลิงไหม้ระบบอุปกรณ์ประกอบอาคาร (Building automation) ของโรงแรมจะต้องมีการทำงานที่สัมพันธ์กันตามโซนต่างๆ และมีระบบสัญญาณแจ้งเหตุฉุกเฉิน (Alarm) แจ้งเหตุเพลิงไหม้ให้ผู้ที่อยู่ในอาคารทราบด้วย โรงแรมควรมีการอบรม และซักซ้อมสถานการณ์การเกิดเพลิงไหม้ให้กับพนักงานในโรงแรมอยู่เป็นประจำ ทั้งนี้เพื่อที่จะสามารถปฏิบัติการดับเพลิงและช่วยเหลือผู้ประสบภัยจากไฟไหม้ได้อย่างทันท่วงที

การออกแบบและติดตั้งระบบดับเพลิงภายในอาคาร นิยมใช้มาตรฐานของวิศวกรรมสถานแห่งประเทศไทย (มาตรฐาน ส.ว.ท.) และมาตรฐานของ NFPA (Nation Fire Protection Associate) ของประเทศสหรัฐอเมริกาเป็นมาตรฐานหลัก

ระบบดับเพลิงที่ใช้ในโครงการโดยทั่วไปแบ่งออกเป็น 4 ประเภทดังนี้ คือ

6.5.1 ระบบสายฉีดน้าดับเพลิง (Fire hose reel system)

ประกอบด้วยสายฉีดน้าดับเพลิง (Fire hose cabinet) และท่อยืน (Stand pipe) น้ำที่ใช้ในการดับเพลิงอาจใช้น้ำสำหรับการดับเพลิงจากถังเก็บน้ำบนหลังคา จากเครื่องสูบน้ำดับเพลิงที่ชั้นล่าง หรือจากหัวฉีดน้ำดับเพลิงสำหรับพนักงานดับเพลิงที่ชั้นล่างของโรงแรม ซึ่งอาจมากจาก

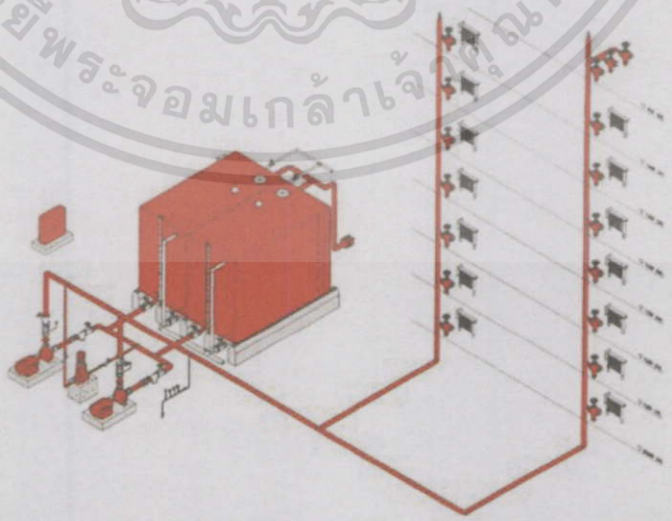
แหล่งน้ำภายนอก เช่น รถตรวจดับเพลิง โดยต้องมีระดับความดันของน้ำในท่อดับเพลิงไม่น้อยกว่าความดันของน้ำที่ระดับสูง 30 เมตร

ภาพที่ 6-9 แสดงตู้สายฉีดน้ำดับเพลิงแบบต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.5.2 ระบบหัวกระจายน้ำดับเพลิง (Springer system)

ระบบหัวจ่ายน้ำดับเพลิง คือระบบท่อน้ำดับเพลิงและหัวกระจายน้ำดับเพลิง ซึ่งจะกระจายน้ำลงเหนือบริเวณที่เกิดเพลิงไหม้ การเดินท่อจะแขวนลอยเอาไว้เหนือระดับพื้นห้องตามชั้นต่างๆ ของโรงแรม สปริงเกอร์ 1 ตัว สามารถครอบคลุมพื้นที่ในการดับเพลิงได้ 16 ตารางเมตร ระบบสปริงเกอร์ยังสามารถแยกออกได้เป็นอีก 2 ชนิดด้วยกันคือ ระบบท่อเปียก (Wet pipe system) และระบบท่อแห้ง (Dry pipe system) ซึ่งชนิดหลังนี้เหมาะสาหรับประเทศในเขตหนาว ที่มีการเกิดการแข็งตัวของน้ำในระบบท่อส่งจ่ายน้ำดับเพลิง ระบบสปริงเกอร์ที่เหมาะสมกับโครงการจึงได้แก่ ระบบสปริงเกอร์แบบเปียก (Wet pipe system) ระบบนี้จะมีน้ำไหลที่มีแรงดันในท่ออยู่ตลอดเวลา เมื่อเกิดเหตุเพลิงไหม้ ความร้อนจะทำให้กลไกที่หัวสปริงเกอร์แตกตัวออก และน้ำที่มีแรงดันสูงจะถูกพ่นกระจายออกมายังบริเวณที่มีไฟไหม้ทันที โดยใช้น้ำจากถังสารองน้ำดับเพลิงบนชั้นหลังคาของอาคาร ซึ่งจะถูกสูบขึ้นไปเก็บไว้โดยใช้เครื่องสูบน้ำที่เดินด้วยเครื่องยนต์ดีเซลหรือแก๊สโซลีน หรือในกรณีที่มีระบบไฟฟ้าฉุกเฉินของโรงแรม อาจสูบโดยการใช้มอเตอร์ไฟฟ้าสูบน้ำขึ้นไปพักก็ได้ เครื่องสูบน้าที่ใช้สามารถจ่ายน้ำเข้าสู่ระบบท่อเปียกได้ในอัตรา 300-400 แกล-ลอนต่อนาที โดยมีระดับความดันที่สปริงเกอร์สูงสุดประมาณ 80 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เครื่องสูบน้ำของระบบดับเพลิงนี้จะต้องเป็นการทำงานในระบบอัตโนมัติ โดยอาศัย Flow switch ซึ่งใช้ในการไหลของน้ำในระบบท่อดับเพลิงเป็นตัวเปิดสวิทช์ เพื่อจ่ายกระแสไฟฟ้าให้เครื่องสูบน้ำทำงาน ท่อดับเพลิงในระบบเปียกนี้อาจสามารถต่อเข้ากับถังเก็บน้ำบนชั้นบนสุดของอาคารโดยการใช้ Black flow preventor ติดตั้งไว้เพื่อที่จะสามารถใช้น้าจากถังนี้ในด้านอื่นๆ ได้ด้วย นอกเหนือจากการใช้น้ำสาหรับดับเพลิงเพียงอย่างเดียว ในกรณีที่เกิดการขัดข้องของเครื่องสูบน้ำก็จะสามารถมีน้ำสำหรับการดับเพลิงได้อย่างเพียงพอในระยะหนึ่ง



ภาพที่ 6-10 แสดงระบบการทางานของน้ำดับเพลิงสำรองที่จ่ายไปยังจุดต่าง ๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6-11 แสดงประเภทหัวแบบต่าง ๆ ของสปริงเกอร์

6.5.3 **ระบบก๊าซดับเพลิง**

ใช้สำหรับการดับเพลิงในส่วนที่เป็นห้องที่มีอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ เช่น ห้องควบคุมอาคารด้วยระบบคอมพิวเตอร์ ห้องควบคุมระบบโทรศัพท์ เป็นต้น เนื่องจากไม่สามารถทาการดับไฟโดยการฉีดน้ำ เพราะจะเกิดความเสียหายต่ออุปกรณ์ได้ ก๊าซที่ใช้ในการดับเพลิงในปัจจุบันมี 2 ชนิด คือ ฮาลอน 3101 และ ก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO2) ชนิดหลังมีข้อเสียคือไม่เอื้ออำนวยต่อระบบการหายใจของมนุษย์จึงไม่ค่อยเป็นที่นิยมใช้ ชนิดที่นิยมใช้ได้แก่ ก๊าซฮาลอน 1301 ซึ่งมีลักษณะเป็นก๊าซเหลวไม่เป็นอันตรายต่อมนุษย์ และมีประสิทธิภาพในการลดการเผาไหม้เป็นอย่างดี ระบบก๊าซฮาโลเจนนี้มีหลักการทำงานคือ ทำหน้าที่หยุดปฏิกิริยาลูกโซ่ของกระบวนการเผาไหม้จากโมเลกุลหนึ่งไปยังอีกโมเลกุลหนึ่ง อัตราส่วนการใช้ก๊าซฮาโลเจน 1 กิโลกรัมต่อปริมาตรห้อง 1 ลูกบาศก์เมตร การควบคุมการทางานของระบบนี้ ควบคุมโดยการใช้ระบบตรวจจับความร้อน – ควัน ไปจุดสวิทซ์การทางานของก๊าซ

6.5.4 **ระบบการดับเพลิงแบบมือถือ**

ระบบดับเพลิงแบบมือถือนิยมติดตั้งไว้ตามส่วนต่างๆ ของอาคาร แม้ว่าจะได้มีการติดตั้งระบบดับเพลิงแบบท่ออยู่แล้วก็ตาม ทั้งนี้เพื่อที่จะสามารถระงับเพลิงไหม้ที่จะเกิดขึ้นในระยะแรกได้ทัน เพราะสามารถหยิบออกมาใช้ได้สะดวกทันที เครื่องดับเพลิงแบบมือถือที่นิยมใช้จะเป็นขนาดบรรจุ 4.5 กิโลกรัม แต่ไม่ควรเกิน 18.14 กิโลกรัม เพราะมีน้ำหนักมากเกินไป ไม่สะดวกต่อการใช้งาน ยกเว้นจะมีล้อเข็นเท่านั้น เครื่องดับเพลิงแบบมือถือมีอยู่หลายแบบด้วยกัน ขึ้นอยู่กับประเภทของเพลิงไหม้ที่เกิดขึ้น โดยแบ่งออกได้เป็น 4 ประเภทดังนี้

1) ประเภท ก. (Class A) หมายถึง เพลิงที่เกิดขึ้นจากวัสดุไวไฟธรรมดา เช่น ไม้ กระดาษ ยาง และพลาสติก เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) ประเภท ข. (Class B) หมายถึง เพลิงที่เกิดขึ้นจากวัสดุไวไฟ เช่น น้ำมัน ไขมัน น้ำมันผสมสี สีทาบ้าน แล็คเกอร์ และก๊าซติดไฟชนิดต่างๆ เป็นต้น

3) ประเภท ค. (Class C) หมายถึง เพลิงที่เกิดขึ้นจากอุปกรณ์ไฟฟ้า เช่น ไฟฟ้าลัดวงจร

4) ประเภท ง. (Class D) หมายถึง เพลิงที่เกิดขึ้นจากวัตถุที่เผาไหม้ได้ เช่น แม็กนีเซียม โซเดียม ลิเธียม และพวกสารโครเมียม เป็นต้น

6.5.5 ระบบสัญญาณเตือนภัยแจ้งเหตุเพลิงไหม้ (Fire alarm system)

มีการติดตั้งระบบสัญญาณเตือนภัยฉุกเฉินในกรณีที่เกิดเหตุเพลิงไหม้ในอาคาร โดยเป็นระบบที่มีการทางานระบบอัตโนมัติ ได้แก่ระบบ Heat detector และระบบ Smoke detector ซึ่งเมื่อมีความร้อนหรือควันไฟเกิดขึ้นเนื่องจากเกิดเพลิงไหม้ ระบบตรวจจับความร้อนและตรวจจับควันไฟ จะแจ้งเหตุเพลิงไหม้โดยอัตโนมัติ กริ่งและสัญญาณเตือนภัยจะดังขึ้นทันที ระบบสัญญาณจะแจ้งเหตุเหล่านี้จะติดตั้งตามจุดต่างๆของโรงแรม พร้อมทั้งติดตั้งเครื่องมือดับเพลิงและผจญเพลิงเบื้องต้นเอาไว้ด้วยทุกๆ ระยะ 20 เมตร ระบบสัญญาณแจ้งเหตุเพลิงไหม้ต้องเป็นระบบไฟฟ้าวงจรปิด คือต้องมีกระแสไฟฟ้าไหลหล่อเลี้ยงวงจรอยู่ตลอดเวลา และกระแสไฟฟ้าที่ใช้ต้องเป็นไฟฟ้ากระแสตรงและมีกำลังแรงเคลื่อนไฟฟ้าต่ำ เพื่อที่จะสามารถใช้ระบบไฟฟ้าสำรอง เช่น ระบบแบตเตอรี่ทาการจ่ายไฟฟ้าสำรองแทนในกรณีที่ระบบกระแสไฟฟ้าหลักเกิดขัดข้อง

สรุประบบป้องกันอัคคีภัยในโครงการ

เลือกใช้ระบบป้องกันอัคคีภัยตามที่ได้กล่าวมา โดยใช้ตามความเหมาะสมของการใช้งาน

6.6 ระบบติดต่อสื่อสาร

6.6.1 ระบบโทรศัพท์ (Telephone)

เป็นระบบการสื่อสารที่สามารถทาการติดต่อได้ทั้งภายในและภายนอกโรงแรม การติดต่อค่อนข้างเป็นวิธีที่สะดวกรวดเร็วกว่าวิธีอื่นๆ สามารถให้บริการได้ทั้งการติดต่อภายในและต่างประเทศ ในปัจจุบันโทรศัพท์ที่ใช้ในโรงแรมแบ่งออกเป็น 5 ระบบ ดังนี้

1) Private manual branch exchange (PMBX or PBX)

ระบบนี้การบริการโทรเข้า-ออก สามารถทำได้โดยเชื่อมระบบการติดต่อภายในเข้ากับระบบการติดต่อภายนอก โดยผ่านทางพนังงานรับสาย (Operator) โดยปกติข่ายการติดต่อจะสามารถติดต่อคู่สายภายในได้ 50 คู่สาย และติดต่อภายนอกได้ครั้งละ 10 คู่สาย ระบบนี้ไม่เป็นที่นิยมใช้กันมากนักเพราะรับคู่สายได้น้อย จึงไม่เหมาะสาหรับโรงแรมใหญ่ๆ ที่ได้มาตรฐานสากลที่ต้องคำนึงถึงการให้บริการที่สะดวกสบายแก่แขกที่มาพักเป็นสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2) Private automation branch exchange (PABX or PBX)

เป็นระบบการติดต่อระหว่างภายในกับภายใน หรือติดต่อระหว่างภายในกับภายนอก โดยผ่านเครื่องรับอัตโนมัติหรือต่อผ่านพนังงานรับสาย สามารถติดต่อได้มากกว่า50 คู่สาย เหมาะสาหรับโรงแรมที่ได้มาตรฐานทั่วๆ ไป

2.1) Private manual exchange (PMX)

เป็นระบบการติดต่อสู่บริเวณสาธารณะโดยแยกระบบออกเป็นอิสระ โดยการกำหนดขอบเขตของการติดต่อเอาไว้ ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการบริการ หรือเกี่ยวกับการอานวยความสะดวกต่างๆ เช่น การเรียกพนักงานบริการรักษาความปลอดภัย การแจ้งเหตุสัญญาณไฟไหม้ เป็นต้น

2.2) Intercom or Direct speech system

เป็นระบบการติดต่อโดยตรงระหว่างคู่สายภายใน ปกติจะสามารถให้ บริการได้เต็มที่ 8 คู่สาย แต่อาจเพิ่มขึ้นได้ถึง 68 คู่สาย หากเป็นการติดต่อจากห้องพักสู่บริเวณที่จากัดเอาไว้ เช่น บาร์ ห้องบริการเป็นต้น

2.3) Public telephone

ระบบนี้จะต่อสายโดยตรงกับคู่สายภายนอก โดยไม่ผ่านพนักงานต่อสายหรือระบบชุมสายอัตโนมัติของทางโรงแรม ได้แก่ ระบบโทรศัพท์สาธารณะขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย ที่ติดตั้งไว้ให้บริการในโรงแรมในส่วนต่างๆ เช่น ในส่วนบริเวณ Lobby ห้องอาหาร ห้องประชุม-จัดเลี้ยง เป็นต้น ทั้งนี้เพื่อให้บริการแก่ผู้ใช้บริการของทางโรงแรม ในส่วนสาธารณะเป็นหลัก โดยไม่จำเป็นต้องเป็นแขกที่มาใช้บริการห้องพักของทางโรงแรม ระบบโทรศัพท์แบบนี้มีทั้งระบบที่ใช้เหรียญหยอด และระบบที่ใช้บัตรโทรศัพท์ขององค์การโทรศัพท์แห่งประเทศไทย

สรุปการใช้ระบบโทรศัพท์ในโครงการ

โครงการแห่งนี้จึงเลือกใช้ระบบโทรศัพท์แบบ PABX เพราะสามารถให้บริการคู่สายได้มากกว่าระบบแรก และทำการติดตั้งโทรศัพท์ภายในเพื่อเพิ่มความสะดวกในกรณีที่เกิดเหตุการณ์ฉุกเฉินและการซ่อมบำรุง เช่น ในลิฟท์โดยสาร ห้องวิศวกรรมเครื่องกล ห้องครัวห้องอาหาร เป็นต้น

6.6.2 **ระบบ** INTERNET

ระบบเครือข่ายไร้สาย (Wireless LAN)

ระบบเครือข่ายไร้สาย (WLAN = Wireless Local Area Network) คือระบบการสื่อสารข้อมูลที่มีความคล่องตัวมากซึ่งอาจจะนำมาใช้ทดแทนหรือเพิ่มต่อกับระบบเครือข่ายแลนใช้สายแบบดั้งเดิมโดยใช้การ ส่งคลื่นความถี่วิทยุในย่านวิทยุRFและคลื่นอินฟราเรดในการรับและส่งข้อมูลระหว่างคอมพิวเตอร์แต่ละเครื่องผ่านอากาศ,ทะลุกาแพง,เพดานหรือสิ่งก่อสร้างอื่นๆโดยปราศจากความต้องการของการเดินสายนก จากนั้นระบบเครือข่ายไร้สายก็ยังมีคุณสมบัติครอบคลุมทุกอย่างเหมือนกับระบบ LAN แบบใช้สายที่สำคัญก็คือการที่มันไม่ต้องใช้สาย ทำให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเคลื่อนย้ายการใช้งานทำได้โดยสะดวกไม่เหมือนระบบ LAN แบบใช้สายที่ต้องใช้เวลาและการลงทุน ในการปรับเปลี่ยนตำแหน่งการใช้งานเครื่องคอมพิวเตอร์

การประยุกต์ใช้งานระบบเครือข่ายไร้สายกับองค์กร สถาบันการศึกษา ห้องสมุด การทำงานจะมีอุปกรณ์ในการส่งสัญญาณ และกระจายสัญญาณ หรือที่เราเรียกว่า Access Point และมี PC Card ที่เป็น LAN card สำหรับในการเชื่อมกับ access point

โดยเฉพาะการทำงานจะใช้คลื่นวิทยุเป็นการรับส่งสัญญาณ โดยมีให้เลือกใช้ตั้งแต่ 2.4 to 2.4897 Ghz และสามารถเลือก config ใน Wireless Lan (ภายในระบบเครือข่ายWirelessLan ควรเลือกช่องสัญญาณเดียวกัน)

โครงสร้างการเชื่อมโยงระบบแบบ Infrastructure หรือ Client / Server มีข้อพิเศษกว่าระบบแบบ Ad-hoc ตรงที่มี Access Point เป็นศูนย์กลางการเชื่อมโยง (ทาหน้าที่คล้าย HUP) และเป็นสะพานเชื่อมเครื่องคอมพิวเตอร์ไร้สายอุปกรณ์ WLAN เข้าสู่เครือข่าย Ethernet LAN หลัก (Ethernet Backbone) รวมถึงการควบคุม การสื่อสาร ข้อมูลอุปกรณ์ WLAN

ประโยชน์ของระบบ WLAN

1. สะดวกในการเคลื่อนย้ายติดตั้ง เนื่องจากไม่จาเป็นต้องมีสายเคเบิ้ล ในการต่อพ่วง
2. ง่ายในการติดตั้ง เพราะไม่จาเป็นต้องเดินสายเคเบิ้ล
3. ลดค่าใช้จ่าย เนื่องจากไม่ต้องจาเป็นต้องเสียค่าบำรุงรักษาในระยะยาว
4. สามารถขยายเครือข่ายได้ไม่จำกัด

ข้อเสียของระบบ WLAN

1. มีอัตราการลดทอนสัญญาณสูง คือ สามารถส่งสัญญาณได้ระยะสั้น
2. มีสัญญาณรบกวนสูง
3. ต้องแชร์กันใช้ช่องสัญญาณคลื่นความถี่เดียวกัน
4. มีหลายมาตรฐาน ตามผู้ผลิต แต่ละราย ทำให้มีปัญหาในการใช้งานร่วมกัน
5. ราคาแพงกว่าระบบเครือข่ายแบบมีสาย
6. มีความเร็วไม่สูงมากนัก

6.7 ระบบสุขาภิบาล (Sanitary system)

ระบบสุขาภิบาลและระบบการเดินท่อของโรงแรมสามารถแยกออกเป็น 3 ส่วนด้วยกันคือ ระบบน้ำใช้ (Water supply) ระบบการระบายน้ำ (Draining system) และระบบกาจัดน้ำโสโครก (Sewage treatment) รายละเอียดของระบบต่างๆ มีดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.7.1 **ระบบน้ำใช้** (Water supply)

หมายถึงน้ำใช้หรือน้าสะอาดที่นำไปใช้ในโรงแรม โดยมีแหล่งน้ำที่สำคัญคือระบบน้ำจากการประปาจังหวัด เป็นระบบน้ำที่นามาใช้สาหรับโรงแรมแห่งนี้ สาหรับการบริโภคอุปโภค และการดับเพลิง ข้อควรพิจารณาในการวางระบบน้ำใช้ของโครงการจะต้องคำนึงถึง การประมาณการการใช้น้ำของโรงแรมและการประมาณการเก็บน้ำไว้ใช้สารองของโรงแรม จะต้องออกแบบให้เพียงพอกับความต้องการด้วย สำหรับปริมาณน้ำเพื่อให้มีปริมาณน้ำที่เพียงพอกับความต้องการจึงกำหนดให้มีถังเก็บน้ำสารองสำหรับโรงแรมจำนวน 2 ถัง เพื่อให้สามารถทำการบำรุงรักษาและทำความสะอาดได้สะดวก โดยถังเก็บน้ำนี้จะฝังอยู่ในส่วนใต้ดินของพื้นที่โครงการเพื่อใช้สำหรับพักน้ำก่อนที่จะปั๊มขึ้นไปใช้งานด้วยการเก็บน้ำในถังพักน้ำนี้ จะใช้ระบบสวิทช์ลูกลอย (Float switch pump control) ควบคุมการทำงานของเครื่องปั๊มโดยเป็นระบบอัตโนมัติ เมื่อระดับน้ำในถังสูงขึ้นจนถึงระดับที่ตั้งไว้ของลูกลอย สวิทช์จะทำการตัดกระแสไฟฟ้าที่ใช้สำหรับเครื่องสูบน้ำทันทีเมื่อน้ำถูกใช้ไปได้ระยะหนึ่งระดับน้ำก็จะลดลง ทำให้ระบบลูกลอยจะทาการเปิดสวิทช์เพื่อจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับเครื่องสูบน้ำอีกครั้งหนึ่งจนกว่าจะได้ระดับน้ำตามที่ต้องการ เป็นเช่นนี้สลับกันไปเรื่อยๆ การใช้ระบบนี้ทำให้เครื่องสูบน้าได้ทำงานเป็นเวลา การหยุดพักเครื่องจะช่วยในการรักษาอายุการใช้งานของเครื่องสูบน้าได้อีกด้วย สำหรับการหาปริมาตรขนาดของถังเก็บน้ำต้องมีการคำนวณให้มีปริมาตรที่เพียงพอกับความต้องการใช้น้ำของโรงแรม หลังจากน้ำถูกปั๊มขึ้นสู่ถังเก็บน้ำซึ่งอาจตั้งอยู่บนชั้นสูงสุดของโรงแรมหรืออาจทำเป็นหอสูงสำหรับเก็บน้ำ ก็จะจ่ายน้ำลงสู่จุดต่างๆ ของโรงแรมด้วยระบบ Gravity feed หรือ Down feed ถังเก็บน้ำบนชั้นสูงสุดของโรงแรมควรจะอยู่สูงกว่าระดับของเครื่องสุขภัณฑ์ในชั้นที่อยู่ใกล้ที่สุดประมาณ 4-6 เมตร เป็นอย่างน้อยทั้งนี้เพื่อให้ความดันในท่อจ่ายน้ำไปสู่ส่วนต่างๆ ของโรงแรมมีแรงดันที่เพียงพอ การใช้ระบบการจ่ายน้ำแบบนี้จึงสามารถลดการทำงานของเครื่องสูบน้ำลงได้มาก ทำให้เกิดการประหยัดพลังงานในโรงแรมได้ดี เพราะจะช่วยประหยัดค่าไฟฟ้าได้อีกส่วนหนึ่งและในกรณีที่ระบบไฟฟ้าเกิดขัดข้อง

ชั่วคราวก็ยังมีปริมาณน้ำที่เก็บสำรองไว้บนชั้นสูงสุดของโรงแรม เพียงพอที่จะจ่ายน้ำสำหรับการบริโภคอุปโภคไปได้อีกระยะหนึ่ง

สรุประบบน้ำใช้ภายในโครงการ

ภายในโครงการเลือกใช้ระบบถังเก็บน้ำอยู่ส่วนบนของอาคาร เนื่องจากเป็นระบบที่มีความประหยัด เหมาะสมกับตัวโครงการ

