

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ
เดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา

Interior Architectural Design Proposal for
The Tea House Resort & Spa

นางสาวชิดชนก พิชญ์เสถียร รหัสนักศึกษา 56020108
Miss Chidchanok Pitsathien CODE 56020108

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)
กลุ่มวิชาสถาปัตยกรรมภายใน ภาควิชาสถาปัตยกรรมและการวางแผน
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2560

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ

เดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา

Interior Architectural Design Proposal for

The Tea House Resort & Spa

นางสาว ชินชนก พิชญ์เสถียร รหัสนักศึกษา 56020108

MISS CHIDCHANOK PITSATHIEN CODE 56020108

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2560

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
อนุมัติให้บัณฑิตวิทยาลัยฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร
ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน)

..... คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อ้นธิกา สวัสดิ์ศรี)

คณะกรรมการตรวจสอบบัณฑิตวิทยาลัย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อ้นธิกา	สวัสดิ์ศรี	ประธานกรรมการ
รองศาสตราจารย์กฤษฎา	อินทรสติย์	กรรมการ
รองศาสตราจารย์ประสิทธิ์	สุไลมาน	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. อ้นธิกา	สวัสดิ์ศรี	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชุมพร	มูรพันธุ์	กรรมการ และเลขานุการ


..... อาจารย์ที่ปรึกษาบัณฑิตวิทยาลัย
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ชุมพร มูรพันธุ์)

หัวเรื่องวิทยานิพนธ์

หัวเรื่องวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน เสนอแนะ เดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา
	Interior Architectural Design Proposal for The Tea House Resort & Spa
ประเภทโครงการ	โครงการเสนอแนะ
ชื่อ	นางสาวชิตชนก พิชญ์เสถียร
	Miss Chidchanok Pitsathien
รหัส	56020108
ภาควิชา	สถาปัตยกรรมภายใน
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2560 – 2561
ที่อยู่	86/1 หมู่ 5 ซอยประชา ถนนสุขุมวิท ตำบลท้ายบ้าน อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10280
โทรศัพท์	083-0340747
E-mail	maimai_ck@hotmail.com
อาจารย์ที่ปรึกษา	ผศ.ดร. ชุมพร มูรพันธุ์

บทคัดย่อ

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ เดอะ ที เฮ้าท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา เกิดขึ้นเพื่อเสนอแนวทางการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ที่ทำให้ประสบการณ์ที่มากกว่าการพักผ่อน และส่งเสริมในด้านสุขภาพและความงาม จากวัตถุประสงค์อันอย่างไขว่คว้ามาทำให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อสร้างและเสนอทางเลือกให้แก่นักท่องเที่ยวที่รักและมีความสนใจในชา รวมทั้งเป็นส่วนช่วยส่งเสริมรายได้ให้แก่ชาวบ้านในท้องถิ่นอีกด้วย

ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบันผู้คนจำนวนมากหันมาให้ความสนใจและใส่ใจในด้านของการดูแลสุขภาพและความงามมากขึ้น ทั้งจากการออกกำลังกาย การเล่นกีฬา การเลือกทานอาหารและเครื่องดื่ม หนึ่งในเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก คือ ชา ที่ผู้คนหลากหลายวัยหันมาดื่มเพื่อดูแลสุขภาพจากภายในกันมากขึ้นจากแต่เดิมที่มีแค่ผู้สูงอายุเท่านั้นที่เลือกดื่ม และชา ยังเป็นพืชเศรษฐกิจของไทยที่มีปลูกกันมากในแถบภาคเหนือ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงราย ดินแดนแห่งขุนเขา ที่รายล้อมไปด้วยด้วยขุนเขาสลับซับซ้อนและอุดมไปด้วยผืนป่าที่มีความอุดมสมบูรณ์ มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวและประเพณีวัฒนธรรมที่โดดเด่น ทำให้เชียงรายเป็นหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยวที่ได้รับความนิยมมากของไทย โดยการปลูกชาต้นแรกในประเทศไทย คือ บริเวณดอยยาวี พื้นที่ที่มีไร่ชาสลับไปมาตามไหล่เขา ตลอดทาง มีประเพณี วัฒนธรรมและวิถีชีวิตที่มีมนต์เสน่ห์ดั้งเดิมที่ยังคงรักษาไว้ ทำให้พื้นที่ดอยยาวี เป็นสถานที่ท่องเที่ยวหนึ่งที่น่าสนใจของจังหวัดเชียงราย แต่ยังไม่เป็นที่รู้จักกันมากนัก

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ เดอะ ที เฮ้าท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา จึงถือกำเนิดขึ้น เพื่อเสนอและส่งเสริมการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่เชิงธรรมชาติและวัฒนธรรมให้กับพื้นที่ดอยยาวี โดยการนำ ชา ซึ่งกำลังเป็นที่นิยม และเป็นวัตถุดิบธรรมชาติในท้องถิ่นที่มีคุณภาพและสรรพคุณมากมาย ทั้งด้านการรักษาโรค การขจัดสารพิษในร่างกาย และด้านความงาม มาเป็นส่วนสำคัญในรีสอร์ททั้งด้านกิจกรรมและการออกแบบ โดยภายในโครงการมีการจัดกิจกรรมเกี่ยวกับชา และใช้ชาในการบำบัด ดูแลสุขภาพและความงามเพื่อตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวที่สนใจในชา สนใจในด้านสุขภาพ ความงามและต้องการแสวงหาการพักผ่อนรูปแบบใหม่

วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนรูปแบบใหม่ สำหรับนักท่องเที่ยวท่ามกลางบรรยากาศของไร้ชา
2. เพื่อเป็นสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ และความงาม จากผลิตภัณฑ์ชาธรรมชาติ
3. เป็นศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพดี และเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์เกี่ยวกับชา
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในรีสอร์ท แอนด์ สปา รูปแบบใหม่ที่ครบครัน ทั้งทางด้าน การออกแบบตกแต่ง กิจกรรม งานระบบและการจัดการ

วิธีการวิจัย

1. ศึกษาข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสภาพแวดล้อมทั่วไปของโครงการ
2. ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงสร้างอาคาร และงานระบบเพื่อใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการออกแบบ
3. ศึกษาข้อมูลของหน่วยงาน, ลักษณะการดำเนินการของรีสอร์ทและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
4. ศึกษาโครงการเปรียบเทียบที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการในด้านต่างๆ ทั้งด้านการออกแบบตกแต่ง การเลือกใช้วัสดุ รวมไปถึงการจัดวางผัง เป็นต้น
5. ศึกษาการให้บริการของโครงการเปรียบเทียบ เพื่อประยุกต์ใช้ในการออกแบบ
6. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเรื่องราวของวิถีชีวิตและข้อมูลต่างๆ ของชาและคนทำชา ซึ่งเป็นชนเผ่าดั้งเดิม บนดอยาวารีที่ปลูกชาและมีชาสร้างชีวิต ได้แก่ จีนยูนนาน, อาข่า และชาวปกากะญอ

สรุปการวิจัย

1. งานออกแบบที่ผสมผสานงานเอกลักษณ์ของท้องถิ่นลงไปในงานสถาปัตยกรรม งานสถาปัตยกรรมภายในและสภาพแวดล้อม โดยการนำเอาวัสดุในท้องถิ่นมาพัฒนาและใช้อย่างเหมาะสม มีการจัดองค์ประกอบที่ลงตัว ก่อให้เกิดเอกลักษณ์ในงานออกแบบและสามารถสร้างงาน สร้างรายได้ให้แก่คนในพื้นที่นั้นๆ อีกทั้งวัสดุที่มีไม่จำกัดยังสามารถลดปัญหาเรื่องการพึ่งพาระบบอุตสาหกรรมได้
2. งานออกแบบที่ดึงเอาเอกลักษณ์พื้นที่นั้นๆ มาใช้ในการออกแบบรีสอร์ทเพื่อให้สอดคล้องกับสภาพพื้นที่ที่สามารถบ่งบอกถึงเรื่องราวและความเป็นอยู่ของสภาพพื้นที่นั้นๆได้
3. ผู้เข้าใช้บริการเป็นตัวกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน
4. การกำหนดรูปแบบการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในนั้น จะต้องตั้งอยู่บนพื้นฐานความเป็นจริงรวมไปถึงความต้องการของผู้ใช้อาคาร ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความงาม ประโยชน์ใช้สอย ขนาดพื้นที่ต่างๆ โครงสร้างของอาคารและสภาพแวดล้อมอาคาร

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจในงานสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายใน ที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมมากขึ้น
2. เรียนรู้การวิเคราะห์ข้อมูล และสามารถนำมาปรับใช้กับโครงการออกแบบรีสอร์ทได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. ยกระดับมาตรฐานธุรกิจรีสอร์ทให้มีความแปลกใหม่และระดับที่ดีขึ้น ทั้งด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในและการบริการ
4. ได้เรียนรู้เรื่องราวต่างๆ เกี่ยวกับชา ทั้งการปลูก การเก็บตลอดจนการผลิตและการชง ความเป็นอยู่ของคนในพื้นที่ เพื่อนำมาประยุกต์ใช้และพัฒนาในด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

คำนำ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของกาศึกษาตามหลักสูตร ปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (สถาปัตยกรรมภายใน) ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ปีการศึกษา 2559 เพื่อเป็นข้อมูลเกี่ยวกับโครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะเดอะ ที เอ๊าท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา ดอยวาวี จังหวัดเชียงราย

การศึกษาและเสนอแนะโครงการนี้ มีจุดประสงค์เพื่อส่งเสริมและเสนอแนวความคิดเกี่ยวกับการทำธุรกิจรีสอร์ทรูปแบบใหม่ ที่มุ่งหวังจะมอบประสบการณ์ที่มากกว่าการพักผ่อนและส่งเสริมการพักผ่อนที่ได้ใกล้ชิดกับ ธรรมชาติ วิถีชีวิตและวัฒนธรรมที่มีมนต์เสน่ห์ดั้งเดิมของคนในพื้นที่ดอยวาวี อย่างการทำชาเป็นวิถีชีวิตหลัก จึงมีความสนใจในตัวโครงการโดยนำมาทำการวิเคราะห์เพื่อการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน ให้มีความเหมาะสม สอดคล้องและเชื่อมโยงกับสภาพแวดล้อม เพื่อเสนอทางเลือกและนำเสนอภาพลักษณ์รูปแบบใหม่ของการท่องเที่ยวเชิงธรรมชาติและวัฒนธรรม ที่มีทั้งความงาม ความจรรโลงใจ และบรรยากาศที่สามารถดึงดูด สร้างความประทับใจให้แก่ผู้ที่มาท่องเที่ยว เป็นส่วนหนึ่งในการส่งเสริมรายได้ให้คนในท้องถิ่นจากธุรกิจการท่องเที่ยว รวมทั้งเป็นโครงการที่มีส่วนส่งเสริมในด้านของสุขภาพและความงามจากวิถีชีวิตธรรมชาติอย่างไบชา

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ใช้เวลาในการจัดทำต่อเนื่องตั้งแต่ปี 2560 ข้อมูลที่ศึกษาและเก็บรวบรวมมาได้เป็นข้อมูลที่ใช้ในปัจจุบัน ซึ่งอาจมีข้อมูลบางอย่างได้รับการปรับปรุงและแก้ไขหลังจากที่ได้ทำการศึกษาและเก็บรวบรวมไปแล้วบ้าง ดังนั้นหากมีข้อผิดพลาดประการใด ทางผู้จัดทำจึงขออภัยมา ณ ที่นี้ด้วยและข้าพเจ้าหวังเป็นอย่างยิ่งว่าวิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะสามารถทำประโยชน์ให้แก่การศึกษาและออกแบบต่อไป

นางสาว ชิดชนก พิชญ์เสถียร

ผู้จัดทำ

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สามารถสำเร็จลุล่วงได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ต้องขอขอบคุณ

1. ขอบพระคุณ **คุณพ่อ คุณแม่และครอบครัว** ที่คอยให้กำลังใจ คอยสนับสนุนในทุกๆ ด้าน ตั้งแต่เริ่มเลือกเรียนทางด้านการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในจนจบจนถึงการทำวิทยานิพนธ์
2. ขอบพระคุณ **ผศ.ดร. ชุมพร มูรพันธ์** จะไม่สามารถมาถึงจุดนี้ได้ หากไม่มีคำแนะนำจากอาจารย์ในเรื่องต่างๆ ทั้งการวางแผน การทำข้อมูล ความรู้และการออกแบบที่อาจารย์คอยแนะนำ หาตัวอย่างมาเพิ่มให้เพิ่มเติมๆ ขอบคุณทุกๆ กำลังใจ ทุกความเป็นห่วงและความหวังดีที่อาจารย์มีให้เสมอมาตั้งแต่เป็นนักศึกษาชั้นปีที่ 1 ตั้งแต่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ยังไม่เป็นรูปเป็นร่างขึ้นมา ตลอดจนการทำวิทยานิพนธ์ได้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี
3. ขอบพระคุณ **รศ.กฤษฎา อินทรสถิตย์** ที่คอยอบรมสั่งสอน คอยดูแล ให้กำลังใจมาโดยตลอดจากเด็กที่ทำอะไรก็ไม่เป็นเลยสักอย่าง และขอบพระคุณอาจารย์สำหรับคำแนะนำตลอดการทำวิทยานิพนธ์ ทั้งในการตรวจกลุ่มหรือเวลานอกก็ตาม
4. ขอบพระคุณ **รศ.ประสิทธิ์ สุไลมานและ ผศ.ดร.อันธิกา สวัสดิ์ศรี** ที่อาจารย์คอยให้คำแนะนำในเรื่องต่างๆ การออกแบบ การวางแผน แนวความคิดในการออกแบบและการทำกราฟฟิคต่างๆ ตลอดการตรวจกลุ่ม
5. ขอบพระคุณ **รศ.ชาติ ภาสกร** ที่อาจารย์คอยให้คำแนะนำ คอยสนับสนุน คอยสอนในหลายๆเรื่องหลายๆครั้ง จนทำให้ได้หัวข้อในการทำวิทยานิพนธ์ที่น่าสนใจและสำเร็จลุล่วงมาด้วยดี
6. ขอบคุณเพื่อนๆ ทุกคนที่มีส่วนช่วยให้ทำวิทยานิพนธ์ผ่านไปได้ด้วยดี คนแรก **นายศกานต์ หอมสุคนธ์** ที่ให้คำแนะนำ คำปรึกษาในทุกๆ เรื่องตลอดการทำวิทยานิพนธ์ ทั้งๆที่งานตัวเองก็ยังคงต้องทำ แต่ก็แบ่งเวลามาให้เสมอ ทำให้ได้วิทยานิพนธ์ที่ดีได้แบบนี้ ขอบคุณกำลังใจที่มีให้มาตลอดในทุกๆครั้งที่รู้สึกเหนื่อย รู้สึกท้อแท้ **นางสาวสินีนาม วชิรธาดา** และ**นางสาวณิชาธิ์ เบญจพรกุลนิจ** ที่คอยเป็นกำลังใจและให้คำปรึกษาในหลายๆเรื่อง ตั้งแต่ยังไม่เริ่มทำวิทยานิพนธ์ จบจนกระทั่งสำเร็จอย่างสมบูรณ์ คอยกระตุ้นให้เราตั้งใจในการทำวิทยานิพนธ์มากขึ้น เพื่อจะตามพวกแกทุกคนให้ทัน ทำให้การทำวิทยานิพนธ์ผ่านและสำเร็จไปได้ด้วยดี **นางสาวฐิตาภา ชูศิลป์กุล, นายณัฐภัทร พวงแก้ว** และ**นางสาวอรธนา หลีเกษม** คอยอยู่เป็นเพื่อน คอยให้กำลังใจในเวลาเหนื่อยและท้อแท้ คอยถามไถ่อยู่เสมอๆ ทำให้ทุกๆอย่างมันดีขึ้น **นางสาวมูทิตา วงษ์งาน** นอกจากความเป็นห่วง กำลังใจ ที่คอยมอบให้เสมอมาตลอดการทำที่สิส ก็ยังเป็นธุระในการนำไปปิ่นและเอางานมาให้

7. ขอขอบคุณน้องๆ สายรหัสสิบหก น้องโตส, น้องหมีว, น้องคะนึ่ง และน้องเฟิร์น ที่เหนื่อยไปพร้อมกันกับเรา ขอขอบคุณที่สละเวลามาช่วย ซื่อซ้าวมาให้ คอยถามไถ่เป็นห่วงอยู่เสมอ ถ้าไม่มีน้องๆ ทุกคนการทำที่ลิสคง เหนื่อยและเดือตมากๆแน่ ขอขอบคุณพี่เนย ที่กลับมาช่วยน้องในช่วงสุดท้าย ทำให้ผ่านพ้นที่ลิสไปได้ด้วยดี

8. ขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนใน Int 41 ผู้ร่วมชะตาเดียวกัน ขอขอบคุณที่ทุกคนสู้ และฝ่าฟันมาจนจบถึงเส้นชัยไปพร้อมกันทั้งหมดทุกคน ขอขอบคุณทุกๆคนที่คอยถามไถ่ คอยส่งข่าวตลอดหนึ่งปีที่ทำวิทยานิพนธ์ด้วยกันมา

การทำวิทยานิพนธ์ เพื่อจบการศึกษาชั้นปริญญาตรีครั้งนี้ ผลลัพธ์ที่ได้ ไม่ใช่แค่เพียงผลงานเท่านั้นที่ออกมาให้เห็น แต่มันสอนอะไรหลายๆ อย่างให้กับเรา ตลอดทางมันทั้งขรุขระ ทั้งเรียบ มีลุ่มลูกคูกคูลานกันไป มันสอนให้เรารู้ว่าทุกครั้งที่มีลม ทุกครั้งที่ท้อแท้ แต่เรายังมีเพื่อน มีน้อง มีอาจารย์ มีครอบครัวที่พร้อมจะยืนอยู่ข้างๆ เราเสมอ และสุดท้ายมันก็จบลงได้อย่างสวยงาม ดีใจและภูมิใจที่สามารถผ่านมาได้ด้วยดี ขอขอบคุณตัวเองที่ทนและสู้เพื่อจบไปพร้อมกับเพื่อนทุกคนได้

สุดท้าย ณ ที่นี้ ขอขอบคุณคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ ภาควิชาสถาปัตยกรรมภายใน เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังและอาจารย์ทุกๆ ท่าน รุ่นพี่ทุกๆ คน ที่ให้ประสบการณ์ ให้ความรู้ให้ทั้งช่วงเวลาดีๆ หรือช่วงเวลาที่เรา ที่มึมาตลอด 5 ปี ที่ศึกษาอยู่ที่นี้และต่อจากนี้ จะเก็บเป็นหนึ่งในความทรงจำตลอดไป

สารบัญ

	หน้า
บทคัดย่อ	ก
คำนำ	ค
กิตติกรรมประกาศ	จ
สารบัญ	
บทที่ 1 : บทนำ	
1.1 ความเป็นมาของโครงการ	1
1.2 จุดประสงค์ของโครงการ	2
1.3 กลุ่มเป้าหมาย	2
1.3.1 ตารางแสดงข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย	3
1.3.2 ตัวอย่างแสดงกลุ่มเป้าหมาย	3
1.4 ภาพลักษณ์ของโครงการ	4
1.5 ที่ตั้งของโครงการ	
1.5.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง	4
1.5.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการและสภาพโดยรอบ	5
1.6 ลักษณะอาคารของโครงการ	
1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร	12
1.6.2 การวิเคราะห์ของอาคาร	13
1.7 องค์ประกอบของโครงการ	20

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
1.8 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ	21
1.9 ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	22
บทที่ 2 : ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ	
2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ	
2.1.1 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับรีสอร์ท	23
2.1.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสปา	50
2.1.3 ข้อมูลทั่วไปจังหวัดเชียงราย	52
2.2 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ	
2.2.1 ข้อมูลของดอยวาวี-เลาลี	53
2.2.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับชา	54
2.2.3 เอกลักษณ์ของโครงการ	59
2.2.4 สายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการ	61
2.3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ	
2.3.1 กรณีศึกษาการวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม	61
2.3.2 กรณีศึกษาองค์ประกอบและกิจกรรมในโครงการ	66
2.3.3 กรณีศึกษาการจัดโปรแกรมสปา	74
2.3.4 กรณีศึกษาแนวคิดในการออกแบบ	77
2.3.5 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ	79

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร	
2.4.1 ระบบแสงสว่าง	79
2.4.2 ระบบเสียงและการควบคุม	83
2.4.3 ระบบปรับอากาศและการหมุนเวียนอากาศ	84
บทที่ 3 : กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ	
3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมายผู้ใช้โครงการ	85
3.1.1 ผู้ให้บริการและตำแหน่งพื้นที่	85
3.1.2 ผู้รับบริการและตำแหน่งพื้นที่	85
3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการและพฤติกรรมของผู้ให้บริการของโครงการ	86
3.3 พื้นที่ที่ต้องการ	102
3.3.1 ตารางแสดงพื้นที่ที่ต้องการในส่วนต่างๆของโครงการ	102
3.3.2 แผนภูมิวงกลมสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการในโครงการ	106
บทที่ 4 : การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ	
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล	107
4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้ง และอาคาร	107
4.1.2 แผนภูมิวงกลมสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการ	110
4.1.3 การวิเคราะห์ค่าความสัมพันธ์ของพื้นที่	111
4.1.4 ความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอย	111
4.1.5 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์	112

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 แนวความคิดในการออกแบบ	112
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ	112
4.2.2 ฉีม หรือ Mood Board	113
บทที่ 5 : ผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน	
5.1 ผังบริเวณของโครงการ	114
5.2 ผลงานการออกแบบพื้นที่ต่างๆ ในโครงการ	114
5.2.1 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนต้อนรับ	114
5.2.2 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนห้องพัก	119
5.2.3 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนร้านอาหาร	130
5.2.4 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนห้องสมุด	133
5.2.5 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนสปา แอนด์ ฟิตเนส	136
5.2.6 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนร้านค้าและร้านขายของ	141
5.3 หุ่นจำลอง	144
บรรณานุกรม	
ภาคผนวก	

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาของโครงการ

ในปัจจุบันธุรกิจรีสอร์ท โฮมสเตย์และสปา ในประเทศไทยเริ่มขยายตัวมากขึ้น และมุ่งเน้นในเรื่องของสุขภาพ ความงาม วิถีชีวิตและวัฒนธรรมพื้นถิ่นเพื่อรองรับความสนใจในเรื่องของสุขภาพ ความงาม ที่เพิ่มมากขึ้น และการเริ่มมองหาการท่องเที่ยวในรูปแบบใหม่ๆ ของนักท่องเที่ยว ธุรกิจรีสอร์ท โฮมสเตย์ และสปาจึงต้องมีการปรับตัว เพื่อสร้างจุดขายและการบริการที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว โดยการสร้างสถานที่พักผ่อนและการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ ที่สามารถรองรับกับความต้องการและความสนใจเหล่านั้นได้ รีสอร์ทหรือโฮมสเตย์ทางเลือกเฉพาะกลุ่มจึงเป็นตัวเลือกแรกๆ ในการตัดสินใจของนักท่องเที่ยวในปัจจุบัน ผสมผสานกับการนำวัตถุดิบในท้องถิ่นมาพัฒนาเพื่อทำสถานที่พักผ่อนและสปารูปแบบใหม่ อย่างการนำ “ชา” ที่ถือเป็นวัตถุดิบชั้นช้อย่างหนึ่งของจังหวัดเชียงราย และเป็นที่ยู้งักกันอย่างแพร่หลาย มาสร้างจุดขายให้กับธุรกิจรีสอร์ทและสปา

ชา เป็นไม้ยืนต้น ที่มีถิ่นกำเนิดมาจากเทือกเขาทางด้านตะวันตกเฉียงใต้ของจีน ในแถบมณฑลยูนนาน ก่อนแพร่กระจายไปปลูกตามประเทศทางเอเชียตะวันออก เป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา ที่ถูกนำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย และยังมีหมายถึงเป็นเครื่องดื่มกลิ่นหอมที่ทำจากใบชาตากแห้งชนิดต่าง ๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน โดยไม่ผ่านกระบวนการของการหมัก ทำให้ “ชา” เป็นเครื่องดื่มแก้กระหาย แก้ง่วงและยังแก้ไอสารพัดโรค เช่น ช่วยต้านอนุมูลอิสระที่เกิดขึ้นภายในเซลล์ของร่างกาย ต้านอาการอักเสบ ต้านเชื้อจุลินทรีย์ในลำไส้ ป้องกันตับจากสารพิษ รวมทั้งโรคอื่นๆอีกมากมายที่เกิดจากอนุมูลอิสระ และชายังเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคมากที่สุดเป็นอันดับสองของโลกรองจากน้ำเปล่า ซึ่งต้นชาที่ดีควรปลูกในพื้นที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 700 เมตรขึ้นไป เป็นแหล่งที่มีความชื้นในอากาศสูง มีอุณหภูมิต่ำ ควรมีความชื้นน้ำฝนไม่น้อยกว่า 1,300 มม/ปี และมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ พื้นที่ควรมีความลาดเอียงน้อยกว่า 45 องศาอย่างพื้นที่บริเวณแถบภาคเหนือของประเทศไทย โดยเฉพาะจังหวัดเชียงราย

ภาคเหนือ เป็นภูมิภาคหนึ่งของประเทศไทย เป็นพื้นที่ที่เต็มไปด้วยภูมิประเทศที่งดงาม รายล้อมด้วยขุนเขาสลับซับซ้อนอุดมไปด้วยผืนป่าที่ยังมีความอุดมสมบูรณ์และเป็นที่ตั้งของ “จังหวัดเชียงราย” ดินแดนแห่งขุนเขาและวัฒนธรรม โดยมีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูง มีพื้นที่ราบสูงเป็นหย่อมๆ มีสภาพภูมิอากาศที่เย็นสบาย มีสถานที่ท่องเที่ยวที่สำคัญ อุทยานแห่งชาติและดอยต่างๆมากมาย รวมถึงเป็นที่ตั้งของ “ดอยวาวี-เลาลี” ซึ่งเป็นหมู่บ้านขนาดใหญ่ ของชาวจีนฮ่อที่ย้ายเข้ามาในประเทศไทย และหมู่บ้านชาวเขา 13 ชนเผ่า ที่ยึดการปลูกชาเป็นอาชีพหลัก เมื่อได้รับอิทธิพลที่มีชาวจีนฮ่อ หรือจีนยูนนานมาอาศัยอยู่ จนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของดอยวาวี-เลาลีที่ชวนให้หลงใหล ทำให้มีนักท่องเที่ยวมากมายที่ต้องการหลีกเลี่ยงชีวิตที่เร่งรีบและมลภาวะต่าง ๆ ในเมือง ต่างเดินทางกันเข้ามา เพื่อพักผ่อนและสัมผัสกับธรรมชาติอย่างใกล้ชิด

จากการศึกษาข้อมูลข้างต้น สถานที่พักผ่อนเฉพาะกลุ่มอย่างรีสอร์ทระดับห้าดาวเพื่อรองรับกลุ่มคนที่ชื่นชอบการดื่มชา ที่มีอัตราส่วนเพิ่มมากขึ้นในปัจจุบัน โดยอ้างอิงข้อมูลจากยอดขายและตลาดของการจำหน่ายและผลิตชาของไทยยี่ห้อต่างๆที่โตขึ้น จากข้อมูลของสำนักงานตลาดหลักทรัพย์ และกลุ่มคนที่ชื่นชอบ อยากรู้เรียนรู้วัฒนธรรมพื้นถิ่น รวมเข้ากับการนำสปาบำบัดด้วยชาเพื่อสุขภาพ และความงามมาประยุกต์เข้ากับการสร้างจุดเด่นให้กับรีสอร์ทจึงทำให้เกิด โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ เดอะ ที เฮาท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา ชั้นที่ดอยวาวี-เลาลี จังหวัดเชียงราย เพื่อรองรับ และเป็นทางเลือกให้กับนักท่องเที่ยวที่ชื่นชอบการดื่มชา การดูแลสุขภาพและความงามโดยภายในรีสอร์ทจะมีพื้นที่รองรับการจัดกิจกรรมเพื่อการพักผ่อน การบำบัด การดูแลสุขภาพด้วยชาและใบชาที่นำมาเป็นจุดขายของรีสอร์ท โดยสามารถเลือกรับการบำบัด ได้หลากหลายรูปแบบ อีกทั้งยังเป็นสถานที่ช่วยส่งเสริมความรู้ในเรื่อง การปลูกชา คุณประโยชน์ของชา และการแปรรูปผลิตภัณฑ์เพื่อส่งเสริมรายได้ของคนในชุมชนอีกด้วย

1.2 จุดประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนรูปแบบใหม่ สำหรับนักท่องเที่ยวท่ามกลางบรรยากาศของไร่ชา
2. เพื่อเป็นสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ และความงาม จากผลิตภัณฑ์ชาธรรมชาติ
3. เป็นศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพดี และเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนความรู้ หาประสบการณ์เกี่ยวกับชา
4. เพื่อเสนอแนะแนวทางการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในรีสอร์ท แอนด์ สปา รูปแบบใหม่ที่ครบครัน ทั้งทางด้านารออกแบบตกแต่ง กิจกรรม งานระบบและการจัดการ

1.3 กลุ่มเป้าหมาย

1. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ชื่นชอบการดื่มและสนใจในชา
2. นักท่องเที่ยวที่สนใจในเรื่องสุขภาพและความงาม
3. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่มองหาการพักผ่อนรูปแบบใหม่ท่ามกลางธรรมชาติ

1.3.1 ตารางที่ 1 แสดงข้อมูลกลุ่มเป้าหมาย

กลุ่มเป้าหมาย	ลักษณะของกลุ่มเป้าหมาย	สัดส่วนการเข้าใช้ (%)
1. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่ชื่นชอบการดื่มและสนใจในชา	เป็นกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบหรือหันมาเริ่มดื่มชาเพื่อสุขภาพและมีความสนใจในการเรียนรู้และสัมผัสของจริง ถึงความเป็นมา ข้อมูลต่างๆ และกระบวนการผลิตเกี่ยวกับชา ทั้งการปลูก การเก็บเกี่ยว การผลิตและการชงชา	60 %
2. นักท่องเที่ยวที่สนใจในเรื่องสุขภาพและความงาม	เป็นกลุ่มลูกค้าที่สนใจในการดูแลสุขภาพจากการเลือกทานอาหาร เครื่องดื่ม และการออกกำลังกายเป็นประจำ	15 %
	เป็นกลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบและดูแลตัวเองในเรื่องความงามอย่างการทำสปา ด้วยวัตุดิบหรือกรรมวิธีใหม่ ๆ	15 %
3. นักท่องเที่ยวชาวไทยและชาวต่างชาติ ที่มองหาการพักผ่อนรูปแบบใหม่ท่ามกลางธรรมชาติ	เป็นกลุ่มลูกค้าระดับ Hi-End หรือมีกำลังทรัพย์ ที่ต้องการมาพักผ่อนตากอากาศท่ามกลางธรรมชาติ	10 %

1.3.2 ตัวอย่างแสดงกลุ่มเป้าหมาย

คุณมินท์ อรรถวดี จิรมณีกุล นักร้องสาว ไฮโซ ทายาทนักธุรกิจผู้นำเข้านาฬิกาและสินค้าแบรนด์เนม ปัจจุบันเป็นพาร์แท่งไมเนอร์ ฟู้ดกรุ๊ป เป็นคนที่สนใจในการดูแลสุขภาพเป็นประจำ จากการออกกำลังกาย ชกมวย ว่ายน้ำ โยคะและชื่นชอบการดื่มชาเพื่อบำรุงสุขภาพหลังมื้ออาหาร (อ้างอิงจากส่วนหนึ่งของบทสัมภาษณ์ : “เนื่องจากส่วนตัวเป็นคนที่มีปวดท้องบ่อย จึงชอบดื่มชาหลังมื้ออาหาร เพราะ ช่วยย่อยและขับลม ทำให้รู้สึกสบายท้อง อีกทั้งเป็นคนชอบออกกำลังกายเวลาอยู่บ้าน อาทิ เล่นโยคะ วิ่ง และต่อยมวย จึงต้องเติมความสดชื่นและความกระปรี้กระเปร่าด้วยการดื่มชา”)



รูปที่ 1 ภาพแสดงตัวอย่างกลุ่มเป้าหมายระดับ Hi-End และชื่นชอบการดื่มชาเพื่อสุขภาพ

1.4 ภาพลักษณ์ของโครงการ

โครงการ เดอะ ที เฮาท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา เป็นรีสอร์ททางเลือก เพื่อเสนอแนวทางการพักผ่อน รูปแบบใหม่ที่นักท่องเที่ยวจะได้รับประสบการณ์และสัมผัสกิจกรรมเฉพาะทางในด้านของชา ตั้งแต่การปลูก ไปจนถึงการผลิต และเพื่อส่งเสริมในด้านของสุขภาพและความงาม โดยใช้ผลิตผลจากชาท้องถิ่น โดยอยู่ภายใต้การออกแบบรีสอร์ทที่ผสมผสานระหว่างความเป็นอยู่แบบพื้นถิ่นกับความทันสมัยเข้าด้วยกัน แยกที่เข้าพักจะได้พักผ่อน ทำกิจกรรม ดูแลสุขภาพและความงามได้อย่างเต็มที่ ด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกแบบพื้นที่ที่ครบครัน

1.5 ที่ตั้งโครงการ

โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอ เดอะ ที เฮาท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา เป็นโครงการที่ต้องการลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมกับการปลูกชาเป็นสำคัญ คือ เป็นพื้นที่ที่สูงกว่าระดับน้ำทะเล 700 เมตรขึ้นไป เป็นแหล่งที่มีความชื้นในอากาศสูง มีอุณหภูมิต่ำ ควรมีปริมาณน้ำฝนไม่น้อยกว่า 1,300 มม/ปี และมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ พื้นที่ควรมีความลาดเอียงน้อยกว่า 45 องศา และบางส่วนเป็นพื้นที่ราบ อย่างพื้นที่บริเวณภาคเหนือของไทย เช่น เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน เป็นต้น

1.5.1 ลักษณะพึงประสงค์ของที่ตั้ง

1. มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับต้นชา และการปลูกชา
2. สภาพแวดล้อมของที่ตั้งโครงการ เป็นพื้นที่ที่อยู่ท่ามกลางธรรมชาติของไร่ชา และมีทิวทัศน์ที่สวยงามเหมาะสมกับการตั้งรีสอร์ท
3. สถานที่ตั้งต้องมีความเป็นส่วนตัว ไม่วุ่นวาย ไม่อยู่ในหรือติดพื้นที่ชุมชนเกินไป
4. การเข้าถึงโครงการ ผู้แขกที่มาพักต้องเข้าถึงได้ง่าย ไม่ซับซ้อนและสะดวกในการเดินทาง หรือมีรถสาธารณะขับผ่าน

1.5.2 การวิเคราะห์ที่ตั้งของโครงการและสภาพโดยรอบ

(1) Site A : พื้นที่ไร้ชา บนไหล่เขาตอยาวี – เลาลี จังหวัดเชียงราย

ตอยาวี-เลาลี เป็นถิ่นกำเนิดชาแห่งแรกๆ ในตอนเหนือของประเทศ ทำให้มีวัฒนธรรมและอาชีพหลักๆ อยู่กับการเก็บเกี่ยวและเพาะปลูกชา



รูปที่ 2 ตำแหน่งที่ตั้ง Site A ไร้ชา บนไหล่เขาตอยาวี – เลาลี จ.เชียงราย

1. ที่ตั้งพื้นที่ : ไร้ชาขนาดเล็กของชาวเขา บนไหล่เขาตอยาวี ต.วาวี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
: พิกัด ละติจูดที่ $19^{\circ}57'49.75''$ N และลองจิจูดที่ $99^{\circ}30'3.05''$ E
2. ขอบเขตพื้นที่ : กว้างประมาณ 92 เมตร ยาวประมาณ 125 เมตร
3. ขนาดของพื้นที่ : ประมาณ 11,500 ตร.ม.
4. การเข้าถึงพื้นที่ : รถส่วนตัว : การเดินทางใช้เส้นทางเดียวกับทางไปตอยช้าง ขับไปตามถนน รพช. บ้านตายนอย - บ้านใหม่หมอกจ้าม ระยะทาง 55 กม. ผ่านบ้านวาวีไปอีก 4 กม. ผ่านไร้ชาบนภูเขา ที่ตั้งโครงการ ตั้งอยู่ทางขวามือ
: รถสาธารณะ : ขึ้นรถสองแถวสีเหลืองสายแม่สรวย – วาวี ทารถอยู่หน้าท่าการ อ. แม่สรวย มีรถตั้งแต่ 08.00 – 17.00 น. (เวลาออกแล้วแต่จำนวนผู้โดยสาร) ค่าโดยสาร 50 บาท และต่อรถจักรยานยนต์เที่ยวกลับมีรถออกจากบ้านวาวี ทารถอยู่หน้าร้านชาศิริภัณฑ์ มีรถตลอดวัน

5. สภาพแวดล้อม

5.1 สภาพแวดล้อมภายในพื้นที่ : สภาพพื้นที่ภายใน เป็นพื้นที่โล่ง ที่มีความลาดเอียง หรือความชันเล็กน้อยตามชั้นบันไดของไร่ชาขนาดเล็ก ที่ถูกปลูกไว้โดยชาวเขาในบริเวณรอบๆพื้นที่



รูปที่ 3 สภาพจริงพื้นที่ภายใน ของ Site A



รูปที่ 4 สภาพจริงพื้นที่ภายใน ของ Site A

5.2 สภาพแวดล้อมรอบนอกพื้นที่ : พื้นที่รอบๆ ที่ตั้ง ส่วนใหญ่เป็นไร่ชาขนาดเล็กของชาวเขาและพื้นที่โล่ง จากพื้นที่ตั้งจึงสามารถชมทิวทัศน์ ได้ 180 องศา สภาพถนนสายหลัก เป็นถนนคอนกรีตทำให้การเดินทางมาถึงพื้นที่ เดินทางได้อย่างสะดวก สภาพพื้นที่รอบๆ พื้นที่ตั้ง คือ

ทิศเหนือ ติดกับ ไร่ชาขนาดเล็ก, คริสตจักรเลาลี และ หมู่บ้านชาวเขา



รูปที่ 5 สภาพจริงทางด้านทิศเหนือ ของ Site A

ทิศตะวันออก ติดกับ ไร่ชา และพื้นที่โล่ง



รูปที่ 6 สภาพจริงทางด้านทิศตะวันออก ของ Site A

ทิศใต้ ติดกับ บ้านชาวเขา และโรงงานใบชามิ่งตี้



รูปที่ 7 สภาพจริงทางด้านทิศใต้ ของ Site A

ทิศตะวันตก ติดกับ บ้านชาวเขา และพื้นที่โล่ง



รูปที่ 8 สภาพจริงทางด้านทิศตะวันตก ของ Site A

(2) Site B : ไไร่ชาวารี จังหวัดเชียงราย

ไไร่ชาวารี เป็นไร่ชาบนดอยชาวารี ตั้งติดอยู่กับหมู่บ้านชาวารี มีชาวเขา 13 คนเผ่าอาศัยอยู่รวมกัน ที่มีอาชีพหลักในการทำเกษตรกรรมเกี่ยวกับชาและกาแฟ Site B ตั้งเลยออกมาจากหมู่บ้านชาวารีเพียงเล็กน้อย



รูปที่ 9 ตำแหน่งที่ตั้ง Site B ไไร่ชาวารี จ.เชียงราย

1. ที่ตั้งพื้นที่ : ไไร่ชาวารี หมู่ 1 ต.ชาวารี อ.แม่สรวย จ.เชียงราย
: พิกัด ละติจูดที่ $19^{\circ}57'50.20''$ N และลองจิจูดที่ $99^{\circ}30'1.06''$ E

2. ขอบเขตพื้นที่ : กว้างประมาณ 85 เมตร ยาวประมาณ 126 เมตร

3. ขนาดของพื้นที่ : ประมาณ 10,710 ตร.ม.

4. การเข้าถึงพื้นที่ : รถส่วนตัว : การเดินทางใช้เส้นทางเดียวกับทางไปดอยช้าง ขับไปตามถนน รพช. บ้านตีนดอย - บ้านใหม่หมอกจ้าม ระยะทาง 55 กม. ช่วง 22 กิโลเมตรแรกเป็นทางลาดยาง คดเคี้ยวขึ้นดอย ผิวถนนเป็นหลุมบ่อ ผ่านทางแยกขึ้นดอยช้าง บ้านทุ่งพร้าว บ้านห้วยไคร้ จากนั้นเป็นถนนลูกรังอีก 13 กิโลเมตร จนถึงบั้งโป่งกลางน้ำ จากนั้นเป็นทางลาดยางอีก 20 กิโลเมตร ผ่านด่านตรวจของ ตชด. ที่ 237 โรงเรียนชาวารีวิทยาคม หมู่บ้านชาวารีอยู่ซ้ายมือ เป็นชุมชนใหญ่เห็นได้ชัดเจน

: รถสาธารณะ : ขึ้นรถสองแถวสีเหลืองสายแม่สรวย - ชาวารี ทารถอยู่หน้าท่ารถ อ.แม่สรวย มีรถตั้งแต่ 08.00 - 17.00 น. (เวลาออกแล้วแต่จำนวนผู้โดยสาร) ค่าโดยสาร 50 บาท และต่อรถจักรยานยนต์เที่ยวกลับมีรถออกจากบ้านชาวารี ทารถอยู่หน้าร้านชาศิริภัณฑ์ มีรถตลอดวัน

5. สภาพแวดล้อม

5.1 สภาพแวดล้อมภายในพื้นที่ : สภาพพื้นที่เป็นไร่ชาขั้นบันได ตามความลาดชันของเนินเขา มีอุณหภูมิเฉลี่ย 18-19 องศา อากาศหนาวเย็นตลอดทั้งปี แต่ทิศทางของแดด ลม และสภาพแวดล้อมรอบๆ ยังไม่เอื้ออำนวยในการเป็นพื้นที่ตั้งรีสอร์ทเท่าที่ควร



รูปที่ 10 สภาพจริงพื้นที่ภายใน ของ Site B (ไร่ชาวาวิ)

5.2 สภาพแวดล้อมรอบนอกพื้นที่ : ไร่ชาแยกตัวออกมาจากหมู่บ้านวาวิเล็กน้อย มีทิวทัศน์ที่สวยงาม แต่เนื่องจาก พื้นที่รอบๆ เป็นอาคารบ้านเรือนของชาวเขา อยู่ใกล้กับแหล่งชุมชน ทำให้ขาดความเป็นส่วนตัว สำหรับการตั้งรีสอร์ท สภาพพื้นที่รอบๆ พื้นที่ตั้ง คือ

ทิศเหนือ	ติดกับ	บ้านชาวเขา และพื้นที่โล่ง
ทิศตะวันออก	ติดกับ	คริสตจักรบ้านวาวิ และพื้นที่โล่ง
ทิศใต้	ติดกับ	พื้นที่โล่ง
ทิศตะวันตก	ติดกับ	หมู่บ้านวาวิ

(3) Site C : ไร่ชา101 จังหวัดเชียงราย



รูปที่ 11 ตำแหน่งที่ตั้ง Site C ไร่ชา101 จ.เชียงราย

1. ที่ตั้งพื้นที่ : ไร่ชา101 ดอยแม่สลอง ที่ 83 ม.6 ต.แม่สลองนอก อ.แม่ฟ้าหลวง จ.เชียงราย
: พิกัด ละติจูดที่ $20^{\circ} 9'33.62''$ N และลองจิจูดที่ $99^{\circ}39'33.35''$ E

2. ขอบเขตพื้นที่ : กว้างประมาณ 70 เมตร ยาวประมาณ 111 เมตร

3. ขนาดของพื้นที่ : ประมาณ 7,770 ตร.ม.