6.7.2 **ระบบทำน้ำร้อนและไอน้ำร้อน** (Hot water and stream supply system)

ระบบทาน้ำร้อนถือได้ว่ามีความจาเป็นสำหรับโรงแรมที่ได้มาตรฐาน สำหรับการให้การบริการแก่แขกที่มาพัก น้ำร้อนและไอน้ำร้อนโดยทั่วไปมักจะอยู่ในขั้นตอนการผลิตเดียวกัน โดยทุก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โรงแรมจะติดตั้งระบบทาน้ำร้อยโดยใช้ Stream เพื่อการจ่ายน้ำร้อนไปยังสุขภัณฑ์ต่างๆ ที่ต้องการใช้น้ำร้อน น้ำร้อนจะถูกผลิตโดย Hot water generator ซึ่งเป็นแบบ Stream heated elements น้ำร้อนจะถูกส่งไปตามท่อน้ำร้อนและมีการหมุนเวียนตลอดเวลาโดยใช้เครื่องสูบน้ำ (Circulating pump) ด้วยระบบดังกล่าวนี้เอง ผู้ใช้เปิดก๊อกน้ำร้อนก็จะสามารถใช้น้ำร้อนได้ทันทีและร้อนอยู่ตลอดเวลา ท่อน้ำร้อนที่ใช้จะต้องมีการหุ้มฉนวนกันความร้อนและติดตั้งให้ถูกต้องตามหลักวิชาการ เพื่อป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้

ระบบ Stream นอกจากระบบน้ำร้อนที่ส่งไปยังสุขภัณฑ์ต่างๆ แล้วยังต้องมีระบบน้ำร้อนเพื่อส่งน้ำร้อนที่ต้องต้มให้ถึง 80 องศาเซลเซียสไปสู่ห้องซักรีดและส่วนเครื่องล้างจานในห้องครัว โดยจะต้องติดตั้งหม้อน้ำ (Oil fires boiler) พร้อมอุปกรณ์เพื่อใช้ในการผลิตน้ำร้อนส่งไปตามท่อด้วยอัตราความดัน 50 ปอนด์ต่อตารางนิ้ว เพื่อให้เหมาะสมสำหรับการซักรีด สำหรับน้ำร้อนที่ใช้ในส่วนอื่นๆ จะมีอุณหภูมิของน้ำประมาณ 50 องศาเซลเซียสและต้องการความดันที่ต่ำกว่าส่วนซักรีด ก็สามารถลดความดันได้โดยการติดตั้งวาล์วปรับความดัน เพื่อปรับระดับความดันให้ได้ตามความต้องการของจุดนั้นๆ

การผลิตน้ำร้อนเริ่มจากขบวนการทำน้ำเย็นให้เป็นน้ำอ่อน โดยน้ำเย็นจากระบบท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่านเครื่องทาน้ำอ่อน (Water softener) ก่อน แล้วจึงผ่านเครื่องกาจัดอากาศ (Deaerater) และผ่านเข้าสู่ขบวนการทำไอน้ำร้อน เพื่อทำน้ำเย็นให้กลายเป็นไอน้ำร้อนโดยส่วนหนึ่งจะถูกแยกปั๊มไปใช้ในห้องซักรีดและเครื่องล้างจาน และอุปกรณ์อื่นๆ ที่ต้องการใช้น้ำร้อนดังได้กล่าวมาแล้ว ไอน้ำร้อนอีกส่วนหนึ่งจะถูกส่งเข้าสู่ Hot water Generator เพื่อทาไอน้ำร้อนให้กลายเป็นน้ำร้อนส่งไปยังส่วนต่างๆ ของโรงแรม เช่น ห้องพักแขก โดยน้ำร้อนในระบบท่อจะมีการหมุนเวียนของน้ำอยู่ตลอดเวลาด้วยเครื่องวัดอุณหภูมิของน้ำในท่อ เมื่ออุณหภูมิลดลงจนถึงระดับหนึ่งก็จะทำงานโดยอัตโนมัติ

6.7.3 **ระบบระบายน้ำ** (Drainage system)

สามารถแยกประเภทของน้ำที่ต้องการระบายออกได้ 3 ประเภทดังนี้

1) **การระบายน้ำฝน** (Storm water drainage)

ระบบการระบายน้ำฝนของโรงแรมแยกออกเป็นการระบายน้ำฝนบนหลังคา และการระบายน้ำฝนระดับผิวดินซึ่งประกอบด้วยอุปกรณ์รางรับน้ำฝน ตะแกรงครอบ ท่อระบายน้ำฝนและบ่อพักน้ำ สำหรับการระบายน้ำฝนบนหลังคาจะระบายออกไปภายนอกโดยมีท่อแยกต่างหากจากท่อระบายน้ำทิ้งและน้ำโสโครกของอาคาร เพื่อป้องกันมิให้น้ำฝนไหลย้อนกลับเข้าสู่เครื่องสุขภัณฑ์ ในกรณีที่ท่อระบายน้ำเกิดการอุดตัน การออกแบบรางระบายน้ำฝนควรมีความกว้างของคันรางไม่น้อยกว่า 12 นิ้ว และมี Feed board กว้างอย่างน้อย 3 นิ้ว เพื่อป้องกันลมพัดน้ำฝนล้นราง สำหรับขนาดของท่อระบายน้ำฝนในแนวดิ่ง ขึ้นอยู่กับความลาดเอียงของหลังคาของอาคารและอัตรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยของแต่ละพื้นที่ ขนาดของท่อระบายน้ำฝนในแนวดิ่งควรมีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางไม่น้อยกว่า 2 นิ้ว (หรืออาจใช้ท่อขนาด 4 นิ้ว ก็ได้)

ส่วนระบบการระบายน้ำผิวดิน หมายถึงการระบายน้ำที่มาจากระบบการระบายน้ำฝนบนหลังคา รวมทั้งน้ำฝนที่ตกภายในบริเวณพื้นที่ของโครงการ เช่น บริเวณสนามหรือถนนภายในโรงแรม เป็นต้น น้ำที่เหลือจากการไหลซึมลงดินจะไหลไปตามผิวดินลงสู่ที่ต่ำ เป็นลักษณะของการระบายตามธรรมชาติโดยอาศัยแรงโน้มถ่วงของโลก ทำให้เกิดการระบายน้ำได้เอง

ซึ่งหากปล่อยไว้ในระยะยาวอาจเกิดปัญหาการพังทลายของหน้าดินเนื่องจากกัดเซาะของน้ำฝนที่ไหลผ่าน จึงควรออกแบบให้มีการไหลรวมของน้ำฝนเป็นจุดๆ เช่น ให้ไหลลงสู่ร่องระบายน้ำในโครงการก่อนแล้วจึงค่อยรวมกันแยกระบายออกไปสู่ภายนอก ข้อควรคำนึงในการออกแบบร่องระบายน้ำต้องออกแบบให้มีบ่อสำหรับการพักบาบัดน้ำเบื้องต้นไว้ด้วยในระยะที่พอเหมาะ มิฉะนั้นน้ำฝนที่ไหลตามท่อระบายน้ำอาจมีสิ่งปะปนจนทำให้กลายเป็นน้ำเสียได้

สำหรับระบบการระบายน้ำผิวดินของโครงการนี้ ใช้ระบบการระบายน้ำแบบแยก (Seperate sewer) โดยการแยกระบบการระบายน้ำโสโครกออกจากระบบระบายน้ำฝนต่างหาก น้ำฝนที่ระบายจะออกสู่แหล่งน้ำธรรมชาติโดยตรงไม่ต้องผ่านการบาบัด เพราะถือว่าน้ำฝนที่ระบายออกไปมิใช่น้ำเสีย น้ำฝนที่ระบายออกไปสู่บ่อน้ำหรือสระน้ำของโรงแรมที่มีลักษณะเป็นบ่อธรรมชาติไม่ใช่สระน้ำสาหรับการว่ายน้ำอาจถูกนำกลับมาใช้ประโยชน์อีกครั้งหนึ่ง เช่น การใช้รดน้ำต้นไม้ภายในโรงแรม การจัดเป็นส่วนสำหรับพักผ่อน เป็นต้น เป็นการใช้ประโยชน์จากน้ำได้อย่างเต็มที่และทำให้ประหยัดต้นทุนค่าน้ำสำหรับโรงแรมไปได้อีกส่วนหนึ่ง

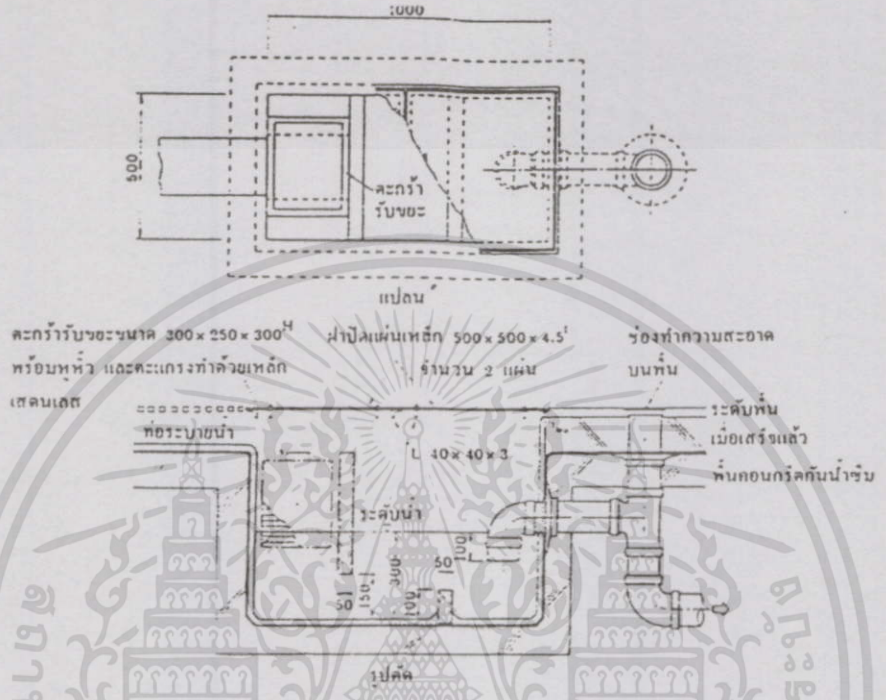
2) **ระบบการระบายน้ำทิ้ง** (Waste water drainage)

คือน้ำที่ระบายออกมาจากเครื่องสุขภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น สุขภัณฑ์ทั่ว ๆ ไปในห้องน้ำ (ยกเว้นน้ำจากโถส้วม และที่ปัสสาวะ) น้ำจากส่วนห้องครัวของโรงแรง น้ำที่ระบายออกจากเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ เช่น หม้อกำเนิดไอน้ำ หรือเครื่องสูบน้ำ ก็จัดอยู่ในประเภทนี้ ระบบการระบายน้ำทิ้งของโรงแรมใช้ระบบแยกท่อน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์ และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ได้กล่าวมาแล้วออกจากระบบการระบายน้ำโสโครก (คือน้ำที่ทิ้งจากส้วมและที่ปัสสาวะ) ออกต่างหาก โดยทิ้งจากอ่างล้างหน้าและอ่างอาบน้ำ อาจปล่อยลงสู่ Soaked away pool เพื่อการบำบัดโดยธรรมชาติโดยตรงหรืออาจเข้าสู่ขั้นตอนการบาบัดน้ำเสียก่อนก็ได้

น้ำทิ้งจากส่วนครัวและภัตตาคารของโรงแรม รวมทั้งน้ำทิ้งจากเครื่องจักรอุปกรณ์จำเป็น ต้องผ่านกระบวนการกำจัดไขมัน จาระบี หรือของเสียอื่นๆ เสียก่อน ก่อนที่จะเข้าสู่ระบบการกาจัดน้ำเสียของโรงแรม เพื่อให้ระบบกำจัดน้ำเสียหลักทำงานได้โดยสะดวกไม่ยุ่งยากมากนัก น้ำทิ้งจากครัวหรือภัตตาคารที่มีไขมันปะปนอยู่ด้วยจะถูกส่งไปยังบ่อกาจัดไขมัน ไขมันที่มีอยู่จะจับตัวรวมกันเป็นฝ้าลอยอยู่เหนือน้าเสีย โดยมีแผงกั้นไขมันกักไขมันเอาไว้ไม่ให้ไหลออกไปจากบ่อกำจัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไขมัน ไขมันที่ลอยเป็นฝ้าอยู่จะถูกกำจัดออกจากบ่อโดยการตักเอาไปทิ้งและเพื่อให้การตักไขมันทำได้โดยสะดวกจึงมีการเดินท่อน้ำเย็นจัด (Chilled water) เข้ามาเพื่อให้ไขมันเกิดการแข็งตัวและกาจัดออกได้โดยง่าย ส่วนน้ำเสียที่อยู่ด้านล่างจะไหลเข้าสู่บ่อน้ำใสที่อยู่ติดกันและไหลต่อไปยังระบบกาจัดน้ำเสียหลักของโรงแรมเพื่อทาการบำบัดต่อไป



ภาพที่ 6-12 แสดงตัวอย่างบ่อดักไขมันชนิดต่างๆ

3) ระบบกาจัดน้าโสโครก (Sewage treatment)

หมายถึง การระบายน้ำทิ้งจากสุขภัณฑ์หนักของโรงแรม เช่น ส้วม และที่ปัสสาวะของสุภาพบุรุษและสุภาพสตรี จำเป็นต้องผ่านการบำบัดน้าเสียตามกรรมวิธีที่ถูกต้องตามหลักวิชาการก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งน้ำธรรมชาติหรือระบบการระบายน้ำสาธารณะ เพราะน้ำเสียที่มาจากส้วมและที่ปัสสาวะ จะมีปริมาณของเชื้อโรคและสารอินทรีย์ที่เป็นอันตรายต่อสภาพแวดล้อมอยู่สูง จึงควรมีกระบวนการบำบัดน้าเสียก่อนที่จะระบายออกสู่แหล่งน้าสาธารณะ เป็นการแสดงความรับผิดชอบต่อชุมชนนั้นๆ ในการร่วมรักษาสิ่งแวดล้อม

ระบบกำจัดน้าเสียที่ใช้ในโรงแรมแห่งนี้เลือกใช้ระบบกาจัดน้าเสียโดยกระบวนการทางชีวภาพ (Biological unit process) คือวิธีการกาจัดน้าเสียที่อาศัยจุลชีพทาการย่อยสลายและแลกเปลี่ยนสารอินทรีย์ต่างๆ ไปเป็นก๊าซลอยขึ้นสู่อากาศและจะได้จานวนจุลชีพเพิ่มขึ้น กรรมวิธีการบาบัดวิธีนี้ยังสามารถแบ่งออกได้อีกหลายลักษณะ ได้แก่ ระบบ Activate sludge, Trickling filter, Aerated lagoon, Anaerobic filter, Anaerobic pond และระบบ Stabilization pond เป็นต้น จากการศึกษาค้นคว้าข้อมูลของระบบการกาจัดน้าเสียแบบต่างๆ ดังได้กล่าวมาแล้วระบบกาจัดน้าเสียที่เหมาะสมสาหรับโครงการนี้คือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การกำจัดน้าเสียระบบ Activate Sludge (AS)

หลักการทางานของระบบ AS อย่างกว้างๆ คือ การใส่น้าเสียลงในถังเติมอากาศพร้อมถังตกตะกอนแบบกลม และทาการกาจัดตะกอน จากนั้นมีการหมุนเวียนตะกอนจากถังตกตะกอนกลับไปยังถังเติมอากาศใหม่ ระบบนี้เป็นวิธีการกาจัดน้าเสียด้วยวิธีทางชีวภาพที่นิยมใช้กันมาก โดยอาศัยจุลชีพที่มีปริมาณมากพอสาหรับการย่อยสลายสารอินทรีย์ในน้าเสีย จุลชีพเหล่านี้จะลอยอยู่ในน้าตะกอนของถังเติมอากาศ ซึ่งจุลชีพจะอาศัยเป็นที่เพาะขยายพันธุ์เพิ่มปริมาณขึ้นในลักษณะที่เรียกว่า การเจริญเติบโตแบบแขวนลอย (Suspended Growth) โดยทั่วไปภายในถังเติมอากาศจะมีระบบกวน ทาหน้าที่ให้จุลชีพหรือสลัดจ์แขวนลอยอยู่ในถังเติมอากาศอยู่ตลอดเวลา เพื่อที่จะสามารถควบคุมจานวนจุลชีพได้ตามที่ต้องการ ดังนั้นจาเป็นต้องมีระบบแยกน้าใสออกจากน้ำสลัดจ์ ซึ่งนิยมใช้ถังตกตะกอนทาหน้าที่นี้ เพื่อปล่อยน้าทิ้งที่ใสไหลล้นออกจากถังตกตะกอน ส่วนบริเวณก้นถังตกตะกอนจะมีความเข้มข้นของน้ำสลัดจ์มาก ซึ่งมักจะนากลับสู่ถังเติมอากาศเพื่อช่วยในการควบคุมจุลชีพในถังเติมอากาศได้ ในกรณีที่มีน้าสลัดจ์มากเกินความต้องการก็อาจสูบถ่ายจากก้นถังตกตะกอนหรือถังเติมอากาศโดยตรง และน้าสลัดจ์ส่วนเกินนี้ไปทาการบาบัดและกาจัดทิ้งต่อไป ตะกอนที่ได้จากการทาปฏิกิริยาสามารถนากลับไปใช้ประโยชน์ในการใช้ทาปุ๋ยสาหรับการจัดสวนภายในบริเวณโรงแรมได้อีกด้วย

สรุประบบบาบัดน้าเสียภายในโครงการ

ในโครงการเลือกใช้ระบบ Activate Sludge (AS) เพราะเป็นระบบที่มีประสิทธิภาพในการบาบัดน้าเสียได้มาตรฐานที่สุด ใช้เนื้อที่ในการติดตั้งวางระบบน้อย ใช้เวลาในการกาจัดน้าเสียเร็วกว่าระบบอื่นๆ อีกทั้งยังประหยัดค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างและการบำรุงรักษาอีกด้วย

6.8 ระบบการเก็บและกำจัดขยะ

ขยะที่เกิดขึ้นในโรงแรม นับเป็นปัญหาที่สำคัญอย่างหนึ่งในการกาจัด ขยะที่เกิดขึ้นในโรงแรมมักมีแหล่งที่มาหลักๆ อยู่ 2 ส่วนด้วยกันคือ จากส่วนห้องพักแขก ซึ่งมีปริมาณและชนิดของขยะเป็นจำนวนมาก และอีกส่วนได้แก่ ขยะจากส่วนครัวที่ใช้ปรุงอาหารของทางโรงแรม นอกจากนี้ยังมีขยะขากส่วนอื่นๆ ของโรงแรม เช่น บริเวณโถง Lobby, ส่วนทางานของแผนกต่างๆ เป็นต้น โดยทั่วไปปริมาณเฉลี่ยของขยะประมาณ 0.25 ลิตร/วัน/คน ขยะที่เกิดขึ้นต้องได้รับการกาจัดอย่างถูกสุขลักษณะ มิฉะนั้นจะก่อให้เกิดปัญหาด้านมลพิษต่อสิ่งแวดล้อมได้ กระบวนการในการจัดการขยะสามารถแบ่งขั้นตอนออกเป็น 2 ขั้นตอนด้วยกันคือ ขั้นตอนการเก็บและรวบรวมขยะ และขั้นตอนการกาจัดขยะ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.8.1 การเก็บและรวบรวมขยะ (Storage and collection)

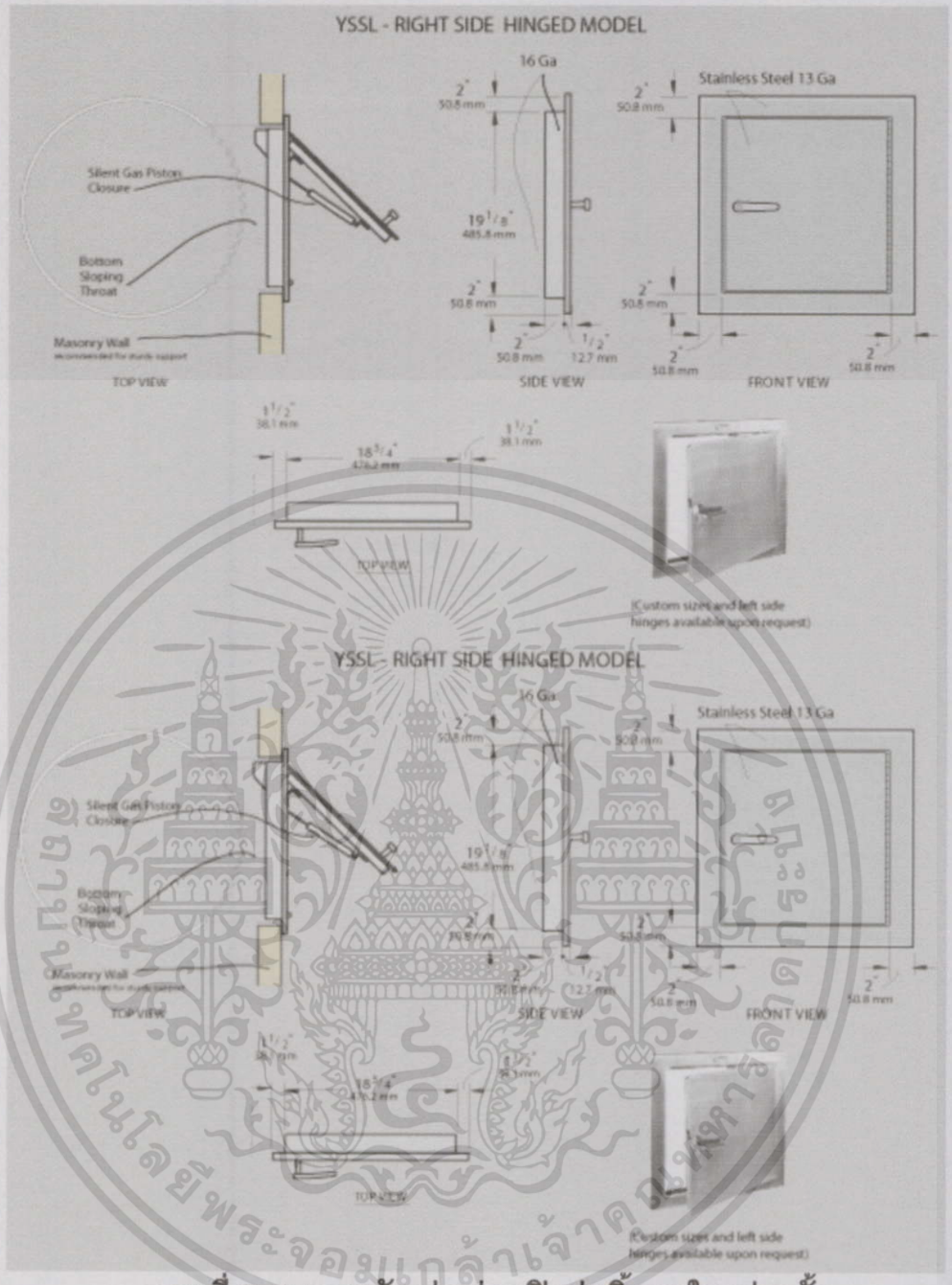
จัดให้มีตะกร้าหรือถังทิ้งขยะ (Individual refuse bins and sack) ภายในห้องพักแขกแต่ละห้อง สำหรับทิ้งสิ่งของหรือวัสดุเหลือใช้ต่างๆ โดยการแยกประเภทของถังขยะออกเป็น ถังขยะแห้งและถังขยะเปียก เพื่อสะดวกต่อการนำไปแยกประเภทในระบบการกาจัดขยะ แม่บ้านหรือพนักงานทำความสะอาดประจำห้องจะเป็นผู้รวบรวมขยะออกไปทิ้งทุกๆ วัน เพื่อไม่ให้เกิดการหมักหมมหรือเน่าเสียของขยะภายในห้องพัก หลังจากรวบรวมขยะจากห้องพักแต่ละห้องแล้ว ก็จะบรรทุกใส่รถเข็นนำไปทิ้งยังท่อทิ้งขยะ (Chuts) เพื่อรวบรวมขยะเก็บไว้ที่ถังขยะใหญ่ต่อไป

ในห้องครัวของห้องอาหารหรือภัตตาคารของโรงแรม จะต้องผ่านขั้นตอนการแยกเศษอาหารที่เป็นขยะเปียกชิ้นเล็กชิ้นน้อย เช่น เศษข้าวหรือเศษอาหาร ตะกอน หรือเศษพืชผักต่างๆ ออกจากเศษขยะทั่วๆ ไป เพราะจะเกิดการเน่าเหม็นได้ง่าย ถังขยะของห้องครัวมี 2 ประเภทคือ ถังขยะเปียกและถังขยะแห้ง โดยทั่วไปมักเป็นถังขยะที่มีขนาดใหญ่กว่าธรรมดา เพราะต้องรองรับปริมาณขยะจำนวนมากในแต่ละวัน นอกจากนี้ยังต้องจัดให้มีภาชนะสำหรับรองรับขยะที่สลายตัวได้ยาก และไม่สามารถนำไปรวมกับขยะอื่นๆ ได้ เช่น น้ำมันหรือไขมันจากการประกอบอาหาร เป็นต้น