4. การเข้าถึงพื้นที่ : รถส่วนตัว : สามารถขึ้นได้สองทาง คือ

- จากอำเภอเชียงดาวถนนเส้นเลี่ยงเมืองสามารถเลี้ยวซ้ายมา ทางบ้านอรุโณทัยขับมาเรื่อย ๆ ขึ้นเขาทางอาจจะแคบหน่อยแต่ไม่ชันมาก มีป้ายบอกตลอดทาง (ควรเดินทางช่วงกลางวัน)

- ขับผ่านอำเภอเชียงดาวมาทาง อ.ไชยปราการ-ฝาง ถนนซูเปอร์ไฮเวย์ ทางโค้งจะเยอะกว่า ขับเรื่อยมาอีกประมาณ 70 กม. สังเกตทางขึ้นตรงปากทางจะมี วัดหาดสำราญอยู่ เลี้ยวซ้ายขับมาอีกประมาณ 25 กม. เส้นทางนี้ลาดชันมาก (กม.ที่ 14-18)

: รถสาธารณะ : จากปากทางขึ้นดอยอ่างขาง สามารถไปขึ้นรถได้ที่

- คิวรถข้างเผือก มีทั้งรถตู้ (ราคา 150 บาท) และรถบัสคันใหญ่ (ราคา 85 บาท)

- ตรงที่ทางขึ้นอ่างขาง กม. 137 มีรถคิวสองแถว บริการ รับ-ส่ง นักท่องเที่ยวที่ไม่ขับรถขึ้นดอยเอง รถคิวสองแถวสีขาว ปากทางอ่างขาง (วัดหาดสำราญ)

5. สภาพแวดล้อม

5.1 สภาพแวดล้อมภายในพื้นที่ : สภาพพื้นที่เป็นไร่ชาขั้นบันได ตามความลาดชันของเนินเขา บางส่วนเป็นพื้นที่ราบ ทิวทัศน์เปิด 360 องศา เนื่องจากไม่มีสิ่งก่อสร้างบดบัง



รูปที่ 12 สภาพจริงพื้นที่ภายใน ของ Site C (ไร่ชา101)

5.2 สภาพแวดล้อมรอบนอกพื้นที่ : ไร่ชา 101 แยกตัวออกมาจากชุมชน มีอาณาเขตกว้างใหญ่และความเป็นส่วนตัว เหมาะแก่การเป็นพื้นที่ตั้งสำหรับรีสอร์ท บริเวณรอบๆ พื้นที่ คือ

ทิศเหนือ ติดกับ ไร่ชา 101



รูปที่ 13 สภาพจริงทางด้านทิศเหนือ ของ Site A

ทิศตะวันออก ติดกับ ร้านน้ำชา และร้านขายของฝาก ไร่ชา 101

ทิศใต้ ติดกับ ไร่ชา และพื้นที่โล่ง



รูปที่ 14 สภาพจริงทางด้านทิศใต้ ของ Site A

ทิศตะวันตก ติดกับ ไร่ชา และพื้นที่โล่ง



รูปที่ 15 สภาพจริงทางด้านทิศตะวันตก ของ Site A

ตารางที่ 2 ตารางเปรียบเทียบลักษณะที่ตั้งโครงการตามข้อพิจารณา

ข้อพิจารณาการเลือกที่ตั้ง	Site A	Site B	Site C
1. มีลักษณะภูมิประเทศและภูมิอากาศที่เหมาะสมสำหรับต้นชา และการปลูกชา	5	5	5
2. อยู่ท่ามกลางธรรมชาติของไร่ชา และมีทิวทัศน์ที่สวยงาม เหมาะสมกับการตั้งรีสอร์ท	5	4	5
2. มีความเป็นส่วนตัวในพื้นที่ให้กับแขกที่มาพักได้	5	3	4
3. ทางเข้าโครงการ เดินทางได้สะดวก ไม่ลำบาก	4	5	4
รวมคะแนน (จาก 20 คะแนน)	19	17	18

สรุปที่ตั้งโครงการตามสัดส่วนจากตารางเปรียบเทียบตามข้อพิจารณา ที่ตั้งโครงการ คือ **Site A : ไร่ชาบนไหล่เขาตอยาวาวิ-เลาลี จังหวัดเชียงราย**

วาวิ – เลาลี เป็นตอยเล็กๆ มีระดับความสูงประมาณ 1,300 เมตรจากระดับน้ำทะเล ห่างจากบ้านวาวิประมาณ 4 กม. บริเวณนี้มีไร่ชาปลูกตลอดหุบเขาตามลาดเขาลงมา ตั้งอยู่ที่ ต.วาวิ อ.แม่สรวย จ.เชียงราย ซึ่งมีหมู่บ้านขนาดใหญ่ ของชาวจีนฮ่อที่ย้ายเข้ามาในประเทศไทย และหมู่บ้านชาวเขา 13 ชนเผ่า ที่ยึดการปลูกชาเป็นอาชีพหลัก จากการได้รับอิทธิพลที่มีชาวจีนฮ่อ หรือจีนยูนานมาอาศัยอยู่ จนเป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวของตอยวาวิ-เลาลี

1.6 ลักษณะอาคาร

1.6.1 ลักษณะพึงประสงค์ของอาคาร

1. เป็นอาคารที่มีรูปลักษณะของการผสมผสานระหว่างสถาปัตยกรรมไทยพื้นถิ่นกับสมัยใหม่
2. เป็นอาคารที่สามารถมองเห็นวิวได้ในทุกๆส่วน ต้องมีการระบายอากาศได้ดี สามารถป้องกันแดดและฝนได้อย่างมีประสิทธิภาพ
3. เป็นอาคารหนึ่งหรือสองชั้น มีพื้นที่เชื่อมต่อกันอย่างต่อเนื่องและสามารถนำมาตั้งเดี่ยวได้อย่างไม่แตกต่าง

1.6.2 การวิเคราะห์ของอาคาร

อาคาร Four Seasons Resort จังหวัดเชียงใหม่

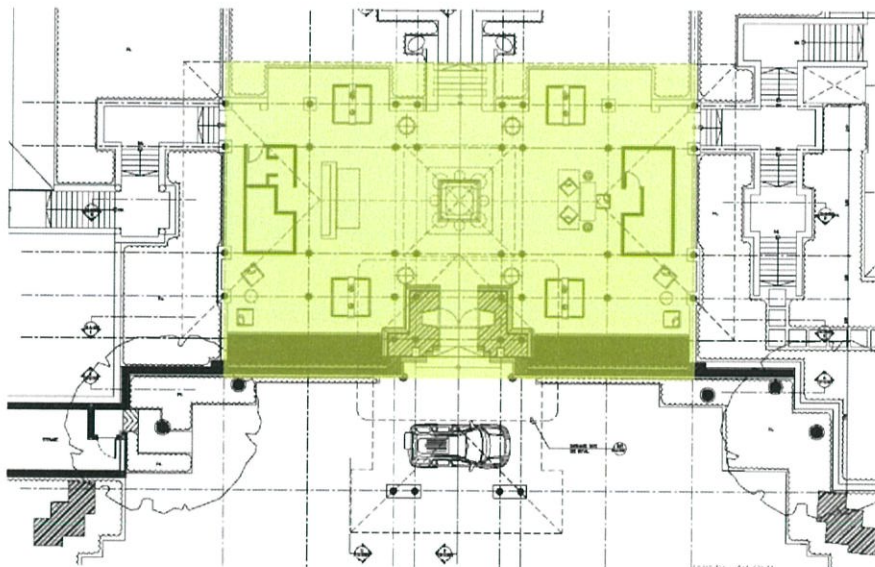
1. ลักษณะทางกายภาพ : ตัวอาคารของ Four Seasons Resort จังหวัดเชียงใหม่ เป็นอาคารสองชั้น อาคารตกแต่งแสดงให้เห็นถึงความเป็นพื้นถิ่นภาคเหนือ ที่ประยุกต์ให้ทันสมัยมากขึ้น

2. ลักษณะทางโครงสร้าง : โครงสร้างอาคารวิลล่าจะเป็นโครงสร้างปูนด้านล่าง และเป็นโครงสร้างไม้ด้านบน โดยพื้นที่ด้านล่างยกใต้ถุนสูงแบบบ้านเรือนไทย เป็นพื้นที่โล่ง ไม่ปิดล้อม Space ด้วยผนัง เปิดรับลม และชมวิวได้รอบด้าน

3. ผังอาคารและรูปตัดอาคาร

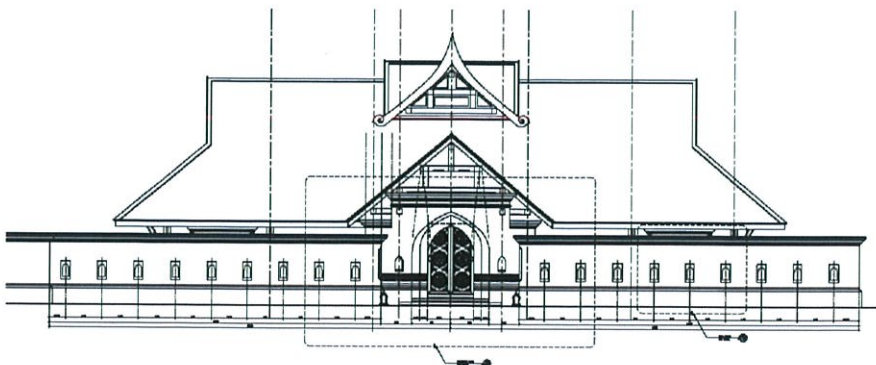
ก. อาคาร A : อาคารสำหรับส่วนต้อนรับ

1. ผังอาคาร A

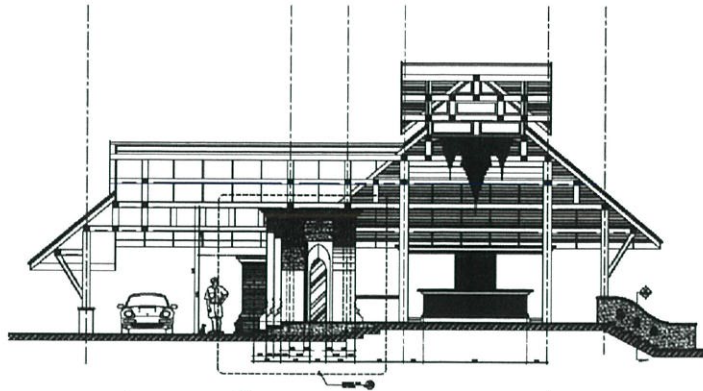


รูปที่ 16 ผังอาคารส่วนต้อนรับของโพร ซีซั่น เชียงใหม่

2. รูปด้าน-รูปตัดอาคาร A



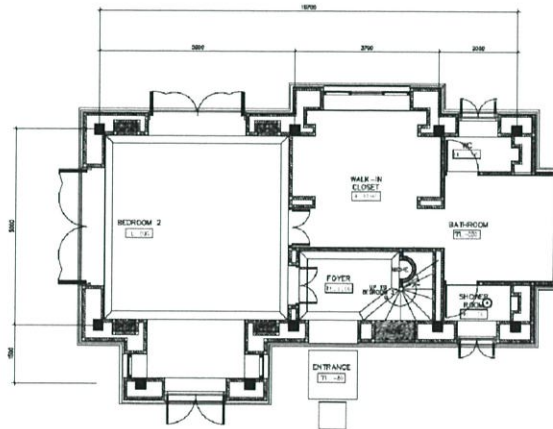
รูปที่ 17 รูปตัดยาวอาคารส่วนต้อนรับของโพร ซีซั่น เชียงใหม่



รูปที่ 18 รูปตัดสั้นอาคารส่วนต้อนรับของโพร์ ซีซั่น เชียงใหม่

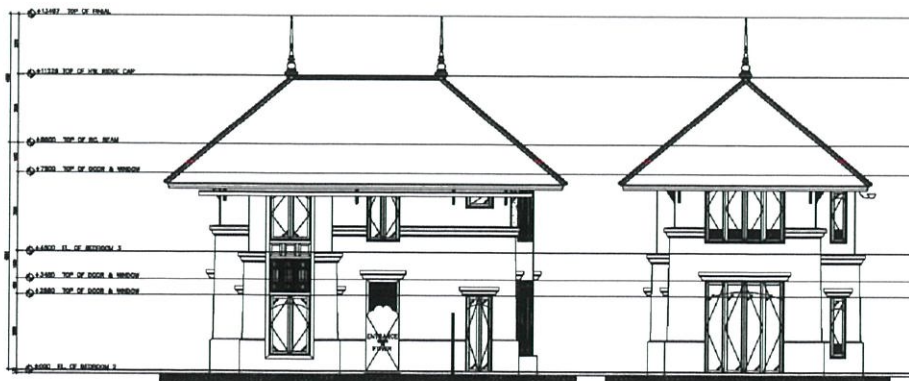
ข. อาคาร B : อาคารสำหรับส่วนห้องพัก

1. ผังอาคาร B



รูปที่ 19 ผังอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของโพร์ ซีซั่น เชียงใหม่

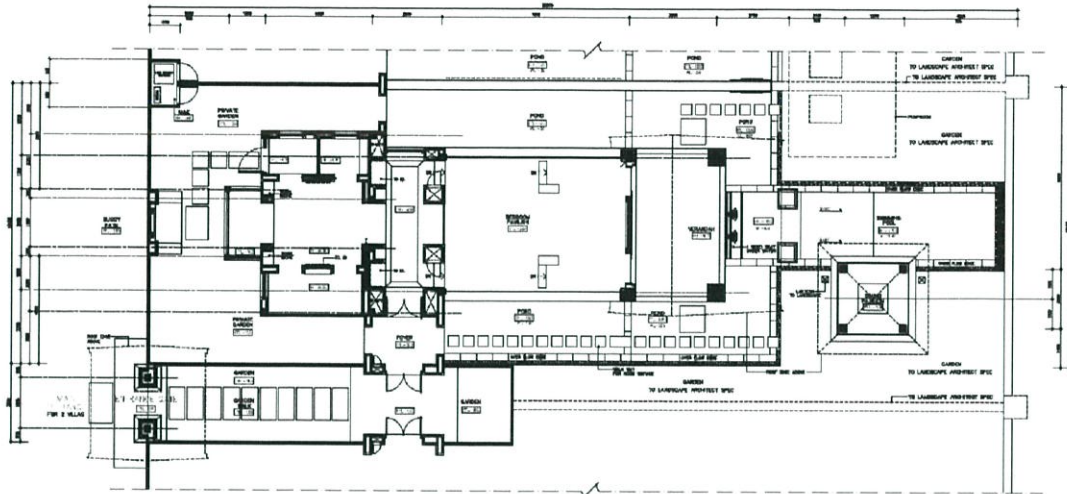
2. รูปด้าน-รูปตัดอาคาร B



รูปที่ 20 รูปตัดอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของโพร์ ซีซั่น เชียงใหม่

ค. อาคาร C : อาคารสำหรับส่วนห้องพักและสปา

1. ผังอาคาร C



รูปที่ 21 ผังอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของไพร่ ซีซั่น เชียงใหม่

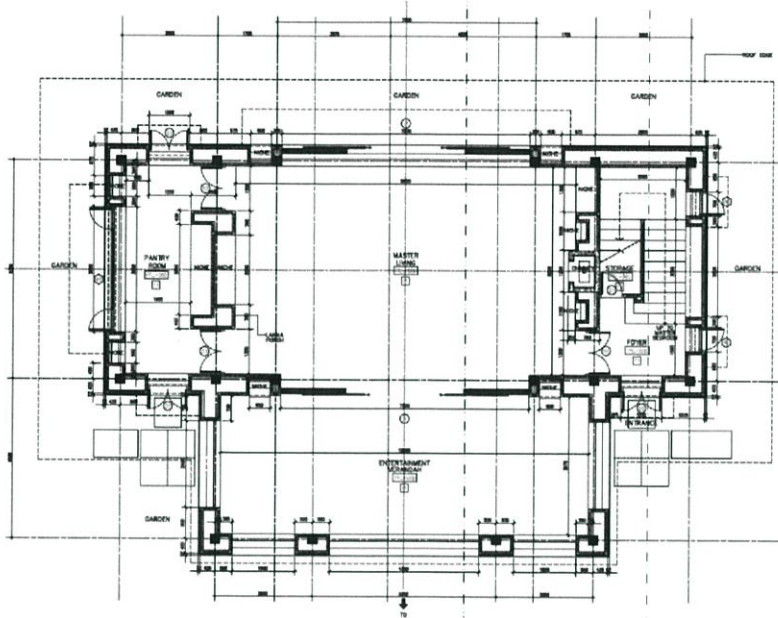
2. รูปด้าน-รูปตัดอาคาร C



รูปที่ 22 รูปตัดอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของไพร่ ซีซั่น เชียงใหม่

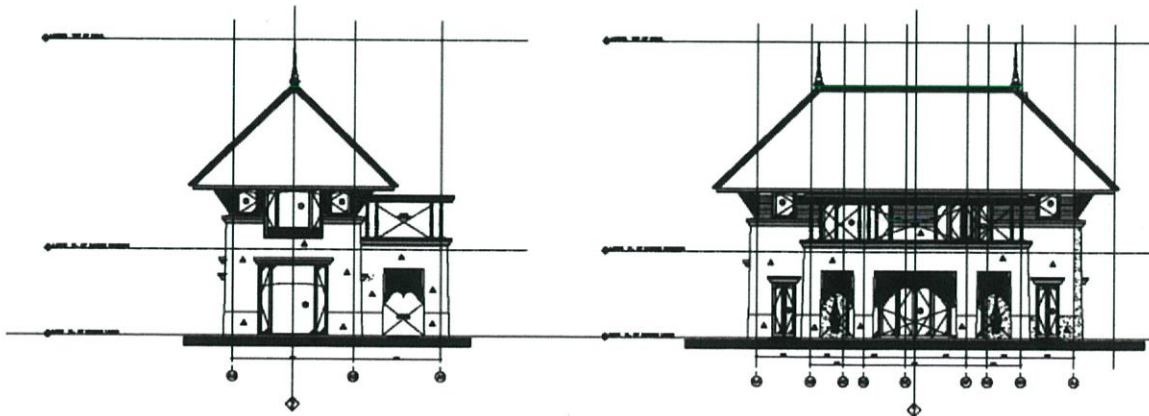
ง. อาคาร D : อาคารสำหรับส่วนห้องพัก

1. ผังอาคาร D



รูปที่ 23 ผังอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของโพร์ ซีซั่น เชียงใหม่

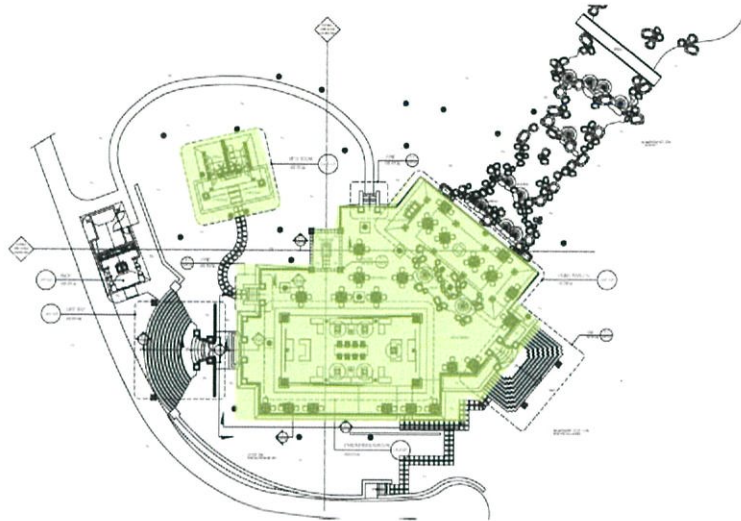
2. รูปด้าน-รูปตัดอาคาร D



รูปที่ 24 รูปตัดอาคารส่วนที่พักส่วนหนึ่งของโพร์ ซีซั่น เชียงใหม่

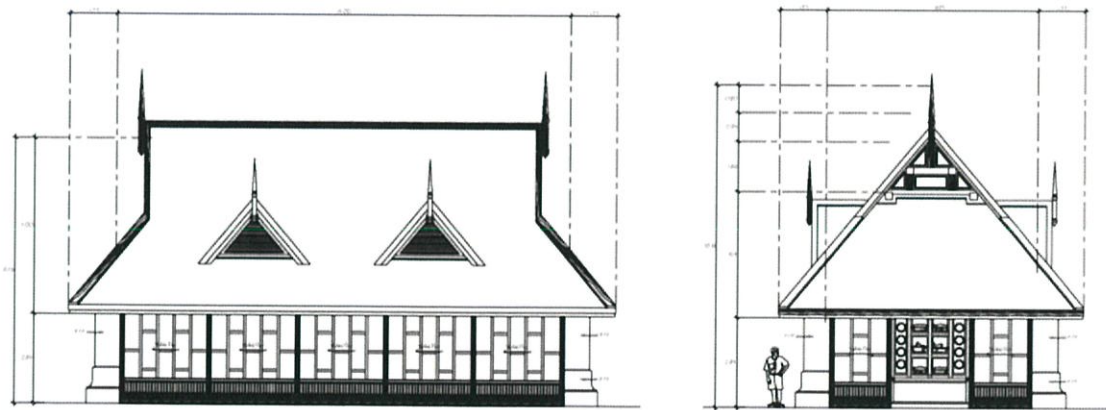
จ. อาคาร E : อาคารสำหรับส่วนร้านอาหารและพื้นที่ส่วนกลาง

1. ผังอาคาร E



รูปที่ 25 ผังอาคารส่วนร้านอาหารของไพบร่ ชีซัน เชียงใหม่

2. รูปด้าน-รูปตัดอาคาร E



รูปที่ 26 รูปตัดอาคารส่วนที่ร้านอาหารของไพบร่ ชีซัน เชียงใหม่

4. รูปถ่ายอาคาร



รูปที่ 27 อาคารวิลล่าของ Four Seasons Resort



รูปที่ 28 อาคารวิลล่าของ Four Seasons Resort



รูปที่ 29 ส่วนหนึ่งของอาคารวิลล่าของ Four Seasons



รูปที่ 30 ศาลาเล็กริมน้ำของ Four Season Resort เชียงใหม่

1.7 องค์ประกอบของโครงการ

ตารางที่ 3 องค์ประกอบของโครงการ : พิจารณาจากวัตถุประสงค์ของโครงการ

วัตถุประสงค์	กิจกรรม	องค์ประกอบ
1. เพื่อเป็นสถานที่พักผ่อนรูปแบบใหม่ สำหรับนักท่องเที่ยวท่ามกลางบรรยากาศของไร่ชา	<ul style="list-style-type: none"> - พักผ่อนอาศัย ท่ามกลางธรรมชาติและบรรยากาศของไร่ชา - รับประทานอาหารและเครื่องดื่มท่ามกลางวิวของไร่ชาแบบ 180 องศา 	<ul style="list-style-type: none"> - Lobby - Reception - Lounge - Guest Room <ul style="list-style-type: none"> (1) Deluxe Villa Type (2) Pool Villa Type (3) Exclusive Pool Villa Type - Library - All-day dining - Back of House
2. เพื่อเป็นสถานที่ส่งเสริมสุขภาพ และความงาม จากผลิตภัณฑ์ชาธรรมชาติ	<ul style="list-style-type: none"> - สปาบำบัด เพื่อความสวย ความงามและสุขภาพ - ออกกำลังกาย ด้วยเครื่องออกกำลังกายทันสมัย 	<ul style="list-style-type: none"> - Spa <ul style="list-style-type: none"> (1) Scrub (2) Massage (3) Steam & Bath - Fitness & Yoga
3. เป็นศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ชาคุณภาพดี และเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนความรู้หาประสบการณ์เกี่ยวกับชา	<ul style="list-style-type: none"> - จำหน่ายผลิตภัณฑ์และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากชา - แสดงการชงชา - จำหน่ายเครื่องดื่มชา - นั่งดื่มชา - นั่งพูดคุย แลกเปลี่ยนความคิดและประสบการณ์ต่างๆเกี่ยวกับชา - สาธิตการปลูกต้นชา - การเก็บใบชา 	<ul style="list-style-type: none"> - Souvenir - Tea Demonstration - Tea Café - Tea Plantations

1.8 ขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

ตารางที่ 4 ตารางแสดงขอบเขตและขอบข่ายของโครงการ

พื้นที่	ขอบข่าย โดยประมาณ(ตร.ม.)	ขอบเขต โดยประมาณ(ตร.ม.)
1. พื้นที่ส่วนต้อนรับและบริการ		
- พื้นที่โถงต้อนรับ (Lobby)	10.00	10.00
- เคาน์เตอร์ต้อนรับ (Reception)	5.50	5.50
- พื้นที่ส่วนต้อนรับ (Waiting Area)	24.50	24.50
- พื้นที่ส่วนพักรย่อย (Lounge)	20.00	20.00
- เคาน์เตอร์พนักงานยกกระเป๋า (Bell boy station)	1.68	1.68
- พื้นที่สำหรับวางสัมภาระ (Luggage station)	2.00	2.00
- เคาน์เตอร์บริการการท่องเที่ยว (Concierge)	2.40	2.40
- ร้านขายของที่ระลึก, ผลิตภัณฑ์ฯ และสินค้าแปรรูปจากชา (Souvenir)	40.00	40.00
- ห้องสมุด (Library)	40.00	40.00
- ร้านเครื่องดื่ม (Tea Café)	72.55	72.55
- พื้นที่ส่วนของพนักงานต้อนรับ		
- ห้องผู้จัดการ	3.00	
- สำนักงาน (Office)	7.70	
- ห้องเก็บของ	4.00	
- ห้องน้ำ (Restroom)		
- ห้องน้ำชาย	16.00	16.00
- ห้องน้ำหญิง	16.00	16.00
- ห้องน้ำคนพิการ	6.00	
2. พื้นที่ส่วนร้านอาหารและครัว		
- ห้องอาหาร All-day dining	200.00	200.00
- ห้องอาหาร Dining Pavilion	100.00	100.00
- ห้องเตรียมอาหารและพื้นที่ครัว (Preparation Room and Kitchen)	32.00	32.00
- ห้องเก็บของ (Storage)	6.00	
3. พื้นที่ให้บริการในส่วนต่างๆ		
- พื้นที่ส่วนสปา (Spa)	520.00	520.00
- พื้นที่จัดเลี้ยง/อเนกประสงค์	200.00	200.00
- ห้องพยาบาล (Ward)	36.00	
- พื้นที่แสดงการชงชา (Tea Demonstration)	60.00	60.00
- ห้องออกกำลังกาย (Fitness & Yoga)	60.00	60.00
- พื้นที่จอดรถ (Parking Area)		

4. พื้นที่ส่วนห้องพัก (50 คน) - Exclusive Pool Villa Type (ห้องละ 365.00 ตร.ม. 5 หลัง) - Pool Villa Type (ห้องละ 130.00 ตร.ม. 8 หลัง) - Deluxe Pavilion Type (ห้องละ 106.00 ตร.ม. 12 ห้อง)	1,825.00 1,040.00 1,272.00	365.00 130.00 106.00
5. พื้นที่ส่วนพนักงานและลานจอดรถ - พื้นที่สำหรับพนักงาน (Back of House) - ห้องพักผ่อนพนักงาน 25.00 - ห้องเก็บของสำหรับพนักงาน 12.00 - พื้นที่ส่วนซักอบรีด (Laundry) 20.00 - พื้นที่ส่วนห้องเครื่อง, ห้องเก็บของ, ห้องน้ำพนักงานและงานระบบ 30.00 - พื้นที่จอดรถและทางเข้าสำหรับพนักงาน (Parking and Entrance for Staff)	25.00 12.00 20.00 30.00	
รวมพื้นที่ทั้งหมด โคนประมาณ (ตร.ม.)	5,709.33 ตร.ม.	2,023.63 ตร.ม.

* ข้อมูลพื้นที่อ้างอิงจากกรณีศึกษา, Human Dimension และ Neufert Architect Data

1.9 ผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจในงานสถาปัตยกรรมและสถาปัตยกรรมภายใน ที่เหมาะสมกับสภาพแวดล้อมมากขึ้น
2. เรียนรู้การวิเคราะห์ข้อมูล และสามารถนำมาปรับใช้กับโครงการออกแบบรีสอร์ทได้อย่างมีประสิทธิภาพ

บทที่ 2

ข้อมูลทั่วไป และข้อมูลสนับสนุนโครงการ

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของโครงการ

2.1.1 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับรีสอร์ท

โรงแรมตากอากาศ (Resort Hotel) คือ โรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวที่มีลักษณะเป็นธรรมชาติ อยู่ในบริเวณที่มีภูมิประเทศสวยงาม อากาศดี เช่น ชายทะเล ภูเขา ในป่าที่มีธรรมชาติงดงาม เป็นต้น เพื่อบริการในด้านที่พักและ บริการด้านพักผ่อนหย่อนใจแก่ผู้มาพักผ่อนจริง ๆ ดังนั้น โรงแรมตากอากาศจะต้องมีลักษณะเฉพาะตัวที่แตกต่างจากโรงแรมประเภทอื่น ๆ ในหัวข้อต่าง ๆ ดังต่อไปนี้ คือ

(1) ลักษณะทำเลที่ตั้ง

1. โรงแรมตากอากาศจะตั้งอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการพักผ่อน แวดล้อมด้วยธรรมชาติที่สวยงามเช่นภูเขา, ทะเล, แม่น้ำ, ป่าไม้, ทะเลสาบ เป็นต้น

2. บรรยากาศของโรงแรมตากอากาศเป็นบรรยากาศที่บริสุทธิ์ ต้องไม่มีสิ่งรบกวน เช่น การจราจร, ความแออัดของตึกกรมอาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนทางประสาทสัมผัส ทางด้านการมอง และเสียง

(2) สภาพแวดล้อม

1. ผู้มาพักจะต้องได้สัมผัสธรรมชาติให้มากที่สุด ไม่ว่าจะป็นอากาศที่บริสุทธิ์ เช่น จากชายทะเล ป่าเขา สายลม แสงแดด ซึ่งเป็นที่พอใจของผู้ที่มาพัก ดังนั้นการปรับอากาศจึงไม่จำเป็นมากนัก อีกทั้งยังเป็นตัวปิดกั้น ระวังามนุษย์กับธรรมชาติอีกด้วย

2. กรณีของเสียง ผ่นงของโรงแรมตากอากาศไม่จำเป็นต้องใช้วัสดุกันเสียง เพราะผู้มาพักต้องการมาสัมผัสธรรมชาติอยู่แล้ว ไม่ว่าจะป็นเสียงคลื่น ลม น้ำตก เสียง สัตว์ป่า ฯลฯ ยกเว้นบางห้องที่จำเป็น เช่น ไนต์คลับ หรือสถานที่เต้นรำ เป็นต้น

3. ลักษณะของตัวอาคารต้องเข้ากับสภาพแวดล้อมไม่ป็นตัวทำลายธรรมชาติ เช่นโรงแรมชายทะเล ควรจะสร้างในแนวราบตามลักษณะของชายหาด หรือโรงแรมตามชายเขาควรมีการลดหลั่นของตัวอาคารให้เข้ากับความลาดของเชิงเขา

4. การเน้นด้านมุมมองของผู้มาพัก โรงแรมตากอากาศจะต้องเน้นถึงข้อนี้เป็นพิเศษ เช่น จัดให้มีระเบียงของห้องพักแขกเมื่อมาพักผ่อน และมีมุมมองและทิวทัศน์ที่ดี รวมทั้งส่วนอื่นๆของโรงแรม เช่น ภัตตาคารและสระน้ำ ฯลฯ จะต้องกลมกลืนสัมพันธ์กับบรรยากาศที่เป็นธรรมชาติอย่างเต็มที่ และเหมาะสมกับการใช้สอย เหมือนการพักผ่อนท่ามกลางธรรมชาติจริงๆ

(3) ประเภทของรีสอร์ท

เป็นการศึกษาในลักษณะวิเคราะห์ประเภทของโรงแรม การแบ่งชนิดของโรงแรมมีการแบ่งออกได้ 6 วิธีดังนี้ คือ

1. แบ่งตามชนิดที่ตั้ง

ก. โรงแรมตากอากาศจะตั้งอยู่ในทำเลที่มีภูมิประเทศที่เอื้ออำนวยต่อการพักผ่อน แวดล้อมด้วยธรรมชาติที่สวยงาม เช่น ภูเขา, ทะเล, แม่น้ำ, ป่าไม้, ทะเลสาบ เป็นต้น

ข. บรรยากาศของโรงแรมตากอากาศเป็นบรรยากาศที่บริสุทธิ์ ต้องไม่มีสิ่งรบกวน เช่น การจราจร ความแออัดของตึกกรมอาคาร อันก่อให้เกิดการรบกวนทางประสาทสัมผัส ทางด้านการมองและเสียง

2. แบ่งชนิดตามมาตรฐานของโรงแรม

เป็นรีสอร์ท ระดับ 5 ดาว (Luxury hotel) คือ โรงแรมที่มีมาตรฐานในการให้บริการ ต่อแขกดีเยี่ยม มีความหรูหราเป็นพิเศษ ซึ่งมีส่วนให้บริการและอำนวยความสะดวกต่างๆ อย่างพิเศษ ไม่ว่าจะเป็นด้านการบริการ อาหารหรือความหรูหราของห้องพัก

3. แบ่งชนิดตามการดำเนินการ

รีสอร์ท ลักษณะผสม (Dual Plan Hotel) คือ ลักษณะแบบอเมริกัน (American Plan Hotel) คือ โรงแรมที่คิดอัตราห้องพักรวมกับค่าอาหารด้วย (ในมื้อเช้า) ผสมกับลักษณะแบบยุโรป (Europe Plan Hotel) คือ โรงแรมที่ตั้งเพียงอัตราค่าห้องพัก ส่วนค่าอาหารถ้าแขกจะรับบริการต้องเสียเพิ่มอีกในมื้อกลางวันและเย็น

(4) ระดับมาตรฐานการให้ดาวของรีสอร์ทระดับห้าดาว

มีการตกแต่งที่สวยงามทั้งภายในภายนอกใน เปรียบพร้อมด้วยสิ่งอำนวยความสะดวกและบริการที่ประทับใจ ห้องพักมาตรฐานกว้าง 30 ตารางเมตร เติงขนาดไม่น้อยกว่า 4 ฟุต โททัศน์ขนาด 20 นิ้วขึ้นไป พร้อมรีโมทคอนโทรล รายการต้องมีมากกว่า 12 ช่อง ตู้เย็น มินิบาร์และอุปกรณ์สื่อสาร โทรศัพท์ ห้องน้ำขนาดใหญ่ สุขาภัณฑ์สะอาดสวยงาม พร้อมเครื่องชงน้ำหนักร อุปกรณ์ของใช้ในห้องพักครบถ้วน ห้องพิตเนตมีอุปกรณ์ออกกำลังกายไม่น้อยกว่า 7 ชนิด ห้องอบไอน้ำ อ่างจากุซซี่ ห้องนวด สระว่ายน้ำ ห้องประชุมใหญ่ที่มีอุปกรณ์ครบถ้วน และห้องประชุมย่อยไม่ต่ำกว่า 4 ห้อง มีระบบความปลอดภัยที่ทันสมัย

(5) องค์ประกอบพื้นฐานของรีสอร์ท

5.1 Entrance

ทางเข้าของรีสอร์ทจะเป็นจุดแรกที่แขกผู้มาใช้บริการได้พบเห็น หรือเป็นทางเข้าส่วนเข้าของส่วนสำนักงาน และส่วนบริเวณภายในโรงแรมแบ่งได้เป็น

- **Main Entrance** เป็นทางเข้าหลักของผู้มาใช้บริการ ควรมีลักษณะที่เด่นเห็นได้ชัดและแสดงออกถึงการ เชื้อเชิญรวมทั้งบรรยากาศที่ดีสามารถเข้าถึงที่จอดรถ และตรงไปส่วนต้อนรับ Reception ได้สะดวก สำหรับทางเข้าที่ยกระดับขึ้นเพื่อเน้นความสำคัญควรจัด GAGR Reception ระดับริมถนนเพื่อบริการคนกระเป่าให้แขกสำหรับทางลาดที่เหมาะสม 1:10 หรือ 1:20

- **Secondary Entrance or sub Entrance** เป็นทางเข้าสำหรับบุคคลภายนอกที่ไม่ได้เข้าพักในโรงแรมแต่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม เช่น เข้ามารับประทานอาหาร เข้า-ยืมอุปกรณ์ดำน้ำ ติดต่องาน

- **Lobby (โถงต้อนรับ)** เป็นส่วนที่ติดอยู่กับทางเข้าโรงแรมเป็นศูนย์กลางของอาคาร สามารถเชื่อมเข้ากับส่วนต่างๆ อาทิ Lobby, Lounge, Coffee Shop หรือส่วนบริการอื่นๆขนาดของ Lobby ขึ้นอยู่กับขนาดของรีสอร์ท เนื้อที่

Main Lobby 0.8-1.0 ตร.ม./ห้อง

Combined Lobby / Luggage Area 0.9-1.2 ตร.ม./ห้อง

ในส่วนของ Lobby ใกล้กับแผนกต้อนรับ Front Office มีส่วน Bell Boy ทำหน้าที่ควบคุมเกี่ยวกับการขนสัมภาระให้แขกที่มาพัก ตำแหน่งที่ทำการใกล้พนักงานต้อนรับ ส่วนนี้จะติดต่อบaggage Storage 0.02-0.05 ตร.ม./ห้อง Baggage Tour คือ ส่งสัมภาระบางส่วนไว้ ไม่นำเข้าห้องพัก อาทิ อุปกรณ์ ดำน้ำ นอกจากนี้ยังมีโทรศัพท์สาธารณะ โทรศัพท์ภายในสำหรับติดต่อแขกภายในห้องพัก มีห้องน้ำบริการสำหรับแขก

- ส่วนห้องน้ำบริการ

เครื่องสุขภัณฑ์	แหล่งอ้างอิง	สำหรับผู้ชาย	สำหรับผู้หญิง
โถส้วม(Water Closet)		1 ที่ : 100 คน	1 ที่ : 50 คน
โถปัสสาวะ (Urinal)		1 ที่ : 25 คน	
อ่างล้างหน้า (Lavatory)			1 ที่ : 1-25 คน 2 ที่ : 25-35 คน 3 ที่ : 36-65 คน 4 ที่ : 56-100คน 5ที่ : มากกว่า100 คน

ขนาดพื้นที่ห้องน้ำรวม เส้นทางสัญจร

สุขภัณฑ์	พื้นที่ตารางเมตร
โถส้วม(Water Closet)	3.0
โถปัสสาวะ (Urinal)	1.3
อ่างล้างหน้า(Lavatory)	1.5
ผ้าเช็ดหน้า (Napkin)	1.1

5.2 Food and Beverage Space

- Restaurant เป็นส่วนบริการอาหารทั้ง 3 มื้อแก่นักท่องเที่ยว เปิดบริการตั้งแต่ 10.00-22.00 น ควรตั้งอยู่บริเวณที่มีทิวทัศน์ที่สวยงามและต่อเนื่องครัวใหญ่ เพื่อความสะดวกในการขนส่งอาหาร ควรออกแบบให้สะดวกในการขนส่งอาหาร และทางเข้าที่สะดวก ตามปกติแขกที่มาพักใช้บริการห้องอาหารไม่พร้อมกันทั้งหมด ขนาดของห้องอาหารคิดเป็น 30-40% ของจำนวนแขกที่พักเต็มอัตราคือ

0.6 ที่นั่ง - 1 ห้องพัก โดยพื้นที่ 1.1 ตร.ม. / 1 ที่นั่ง ดังนั้น คิดเป็น

$0.6 \times 54 = 32$ ที่นั่ง พื้นที่ $1.1 \times 54 = 59.4$ ตร.ม.

สำหรับแขก 6 คน/โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 35.4

สำหรับแขก 2 คน, 4 คน/โต๊ะ คิดเป็นร้อยละ 34.9, 26.3

ทั้งนี้อัตราร้อยละเป็นไปตามลักษณะการเดินทางของนักท่องเที่ยว

- Cocktail Lounge เป็นส่วนบริการนันทนาการจัดให้อยู่ใกล้ส่วน Lobby เน้นการตกแต่ง และบรรยากาศนั่งเล่นแบบไทยและเสียงเพลงเบาๆในบางครั้งแขกสามารถสั่งเครื่องดื่มโดยมีบริการมาบริการ

คิดเป็น 0.8 ที่นั่ง / ห้องพัก พื้นที่ 0.455 ตร.ม./1 ที่นั่ง ดังนั้น คิดเป็น

$0.8 \times 54 = 43$ ที่นั่ง พื้นที่ $0.455 \times 43 = 19.65$ ตร.ม.

Women's Toilet and Men's Toilet ในส่วนนี้จะมิชุดเดียว คือ Main Dining Room และ Coffee Shop ซึ่งจะใช้ Toilet เดียวกันมีห้องทำอุปกรณ์ทำความสะอาดโดยคิดจากจำนวนเก้าอี้

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนชุดสุขภัณฑ์ต่อปริมาณผู้ใช้ในส่วน Food & Beverage

จำนวนเก้าอี้บริการ	จำนวนชุด
10-24	2
25-49	3
50-74	4
75-100	5

ส่วนเกิน 100 คิดจำนวน 1 ชุด/30 ที่นั่ง

หมายเหตุ

1 ชุด ห้องน้ำชายประกอบด้วย 1 โถส้วม 1อ่างล้างหน้า 1 โถปัสสาวะ

1 ชุด ห้องน้ำหญิงประกอบด้วย 1 โถส้วม 1อ่างล้างหน้า

5.3 Administration Department (ฝ่ายบริหาร)

1) **Front Desk and Front office** หน้าที่เป็นศูนย์กลางการควบคุมกิจกรรมต่างๆของโครงการเป็นจุดที่แยกออกผู้ที่ต้องการมาติดต่อธุรกิจในโรงแรมจะต้องมาส่วนนี้ก่อนและยังเป็นส่วนที่ควบคุมการเข้าออกของแขกด้วย ประกอบด้วยกิจกรรม ดังนี้

- ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนแขก Guest Reception
- ส่วนไปรษณีย์และเก็บกุญแจ Mail and Keys
- ส่วนเก็บเงิน Cashier
- ส่วนการสำรองห้องพัก Arrange Reservation
- ส่วนแลกเปลี่ยนเงินตรา Money Exchange
- ส่วนโทรศัพท์ Telephone Operation, Sound and Massage Relays

ส่วนต้อนรับและลงทะเบียนแขก Guest Reception

หน้าที่ต้อนรับแขกและเป็นที่ติดต่อสอบถามของผู้มาใช้บริการในโครงการควรอยู่บริเวณที่เห็นได้ง่าย แผนกทะเบียนจะใกล้แผนกสำรองห้องพักและแผนกการเงิน เพื่อสะดวกในการดำเนินงาน

เนื้อที่บริเวณ Counter Front Office ขนาด 0.093 ตร.ม./ห้องพัก คิดดังนี้

Room	Desk length (a)		Station (b)	Area (c)	
	(m.)	(ft.)		(m.)	(ft.)
50	3	10	1 – 2 (d)	9.3	100
100	4.5	15	2 – 3	14.0	150
200	7.5	25	3 – 4	23.2	250
400	10.5	35	4 – 5	32.5	350

Note (a) Including concierge – information section. In larger hotels this may be separate desk

(b) For registration and cashier services. The central station are made adaptable to serve both function as required

(c) Area of desk, work space and back fittings (excluding guest areas)

(d) Multipurpose use – including telephone exchange.

ที่มา : Fred Lawson, (1995) Hotels and Resorts : Planning, Design and Refurbishment P207

(6) สายการบริหารและอัตรากำลังพื้นฐาน

6.1 ระบบหน่วยงานและสายการบริหาร โรงแรมมีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมที่ไม่สามารถบริหารและดำเนินการได้โดยคนเพียงคนเดียว จำเป็นต้องมีผู้รับผิดชอบและปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งต่าง ๆ กัน ได้ร่วมการดำเนินการ ให้ประสบความสำเร็จ สำหรับการบริหารโรงแรมในปัจจุบัน เราอาจจะแบ่งประเภทพนักงานของโรงแรมเป็น 4 ระดับคือ

1) ระดับผู้กำหนด นโยบาย คือ ผู้จัดการทั่วไป และระดับหัวหน้าฝ่าย หรือ แผนกต่างๆ (GENERAL MANAGER AND DEPARTMENT HEADS)

2) ระดับรองและผู้ช่วยหัวหน้าฝ่ายหรือแผนก (SUB AND ASSISTANT DEPARTMENT HEADS)

3) ระดับหัวหน้างาน (SUPERVISOR)

4) พนักงานปฏิบัติงานทั่วไป (GENERAL STAFF)

การจัดหน่วยงานของโรงแรม (HOTEL ORGANIZATION) แบ่งออกเป็น 10 แผนก

1. ฝ่ายบริหาร (ADMINISTRATION DEPARTMENT)
2. ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION DEPARTMENT)
3. ฝ่ายขาย (SALES DEPARTMENT)
4. ฝ่ายควบคุมบัญชีและการเงิน (CONTROLLER & ACCOUNTING DEPARTMENT)
5. ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)
6. ฝ่ายบุคคล (PERSONAL DEPARTMENT)
7. ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)
8. ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATIONS DEPARTMENT)
9. แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)
10. แผนกวิเคราะห์ปฏิบัติติงาน (OPERATIONS ANALYSIS DEPARTMENT)
11. แผนกงานส่วนย่อย (MINORS DEPARTMENT)

6.2 ลักษณะการดำเนินงานและหน้าที่ความรับผิดชอบ

1) ฝ่ายบริหาร (ADMINISTRATIVE SECTION)

- **ผู้จัดการทั่วไป** หน้าที่ความรับผิดชอบ ความรับผิดชอบของผู้จัดการทั่วไปนี้ครอบคลุมกิจการทุกด้านของโรงแรม บริหารและควบคุมให้การดำเนินงานเป็นไปตามนโยบายที่กำหนด ต้องทำหน้าที่เสมือนผู้จัดการทุกแผนก รับผิดชอบการปฏิบัติงานของพนักงานโรงแรมทั้งหมด ขณะเดียวกันประสานงานด้านต่างๆ ให้ดำเนินไป โดยสอดคล้องและราบรื่น เพื่อยังประโยชน์และผลกำไร ให้แก่โรงแรมมากที่สุด ผู้จัดการทั่วไปทำหน้าที่เป็นตัวแทนของโรงแรมในสายตาของสาธารณชน

- **ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป** ตรวจสอบผลการดำเนินงานประจำของแผนกต่างๆ โดยปรึกษาหารือ กับหัวหน้าแผนกหรือผู้ช่วย ถึงวิธีการและหลักปฏิบัติใหม่ๆ ในการทำงานตลอดจนให้การแนะนำในสิ่งที่เป็นประโยชน์ในเรื่องนี้ และมีหน้าที่ปรึกษาหารือ และแนะนำฝ่ายบริหารหรือหัวหน้าแผนกในเรื่องแนวโน้มของธุรกิจซึ่งได้มาจากการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นกับโรงแรมอื่น บริษัทนำเที่ยวสายการบินหรือธุรกิจที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น

2) ฝ่ายห้องพัก (ROOMS DIVISION DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายที่มีหน้าที่อำนวยความสะดวกต่างๆ และจัดส่งแขกเข้าพักในโรงแรมนั้นจึงจำเป็นต้องได้รับรายงานเกี่ยวกับห้องพักแขกตลอดเวลา เช่น จำนวนห้องพักที่พร้อมจะรับแขกได้ เพื่อความสะดวกในการจัดแขกเข้าพัก หรือจับจองให้ถูกต้องตามความต้องการของแขกโดยมีผู้จัดการฝ่ายทั้งหมดควบคุมดูแลปฏิบัติหน้าที่ของพนักงานให้มีประสิทธิภาพ รวมทั้งควบคุมการฝึกอบรมพนักงานและออกคำสั่งแก่พนักงานทุกคนในฝ่าย ฝ่ายห้องพักมีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้จัดการฝ่ายที่พัก (ROOMS DIVISION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ประสานงานและควบคุมการปฏิบัติงานวันต่อวันทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับฝ่ายห้องพัก
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการทั่วไป
ความสัมพันธ์กับแผนกอื่น	หัวหน้าทุกแผนกทุกฝ่าย

- ผู้ช่วยผู้จัดการห้องพัก (ASSISTANT ROOMS DIVISION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ดูแลการปฏิบัติงานของแผนกต่างๆ ในฝ่ายห้องพัก
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

- ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า (ASSISTANT ROOMS OFFICE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	กำกับดูแล และประสานงานทั้งหมดของ แผนกบริการส่วนหน้า
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายห้องพักและผู้ช่วย

- ผู้จัดการภาคกลางคืน (NIGHT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ทำหน้าที่ผู้จัดการในเวลากลางคืน และรับผิดชอบ การดำเนินงานของโรงแรม ทั้งหมดในเวลากลางคืน
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

- ผู้จัดการแผนกต้อนรับ (RECEPTION MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ประสานงาน และรับผิดชอบในการ ต้อนรับแขกที่มาลงทะเบียน
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	หัวหน้าแผนกต้อนรับ

- ผู้จัดการแผนกการจองห้องพัก (RESERVATIONS MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ประสานงานกับผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก ผู้จัดการแผนก บริการทัวร์ และฝ่ายขาย ควบคุม ดูแลการดำเนินงานของ แผนกการจองห้องพัก
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้จัดการแผนก บริการส่วนหน้า

- ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกการจองห้องพัก (ASSISTANT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ปฏิบัติงานตามที่ผู้จัดการแผนกการจองห้องพัก มอบหมาย ความรับผิดชอบ งานแผนกการจองทั้งหมด เมื่อผู้จัดการแผนก การจองห้องพัก ไม่อยู่หรือลา
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้จัดการแผนกการจองห้องพัก

- แผนกเก็บเงินส่วนหน้า (FRONT OFFICE CASHIER DEPARTMENT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	มีหน้าที่รับและเก็บเงินบัญชีแยกประเภทของ ลูกค้าไว้อย่าง ต่อเนื่องกันอย่างสม่ำเสมอรับชำระบัญชีค่าห้องพักทั้งที่เป็น เงิน บัตรเครดิตต่างๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้
----------------------	--

- แผนกแลกเปลี่ยนเงินตรา (MONEY EXCHANGE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	มีหน้าที่ให้ความสะดวกแก่แขกในเรื่องการ แลกเปลี่ยน เงินตรารวมทั้งการพิจารณาให้เครดิตแก่แขก
----------------------	--

- หัวหน้าพนักงานโทรศัพท์

หน้าที่ความรับผิดชอบ	บริหาร และปฏิบัติงานด้านแผนกควบคุมโทรศัพท์ ของโรงแรม
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าและผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

- แผนกโทรศัพท์ (OPERATOR DEPARTMENT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่ในการต่อสายโทรศัพท์ทั้งจากภายใน และต่อออก ภายนอกโรงแรม

- พนักงานแผนกไปรษณีย์และวัสดุภัณฑ์และเทเล็กซ์ (MAIL & POSTAGE & TELEX STAFF)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่จัดการเกี่ยวกับไปรษณีย์ภัณฑ์ที่เข้ามา ได้แก่ โทรเลขและจดหมายต่างๆ เทเล็กซ์ และต้องตรวจดูว่าสิ่งนั้นได้ส่งไปถึงแขก

- ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์ (TOUR SERVICE MANAGE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารงานในแผนกติดต่อสอบถามโต้ตอบ จดหมายทำบันทึกรายละเอียดและรายงานเรื่องคณะท่องเที่ยวที่กำลังจะมา (Incoming) กำลังพักอยู่ (Staying) และกำลังจะกลับ (Out Going) ควบคุมการปฏิบัติงานพนักงานบริการทัวร์ (Tour Co – ordinate) และพนักงานบริการ เจ้าหน้าที่สายการบินต่างๆ (Crew Co – ordinate) ถ้ามีเจ้าหน้าที่สายการบินพักอยู่เป็นประจำ

ผู้บัญชาการโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายห้องพัก และผู้จัดการส่วนหน้า

- ผู้ประสานทัวร์ (TOUR CO-ORDINATOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานกับหัวหน้าทัวร์ และคณะทัวร์ เพื่อให้เกิดความราบรื่น เมื่อคณะทัวร์จะเข้าพักหรือออกไป

ผู้บัญชาการโดยตรง ผู้จัดการแผนกบริการทัวร์

- ผู้ช่วยผู้จัดการ LOBBY (ASSISTANT “LOBBY” MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นตัวแทนของฝ่ายบริการ เพื่อรับผิดชอบงาน ในส่วนสำคัญ ซึ่งต้องติดต่อสัมพันธ์กับลูกค้า

ผู้บัญชาการโดยตรง ผู้ช่วยผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้าและ ผู้จัดการแผนกบริการส่วนหน้า

- หัวหน้าแผนกงานยกสัมภาระ (BELL CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ดำเนินงานเรื่องการขนสัมภาระ โดยควบคุมดูแลพนักงานยกกระเป๋า (Bell man) และ พนักงานเปิดประตู (Door man)
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่าย Lobby

- พนักงานอาคันตุกะสัมพันธ์ (GUEST RELATIONS OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ให้การต้อนรับ และดูแลเอาใจใส่ลูกค้า สำคัญของโรงแรม
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่าย Lobby

- หัวหน้าเสมียนห้องพัก (BELL BOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	มีหน้าที่ยกหีบห่อสัมภาระแขก นับแต่วาระแรก ที่แขกเข้ามาถึงโรงแรมจนถึงห้องพักและจากห้องพักถึงรถเมื่อแขกกลับ
ผู้บัญชาการโดยตรง	หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ

- พนักงานประจำลิฟต์ (ELEVATOR ATTENDANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	มีหน้าที่ประจำลิฟต์คอยให้บริการแขกในการขึ้นลงลิฟต์
ผู้บัญชาการโดยตรง	หัวหน้าพนักงานยกสัมภาระ

- พนักงานเปิดประตู (DOOR ATTENDANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ให้การต้อนรับโดยการเปิดประตูรถ ช่วยเหลือยก หีบห่อสัมภาระของแขกลงจากรถและเฝ้าจนกว่าพนักงานยกสัมภาระจะยกไป นอกจากนี้ยังอำนวยความสะดวกให้เรียบริ้วเรียกรถเมื่อแขกต้องการใช้
----------------------	--

- หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (EXECUTIVE HOUSE KEEPER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	รับผิดชอบในแผนกแม่บ้านทั้งหมด
ผู้บัญชาการโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายห้องพักและผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายห้องพัก

- หัวหน้าประจำแต่ละชั้น (FLOOR SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ มีหน้าที่ตรวจตราห้องพัก ทุกๆวัน เพื่อช่วยแบ่ง เบาภาระของแม่บ้านพนักงานประจำห้องในช่วงกลางคืน (NIGHT MAID) ทำงานตั้งแต่เวลา 23.00 – 7.00 น.

- พนักงานทำความสะอาด (HOME MAID)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำความสะอาดทั่วไป

- เสมียนงานแม่บ้าน (HOUSE KEEPER CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำงานด้านธุรการงานบัญชี และพิมพ์งานให้แก่ แผนกแม่บ้าน
ผู้บัญชาการโดยตรง หัวหน้าแผนกแม่บ้าน

- พนักงานส่วน LINE & LAUNDRY DEPARTMENT

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นแผนกเก็บและจ่ายผ้าต่างๆ ซึ่งเก็บรักษาผ้า ทุกชนิดที่ใช้ อยู่ในโรงแรม รวมทั้งเครื่องแบบของพนักงานด้วย และยังซักและรีดเสื้อผ้าของแขกที่ต้องการให้ซัก แล้วจัดส่งเสื้อผ้าแขกไปยังห้องพัก

- พนักงานส่วน HOUSE PHYSICIAN DEPARTMENT

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นแผนกให้บริการตรวจรักษาแก่แขกและพนักงาน

- หัวหน้าซ่อมบำรุง (REPAIRING)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นแผนกจัดการดูแลความเรียบร้อยของเครื่อง เรือณภายใน บริเวณโรงแรม

- หัวหน้าคนสวน (CHIEF GARDENER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นผู้ควบคุมดูแลคนสวน ตลอดจนไม้ประดับ ต่างๆ ในโรงแรม

- คนสวน (GARDENER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ เป็นผู้ควบคุมดูแลสวน และ ไม้ประดับต่างๆ

- หัวหน้ารักษาความปลอดภัย (CHIEF SECURITY OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารและปฏิบัติงานในด้านการรักษาความปลอดภัยของแผนก เพื่อป้องกันภัยความเสียหายที่พึงมีต่อบุคคลและทรัพย์สินภายในโรงแรมและของโรงแรม

- ผู้ช่วยหัวหน้ารักษาความปลอดภัย (ASSISTANT CHIEF SECURITY OFFICER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้ความช่วยเหลือหัวหน้ารักษาความปลอดภัย ในการกำกับและประสานงานการปฏิบัติของแผนก

ผู้บัญชาการโดยตรง หัวหน้ารักษาความปลอดภัย

- ผู้ควบคุมยาม (SECURITY GUARD SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมภารกิจทั้งปวงของยามรักษาความปลอดภัยเพื่อความปลอดภัยของบุคคล และทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม

ผู้บัญชาการโดยตรง หัวหน้ารักษาความปลอดภัย และผู้ช่วยหัวหน้า รักษาความปลอดภัย

- ยามรักษาความปลอดภัย “ที่จอดรถ” (SECURITY GUARD “PARKING LOT”)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบ ลาน และ/หรือที่จอดรถ ความปลอดภัยของยานพาหนะทั้งหมดที่จอดอยู่และความปลอดภัยต่อทรัพย์สินของโรงแรม

ผู้บัญชาการโดยตรง หัวหน้ารักษาความปลอดภัย และผู้ควบคุมความปลอดภัย

- ยามรักษาความปลอดภัย “เวรตรวจ” (SECURITY GUARD “PAROL”)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานการปฏิบัติงานกับผู้ช่วยผู้จัดการแผนก ยกสัมภาระแผนกแม่บ้าน หรืองานอื่นที่เกี่ยวกับความปลอดภัยแห่งบุคคลและทรัพย์สินภายในอาณาเขตของโรงแรม

ผู้บัญชาการโดยตรง หัวหน้ารักษาความปลอดภัย และผู้ควบคุมความปลอดภัย

สรุปงานแผนกรับจองห้องพัก

1. การจัดองค์กรและหน้าที่ต่างๆ

- แยกตัวเลขห้องพักที่ได้รับไว้แล้ว
- แยกตัวเลขห้องพักสำหรับที่ลูกค้าจะมาถึง
- การทำงานกับคณะทำงานภายใน (ในการจัดการห้องพัก)
- ระบุรายละเอียดการจองประชุมต่างๆ (CONVENTIONS)
- วิธีการด้านการรับจองห้องพัก (PROCESSTION RESERVATION)
- การ Block และยืนยันห้องชุด (SUITES)
- ตารางบัญชีจำนวนห้องที่รับจอง (TALLY SHEET)
- ดูแลปฏิบัติต่อลูกค้าเป็นพิเศษ อันได้แก่ ลูกค้าที่ได้รับอภิสิทธิ์จากการจองห้องพักที่ต้องดูแลเอาใจใส่เป็นพิเศษด้วยการเตรียมลงทะเบียนไว้ก่อน
- ติดตามเรื่องห้องพักที่ได้กันหรือสำรองเอาไว้
- ประสานงานกับฝ่ายขาย

2. การรับจองแบบที่ไม่มีข้อตกลงกันมาก่อน

- ชั่วคราว
- กลุ่มธุรกิจขนาดเล็ก
- การควบคุมการเปิดรับจอง (CLOSED DATE CONTROL)
- นโยบายเกี่ยวกับบริษัทนาเที่ยว

3. การจัดเก็บบัตรลงทะเบียน (CLOSED DATE CONTROL)

4. งานสัมพันธ์กับแผนกแม่บ้าน

5. งานสัมพันธ์กับแผนกสินเชื่อ

6. งานสัมพันธ์กับแผนกบริการห้องพัก (ROOM SERVICE)

7. งานสัมพันธ์กับฝ่ายช่าง

8. งานสัมพันธ์กับบริการอื่น ๆ

9. นโยบายในการรับเงินล่วงหน้า หรือเงินมัดจำ (DEPOSIT POLICY)
10. การจองห้องผ่านกลุ่มบริษัทโรงแรม (CHAIN HOTEL) ในกรณีโรงแรมในเครือ

สรุปงานของผู้ประสานงานทัวร์

1. ทำสรุปเรื่องอาหารสำหรับวันต่อไป
2. กำหนดห้องพักตามหมายเลขห้อง และทำรายการห้องพักสำหรับคณะทัวร์ทุกคณะ
3. เตรียมคูปองอาหาร และตรวจสอบราคาอาหารสำหรับคณะทัวร์ที่จะเข้าพักในวันต่อไป
4. ติดตามความเคลื่อนไหวของคณะทัวร์ล่วงหน้าหนึ่งสัปดาห์จากบริษัทตัวแทน
5. เตรียมใบสั่งงานประจำวันของคณะทัวร์ที่จะเข้าวันต่อไป
6. เตรียมบัญชีรวม (MASTER FOLIO) ทุกครั้งที่มีการลงทะเบียนเข้าพัก
7. เตรียมบัตรข้อมูลของคณะเพิ่มเติม
8. เตรียมเรื่องบริการปลุกลูกทัวร์ที่พักในโรงแรมสำหรับคณะที่จะออกเดินทางกลับหรือออกเดินทางไปทัวร์สำหรับวันต่อไป
9. ขณะที่คณะทัวร์ลงทะเบียนเข้าพัก ให้สอบถามหัวหน้าทัวร์เรื่องอาหารเช้า อาหารกลางวัน และอาหารค่ำ
10. รักษาความปลอดภัยของบริเวณโต๊ะให้บริการ (HOSPITALITY DESK)
11. ติดตามตัวแทนทัวร์ หรือผู้ที่มาเยี่ยมเยียน หรือตรวจสอบสิ่งอำนวยความสะดวกของโรงแรม
12. ติดต่องานประจำวันการจัดห้องพักให้พนักงานประจำเครื่องบิน (AIRLAINE CREW) ในกรณีที่มีพนักงานจากสายการบินนั้น มาพักเป็นประจำ

สรุปงานในหน้าที่ของผู้ช่วยผู้จัดการ (ลือบปี)

1. มีความรู้รอบรู้ในเรื่องงาน ดังต่อไปนี้
 - ขั้นตอนในการจับจองห้องพักและการลงทะเบียน (RESERVATIONS AND REGISTRATION PROCEDURED)
 - รายงานภาคกลางคืน (NIGHT REPORTS)
 - การประมาณต่างๆ

- การส่งจดหมาย กุญแจห้องพัก และการบริการด้านข่าวสารข้อมูล (INFORMATION SERVICED)

- ราคาพิเศษ

- การย้ายห้องพัก (ROOM TRANSFERS)

3) ฝ่ายขาย (SALE DEPARTMENT)

ก. ดำเนินการขายทั้งหมดของโรงแรม เช่น การขายบริการห้องพัก การขายอาหาร และเครื่องดื่ม เป็นต้น

ข. ประสานกับทุกฝ่าย โดยเฉพาะฝ่ายห้องพัก ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

ค. เสนอแนะฝ่ายบริการและเป็นที่ปรึกษาในการเพิ่มยอดขายของโรงแรม ฝ่ายขาย มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้จัดการฝ่ายขาย (SALES MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารงานในฝ่ายขายทั้งหมด ติดต่อ และชักจูงและ ให้บริการแก่ตัวแทนการนำเที่ยว และกลุ่มธุรกิจต่างๆ เพื่อให้ มาใช้บริการห้องพัก อาหารและเครื่องดื่ม สถานที่และบริการ ทุกชนิดของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการทั่วไป

- ผู้จัดการแผนกขายต่างประเทศ (ABOARD SALES MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ส่งเสริมการขายตลาดต่างประเทศ บริการลูกค้าต่างประเทศ ที่ใช้บริการของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายขาย

- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายขาย (ASSISTANT SALES MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานในด้านปฏิบัติการบริหาร การขาย

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายขาย

- พนักงานขาย (SALES EXECUTIVE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ประสานงานและดำเนินการด้านการขาย

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายขาย

- ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี (COMPTROLLER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมบันทึกรายจ่ายบัญชีทุกประเภท ตลอดจนทรัพย์สิน
ทั้งหลายทั้งปวงของโรงแรม บริหารงานทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับ
การเงิน การบัญชี ในฝ่ายควบคุมกำกับดูแลกระแสเงินสด
และ ทรัพย์สินอื่นๆ ทั้งหมดของโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง กรรมการผู้จัดการ เจ้าของกิจการหรือ ผู้จัดการทั่วไป

- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบัญชีและการเงิน (ASSISTANT COMPTROLLE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ทำหน้าที่แทนผู้จัดการฝ่ายการเงินและ บัญชีในดำเนินงานฝ่าย
การเงินและการบัญชีทั้งหมด รับผิดชอบงานบัญชีโดยดูแลให้
พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี

- ผู้จัดการฝ่ายสินเชื่อ (CREDIT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับดูแลรวบรวมเรื่องเกี่ยวกับสินเชื่อ และการเก็บเงิน
ทั้งหมด

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี หรือ ผู้จัดการทั่วไป

- ผู้ตรวจสอบรายได้ (INCOME AUDITOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ตรวจสอบให้แน่ใจว่า รายได้ประจำวัน เป็นไปอย่างถูกต้อง
ตรวจงานของพนักงานตรวจสอบสภาพกลางคืน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี และผู้ช่วย

- หัวหน้าตรวจสอบ (HEAD CHECKER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	รับและเก็บบัญชีแยกประเภทของลูกค้า ไว้อย่างต่อเนื่องและ สม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่นๆ ทั้งที่เป็นเงินสด บัตรเครดิตต่างๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี และ ผู้ช่วย

- พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า (FRONT OFFICE CASHIER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	รับและเก็บบัญชีแยกประเภทของลูกค้า ไว้อย่างต่อเนื่อง สม่ำเสมอ รับชำระบัญชีค่าห้องพักและอื่น ๆ ทั้งที่เป็นเงินสด บัตรเครดิตต่างๆ หรือลงบัญชีลูกหนี้
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชีและผู้ช่วย

- ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (F&B CONTROLLER CLERN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ควบคุมต้นทุนการขายอาหารและ เครื่องดื่มรวมทั้งรวบรวม ข้อมูลเกี่ยวกับต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	จัดการฝ่ายการเงินและการบัญชี

- พนักงานควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม (CHIEF ACCOUNTANT)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	บันทึกรายงานปริมาณ และราคาต้นทุน ตามความเป็นจริงใน การซื้ออาหารและเครื่องดื่ม ตลอดจนที่แจกจ่ายไปเพื่อการ ขาย
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

- สมุห์บัญชี

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ดูแลคลังพัสดุอาหารและเครื่องดื่ม (F&B Store) คลังพัสดุ ทั่วไป (General Store) และรับผิดชอบของทั้งหมดที่เข้าเก็บ ในคลังพัสดุ (Store) โดยลงบัญชีของนำเข้า
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชีและผู้ช่วย

- เสมียนรับรองของ (RECEIVING CLERK)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ตรวจสอบรายการสินค้าที่มาถึงว่า ถูกต้องตามที่สั่งและรับของนั้น

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้ควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม

- ผู้จ่ายเงินเดือน (PAY MASTER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับและบันทึกเกี่ยวกับเงินเดือน เก็บ รักษาเงินเดือนต่างๆ ให้เหมาะสม เตรียมการเรื่องการจ่ายเงินเดือน และจ่ายถูกต้องตามเวลาที่กำหนดเตรียมบันทึกรายงานเดือนที่จ่ายแล้ว

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชีและผู้ช่วย

- แคชเชียร์ (GENERAL CASHIER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รวบรวมยอดเงินฝากประจำวัน และจัด ทำบัญชีเงินสดรายวัน รวมทั้งเงินสดในมือ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงิน และบัญชีและผู้ช่วย

- ผู้ควบคุมบัญชีเจ้าหนี้ (ACCOUNTS PAYABLE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดวิธีการ และเตรียมการวิเคราะห์ ค่าใช้จ่าย ตรวจสอบวิธีการและระยะเวลาในการจ่ายเงินของ โรงแรมทั้งหมด เตรียมการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายส่วนที่แน่นอน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชีและผู้ช่วย

- ผู้ควบคุมบัญชีลูกหนี้ (ACCOUNTS RECEIVABLE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ จัดทำและเก็บรักษาบันทึกรายรับต่างๆ ให้ถูกต้อง เก็บยอดบัญชีลูกหนี้ของลูกค้ารวมทั้งบัญชีของ พนักงานโรงแรม ดูแลให้ได้รับเงินจากลูกหนี้ตรงตามกำหนดเวลาตามบัญชีลูกหนี้และใบเรียกเก็บเงิน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายการเงินและบัญชี และ ผู้ช่วย

4) ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD & BEVERAGE DEPARTMENT)

เป็นฝ่ายที่ให้บริการเรื่องเครื่องดื่ม อาหาร รวมทั้งการจัดสถานที่เพื่อสัมมนาหรือประชุม งานเลี้ยงต่างๆ แก่ลูกค้าที่มาใช้บริการจากภายในและภายนอก

ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (FOOD AND BEVERAGE MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบการปฏิบัติงานทั้งหมด ทุก แผนกในฝ่าย และประสานงานกับหน่วยงานต่างๆ ทุกหน่วยในแผนกต่างๆ (Various F&B Department)

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- กัปตัน (CAPTION)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ควบคุมบริการในส่วนที่รับผิดชอบให้ดำ เนินไปด้วยความเรียบร้อยนอกเหนือไปจากการฝึกอบรมพนักงาน ในความรับผิดชอบ ให้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพรวมทั้งรับผิดชอบพนักงานบริการชาย-หญิง พนักงานเก็บกวาดโต๊ะที่อยู่ในพื้นที่รับผิดชอบภายใน

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการ COFFEE SHOP

- พนักงานบริการชาย/หญิง (COFFEE SHOP WAITER/WAITRESS)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับคำสั่งและบริการลูกค้าอย่างถูกต้องมีประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้ควบคุมและผู้จัดการ (COFFEE SHOP)

- ผู้ช่วยพนักงานบริการประจำ (COFFEE SHOP BUSBOY)

หน้าที่ความรับผิดชอบ ให้ความช่วยเหลือแก่พนักงานบริการ ในทุกภารกิจของการบริการทั้งก่อน ในระหว่างและหลังการเสิร์ฟ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง พนักงานบริการที่ได้รับมอบหมายให้ ช่วยงาน

- บาร์เทนเดอร์ (Bartender)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	รับผิดชอบงานทุกอย่างประจำบาร์ ตามที่ได้รับมอบหมาย
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้ควบคุม (COFFEE SHOP)

- ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร (RESTAURANT MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	รับผิดชอบเรื่องอาหาร และเครื่องดื่ม ทั้งหมดในห้องอาหารต่างๆ รวมทั้งงานด้านบริการทั้งในห้องอาหารคลังของโรงแรม บาร์และห้องโถง สำหรับพักผ่อนต่างๆ (LOUNGES)
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- ผู้ช่วยผู้จัดการประจำห้องอาหารต่างๆ (ASSISTANT DINING ROOMMANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ควบคุมดูแลให้การปฏิบัติงานทุกด้าน ของห้องอาหารนั้น ๆ ให้ดำเนินไปด้วยดี โดยเฉพาะงานด้านบริการต้องให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและเจ้าหน้าที่บริหาร ทั้งนี้ โดยดูแลกัปตัน พนักงานต้อนรับหญิง พนักงานเสิร์ฟชาย-หญิง และพนักงานที่เหลือภายในภัตตาคารนั้น ๆ
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการแผนกภัตตาคาร

- หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ควบคุมดูแลการบริการใน ห้องพักระหว่างกะงานบ่าย
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

- ผู้ช่วยหัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก (ASSISTANT ROOM SERVICE SUPERVISOR)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ควบคุมดูแลกิจการบริการในห้องพัก ระหว่างกะงานบ่าย
ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

- กัปตันบริการห้องพัก (ROOM SERVICE CAPTAIN)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับโทรศัพท์ที่สั่งโดยลูกค้า ซึ่งต้องการ ให้บริการในห้องพัก

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

- พนักงานบริการห้องพัก (ROOM SERVICE WAITER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริการอาหาร และเครื่องดื่มให้ลูกค้าในห้องพักตามคำสั่งของลูกค้า

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง หัวหน้าพนักงานบริการห้องพัก

- ตัวแทนขายการจัดเลี้ยง (BANQUET SALES REPRESENTATIVE)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบเรื่องการขาย การจัดเลี้ยง รวมทั้งบริการอาหารและเครื่องดื่มโดยติดต่อประสานงานกับลูกค้าต่างๆ ให้มาใช้บริการจัดเลี้ยงของโรงแรม และจะต้องมีความรู้ในเรื่องสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ของโรงแรม การบริการอาหารและเครื่องดื่ม การจัดงานในและนอกโรงแรม

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการอาหารและเครื่องดื่ม ผู้จัดการแผนกจัดเลี้ยง

- หัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE CHEF)

หน้าที่ความรับผิดชอบ กำกับดูแลประสานงานทั้งหมดที่ เกี่ยวกับการผลิตอาหารควบคุมการปฏิบัติงานโดยผ่านสายงานทางผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัวและพ่อครัว

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

- ผู้ช่วยหัวหน้าพ่อครัว (EXECUTIVE SOUS CHEF OF SOUS CHEF)

หน้าที่ความรับผิดชอบ รับผิดชอบต่องานในครัวทุกอย่าง ใน กรณีที่หัวหน้าพ่อครัวไม่อยู่ จัดทำตารางการทำงานประจำวัน และบริหารงานประจำและบริการงานด้านค่าจ้างของแผนกครัวโดยอยู่ในการดูแลของหัวหน้าพ่อครัว

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง หัวหน้าพ่อครัว

- ผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม (BAR MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เตรียมเครื่องดื่มต่างๆ ที่ใช้ในโรงแรม ตลอดจนการบริการในบาร์ COFFEE SHOP การจัดเลี้ยงห้องอาหารต่างๆ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม

งานโดยสรุปของผู้จัดการแผนกเครื่องดื่ม

1. งานด้านบริหาร (ADMINISTRATION)
 - 1.1 จัดตารางการดำเนินงาน (SCHEDULES)
 - 1.2 ประมาณการและตั้งงบประมาณค่าจ้าง (FORECAST AND BUDGET)
 - 1.3 การฝึกอบรมพนักงาน (TRAINING)
 - 1.4 การจัดวางให้ทุกอย่างอยู่ในที่ที่ถูกต้อง
2. พนักงานในหน้าที่ (STAFF DUTIES)
 - 2.1 พนักงานผสมเครื่องดื่ม (BARTENDERS)
 - 2.2 พนักงานประจำบาร์ (BAR ROYO)
3. งานต่างๆ (FUNCTIONS)
 - 3.1 เครื่องปรุงส่วนผสมเหล้าต่างๆ (RECIPES)
 - 3.2 การเบิก (REQUISITION)
 - 3.3 กำหนดที่ตั้งบาร์ (LOCATION)
 - 3.4 ส่งเสริมการขายไวน์และการขายอื่นๆ (SALES PROMOTION)
 - 3.5 ต้นทุนเครื่องดื่ม (COST)
 - 3.6 อุปกรณ์เครื่องใช้ (EQUIPMENTS)

5) ฝ่ายบุคคล (PERSONNEL DEPARTMENT)

มีหน้าที่ดูแลปกครองพนักงานจัดหาพนักงานบรรจุใหม่ ควบคุมรายได้ให้เหมาะสมกับค่าครองชีพ กำหนดความเป็นอยู่ สวัสดิการรวมถึงการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้ทันเหตุการณ์ให้กำลังใจ โดยมีหน้าที่ดังนี้

- ทำทะเบียนประวัติพนักงาน
- จัดครัว และห้องอาหารพนักงาน
- จัดยานพาหนะให้แก่พนักงาน
- จัดระเบียบและจัดห้องเก็บของ ห้องพนักงานให้พนักงาน
- จัดระเบียบซึ่งอาจมีการจัดที่พักพนักงานบางส่วนด้วย

ฝ่ายบุคคล มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้จัดการฝ่ายบุคคล (PERSONNEL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	จัดระบบจำนวนหน้าที่ของ พนักงาน การว่าจ้าง แรงงาน เรื่องเกี่ยวกับบุคคลากร และความสัมพันธ์กับพนักงานและลูกจ้าง
----------------------	--

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการทั่วไป
----------------------	-----------------

- ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล (ASSISTANT PERSONEL MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ	ดำเนินการฝึกอบรมพนักงานทุกแผนก เพื่อปรับปรุงประสิทธิภาพในการทำงาน มาตรฐานและการพัฒนาตนเอง รวมทั้งติดตามผลการฝึกอบรมตามที่ได้กำหนดไว้ในโครงการฝึกอบรมประจำปี
----------------------	---

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง	ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม
----------------------	----------------------

สรุปรงานของฝ่ายบุคคล

มีหน้าที่ความรับผิดชอบเกี่ยวกับการว่าจ้างพนักงานและฝึกอบรมพนักงานสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างพนักงาน มีหน้าที่รักษากฎหมาย ข้อบังคับ ให้คำแนะนำและเป็นพี่เลี้ยงของหัวหน้าแผนก และมีการตระเตรียมกฎระเบียบข้อบังคับเสนอให้ฝ่ายบริหารพิจารณา ร่างออกประกาศใช้ อาจมีการเจรจาหรือช่วยเหลือฝ่ายบริหาร ในการตกลงเกี่ยวกับแรงงาน และ

ทบทวนข่าวสารที่มีการเปลี่ยนแปลงของสภาพ และให้คำแนะนำฝ่ายบริหารถึงวิธีการที่ต้องปฏิบัติมีหน้าที่รับผิดชอบฝ่ายบุคคล เช่น การจ้าง การประกัน การฝึกอบรม การบริหาร เก็บประวัติพนักงาน การจ่ายเงินชดเชย เงินทดแทนการเจ็บป่วยการสร้างความสัมพันธ์อันดีระหว่างนายจ้างกับลูกจ้าง มีการสัมภาษณ์และโต้ตอบกับผู้สมัครงาน สอบประวัติของผู้สมัครก่อนรับเข้าเป็นพนักงาน

ติดต่อกับฝ่ายบุคคลโรงแรมต่างๆ อบรมฝ่ายบุคคลท้องถิ่นให้ทราบถึงความเคลื่อนไหวของการจ้างแรงงาน ฝึกให้ผู้ช่วยผู้จัดการฝ่ายบุคคล และผู้ที่อยู่ในแผนกบุคคลให้ทำงานที่ได้รับมอบหมายให้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี และบางครั้งอาจจะได้รับมอบหมายงานพิเศษจากผู้จัดการทั่วไปโดยใช้อำนาจของแผนกบุคคล ทำให้งานนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี

6) ฝ่ายวิศวกรรม (ENGINEERING DEPARTMENT)

มีหน้าที่ความรับผิดชอบการซ่อมและบำรุงรักษาภายในอาคารสถานที่โดยทั่วไปของโรงแรม ฝ่ายวิศวกรรม มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

ก. แผนกควบคุมและปฏิบัติการ ประกอบด้วย

- หัวหน้าฝ่ายวิศวกร (CHIEF ENGINEER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ บริหารงานและรับผิดชอบงานในฝ่าย ช่างทั้งหมด

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง ผู้จัดการทั่วไป

พนักงานอื่น ๆ ในฝ่าย

- ผู้ช่วยหัวหน้าวิศวกร (ASSISTANT CHIEF ENGINEER)
- พนักงานดูแลสำนักงานและห้องเก็บของ
- พนักงานควบคุมเครื่องปรับอากาศ
- พนักงานเติมน้ำมันให้กับเครื่องกลต่างๆ
- พนักงานควบคุมโสตทัศนอุปกรณ์
- พนักงานดับเพลิง
- พนักงานควบคุมระบบน้ำใช้

- พนักงานควบคุมระบบกำจัดน้ำเสีย
- พนักงานควบคุมเครื่องทำไอน้ำร้อน

ข. แผนกซ่อมแซมและบำรุงรักษา (REPAIR AND MAINTENANCE) ประกอบด้วย

- ช่างไม้และช่างซ่อมเฟอร์นิเจอร์ (CARPENTER & FURNITURE)
- ช่างซ่อมเบาะ (UPHOLSTERERS)
- พนักงานบำรุงรักษาพรม (CARPET & LAYER)
- พนักงานซ่อมแซมม่าน (CURTAIN REPAIRS)
- ช่างสีและกระดาษปิดผนัง (PAINTER & PAPERHANGERS)
- ช่างเครื่องทั่วไป (GENERAL MACHINES)
- ช่างประปาและช่างซ่อมแซมระบบไอน้ำ (PLUMBLER STEAMFITTERS)
- ช่างไฟฟ้า (ELECTRICIANS)
- ช่างปูน (MASONS)
- ช่างเครื่องปรับอากาศและระบบระบายอากาศ

7) แผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATIONS DEPARTMENT)

ก. เชื่อมโยงข่าวสารระหว่างโรงแรมกับสื่อมวลชน และพนักงานของโรงแรมรวมทั้งผู้ที่มาติดต่อโรงแรมด้วย

ข. ทำให้โรงแรมของตนเป็นที่รู้จักแพร่หลายในแง่ดีแก่คนทั่วไป

แผนกประชาสัมพันธ์ มีเจ้าหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้

- ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ (PUBLIC RELATIONS MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

เป็นผู้เชื่อมโยงข่าวสารระหว่าง โรงแรมกับสื่อมวลชน และพนักงานของโรงแรมเอง และรับผิดชอบความสัมพันธ์อันดีกับสาธารณะ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

- ช่างภาพ (PHOTOGRAPHER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมดูแลงานติดต่อกับงานธุรการและ งานภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์

- พนักงานประชาสัมพันธ์และช่างภาพสำรอง

หน้าที่ความรับผิดชอบ

ควบคุมดูแลงานติดต่อกับงานธุรการและ งานภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์

8) แผนกจัดซื้อ (PURCHASING DEPARTMENT)

ก. จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่างตามที่ฝ่ายต่างๆ ต้องการ

ข. ปฏิบัติงานอย่างใกล้ชิดกับฝ่ายบริหาร และพนักงานตรวจสอบบัญชีโดยเฉพาะในเรื่อง การควบคุมการจัดซื้อ

ค. บริหารงานร่วมกับคลังพัสดุ ในเรื่องการจัดหางบประมาณและต้นทุนงานด้าน ศุลกากร การประกันภัย การพิจารณาแหล่งซื้อ ตลอดจนการเก็บรักษา การจ่ายสิ่งที่จัดซื้อไปยัง ฝ่าย หรือแผนกต่างๆ

แผนกจัดซื้อ มีเจ้าหน้าที่ต่างๆ ดังนี้

- ผู้จัดการแผนกจัดซื้อ (PURCHASING MANAGER)

หน้าที่ความรับผิดชอบ

จัดซื้อทุกสิ่งทุกอย่าง ตามความต้องการ ของทุกฝ่าย ทุกแผนก เพื่อให้โรงแรมดำเนินงานไปได้อย่างมี ประสิทธิภาพ

ผู้บังคับบัญชาโดยตรง

ผู้จัดการทั่วไป

นอกจากนี้ยังมีพนักงานต่างๆ ดังนี้

- หัวหน้าฝ่ายจัดซื้อ

- หัวหน้าฝ่ายสโตร์

- พนักงานทั่วไป

2.1.2 ข้อมูลพื้นฐานเกี่ยวกับสปา

(1) คำจำกัดความของสปา

สปา มีรากศัพท์มาจากภาษาลาตินว่า “Sauna per Acqua” ซึ่งหมายถึงการดูแลรักษาสุขภาพด้วยการบำบัดโรคด้วยน้ำ เช่น การอาบน้ำ การนวด วิธีเช่นนี้มีมาตั้งแต่สมัยโรมในสังคมชั้นสูงที่นิยมอาบน้ำที่โรงอาบน้ำสาธารณะ เพื่อใช้เวลาในการพักผ่อนและสนทนาเรื่องการเมือง จากนั้นในช่วง Puritism ความนิยมได้หายไปจนกระทั่งต้นศตวรรษที่ 19 เมือง Spa ในเบลเยียม ได้ใช้ชื่อนี้ในการผลิตน้ำแร่บรรจุขวดขาย