ในบริเวณส่วนอื่นๆ ของโรงแรม ต้องมีการตั้งขยะไว้ตามจุดต่างๆ ทั่วบริเวณอาคาร เพื่อความสะดวกในการทิ้งขยะมูลฝอย เช่น บริเวณโถง Lobby, ทางเดิน, สระว่ายน้ำ เป็นต้น โดยการแยกถังขยะออกเป็น ถังขยะเปียกและถังขยะแห้งเช่นกัน รวมทั้งอาจมีภาชนะสาหรับทิ้งก้นบุหรี่ซึ่งอาจใช้กระบะทรายเล็กๆ ตั้งไว้ตามจุดต่างๆ เพื่อป้องกันอุบัติภัยจากก้นบุหรี่ที่ยังดับไม่สนิท ซึ่งอาจเป็นสาเหตุของการเกิดเพลิงไหม้ได้

ลักษณะและรายละเอียดของท่อทิ้งขยะ (Chuts) เป็นบริเวณสาหรับรวบรวมขยะในแต่ละชั้นของอาคาร ลงสู่ถังขยะหลักของโรงแรมที่ชั้นล่างสุดของอาคาร การออกแบบท่อส่งขยะต้องสร้างด้วยวัสดุที่คงทนต่อการสึกกร่อน มีผิววัสดุภายในที่ลื่นและสามารถกันซึมได้เป็นอย่างดี ปล่อยทิ้งขยะมูลฝอยในอาคารส่วนใหญ่จะมีลักษณะกลม มีเส้นผ่านศูนย์กลางตั้งแต่ 30-90 เซนติเมตร โดยทั่วไปมันใช้ขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 60 เซนติเมตร ในการออกแบบท่อส่งขยะต้องออกแบบให้มีฝาปิดที่มิดชิดของช่องเปิดในแต่ละชั้น เพื่อมิให้เกิดกลิ่นเหม็นเน่ากระจายออกไปสู่บริเวณอื่น และเป็นที่เพาะพันธุ์ของสัตว์พาหะมีเชื้อต่างๆ รวมทั้งต้องมีระบบการฆ่าเชื้อโรคและทาความสะอาดท่อทิ้งขยะอย่างถูกต้องและสม่ำเสมอเป็นประจำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6-13 แสดงตัวอย่างช่องเปิดท่อทิ้งขยะในแต่ละชั้น

6.8.2 การกาจัดขยะ (Disposal)

เป็นวิธีการกาจัดขยะขั้นสุดท้าย เพื่อให้ขยะมูลฝอยที่เกิดขึ้นนั้นไม่ก่อให้เกิดปัญหามลพิษต่อสภาพแวดล้อม อันจะมีผลกระทบต่อสุขภาพและความเป็นอยู่ของชุมชนใกล้เคียงได้ ก่อนที่จะเข้าสู่ขั้นตอนการนาขยะไปกาจัด ควรทำการแยกประเภทและชนิดของขยะที่สามารถนากลับไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นๆ ได้อีก เช่น กระดาษ, กระป๋องพลาสติก, ขวดแก้วที่อยู่ในสภาพดี ออกจากขยะที่จะนาไปกาจัดทั่วๆ ไป เพื่อที่จะสามารถนำไปคืนรูป (Recycle) เพื่อนำกลับมาใช้ใหม่อีกครั้งหนึ่ง ขยะบางชนิดสามารถนำไปใช้ประโยชน์ด้านอื่นต่อโดยที่ไม่ต้องผ่านกระบวนการคืนรูป ก็สามารถนำมาใช้งานใหม่ (Reused) ได้ซ้ำๆ กันอีกหลายๆ ครั้ง เช่น การนำขวดกาแฟที่หมดแล้ว มาใส่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สิ่งของอย่างอื่นแทน นอกจากนี้ยังสามารถนาขยะไปใช้ประโยชน์ด้านการนำไปผลิตพลังงาน เช่น พลังงานแก๊สชีวภาพจากการหมักขยะ เป็นต้น ประโยชน์ด้านอื่นของขยะยังสามารถนาไปเป็นอาหารสัตว์ได้ เช่น อาหารที่เหลือจากการรับประทานในส่วนของห้องอาหารและภัตตาคาร เศษพืชผักที่เหลือจากการปรุงอาหารในห้องครัว สามารถนำไปทำประโยชน์ในทางเกษตรกรรม เช่น ใช้ทาปุ๋ยหมัก หรือทาอาหารสัตว์ เป็นต้น เป็นการช่วยลดปริมาณของขยะที่จะส่งไปกำจัด ทั้งยังเป็นการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหล่านั้นอย่างเต็มประสิทธิภาพ ช่วยประหยัดทรัพยากรธรรมชาติและลดปัญหาสิ่งแวดล้อม ไปได้อีกส่วนหนึ่ง

การเลือกใช้ระบบกาจัดขยะ สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ระบบด้วยกันคือ

6.8.2.1 **วิธีเผาขยะ** (Incineration)

หมายถึง การเผาขยะในเตาเผาที่สร้างขึ้นเป็นพิเศษ เพื่อการเผาขยะได้อย่างถูกต้องตามหลักวิชาการ และมีประสิทธิภาพสูงสุด โดยปกติการเผาไหม้ขยะที่สมบูรณ์ควรมีความร้อนในการเผาประมาณ 680-1100 องศาเซลเซียส ลักษณะของเตาเผา ซึ่งปกติจะมีกากขี้เถ้าที่เหลือจากการเผาขยะประมาณ 1 ใน 20 ส่วน ของปริมาณขยะที่นาเข้าสู่เตาเผา หรือประมาณ 1 ใน 8 ส่วนของน้ำหนักขยะที่ถูกเผา

6.8.2.2 **การนาขยะออกไปกำจัด** (Transportation)

ระบบการขนส่งขยะ (Transportation) เป็นการนำขยะมูลฝอยที่ได้จากการรวบรวมแลแปยกขยะประเภทต่างๆ เช่น ขยะแห้ง ขยะเปียก จากส่วนต่างๆ ของโรงแรมแล้ว ขนส่งโดยรถบรรทุกขยะ (Collection truck) ส่งไปยังสถานที่กาจัดขยะสาธารณะ หรือนาไปแปรรูปทาประโยชน์อย่างอื่น ซึ่งอาจเป็นการขนส่งโดยตรงจากโรงแรมไปยังแหล่งกาจัดขยะเลยทีเดียว หรืออาจขนไปพักรวมไว้ที่ใดที่หนึ่งเรียกว่า สถานีขนถ่ายก่อนก็ได้

จากข้อมูลด้านกำจัดขยะที่ได้ทาการศึกษามา พบว่า ระบบกาจัดขยะที่มีความเหมาะสมสำหรับโรงแรมได้แก่การกำจัดขยะด้วยวิธีใช้เตาเผาขยะ (Incineration) เพราะที่ตั้งของโครงการซึ่งเป็นรีสอร์ท ตั้งอยู่ในพื้นที่ที่ห่างไกลจากระบบการจัดเก็บขยะโดยรถขนขยะของทางเทศบาล และไม่สะดวกในการนำออกไปทิ้งยังภายนอก การใช้เตาเผาขยะจึงมีความเหมาะสมสำหรับโครงการ ถึงแม้ว่าจะมีค่าใช้จ่ายในการลงทุนติดตั้งระบบเตาเผาขยะค่อนข้างสูง แต่ในระยะยาวการใช้ระบบเตาเผาขยะ ที่ถูกต้องตามหลักสุขาภิบาล จะสามารถกำจัดขยะที่เกิดขึ้นได้อย่างมีประสิทธิภาพและคุ้มค่าต่อการลงทุน ทั้งนี้ต้องมีระบบบำรุงรักษาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อประสิทธิภาพในการเผาขยะให้ได้อย่างสมบูรณ์ มิฉะนั้นอาจก่อให้เกิดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อมขึ้นได้ และกระทบถึงภาพพจน์ของโรงแรมที่มีต่อนักท่องเที่ยวหรือแขกที่มาใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.9 ระบบประหยัดพลังงาน

เป็นระบบอุปกรณ์ที่ติดตั้งเพื่อลดอัตราการใช้พลังงานโดยรวมของโรงแรมในส่วนที่ไม่จำเป็น หรือในส่วนที่ต้องใช้งานอยู่เป็นประจำ ก็สามารถประหยัดพลังงานลงได้โดยที่ประสิทธิภาพการใช้งานของอุปกรณ์นั้นๆ ยังคงเดิม ระบบประหยัดพลังงานในโรงแรมแบ่งออกเป็น 2 ส่วน ด้วยกัน คือ

6.9.1 ส่วนห้องพักแขก (Guest roms)

ประกอบด้วยอุปกรณ์สาหรับการประหยัดพลังงาน โดยต่อวงจรกระแสสลับที่ใช้ภายในห้องพักแต่ละห้องเข้ากับอุปกรณ์สาหรับตัดไฟอัตโนมัติ เป็นระบบที่ช่วยเพิ่มกำไรให้โรงแรมของท่าน (power saver) ลดค่าไฟฟ้าได้กว่า 30 % ซึ่งรวมเป็นกล่องเอาไว้สาหรับการเสียบเก็บกุญแจห้องในแต่ละห้อง โดยติดเอาไว้ตรงบริเวณใกล้ๆ ประตูทางเข้าห้อง เมื่อเข้ามายังภายในห้องและเสียบกุญแจไว้บริเวณที่เก็บกุญแจซึ่งจะใช้ระบบแม่เหล็กดูดเอาไว้ ระบบตัดต่อกระแส ไฟฟ้าอัตโนมัติจะทาการตัดวงจรไฟฟ้าที่ใช้ภายในห้อง ภายในเวลา 1-3 นาที หลังการดึงกุญแจออกจากที่เก็บ ดวงไฟและอุปกรณ์อื่นๆ ที่เปิดทิ้งไว้จะหยุดทางานทันที ยกเว้นตู้เย็นซึ่งจะทางานในตำแหน่ง Low speed เพื่อรักษาอุณหภูมิภายในตู้ให้คงที่ตลอดเวลา นอกจากนี้ควรคำนึงถึงการเลือกใช้ดวงไฟและอุปกรณ์อานวยความสะดวกต่างๆ ควรเลือกใช้อุปกรณ์ที่มีระบบหรือสัญลักษณ์ประหยัดพลังงานด้วย เช่น หลอดไฟ ตู้เย็น โทรทัศน์ เป็นต้น จะช่วยประหยัดพลังงานได้ไปอีกส่วนหนึ่ง

ภาพที่ 6-14 แสดงตัวอย่าง Key Tag และ Key Box Holder

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

6.9.2 **ระบบปรับอากาศ** (Air condition)

อุปกรณ์ควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศติดตั้งเพื่อควบคุมการทำงานของเครื่องปรับอากาศให้มีการปรับอุณหภูมิที่เหมาะสมกับสภาพอากาศแต่ละช่วง โดยการใช้ Microprocessor ควบคุมการทำงานโดยมี Carolic computer เป็นตัววัดปริมาณน้ำเย็นที่ใช้ในระบบ แล้วส่งผลไปที่ Paramatrix sequence controller ซึ่งจะเป็นตัวกำหนดการทางานของระบบ Chiller ให้ทำงานเหมาะสมกับความต้องการของระบบปรับอากาศ นอกจากนี้ภายในส่วนห้องพักยังมีระบบ VAV สำหรับการปรับอุณหภูมิให้เหมาะสมกับอุณหภูมิภายนอก ทำให้สามารถประหยัดพลังงานลงไปได้มาก

6.10 ระบบป้องกันเสียงรบกวน

เสียงรบกวนมีที่มาจากทั้งสาเหตุจากเสียงที่มาจากภายนอกโรงแรม เช่น เสียงดังจากรถยนต์ เครื่องบิน และเสียงรบกวนที่เกิดขึ้นจากบริเวณภายในโรงแรมเอง เช่น การซ่อมบำรุงอาคารหรือการทำงานของเครื่องจักร เป็นต้น เหล่านี้ล้วนเป็นสาเหตุที่อาจก่อให้เกิดความรำคาญแก่แขกที่มาพักได้ จึงควรต้องมีมาตรการป้องกันเสียงรบกวนที่มาจากภายนอกที่เล็ดลอดเข้ามาตามรอยต่อต่างๆ หรือทางช่องหน้าต่างของห้องพัก อาจแก้ปัญหาด้วยการใช้กระจก 2 ชั้น ที่มีความหนา 3-4 มิลลิเมตร โดยให้มีช่องว่างระหว่างกระจกประมาณ 30 มิลลิเมตร เพื่อลดความเข้มของระดับเสียงไม่ให้เล็ดลอดเข้าสู่ห้องพักได้

สำหรับเสียงรบกวนจากภายใน ส่วนใหญ่จะเกิดขึ้นจากพื้นที่ในส่วนบริการ เช่น ห้องครัว ห้องเก็บน้ำ ห้องเครื่องแอร์ เป็นต้น ซึ่งแก้ปัญหาด้วยการจัดวางตำแหน่งของพื้นที่เหล่านี้ให้ห่างไกลจากบริเวณที่ต้องการความเงียบสงบสาหรับพักผ่อน รวมทั้งการเลือกใช้วัสดุที่มีความ สามารถในการดูดซับเสียงได้ดี เป็นต้น

6.10.1 **วัสดุดูดซับเสียงที่ใช้กับอยู่ทั่วไป** แบ่งออกได้เป็น 4 ลักษณะ คือ

1 วัสดุดูดซับเสียงที่โปร่งเบาเป็นฝอยเป็นรูพรุน (อาทิ ฉนวนใยแก้ว ฉนวนใยหิน ฉนวนเซลลูโลส โฟมประเภทต่างๆ) คุณสมบัติก็แตกต่างกันไป ตามความแข็งแรง ความหนาแน่น และการใช้งาน เหมาะสาหรับสียงที่มีความถี่สูง

2 วัสดุดูดซับเสียงที่มีผิวปรุเป็นรู (อาทิ แผ่นดูดซับเสียงยิบซับบอร์ดที่มีรู แผ่นชานอ้อยแผ่นไม้คอร์ก) สาหรับเพิ่มพื้นที่ผิวในการรับเสียง

3. วัสดุดูดซับเสียงที่เป็นเยื่อแผ่น (อาทิ ผนังที่มีหลายชั้นกระจกสองชั้น หรือการติดผ้าม่านให้กับผนัง/ช่องเปิด) สาหรับเสียงที่มีความถี่ต่ำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

.4 วัสดุดูดซับเสียงที่พื้นผิวมาก ที่ช่วยลดเสียงสะท้อน (อาทิ ผนังที่มีการออกแบบเป็นช่องๆ รูปแบบต่างๆ) ซึ่งลักษณะการใช้งานก็แตกต่างกันไปตามการใช้งาน อาจมีหลายลักษณะประกอบกันไปเพื่อประสิทธิภาพการควบคุมเสียงที่เหมาะสม อาจจะหุ้มฉนวนใยแก้วด้วยแผ่นอลูมิเนียมฟอยล์เพื่อป้องกันความชื้น ที่จะทำให้คุณสมบัติการป้องกันเสียงลดลง หรือจะใช้วัสดุที่มีพื้นผิวมากประกอบกับวัสดุที่เป็นรูพรุน

6.11 ระบบ CCTV

กล้องวงจรปิด (CCTV) ย่อมาจาก Closed-Circuit TeleVision ซึ่งจะทำหน้าที่รับภาพที่ปรากฏอยู่ และทำการแปลงเป็นสัญญาณ และทำการส่งสัญญาณดังกล่าวไปในจุดที่ต้องการในลักษณะ point to point โทรทัศน์วงจรปิด ส่วนมากที่ใช้งานในปัจจุบันนี้มี 2 ลักษณะ คือ

1. **ติดตั้งตายตัว หรือ กล้องติดอยู่กับที่** (Fixed Camera)
   หมายถึงตัวกล้องจะติดตั้งอยู่บนขากล้องหรืออื่นๆ ซึ่งไม่สามารถจะขยับหรือหมุนเปลี่ยนทิศทางในการดูได้ ถ้าต้องการหมุนหรือเปลี่ยนทิศทาง ก็จะต้องถอดตัวกล้องแยกออกจากขากล้อง จึงจะเปลี่ยนตำแหน่งได้
2. **สามารถหมุนปรับทิศทางได้** (Moving Camera)
   เพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการใช้งาน ระบบโทรทัศน์วงจรปิด จึงได้มีการเพิ่มอุปกรณ์ประกอบเข้าไป คือ ฐานกล้องหมุนปรับทิศได้ สามารถที่จะปรับให้หมุนซ้าย / ขวา ก้ม-เงย ได้ (Pan and Tilt unit) และอาจจะมีอุปกรณ์อื่นเพิ่มอีก เช่น เลนส์ปรับขนาดภาพได้ (Zoom Lens) และเครื่องหุ้มกล้อง (Camera Housing) เป็นต้น

ตำแหน่งของกล้องวงจรปิดในแต่ละชั้น ควรติดตั้งอยู่ในบริเวณโถงลิฟท์และโถงบันได

อุปกรณ์ที่ใช้ในระบบโทรทัศน์วงจรปิด

1. กล้องโทรทัศน์วงจรปิด (CCTV Camera)
2. เลนส์ (CCTV Lenses)
3. เครื่องบันทึกภาพ (Video Recorder)
4. จอภาพ (Video Monitor)
5. เครื่องเลือก / สลับภาพ และเครื่องผสม/รวมภาพ (Multiple Screen Displays)
6. ระบบการควบคุม (Control System)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. อุปกรณ์เสริม เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการทางานของระบบโทรทัศน์วงจรปิด

7.1. กล่องหุ้มกล้อง (Camera Housing)

7.2. ฐานกล้องปรับทิศทางได้ (Pan & Tilt units)

7.3. อุปกรณ์อื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

6.12 ระบบสระว่ายน้ำ

6.12.1 **ระบบหมุนเวียนน้ำ** มี 2 ระบบ คือ

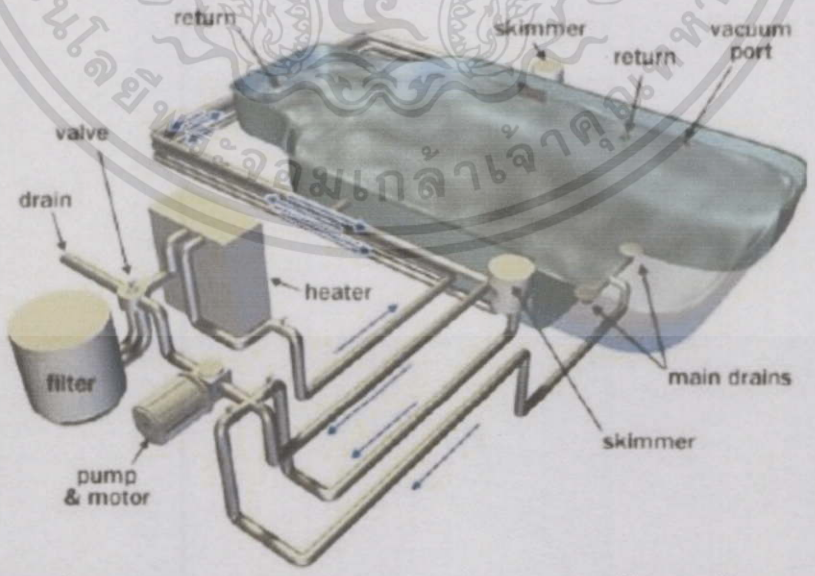
1 ระบบสกิมเมอร์ (Skimmer System)

2 ระบบน้ำล้น (Overflow System)

จากระบบข้างต้น ได้เลือกใช้ระบบน้ำล้น เนื่องจากระบบนี้เป็นระบบที่มีความสวยงามเหมาะสมอย่างยิ่งที่จะสร้างสระว่ายน้ำสำหรับสถานที่พักตากอากาศ

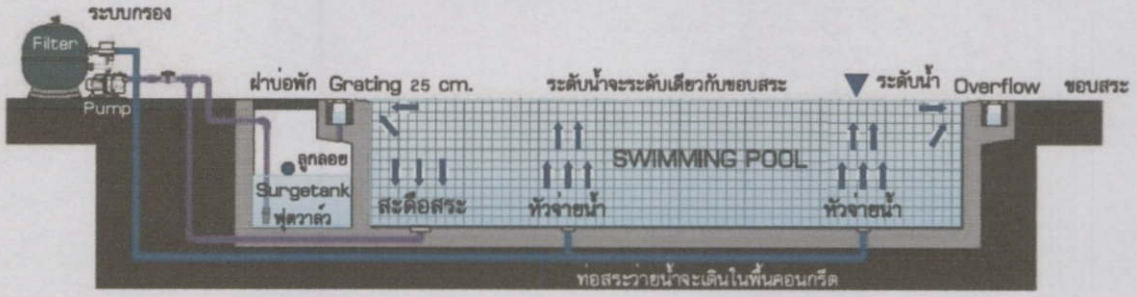
ระบบน้ำล้น (Overflow System)

น้ำในสระจะถูกนาไปบาบัดโดยการทาให้ล้นออกมายังรางน้าล้นข้างสระ แล้วไหลไปยังถังพัก (Surge Tank) ก่อนจะถูกสูบโดยปั๊ม (Pump) ผ่านไปยังเครื่องกรองน้ำ (Filter) ในห้องเครื่อง ระบบน้ำล้นเหมาะกับผู้ที่ต้องการสระว่ายน้ำแบบไม่มีขอบสระ ผิวน้ำดูตึงสวย เพราะ อยู่ในระดับเดียวกับพื้นรอบสระ และมีรางน้ำล้นอยู่รอบสระ ซึ่งสามารถออกแบบเพื่อหลบรางน้ำล้นได้โดยทาขอบให้ต่ำกว่าระดับสระมาก ๆ ลักษณะดังกล่าวจะเหมาะกับสระว่ายน้าที่อยู่บนหน้าผาหรือบนเนิน เพราะให้ความรู้สึกเหมือนน้าตก



ภาพที่ 6-15 แสดงการทำงานของระบบหมุนเวียนน้ำแบบน้ำล้น (Overflow System)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6-16 แสดงรูปตัด ให้เห็นถึงการทางานของสระว่ายน้ำระบบน้ำล้น

(Overflow System)

6.12.2 **ระบบบำบัด**

ระบบในการจัดการบำบัดน้าสระว่ายน้ำ มีด้วยกันหลายวิธี ดังเช่นต่อไปนี้

1 ระบบคลอรีน

2 ระบบเกลือ

ระบบโอโซน

1 ระบบคลอรีน (Chlorine)

เป็นระบบฆ่าเชื้อโรคที่นิยมใช้กันมาก เพราะมีราคาถูกและมีประสิทธิภาพในการบำบัดน้า พอสมควร คลอรีนที่จาหน่ายในท้องตลาดมักอยู่ในรูปของเหลว เม็ด และ ผง แค่ละลายลงในสระว่ายน้ำก็สามารถฆ่าเชื้อโรคได้แล้ว แต่ค่า pH ของน้ำในสระว่ายน้าที่เหมาะสมควรอยู่ระหว่าง 7.2-7.8 หากมีค่าสูงแสดงว่าน้ำมีความเป็นด่าง ควรเติมกรดเพื่อปรับสภาพน้ำ และหากน้ำในสระมีค่า pH ต่ำ คือ ความเป็นกรดสูง ก็ต้องเติมสารที่เป็นด่างจาพวก Buffer หรือ Soda Ash เพื่อปรับสภาพน้าให้เป็นกลาง คลอรีนเป็นสารที่ทำให้เกิดความระคายเคืองกับผิวหนังได้ ดังนั้นการละลายคลอรีนจึงควรทำในช่วงเย็น หลังจากใช้สระเสร็จแล้ว และควรเปิดปั๊มให้ระบบทำงานไว้อย่างน้อย 6-8 ชั่วโมง

2 ระบบเกลือ (Salt Water)

ปัจจุบันมีการค้นพบวิธีการใหม่ เพื่อควบคุมความสะอาดของน้าด้วยระบบเกลือ ซึ่งมีความปลอดภัยกว่าการใช้คลอรีนแบบเดิม โดยอาศัยเครื่องฟอกน้าบรรจุเกลือ ที่มีสมรรถนะสูง เรียกว่า Salt-Chlorinator สามารถรักษาน้ำในสระให้สะอาดเหมือนน้ำในทะเล (แต่ความเค็มน้อยกว่าน้ำทะเลประมาณ 10 เท่า) เนื่องจากเกลือที่ใช้เป็นสารที่ได้จากธรรมชาติจึงไม่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ ไม่ทาลายสิ่งแวดล้อมทั้งยังช่วยเพิ่มความชุ่มชื่นให้กับผิวหนังอีกด้วย แต่ราคาติดตั้งเริ่มแรกจะสูงและมีความเป็นด่าง จึงทาให้น้ำในสระมีรสกร่อยเล็กน้อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3 ระบบโอโซน

เป็นระบบที่นาก๊าซโอโซนซึ่งผลิตจากเครื่องอัดอากาศมาบำบัดน้ำในสระ เป็นระบบใหม่ที่มีประสิทธิภาพค่อนข้างสูงและไม่มีสารตกค้างในน้ำ ระบบโอโซนจะมีระยะเวลาในการฆ่าเชื้อโรคสั้นกว่าระบบอื่นและมีราคาติดตั้งสูงมาก จากที่กล่าวมาข้างต้น ได้เลือกใช้ระบบคลอรีน ซึ่งเป็นระบบที่ใช้กันอย่างแพร่หลายและราคาในการติดตั้งเริ่มแรกมีราคาไม่สูงเท่าแบบระบบโอโซนและระบบเกลือ