ในยุโรป คำว่า Spa มีความหมายที่ชัดเจนหมายถึง “การบำบัดฟื้นฟูสุขภาพเฉพาะด้าน” เป็นที่ยอมรับทั่วไปในเรื่องสุขภาพว่าด้วยการบริการ มีเครื่องมือ บุคลากรผู้เชี่ยวชาญด้านการแพทย์ การโภชนาการ การบำบัด และมีที่พักสำหรับลูกค้า (Spa House) ท่ามกลางบรรยากาศสวนขนาดใหญ่ เมืองที่ได้รับการขึ้นต้นด้วย Spa จะเป็นเมืองที่มีภูมิประเทศสวยงามติดเขาหรือติดทะเล อากาศดี น้ำสะอาด เป็นประโยชน์ต่อสุขภาพ คนนิยมมาเพื่อใช้เป็น ที่ฟื้นฟูสุขภาพจากการป่วยไข้ โดยคนกลุ่มนี้นิยมมา Spa เป็นประจำอย่างน้อยทุกๆ 2 ปี

ปัจจุบันคำว่า Spa มีหลายความหมายด้วยกัน แต่ก็จะหมายรวมถึงสุขภาพ ความสวยงามด้วยกันทั้งสิ้น แนวความคิดที่สำคัญของ Spa ก็คือ การมีสมดุลของกาย จิตและ วิญญาณ ซึ่งเป็นส่วนเดียวกันในร่างกาย ที่จะช่วยให้มนุษย์มีสุขภาพที่ดี

(2) ประเภทของสปา

สปาแบ่งออกเป็น 6 ชนิดคือ

1. Day Spa เป็นคลินิกสถานเสริมความงาม ในช่วงเวลาสั้นๆ
2. Hotel หรือ Resort Spa จะตั้งอยู่โดยเป็นส่วนหนึ่งภายในโรงแรมหรือรีสอร์ท
3. Destination Spa เป็นสถานที่พักผ่อนที่รักษาสุขภาพเดิมของ ธรรมชาติไว้ มีกิจกรรมประกอบ เช่น การออกกำลังกาย การทานอาหารเพื่อสุขภาพ การบริการด้านสุขภาพ เช่น การนวด
4. Medical Spa เป็นบริการของกลุ่มบุคคล หรือชมรมที่มีแพทย์ ผู้เชี่ยวชาญ ให้บริการสุขภาพ และการแพทย์แบบครบวงจร ในบรรยากาศที่ผสมผสาน ด้วยการอาบน้ำแร่กับการบำบัดรักษาแผนโบราณ
5. Club Spa คือสถานที่บริการด้านความงาม การออกกำลังกาย การดูแลร่างกายและผิวพรรณ ให้กับบุคคลที่เป็นสมาชิกเท่านั้น
6. Resident Spa เป็นสปาสำหรับกลุ่มสังคมเดียวกัน เพื่อใช้ในการพักผ่อนร่วมกัน

(3) การทำสปาบำบัด

ขั้นตอนการทำสปาบำบัด มีขั้นตอนพื้นฐาน 9 ขั้นตอน ที่ต้องทำให้ครบดังนี้

1. การนวด (Massage) เริ่มจากการยืดกล้ามเนื้อ จากนั้นยืดเส้นเอ็น สุดท้ายจึงปรับตำแหน่งกระดูกใหม่ การนวดเช่นนี้ เป็นของเก่าแก่ของไทยที่สืบทอดกันมา
2. การอาบน้ำ (Bath) การแช่ในอ่าง จากุซซี่ ที่ลอยด้วยกลีบดอกไม้ ช่วยให้ร่างกายรู้สึก กระปรี้กระเปร่า และหัวใจได้รับการเยียวยา (ในบางสถานที่ มีการอาบน้ำนมผสมสาหร่ายทะเลและการผสม ควบคู่ไปกับการอาบน้ำ)
3. เมนูลดไขมัน (Diet Menu) ทำให้สลายไปถึงข้างใน ควรจะจัดเตรียมเมนูอาหารจำพวกควบคุม น้ำหนักไว้ด้วย
4. การขัดตัว (Scrub) เป็นการทำให้เซลล์ผิวหนังที่ตายแล้วถูกขัดออก โดยการขัดถูอย่างรวดเร็ว อาจมีการใช้น้ำมัน น้ำแร่ น้ำนม เป็นต้น
5. การขัดผิว (Scrub) เป็นการขัดผิวด้วยสมุนไพรผสมน้ำมะขามเปียก โดยการใช้มือขัดเซลล์ผิวเก่าที่ตายแล้วออก ผิวจะขาวและเกลี้ยงเกลา
6. การพอก (Wrap) โคลนเป็นส่วนประกอบสำคัญในการพอกครั้งแรก (Original Wrap) จากนั้น ทำการพอก เหนือจะถูกขับออกมาตามรูขุมขน เพื่อเป็นการขับสารพิษออกจากร่างกาย
7. ใบหน้า (Facial) เป็นการใช้ผลิตภัณฑ์เครื่องสำอางที่ผลิตจากธรรมชาติ
8. การนวด (Massage) การนวดหน้าและศีรษะ โดยการรวมสมาธิไปที่จุดเดียว ใช้น้ำมันหอมระเหยกับหนังศีรษะ ทำให้อบอุ่น สดชื่นไปทั่วร่างกาย
9. ใบหน้า (Facial) เป็นขั้นตอนการเสริมความงามเกี่ยวกับหน้าและการนวด ซึ่งควรใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ

2.1.3 ข้อมูลทั่วไปจังหวัดเชียงราย

เชียงราย เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคเหนือของประเทศไทย มีภูมิศาสตร์อยู่ทางเหนือสุดของประเทศ ที่ตั้งของเมืองมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ตั้งแต่ยุคก่อตั้งอาณาจักรล้านนา เช่น เมืองเงินยาง เมืองเชียงแสน เมืองเชียงราย เมืองเชียงรายเป็นพื้นที่ดั้งเดิมของชาวไทยวน ปัจจุบันจังหวัดเชียงรายแบ่งการปกครองออกเป็น 18 อำเภอ มีแม่น้ำกก แม่น้ำอิง แม่น้ำรวก และแม่น้ำโขง เป็นแม่น้ำสายสำคัญ ทำเลที่ตั้งของจังหวัดเชียงรายอยู่บริเวณรอยต่อระหว่าง 3 ประเทศ คือ ประเทศไทย ประเทศพม่า และประเทศลาว หรือรู้จักกันในนามของดินแดนสามเหลี่ยมทองคำ ซึ่งอดีตเป็นแหล่งผลิตฝิ่นที่สำคัญของโลก ปัจจุบัน จังหวัดเชียงรายได้รับความสนใจในฐานะประตูสู่พม่า ลาว และจีนตอนใต้ ผ่านทางหลวงเอเชียสาย 2 และทางหลวงเอเชียสาย 3

เมืองเชียงรายมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน เป็นที่ตั้งของหิรัญนครเงินยางเชียงแสน ซึ่งเป็นนครหลวงก่อนการกำเนิดอาณาจักรล้านนา มี "คำเมือง" เป็นภาษาท้องถิ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งด้านศิลปะ ประเพณีวัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในรูปแบบล้านนา ไทใหญ่ ไทเขิน และไทลื้อจากสิบสองปันนาผสมผสานกัน

(1) ที่ตั้ง

จังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ตอนเหนือสุดของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 19 องศาเหนือ ถึง 20 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 15 ลิปดา ถึง 100 องศา 45 ลิปดาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร 824 กิโลเมตร

(2) ภูมิศาสตร์

2.1 ภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงรายมีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูงในทวีปตอนเหนือ (North Continental Highland) มีพื้นที่ราบสูงเป็นหย่อม ๆ ในเขตอำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า และอำเภอเชียงของ บริเวณเทือกเขาจะมีความสูงประมาณ 1,500-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล โดยมีดอยลังกาหลวง เป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในจังหวัด มีความสูง 2,031 เมตร บริเวณส่วนที่ราบตามลุ่มแม่น้ำสำคัญในตอนกลางของพื้นที่ ได้แก่ อำเภอพาน อำเภอเมืองเชียงราย อำเภอแม่จัน อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน และอำเภอเชียงของ มีความสูงประมาณ 410-580 เมตร จากระดับน้ำทะเล

ตั้งอยู่เหนือสุดของประเทศไทย อาณาเขตของจังหวัดทางทิศเหนือติดกับแคว้นเมืองสาต และแคว้นท่าซี้เหล็ก ของ รัฐฉาน ประเทศพม่า และ แขวงบ่อแก้ว ประเทศลาว ทิศตะวันออกติดกับแขวงอุดมไซ ประเทศลาว ทิศใต้ติดกับ อำเภอแม่ใจ อำเภอภูกามยาว อำเภอดอกคำใต้ อำเภอจุน อำเภอเชียงคำ และ อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา อำเภอเมืองปาน และ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง ทิศตะวันตกติดกับ อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอพร้าว อำเภอไชยปราการ อำเภอฝาง และ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดเชียงใหม่ และ แคว้นเมืองสาต ของ รัฐฉาน ประเทศพม่า มีชายแดนติดกับประเทศพม่ายาว ประมาณ 130 กิโลเมตร และมีชายแดนติดต่อกับลาวประมาณ 180 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 11,680 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 7,290,000 ไร่

ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีป่าไม้ปกคลุม บริเวณเทือกเขามีชั้นความสูง 1,500-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล มีที่ราบเป็นหย่อม ๆ ในระหว่างหุบเขา และตามลุ่มน้ำสำคัญ จังหวัดเชียงรายมีภูเขาล้อมรอบโดยเฉพาะทางทิศตะวันตกเป็นแนวเทือกเขาผีปันน้ำ ติดต่อกันไปเป็นพืดตลอดเขตจังหวัด

2.2 ภูมิอากาศ

จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 24 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน เริ่มจากกลางเดือน (กุมภาพันธ์-กลางเดือนพฤษภาคม) มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 32 องศาเซลเซียส ฤดูฝน เริ่มจากกลางเดือน (พฤษภาคม-กลางเดือนตุลาคม) มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยปีละ 1,768 มิลลิเมตร มากที่สุดในปี 2544 จำนวน 2,287.60 มิลลิเมตรน้อยที่สุดในปี 2546 จำนวน 1,404.10 มิลลิเมตร จำนวนวันที่มีฝนตกเฉลี่ย 143 วันต่อปี ฤดูหนาว (พฤศจิกายน - กุมภาพันธ์) จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 15.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 0.9 - 1.0 องศาเซลเซียส 2542 สภาพอากาศของจังหวัดเชียงราย ถือว่าหนาวจัดในพื้นที่ราบ อุณหภูมิจะอยู่ที่ 7-9 องศาเซลเซียส ส่วนบนยอดดอย อุณหภูมิต่ำสุดจะอยู่ที่ 0-5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิ -1.5 องศาที่ภูชี้ฟ้า ปลายปี 2556 จึงทำให้อากาศที่เชียงรายในช่วงฤดูหนาว เป็นพื้นที่ ๆ นักท่องเที่ยวอยากมาเป็นอย่างยิ่ง

2.2 ข้อมูลเฉพาะของโครงการ

2.2.1 ข้อมูลของดอยวาวี-เลาลี

(1) ประวัติความเป็นมาของดอยวาวี-เลาลี

ดอยวาวี-เลาลี ตั้งอยู่ใน อ.แม่สรวย จ.เชียงราย บนดอยวาวีมีชนเผ่าอาศัยอยู่ 13 ชนเผ่าอย่างสมานฉันท์ อาทิต อาข่า(มีอยู่เยอะที่สุด) มูเซอ ลีซอ เย้า กะเหรี่ยง จีนฮ่อ และเผ่าอื่นๆ นั้นจึงทำให้ดอยแห่งนี้มีวัฒนธรรมและประเพณี การแต่งกาย บ้านเรือน และภาษา ของแต่ละชนเผ่าที่เป็นเอกลักษณ์แตกต่างกันออกไป ซึ่งหากใครไปถูกช่วงจังหวะที่มีการจัดงานเฉลิมฉลองของเผ่าต่างๆก็จะได้สัมผัสกับวิถีวัฒนธรรมประเพณีอันน่าตื่นตาตื่นใจ เดิมเป็นหมู่บ้านของชาวจีนยูนนาน(จีนฮ่อ) ของทหารกองทัพที่ 5 สังกัดกองพล 93 ของนายพลเลาลี ที่อพยพเข้ามาลงหลักปักฐานในช่วงเวลาใกล้เคียงกับที่ดอยแม่สลอง เมื่อราว พ.ศ.2504 หมู่บ้านวาวีเป็นหมู่บ้านเล็กกว่าหมู่บ้านสันติคีรี บนดอยแม่สลอง แต่ยึดอาชีพปลูกชาพันธุ์พื้นเมืองมาก่อน เนื่องจากละแวกดอยวาวี มีชาป่าขึ้นกระจายอยู่ทั่วไป ชาป่าเป็นชาพันธุ์พื้นเมือง หรือที่เรียกว่า ชาพันธุ์ฮัสสัม คนเหนือนำไปหมัก ทำเมี่ยงหรือไปชงชาแดง แต่ไม่หอมเท่าชาอู่หลง และให้ผลผลิตไม่ดี อีกทั้งตั้งอยู่บนดอยห่างไกล ผลผลิตเมื่อนำออกสู่ตลาด จึงมีราคาสูง ส่งขายสู้คู่แข่งไม่ได้ ชาวาวีไม่น้อย จึงหันไปทำสวนผลไม้ ได้แก่ ลิ้นจี่และส้ม ในช่วง 10 ปีที่ผ่านมา ชาพันธุ์ชิงชิง และชาเบอร์ 12 จากไต้หวันได้ถูกนำมาปลูกบนดอยแม่สลอง เพื่อผลิตเป็นชาอู่หลง และได้รับความนิยม ชาวบ้านบนดอยวาวี-เลาลี จึงเริ่มหันมาปลูกชาพันธุ์ใหม่แทนพันธุ์พื้นเมืองกันมากขึ้น

(2) พื้นที่ตั้งของดอยวาวี-เลาลี

มีสภาพเป็นภูเขาและบางส่วนเป็นที่ราบเชิงเขา สลับกับป่าดงดิบ สภาพภูมิประเทศเป็นภูเขา ทั้งหมด 24 หมู่บ้าน

(3) เขตพื้นที่ของดอยวาวี-เลาลี

ทิศเหนือ ติดกับ ต.ห้วยชมภู อ.เมือง จ.เชียงราย

ทิศใต้ ติดกับ ต.ป่าแดด อ.แม่สรวย จ.เชียงราย

ทิศตะวันออก ติดกับ ต.โป่งแพร่ อ.แม่ลาว จ.เชียงราย

ทิศตะวันตก ติดกับ ต.บ้านหลวง อ.ฝาง จ.เชียงใหม่

2.2.2 ข้อมูลเกี่ยวกับชา

ชา เป็นผลผลิตทางเกษตรกรรมจากใบ ยอดอ่อน และก้านของต้นชา (*Camellia sinensis*) นำมาผ่านกรรมวิธีแปรรูปหลากหลาย "ชา" ยังหมายรวมถึงเครื่องดื่มกลิ่นหอมที่ทำจากพืชตากแห้งชนิดต่าง ๆ นำมาชงหรือต้มกับน้ำร้อน ชาเป็นเครื่องดื่มที่มีผู้บริโภคมากที่สุดในโลก รองจากน้ำ

(1) ประวัติการปลูกชาในประเทศไทย

ในสมัยสุโขทัยช่วงที่มีการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมกับจีน พบว่าได้มีการดื่มชากัน แต่ก็ไม่ปรากฏหลักฐานว่านำเข้ามาอย่างไร และเมื่อใด แต่จากจดหมายของท่านลาลูแบร์ ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชได้กล่าวไว้ว่า คนไทยได้รู้จักการต้มน้ำชาแล้ว โดยนิยมชงชาเพื่อรับแขก การดื่มชาของคนไทยสมัยนั้นดื่มแบบชาจีนไม่ใส่น้ำตาล

สำหรับการปลูกชาในประเทศไทยนั้น แหล่งกำเนิดเดิมจะอยู่ตามภูเขาทางภาคเหนือของประเทศ โดยจะกระจายอยู่ในหลายจังหวัดแถบภาคเหนือ ที่สำคัญได้แก่ เชียงใหม่ เชียงราย แม่ฮ่องสอน แพร่ น่าน ลำปางและตาก จากการสำรวจของคณะทำงานโครงการหลวงวิจัยชาได้พบแหล่งชาป่าที่บ้านไม้สูง กิ่งอำเภอปางมะผ้า จังหวัดแม่ฮ่องสอน บริเวณเขตติดต่อชายแดนประเทศพม่า ต้นชาป่าที่พบเป็นชาอัสสัม (Assam tea) อายุหลายร้อยปี เส้นผ่าศูนย์กลางของลำต้นประมาณ 0.5 เมตร ชาวบ้านละแวกนั้นเรียกต้นชาพันธุ์

เข้าใจว่าต้นชาขนาดใหญ่สามารถพบได้อีกตามบริเวณเทือกเขาสูงของจังหวัดแพร่และน่าน โดยสวนชาส่วนใหญ่ทางภาคเหนือ จะเป็นสวนเก่าที่ได้จากการถางต้นไม้ชนิดอื่นออก เหลือไว้แต่ต้นชาป่าที่ชาวบ้านนิยมเรียกว่า ต้นเมี่ยง จำนวนต้น/ไร่ต่ำ ประมาณ 50-200 ต้น/ไร่ ผลผลิตใบชาสดต่ำเพียง 100-140 กิโลกรัม/ไร่ ชาวบ้านจะเก็บใบชาป่าด้วยมือโดยการรูดใบทั้งกิ่ง แล้วนำไปมาผลิตเป็นเมี่ยง ในปัจจุบัน

ช่วงใดที่เมี่ยงมีราคาสูง ใบชาป่าจะถูกนำมาผลิตเป็นเมี่ยง แต่เมื่อเมี่ยงมีราคาถูก ใบชาป่าจะถูกไปจำหน่ายให้กับโรงงานผลิตชาจีนขนาดเล็ก ทำให้ชาจีนที่ผลิตได้มีคุณภาพต่ำ

(2) กระบวนการปลูกต้นชา

2.1 การเตรียมการปลูก

ก. การเลือกและเตรียมพื้นที่

การเลือกพื้นที่ ส่วนใหญ่ปลูกชาในประเทศไทยจะเป็นแหล่งปลูกตามภูเขาทางภาคเหนือ ซึ่งเป็นแหล่งต้นน้ำลำธาร การเลือกพื้นที่จะต้องคำนึงถึงการอนุรักษ์สภาพป่าและสภาพแวดล้อมด้วย ควรเป็นแหล่งที่มีความชื้นในอากาศสูง มีอุณหภูมิต่ำ ควรมีปริมาณน้ำฝนไม่น้อยกว่า 1,300 มม./ปี และมีการกระจายตัวอย่างสม่ำเสมอ พื้นที่ควรมีความลาดเอียงน้อยกว่า 45 องศา ดินควรเป็นดินร่วนมีปริมาณอินทรีย์วัตถุสูง และมีความเป็นกรดเล็กน้อย หรือมี pH ระหว่าง 4.5-5.5 นอกจากนั้นนอกจากพื้นที่ทางภาคเหนือมัก จะมีปริมาณน้ำฝนน้อยและช่วงแล้งติดต่อกันนาน การเลือกพื้นที่จึงควรคำนึงถึงศักยภาพในการติดตั้งระบบชลประทานในแปลงด้วย

การเตรียมพื้นที่เป็นการปรับแต่งพื้นที่ให้เหมาะสมต่อการปลูกชา ซึ่งจะต้องคำนึงถึงความต้องการของพืชและความสะดวกในการจัดการแปลงในระยะต่อไปด้วย การเตรียมพื้นที่ได้แก่ การแผ้วถางวัชพืชและไม้ยืนต้นที่มีขนาดเล็กออก และทำบันไดดินตามแนวระดับโดยขวางทางลาดชันของพื้นที่ ความกว้างอย่างน้อย 180 ซม. ส่วนระยะระหว่างขั้นบันไดขึ้นอยู่กับความลาดชันของพื้นที่ โดยให้ความลาดชันภายในขั้นบันไดแต่ละขั้นไม่ควรมากกว่า 5 เปอร์เซ็นต์

ข. การเตรียมหลุมปลูก

เมื่อเลือกและเตรียมพื้นที่ได้แล้ว ขั้นตอนต่อไป คือการกำหนดระยะปลูกและการเตรียมหลุมปลูก ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินงานดังนี้

(1) การกำหนดระยะปลูก การกำหนดระยะปลูกชาจีนขึ้นอยู่กับ ความอุดมสมบูรณ์ของพื้นที่ และความต้องการในการจัดการในสวนชา

พื้นที่ปลูกที่เป็นค่อนข้างราบ หรือพื้นที่ราบโดยทั่วไประยะปลูกที่เหมาะสม ง่ายต่อการดูแลรักษา และสามารถให้ผลผลิตได้เร็วคือ ระยะระหว่างแถว 180 ซม. และระหว่างต้น 30-40 ซม. หรืออาจปลูกเป็นแถวคู่สลับฟันปลา ระยะระหว่างแถวคู่ 40-45 ซม.และระยะระหว่างแถว (แต่ละคู่) 30-35 ซม.ระยะระหว่างคู่ 180 ซม. (การปลูกแบบนี้จะให้ผลผลิตได้เร็วกว่า แต่ใช้จำนวนต้นกล้ามากกว่า)

พื้นที่ปลูกที่เป็นที่ลาดชันหรือไหล่เขาที่มีการทำขั้นบันได ระยะระหว่างต้นสามารถใช้ระยะเดียวกันได้ แต่ระยะระหว่างแถวขึ้นอยู่กับระยะห่างของขั้นบันไดหลัก (ปกติมักใช้ระยะห่างของขั้นบันไดประมาณ 2 เมตร) ถ้าหากเป็นการปลูกเป็นแถวคู่ขนาดของขั้นบันไดควรกว้างอย่างน้อย 230 ซม.

(2) การเตรียมหลุมปลูก เนื่องจากระยะระหว่างต้น 30 ซม. ดังนั้นการเตรียมหลุมปลูกจึงสามารถใช้วิธีขุดเป็นร่องยาวตามแถวปลูกความกว้างของร่องประมาณ 30-45 ซม. ลึกประมาณ 30 ซม. การเตรียมหลุมปลูกควรดำเนินการในช่วงฤดูแล้ง ก่อนการย้ายกล้าลงปลูกฤดูฝน

2.2 การปลูกและการดูแลรักษา

ก. การปลูก

ช่วงเวลาที่เหมาะสมต่อการปลูกชา ควรเป็นช่วงปลายฤดูฝนประมาณเดือนสิงหาคมถึงตุลาคม ด้วยเหตุผลคือ หลังจากปลูกแล้วรากของชาจะกระทบกับอากาศที่ค่อนข้างเย็น ซึ่งจะสามารถเจริญเติบโตได้ดีและไม่ประสบปัญหาเรื่องโรคเหมือนช่วงต้นฤดูฝน การปลูกชาเพื่อให้ได้ต้นชาที่มีความสม่ำเสมอต่อการควบคุมทรงพุ่มนิยมใช้ต้นกล้าที่ได้จากการปักชำ ต้นปักชำควรมีอายุประมาณ 10-12 เดือนก่อนปลูกควรรองก้นหลุมด้วยดินผสมปุ๋ยฟอสเฟต อัตรา 40-50 กรัม หลังจากนำลงปลูกในหลุมที่เตรียมไว้แล้วทำการตัดยอดให้มีความสูงประมาณ 10-15 ซม. จากนั้นจึงคลุมโคนด้วยฟางหรือหญ้าแห้งเพื่อรักษาความชื้นในดิน การปลูกชาจีนโดยใช้ระยะปลูกระหว่างแถว 1.2 เมตรและระหว่างต้น 60 ซม. จะมีจำนวนต้นต่อไร่ประมาณ 2, 200 ต้น

ข. การให้น้ำ

ชามีความต้องการความชื้นสูงและสม่ำเสมอตลอดปี เพื่อให้มีการเจริญเติบโตทางกิ่งและใบ ดังนั้นในแปลงปลูกจึงควรคำนึงถึงระบบการให้น้ำ ตั้งแต่เริ่มแรกในระยะที่ชายังมีอายุน้อยเพื่อให้ชาตั้งตัวได้เร็วและในช่วงฤดูแล้ง มิฉะนั้นจะทำให้ชาชะงักการเจริญเติบโต การให้น้ำในแปลงชา ทำได้หลายวิธีขึ้นอยู่กับความสมบูรณ์ของแหล่งน้ำ, สภาพพื้นที่และการลงทุน ได้แก่

(1) การปล่อยให้ท่วมแปลง การให้น้ำตามร่องระหว่างแถว หรือการปล่อยให้น้ำไหลตามความลาดเอียงชั้นบันได การให้น้ำแบบนี้พื้นที่ที่ปลูกชาจะต้องมีแหล่งน้ำที่สมบูรณ์และมีความลาดเอียงเล็กน้อย เพื่อระบายน้ำ ทุนค่อนข้างสูง และเหมาะกับพื้นที่ขาดแคลนน้ำโดยเฉพาะ

(2) การให้แบบพ่นฝอย เป็นวิธีที่นิยมกันแพร่หลายในพื้นที่ปลูกชาใหญ่ๆ เช่น ที่ไต้หวัน และญี่ปุ่น วิธีนี้ต้องลงทุนสูงแต่ให้ผลคุ้มค่าในพื้นที่โครงการหลวงแนะนำให้ใช้วิธีนี้ซึ่งเหมาะสมกับสภาพของพื้นที่ส่วนใหญ่ โดยต้องเสียค่าใช้จ่ายในการลงทุนติดตั้งระบบพ่นฝอยในแปลง

ค. การใส่ปุ๋ย

การใส่ปุ๋ยเป็นการเพิ่มธาตุอาหารให้แก่ชา เพื่อใช้ในการเจริญเติบโต ตลอดจนสร้างสารประกอบต่างๆในใบ ซึ่งจะส่งผลต่อคุณภาพของชา ปุ๋ยที่ใช้ได้แก่

(1) ปุ๋ยคอก เช่น มูลไก่, มูลวัว, หรือมูลควาย หรือปุ๋ยหมักใส่ต้นละ 4-5 กำมือโดยใส่รอบๆ

(2) ปุ๋ยวิทยาศาสตร์ ได้แก่ ปุ๋ยสูตรที่มีธาตุอาหารครบถ้วนในระยะแรก เพื่อเร่งเจริญเติบโตของราก ลำต้นและใบ และ ปุ๋ยสูตรที่มีธาตุไนโตรเจนสูงเพื่อเร่งการเจริญเติบโตของใบเพื่อให้ได้ผลผลิตสูง เนื่องจากไนโตรเจนเป็นธาตุที่ละลายตัวได้ง่าย จึงควรแบ่งใส่ปีละ 2-3 ครั้ง ตั้งแต่ช่วงต้นฤดูฝนถึงปลายฤดูฝน และหลังจากการตัดแต่งกิ่ง โดยโรยตามแนวชาด้านบนของ

ชั้นบันไดดินหลังจากนั้นพรวนกลบทุกครั้งควรมีการให้ปุ๋ยทางใบด้วย เมื่อสังเกตเห็นใบชาเริ่มเป็นสีเหลือง

ง. การตัดแต่งกิ่ง

เป็นการปฏิบัติที่สำคัญมากในการทำสวนชา มีวัตถุประสงค์ก็เพื่อแต่งทรงพุ่มให้สะดวกในการเก็บเกี่ยว เป็นการกระตุ้นให้เกิดยอดใหม่ได้เร็วขึ้น และช่วยกำจัดโรคและแมลง การตัดแต่งกิ่งชาแบ่งเป็น 2 ลักษณะ คือ

(1) การตัดแต่งชาตั้งแต่เริ่มปลูกจนถึงอายุ 4 ปี เป็นการตัดแต่งเพื่อบังคับทรงพุ่มของชาให้เตี้ย และมีการเจริญเติบโตทางด้านข้างโดยจะตัดให้มีความสูงจากระดับดิน ดังนี้

ปีที่ 1 ควรตัดกิ่งสูง 20 เซนติเมตรจากระดับดิน

ปีที่ 2 ควรตัดกิ่งสูง 30 เซนติเมตรจากระดับดิน

ปีที่ 3 ควรตัดกิ่งสูง 40 เซนติเมตรจากระดับดิน

ปีที่ 4 ควรตัดกิ่งสูง 50 เซนติเมตรจากระดับดิน

(2) การตัดแต่งกิ่งชาที่มีอายุมากและทรุดโทรม สมควรที่จะมีการตัดแต่งกิ่งเพื่อจัดกิ่งหลักใหม่ โดยตัดแต่งกิ่งที่ระดับความสูงประมาณ 15 เซนติเมตรจากระดับหัวดิน แล้วปล่อยให้ต้นชามีการแตกกิ่งใหม่ เรียกรูปแบบนี้ว่า Heavy Pruning

สำหรับต้นชาที่ทรุดโทรมมากไม่สามารถให้ผลผลิตแล้ว ควรทำการตัดแต่งกิ่งเพื่อทำเป็นหนุ่มสาวใหม่ (rejuvenity) โดยการตัดชาทั้งต้นที่ระบบคอดิน แล้วปล่อยให้มีการแตกกิ่งตั้งทรงพุ่มใหม่ ซึ่งจะใช้เวลาประมาณ 3 ปี จึงจะเริ่มให้ผลผลิตใหม่ได้ การตัดแต่งแบบนี้เรียกว่า Collar Pruning การตัดแต่งกิ่งชา โดยทั่วไปควรกระทำในช่วงที่ต้นชาพักตัว คือ ในช่วงเดือนธันวาคมถึงมกราคมของทุกปี

จ. การคลุมดิน

การปลูกชาบนที่สูง จำเป็นต้องมีการคลุมดิน ซึ่งมีประโยชน์คือช่วยรักษาความชื้นในดิน ลดการพังทลายของดิน ป้องกันแรงปะทะน้ำฝน ลดการเจริญเติบโตของวัชพืช และช่วยปรับให้อุณหภูมิของดินในแปลงไม่แตกต่างกันมาก ซึ่งเป็นที่ต้องการของชา นอกจากนี้หากสิ่งที่ใช้คลุมดินสามารถย่อยสลายได้ ก็จะเป็นการเพิ่มอินทรีย์วัตถุ เพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ดินด้วย การคลุมดินอาจใช้วัสดุคลุมดิน เช่น ใบไม้แห้ง, หญ้าแห้ง, ฟางข้าว, เปลือกถั่ว เป็นต้นโดยคลุมรอบๆ โคนต้นชา อีกวิธีหนึ่งคือ การปลูกพืชคลุมดิน ซึ่งส่วนมากจะใช้พืชเลื้อยโดยปลูกระหว่างแถวของชา โดยควรเลือกพืชตระกูลถั่วมาปลูก จะช่วยเพิ่มความอุดมสมบูรณ์ให้แก่ดินอีกทางหนึ่งด้วย ได้แก่ *Centrosema pubescens*, *Calopogonium mucuroides* และ *Pueraria phaseoloides*. เป็นต้น

(3) ขั้นตอนการเก็บใบชา

ก. การเก็บใบชา (Tea plucking)

เป็นขั้นตอนที่สำคัญเนื่องจากต้องอาศัยความละเอียดในการเก็บ การเก็บใบชาให้ได้ใบชาที่มีคุณภาพดีต้องใช้แรงงานคนในการเก็บ การเก็บจะต้องเลือกเก็บเฉพาะยอดชาที่ตูมและใบที่ต่ำจากยอดตูมลงมา 2-3 ใบ (เก็บ 1 ยอด 2-3 ใบ) เนื่องจากสารประกอบพอลิฟีนอลซึ่งเป็นสารสำคัญที่ส่งผลต่อสี กลิ่น และรสชาติของชาจะมีอยู่มากเฉพาะในยอดชาเท่านั้น

ข. การผึ่งชา (Withering)

เป็นขั้นตอนที่ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงทางกายภาพและเกิดปฏิกิริยาเคมีของสารต่างๆ ในใบชา การผึ่งชาทำให้น้ำในใบชาระเหยไป ทำให้ใบชาเหี่ยวและจะมีการซึมผ่านของสารต่างๆ ภายในและภายนอกเซลล์ ในการผึ่งชาเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดส (polyphenol oxidase) จะเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชัน (oxidation) ทำให้สารพอลิฟีนอลเกิดปฏิกิริยาเคมีได้เป็นองค์ประกอบใหม่ที่ทำให้ชามีสี กลิ่น และรสชาติที่แตกต่างกันไป

ค. การคั่วชา (Pan firing) หรือการนึ่งชา (Steaming)

เป็นขั้นตอนที่ให้ความร้อนกับใบชาเพื่อทำลายเอนไซม์พอลิฟีนอลออกซิเดส ทำให้หยุดปฏิกิริยาการหมัก ในการผลิตชาญี่ปุ่นส่วนใหญ่จะใช้วิธีการนึ่งชา ส่วนการผลิตชาในจีน ใต้หวัน และไทยส่วนใหญ่จะใช้วิธีการคั่วชา

ง. การนวดชา (Rolling)

เป็นขั้นตอนที่ใช้น้ำหนักกดทับลงใบชา เป็นการขยี้ใบชาเพื่อให้เซลล์แตก เมื่อเซลล์แตกจะทำให้สารประกอบต่าง ๆ ที่อยู่ในเซลล์ไหลออกมาออกเซลล์และเคลือบอยู่บนส่วนต่างๆ ของใบชา

จ. การหมักชา (Fermentation)

เป็นกระบวนการที่เกิดขึ้นอย่างต่อเนื่องเริ่มตั้งแต่การผึ่งชา และนวดชา ก่อนที่จะถึงขั้นตอนการคั่วหรือนึ่งชา ในกระบวนการนี้พอลิฟีนอลออกซิเดสจะเร่งปฏิกิริยาออกซิเดชันทำให้ได้เป็นสารประกอบเชิงซ้อนที่มีโมเลกุลใหญ่ขึ้น ซึ่งทำให้ชาเกิดกลิ่น สี และรสชาติที่แตกต่างกันไปตามองค์ประกอบทางเคมีที่อยู่ในชาและตามกรรมวิธีการผลิต

ฉ. การอบแห้ง (Drying)

เป็นขั้นตอนการอบแห้งเพื่อลดความชื้นในใบชา เพื่อให้สามารถเก็บใบชาไว้ได้นาน

ข. การคัดบรรจุ (Sorting and packing)

หลังการอบแห้งจะเป็นการคัดเลือกเศษกิ่งก้านของใบชา และสิ่งปนเปื้อนต่าง ๆ ออก จากใบชา เสร็จแล้วนำมาบรรจุใส่ถุงเพื่อจำหน่ายต่อไป

(4) ประโยชน์หรือสรรพคุณของชา

ก. ใบนำมาต้ม เคี้ยวเอาน้ำมากิน ช่วยกระตุ้นทำให้กระชุ่มกระชวย ไม่ง่วงนอน ทำให้ตาสว่าง กระตุ้นให้หายเหนื่อย และช่วยแก้กระหายน้ำ

- ข. ช่วยแก้อาการปวดศีรษะ หน้ามืดตามัว
 - ค. ช่วยลดระดับน้ำตาลในเลือด
 - ง. รากชามีสรรพคุณช่วยกระตุ้นให้หัวใจบีบตัวแรงขึ้น แก้โรคหัวใจววมน้ำ
 - จ. กิ่งและใบของชา มีสรรพคุณเป็นยาแก้หืด
 - ฉ. ใบมีฤทธิ์เป็นยาฝาดสมานใช้รักษาแผลและลดอาการท้องร่วง
 - ช. ใบแห้ง ใช้ชงใส่น้ำตาล กินเป็นยารักษาอาการปวดท้อง
 - ซ. รากใช้เป็นยาแก้ท้องเสีย
 - ฌ. ช่วยในการย่อยอาหาร
 - ญ. ช่วยขับปัสสาวะ
- . รากและเมล็ดใช้เป็นยาภายนอก แก้แผลไฟไหม้ น้ำร้อนลวก แก้แผลเปื่อย

2.2.3 เอกลักษณะของโครงการ

(1) ชื่อโครงการ

ชื่อโครงการ “เดอะ ที เฮาท์ รีสอร์ท แอนด์ สปา” แปลความหมายตรงตัวออกมา คือ “ร้านน้ำชา” ที่เป็นสถานที่รวมคนมาหน้าหลายตาให้ได้มาพักผ่อนและแลกเปลี่ยนความรู้ ประสบการณ์ซึ่งกันและกัน ซึ่งตรงกับจุดประสงค์ของโครงการ ที่ต้องการให้ตัวโครงการเป็นมากกว่ารีสอร์ทหรือสถานที่พักผ่อนทั่วไป แต่ตัวโครงการต้องเป็นสถานที่ที่ให้ประสบการณ์ ให้ความรู้ ให้แรงบันดาลใจ และเป็นสถานที่แลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความรู้เกี่ยวกับชา จากผู้เชี่ยวชาญหรือแขกแต่ละคน

(2) โลโก้ของโครงการ



รูปที่ 31 โลโก้ของโครงการเดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา

โลโก้ของโครงการ ใช้รูปของจอกชาจีน ที่เปลี่ยนจากฝาครอบเป็นหลังคาของบ้าน ตามชื่อโครงการ คือ เดอะ ที เฮ้าส์ โดยมีชื่อโครงการและสโลแกนอยู่ด้านล่าง

(3) สีของโครงการ

สีที่ใช้ในโครงการ คือ สีเขียว สีขาวและสีน้ำตาล โดย

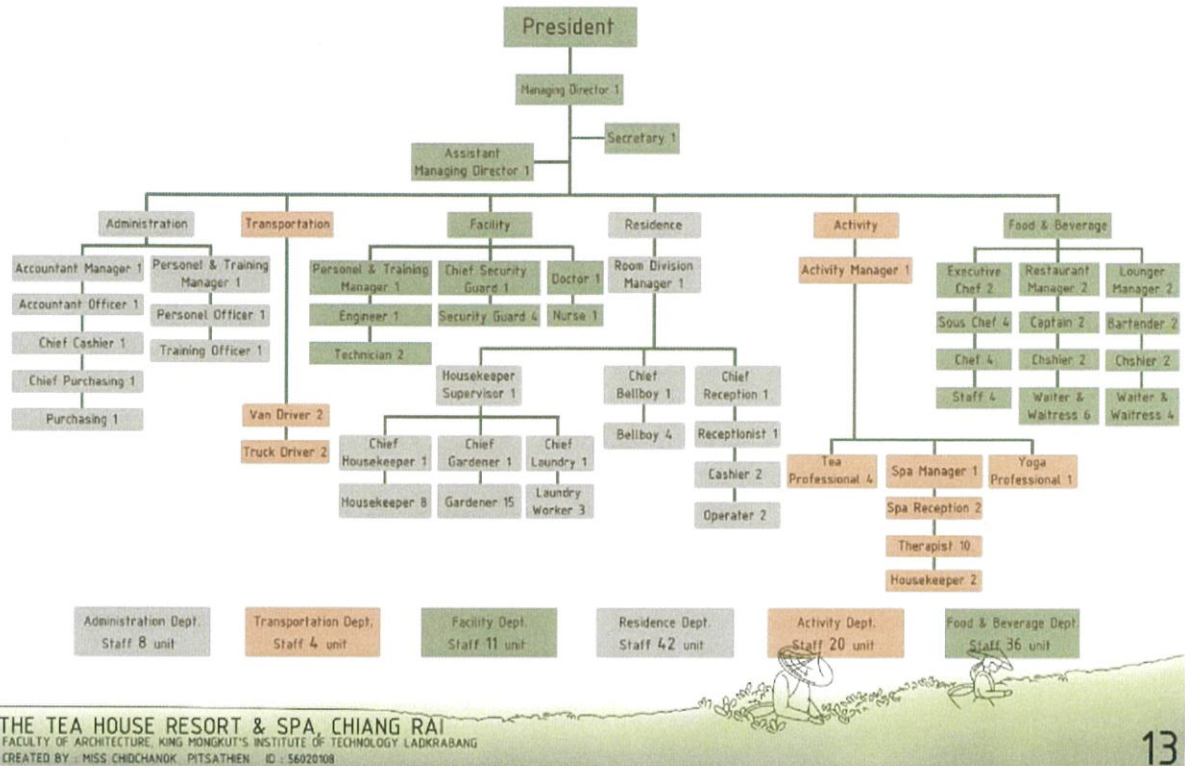
- สีเขียว มาจากสีของใบชาสด มีสีเป็นสีเขียวเข้มอมเทา ซึ่งใช้เป็นสีหลักของโครงการ
- สีขาว มาจากสีของชุดเครื่องชาจีน ที่ส่วนใหญ่เป็นเซรามิกสีขาว พื้นทึบ
- สีน้ำตาล มาจากสีของใบชาที่ผ่านกระบวนการผลิตต่างๆ พร้อมจำหน่าย

(4) สโลแกนของโครงการ

“ให้ประสบการณ์มากกว่าการพักผ่อน” เป็นสโลแกนของโครงการ ที่ต้องการสื่อและแสดงให้เห็นว่าโครงการ เดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา เป็นสถานที่ที่ให้ประสบการณ์ใหม่ๆ มากกว่าการพักผ่อนแบบเดิมๆ ทั้งในด้านการพักผ่อน ด้านการออกแบบ ด้านกิจกรรมและบริการ

2.2.4 สายการบริหารและอัตรากำลัง

ORGANIZATION



รูปที่ 32 สายการบริหารและอัตรากำลังของโครงการเดอะ ที เฮ้าส์ รีสอร์ท แอนด์ สปา

2.3 กรณีศึกษาเปรียบเทียบ

2.3.1 กรณีศึกษาการวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม

(1) โฟร์ ซีซั่น รีสอร์ท เกาะสมุย (Four Season Resort Koh Samui)

1. สถานที่ตั้ง

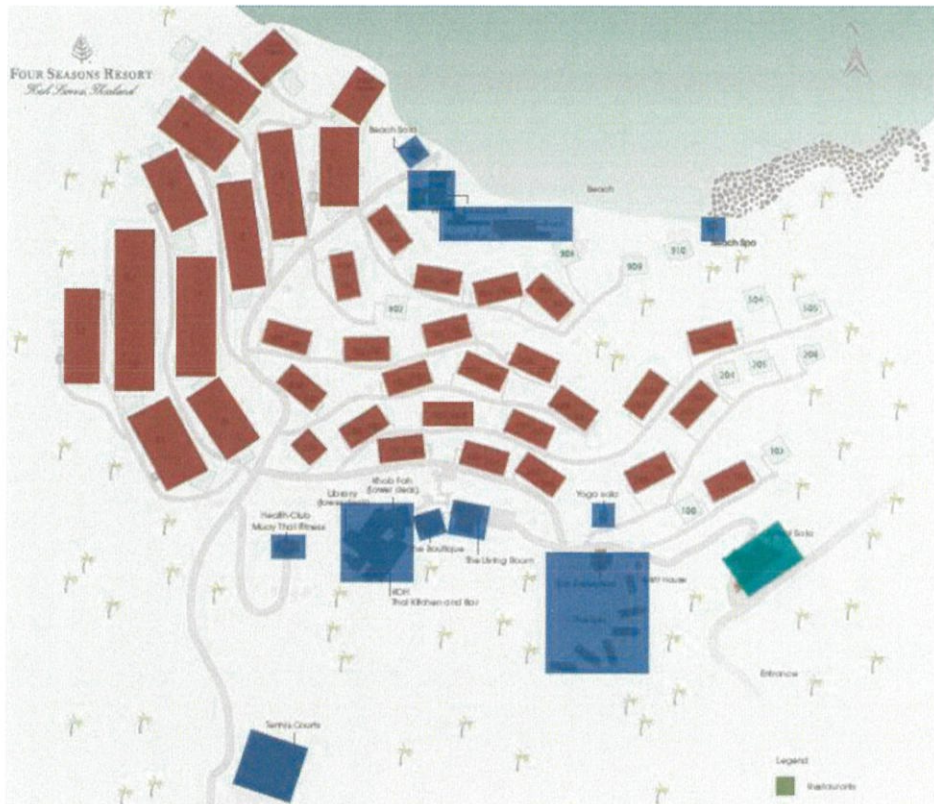
ตั้งอยู่บนเกาะสมุย เลขที่ 219 หมู่ 5 อาคาร หาดตลิ่งงาม ถนนรอบเกาะสมุย ตำบลอ่างทอง อำเภอเกาะสมุย จังหวัดสุราษฎร์ธานี 84320, ประเทศไทย

2. การคมนาคมและการเข้าถึง

- เดินทางจากตัวเมืองและสนามบินสุราษฎร์ธานี
- ตรงไปที่ท่าเรือเฟอร์รี่ นั่งเรือไปเกาะสมุย ประมาณ 1 ชั่วโมง

- ถึงท่าเรือหน้าทอน ต่อรถไปตามถนนรอบเกาะไปทางหาดแฉวง ประมาณ 15 กิโลเมตร
- โฟร์ ซีซั่น รีสอร์ท เกาะสมุย อยู่ทางด้านซ้ายมือ

3. การวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม



รูปที่ 33 Lay Out อาคารของ Four Season Resort Koh Samui

ลักษณะการวางอาคาร เป็นการวางอาคารอยู่บนเนินเขา ที่มีลักษณะของเนินที่ลาดลงสู่ทะเล ทำให้การวางอาคาร วางตามเนินเขาธรรมชาติ ลดหลั่นกันไปเป็นลักษณะรูปตัว U โดยแบ่งแยกโซนและวางอาคารดังต่อไปนี้

- พื้นที่ส่วน Public /อาคารส่วนต้อนรับ (Reception) : พื้นที่ส่วนสีฟ้า

ไว้ด้านหน้าสุด ติดริมถนนใหญ่

- พื้นที่ส่วน Semi – Public /ส่วนพื้นที่ให้บริการส่วนกลาง : พื้นที่ส่วนสีน้ำเงิน

วางต่อมาจากส่วนต้อนรับ เพื่อให้ทั้งคนนอกสามารถเข้าใช้ได้โดยไม่รบกวนแขกที่เข้าพัก และแขกที่เข้าพักก็สามารถเข้าใช้ได้ง่าย

- พื้นที่ Private /อาคารส่วนสำหรับที่พัก : พื้นที่สวนสีแดง

ถูกจัดไว้ด้านในสุดของโครงการ เพื่อให้ความเป็นส่วนตัวกับแขกที่มาเข้าพักจากแขกที่ใช้ส่วนกลางกับสภาพแวดล้อมด้านนอกโครงการ เช่น เสียงของรถ

(2) วิวริ้นดา เดอะ ไฮ รีสอร์ท (Veranda Chiang mai the high resort, Chiang mai)

1. สถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่เลขที่192 หมู่ 2 บ้านโป่ง อ. หางดง จังหวัดเชียงใหม่ 50230, ประเทศไทย

2. การคมนาคมและการเข้าถึง

- เดินทางจากสนามบินเชียงใหม่
- ไปตามทางหลวง 108 ก่อนแยกเข้าทางหลวง 1269 หรือทางหลวง 3029
- จะถึงวิวริ้นดา เดอะ ไฮ รีสอร์ท ประมาณ 17-19 กิโลเมตร

3. การวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม



รูปที่ 34 Lay Out อาคารของ Veranda the High Resort, Chiang mai

ลักษณะการวางอาคาร เป็นการวางอาคารอยู่บนเนินและชั้นบันไดเล็กๆ ไม่ใช่พื้นที่ลาด มีการวางอาคารเป็นลักษณะรูปตัว U เพื่อไม่ให้แต่ละอาคารบังวิวกัน โดยแบ่งแยกโซนและวางอาคารดังต่อไปนี้

- พื้นที่ส่วน Public /อาคารส่วนต้อนรับ (Reception) : พื้นที่ส่วนสีฟ้า

ไว้ด้านหน้าสุด เชื่อมกับทางเข้าหลักของโครงการ

- พื้นที่ส่วน Semi – Public

1. ส่วนพื้นที่ให้บริการส่วนกลาง : พื้นที่ส่วนสีน้ำเงิน

วางต่อมาจากส่วนต้อนรับ เพื่อให้ทั้งคนนอกสามารถเข้าใช้ได้โดยไม่รบกวนแขกที่เข้าพักและแขกที่เข้าพัก ก็สามารถเข้าใช้ได้ง่าย

2. นาข้าว/ไร่ชา : พื้นที่ส่วนสีเขียว

วางกันส่วนที่พอกับส่วนบริการ เพื่อไม่ให้ติดกันเกินไป และเพิ่มพื้นที่ของวิวให้มองเห็นได้ง่ายจากทุกอาคาร

- พื้นที่ Private

1. อาคารส่วนสำหรับที่พัก : พื้นที่ส่วนสีแดง

ถูกจัดไว้ด้านในสุดของโครงการ เพื่อให้ความเป็นส่วนตัวกับแขกที่มาเข้าพักจากแขกที่ใช้ส่วนกลางกับสภาพแวดล้อมด้านนอกโครงการ เช่น เสียงของรถ

2. คอนโด/อาคารวิลล่าสำหรับขาย : พื้นที่ส่วนสีชมพู

ตั้งอยู่ด้านหน้าสุด แต่มีทางเข้าแยกจากส่วนรีสอร์ท เพื่อความเป็นส่วนตัวและไม่ให้รบกวนแขกที่เข้าพักของรีสอร์ท

(3) แสงคัง การ์เด้น ออฟ บาหลี่ รีสอร์ท (Hanging Gardens of Bali Resort, Indonesia)

1. สถานที่ตั้ง

ตั้งอยู่ที่ Desa Buahan, Payangan, Kabupaten Gianyar, Bali 80571 ประเทศอินโดนีเซีย

2. การวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม



รูปที่ 35 Lay Out อาคารของ Hanging Gardens of Bali Resort, Indonesia

ลักษณะการวางอาคาร เป็นการวางอาคารอยู่บนภูเขา มีการวางอาคาร ตามเนินเขาธรรมชาติ ลดหลั่นกันไปเป็นลักษณะวงกลม โดยแบ่งแยกโซนและวางอาคารดังต่อไปนี้

- พื้นที่ส่วน Public /อาคารส่วนต้อนรับ (Reception) : พื้นที่ส่วนสีฟ้า

ไว้ด้านหน้าสุด ติดกับทางเข้าที่เชื่อมต่อมาจากถนนใหญ่

- พื้นที่ส่วน Semi – Public /ส่วนพื้นที่ให้บริการส่วนกลาง : พื้นที่ส่วนสีน้ำเงิน

วางอาคารใหญ่ต่อมาจากส่วนต้อนรับ โดยเป็นจุดที่สูงที่สุดของเนินเขา เพื่อให้เห็นวิวได้แบบ 360 องศา และเพื่อให้ทั้งคนนอกสามารถเข้าใช้ได้โดยไม่รบกวนแขกที่เข้าพักและแขกที่เข้าพักก็สามารถเข้าใช้ได้ง่าย โดยมีอาคารส่วนกลางเล็กๆ วางแทรกไว้กับกับอาคารที่ปักไว้รองรับกิจกรรมที่หลากหลายกันไป

- พื้นที่ Private /อาคารส่วนสำหรับที่พัก : พื้นที่ส่วนสีแดง

ถูกจัดไว้ล้อมพื้นที่อาคารส่วนกลาง เป็นรูปตัว U ลดหลั่นลงมา เพื่อไม่ให้บังวิวกันและกัน และวางตามเนินเขาธรรมชาติ

ตารางที่ 6 ตารางสรุปกรณีศึกษาการวางผังอาคารและสภาพแวดล้อม

CASE STUDY

การวางผังและจัดกลุ่มอาคาร

สถานที่	ผังบริเวณ	วิเคราะห์การวางผังและสภาพแวดล้อม	วิเคราะห์การจัดกลุ่มอาคาร
		เป็นอาคารที่ตั้งอยู่บนเนินเขาที่มีลักษณะของเนินที่ลาดลงสู่ทะเล ทำให้การวางอาคาร วางตามเป็นเขารวมชาติ ลอดหล่นกันไปในลักษณะเป็น รูปตัว "U"	Public : ส่วนต้อนรับ (สัฟฟา) Semi-Public : ส่วนบริการต่างๆ (สัฟฟาเวิน) Private : ส่วนห้องพัก
		ลักษณะการวางอาคาร เป็นการวางอาคารอยู่บนเนินและชันขึ้นได้เล็กน้อย ขอบนาข้าวและไร่นา ไม้ใช้พื้นที่ลาด โดยวางอาคารเป็น รูปตัว "U" เพื่อให้แต่ละอาคารมีวิวร่วมกัน	Public : ส่วนต้อนรับ (สัฟฟา) Semi-Public : ส่วนบริการต่างๆ (สัฟฟาเวิน) Private : ส่วนห้องพัก
		เป็นการวางอาคารที่ตั้งอยู่บนภูเขา มีการวางอาคาร ตามไหล่สลับเข้าแบบธรรมชาติ โดยวางลวดหล่นกันไปเป็นลักษณะ "วงกลม"	Public : ส่วนต้อนรับ (สัฟฟา) Semi-Public : ส่วนบริการต่างๆ (สัฟฟาเวิน) Private : ส่วนห้องพัก โดยบางส่วนก็ส่วนบริการแทรกอยู่

*การจัดกลุ่มอาคารไล่จากทางเข้าเข้าไป

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY : MISS CHIDCHANOK PITSATHEN ID : 56020108

16

2.3.2 กรณีศึกษาของค้ประกอบและกิจกรรมในโครงการ

(1) อนันตรา สามเหลี่ยมทองคำ แคมป์ช้าง แอนด์ รีสอร์ท จ.เชียงราย (Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort, Chiang Rai)

อนันตรา สามเหลี่ยมทองคำ แคมป์ช้าง แอนด์ รีสอร์ท เป็นรีสอร์ทที่สร้างประสบการณ์การเข้าพักที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว ด้วยการพาสำรวจโลกของช้างที่เต็มไปด้วยเสน่ห์ในปางช้างชั้นนำของเอเชียมีตำแหน่งที่ตั้งอยู่ใจกลางระหว่างประเทศไทย พม่า และลาว เป็นโรงแรมในอำเภอเชียงแสนทางตอนเหนือของเชียงราย โดยมีองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนต้อนรับ (Reception)

- Lobby
- Waiting Area
- Concierge

2. ส่วนห้องพัก (Guest Room)

- ห้องดีลักซ์ ทรี คันทรี วิว (Deluxe Three Country View Room)

พื้นที่ภายในห้องพัก	32	ตารางเมตร
พื้นที่ระเบียง	8	ตารางเมตร
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด	3	คน
ราคา	21,845	บาท

- ห้องทรี คันทรี วิว สวีท (Three Country View Suite)

พื้นที่ภายในห้องพัก	64	ตารางเมตร
พื้นที่ระเบียง	16	ตารางเมตร
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน
		เด็ก 1 คน
ราคา	33,405	บาท

- ห้องทรี คันทรี วิว แฟมมิลี่ สวีท (Three Country View Family Suite)

พื้นที่ภายในห้องพัก	96	ตารางเมตร (ขนาดโดยรวมสองห้อง)
พื้นที่ระเบียง	24	ตารางเมตร (ขนาดโดยรวมสองห้อง)
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	6	คน
ราคา	45,730	บาท

3. ส่วนรับประทานอาหาร (Restaurant)

- ศาลาแม่น้ำ (Thai Restaurant)
- บ้านดาเลีย (Italian Restaurant)
- บาร์ช่างและระเบียงผืน
- ไดนิง บาย ดีไซน์ (Dining by Design)
- สไปซ์สปูนส์ (Spice Spoons Cooking Class)

4. ส่วนบริการ

- อนันตรา สปา (Anantara Spa)
- ปางช้าง/แคมป์ช้าง (Elephant Camp)
- ห้องประชุม (Meeting venues : Mae Khong Room)

(2) โฟร์ ซีซั่น จ.เชียงใหม่ (Four Seasons Resort, Chiang Mai)

โฟร์ ซีซั่น เชียงใหม่ รีสอร์ทระดับห้าดาว ที่สร้างประสบการณ์การเข้าพักที่แปลกใหม่ให้กับนักท่องเที่ยว ด้วยการพาไปสัมผัสวิถีชีวิต วัฒนธรรมท้องถิ่นของไทยบนทุ่งนาในหุบเขาและดื่มด่ำกับทะเลสาบขนาดเล็กใจกลางรีสอร์ท ประกอบด้วยองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนต้อนรับ (Reception)

- Lobby
- Waiting Area
- Concierge

2. ส่วนห้องพัก (Guest Room)

2.1 Pavilions

- Upper Rice Terrace Pavilion

พื้นที่ภายในห้องพัก	70	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน	เด็ก	1 คน
ราคา	28,500 บาท			

- Rice Terrace Pavilion

พื้นที่ภายในห้องพัก	70	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน	เด็ก	1 คน
ราคา	25,500 บาท			

- Upper Garden Pavilion

พื้นที่ภายในห้องพัก	70	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน	เด็ก	1 คน
ราคา	20,500	บาท		

- Garden Pavilion

พื้นที่ภายในห้องพัก	70	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน	เด็ก	1 คน
ราคา	18,500	บาท		

2.2 Pool Villa

พื้นที่ภายในห้องพัก	403	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	2	คน		
ราคา	32,500	บาท		

2.3 Private Residences

- Family Residence

พื้นที่ภายในห้องพัก	244	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	2	คน	เด็ก	2 คน
ราคา	43,500	บาท		

- Family Residence with Plunge Pool

พื้นที่ภายในห้องพัก	284	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	2	คน	เด็ก	2 คน
ราคา	48,500	บาท		

- Two-Bedroom Residence

พื้นที่ภายในห้องพัก	350	ตารางเมตร		
---------------------	-----	-----------	--	--

จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	6	คน	เด็ก	2	คน
ราคา	70,000	บาท			

- Two-Bedroom Residence with Plunge Pool

พื้นที่ภายในห้องพัก	350	ตารางเมตร			
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	6	คน	เด็ก	2	คน
ราคา	70,500	บาท			

- Two-Bedroom Family Residence with Plunge Pool

พื้นที่ภายในห้องพัก	390	ตารางเมตร			
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	6	คน	เด็ก	2	คน
ราคา	81,000	บาท			

- Three-Bedroom Penthouse Residence

พื้นที่ภายในห้องพัก	524	ตารางเมตร			
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	9	คน	เด็ก	3	คน
ราคา	97,000	บาท			

- Three-Bedroom Residence Villa with Pool

พื้นที่ภายในห้องพัก	803	ตารางเมตร			
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	9	คน	เด็ก	3	คน
ราคา	172,000	บาท			

- Four-Bedroom Residence Villa with Pool

พื้นที่ภายในห้องพัก	855	ตารางเมตร			
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	12	คน	เด็ก	4	คน
ราคา	206,500	บาท			

- Spa Residence

พื้นที่ภายในห้องพัก	244	ตารางเมตร		
จำนวนผู้เข้าพักสูงสุด ผู้ใหญ่	3	คน	เด็ก	1 คน
ราคา	39,500	บาท		

3. ส่วนรับประทานอาหาร (Restaurant)

- Rim Tai Kithchen (Thai Restaurant)
- Terraces Restaurant (Italian Cuisine Restaurant)
- Retree Bar and Lounge
- ไดนิง บาย ดีไซน์ (Dining by Design)
- Cooking Academy
- Taste of Chiang mai
- Private Dining

4. ส่วนบริการ

- Spa
- Rice Planting
- Yoga & Fitness
- Pools
- Lansai Village (boutique shop)
- Golf
- Mini Boot camp
- Kid club

(3) Hanging Gardens of Bali Resort, Indonesia

แองคี่กิ้ง การ์เด้น ออฟ บาห์ลี รีสอร์ทระดับเจ็ดดาว ตั้งอยู่ท่ามกลางธรรมชาติของป่าและหุบเขาของบาห์ลี โดยจะนำนักท่องเที่ยวให้สัมผัสประสบการณ์พักรีสอร์ทรูปแบบใหม่ โดยเน้นเรื่องของความหลากหลายของการทานอาหาร ทั้งด้วยวิธีทำและวัตถุดิบ และการทำสปา มีองค์ประกอบต่างๆ ดังนี้

1. ส่วนต้อนรับ (Reception)

- Lobby
- Waiting Area
- Concierge

2. ส่วนห้องพัก (Guest Room)

- Family Villa

พื้นที่ภายในห้องพัก	160	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------
- Panoramic Villa

พื้นที่ภายในห้องพัก	100	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------
- Riverside Villa

พื้นที่ภายในห้องพัก	100	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------
- Villa Suite

พื้นที่ภายในห้องพัก	160	ตารางเมตร
---------------------	-----	-----------
- Hidden Palace

3. ส่วนรับประทานอาหาร (Restaurant)

- The Gaeden (Restaurant at the Best Swimming Pool)
- The Garden Bar
- Dining By the Spa Collection
- Afternoon Tea in the Heart of the Jungle
- RAW (Dining)

- Gourment Picnic by the river

- Cooking Class

4. ส่วนบริการ

- Spa Collection

- Yoga in the Heart of the Jungle

- The Morning Walk

- Swimming Pool

ตารางที่ 7 ตารางสรุปกรณีศึกษาองค์ประกอบและกิจกรรมในโครงการ

CASE STUDY

องค์ประกอบและกิจกรรม

สถานที่	องค์ประกอบ				กิจกรรม
 ANANTARA GOLDEN TRIANGLE ELEPHANT CAMP & RESORT	1. ส่วนต้อนรับ - Lobby - Waiting Area - Concierge	2. ส่วนห้องพัก - Deluxe Three Country View Room - Three Country View Suite - Three Country View Family Suite	3. ส่วนทานอาหาร - Thai Restaurant - Italian Restaurant - Bar and Lounge - Dining Restaurant - Cooking Class	4. ส่วนบริการ - Spa - Elephant Camp - Meeting Room	- พักนอน - กานอาหาร - ทำสปา, โยคะ, วายน่า - เข้าเรียนทำอาหาร - ซิทติ้ง, เสี่ยงช้าง, อานน้ำให้ช้าง - จัดประชุม
 FOUR SEASONS RESORT <i>Chiang Mai</i>	1. ส่วนต้อนรับ - Lobby - Waiting Area - Concierge	2. ส่วนห้องพัก - Pavilions - Pool Villa - Private Residences	3. ส่วนทานอาหาร - Thai Restaurant - Italian Restaurant - Bar and Lounge - Dining Restaurant - Cooking Academy - Taste of Chiang mai	4. ส่วนบริการ - Spa & Yoga - Rice Planting - Fitness & Pool - Shop - Golf - Kid club	- พักนอน - กานอาหาร - ทำสปา, โยคะ, วายน่า, มวยไทย - เข้าเรียนทำอาหาร - ซิทติ้งยานชมสวน - ทำนา, เกษตรข้าว, เสี่ยงควาย
 HANGING GARDENS CHIANG MAI	1. ส่วนต้อนรับ - Lobby - Waiting Area - Concierge	2. ส่วนห้องพัก - Family Villa - Panoramic Villa - Riverside Villa - Villa Suite - Hidden Palace	3. ส่วนทานอาหาร - Restaurant at Pool - Bar and Lounge - Afternoon Tea - RAW (Dining) - Gourment Picnic - Cooking Class	4. ส่วนบริการ - Spa - Yoga in the Jungle - The Morning Walk - Swimming Pool	- พักนอน - กานอาหาร - ทำสปา, โยคะ, วายน่า - เข้าเรียนทำอาหาร - เดินชมสวนตอนเช้า

2.3.3 กรณีศึกษาการจัดโปรแกรมสปา

(1) อนันตรา สามเหลี่ยมทองคำ แคมป์ช้าง แอนต์ รีสอร์ท จ.เชียงใหม่ (Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort, Chiang Rai)

1. การขัด (Scrub)

- ขัดผิวแบบถูเลย (60 นาที)
- ขัดผิวด้วยมะพร้าวผสมใบมินท์ (60 นาที)

2. การนวด (Massage)

- นวดสวีดิส (60 นาที)
- นวดแผนไทย (60 นาที)
- นวดประคบร้อน (90 นาที)
- นวดขจัดไขมัน (60/90 นาที)
- นวดเท้า (60 นาที)
- นวดแบบอนันตรา ชิกเนอเจอร์ (90 นาที)
- นวดเฉพาะแบบถูเลย (90 นาที)

3. การอาบและอบไอน้ำ (Sauna, Steam and Bath)

- อบสมุนไพรไทย (30 นาที)
- อาบน้ำนม (30 นาที)

4. การพอก (Wrap and Mark)

- บอดี้แรปด้วยมะพร้าวผสมใบมินท์ (60 นาที)
- พอกตัวแบบถูเลย (60 นาที)

(2) เดอะ เรนทรี สปา (The Raintree Spa)

1. การขัด (Scrub)

- ขัดตัว (45 นาที)
- ขัดผิวด้วยสมุนไพรไทย (45 นาที)
- ขัดผิวด้วยผลไม้ (90 นาที)

2. การนวด (Massage)

- นวดหัวและไหล่ (30 นาที)
- นวดเท้า (60 นาที)
- นวดสวีดิส (60 นาที)
- นวดโรม่า เทอราพี (60 นาที)
- นวดแผนไทย (60 นาที)
- นวดประคบร้อน (90 นาที)

3. การอาบและอบไอน้ำ (Sauna, Steam and Bath)

- อบสมุนไพรไทย (30 นาที)
- อบน้ำมันโรม่า (15 นาที)

4. การพอก (Wrap and Mask)

- บอดี้แรปด้วยสมุนไพรไทย (45 นาที)

(3) อลิลา วิลล่า อูลูวาทู บาห์ลี (Alila Villas Uluwatu, Bali)

1. การขัด (Scrub)

- ขัดผิวด้วยว่านทางจระเข้, แดงกวา และคลอโรฟิล (45 นาที)
- ขัดผิวด้วยกาแฟ, มะพร้าว และโกโก้ (45 นาที)
- ขัดผิวด้วยขิง, ตะไคร้ และส้ม (45 นาที)
- ขัดผิวด้วยมะละกอและมะนาว (45 นาที)

2. การนวด (Massage)

- นวดแบบอินโดนีเซีย (90 นาที)
- นวดผสาน 4 มือ (90 นาที)
- นวดแผนไทย (60 นาที)
- นวดประคบสมุนไพร (90 นาที)
- นวดบำบัดด้วยหินร้อน (90 นาที)

3. การอาบและอบไอน้ำ (Sauna, Steam and Bath)

- อาบน้ำเย็นพร้อมกับการแต่งกาย
- อาบน้ำนมข้าวบาเลย์
- อาบน้ำแชมเปญและบลูเบอร์รี่
- อาบน้ำสมุนไพร ขิง, น้ำผึ้งมะนาวและชาเขียว

4. การพอก (Wrap and Mask)

- บอดี้แรปด้วยดอกคาโมล์มาย (60 นาที)
- บอดี้แรปด้วยกาแฟ, มะพร้าว และโกโก้ (60 นาที)
- บอดี้แรปด้วยขิง, อบเชย และขมิ้น (60 นาที)
- บอดี้แรปด้วยมะละกอและมะนาว (60 นาที)

ตารางที่ 8 ตารางสรุปกรณีศึกษาการจัดโปรแกรมสปา

CASE STUDY

โปรแกรมสปา

สถานที่	ผลิตภัณฑ์	ขนาด	อาบและอบไอน้ำ	พอกและมาร์ก
	- ซีดผิวแบบกุหลาบ (60 นาที) - ซีดผิวด้วยมะพร้าวผสม โยนินท์ (60 นาที)	- บวดสวีดส์ (60 นาที) - บวดเนบไทย (60 นาที) - บวดประคบร้อน (90 นาที) - บวดชาดโยนินท์ (90 นาที) - บวดเท้า (60 นาที) - บวดอัมบร่า ชกเนออาร์ - บวดเฉพาะแบบกุหลาบ	- อบสมุนไพรไทย (30 นาที) - อบน้ำนม (30 นาที)	- บอดีเรปด้วยมะพร้าวผสม โยนินท์ (60 นาที) - พอกผิวแบบกุหลาบ (60 นาที)
	- ซีดผิว (45 นาที) - ซีดผิวด้วยสมุนไพรไทย (45 นาที) - ซีดผิวด้วยผลไม้มะลิ (90 นาที)	- บวดหัวและไหล่ (30 นาที) - บวดเท้า (60 นาที) - บวดสวีดส์ (60 นาที) - บวดอโรมา เทอราพี (60 นาที) - บวดเนบไทย (60 นาที) - บวดประคบร้อน (90 นาที)	- อบสมุนไพรไทย (30 นาที) - อบน้ำนมอโรมา (15 นาที)	- บอดีเรปด้วยสมุนไพรไทย (45 นาที)
	- ซีดผิวด้วยวุ้นหางจระเข้, แตงกวา และคลอรีนฟิล - ซีดผิวด้วยกาแฟ, มะพร้าว และโกโก้ (45 นาที) - ซีดผิวด้วยขิง, ตะไคร้ และส้ม - ซีดผิวด้วยมะละกอและมะนาว	- บวดแบบอินโดนีเซีย (90 นาที) - บวดนลาบ 4 ดี (90 นาที) - บวดเนบไทย (60 นาที) - บวดประคบสมุนไพร - บวดน้ำอัดลมด้วยคินบร้อน	- อบน้ำเย็นพร้อมกับแตงกวา - อบน้ำนมข้าวบาเลย์ - อบน้ำสมุนไพรและบลูเบอร์รี่ - อบน้ำสมุนไพร ขิง, ขมิ้น, มะนาว และชาเขียว	- บอดีเรปด้วยดอกคาโมลมาย (60 นาที) - บอดีเรปด้วยกาแฟ, มะพร้าว และโกโก้ (60 นาที) - บอดีเรปด้วยขิง, อบเชย และขมิ้น - บอดีเรปด้วยมะละกอและมะนาว

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY : MISS CHIDCHANK PITSATHEN ID : 5620108

18

2.3.4 กรณีศึกษาแนวคิดในการออกแบบ

(1) อนันตรา สามเหลี่ยมทองคำ แคมป์ช้าง แอนต์ รีสอร์ท จ.เชียงราย (Anantara Golden Triangle Elephant Camp & Resort, Chiang Rai)

1. การออกแบบ ใช้การออกแบบแบบร่วมสมัย ที่ผสมผสานการออกแบบแบบไทยพื้นถิ่นและแบบโคโลเนียลเข้าไว้ด้วยกัน ทำให้ได้กลิ่นอายของการออกแบบแบบล้านนาและฝรั่ง

2. วัสดุ วัสดุที่ใช้ในการออกแบบ คือ ไม้, กระจก และผนังกับโครงสร้างปูน

3. สี สีน้ำตาล สีแดงและสีขาว เป็นสีจากวัสดุและสีพื้นถิ่น

(2) วิวรรดา เดอะ ไฮ รีสอร์ท (Veranda Chiang mai the high resort, Chiang mai)

1. การออกแบบ ใช้การออกแบบแบบร่วมสมัย ที่ผสมผสานการออกแบบตกแต่งของภาคเหนือไทยกับความทันสมัย สมัยของโมเดิร์นเข้าด้วยกัน ให้ความรู้สึกและกลิ่นอายของความเป็นล้านนาและความเรียบง่ายแบบโมเดิร์น

2. วัสดุ วัสดุที่ใช้ในการออกแบบ คือ ไม้, กระจก, ผนังกับโครงสร้างปูนและผ้าพื้นถิ่น

3. สี สีน้ำตาล สีแดงและสีขาว เป็นสีจากวัสดุและสีพื้นถิ่น

(3) แสงค์กิ่ง การ์เด้น ออฟ บาหลิ รีสอร์ท (Hanging Gardens of Bali Resort, Indonesia)

1. การออกแบบ ใช้การออกแบบแบบร่วมสมัย โดยออกแบบให้กลมกลืนกับธรรมชาติและสภาพแวดล้อมรอบด้าน ด้วยวัสดุธรรมชาติ ไม่ปรับเปลี่ยนสภาพแวดล้อมให้ทันสมัยตามการออกแบบแต่คงไว้ใช้ให้เกิดเป็นจุดเด่นของโครงการแทน

2. วัสดุ วัสดุที่ใช้ในการออกแบบ คือ ไม้, กระจก, ผนังกับโครงสร้างปูน, กระเบื้องดินเผา, ใบจากและไผ่สาน

3. สี สีน้ำตาลและสีขาว เป็นสีจากวัสดุและสีพื้นถิ่น

ตารางที่ 9 ตารางสรุปกรณีศึกษาแนวคิดในการออกแบบ

 CASE STUDY

แนวคิดในการออกแบบ

สถานที่	การออกแบบ	วัสดุ-สี
		เป็นการออกแบบแบบร่วมสมัย ที่ผสมผสาน การตกแต่งแบบไทยและโคโลเนียลเข้าด้วยกัน ได้กลิ่นอายของ ล้านนา กับ โมเดิร์น วัสดุ ไม้+กระจก+ปูน สี - สีน้ำตาล เข้ม-อ่อน ของไม้ที่ใช้ - สีแดง ให้ความรู้สึกแบบล้านนา - สีขาว ด้วยวัสดุปูน
		เป็นการออกแบบแบบร่วมสมัย ที่ผสมผสาน การตกแต่งแบบภาคเหนือไทยและความสมัยใหม่เข้าด้วยกัน ได้กลิ่นอายของ ล้านนา กับ โมเดิร์น วัสดุ ไม้+กระจก+ปูน + วัสดุหลากหลายล้านนา สี - สีน้ำตาล จากไม้ที่ใช้ - สีแดง ให้ความรู้สึกแบบล้านนา - สีขาว ด้วยวัสดุปูน
		เป็นการออกแบบแบบร่วมสมัย ใส่ กลมกลืน กับธรรมชาติด้วย วัสดุธรรมชาติ ไม้ สีสันหลากหลาย แต่คงไว้ใช้ให้เกิดจุดเด่นแทน ได้ความรู้สึกของธรรมชาติ วัสดุ ไม้+กระจก+ปูน + กระเบื้อง + วัสดุ สี - สีน้ำตาล จากไม้และจากไม้ใช้ สีสันธรรมชาติ - สีขาว จากปูนที่ใช้ วัสดุหลากหลาย ใบเข้กับไม้

2.3.5 ข้อสรุปเพื่อนำไปสู่การออกแบบ

ตารางที่ 10 ตารางสรุปกรณีศึกษาเพื่อนำไปใช้ในการออกแบบ

CASE STUDY

สิ่งที่นำมาใช้ในการออกแบบ

สถานที่	การวางผัง	องค์ประกอบและกิจกรรม	โปรแกรมสถาปัตยกรรม	การออกแบบ	วัสดุ-สี
 FOUR SEASONS RESORT Bangkok, Thailand	การวางผังรูปตัว U ไปตามเข็มนาฬิกา				
 AMANJAYA	การวางผังรูปตัว U ไปตามเข็มนาฬิกา			การออกแบบร่วมสมัย ล้านนา+สมัยใหม่	การใช้ไม้+ปูน เสรมผ้าล้านนา
 MAHA VAJIRAVUDH SARAJIT OF RAJ		องค์ประกอบพื้นฐานของรีสอร์ทระดับ 5-7 ดาวและกิจกรรมเสริม		การออกให้กลมกลืน กับสภาพแวดล้อม	
 AMANJAYA		องค์ประกอบพื้นฐานของรีสอร์ทระดับ 5-7 ดาวและกิจกรรมเสริม	ลคสมัยใหม่, อบอุ่น, โฟกชนสมัย, อบอุ่นไฟ		
 FOUR SEASONS RESORT Chiang Mai		องค์ประกอบพื้นฐานของรีสอร์ทระดับ 5-7 ดาวและกิจกรรมเสริม			
 AMANJAYA				การออกแบบร่วมสมัย ล้านนา+สมัยใหม่	การใช้ไม้+ปูน เสรมผ้าล้านนา
 KASIDOM Kasidom, Sri			ลคสมัยใหม่, อบอุ่น, อบอุ่นไฟและอิฐ		
 KASIDOM Kasidom, Sri			ลคสมัย, อบอุ่น, อบอุ่นไฟ		

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY : MISS CHOCHANK PITSATHEN ID : 56920108

20

2.4 ระบบสภาพแวดล้อมภายในอาคาร

2.4.1 ระบบแสงสว่าง

(1) ส่วนต้อนรับและล็อบบี้

เป็นส่วนบริการที่ต้อนรับผู้ให้บริการ (ทั้งผู้ที่มาพักอาศัยและผู้ที่มาใช้บริการด้านอื่นๆ) และเป็นที่ยอมรับของผู้ใช้บริการสำหรับการย้ายออกไปทัศนศึกษา หรือผู้ที่เพิ่งจะมาเข้าพักที่โรงแรม ส่วนบริการที่มีอยู่คือ แผนกสอบถาม แผนกต้อนรับ ทีโพรคัพท์ ห้องน้ำ ที่นั่งพักผ่อน อาจจะมิดนตรีและจำหน่ายเครื่องดื่ม โถงพักผ่อนถือเป็นส่วนแนะนำตัวของโรงแรมว่า โรงแรมนี้มีบริการระดับไหนหรือเป็นโรงแรมระดับไหน และหรูหราทั้งด้านรูปแบบและวัสดุ จะมี 2 ส่วน คือ ส่วนพักผ่อนธรรมดา คือมีโซฟาสำหรับนั่งคอยและส่วนพักผ่อนที่มีบริการเสียงเพลงและเครื่องดื่ม เป็นการหารายได้ให้แก่โรงแรมทางหนึ่ง และเป็นส่วนนัดพบของแขกได้ทีหนึ่ง

การใช้แสงไฟควรจะสว่างพอสมควร ไม่จ้าเกินไปเพราะจะทำให้ผู้ที่มานั่งอยู่ได้ไม่นานถ้ามืดเกินไปก็จะมีใครกล้านั่ง เพราะรู้สึกเหมือนสถานที่กำลังซ่อมบำรุง ห้ามเข้า ยังไม่เรียบร้อยหรือบกพร่องไป การใช้แสงสำหรับ

บริเวณโถงพักคอย ใช้ทั้งแสงประดิษฐ์ และแสงธรรมชาติเพราะเป็นส่วนที่อยู่ด้านหน้าของโรงแรม และเปิดบริการ ทั้งกลางวันและกลางคืน สำหรับกลางวันจะใช้แสงธรรมชาติช่วย ซึ่งก็จะเป็นการดีและประหยัด แล้วยังสวยงามตามธรรมชาติ

การให้แสงไฟประดิษฐ์ในบริเวณล็อบบี้ ค่อนข้างง่ายต่อการจัด เพราะใช้ได้กับดวงไฟ เกือบทุกประเภท เนื่องจากเหตุผลของการใช้แยกเป็นส่วนๆ ดังนี้

ก. ส่วนประชาสัมพันธ์ หรือแผนกทะเบียนของโรงแรม

ลักษณะเฟอร์นิเจอร์มักเป็นเคาน์เตอร์ ดวงไฟจึงเป็นแบบติดเพดานหรือห้อยจากเพดานให้ลำแสงสาดลงล่าง เพื่อให้ความสว่างหน้าเคาน์เตอร์ และแสงจะต้องไม่พุ่งเข้าสายตาคอน

ข. ส่วนพักคอย

ลักษณะการตกแต่งจะมีโซฟาและโต๊ะกลาง การใช้แสงมีทั้งแบบโคมไฟห้อย โคมตั้งโต๊ะ และไฟติดผนัง ลักษณะโคมไฟควรกระจายแสงทั้งสองขึ้นและลง กระจายออกรอบด้าน สำหรับไฟตั้งโต๊ะ ระวังอย่าให้แสงกระจายออกรอบข้างมาเข้าตาคนที่นั่งโซฟา แสงไฟควรส่องขึ้นและลงเท่านั้น

ค. บริเวณโทรศัพท์และทางเดินเข้าห้องน้ำ

ควรใช้แสงไฟแต่น้อย เพียงเพื่อให้เห็นทางเท่านั้นพอ เพราะคนที่จะโทรศัพท์ชอบความเป็นส่วนตัว และการที่คนจะเข้าออกห้องน้ำก็ไม่ชอบให้มีแสงสว่างจ้า ทำให้รู้สึกเขินทั้งตอนเดินเข้าและออกมา

โดยสรุปแล้วล็อบบี้ เป็นบริเวณที่ใช้ไฟได้หลายประเภท จากที่กล่าวมาแล้วจะเห็นได้ว่าบริเวณล็อบบี้ มีส่วนปลีกย่อยหลายส่วน การใช้ไฟมีหลายประเภทที่เหมาะสมกัน แต่ที่สำคัญ คือ การใช้ไฟหลายดวง แต่ว่าแต่ละดวงมีกำลังส่องสว่างน้อย เมื่อรวมกันแล้วได้ความสว่างที่สมควร จะดูสวยงามมากและแพรวพราว แต่ที่ต้องระวังคือ อย่าให้ผู้ที่มาใช้บริการรู้สึกวอดไฟมากเกินไป จะทำให้รู้สึกร้อนและน่ากลัว ทำให้ไม่อยากเข้าใกล้ และที่สำคัญมากคือ ต้องไม่ห้อยโคมไฟให้ต่ำนัก ในกรณีที่เพดานต่ำจะทำให้รู้สึกไม่สะดวกสบายนัก และล็อบบี้ จะขาดผู้ใช้บริการในที่สุด

(2) ส่วนคาเฟ่

เป็นส่วนให้บริการเครื่องดื่มและขนมหวานอย่างเป็นกันเอง ส่วนนี้เปิดให้บริการเกือบตลอด 24 ชั่วโมง เน้นการให้บริการแบบรวดเร็ว บรรยากาศโดยรวมจึงควรสบายๆเป็นกันเอง ไม่ควรหรูหราเกินไปนัก

การให้แสงสว่างในส่วนนี้ควรให้แสงสว่างปานกลาง มีความสว่างทั่วทั้งบริเวณ ไม่ควรเล่นแสงไฟเป็นจุดๆ ให้มากนัก หากเป็นไปได้ ควรดึงแสงสว่างจากธรรมชาติเข้ามาใช้ในส่วนนี้ให้มากๆ ก็จะเป็นผลดีทั้งในเรื่องของความประหยัด และยังช่วยให้บรรยากาศโดยรวมดู ผ่อนคลาย สบายๆขึ้นอีกด้วย การเลือกใช้หลอดไฟนั้น อาจ

เลือกใช้ทั้งหลอดไฟแบบมีไส้ (INCANDESCENT) ร่วมกับหลอดฟลูออเรสเซนต์ (FLUORESCENT) ไม่ว่าจะใช้ไฟแบบใดก็ตาม สิ่งที่ต้องคำนึงถึงก็คือ ระวังการติดตั้งไฟที่จะสะท้อนเข้าตาผู้มารับประทานอาหาร

(3) ร้านอาหาร

ภัตตาคารเป็นส่วนจำหน่ายอาหารและเครื่องดื่มเป็นเวลาเฉพาะ โดยจะให้ความสำคัญกับการให้บริการอาหารในมื้อค่ำค่อนข้างมาก ฉะนั้นการให้แสงสว่างในส่วนนี้จึงเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่ง การให้แสงไฟในส่วนนี้จะขึ้นกับลักษณะของการออกแบบว่าเป็นภัตตาคารประเภทใด ให้บริการอาหารประเภทใด และมีแนวความคิด ในการออกแบบอย่างไร

แสงที่ใช้ในภัตตาคารเป็นตัวช่วยเสริมสร้างบรรยากาศ ใช้ในการเน้นจุดที่สำคัญ การเลือกใช้ไฟในภัตตาคารนิยมหลอดไฟชนิดมีไส้ (INCANDESCENT) เนื่องจากหลอดไฟชนิดนี้ให้แสงสว่างที่ค่อนข้างนุ่มนวล-เหลือง ซึ่งส่งผลให้เกิดความรู้สึกอบอุ่นเป็นกันเอง และให้ความรู้สึกหรูหรามากกว่าหลอดฟลูออเรสเซนต์ การให้แสงสว่างภายในภัตตาคารมักจะใช้แสงหลายๆชนิดปะปนกัน แล้วแต่ลักษณะการออกแบบและประโยชน์ใช้สอย การให้แสงสว่างเฉพาะโต๊ะอาหารให้ความรู้สึกเป็นส่วนตัวได้ นอกจากนี้การติดตั้งวงจรไฟฟ้าแบบพิเศษ เช่น สวิตช์สำหรับหรี่แสงนั้น มีประโยชน์ในการให้แสงสว่างในภัตตาคารเป็นอย่างมาก จะปรับให้สว่างหรือสลัวก็ได้ และการให้แสงจัดในบริเวณที่ต้องการเน้น หรือจุดที่น่าสนใจ จะทำให้ภัตตาคารดูสวยงาม

การให้แสงสว่างภายในโครงการ

(1) การใช้แสงในการตกแต่งภายใน

แสงเป็นองค์ประกอบหนึ่งที่สำคัญในงานตกแต่งภายใน แสงไฟนอกจากจะให้ความสว่างในการมองเห็นแล้วยังมีผลต่อความรู้สึก ทำให้เกิดความน่าสนใจได้ ซึ่งในการออกแบบแสงไฟในอาคารจะต้องคำนึงถึง