6.12.3 ระบบแสงสว่างในสระว่ายน้ำ

การให้แสงสว่างในสระว่ายน้ำขึ้นอยู่กับรูปแบบของบรรยากาศที่ต้องการให้เกิดขึ้น ตามมาตรฐานแล้วจะต้องไม่ทำให้สระมืดเกินไป เพื่อความสะดวกแก่ผู้ต้องการใช้สระว่ายน้ำในเวลากลางคืน โดยปกติหลอดไฟในสระว่ายน้ำเป็นหลอดไฟที่มีกำลัง 50-300 วัตต์ 12 โวลต์ มีอายุการใช้งานเฉลี่ยประมาณ 1,000 ชั่วโมง ติดตั้งบริเวณผนังสระโดมมีแผ่นกระจกโค้งครอบ เพื่อช่วยกระจายแสงพร้อมพลาสติกครอบกันน้ำรั่วซึม นอกจากนี้ยังมีหลอด LED ซึ่งเป็นหลอดไฟอีกประเภทหนึ่งที่มีคุณสมบัติพิเศษ คือ เปลี่ยนสีได้หลากหลาย ช่วยเพิ่มความน่าสนใจให้กับสระว่ายน้ำในเวลากลางคืนได้

อุปกรณ์สระว่ายน้ำ (Swimming Pool Equipment)

- ปั๊ม (Pump) เพื่อดูดน้ำจากสระว่ายน้ำสูบส่งต่อไปยังถังกรอง (Filter Tank) ซึ่งขนาดของปั๊มที่ใช้จะขึ้นอยู่กับปริมาตรน้ำในสระว่ายน้ำและระบบกรองที่ติดตั้ง ซึ่งจะเปลี่ยนแปลงตามการออกแบบของสระว่ายน้ำแต่ละลูก - เครื่องกรอง (Filter) มีหน้าที่กรองสิ่งสกปรก ฝุ่นละออง ตะกอนจากน้ำในสระว่ายน้ำซึ่งมีหลายชนิด อาทิเช่น

- เครื่องกรองทราย (Sand Filter) ซึ่งจะมี Option เช่น Hight-Rate หรือมี Multi Port Valve เพื่อสะดวกในการล้างทำความสะอาดของเครื่องกรองเอง

- เครื่องกรองผ้า (D.E. Filter) จะใช้ผงกรอง เพื่อเคลือบฉาบแผ่นกรองที่มีผ้าหุ้มเอาไว้ กรองประเภทนี้จะมีคุณภาพการกรองที่มีประสิทธิภาพดีมาก ดีกว่ากรองทุกประเภท แต่ขั้นตอนการทำความสะอาดแผ่นกรองจะยุ่งยากกว่า เพราะต้องถอดล้างและใส่ผงกรองใหม่ทุกครั้งที่ล้าง

- เครื่องกรองกระดาษ (Cartridge Filter) กรองประเภทนี้จะมีลักษณะไส้กรองเหมือนกรองอากาศรถยนต์ ส่วนใหญ่จะใช้กับบ่อสปาหรือสระว่ายน้ำขนาดเล็ก การทาความสะอาดจะต้องถอดล้างเป็นประจำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 6-17 แสดงอุปกรณ์ติดตั้งอื่น ๆ ที่ใช้ในระบบสระว่ายน้ำ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 7

ผลงานการออกแบบ

แนวคิดการออกแบบโครงการ

เนื่องจากที่ตั้งโครงการตั้งอยู่ริมหาดวงศ์อมาตย์ พัทยา-นาเกลือ ซึ่งติดทะเลและไม่มีถนนกั้น ทำให้สามารถชมทัศนียภาพทะเลและชายหาดได้อย่างเป็นส่วนตัว และการจัดวางห้องพักจึงต้องคำนึงถึงวิวทะเลมากเป็นพิเศษเพื่อซึมซับความเป็นธรรมชาติและสามารถมองวิวต่อเนื่อง 180 องศา สามารถมองเห็นเมืองพัทยาได้ด้วย

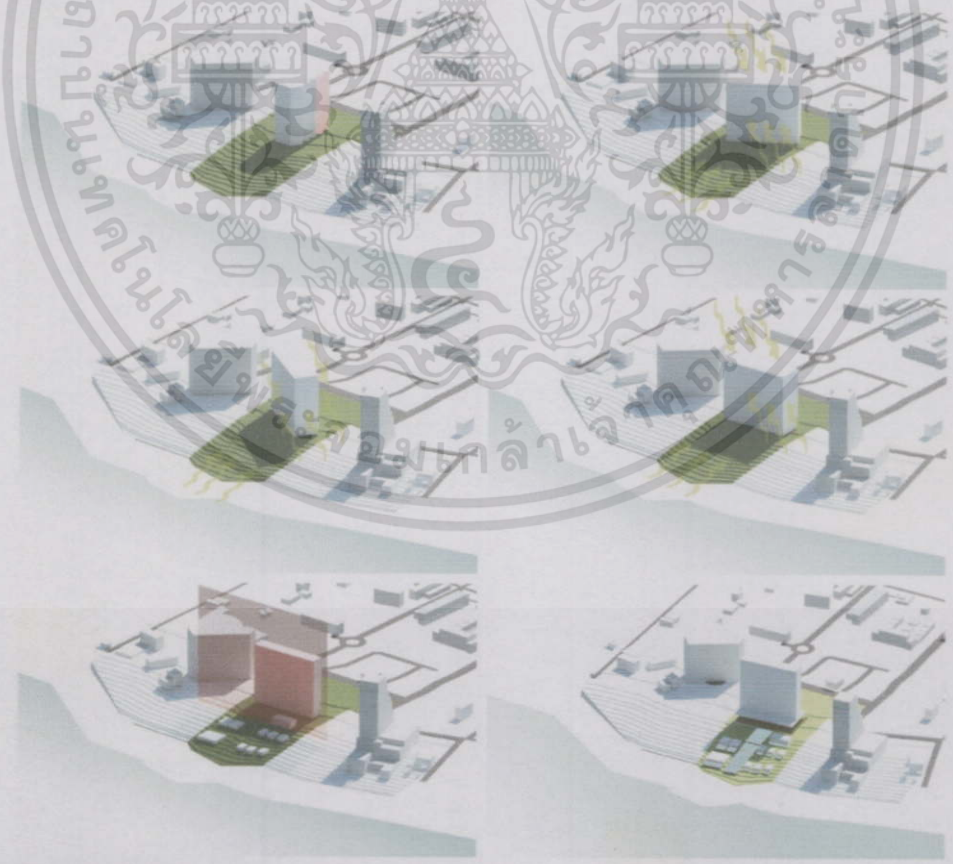
ภาพที่ 7-1 แสดงแนวคิดการออกแบบโครงการ

อีกทั้งต้องการนำธรรมชาติและความผ่อนคลายเข้ามาเป็นจุดขายของโครงการ จึงมีการนำความเย็นสบายของน้ำเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งของบรรยากาศทั้งหมดของโครงการ ไม่ว่าจะมองไปจุดใดก็จะสามารถมองเห็นน้ำ หรือแม้กระทั่งได้ยินเสียงน้ำไหลจากบรรยากาศความเป็นธรรมชาติของน้ำตกที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นเสมือนเป็นหัวใจในการใช้วารีบำบัด เพื่อสร้างความผ่อนคลายให้กับทุกกิจกรรมการพักผ่อน เมื่อให้วิวทะเลเป็นส่วนสำคัญในการใช้น้ำเชื่อมต่อกับทะเล ห้องพักทุกห้องจึงสามารถมองเห็นวิวและมีสระน้ำแบบอินฟินิตี้ เอดจ์ พูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

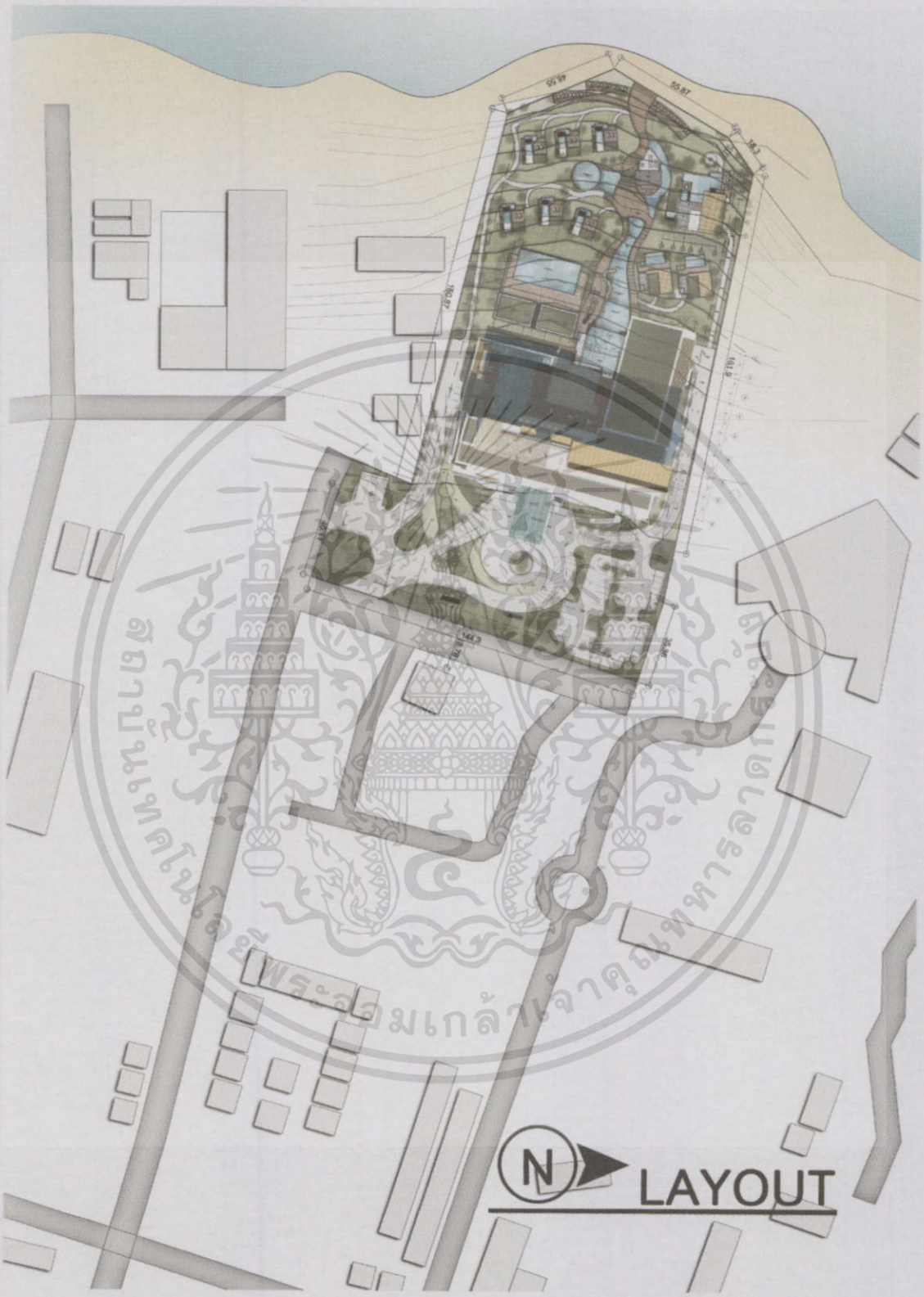
ภาพที่ 7-2 แสดงการจัดวางองค์ประกอบของโครงการ

การวางทิศทางของห้องพัก



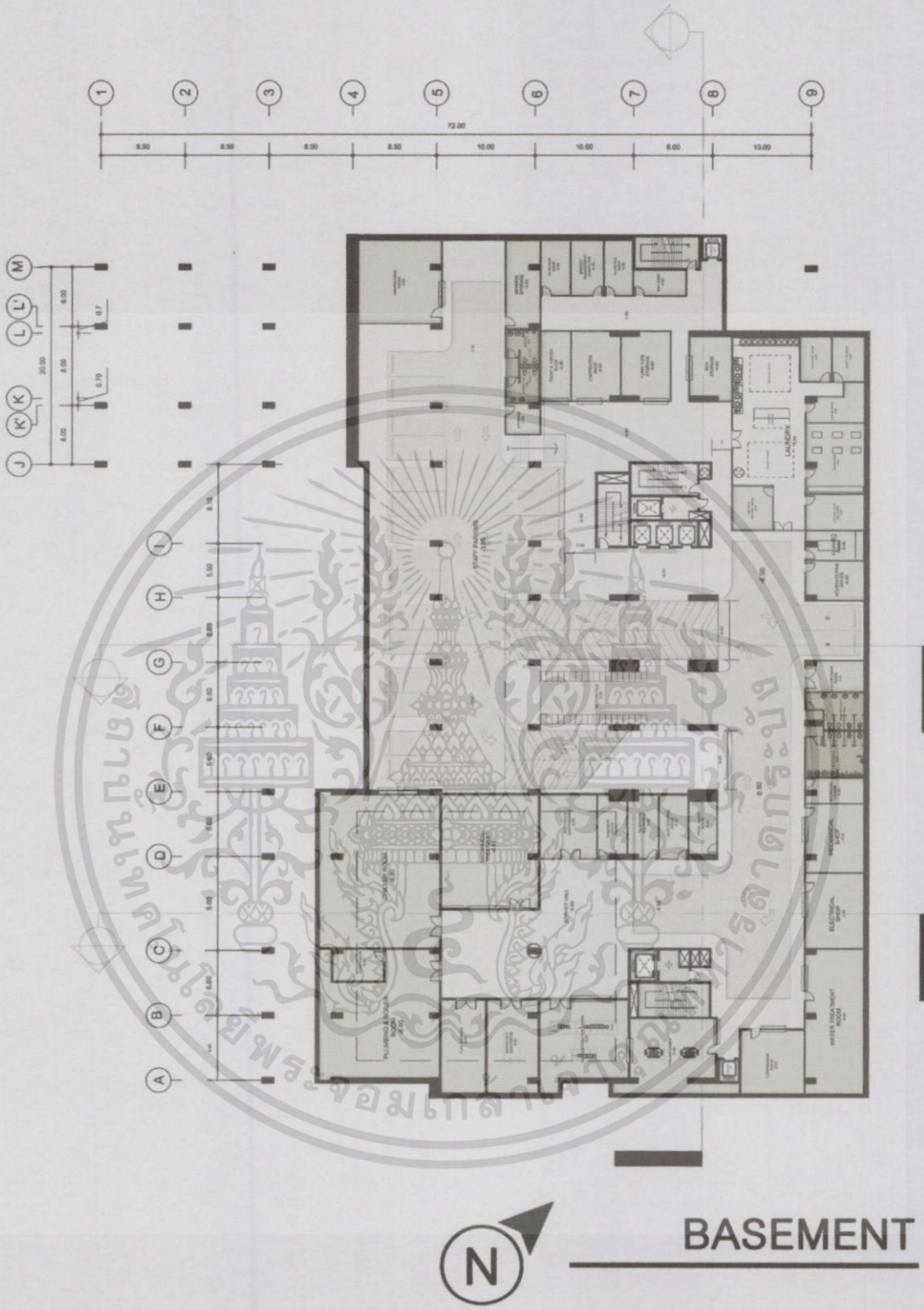
ภาพที่ 7-3 แสดงการทดลองการจัดวางทิศทางของห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-4 ผังบริเวณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

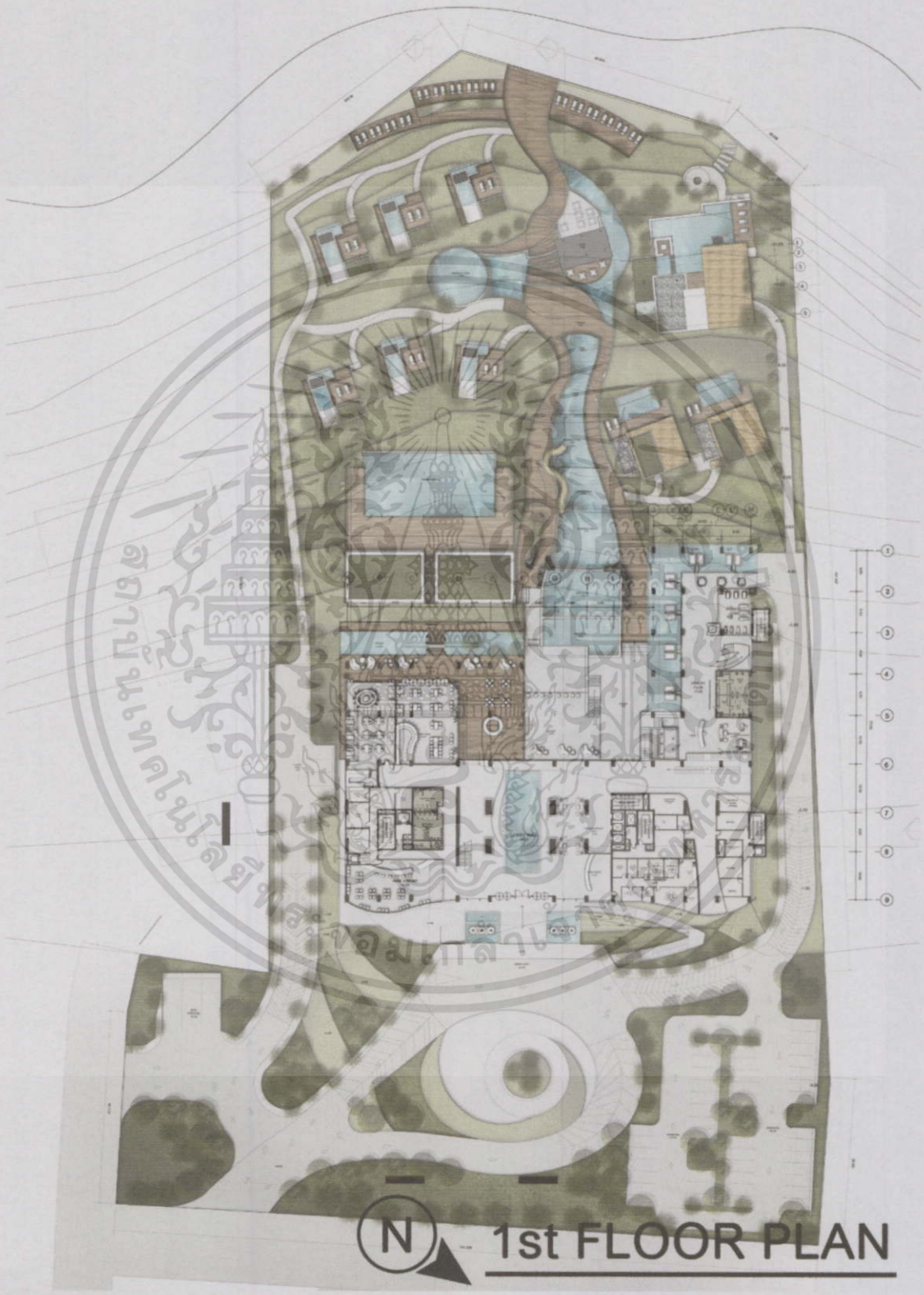


ภาพที่ 7-5 ผังพื้นชั้นใต้ดิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

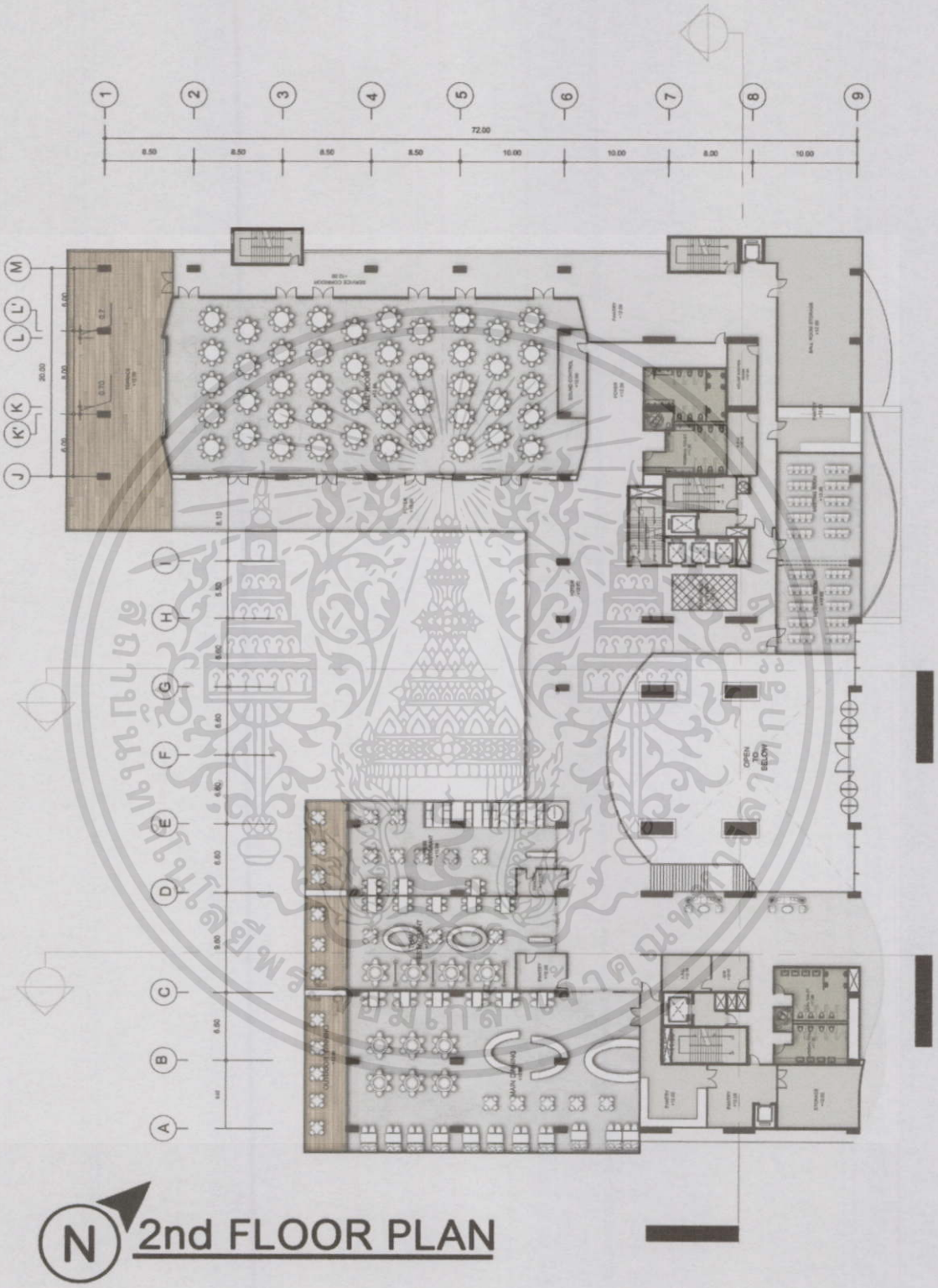
ภาพที่ 7-6 ผังพื้นชั้นล่าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



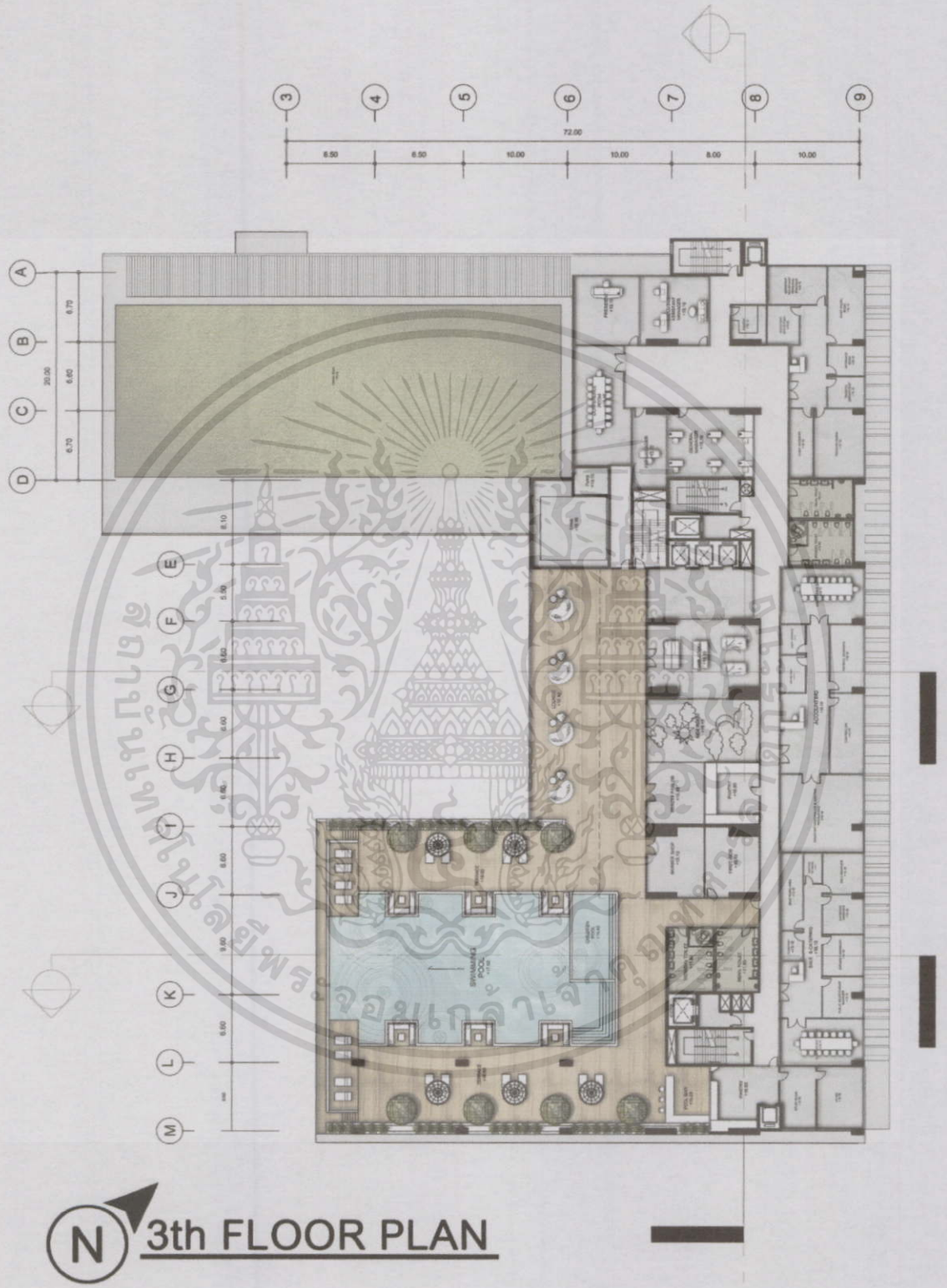
ภาพที่ 7-7 ผังพื้นชั้น 1 (LOBBY)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