1. คุณภาพ หรือความสว่างของไฟสามารถเปลี่ยนแปลงได้
2. คุณสมบัติในการสะท้อนของวัสดุไม่เท่ากัน
3. ตำแหน่งที่ตั้งของดวงไฟ
4. สี เงาน และบริเวณโดยรอบ

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

(2) การใช้แสงสว่างภายในโรงแรม

1. ต้องเข้าใจพฤติกรรมของผู้ใช้บริการและผู้ให้บริการเป็นหลัก
2. ต้องศึกษากิจกรรมของสถานที่แต่ละแห่ง
3. ทำความเข้าใจคุณลักษณะและคุณสมบัติของดวงไฟแต่ละชนิด
4. การใช้แสงไฟที่ดีต้องไม่ทำลาย จุดประสงค์ ความงาม ความโดดเด่นของส่วนที่ใช้หรือ บริเวณใกล้เคียง แต่ต้องช่วยให้หุ่นส่วนต่างๆ ตรงจุดหมายที่ต้องการ
5. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช้ดวงไฟมากๆ หรือรูปแบบที่วิจิตรพิสดารเท่านั้น
6. การใช้แสงไฟที่ดี ต้องไม่ใช่แต่ติดตั้งเข้าไป ยังต้องมีการออกแบบป้องกันหรือระวังสิ่งที่ไม่ดีอันเกิดจากดวงไฟ เช่น ตำแหน่ง

(3) ปัจจัยในการติดตั้งเบื้องต้น

1. ความกว้างของห้อง ห้องที่กว้างมากด้วยการแสงสว่างมาก เพื่อขจัดความมืดและเงา ดังนั้น แสงสว่างจะต้องมีความเข้มสม่ำเสมอและเท่าๆกัน โดยต้องมีจุดกำเนิดไฟที่มากกว่า 2 ตำแหน่งขึ้นไป ถ้าจะให้เสมอกันควรแบ่งพื้นที่ทั้งหมด (เพดาน) เป็นตารางสี่เหลี่ยม เรียกว่า จินตภาพตาราง
2. การแบ่งพื้นที่ยอมขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน พื้นที่ของจินตภาพเพดานต้องมีขนาดเท่ากันหรือเกือบเท่ากับความสูงของเพดาน สำหรับที่ทำงานที่ไม่มีไฟเฉพาะตามโต๊ะทำงานความกว้างของจินตภาพตารางต้องแคบลงไปตามความสูงของเพดาน
3. ระยะห่างระหว่างดวงไฟ สำหรับการส่องสว่างโดยตรง การพิจารณาขึ้นอยู่กับความสูงของเพดาน ความกว้างของวงห้องและการส่องสว่างโดยตรงหรือทางอ้อมสำหรับทางปฏิบัติ ระยะห่างดวงไฟจะใกล้เคียงกับความสูงเพดาน

สำหรับรายละเอียดของสิ่งแวดล้อมกับตัวกำเนิดไฟจะแยกออกเป็นการพิจารณาเป็นหมวดหมู่ดังนี้

ก. ข้อพิจารณาสิ่งแวดล้อมกับการติดตั้งดวงไฟ

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

ข. ลักษณะวิธีการติดตั้งแหล่งกำเนิดแสง

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

ค. การติดตั้งไฟจากเพดาน

1. ติดตั้งสปอตไลท์ ให้ส่องตรงจุดที่ต้องการเน้นหรือโชว์
2. ให้แสงจากโคมไฟผ่านวัสดุกรองแสงเสียก่อน เพื่อจะได้ไม่เกิดเงาเข้ม เพราะ ความถี่ของแสงไฟสูง
3. ซ่อนไฟใต้เพดานหลายดวง จะทำให้ไม่เกิดเงาเข้ม และให้ความสว่างทั่วถึง
4. ให้แสงสะท้อนเพดานกระจายลงมา ช่วยลดความจ้าของแสงและทำให้ความสว่างให้ทั่วถึง
5. ในกรณีที่ติดตั้งดวงไฟใต้เพดาน ควรจะมีแผงพลาสติก การออกแบบติดตั้งควรระวังแสงเข้าตา อาจทำโดยมีแผ่นไม้กั้น

2.4.2 ระบบเสียงและการควบคุม

(1) หลักการจัดระบบเสียงภายในห้อง

การออกแบบเพื่อให้มีระบบเสียงที่ดี ต้องคำนึงถึงการสะท้อนของเสียง การดูดกลืนเสียงและการกระจายของเสียง ทั้งมีความเกี่ยวข้องกับ

1. การเลือกใช้วัสดุ
2. การออกแบบรูปร่างของห้อง
3. การจัดเครื่องเรือน

(2) วัสดุที่มีคุณสมบัติในการดูดกลืนแสง (Sound Absorbing Material)

คุณสมบัติในการดูดกลืนแสง ขึ้นอยู่กับลักษณะของผิว ความหนา และความแน่นของวัสดุ วัสดุที่เก็บเสียงที่ทำขาย แบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ประเภทแผ่นสำเร็จรูป ซึ่งรวมทั้ง แผ่นอครุสติค เช่น พวกเซพวิงบอร์ด เป็นวัสดุที่ทำเป็นรูพรุน และมีวัสดุเก็บเสียงอยู่ด้านหลัง
 2. พวกฉาบหรือพ่น เป็นพลาสติกและมีวัสดุที่เป็นรูพรุน Fiber ต่างๆ ใช้ฉาบหรือพ่นบนผนังฝาเพดาน
 3. ชนิดเป็นผืนยืดหยุ่นได้ เช่น วัสดุจากจาวอก ไม้, แผ่นอะครีลิค, แผ่นโฟเบอร์
- วัสดุต่างๆ ที่ใช้กันอยู่ทั่วไป มีสัมประสิทธิ์ของการดูดกลืนแสงที่มีความถี่ 512 HZ ดังต่อไปนี้

วัสดุ	ความถี่
พรม	1.20
ผ้าม่านหนา	0.4-0.6
แฟสเตอร์	0.25
คน (ผู้ใหญ่)	0.44
กระจกหรือแก้ว	0.025
ซีโลเท็ค	0.36
ขนสัตว์ หนา 1 นิ้ว	0.78
ไม้ที่ทาน้ำมันวานิช	0.03
เก้าอี้ที่บุ	0.30

2.4.3 ระบบปรับอากาศและการหมุนเวียนอากาศ

เครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน (SPLIT TYPE)

เป็นเครื่องปรับอากาศขนาดกลาง ยกเครื่องออกเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งอยู่ภายในห้องเรียก “FAN COIL UNIT” และส่วนภายนอกอาคารเรียก “CONDENSING UNIT” เนื่องจากมีข้อจำกัดในด้านประสิทธิภาพการทำงาน ระยะระหว่างส่วน FAN COIL กับ CONDENSING ไม่เกิน 15-25 เมตร หรือระดับไม่เกิน 3 ชั้น ไม่เหมาะสมกับอาคารขนาดใหญ่

บทที่ 3

กลุ่มเป้าหมาย พฤติกรรม และพื้นที่ที่ต้องการ

3.1 ลักษณะกลุ่มเป้าหมายผู้ใช้โครงการ

ผู้ใช้อาคารในโครงการรีสอร์ท แบ่งออกเป็นประเภทใหญ่ๆ ได้ 2 ประเภท คือ

3.1.1 ผู้ให้บริการคือ เจ้าหน้าที่พนักงาน ซึ่งทำงานภายใต้องค์กรที่รับผิดชอบและบริหารงานในโครงการเพื่ออำนวยความสะดวกต่างๆ ภายในรีสอร์ทให้กับผู้รับบริการ

3.1.2 ผู้รับบริการ คือ ผู้ที่เข้ามาในอาคารเพื่อเข้ารับบริการต่างๆ ทั้งในด้านการพักอาศัย, มาเที่ยวพักผ่อนหย่อนใจ, มาติดต่อธุรกิจ, มารับประทานอาหารหรือมาใช้บริการภายในรีสอร์ท

3.1.1 ผู้ให้บริการ และตำแหน่งพื้นที่

สามารถแยกได้เป็น 3 ประเภท คือ

1. ฝ่ายบริหาร คือ บุคคลที่ทำงานในระดับบริหาร หรือระดับสมองของรีสอร์ท เช่น ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการในแผนกต่างๆ

2. เจ้าหน้าที่ คือ บุคคลที่ทำงานภายในรีสอร์ท แต่มีตำแหน่งหน้าที่ประจำของรีสอร์ท เช่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ฝ่ายแคชเชียร์ ฝ่ายลงทะเบียนห้องพักแขก เป็นต้น เจ้าหน้าที่เหล่านี้มักจะทำงานอยู่ในบริเวณ Front of The House ซึ่งต้องพบปะติดต่อแขกอยู่เสมอ หรือเจ้าหน้าที่ส่วนให้บริการเฉพาะทาง เช่น เจ้าหน้าที่เกี่ยวกับขา, เจ้าหน้าที่สปา, เจ้าหน้าที่โยคะ เป็นต้น

3. พนักงานทั่วไป คือ พนักงานครัว, พนักงานช่าง, พนักงานทำความสะอาด, พนักงานขนของ เป็นต้น พนักงานส่วนนี้จะทำงานอยู่ในส่วนของ Back of The House

3.1.2 ผู้รับบริการ และตำแหน่งพื้นที่

สามารถแยกได้เป็น 2 ประเภท คือ

1. ผู้มาเข้าพักในโครงการ

หมายถึง ผู้มาใช้บริการห้องพักของโครงการ อาจจะเป็นนักท่องเที่ยว นักธุรกิจ หรือผู้มาพักเป็นกลุ่ม โดยทั่วไปสามารถแบ่งได้ดังนี้

- F.I.T. (Free Lance Individual Traveller)

โดยส่วนมากจะมาเป็นส่วนตัวหรือมาเป็นคู่ โดยทำการ Reservation ผ่านทาง Tour Agency หรือมาพักเอง โดยตัวเองเป็นผู้เลือกมาเข้าพักเอง

- Group Tour

เป็นประเภทที่มาเป็นกลุ่มประมาณ 15-30 คน โดยมากับทาง Tour Agency

- G.I.T (Group Individual Traveller)

หมายถึงแขกที่จัดกลุ่มมากันเอง ประมาณ 8-15 คน โดยส่วนมากแล้วจะเป็นนักท่องเที่ยวทั่วไป

- Commercial

เป็นแขกประเภทที่มาทำธุรกิจ หรือมาจัดประชุม สัมมนาต่างๆ

2. ผู้มาใช้บริการร่วม

- ผู้มาใช้บริการด้านสปาและความงาม

- ผู้มาใช้บริการในการจัดประชุม งานสัมมนาต่างๆ

- ผู้มาใช้บริการสถานที่ในการจัดเลี้ยงต่างๆ เช่น งานเลี้ยงแต่งงาน งานประชาสัมพันธ์ เป็นต้น

- ผู้มาใช้บริการในร้านอาหาร ร้านขายของและร้านค้าเฟอของโครงการ

- สถานที่รีสอร์ทเป็นที่นัดพบ ติดต่อกัน ติดต่อบุระ หรือมาพักผ่อนหย่อนใจในช่วงระยะเวลาหนึ่ง

3.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการของโครงการ

3.2.1 พฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนต้อนรับ (Front of The House)

(1) ผู้ให้บริการ

เปิดบริการ 24 ชั่วโมง พนักงานบริเวณส่วนต้อนรับ แบ่งการทำงานเป็น 3 ผลัด คือ

ผลัดที่ 1 07.00 น. – 15.00 น.

ผลัดที่ 2 15.00 น. – 23.00 น.

ผลัดที่ 3 23.00 น. – 07.00 น.

โดยแบ่งหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ดังนี้

1.1 แผนลงทะเบียน (Registration)

- หน้าที่ : ลงทะเบียนการเข้าพักของแขก (Check in – Check out)
- บทบาท :
- ทำงานประจำที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ
 - ทำการลงทะเบียนการเข้าพักของลูกค้าแต่ละคน
 - ถ้าลูกค้าไม่ได้จองห้องไว้ล่วงหน้า จะเป็นผู้จัดหาห้องพักให้ลูกค้า
 - บันทึกสถิติในการเข้าพัก
 - เก็บรักษากุญแจ/คีย์การ์ดห้องพัก
 - ต้อนรับแขก
- พฤติกรรม :
- เมื่อลูกค้าแสดงความจำนงจะขอเช่าในรีสอร์ท จะมาติดต่อที่เคาน์เตอร์ตรงบริเวณแผนลงทะเบียน พนักงานจะกล่าวต้อนรับ และตรวจสอบว่าเป็นลูกค้าที่จองไว้แล้วหรือ Walk in เข้ามา
 - ทำการ Check in ให้ลูกค้า สำหรับลูกค้าที่จองและชำระเงินไว้แล้ว มอบคีย์การ์ดและกุญแจ พร้อมบัตรจดนามให้เลย ก่อนส่งให้พนักงานพาไปห้องพัก
 - สำหรับลูกค้า Walk in จะให้ลูกค้ากรอกข้อมูลที่เรียกว่าบัตรจดนาม ซึ่งจะกำหนดวันและเวลาเข้าพัก ระยะเวลาและการเบิกพักในวัน เวลาใดๆ ก่อนมอบคีย์การ์ดและกุญแจให้กับลูกค้า และให้พนักงานพาไปยังห้องพัก
 - ในกรณีที่ เป็นลักษณะทัวร์ ไกด์จะเป็นผู้มาติดต่อกับพนักงานทะเบียน แล้วนำกุญแจไปให้ลูกค้า ซึ่งนั่งคอยอยู่บริเวณล็อบบี้
 - เมื่อพนักงาน Check in เรียบร้อยแล้วจะนำไปบันทึกลงสมุดลงทะเบียน ของรีสอร์ท (การบันทึกนี้เป็นการทำสถิติเพื่อไปเช็คกับกองตรวจคนเข้าเมือง) ออกบิลห้องพักลูกค้าและนำไปส่งให้แคชเชียร์ เพื่อคิดจำนวนอีกที
 - ทำการลงรายงานประจำวัน ว่าวันนั้นมีลูกค้าเข้าพักเป็นจำนวนเท่าไร
 - โทรศัพท์ไปทางแผนกแม่บ้านว่าลูกค้าจะเข้าพักห้องไหน เพื่อเตรียมห้องของใช้ และของตกแต่งให้พร้อม
 - ในการที่ลูกค้าต้องการจะย้ายห้องทำการเช็คว่างห้องไหนว่างจากนั้นรับกุญแจเก่าคืน ให้กุญแจใหม่ และป้อนข้อมูลใหม่เข้าคอมพิวเตอร์ จากนั้นแจ้งไปยัง

แคชเชียร์และแผนกแม่บ้าน แผนกโอเปอเรเตอร์จะทำการต่อสายโทรศัพท์เข้ากับเครื่องใช้ในห้องพักใหม่

- ทำการตอบข้อซักถามและคอยต้อนรับลูกค้า
- เมื่อลูกค้าจะกลับ จะทำการ Check out ให้กับลูกค้า รับกุญแจ คีย์การ์ด และแจ้งให้แผนกแม่บ้านทำการเช็คห้องพักให้เรียบร้อย
- ติดต่อฝ่ายขนส่งให้ลูกค้า สำหรับลูกค้าที่ไม่ได้นำรถมาเอง

1.2 ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Information)

- หน้าที่ : ให้ข่าวสารและตอบคำถามแขก
- บทบาท : - ต้อนรับลูกค้า ผู้มาเข้าใช้บริการในรีสอร์ท
- ตอบข้อซักถามและให้คำแนะนำแก่ลูกค้า
- ให้เอกสารแนะนำสถานที่ท่องเที่ยว
- พฤติกรรม : - เมื่อแขกมีข้อข้องใจเกี่ยวกับรายละเอียดของสถานที่ต่างๆ ในโรงแรมหรือ
อย่างอื่น เจ้าหน้าที่ประชาสัมพันธ์จะคอยดูแลตอบข้อซักถามนั้น
- ในกรณีที่บุคคลต้องการเข้าพบกับแขกที่พักในรีสอร์ท แต่ไม่ทราบว่าพักห้อง
ไหน ก็ให้แจ้งชื่อ นามสกุล ของแขกแก่พนักงาน ทางพนักงานก็จะสามารถ
ตรวจสอบเช็คจาก เคาน์เตอร์ประชาสัมพันธ์ ซึ่งจะใส่ชื่อแขกเรียงตามตัวอักษรและ
หมายเลขห้อง เพื่อสะดวกในการค้นหา
- สำหรับกรณีที่มีการใช้ห้องจัดเลี้ยง แขกอาจจะมาขอรายละเอียดจาก
ประชาสัมพันธ์ด้วย

1.3 ฝ่ายไปรษณีย์และโทรเลข (Mail & Telex)

- หน้าที่ : บริการด้านไปรษณีย์และโทรเลข
- บทบาท : - รับไปรษณีย์โทรเลขหรือเทเล็กซ์จากแขกผู้เข้ามาใช้บริการโรงแรม และ
รวบรวมจดหมายทั้งรับและส่ง
- แยกจดหมายตามรายชื่อแล้วนำไปใส่บิวที่ Key rack ตรงบริเวณ
ลงทะเบียน

- ในการส่งเทเล็กซ์ก็ทำในลักษณะเดียวกัน เพียงแต่พนักงานจะส่งข้อความที่แขกต้องการส่งไปยังห้องเทเล็กซ์เพื่อทำการพิมพ์เทเล็กซ์ และรับข้อความที่ส่งมาโดยเทเล็กซ์ให้กับแขกทางช่อง key rack และพนักงานฝ่ายลงทะเบียนจะมาส่งให้กับแขกมากับกุญแจไป

1.4 พนักงานฝ่ายการเงิน (Front Cashier)

- หน้าที่ : เก็บค่าบริการต่างๆ ของแขกที่เข้ามาพักในโรงแรม
- บทบาท :
- รับบิลจากแผนกทะเบียนมาจัดเก็บเข้าแฟ้ม
 - คิดเงินค่าห้องพักของแขก ขณะที่แขกยังเข้าพักในโรงแรม
 - เช็กไปตามแผนกต่างๆ ว่าแขกได้เข้าไปใช้บริการอะไรบ้าง เป็นจำนวนเงินเท่าไร
 - Check out ให้แขก
- พฤติกรรม :
- รับบิลห้องพักแขกจากฝ่ายทะเบียน (เมื่อแขก Check in แล้ว เจ้าหน้าที่ฝ่ายทะเบียนจะออกบิลห้องพักนำมาให้ฝ่ายแคชเชียร์) โดยนำมาเข้าแฟ้ม แล้วมาเรียงลำดับรายชื่อ แบ่งตามปีกของอาคาร
 - พนักงานแคชเชียร์จะนำบิลดังกล่าวของทุกห้องเข้าเครื่องทุกวัน (ตัวเลขจะไปปรากฏบนบิล ตรงไปที่แขกยังพักอยู่ในโรงแรมเป็นการคิดเงินค่าห้องพักแขกประจำวัน)
 - เมื่อแขกมา Check out พนักงานแคชเชียร์จะโทรศัพท์ไปถามแผนกแม่บ้าน ร้านคอฟฟี่ช็อป และ ประชาสัมพันธ์ เพื่อเช็คว่ามีคำสั่งอาหารและเครื่องดื่ม หรือโทรศัพท์ที่ครั้ง แล้วนำบิลฝ่ายทะเบียนออกให้นำเข้าเครื่อง รวมจำนวนเงินค่าใช้จ่ายของแขก
 - รับเงินค่าบริการจากแขก
 - เช็คยอดเงินที่ได้รับลงไปยังแผนกบัญชี

1.5 ส่วนพนักงานบริการยกสัมภาระ (Bell Captain)

- หน้าที่ : ให้ความสะดวกแก่ลูกค้า และ ควบคุมการทำงานของพนักงานขนสัมภาระ

- บทบาท : หัวหน้าพนักงานยกกระเป๋า จะเป็นผู้ดูแลการทำงานของ พนักงานยกกระเป๋า ให้มีประสิทธิภาพและในกรณีที่แขกมาเป็นจำนวนมาก หัวหน้าพนักงานยกกระเป๋าจะเป็นผู้ช่วยเหลือ พนักงานยกกระเป๋าด้วย
- พฤติกรรม : - นั่งทำงานอยู่บริเวณเคาน์เตอร์
- คมการทางานของ พนักงานยกกระเป๋า อีกที่หนึ่ง
- กรณีแขก check out แล้วแต่มีธูระข้างนอกก็จะฝากกระเป๋าไว้บริเวณนี้ โดยพนักงานจะทำการออกตัวจุดลักษณะกระเป๋าให้แขกตรวจดูชื่อรายละเอียดเกี่ยวกับการ check out จากนั้นนำกระเป๋าไปเก็บใน baggage handling

1.6 ส่วนงานบริการท่องเที่ยว (Tour Service)

- หน้าที่ : บริการแนะนำการเดินทางท่องเที่ยว
- บทบาท : - ให้คำปรึกษาด้านการท่องเที่ยว
- ติดต่อจองที่นั่งให้แขกที่ต้องการท่องเที่ยวตามโปรแกรมของบริษัทท่องเที่ยว นั้นๆ
- พฤติกรรม : - นั่งประจำเคาน์เตอร์บริการการท่องเที่ยว
- ให้การต้อนรับผู้มาขอคำแนะนำด้านการท่องเที่ยวและอำนวยความสะดวกในการติดต่อแทนบริษัทท่องเที่ยว นั้นๆ
- แจกและจัดหาสื่อสิ่งพิมพ์ที่ช่วยให้แขกเข้าใจสถานที่ท่องเที่ยวอย่างชัดเจน

1.7 ส่วนรับจองห้องพัก (Reservation)

- หน้าที่ : รับจองห้องพัก
- บทบาท : คอยรับความประสงค์แขกว่าต้องการห้องพักจำนวนเท่าไร แบบไหน
- พฤติกรรม : - คอยรับโทรศัพท์ของแขกที่โทรมาติดต่อหรือมาติดต่อด้วยตนเองเพื่อทราบความต้องการขนาดของห้องและจำนวนห้อง
- ตรวจสอบเช็คกับฝ่ายทะเบียนแล้วแจ้งแก่ผู้จองว่ามีห้องหรือไม่
- เมื่อตกลงเรียบร้อยแล้ว จะทำบัตรจองห้องให้แก่แขกและมีสำรองอีกก็จะส่งไปยังฝ่ายทะเบียนเพื่อรองรับการมาของแขกอีก

(2) ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการภายในส่วนต้อนรับ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

2.1 แยกที่รับบริการภายในโรงแรม

หน้าที่ : เป็นแขกของรีสอร์ท

บทบาท : ปฏิบัติตามกฎหมายที่รีสอร์ทวางไว้

พฤติกรรม :

- แขกจะลงจากรถตรงเข้าไปประตูทางเข้าใหญ่ เข้านั่งพักภายในล็อบบี้ สักครู่แล้วจึงจะตรงไปลงทะเบียนเข้าพักที่ตรงเคาน์เตอร์หรืออีกแบบ คือตรงเข้าไปลงทะเบียน รับกุญแจจากพนักงานแล้วขึ้นไปยังห้องพักเลย เพื่อพักผ่อน
- สำหรับแขกที่มากันหลายคน แขกคนหนึ่งจะทำหน้าที่ลงทะเบียนเข้าพักที่เคาน์เตอร์สำหรับคนอื่นจะพักบริเวณ ล็อบบี้ ดังนั้นเก้าอี้บริเวณ ล็อบบี้ จึงควรเหมาะสมกับการพักผ่อนอย่างแท้จริง
- แขกทั้งหมดจะตรงขึ้นห้องพัก
- แขกบางคนอาจใช้บริการ ล็อบบี้เลาน์ หรือ ทีคาเฟ่ เพื่อพูดคุยก่อนขึ้นห้องพัก

2.2 บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของรีสอร์ท

หน้าที่ : เป็นแขกที่เข้ามาใช้บริการของโรงแรม

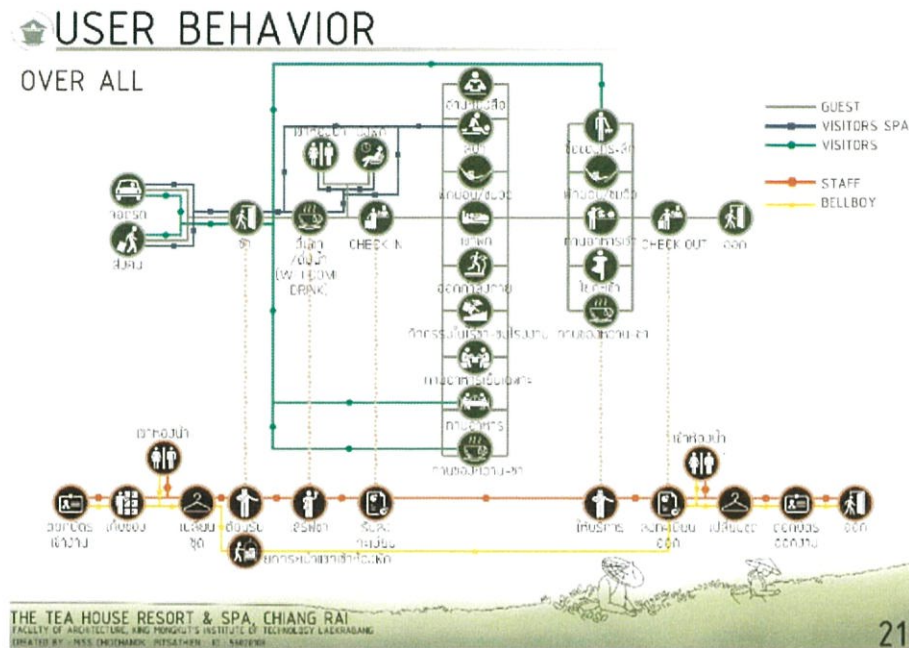
บทบาท :

- เข้ามาในบริเวณ ล็อบบี้, ไรซ่า, ร้านอาหาร และ ทีคาเฟ่
- ปฏิบัติตามกฎหมายของรีสอร์ท

พฤติกรรม :

- บุคคลภายนอกที่เข้ามาพักหรือในบริเวณ ล็อบบี้ เพื่อรอพบปะพูดคุยกับแขกในรีสอร์ท หลังจากได้ติดต่อกับแขกที่มาพักผ่อน โอปรเตอร์แล้ว
- บุคคลภายนอกสามารถมาใช้บริการนั่งพัก ในส่วนของ ทีคาเฟ่และ ชมไรซ่าด้านหน้าได้
- มานั่งรอเพื่อติดต่อธุรกิจกับพนักงานเกี่ยวกับกิจกรรมของโรงแรม

แผนผังที่ 1 : แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนต้อนรับ



3.2.2 พฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนร้านน้ำชา (Tea Cafe)

(1) ผู้ให้บริการ

บริการอาหารว่างและเครื่องดื่มทุกชนิด

เปิดบริการ เวลา 08.30 น. – 21.00 น.

แบ่งการทำงานเป็น 2 ผลัด คือ

ผลัดที่ 1 08.00 น. – 14.30 น.

ผลัดที่ 2 14.30 น. – 21.30 น.

โดยแบ่งหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ดังนี้

1.1 บาร์ิสต้า (Barista)

หน้าที่ : ชงเครื่องดื่มและรับผิดชอบบาร์

- บทบาท : - คอยรับออเดอร์จากพนักงานแคชเชียร์
 - ชงเครื่องดื่มตามกรรมวิธี
 - เช็คปริมาณของเครื่องดื่มในบาร์และคอยรายงานผู้จัดการ เมื่อต้องการสั่งของเพิ่ม
- พฤติกรรม : - พนักงานแคชเชียร์คอยใบสั่งเครื่องดื่มมา
 - เตรียมเครื่องดื่มตามรายการ
 - วางเครื่องดื่มที่เตรียมเรียบร้อยแล้วไว้บนเคาน์เตอร์
 - พนักงานบริการจะมารับและนำไปเสิร์ฟให้ลูกค้า

1.2 พนักงานบริการ (Waiter)

- หน้าที่ : ให้บริการแก่แขกที่มานั่งในร้านน้ำชา
- บทบาท : ให้บริการแก่ลูกค้าและดูแลความเรียบร้อยภายในร้านทั้งหมด
- พฤติกรรม : - คอยยืนอยู่ในบริเวณบาร์ เพื่อแขกจะได้คอยบริการอย่างสะดวก
 - นำเครื่องดื่มไปเสิร์ฟให้แขก และเก็บทำความสะอาดเมื่อลูกค้าทานเสร็จ

1.3 พนักงานเคาน์เตอร์และการเงิน (Cashier)

- หน้าที่ : ทำบัญชีรายรับ – รายจ่าย, รับออเดอร์, คิดเงินลูกค้าและเช็คยอดการรับบริการของแขก
- บทบาท : - เช็คยอดเงินแต่ละโต๊ะ
 - คิดเงิน, รับเงินและทอนเงิน
 - ทำบัญชีของแต่ละวันเสนอฝ่ายบัญชีของรีสอร์ท
- พฤติกรรม : - ยืนประจำเคาน์เตอร์แคชเชียร์
 - รับออเดอร์จากลูกค้า และส่งออเดอร์ให้บาร์สต๊า
 - ออกบิลเพื่อเก็บเงินลูกค้าเมื่อสั่งออเดอร์เสร็จเรียบร้อยแล้ว
 - คิดเงิน, เก็บเงิน, ทอนเงินและทำบัญชี

- ถ้าเป็นแขกที่พักในรีสอร์ทให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้อง เพื่อจ่ายตอน Check out ที่เคาน์เตอร์ต้อนรับได้
- ทำบัญชีรวมยอดเงินแต่ละวันเสนอแผนกบัญชี

(2) ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการภายใน คาเฟ่ แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่รับบริการภายในรีสอร์ท
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของรีสอร์ท

- หน้าที่ : เข้ามารับบริการเครื่องดื่ม
- บทบาท : - แต่งกายสุภาพ
- นั่งพูดคุยกันอย่างสุภาพ ไม่ส่งเสียงดังรบกวนผู้อื่น
- พฤติกรรม : - เข้ามาในบริเวณ ที่คาเฟ่
- สั่งเครื่องดื่มหรือของหวานบริเวณเคาน์เตอร์
- สนทนา พูดคุย
- เมื่อดื่มหรือรับประทานเสร็จ เรียกพนักงานให้เช็คบิล จ่ายค่าเครื่องดื่ม
- ถ้าหากเป็นผู้เข้าพักให้เซ็นชื่อไว้เพื่อนำไปหักจ่ายตอน check out

3.2.3 พฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนร้านอาหาร (Restaurant)

(1) ผู้ให้บริการ

เปิดบริการ เวลา 06.00 น. – 22.00 น.

แบ่งการทำงานเป็น 2 ผลัด คือ

ผลัดที่ 1 05.30 น. – 14.00 น.

ผลัดที่ 2 14.00 น. – 22.30 น.

โดยแบ่งหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ดังนี้

1.1 ผู้จัดการ (Manager Restaurant)

- หน้าที่ : ดูแลบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและผู้บริหาร และควบคุมดูแล
- บทบาท : - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารมาดำเนินการ และประสานงานกับพนักงานในความรับผิดชอบ
- ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อยภายในร้านอาหาร
- ให้คำแนะนำแก้ไข ปรับปรุงบริการอยู่เสมอ
- พฤติกรรม : - คอบต้อนรับแขกและแนะนำแขก
- คอยดูแลและให้คำแนะนำด้านปรับปรุงแก่พนักงาน
- ควบคุมความเรียบร้อยภายในร้านอาหาร
- แก้ปัญหาอันเกิดจากการบริการและปัญหาอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง
- ควบคุมรายได้ของร้านอาหาร

1.2 ผู้ดูแลความเรียบร้อย (Supervisor)

- หน้าที่ : ช่วยดูแลการปฏิบัติงานของพนักงาน
- บทบาท : - รับคำสั่งจากผู้จัดการและทำหน้าที่แทน และรับผิดชอบอย่างเคร่งครัด
- ตรวจสอบเช็คของ รายรับ – รายจ่ายในแต่ละวัน
- ดูแลต้อนรับลูกค้า และความเรียบร้อยภายใน ร้านอาหาร
- พฤติกรรม : - ให้การต้อนรับลูกค้าที่มาใช้บริการ
- ประสานงานกับร้านอาหาร
- นำบิลมาให้ลูกค้าเมื่อแรกเรียกเก็บเงิน

1.3 พนักงานการเงิน (Cashier)

- หน้าที่ : ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย และเช็คยอดการรับบริการของแขก
- บทบาท : - รับเงินจากลูกค้า
- คิดค่าอาหารที่ลูกค้าสั่งแต่ละโต๊ะ
- ทำบัญชีรายวันเสนอผู้จัดการ
- พฤติกรรม : - บริการจะนำใบสั่งอาหารและเครื่องดื่มมาไว้ที่แคชเชียร์

- เมื่อลูกค้าทานเสร็จเรียบร้อย แคชเชียร์จะรวมยอดค่าอาหาร เครื่องดื่มแล้วลงบิลให้บริการไปเก็บเงินและทอนเงิน
- รวมยอดใบเสร็จ
- ทำบัญชีรวมยอดเงินแต่ละวันเสนอ ผู้จัดการแผนกบัญชี

4. พนักงานบริการ (Waiter)

- หน้าที่ : บริการเสิร์ฟอาหารและจรรยาการสั่งอาหาร
- บทบาท : - รับคำสั่งจากลูกค้าไปแจ้งส่วนครัวและนำไปให้แคชเชียร์
- เสิร์ฟอาหารตามออเดอร์
 - นำบิลไปเก็บเงินจากลูกค้าหลังใช้บริการเสร็จเรียบร้อย
- พฤติกรรม : - ช่วยกันจัดโต๊ะเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับเวลาเปิดร้าน โดยจัดผ้าปูโต๊ะ จัดจาน ชาม ช้อน ส้อม ถ้วย แก้วน้ำหรือภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ บนแผ่นรองจานให้อยู่ในความเรียบร้อย
- ต้อนรับลูกค้า และพาลูกค้าไปนั่งที่โต๊ะที่ว่างอยู่ ตามจำนวนลูกค้า
 - นำเมนูมาให้ลูกค้าได้เลือกสรร พร้อมจذبออเดอร์อาหารและเครื่องดื่มโดยนำไปให้ส่วนครัวปรุงอาหารต่อ และให้ฝ่ายแคชเชียร์เพื่อคิดค่าใช้จ่ายทั้งหมด
 - รับอาหารที่เสร็จเรียบร้อยมาเสิร์ฟลูกค้าที่โต๊ะ
 - คอยดูแลลูกค้าหากลูกค้าต้องการสั่งอาหารเพิ่มหรือต้องการสั้ใดเพิ่มเติม โดยให้บริการอย่างสุภาพตลอดเวลา
 - เก็บโต๊ะทำความสะอาด เมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเรียบร้อยแล้ว ส่งไปยังครัวแล้วถามแขก ว่าต้องการอะไรเพิ่มเติมอีก หลังอาหารเสนอรายการของหวานหรือผลไม้
 - นำบิลจากแคชเชียร์มาเก็บเงินเมื่อลูกค้าใช้บริการแล้ว
 - ถ้าเป็นแขกที่พักในรีสอร์ทให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้อง เพื่อจ่ายตอน Check out ที่ เคาน์เตอร์ต้อนรับ

5. พนักงานเก็บภาชนะ (Bus boy)

- หน้าที่ : เก็บภาชนะเมื่อลูกค้าใช้บริการเสร็จแล้ว
- บทบาท : - รับคำสั่งของกัปตัน
- เก็บภาชนะที่ใช้แล้วไปยังส่วนเช็ดล้าง
- พฤติกรรม : - เก็บ จาน แก้ว อุปกรณ์ต่างๆ ไปยังส่วนล้างด้วยความระมัดระวัง
- จัดเก็บภาชนะใส่อาหารที่ทำความสะอาดแล้วในส่วนเก็บภาชนะ
- หลังเก็บภาชนะแล้ว จัดอุปกรณ์ จัดโต๊ะให้พร้อมบริการครั้งต่อไป

(2) ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการภายในร้านอาหาร แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

1. แขกที่รับบริการภายในรีสอร์ท เข้ามาใช้บริการเป็นกลุ่มเล็กๆหรือบุคคลทั่วไป
2. บุคคลภายนอกที่เข้ามาใช้บริการภายในของรีสอร์ท

- หน้าที่ : เข้ามารับประทานอาหาร
- บทบาท : - แต่งกายสุภาพ
- เข้ามาเลือกที่นั่ง
- หยิบเมนูสั่งเครื่องดื่มและอาหารกับพนักงานบริการ
- รับประทานอาหาร สนทนา
- จ่ายค่าบริการ
- พฤติกรรม : - เข้าในห้องอาหาร อาจจะมีการนั่งรอ ในบริเวณพื้นที่ที่จัดให้
- เมื่อเข้าไปในร้านอาหาร พนักงานจะพาไปนั่งโต๊ะตามจำนวนคน
- สั่งเครื่องดื่มและ สั่งอาหารรับประทาน
- เมื่อดื่มหรือรับประทานเสร็จ เรียกพนักงานให้เช็คบิล จ่ายค่าอาหารและเครื่องดื่ม ถ้าเป็นแขกในรีสอร์ทให้เซ็นชื่อไว้เพื่อนำไปหักจ่ายตอน check out

3.2.4 พฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนสปา (Spa & Massage)

สปาให้บริการเฉพาะแขกผู้มาพักภายในโครงการ เปิดบริการ เวลา 10.00 น. – 22.00 น.

(1) ผู้ให้บริการ

แบ่งการทำงานเป็น 2 ผลัด

ผลัดที่ 1 09.30 น. - 16.00 น.

ผลัดที่ 2 16.00 น. - 22.30 น.

โดยแบ่งหน้าที่ของฝ่ายต่างๆ ดังนี้

1.1 ผู้จัดการสปา (Spa Manager)

หน้าที่ : ดูแลงานบริการให้เป็นที่พอใจของลูกค้าและผู้บริหาร

บทบาท : - รับคำสั่งจากฝ่ายบริหารและมาประสานงานกับพนักงาน
 - ตรวจสอบตราดูแลความเรียบร้อย
 - ให้คำแนะนำแก้ไขปรับปรุงการบริการอยู่เสมอ

พฤติกรรม : - ค่อยต้อนรับและแนะนำแขก
 - ดูแลความเรียบร้อยภายใน

1.2 พนักงานต้อนรับ (Spa Receptionist)

หน้าที่ : ต้อนรับและให้คำแนะนำกับแขกที่เข้ามาใช้บริการในสปา

บทบาท : - ประจำอยู่ที่เคาน์เตอร์ต้อนรับ
 - ทำการลงทะเบียนของแขกที่มาใช้บริการ
 - เตรียมน้ำมาเสิร์ฟให้แขก
 - ให้คำแนะนำและข้อมูลแก่แขกเรื่องสปา
 - ดูแลเรื่องการเงินภายในสปา

พฤติกรรม : - เมื่อแขกเข้ามาเพื่อรับบริการจะต้อนรับแขกด้วยการกล่าวทักทายและเสิร์ฟน้ำ
 - ตรวจสอบข้อมูลประวัติของแขกและแนะนำโปรแกรมที่เหมาะสมสำหรับแขกคนนั้น จากคอมพิวเตอร์ แล้วติดต่อไปยังพนักงานบำบัดภายในสปา

- เชิญแขกเข้าไปใช้บริการภายใน
- เมื่อแขกใช้บริการแล้วให้แขกเซ็นชื่อและหมายเลขห้อง เพื่อจ่ายตอน Check out ที่ เคาน์เตอร์ต้อนรับ

1.3 พนักงานนวด (Massage Staff)

หน้าที่ : ให้บริการนวด

- บทบาท :
- ประจําอยู่แผนกนวด
 - ทำความสะอาดเท้าให้แขก
 - คอยให้บริการนวด
 - หากมีการ นวดสวีดิช ต้องเตรียมน้ำมัน
 - เสิร์ฟชาหลังจากนวดเสร็จ

- พฤติกรรม :
- เมื่อแขกพร้อมที่จะรับบริการนวด พนักงานจะทำการเช็ด-ล้างเท้าให้แขกโดยให้แขกนั่งบนเก้าอี้ ไกล่กันจะวางอ่างใส่น้ำ (1 ใบ สำหรับแขก 1 คน) และอุปกรณ์ในการทำความสะอาดรวมทั้งผ้าขนหนูสำหรับเช็ดเท้าพนักงานจะย่อตัวลงไปทำความสะอาดเท้าและเล็บเท้าให้กับแขก
 - หลังจากนั้นพนักงานก็จะพาแขกไปนวดยังเตียงนวด
 - สำหรับแขกที่ต้องการนวดสวีดิช พนักงานต้องไปเตรียมน้ำมัน (จึงควรมีเคาน์เตอร์วางของ อยู่ใกล้กัน) แล้วนำมาน้ำมันมานวดให้กับแขก
 - พาแขกไปล้างตัว และเตรียมน้ำให้แขก

1.4 พนักงานสคลับผิว (Scrub Staff)

หน้าที่ : ให้บริการสคลับผิว

- บทบาท :
- ล้างเท้าให้แขก
 - เปิดเพลงบรรเลงให้บรรยากาศ
 - หากมีการสคลับผิว ต้องเตรียมอุปกรณ์สคลับชนิดต่างๆ
 - เสิร์ฟชาหลังจากสคลับเสร็จ

- พฤติกรรม : - เมื่อแขกพร้อมที่จะรับบริการสคลับ พนักงานจะทำการเช็ด-ล้างเท้าให้แขก โดยให้แขกนั่งบนเก้าอี้ ไกลักันจะวางอ่างใส่น้ำ (1 ใบ สำหรับแขก 1 คน) และ อุปกรณ์ในการทำความสะอาดรวมทั้งผ้าขนหนูสำหรับเช็ดเท้า พนักงานจะย่อตัวลงไปทำความสะอาดเท้าและเล็บเท้าให้กับแขก
- หลังจากนั้นพนักงานก็จะพาแขกไปบนเตียง
 - ทำการสคลับผิว พนักงานต้องไปเตรียมครีมสคลับและน้ำอุ่น (จึงควรมี เคา้นเตอร์วางของ อยู่ใกล้กัน) แล้วนำครีมมาสคลับให้กับแขก
 - พาแขกไปล้างตัว และเตรียมเสิร์ฟชาให้กับแขก

1.5 พนักงานประจำห้องแช่น้ำ (Bath Staff)

- หน้าที่ : คอยดูแลให้คาปรึกษาเกี่ยวกับการแช่น้ำ
- บทบาท : - พาแขกไปยังห้องแช่น้ำ
- ควบคุมอุณหภูมิของน้ำภายในห้อง
 - ดูแลและให้คำแนะนำสรรพคุณแก่แขก ในการแช่น้ำ
- พฤติกรรม : - ให้คำแนะนำแก่แขกในการใช้ห้อง
- อาจช่วยปรับอุณหภูมิที่เหมาะสมให้กับแขกในการแช่น้ำ
 - คอยดูแลเมื่อแขกออกมาพักหลังจากแช่น้ำ อาจมีการเสิร์ฟน้ำดื่ม ชาหรือ ตรวจวัดความดัน
 - พาแขกไปล้างตัว และเสิร์ฟเครื่องดื่มหลังแช่น้ำเสร็จ

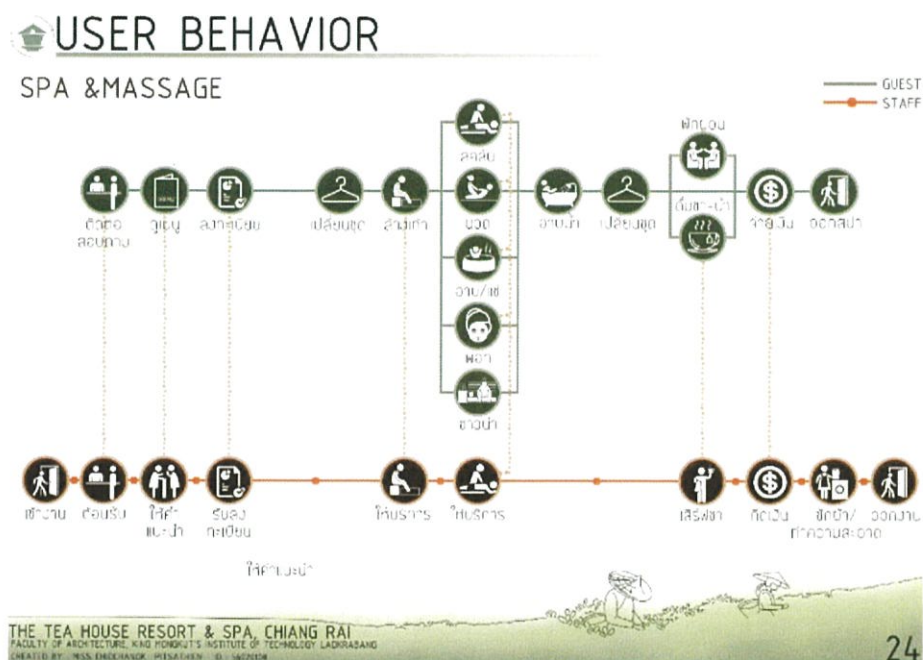
(2) ผู้รับบริการ

ผู้เข้ารับบริการจะต้องเป็นแขกที่มาพักภายในรีสอร์ท เข้ามาใช้บริการเป็นคู่หรือคนเดียว

- หน้าที่ : เข้ามารับบริการสปาความงาม
- บทบาท : - เข้ามารับการบำบัดในเรื่องของสุขภาพและบำรุงความงาม
- ติดต่อประสานงานกับประชาสัมพันธ์
 - เลือกโปรแกรมทรีสมอนด์

- พฤติกรรม :
- เมื่อเข้ามาที่โถงทางเข้า ไปเลือกโปรแกรมและลงทะเบียนที่เคาน์เตอร์
 - ไปยังวิลล่าสปา
 - เปลี่ยนรองเท้าเป็นรองเท้าผ้าที่ทางสปาเตรียมไว้ให้
 - เปลี่ยนเสื้อผ้าในห้องเปลี่ยนเสื้อผ้า เพื่อไปอาบน้ำ เข้าห้อง SAUNA หรือ STEAM พักสักครู่แล้วจึงเข้าไปอาบน้ำอีกครั้ง
 - เข้าไปใช้บริการด้านต่างๆ นวด, สครับซา, แช่น้ำชา
 - กลับเข้ามาเพื่อเปลี่ยนเสื้อผ้า แล้วเปลี่ยนรองเท้า

แผนผังที่ 2 : แสดงพฤติกรรมของผู้รับบริการและให้บริการภายในส่วนสปา



3.3 พื้นที่ที่ต้องการ (Area Requirement)

3.3.1 ตารางแสดงพื้นที่ที่ต้องการในส่วนต่างๆ

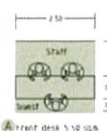
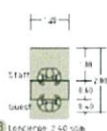
(1) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนต้อนรับ (Lobby)

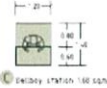

AREA REQUIREMENT

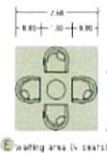
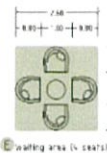
LOBBY

area 148.50 sq.m

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Hall	1.00	10	10.00	[4],[5]
Front Desk	5.50	2	5.50	[4],[6],[A]
Pantry	3.60	1	3.60	[5],[6]
Concierge	2.40	1	2.40	[4],[6],[B]
Toilet	16.00	2	32.00	[5],[6]
Waiting Area (4 Seats)	6.76	2	13.52	[4],[5],[E]
Waiting Area (1 Seats)	1.44	8	11.52	[4],[5],[D]
Bell Bag Station	1.68	1	1.68	[4],[5],[C]
Luggage Station	0.20	10	2.00	[4],[5]
Circulation			24.67	30 % of Area
Total			106.89	

REQUIREMENT

- 1 CASE STUDY : LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY : ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY : SPA PROGRAM
- 4 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 5 HUMAN DIMENSION
- 6 STANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LAOPHABANG
 CREATED BY : MISS CHUDHAKORN PIRASATHORN : 61-3400298

25

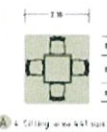
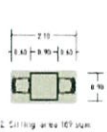
(2) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนร้านอาหาร (All-day dining restaurant)

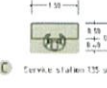
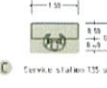
AREA REQUIREMENT

ALL-DAY DINING (50 seats)

area 367.20 sq.m

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Hall		1	18.94	15% of Dining
4 Sitting Area	3.61	10	36.10	[4],[5],[A]
2 Sitting Area	1.71	5	8.55	[4],[5],[B]
Buffet Area	25.00	1	25.00	[5],[6]
Service Station	1.35	2	2.70	[5],[6]
Main Kitchen		1	29.81	30% of Dining
Storage	6.00	1	6.00	[5],[6]
Reception & Cashier	2.10	1	2.10	[4],[5]
Circulation			38.76	30% of Area
Total			167.96	

REQUIREMENT

- 1 CASE STUDY : LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY : ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 5 HUMAN DIMENSION
- 6 STANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LAOPHABANG
 CREATED BY : MISS CHUDHAKORN PIRASATHORN : 61-3400298

26

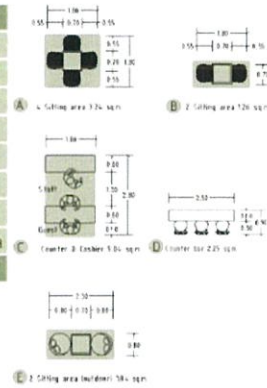
(3) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนที่คาเฟ่ (Tea Cafe)

AREA REQUIREMENT

TEA CAFE (48 seats)

area 130.90 sq.m.

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
2 Sitting Area	1.26	4	5.04	[4],[5],[B]
4 Sitting Area	3.24	8	25.92	[4],[5],[A]
2 Sitting Area (Outdoor)	1.84	4	7.36	[4],[5],[E]
Counter & Cashier	5.04	1	5.04	[5],[6]
Dessert Display	2.10	2	4.20	[5],[6]
Counter bar	2.25	1	2.25	[5],[6]
Storage	6.00	1	6.00	[5],[6]
Circulation			16.74	30 % of Area
Total			72.55	



กรณีศึกษา

- 1 CASE STUDY : LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY : ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 4 HUMAN DIMENSION
- 5 STANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKABANG
 CREATED BY : PISS-CHICHAMK, PISATHEN ID : 5602058

27

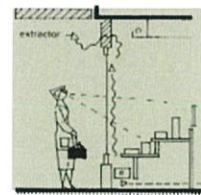
(4) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนร้านขายของที่ระลึก (Souvenir)

AREA REQUIREMENT

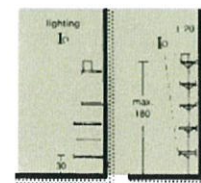
SOUVENIR

area 86.00 sq.m.

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Cashier	2.10	1	2.10	[4],[5]
Staff Area	4.00	1	4.00	[5],[6]
Storage	4.00	1	4.00	[5],[6]
Stand & Shelf	0.20	10	2.00	[5],[A],[B]
Tea Demonstration	5.80	1	5.80	[4],[5]
Counter bar	0.60	5	3.00	[4],[5]
Circulation			6.27	30 % of Area
Total			27.17	



8. ขนาดของเคาน์เตอร์



8. ขนาดของเคาน์เตอร์

กรณีศึกษา

- 1 CASE STUDY : LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY : ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 4 HUMAN DIMENSION
- 5 STANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKABANG
 CREATED BY : PISS-CHICHAMK, PISATHEN ID : 5602058

28

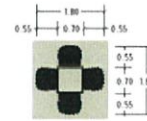
(5) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนห้องสมุด (Library)

AREA REQUIREMENT

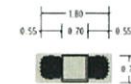
LIBRARY

area 87.68 sq.m.

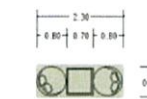
Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Sofa Set (4 Seats)	5.58	2	11.16	[4],[5],[D]
Armchair Set (4 Seats)	1.26	2	2.52	[4],[5],[A]
Armchair Set (2 Seats)	3.24	2	6.48	[4],[5],[B]
Hanging Chair	0.80	4	3.20	[5],[C]
Bookshelf	0.75	8	6.00	[4],[5]
Circulation			8.80	30 % of Area
Total			38.16	



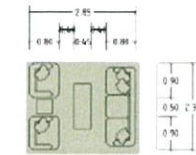
A 4 Sitting area 3.24 sq.m.



B 2 Sitting area 1.26 sq.m.



C 2 Sitting area (indoor) 1.84 sq.m.



D Sofa set 6.55 sq.m.

คำอธิบาย

- 1 CASE STUDY - LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY - ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY - PLAN & DESIGN
- 4 CASE STUDY - PLAN & DESIGN
- 5 HUMAN DIMENSION
- 6 STRANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY: MISS CHOKCHANKIT PITSATHEN ID: 5492994

29

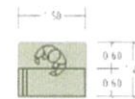
(6) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนสปา (Spa)

AREA REQUIREMENT

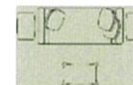
SPA & MASSAGE

area 740 sq.m.

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Reception	5.50	1	5.50	[4],[5]
Seats	1.44	6	8.64	[4],[5],[A],[B]
Changing Room	1.60	12	19.20	[4],[5]
Healthy Drink Station	2.00	2	4.00	[5]
Sunna Room	4.00	2	8.00	[4],[5]
Body Room (1 Bed)	14.00	3	42.00	[4],[5],[C],[D]
Body Room (2 Bed)	22.00	3	66.00	[4],[5],[C],[D]
Foot Wash	0.88	6	5.28	[4],[5],[B]
Staff Room	12.00	1	12.00	[5]
Locker	6.90	2	13.80	[4],[5]
Circulation			55.33	30% of Area
Total			239.75	



A waiting area (1 seats)



B Seating



C Jacuzzi



D spa bed

คำอธิบาย

- 2 CASE STUDY - ELEMENTS & ACTIVITIES
- 3 CASE STUDY - SPA PROGRAM
- 4 CASE STUDY - PLAN & DESIGN
- 5 HUMAN DIMENSION
- 6 STRANDARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY: MISS CHOKCHANKIT PITSATHEN ID: 5492994

30

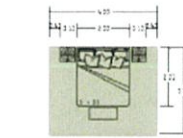
(7) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนวิลล่า (Deluxe Villa)

AREA REQUIREMENT

12 DELUXE VILLA

area 106.00 sq.m

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Foyer	2.00	2	4.00	[4],[5],[6]
Bedroom Area	12.00	1	12.00	[4],[5],[A]
Luggage Area	1.65	1	1.65	[5]
Closef	1.60	1	1.60	[4],[5]
W.C.	3.60	2	7.20	[4],[5]
Shower	4.00	2	8.00	[5]
Living Area	10.00	1	10.00	[4],[5]
Dining Area	6.00	1	6.00	[4],[5]
Pantry	6.00	1	6.00	[4],[5]
Jacuzzi	1.80	1	1.80	[5],[B]
Veradah	3.00	1	3.00	[4],[5]
Circulation			18.83	30% of Area
Total			79.63	



Bed area 12.00 sqm



Jacuzzi 1.80 sqm

- 1 CASE STUDY : LAYOUT & LANDSCAPE
- 2 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 3 HUMAN DIMENSION
- 4 STRANARD HOTEL

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LAJKAHANG
 CREATED BY : MISS EKKACHONK PITSATHEN ID : 5622008

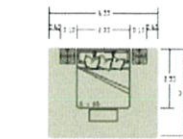
(8) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนพูล วิลล่า (Pool Villa)

AREA REQUIREMENT

8 POOL VILLA

area 191.75 sq.m

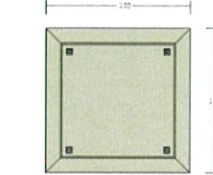
Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Foyer	2.00	1	2.00	[4],[5],[6]
Bedroom Area	12.00	1	12.00	[4],[5],[A]
Luggage Area	1.65	1	1.65	[5]
Closef	1.60	1	1.60	[4],[5]
W.C.	3.60	1	3.60	[4],[5]
Shower	4.00	1	4.00	[5]
Living Area	10.00	1	10.00	[4],[5]
Dining Area	6.00	1	6.00	[4],[5]
Pantry	6.00	1	6.00	[4],[5]
Jacuzzi	1.80	1	1.80	[5],[B]
Veradah	3.00	1	3.00	[4],[5]
Swimming Pool	21.00	1	21.00	[4],[5]
Sala	25.00	1	25.00	[C]
Circulation			29.30	30% of Area
Total			126.95	



Bed area 12.00 sqm



Jacuzzi 1.80 sqm



Sala 25.00 sqm

- 1 CASE STUDY : PLAN & DESIGN
- 2 HUMAN DIMENSION

THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LAJKAHANG
 CREATED BY : MISS EKKACHONK PITSATHEN ID : 5622008

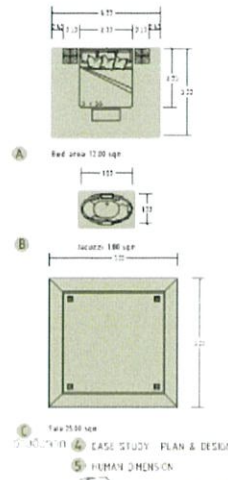
(9) พื้นที่ที่ต้องการในส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ วิลล่า (Exclusive Pool Villa)

AREA REQUIREMENT

5 EXCLUSIVE POOL VILLA

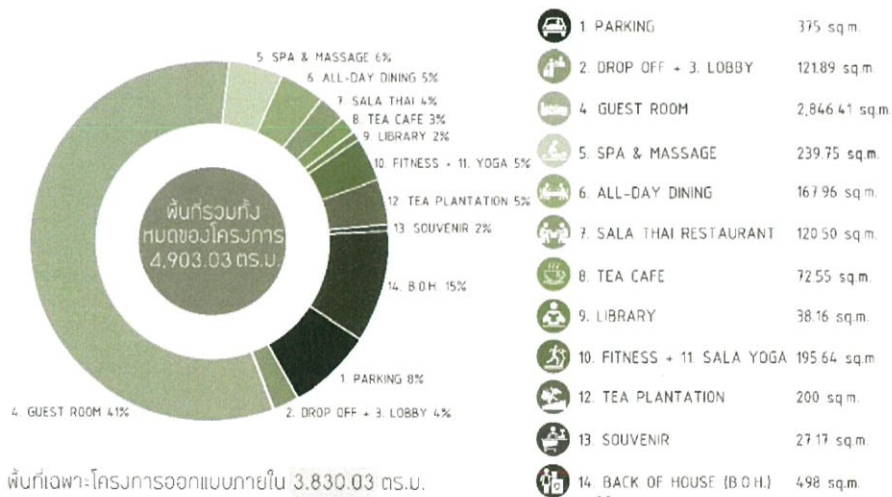
area 364.55 sq.m.

Element	Unit/Area	Capacity	Area Req.	Remark
Foyer	2.00	2	4.00	[4],[5],[6]
Bedroom Area	12.00	1	12.00	[4],[5],[A]
Luggage Area	1.65	1	1.65	[5]
Closet	1.60	1	1.60	
W.C.	3.60	1	3.60	[4],[5]
Shower	4.00	1	4.00	[5]
Living Area	10.00	1	10.00	[4],[5]
Dining Area	6.00	1	6.00	[4],[5]
Pantry	6.00	1	6.00	[4],[5]
Jacuzzi	1.80	1	1.80	[5],[B]
Veradah	5.00	2	25.00	[4],[5]
Swimming Pool	30.00	1	30.00	[4],[5]
Sala	25.00	1	25.00	[C]
Massage Bed	2.00	2	4.00	
Circulation			40.40	30% of Area
Total			175.05	



3.3.2 แผนภูมิวงกลมสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการในโครงการ (Pie Chart)

PIE CHART DIAGRAM



บทที่ 4

การวิเคราะห์ข้อมูล และแนวความคิดในการออกแบบ

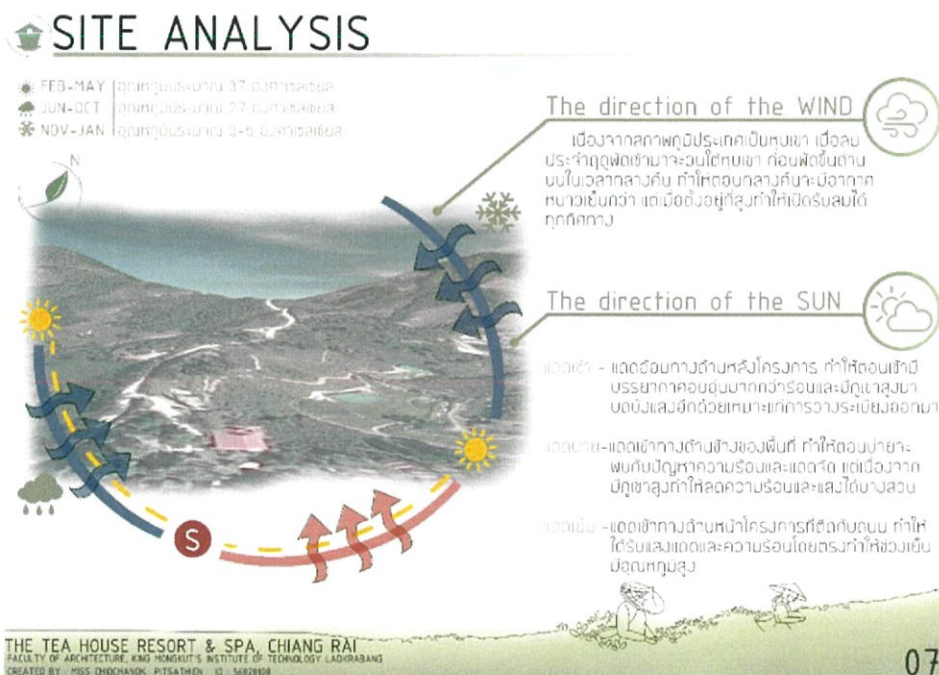
4.1 การวิเคราะห์ข้อมูล

4.1.1 การวิเคราะห์ที่ตั้งและอาคาร

(1) ที่ตั้งโครงการ



(2) การวิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ

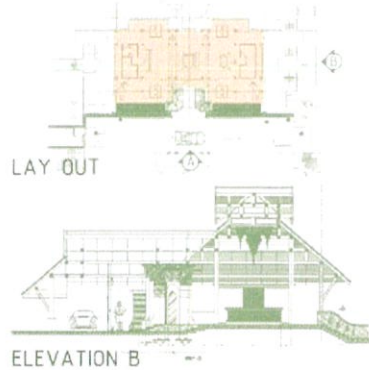


(3) อาคารและการวิเคราะห์อาคาร

BUILDING ANALYSIS

BUILDING A

- อาคารเป็นอาคารพื้นดินประยุกต์
- เป็นอาคารชั้นเดียว ไม้กับผนัง เปิดเป็น OPEN AIR
- เหมาะแก่การใช้เป็นพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ส่วนต้อนรับ, พื้นที่ทานอาหาร



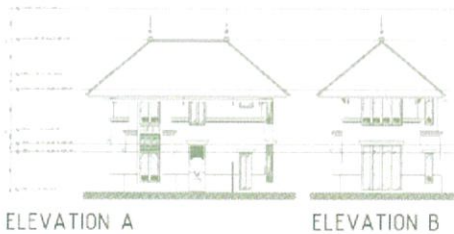
THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKABANG
 CREATED BY : MISS CHICHANOK PITSATHORN ID : 1402019

08

BUILDING ANALYSIS

BUILDING B

- อาคารเป็นอาคารพื้นดินประยุกต์
- เป็นอาคาร 2 ชั้น ไม่มีสระว่ายน้ำ
- ใช้สำหรับเป็นส่วนที่พักแบบสองห้องนอน
- เชื่อม 2 ชั้น ด้วยบันไดแบบครึ่งวงกลม
- หลังคาโครงสร้างแบบสถาปัตยกรรมพื้นถิ่นภาคเหนือ



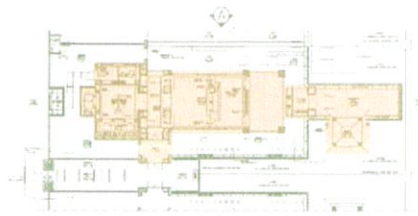
THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
 FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONGKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKABANG
 CREATED BY : MISS CHICHANOK PITSATHORN ID : 1402019

09

BUILDING ANALYSIS

BUILDING C

- อาคารและศาลาเป็นอาคารพื้นดินประยุกต์
- เป็นอาคารชั้นเดียว
- ศาลาเล็กไม้กั้นผนัง เปิดเป็น OPEN AIR
- อาคารที่พิกัดกับศาลา ติดกับสระว่ายน้ำสี่เหลี่ยมผืนผ้า



LAY OUT



ELEVATION A



ELEVATION B



THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY : MISS CHOCHAMK PITSATHEN ID : 5420289

10

BUILDING ANALYSIS

BUILDING D

- อาคารและศาลาเป็นอาคารพื้นดินประยุกต์
- เป็นอาคารสองชั้น ด้านล่างเปิด OPEN AIR เพื่อรับลมธรรมชาติ และประหยัดพลังงาน
- ศาลาเล็กไม้กั้นผนัง เปิดเป็น OPEN AIR
- อาคารที่พิกัดกับศาลา ติดกับสระว่ายน้ำสี่เหลี่ยมผืนผ้าตรงกลาง



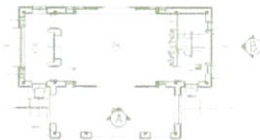
SECOND FLOOR LAY OUT



ELEVATION A



ELEVATION B



GROUND FLOOR LAY OUT



THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LADKRABANG
CREATED BY : MISS CHOCHAMK PITSATHEN ID : 5420289

11

BUILDING ANALYSIS

BUILDING E

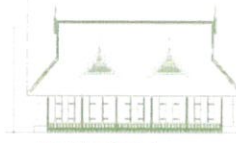
- อาคารเป็นอาคารพื้นที่ประยุกต์
- เป็นอาคารชั้นเดียว ไม่กั้นผนัง เปิด OPEN AIR เพื่อรับลมธรรมชาติ ประหยัดพลังงาน
- ใช้สำหรับเป็นพื้นที่ส่วนกลาง เช่น ส่วนร้านอาหาร
- มีทางเดินเชื่อมกับอาคารศาลาขนาดเล็ก สำหรับเป็นพื้นที่ทานอาหารส่วนตัว



LAY OUT



SECTION



ELEVATION A



ELEVATION B

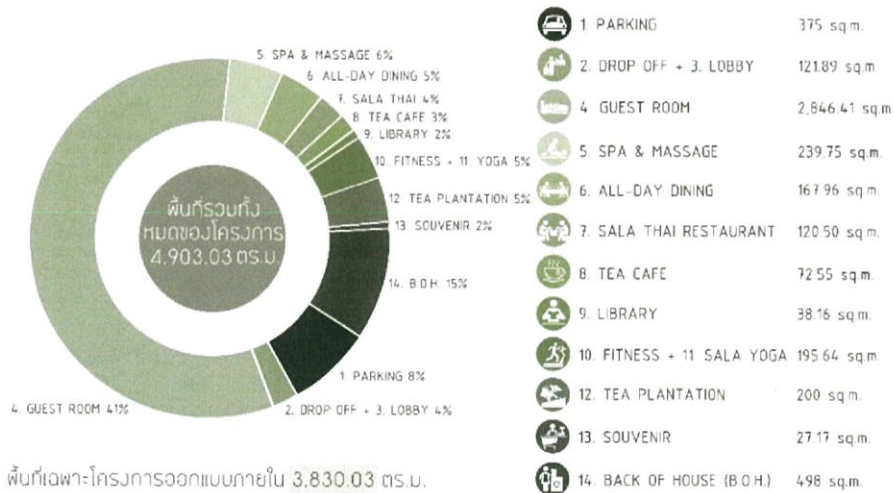


THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LACKRABANG
CREATED BY : MISS CHICHANOK PITSATHEN ID : 562298

12

4.1.2 แผนภูมิวงกลมสรุปผลพื้นที่ที่ต้องการในโครงการ (Pie Chart)

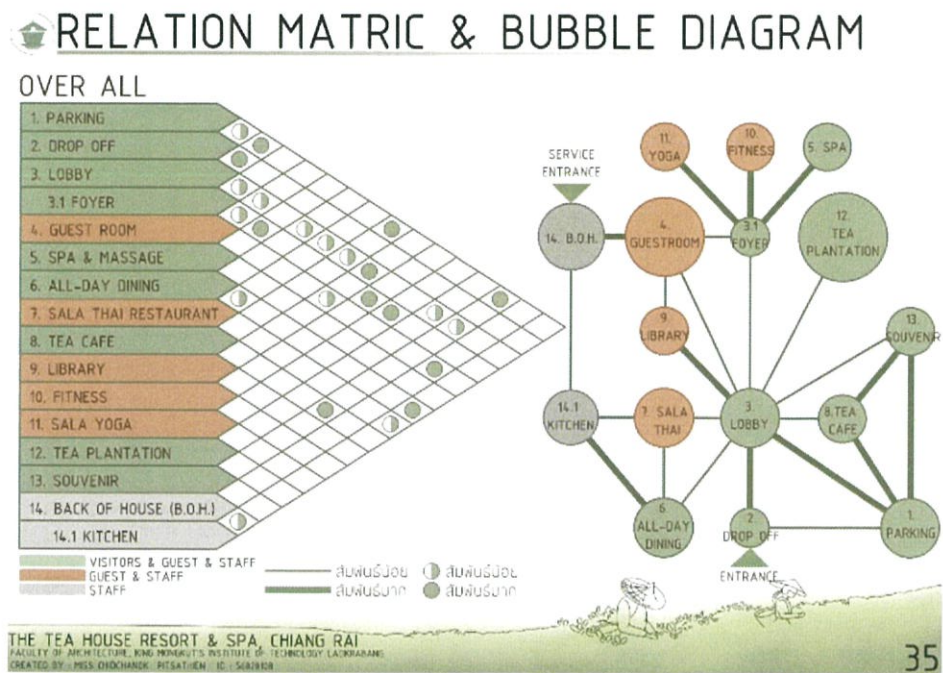
PIE CHART DIAGRAM



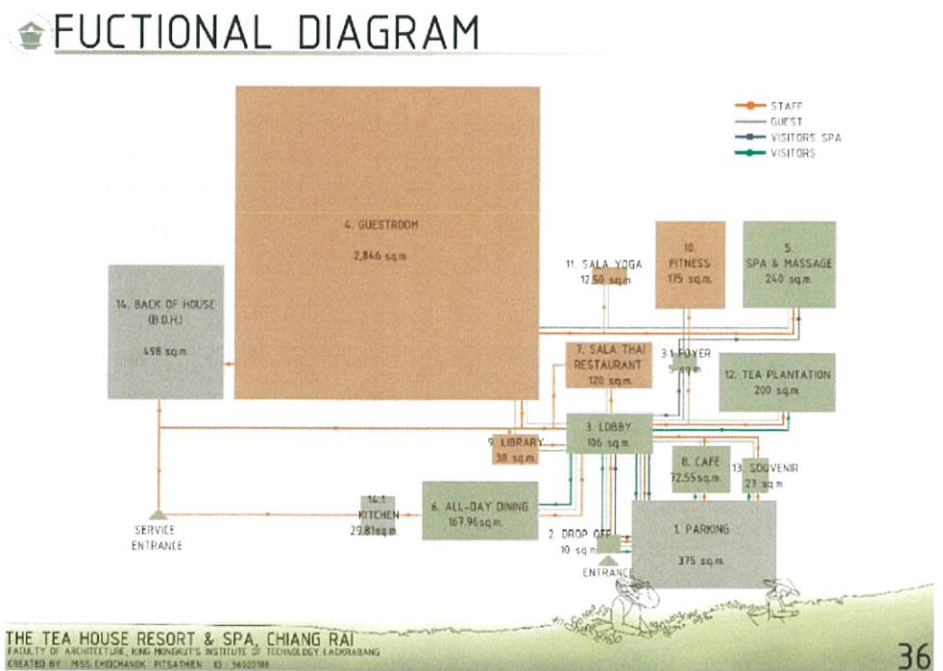
THE TEA HOUSE RESORT & SPA, CHIANG RAI
FACULTY OF ARCHITECTURE, KING MONKUT'S INSTITUTE OF TECHNOLOGY LACKRABANG
CREATED BY : MISS CHICHANOK PITSATHEN ID : 562298

34

4.1.3 การวินิจฉัยและการวิเคราะห์ความสัมพันธ์พื้นที่ (Relation Matric & Bubble Diagram)



4.1.4 ความสัมพันธ์พื้นที่ใช้สอย (Functional Diagram)



4.1.5 การวิเคราะห์กลุ่มพื้นที่สัมพันธ์ (Zoning)

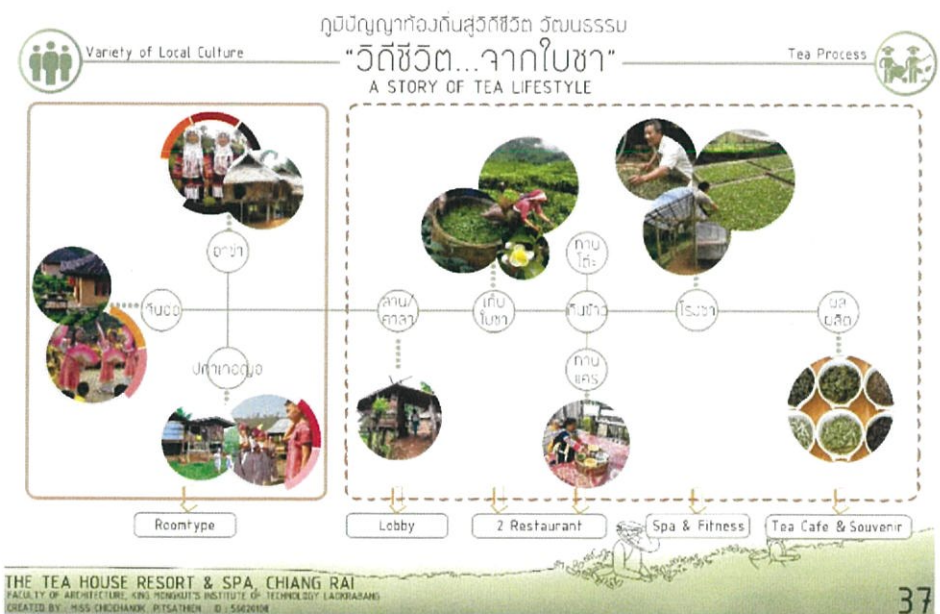
ZONING



4.2 แนวความคิดในการออกแบบ

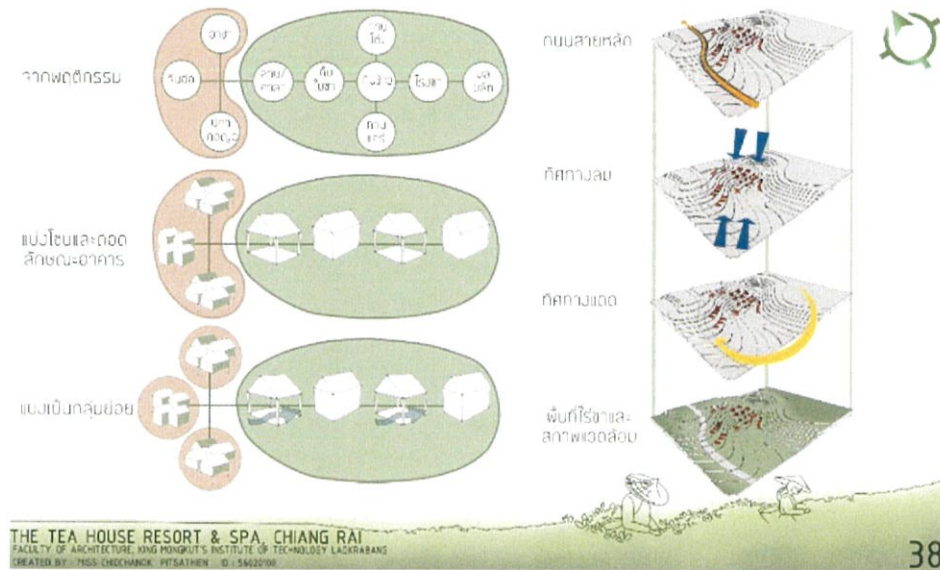
4.2.1 แนวความคิดในการออกแบบ (Design Concept)

CONCEPTUAL DESIGN



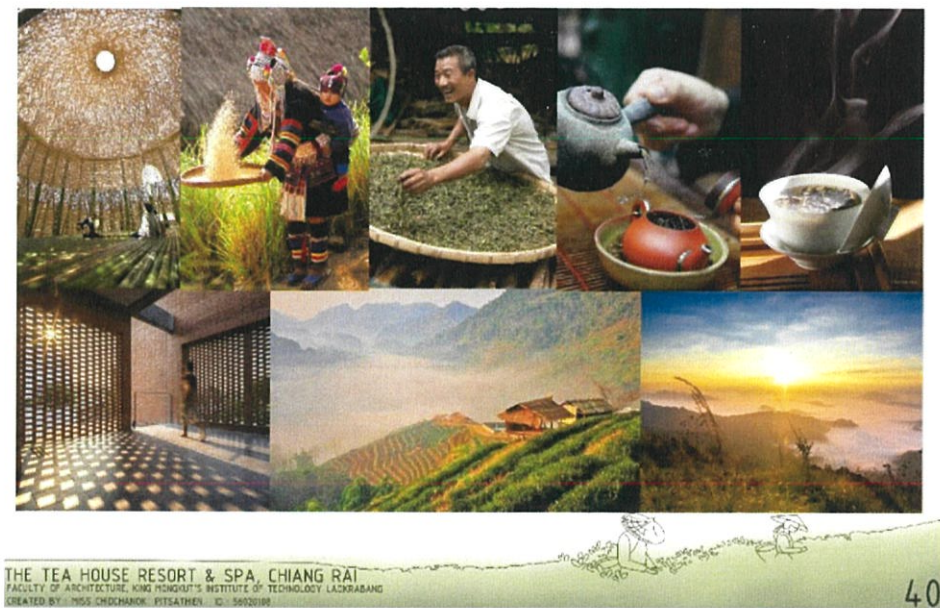
CONCEPTUAL DESIGN

CONCEPT TO ZONING



4.2.2 ธีม (Theme) หรืออารมณ์ (Mood Board) ในการออกแบบ

MOODBOARD



บทที่ 5

บทสรุป และผลงานการออกแบบสถาปัตยกรรมภายใน

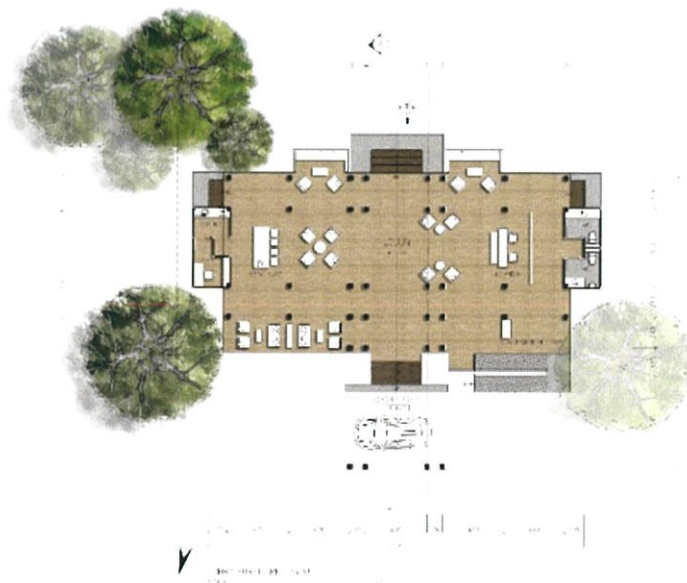
5.1 ผังบริเวณของโครงการ



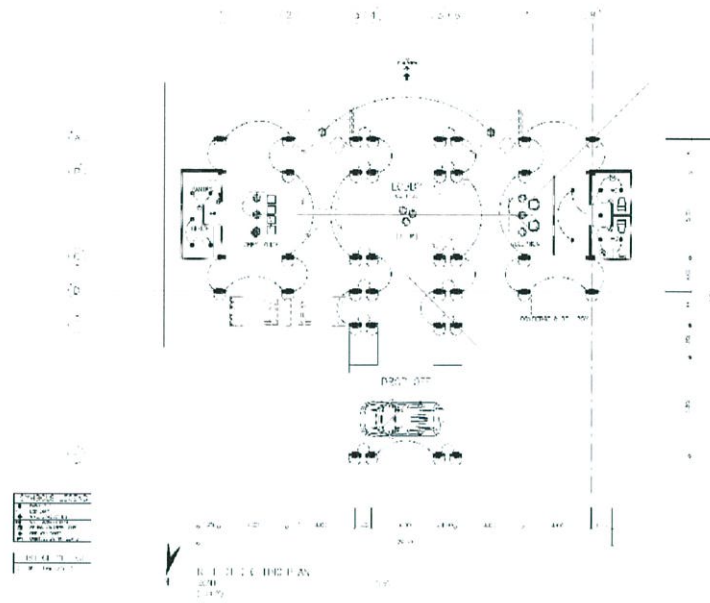
5.2 ผลงานการออกแบบพื้นที่ต่างๆ ในโครงการ

5.2.1 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนต้อนรับ (Lobby)

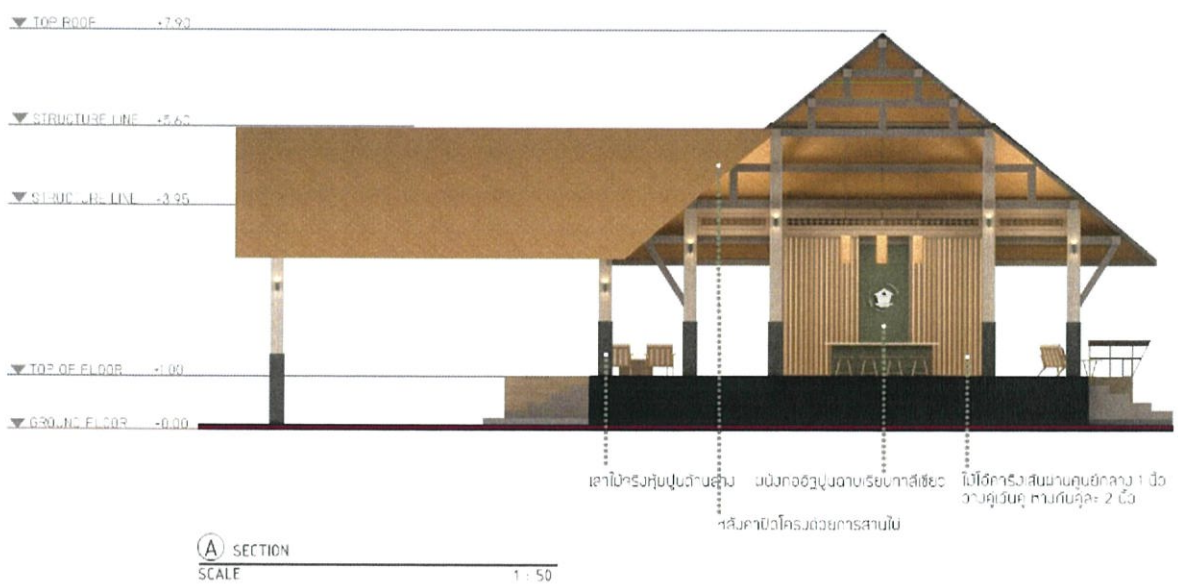
1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนต้อนรับ



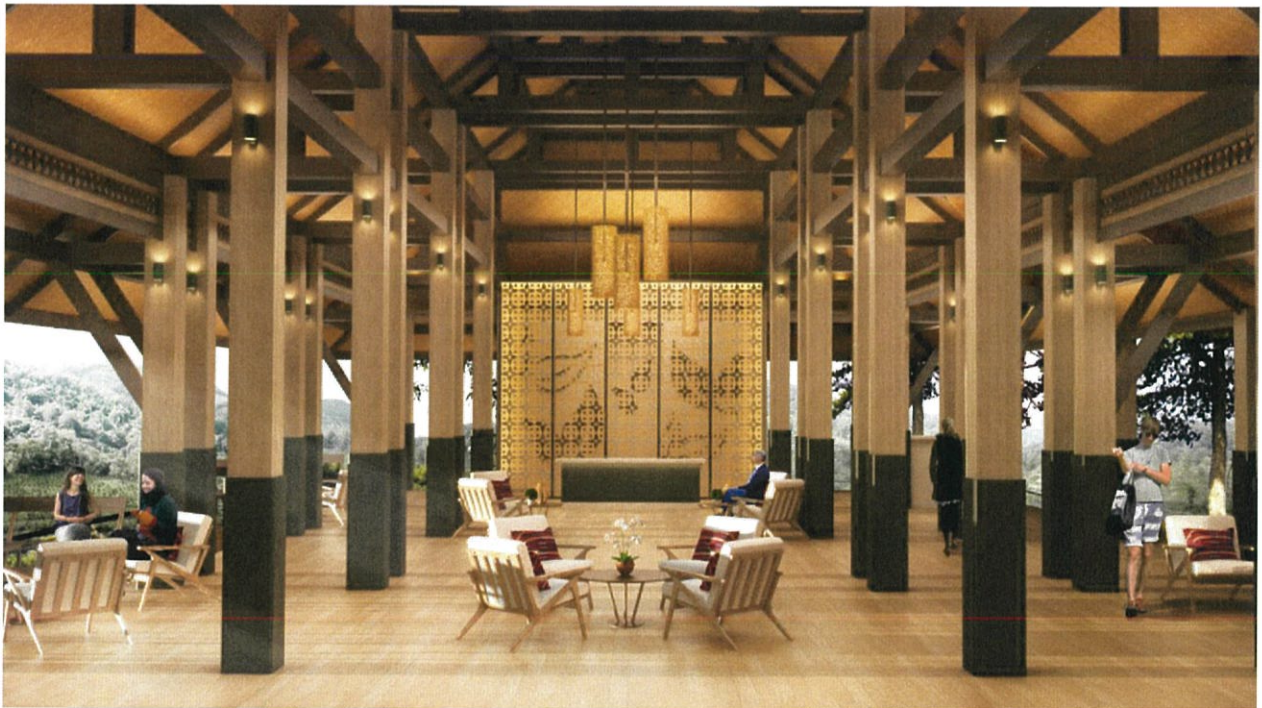
2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนต้อนรับ