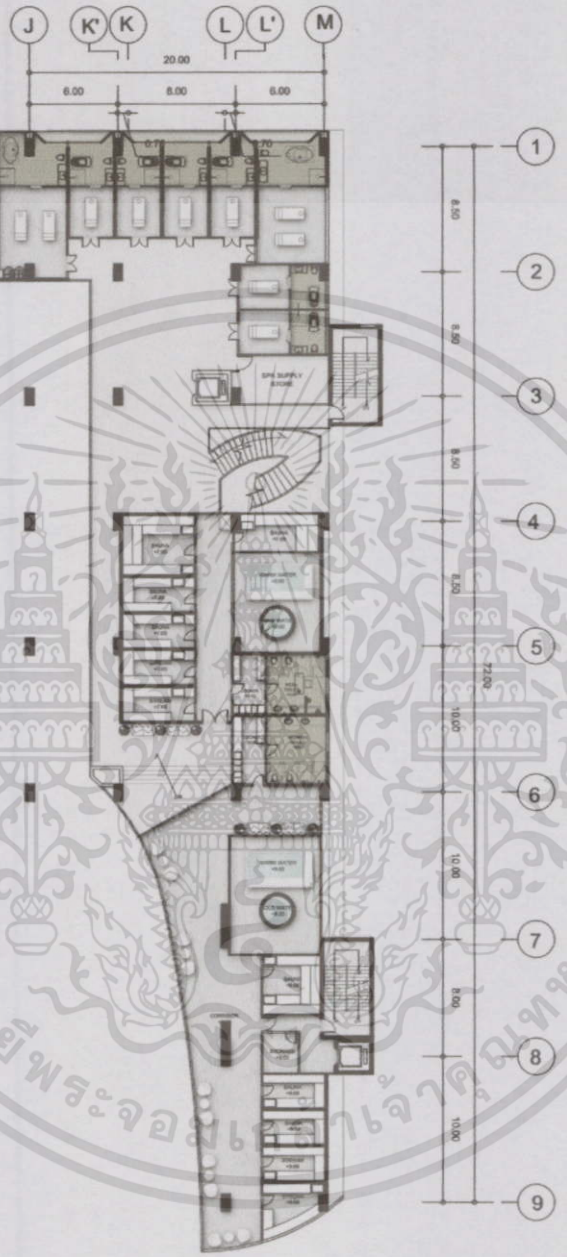
ภาพที่ 7-8 ผังพื้นชั้น 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-9 ผังพื้นชั้น 3

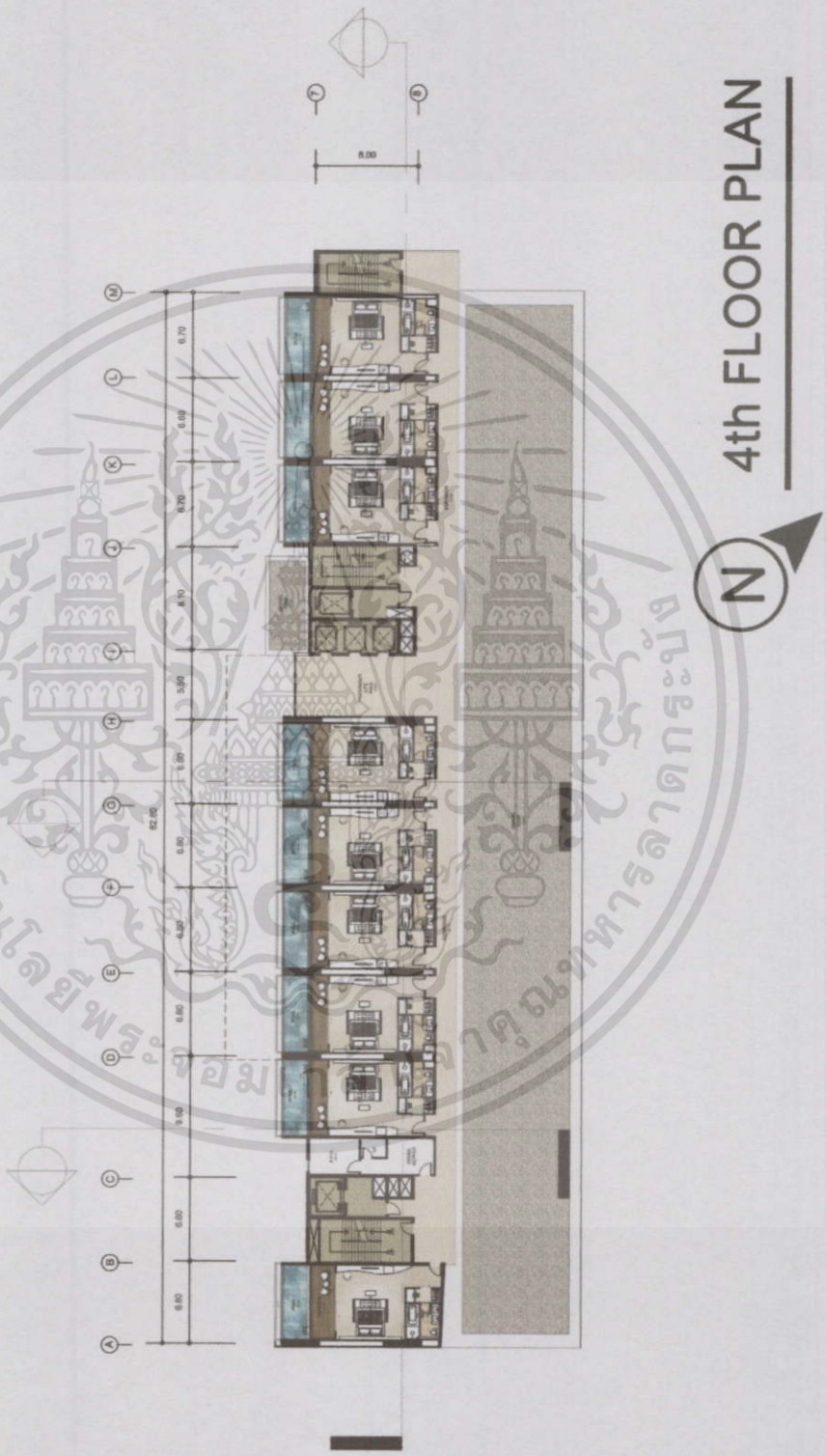
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



N SPA FLOOR PLAN

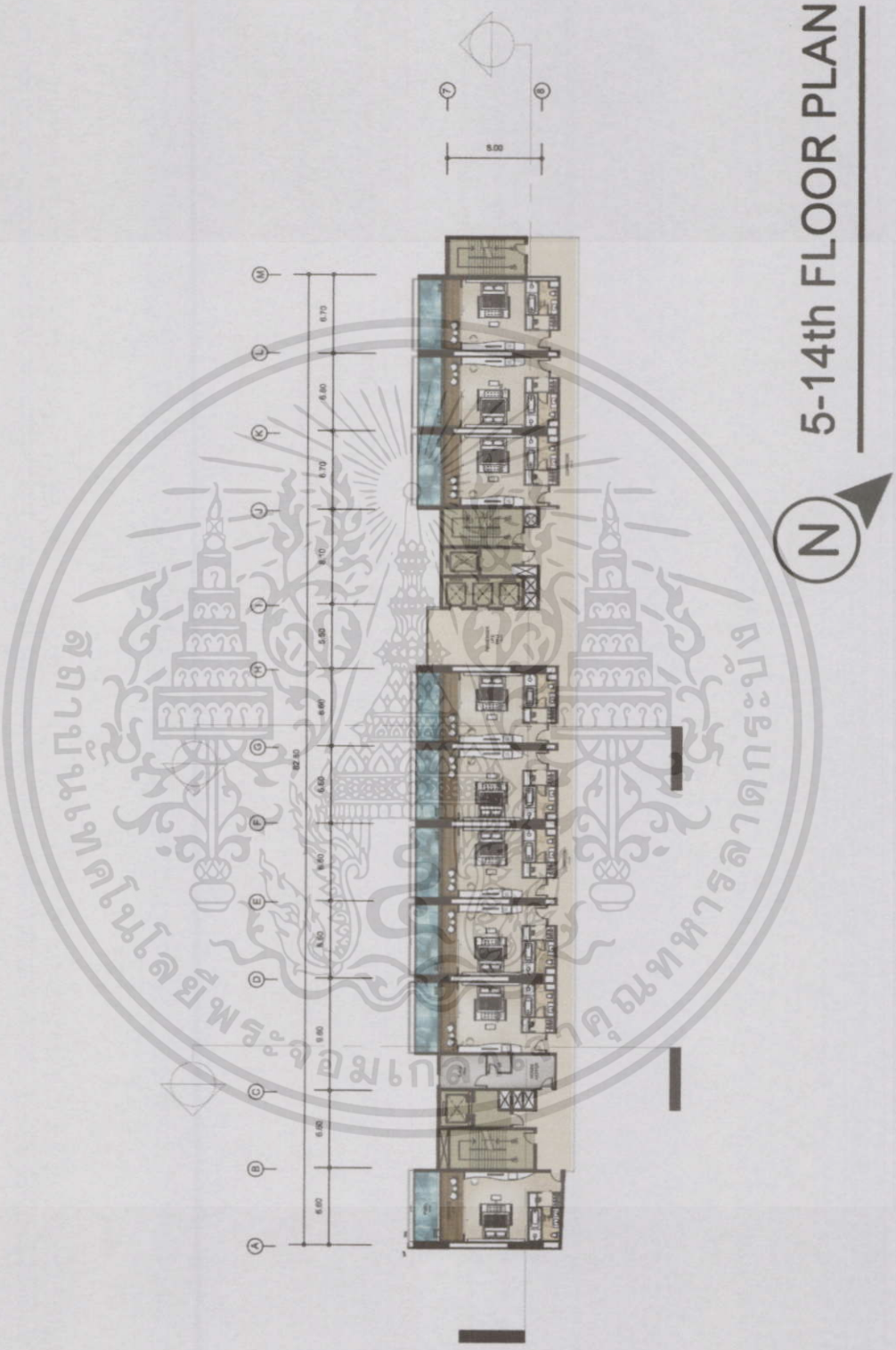
ภาพที่ 7-10 ผังพื้นชั้นสปา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



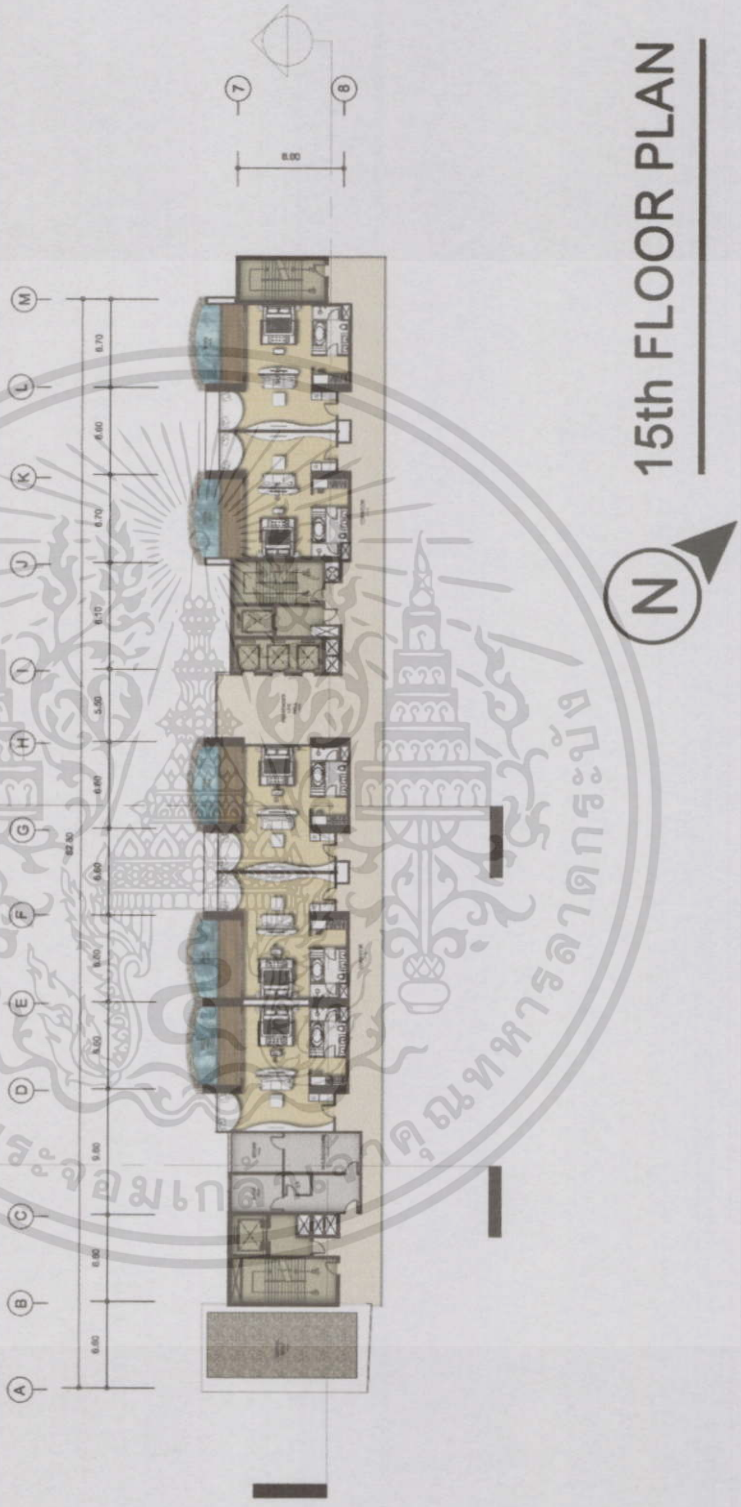
ภาพที่ 7-11 ผังพื้นชั้น 4

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



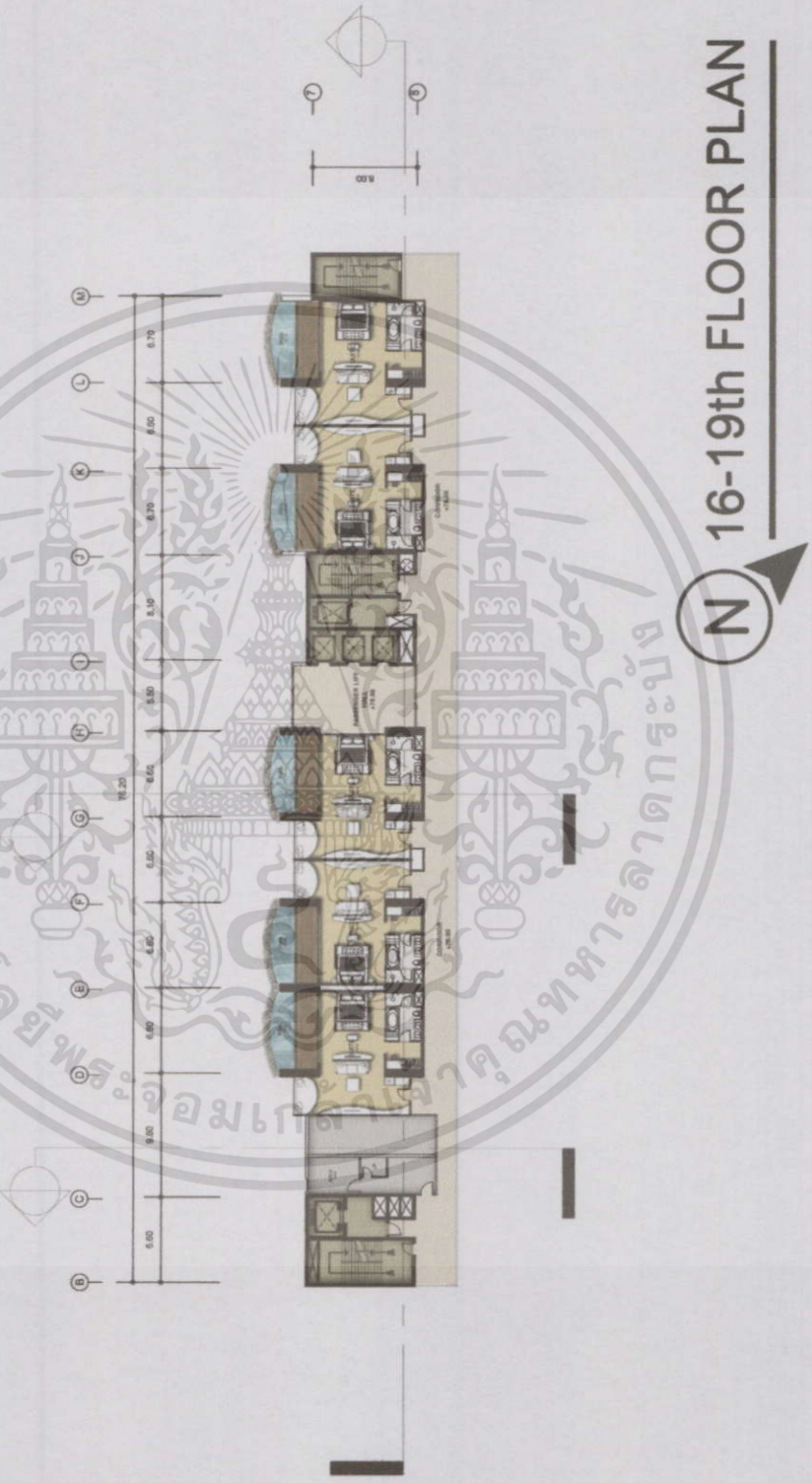
ภาพที่ 7-12 ผังพื้นชั้น 5-14

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



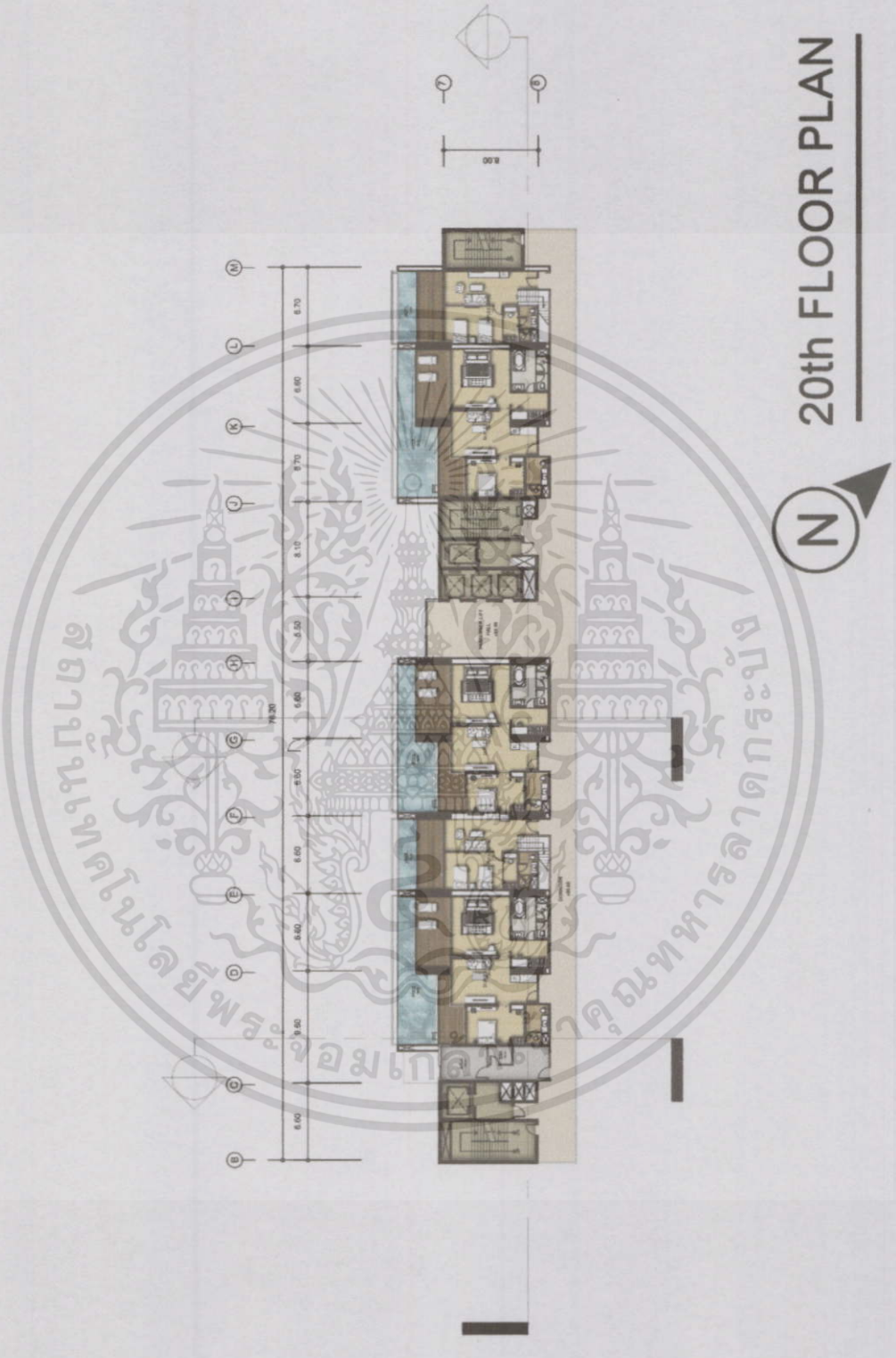
ภาพที่ 7-13 ผังพื้นชั้น 15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



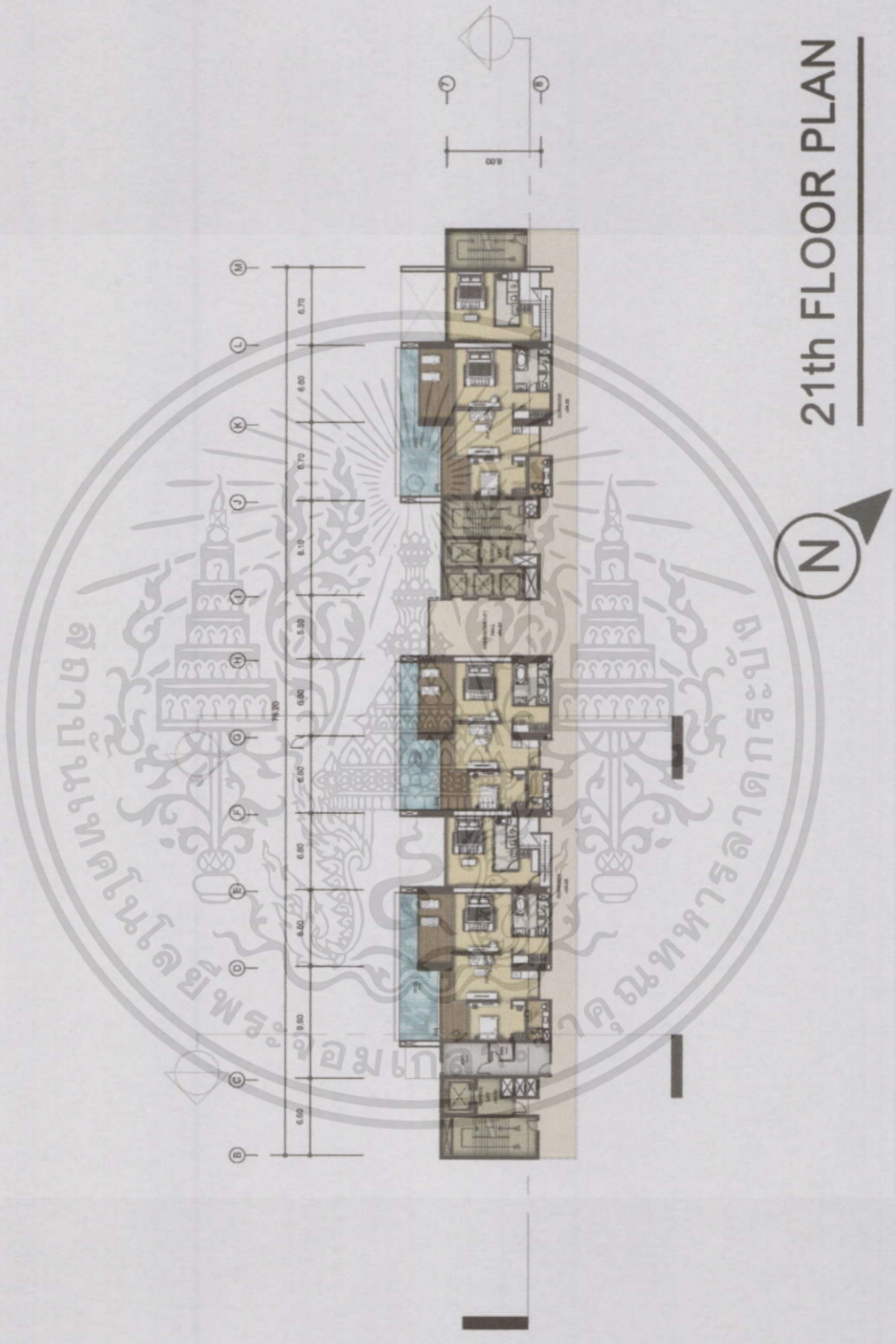
ภาพที่ 7-14 ผังพื้นชั้น 16-19

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



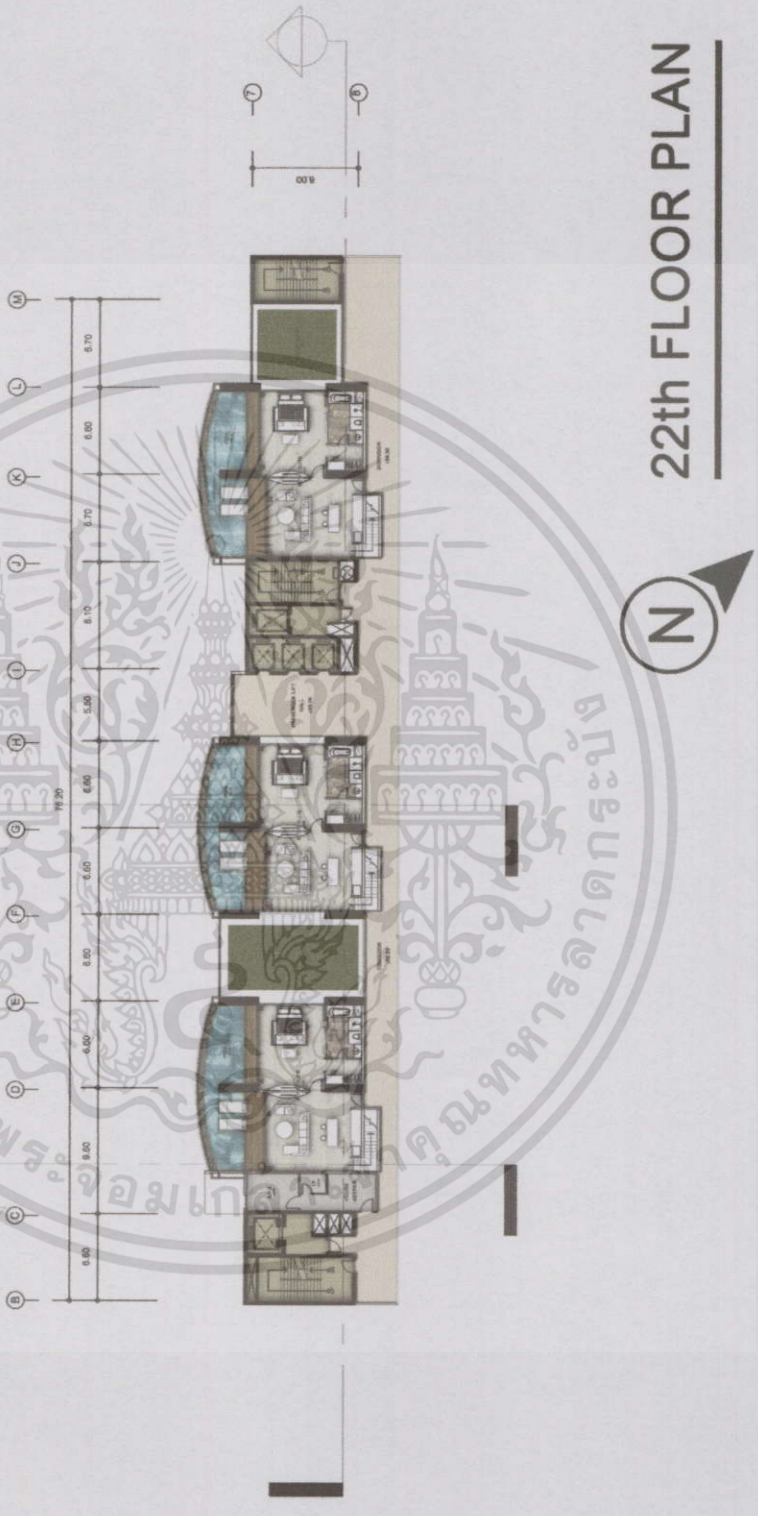
ภาพที่ 7-15 ผังพื้นชั้น 20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



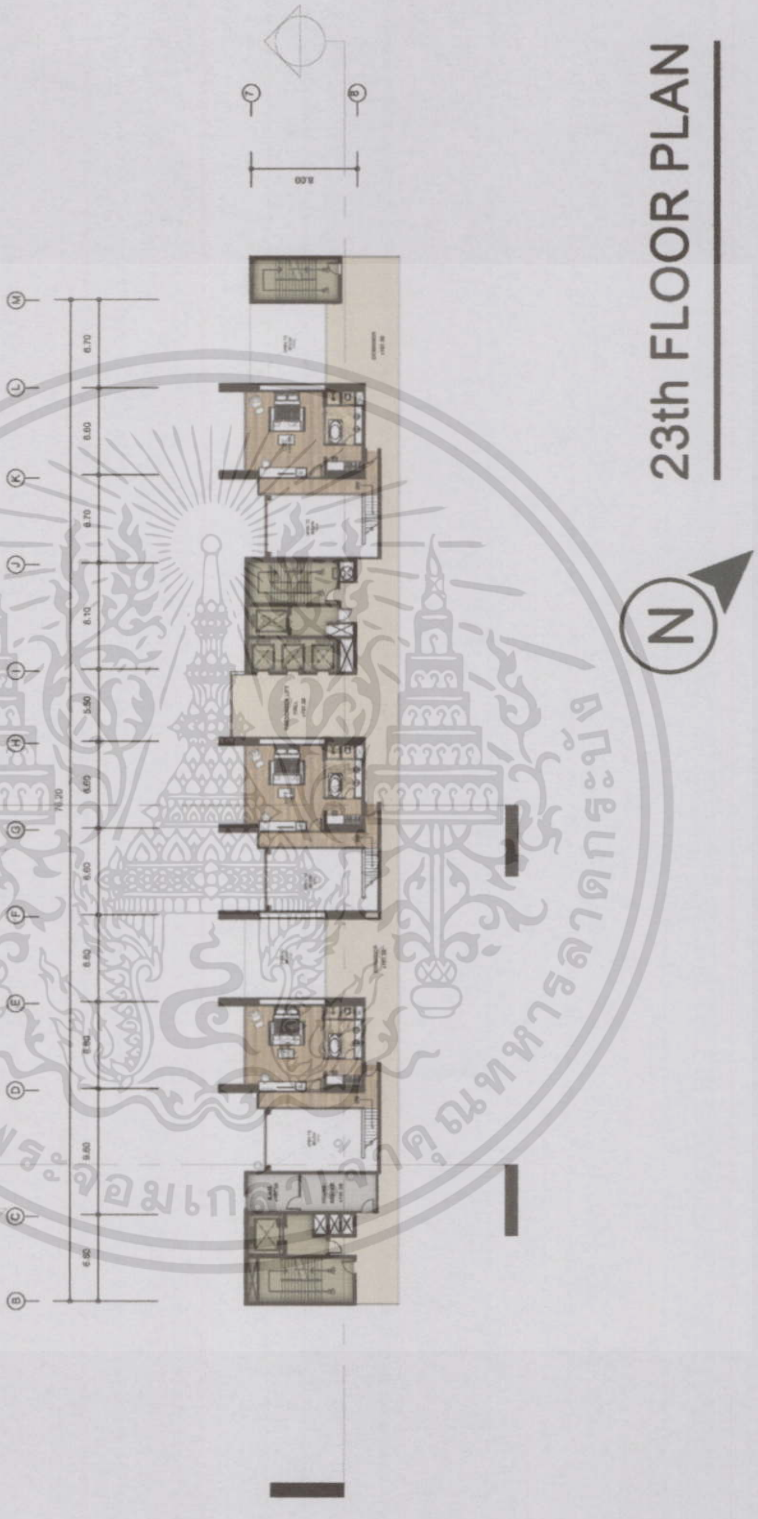
ภาพที่ 7-16 ผังพื้นชั้น 21

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



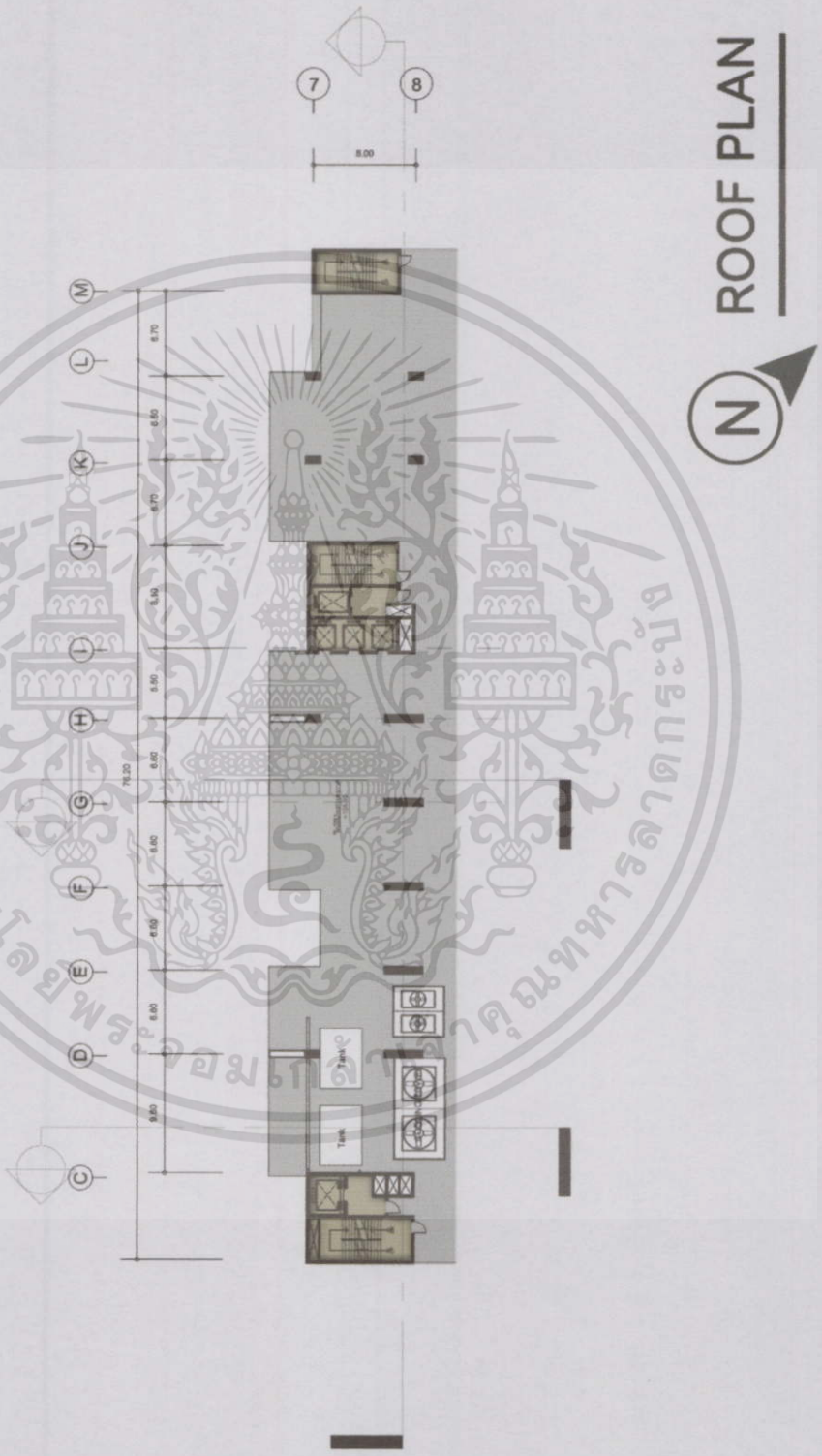
ภาพที่ 7-17 ผังพื้นชั้น 22

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



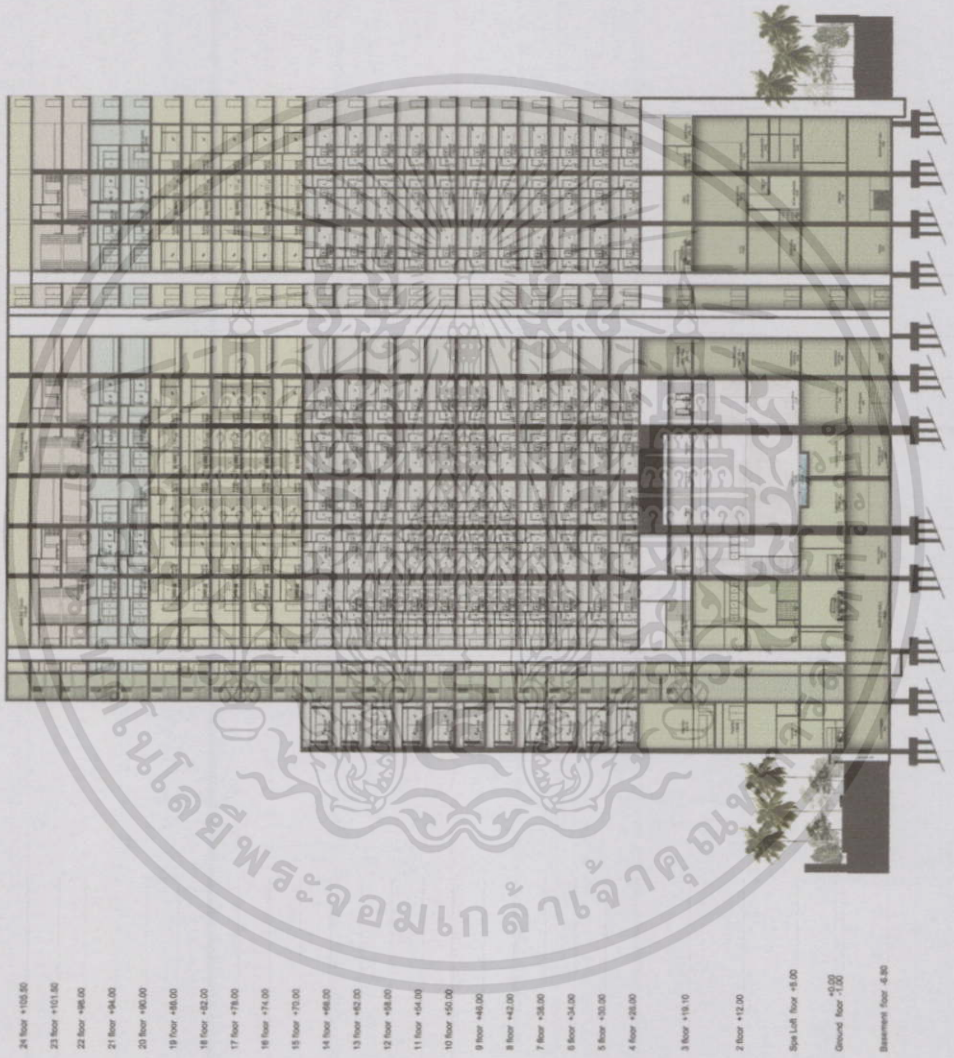
ภาพที่ 7-18 ผังพื้นชั้น 23

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



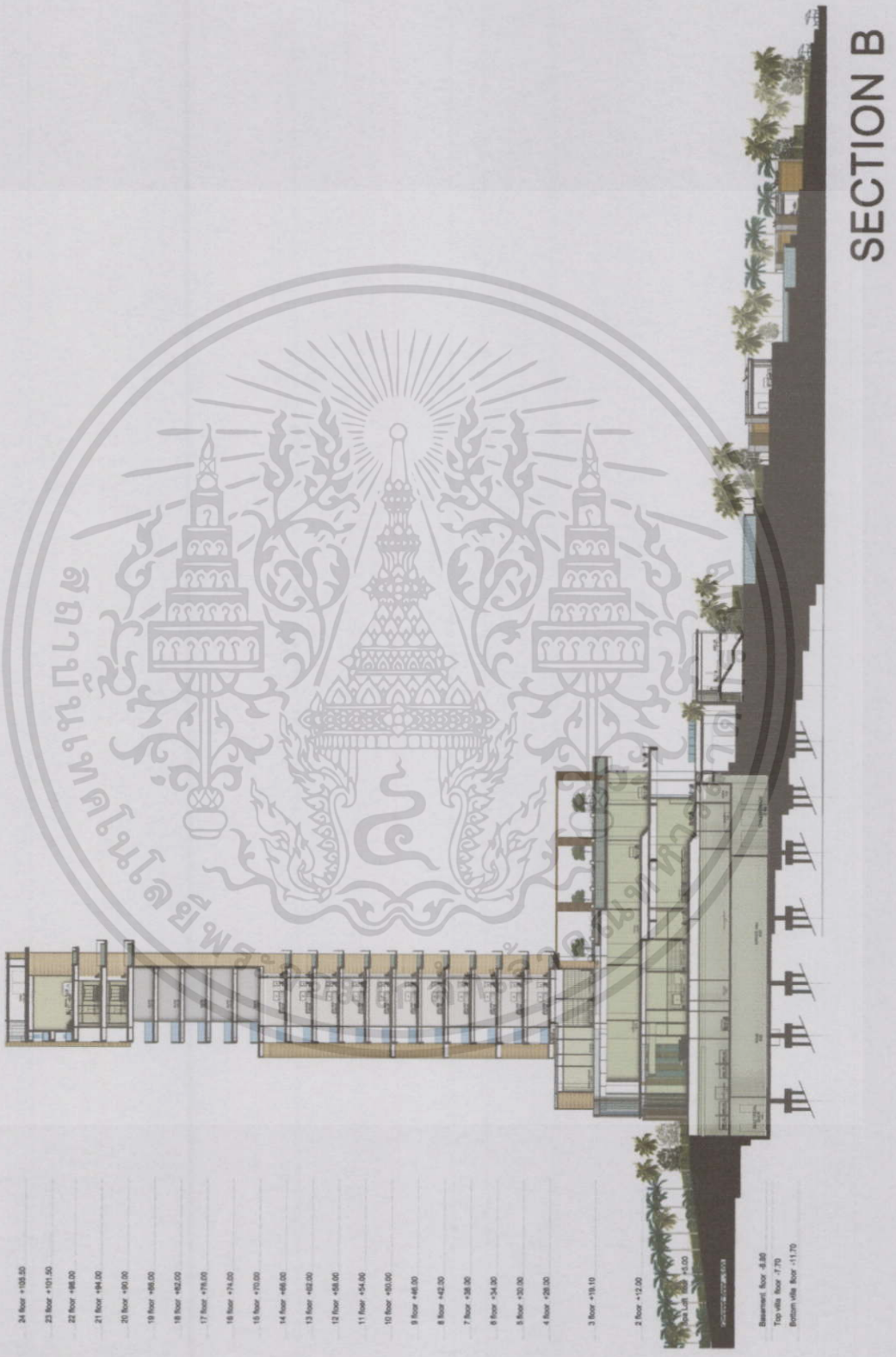
ภาพที่ 7-19 ผังพื้นชั้นดาดฟ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



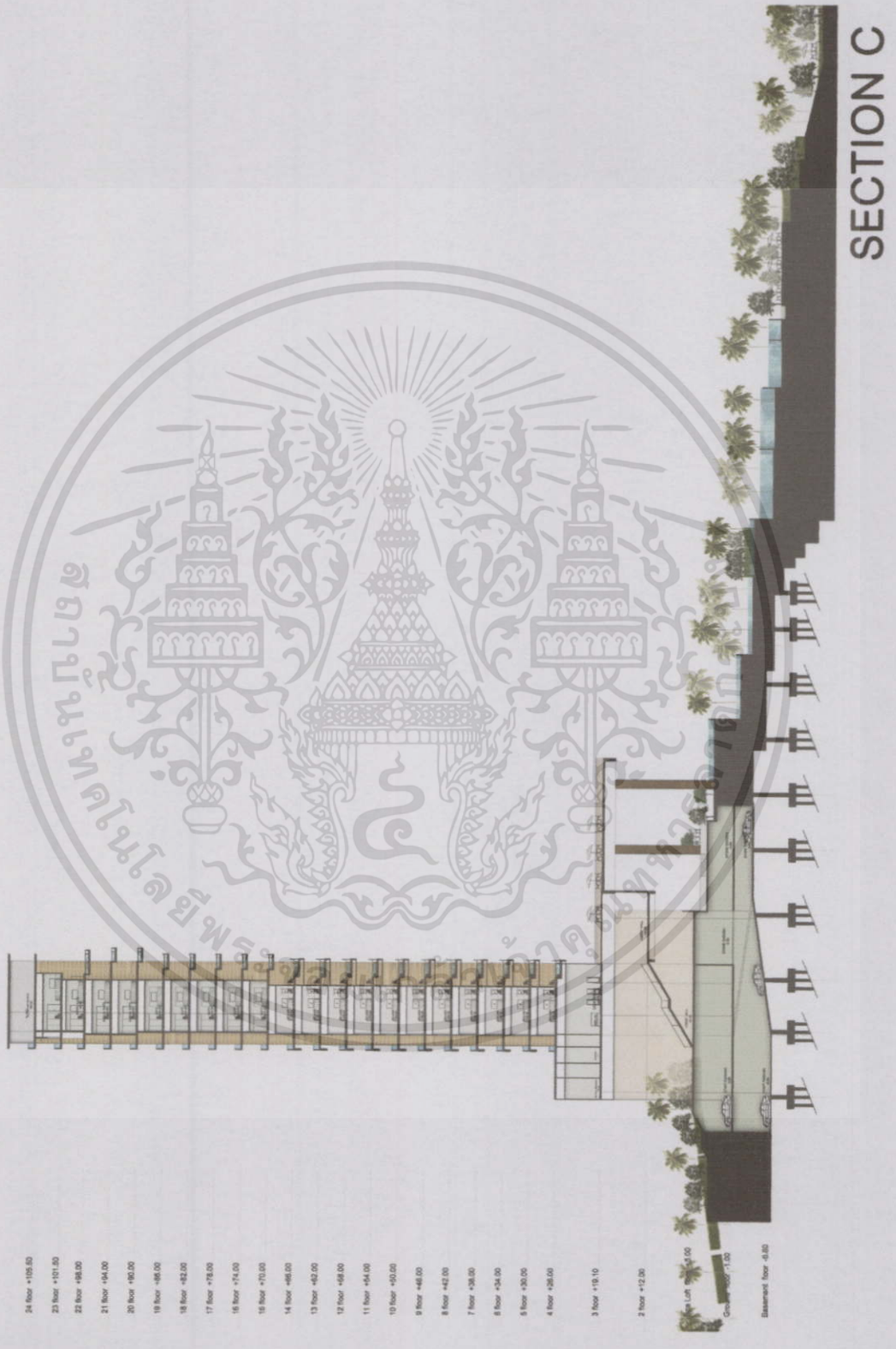
ภาพที่ 7-20 รูปตัด A

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



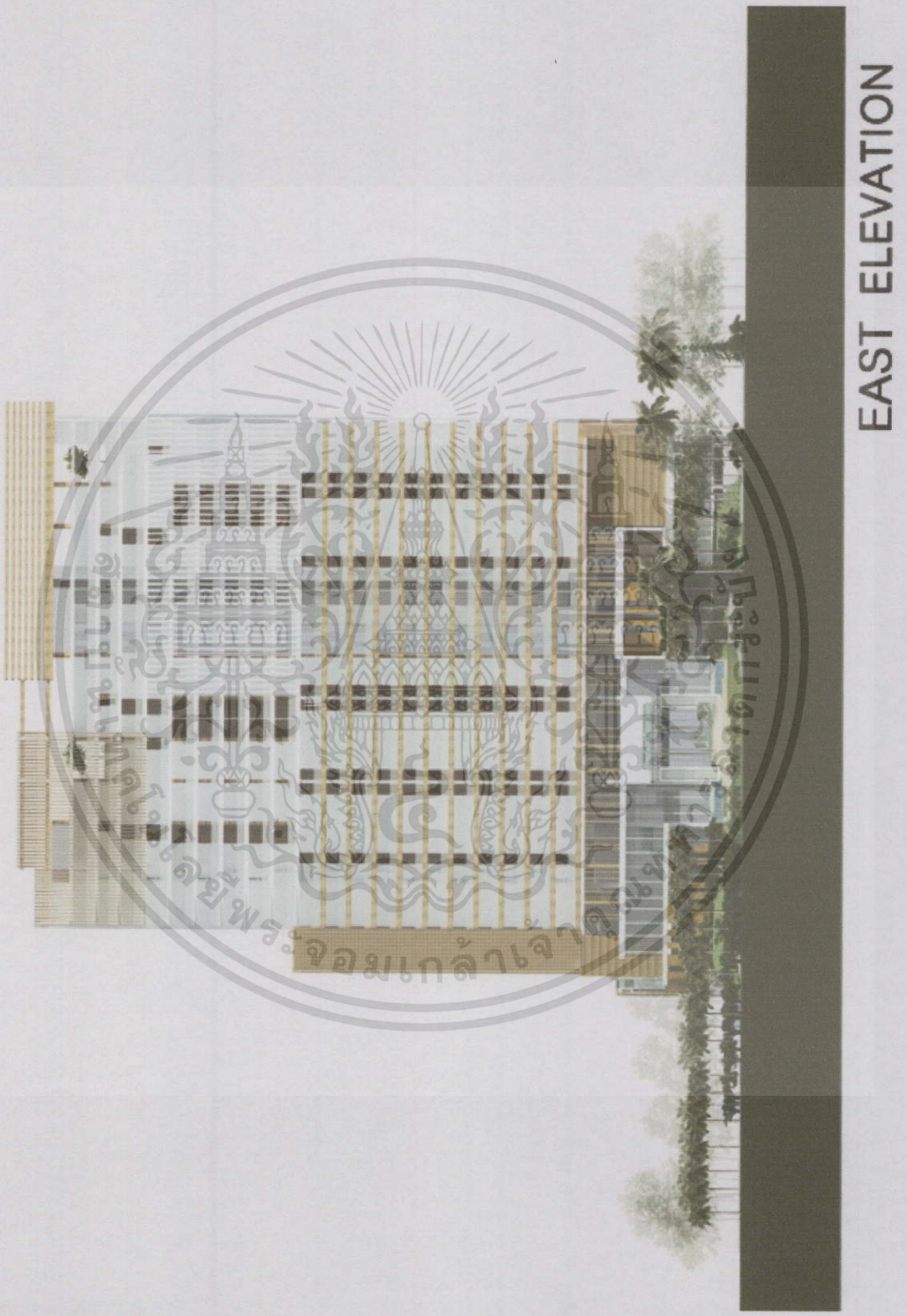
ภาพที่ 7-21 รูปตัด B

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-22 รูปตัด C

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

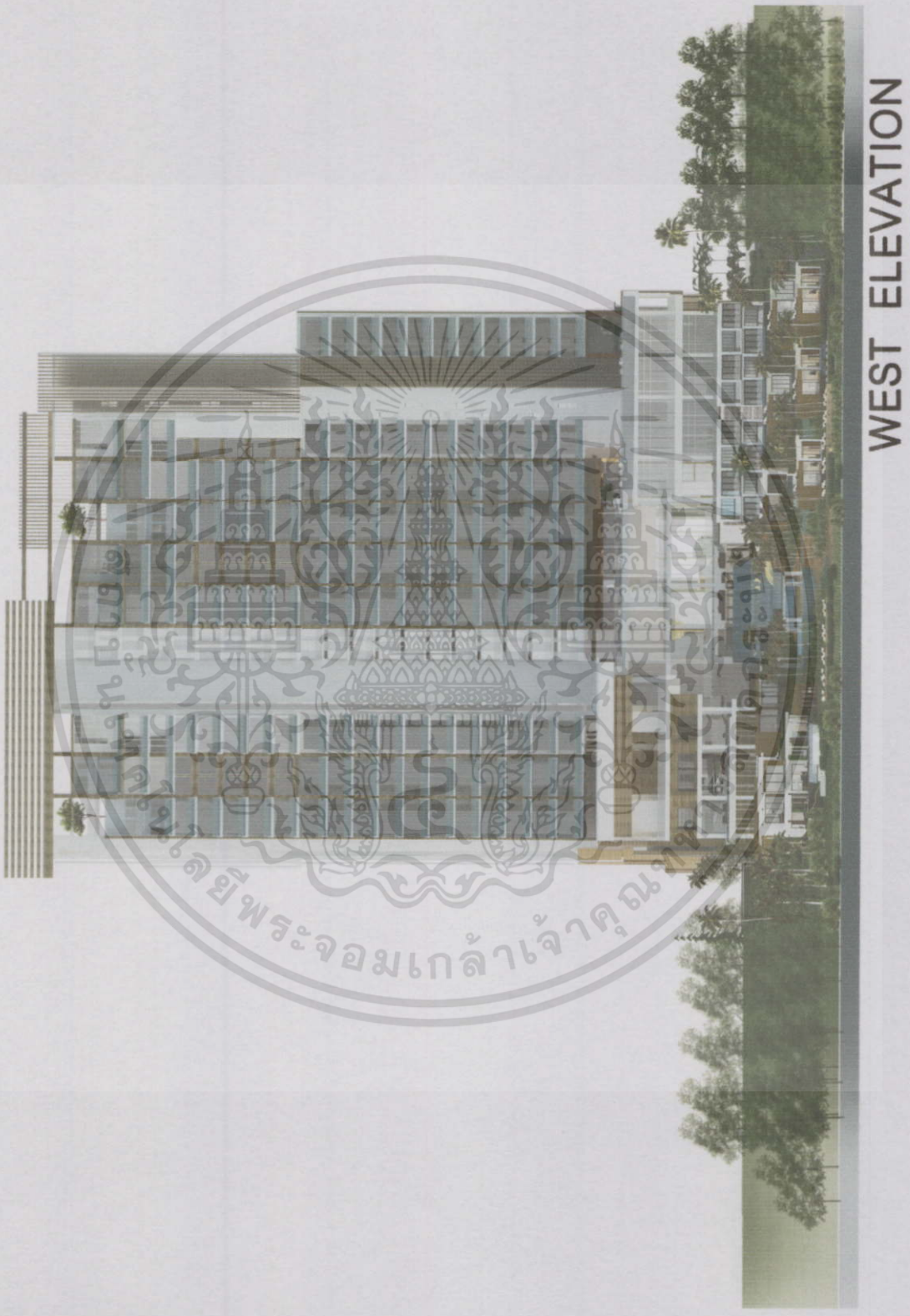


ภาพที่ 7-23 รูปด้านทิศตะวันออก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

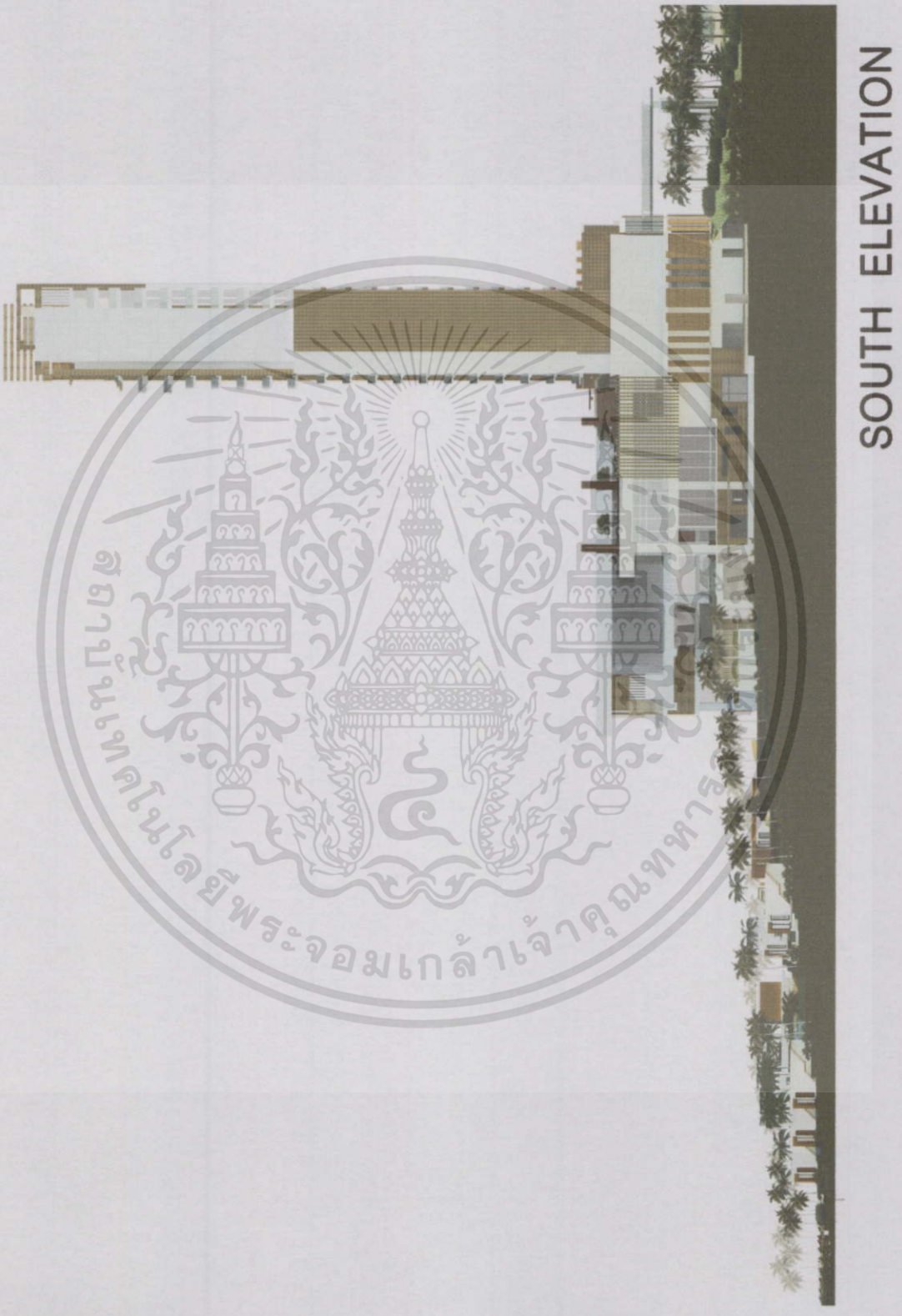
ภาพที่ 7-24 รูปด้านทิศเหนือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-25 รูปด้านทิศตะวันตก

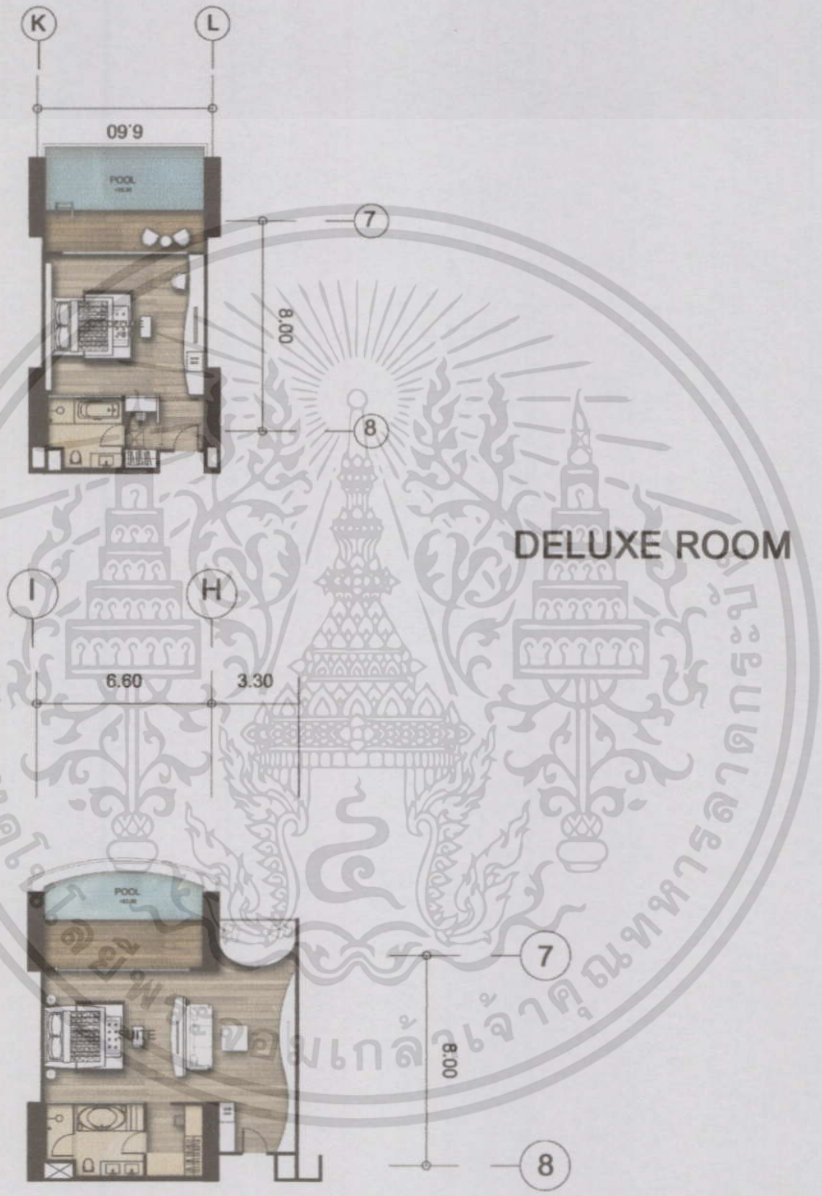
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-26 รูปด้านทิศใต้

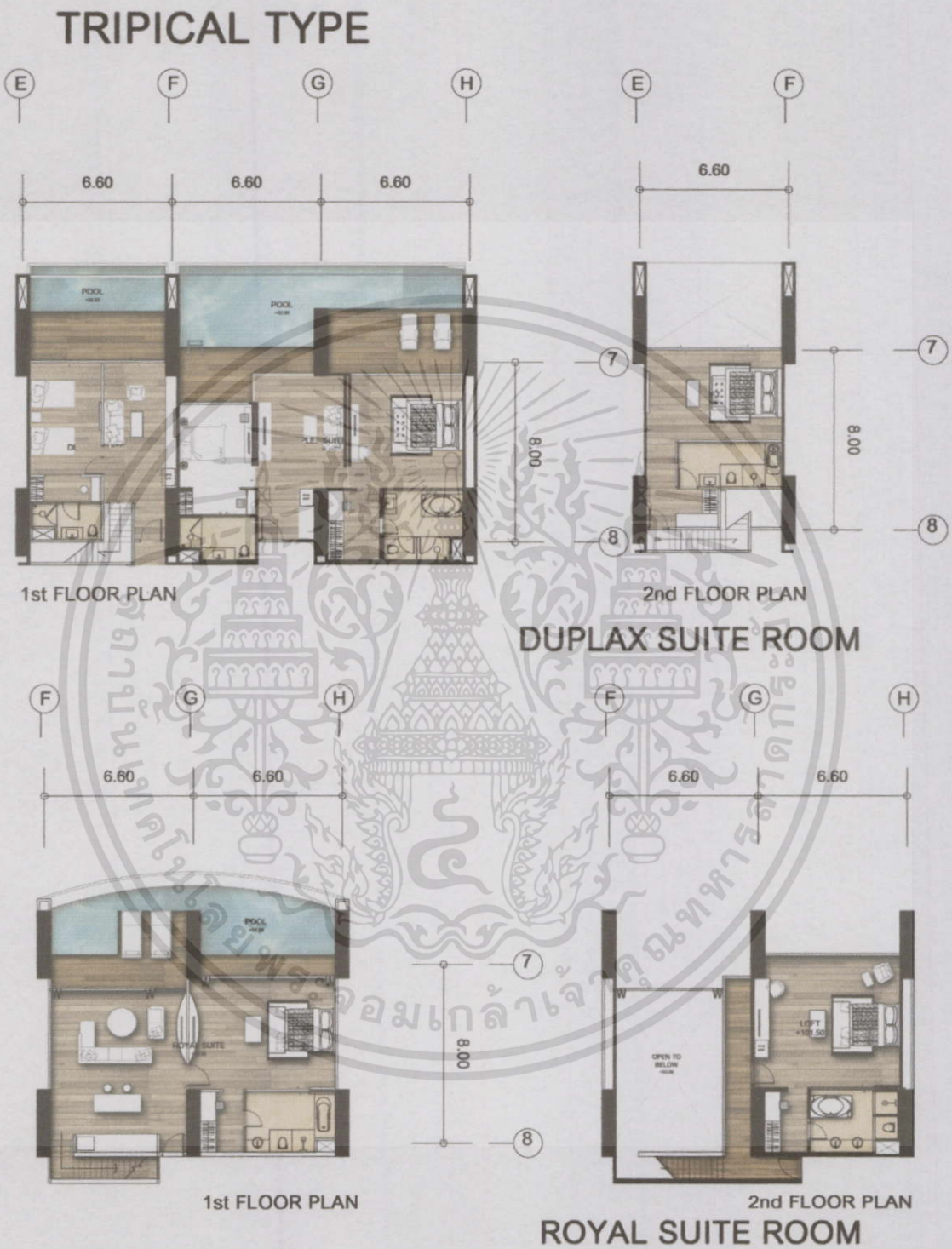
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TRIPICAL TYPE



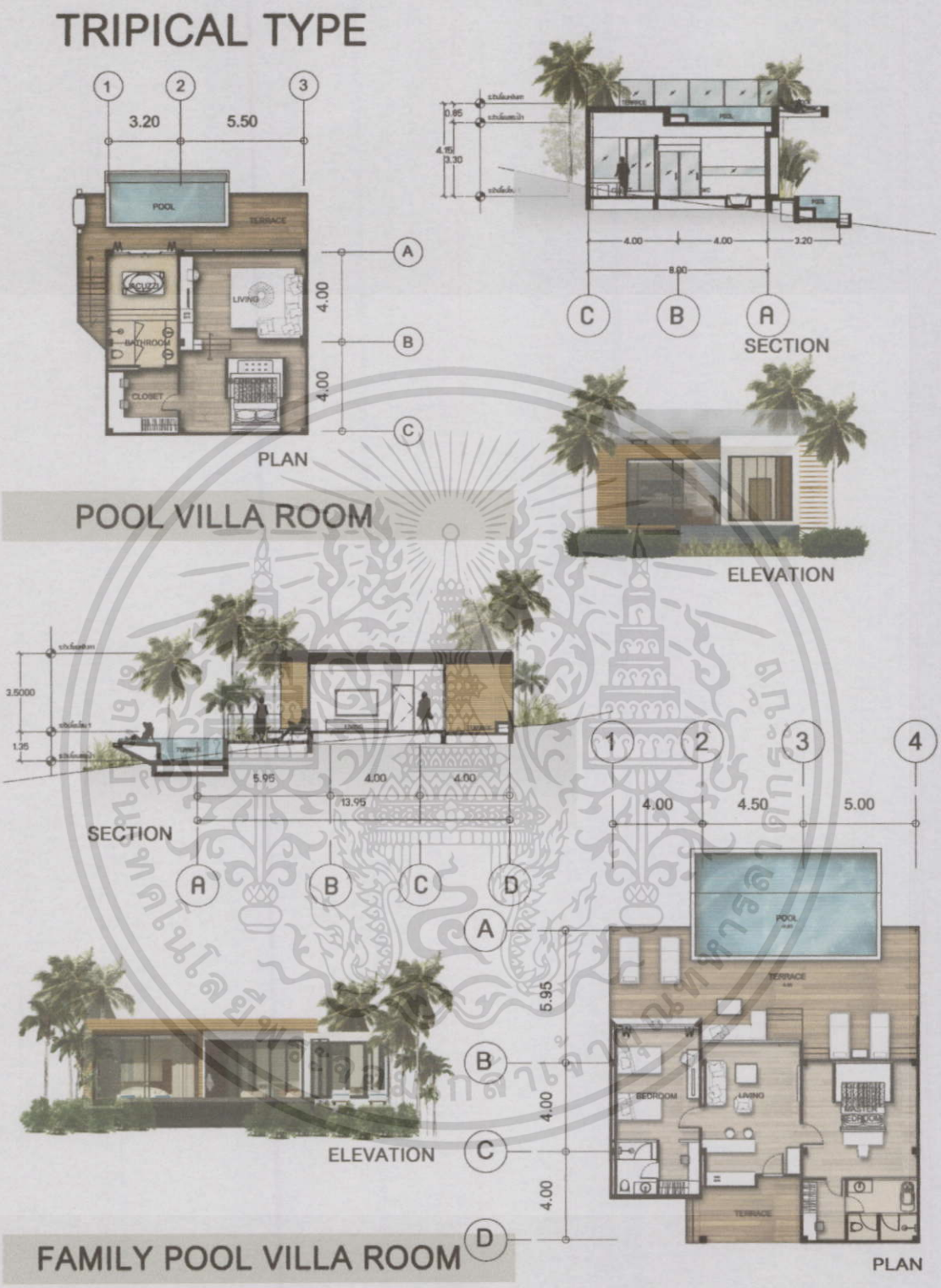
ภาพที่ 7-27 ผังพื้นห้อง DELUXE **และ** SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-28 ผังพื้นห้อง DUPLEX SUITE **และ** ROYAL SUITE

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

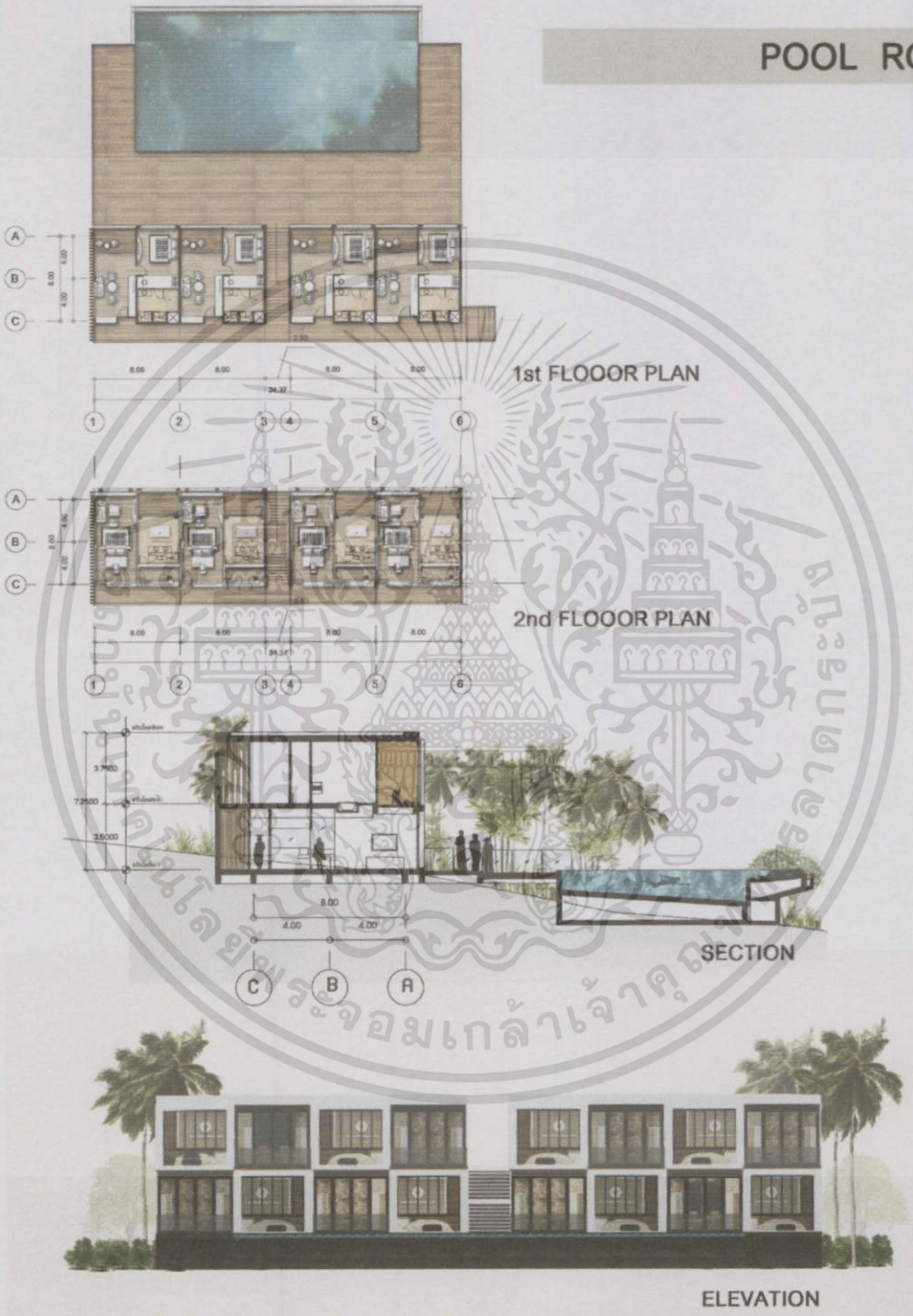


ภาพที่ 7-29 แบบขยายห้อง POOL VILLA และ FAMILY POOL VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TRIPICAL TYPE

POOL ROOM

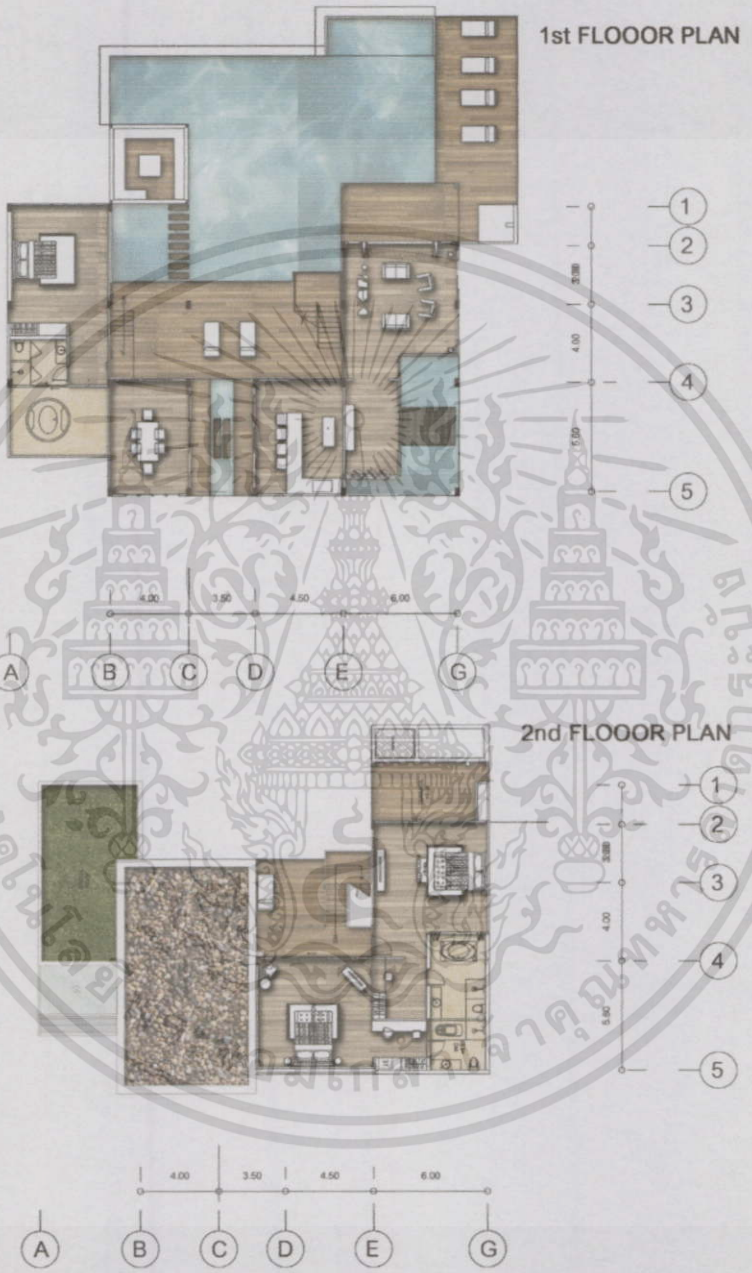


ภาพที่ 7-30 แบบขยายห้อง POOL ROOM

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TRIPICAL TYPE

VILLA COMPOUND

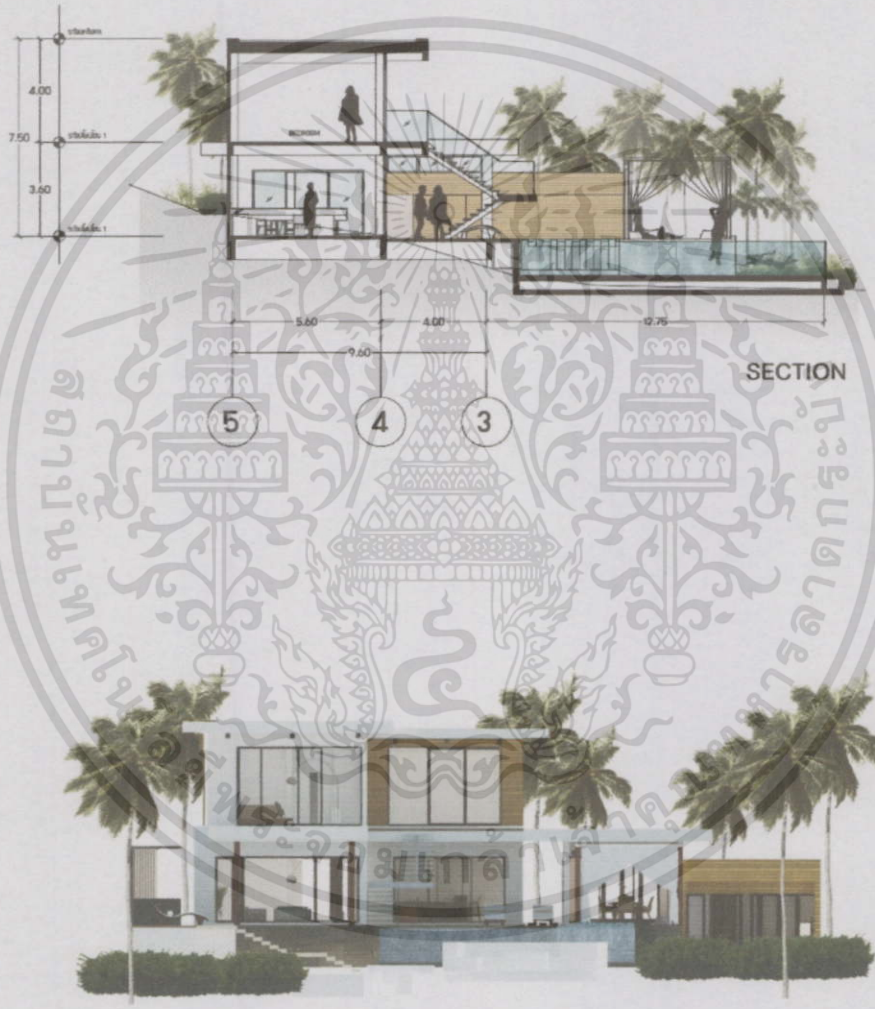


ภาพที่ 7-31 แบบขยายห้อง POOL VILLA COMPOUND

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TRIPICAL TYPE

VILLA COMPOUND

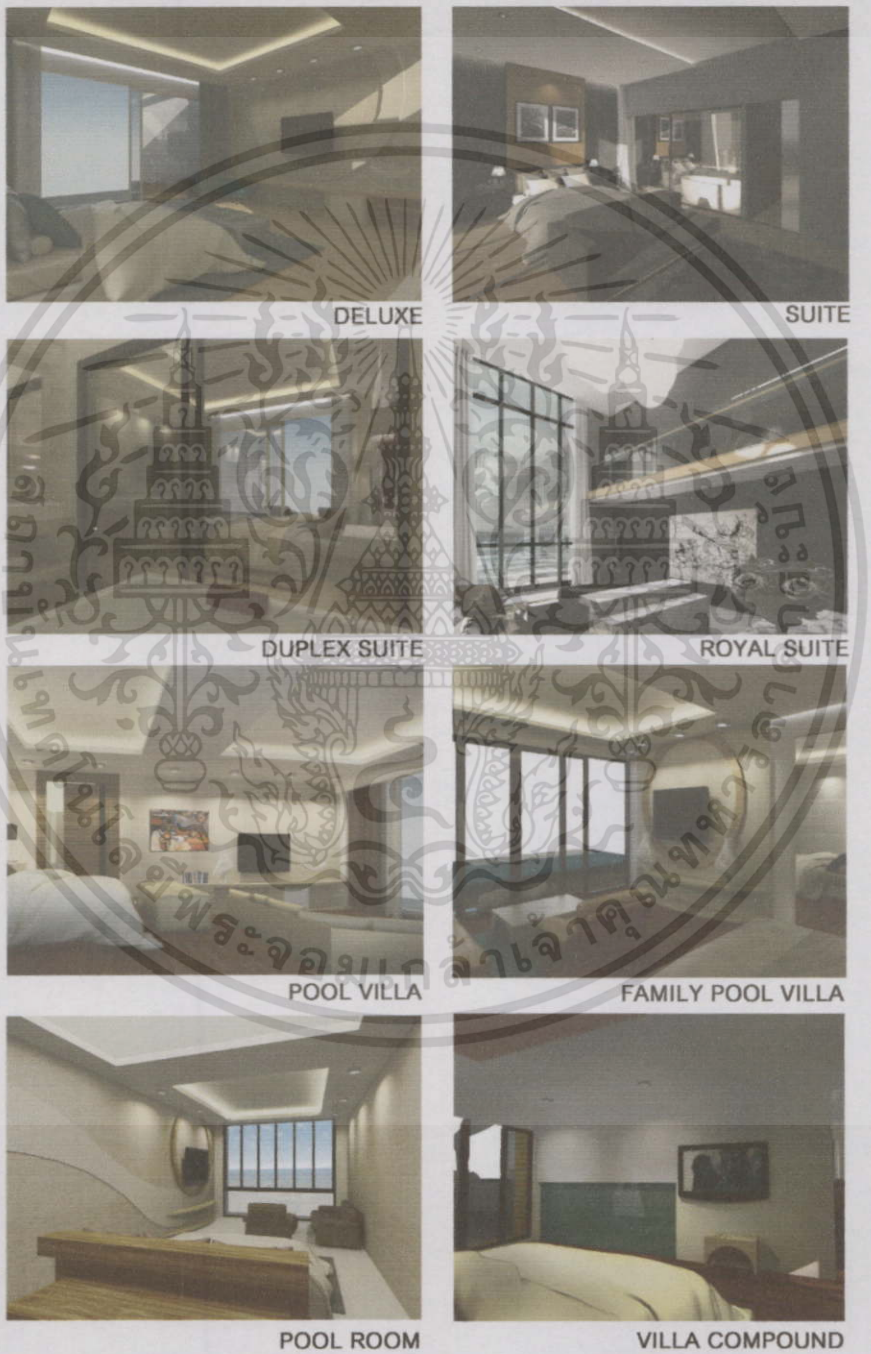


ภาพที่ 7-32 แบบขยายห้อง POOL VILLA COMPOUND

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

TRIPICAL TYPE

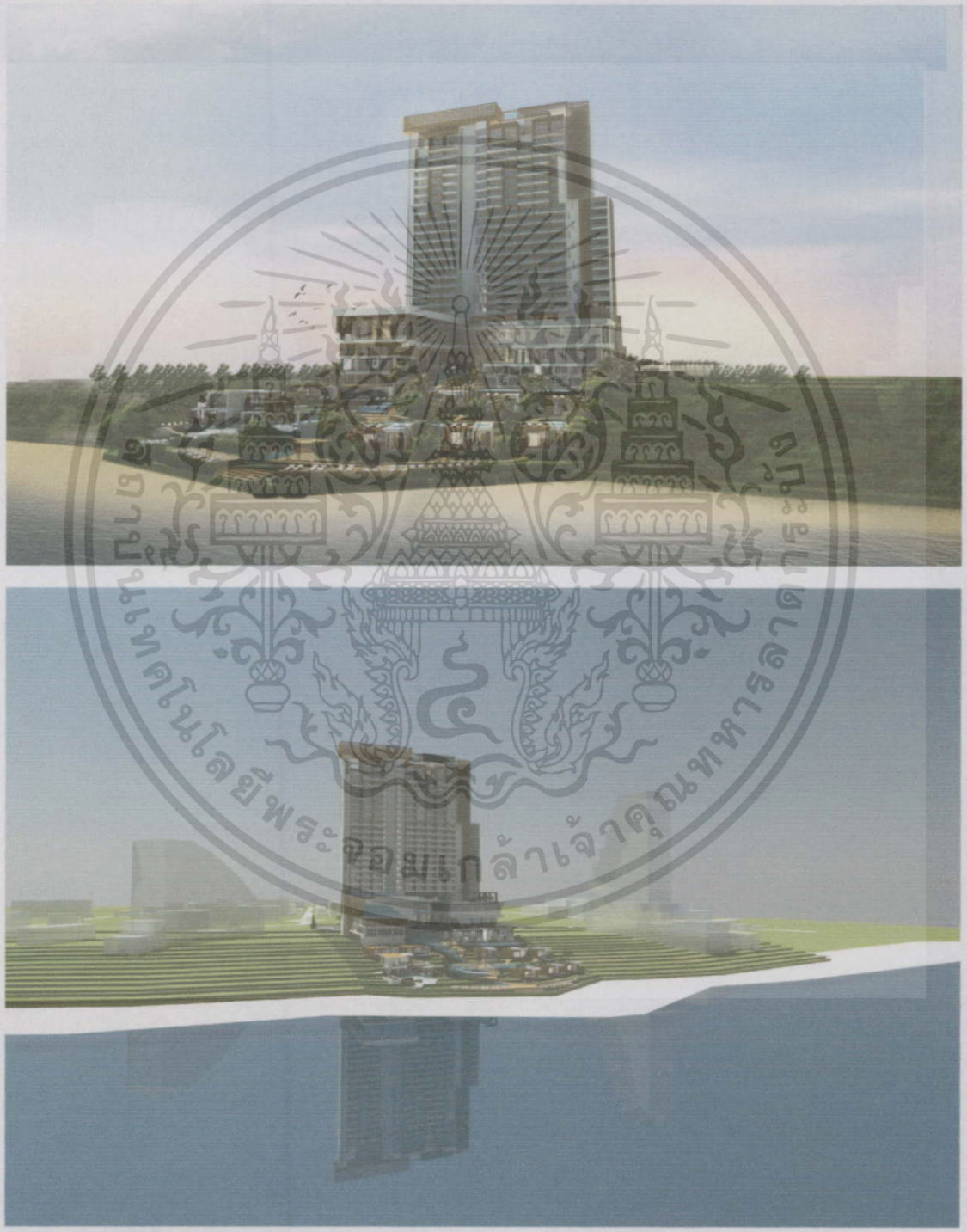
GUSET ROOM INTERIOR



ภาพที่ 7-33 ทัศนียภาพภายในห้องพัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

PERSPECTIVE



ภาพที่ 7-34 ทัศนียภาพของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 7-35 ทัศนียภาพบรรยากาศของโครงการ

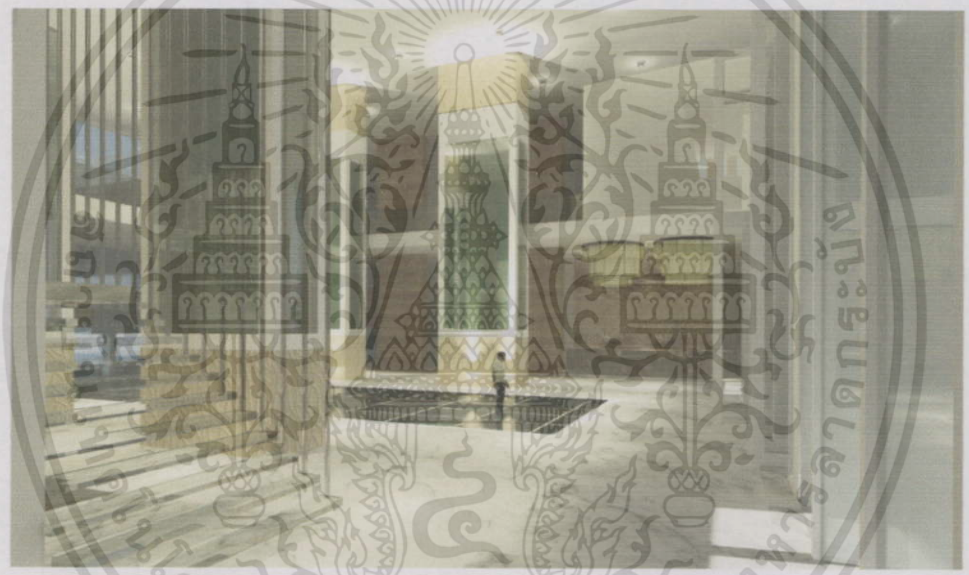
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 7-36 ทัศนียภาพบรรยากาศของโครงการ

ภาพที่ 7-37 ทัศนียภาพบรรยากาศส่วนห้องจัดเลี้ยง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 7-38 ทัศนียภาพบรรยากาศส่วนสปา



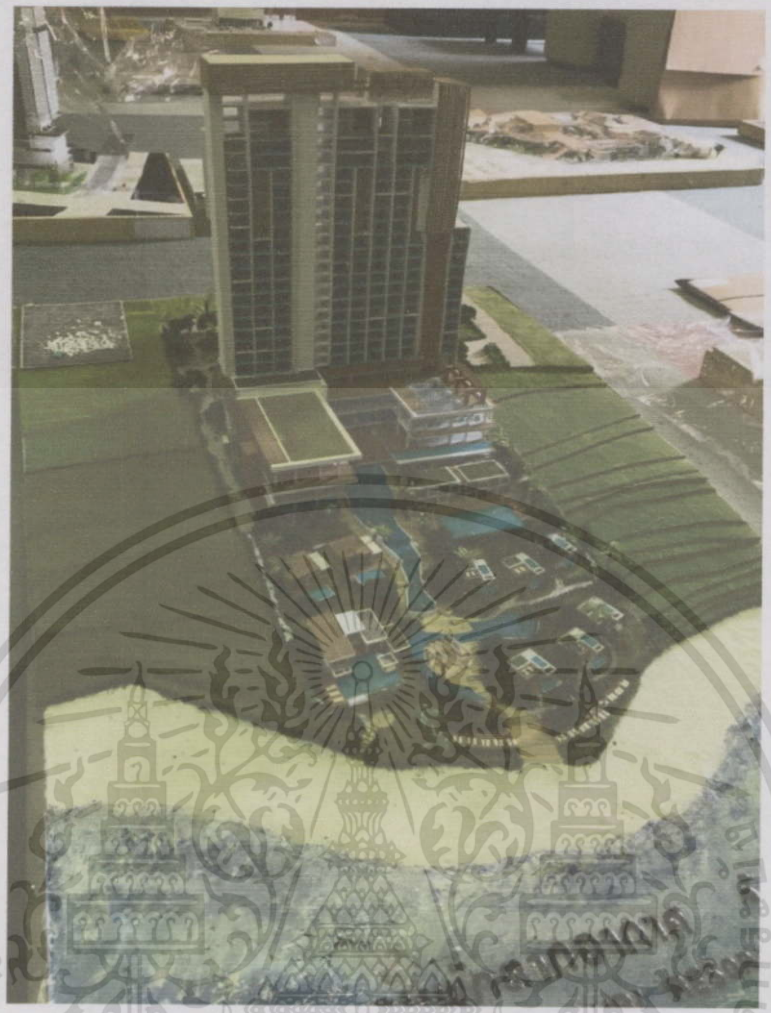
ภาพที่ 7-39 ทัศนียภาพบรรยากาศส่วน LOBBYและทางเข้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 7-40 โมเดลด้านหน้าโครงการ

ภาพที่ 7-41 โมเดล POOL VILLA

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 7-42 โมเดล ทัศนียภาพด้านที่ติดทะเล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม

กรมการท่องเที่ยว. 2557. **ประกาศคณะกรรมการนโยบายการท่องเที่ยวแห่งชาติ เรื่อง แผนพัฒนาการท่องเที่ยวแห่งชาติ พ.ศ.๒๕๕๕–๒๕๕๙.** [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://www.tica.or.th/images/plan_tourism2555-2559/2555-2559.pdf.

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา กรมการท่องเที่ยว. **สรุปสถานการณ์นักท่องเที่ยว มกราคม–ธันวาคม 2556.** [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://service.nso.go.th/nso/web/statseries/statseries23.html.

ดร.ชำนาญ บุญญาพุทธิพงศ์ คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่นการ **ออกแบบโรงแรม** [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : http://kongrata.blogspot.com/2010/12/blog-post_10.html?m=1

ปรีชา แดงโรจน์ ISBN 974-86160-9-6. การโรงแรม ฉบับนิสิตนักศึกษา(พิมพ์ครั้งที่ 9)

นายณัฐวุฒิ เตชะปฏิภาณดี. 2556. "โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัดชลบุรี." วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เลิศพร ภาระสกุล. 2556. **พฤติกรรมนักท่องเที่ยว**. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

สำนักยุทธศาสตร์และงบประมาณ เมืองพัทยา. **บรรยายสรุปเมืองพัทยา ปี 2557**

สำนักยุทธศาสตร์และงบประมาณ เมืองพัทยา.**ศักยภาพเมืองพัทยา** [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://www.pattaya.go.th/city

สมาคมสถาปนิกสยามในพระบรมราชูปถัมภ์. แนวทางการพิจารณารายงาน EIA [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก http://www.asa.or.th/en/node/269.

Li-zenn Publishing Limited. 2012. **Thailand small hotels: Bangkok.** Bangkok : Li-zenn Publishing Limited.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

1.การคำนวนการลงทุน

ตารางแสดงค่าห้องพักในแต่ละแบบ

Type	area (sq.m.)	สัดส่วน	จำนวน	พื้นที่รวม (Sq.m)
Deluxe	48	65.1%	99	4,752
Suite	72	16%	25	1,800
Duplex Suite	96	5%	8	768
Royal	192	2%	3	576
Pool villa	72	4%	6	432
POOL ROOM	72	5%	8	576
- FAMILY	144	1%	2	288
Villa compound	650	1%	1	650
Total		100%	152	9,842
Circulation		20%		1,968

Name	Address	Rooms	Rack Rate	
			min	max
Best Western Pattaya	Phartamnak Rd.	132	5,500	10,500
Dusit Thani Pattaya	Soi Naklua	457	8,500	60,000
Garden Cliff Resort & Spa	Soi Naklua 16	230	8,300	18,300
Hard Rock Hotel	Pattaya Beach Rd.	320	8,800	60,500
Baraguda Pattaya	Pattaya 2nd Rd.	72	8,300	14,200
Pattaya Discovery beach	Pattaya soi 6/1	164	6,400	18,000
Pattaya Marriott Resort & Spa	Pattaya Beach Rd.	298	9,000	
Royal Cliff Beach Resort	Phartamnak Rd.	1090	7,500	84,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Sheraton Pattaya Resort	Phartamnak Rd.	156	8,000	80,000
Thai Thani Pool Villa Resort	Soi Traet	14	8,900	14,900
The Zign Hotel	Soi Naklua 12	959	6,000	35,000
Hilton Pattaya	Pattaya Beach Rd.	302	5,900	30,900
Cape Dara	Soi Naklua 20	264	6,000	35,000
Pullman Pattaya Aisawan Hotel	Soi Naklua 18	353	7,300	9,600
The Montien Pattaya Hotel	Pattaya 2nd Rd.	300	5,061	24,717

ที่มา :การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานพัทยา

สำหรับราคาห้องพักในโครงการ กำหนดเป็น ดังนี้

Deluxe	130	6,500	Baths
Suite	58	20,000	Baths
Duplex Suite	16	26,000	Baths
Royal	4	35,000	Baths
Pool Room	15	26,000	Baths
Penthouse	1	160,000	Baths

รายได้ห้องพัก โดยคิดค่า Occupancy 100%

Deluxe	650,000	Baths
Suite	500,000	Baths
Duplex Suite	130,000	Baths
Royal	140,000	Baths
Pool Room	390,000	Baths
Penthouse	160,000	Baths
รายได้จากห้องพัก ต่อวัน	**1,970,000**	**Baths**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1 เดือน		30		Days
ไตรมาสที่ 1 มีค่า	Occupancy	80%		
รายได้จากห้องพักใน 1 เดือน				
เท่ากับ		53,175,000		Baths
รายได้จากห้องพักใน 3 เดือน				
เท่ากับ		163,070,000		130,456,000
ไตรมาสที่ 2 มีค่า	Occupancy	70%		
รายได้จากห้องพักใน 1 เดือน				
เท่ากับ		53,175,000		Baths
รายได้จากห้องพักใน 3 เดือน				
เท่ากับ		159,525,000		111,667,500
ไตรมาสที่ 2 มีค่า	Occupancy	60%		
รายได้จากห้องพักใน 1 เดือน				
เท่ากับ		53,175,000		Baths
รายได้จากห้องพักใน 3 เดือน				
เท่ากับ		161,297,500		96,778,500
ไตรมาสที่ 2 มีค่า	Occupancy	40%		
รายได้จากห้องพักใน 1 เดือน				
เท่ากับ		53,175,000		Baths
รายได้จากห้องพักใน 3 เดือน				
เท่ากับ		163,070,000	฿	65,228,000
รวมรายได้จากห้องพัก ต่อ ปี			฿	404,130,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สรุปรายรับของโครงการ

Rooms	%	404,130,000
Food (12% x Rooms)**	0.12	48,495,600
Beverage (11% x Rooms)**	0.11	44,454,300
Telephone (5% x Rooms)	0.05	20,206,500
Minor operated depts. (6% x Rooms)	0.06	24,247,800
Rent and other income (2% x Rooms)	0.02	8,082,600
Total		฿ 549,616,800

**Food and Beverage Total ฿ 92,949,900.00

สรุปรายจ่ายของโครงการ

รายจ่ายของโครงการ	%รายรับแต่ละประเภท	จำนวนเงิน(บาท)
Departmental expenses(16% x Revenue)	0.16	฿ 87,938,688
Food and Beeverage expenses (31% x F&B Revenue)	0.31	฿ 28,814,469
Electricity andWater supply(13% x Revenue)	0.13	฿ 71,450,184
Postal Telegraph,Telephone,Facsimile (1.2% x Revenue)	0.012	฿ 6,595,402
Stationery and Wastage Materials (2.8% x Revenue)	0.028	฿ 15,389,270
Advertising (1.3% x Revenue)	0.013	฿ 7,145,018
Transpostation	0.005	฿ 2,748,084
Insurance Premium (2.5% x Revenue)	0.025	฿ 13,740,420
Repairing and maintenance of fixed assests (9.2% x Revenue)	0.092	฿ 50,564,746
Loss of Currency (0.7% x Revenue)	0.007	฿ 3,847,318
Sanitary Products (0.6% x Revenue)	0.006	฿ 3,297,701
Total	76%	฿ 291,531,299

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราคาที่ดิน	฿ 280,737,500.00		
ประมาณราคาค่าก่อสร้างเบื้องต้น	฿ 990,324,198.38	฿ 1,562,592,997.78	

จากข้อมูลทั้งหมดสามารถวิเคราะห์ถึงความคุ้มทุนเบื้องต้นของโครงการ โดยมีรายละเอียด ดังนี้

รายรับ	฿ 549,616,800	
รายจ่าย	฿ 291,531,299	
อัตราดอกเบี้ย 7%	฿ 38,473,176	7%
Net Revenue Income	฿ 219,612,325	
ภาษีเงินได้ 35% ของกำไรสุทธิ	฿ 76,864,314	35%
GRAND TOTAL	฿ 142,748,011	

การคำนวณระยะเวลาในการคืนทุน

= ค่าใช้จ่ายในการลงทุน / ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยรายปี

10.9 ปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นางสาว วรัญญา ภาคสารศรี

วัน เดือน ปีเกิด 8 สิงหาคม 2533

ที่อยู่ 66/53ม.7 ถ.พรประภานิมิต 24 ซ.สยามคันทรี คลับ ต.หนองปรือ อ.บางละมุง จ.ชลบุรี 20150 โทร. 094-856-2020

ประวัติการศึกษา

2540 ระดับประถมศึกษา โรงเรียนชุมชนวัดดงยาง จ.ฉะเชิงเทรา

2546 ระดับมัธยมศึกษา โรงเรียนบางละมุง จ.ชลบุรี

2553 ระดับปริญญาตรี สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

2557 ทำวิทยานิพนธ์ระดับปริญญาตรี ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สาขาสถาปัตยกรรม) สาขาวิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง หัวข้อวิทยานิพนธ์ โรงแรมพักตากอากาศ จังหวัด ชลบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้