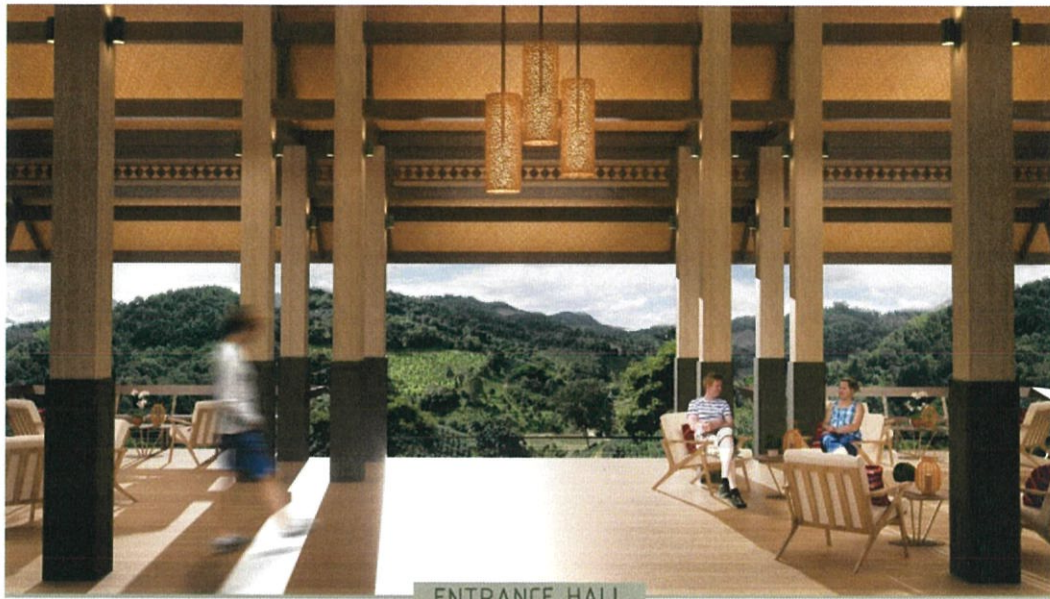
3. รูปตัดของอาคารพื้นที่ส่วนต้อนรับ



4. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนต้อนรับ



5. บทสรุปพื้นที่ส่วนต้อนรับ



ENTRANCE HALL

FURNITURE LAY OUT



FURNITURE & PATTERN



DESIGN CONCEPT

"ลานและศาลา"

ลานและศาลาเป็นองค์ประกอบสำคัญของสถาปัตยกรรมแบบล้านนา ซึ่งมีความสำคัญในการต้อนรับแขกผู้มาเยือน และเป็นพื้นที่สำหรับการพักผ่อนและรับประทานอาหาร



MATERIAL & COLOUR SCHEME

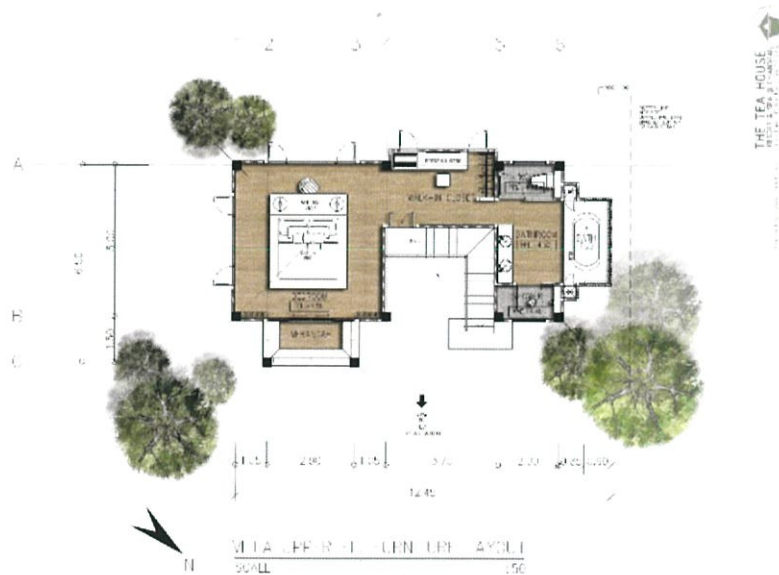
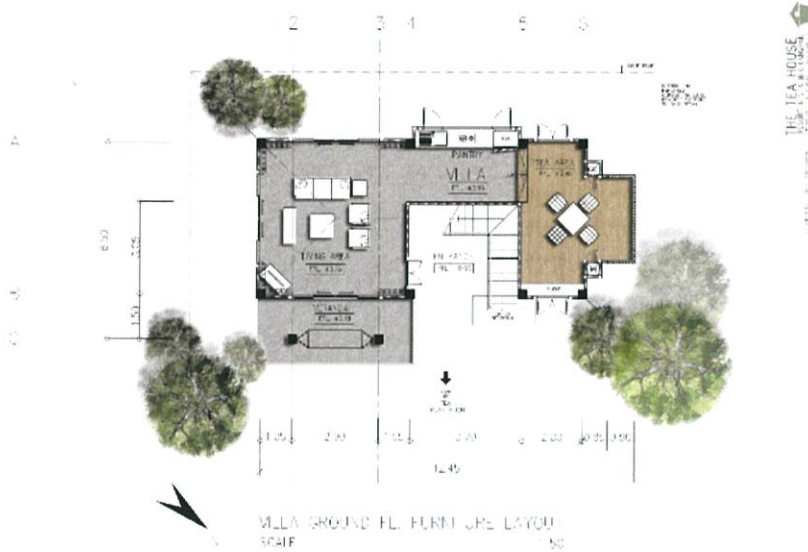


Created by Miss Chatchanon Khamthani, ID Number: 56020-08
Faculty of Architecture, King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

5.2.2 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนห้องพัก (Guestroom)

(1) ผลงานการออกแบบส่วนวิลล่า (Villa)

1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนวิลล่า



THE TEA HOUSE

THE TEA HOUSE

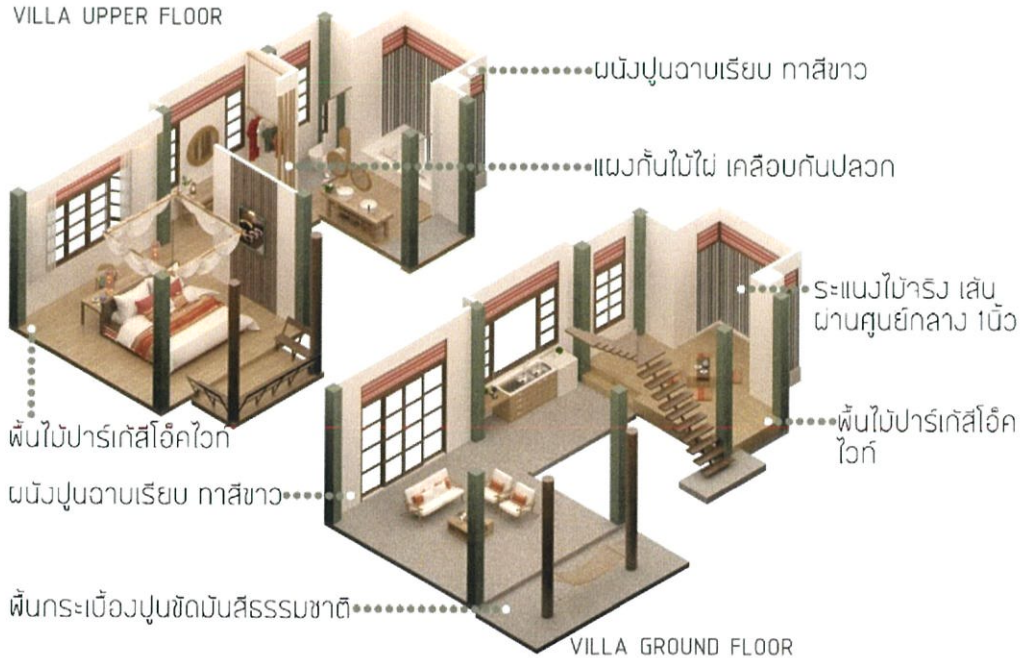
3. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนวิลล่า



4. ภาพไอโซเมตริกพื้นที่ส่วนวิลล่า

ISOMETRIC

VILLA UPPER FLOOR



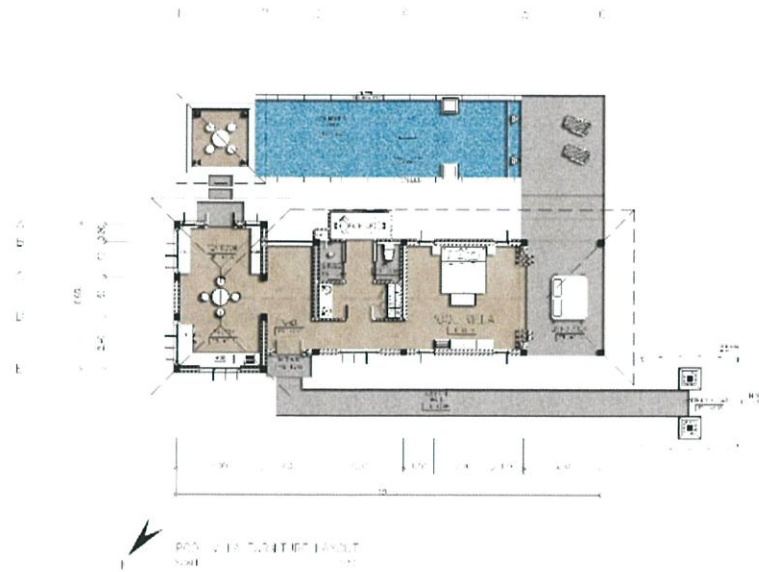
พื้นไม้ปาร์เก้สีโอ๊ค

ผนังปูนฉาบเรียบ ทาสีขาว

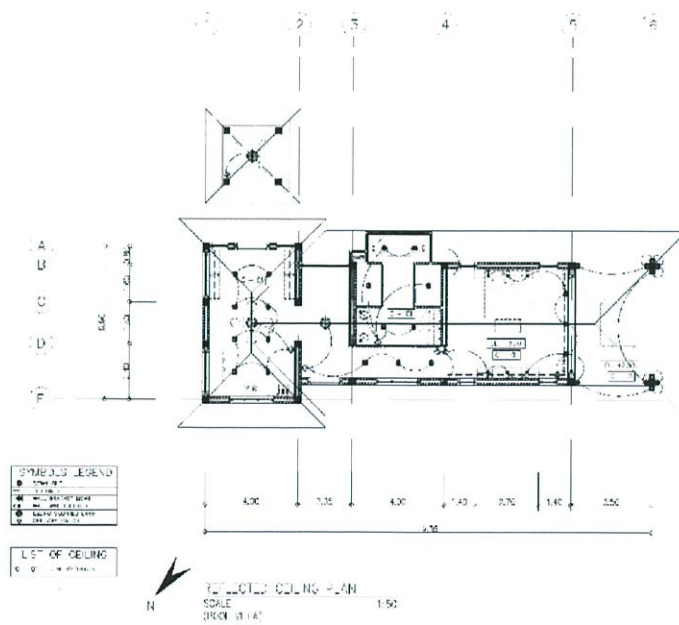
พื้นกระเบื้องปูขัดมันสีธรรมชาติ

(2) ผลงานการออกแบบส่วนพูล วิลล่า (Pool Villa)

1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนพูล วิลล่า



2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนพูล วิลล่า



3. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนพลู วิลล่า



4. ภาพไอโซเมตริกพื้นที่ส่วนพลู วิลล่า

ISOMETRIC



5. บทสรุปพื้นที่ส่วนพลู วิลล่า



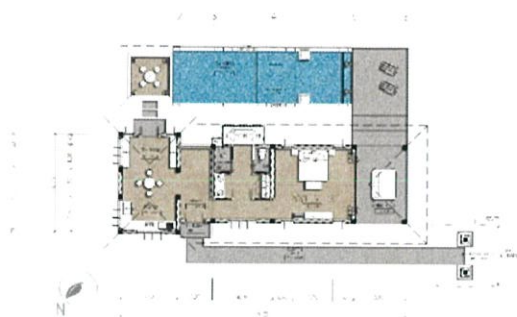
THE TEA HOUSE
RESORT & SPA @ CHIANGRAI
ฟูลล์เซอร์วิสเรสอร์ทและสปา



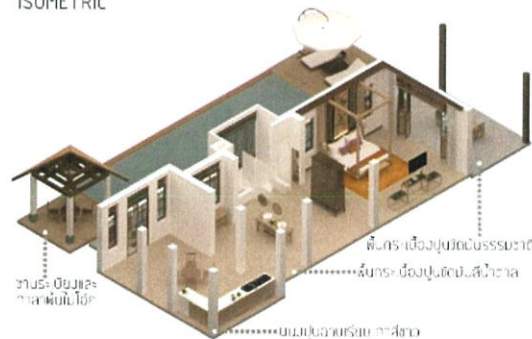
8 POOL VILLA

128 Sq.m. per unit with out pool

FURNITURE LAY OUT



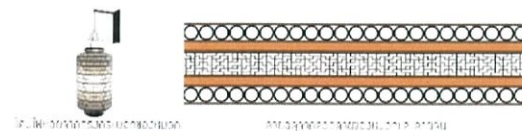
ISOMETRIC



DESIGN CONCEPT



FURNITURE & PATTERN



MATERIAL & COLOUR SCHEME



Created by: Miss Chatchanon Prasathien ID Number: 55020105
Faculty of Architecture King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

(3) ผลงานการออกแบบส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ วิลล่า (Exclusive Pool Villa)

1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ วิลล่า

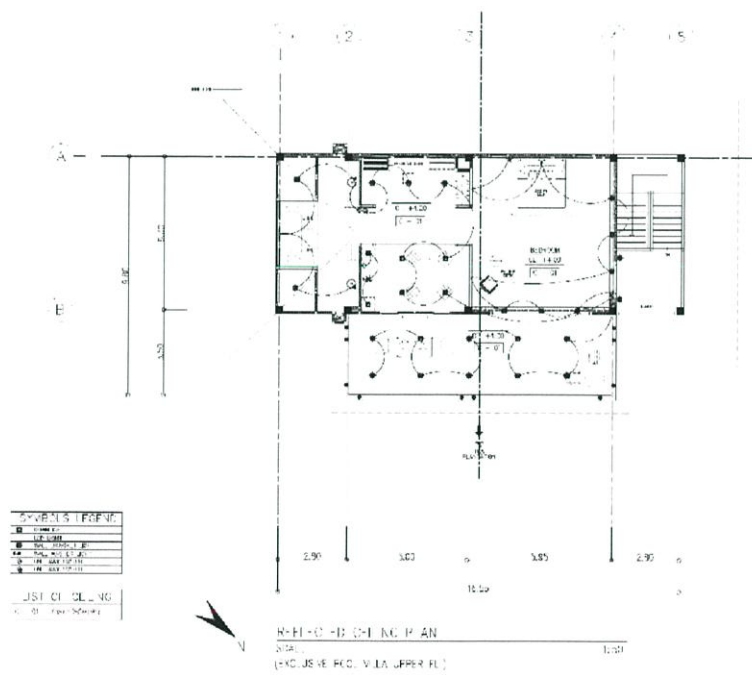
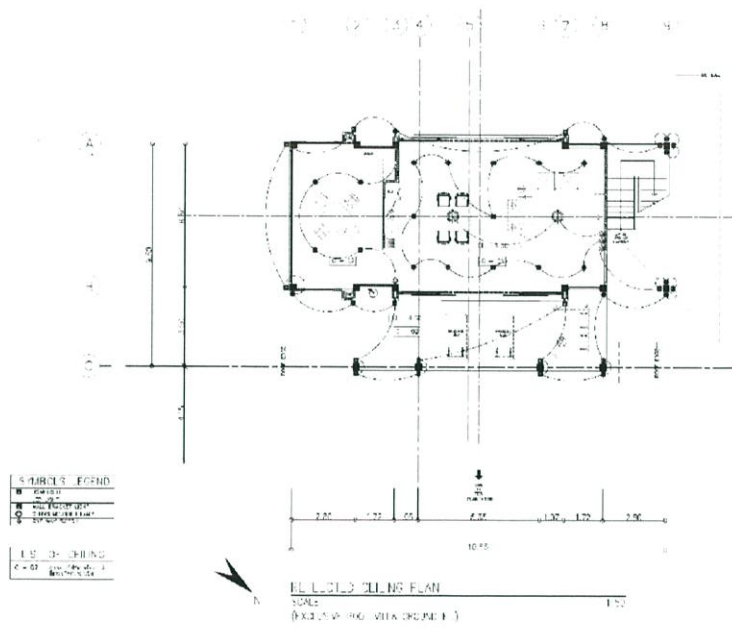


THE TEA HOUSE
 100/101 ซอยสุขุมวิท 111 กรุงเทพฯ



THE TEA HOUSE
 100/101 ซอยสุขุมวิท 111 กรุงเทพฯ

2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ พูล วิลล่า



3. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ พูล วิลล่า



4. ภาพไอโซเมตริกพื้นที่ส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ พูล วิลล่า

ISOMETRIC

EXCLUSIVE POOL VILLA UPPER FLOOR



5. บทสรุปพื้นที่ส่วนเอ็กซ์คลูซีฟ พูล วิลล่า



5 EXCLUSIVE POOL VILLA
364 Sqm. per unit with out pool

FURNITURE LAY OUT



ISOMETRIC



DESIGN CONCEPT



FURNITURE & PATTERN



MATERIAL & COLOUR SCHEME

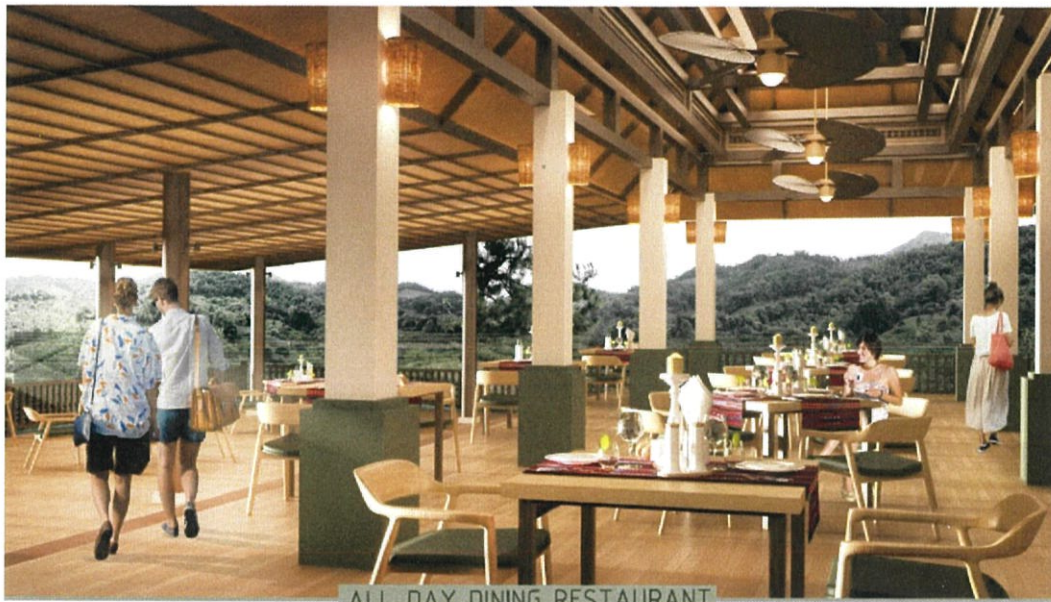


Created by : Miss Chucharak P. S. ID Number : 56020103
Faculty of Architecture, King Mongkut's Institute of Technology, Bangkok

3. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนร้านอาหาร

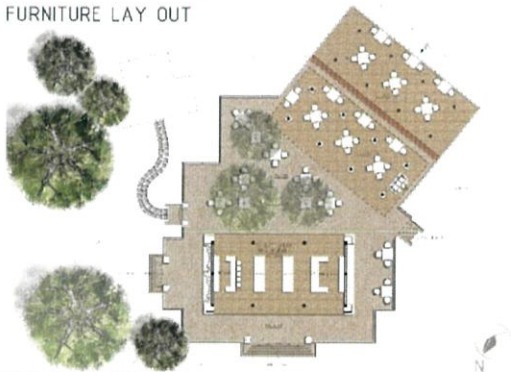


4. บทสรุปพื้นที่ส่วนร้านอาหาร



ALL-DAY DINING RESTAURANT
TOTAL 104 SEATS

FURNITURE LAY OUT



LINE BUFFET PERSPECTIVE



DESIGN CONCEPT

"ได้กับชา" ครอบคลุมทั้งอาหารเครื่องดื่มชาในสไตล์ไทยมาจับคู่กับไม้ที่ขึ้น 1 ยอด 2 ใบ 3 สีเพื่อสื่อความหมายที่สอดคล้องกับปรัชญาวิถีชาของเชียงใหม่



FURNITURE & PATTERN

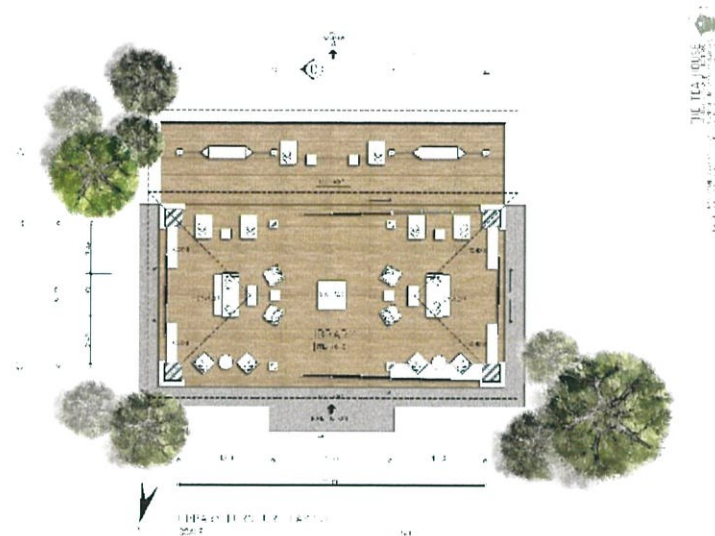


MATERIAL & COLOUR SCHEME

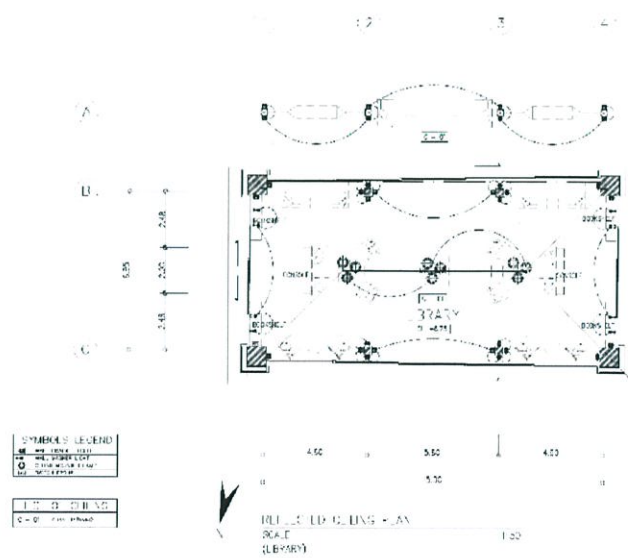


5.2.4 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนห้องสมุด (Library)

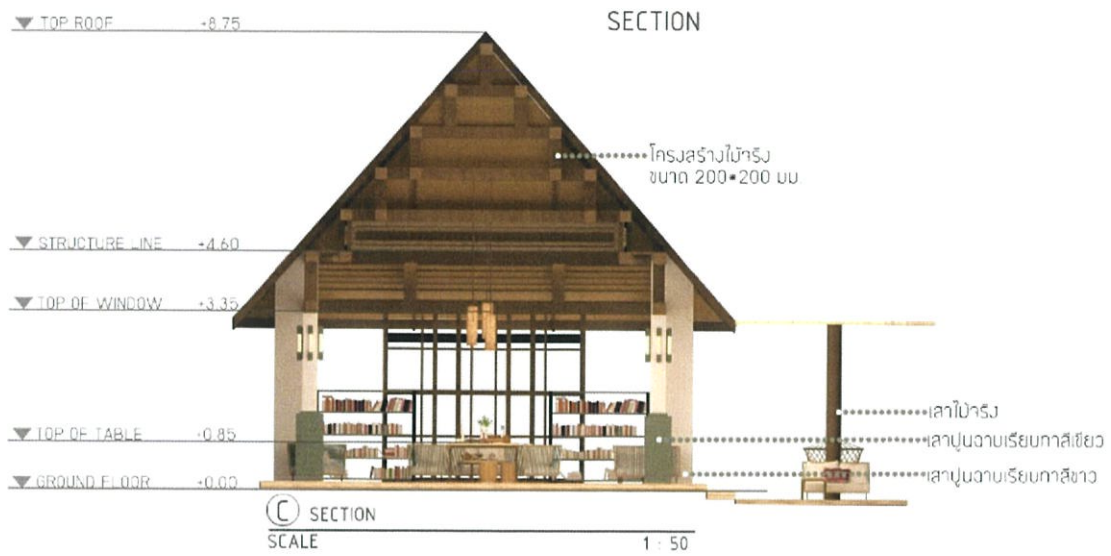
1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนห้องสมุด



2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนห้องสมุด



3. รูปตัดของอาคารพื้นที่ส่วนห้องสมุด



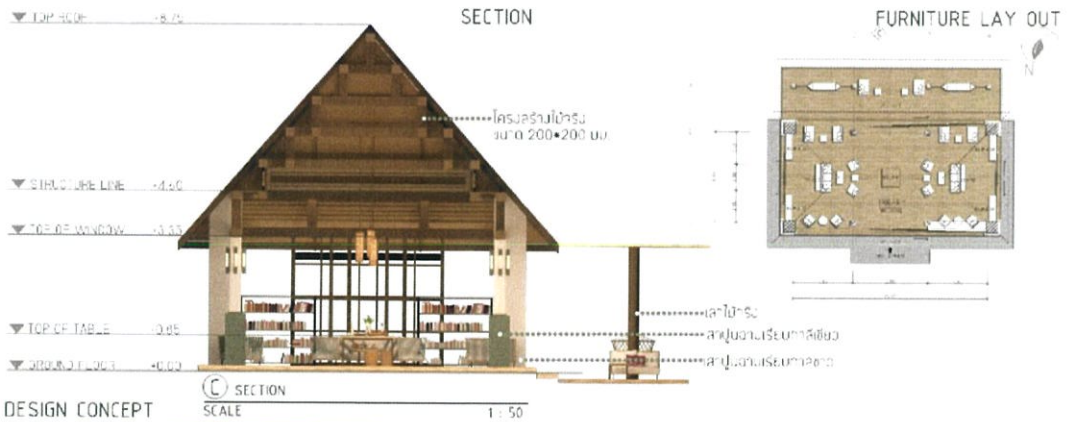
4. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนห้องสมุด



5. บทสรุปพื้นที่ส่วนห้องสมุด



LIBRARY



DESIGN CONCEPT



MATERIAL & COLOUR SCHEME

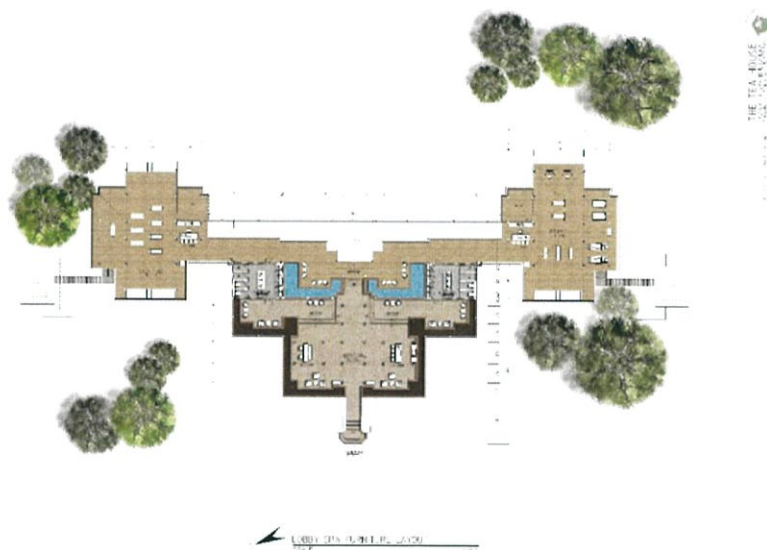


FURNITURE & PATTERN

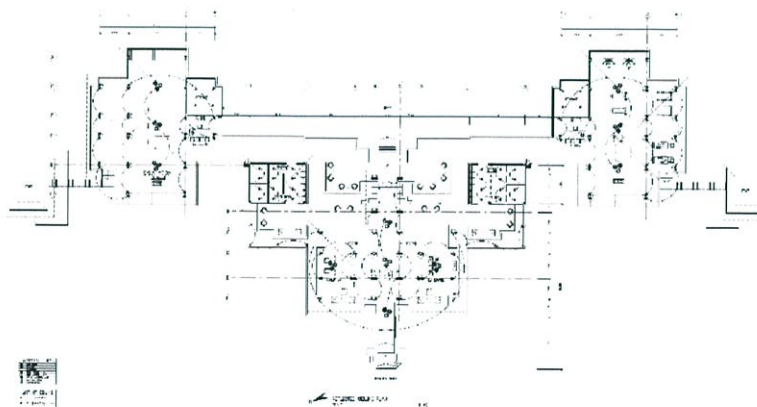


5.2.5 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนสปา แอนด์ ฟิตเนส (Spa & Fitness)

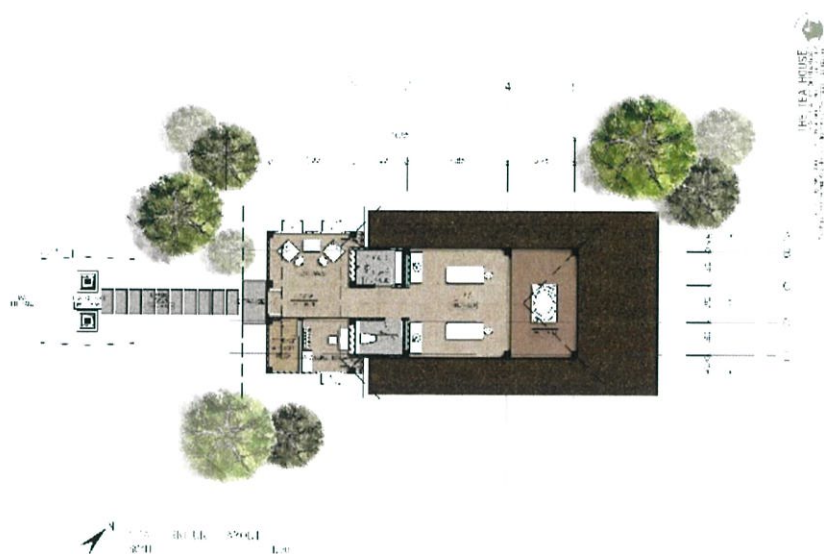
1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนล็อบบี้ สปา แอนด์ ฟิตเนส



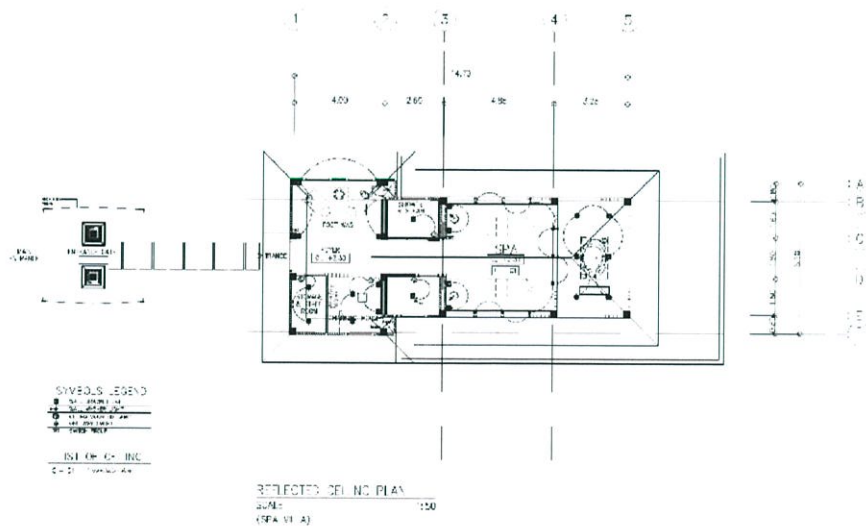
2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนล็อบบี้ สปา แอนด์ ฟิตเนส



3. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนวิลล่า สปา



4. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนวิลล่า สปา



5. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนลือบบี๋ สปา แอนด์ ฟิตเนส



6. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนวิลล่า สปา



7. บทสรุปพื้นที่ส่วนล๊อบบี้ สปา แอนด์ ฟิตเนส



LOBBY SPA

FURNITURE LAY OUT



FURNITURE & PATTERN



เก้าอี้และโต๊ะกาแฟสีขาวและสีแดง



ลายกราฟิกและพู่กันที่แสดงถึงวิถีชีวิตชาวนา

DESIGN CONCEPT

โรงงานชาลิตตะชา

โรงงานชาลิตตะชา คือ โรงงานที่สมาชิกชาวนาในตำบลลิตตะชาของจังหวัดน่านได้ร่วมกันสร้างและบริหารจัดการโดยชาวนาในตำบลลิตตะชา จังหวัดน่าน



ชาวนาชาลิตตะชา

ชาวนาชาลิตตะชา

ชาวนาชาลิตตะชา

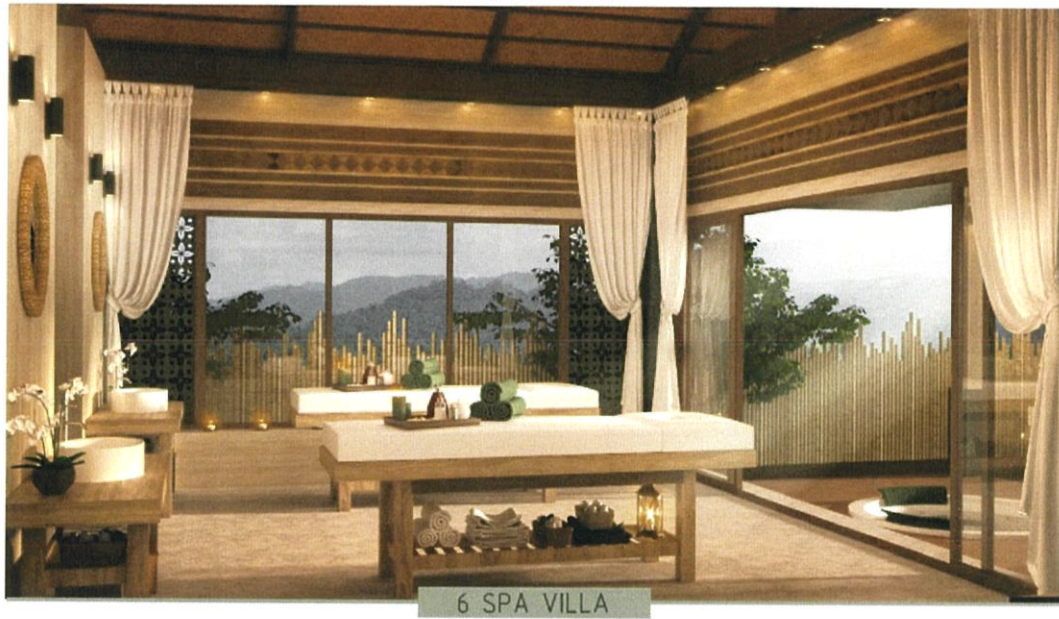
ชาวนาชาลิตตะชา

MATERIAL & COLOUR SCHEME

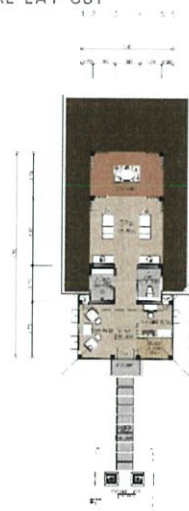


Created by: Miss Chatchanon Pitsathon ID Number: 5632036
Faculty of Architecture King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

8. บทสรุปพื้นที่ส่วนวิลล่า สปา



FURNITURE LAY OUT



DESIGN CONCEPT

โรงงานผลิตชา

โรงงานผลิตชา คือ สถานที่แปรรูปชาให้เป็นเครื่องดื่มที่สะอาดและอร่อย โดยผ่านกระบวนการแปรรูปชาแบบดั้งเดิมที่ใส่ใจในรายละเอียดทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกพันธุ์ชา การปลูก การเก็บเกี่ยว การ萎凋 การอบแห้ง การคัดเกรด และการบรรจุ



FURNITURE & PATTERN



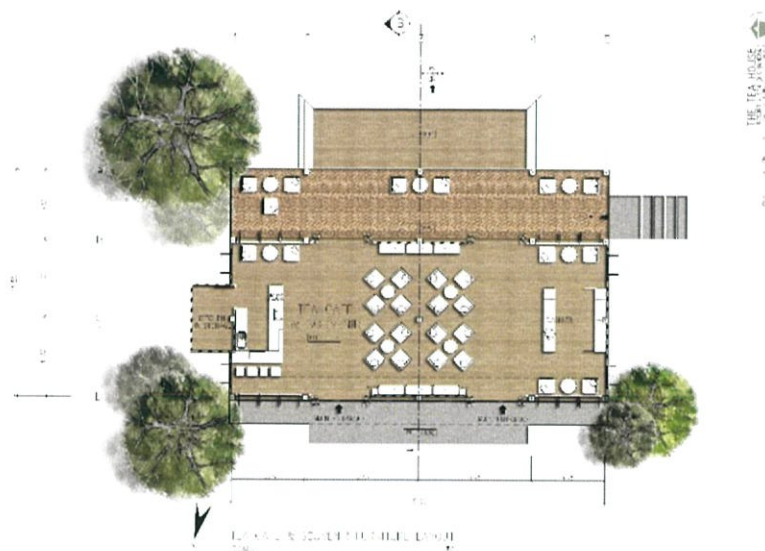
MATERIAL & COLOUR SCHEME



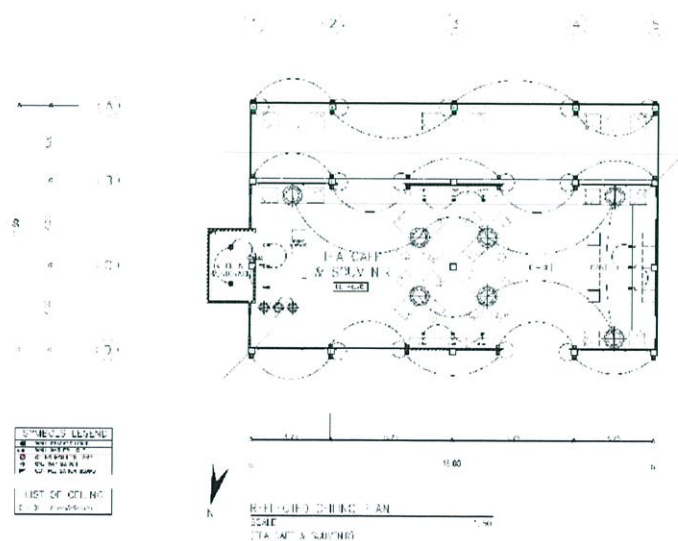
Created by : Miss Chidchanok Phrasithon ID Number : 64020103
Faculty of Architecture King Mongkuts Institute of Technology Ladkrabang

5.2.6 ผลงานการออกแบบพื้นที่ส่วนคาเฟ่และร้านขายของ (Tea Café & Souvenir)

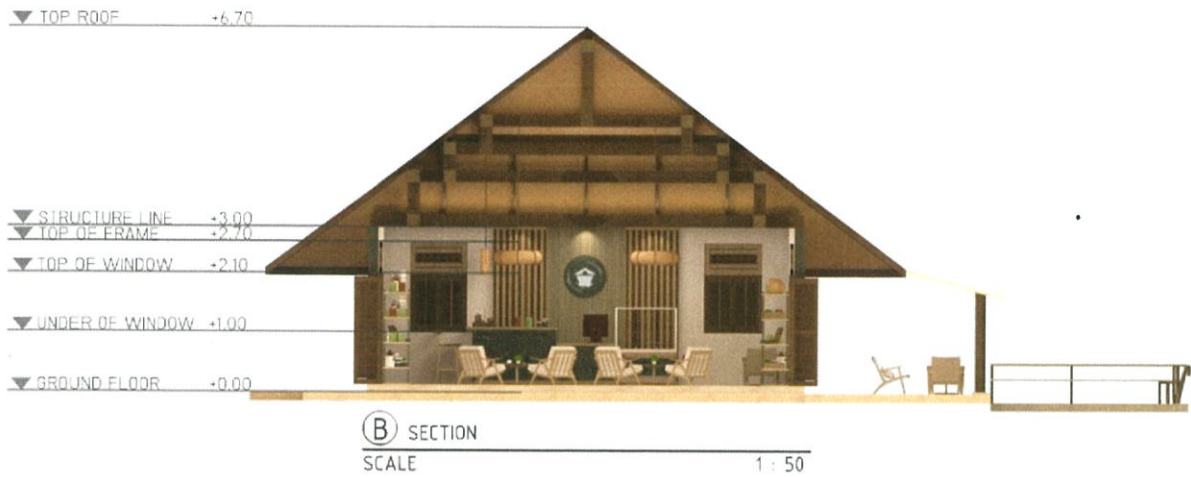
1. ผังเฟอร์นิเจอร์พื้นที่ส่วนคาเฟ่และร้านขายของ



2. ผังฝ้าเพดานและดวงโคมพื้นที่ส่วนคาเฟ่และร้านขายของ



3. รูปตัดของอาคารพื้นที่ส่วนคาเฟ่และร้านขายของ

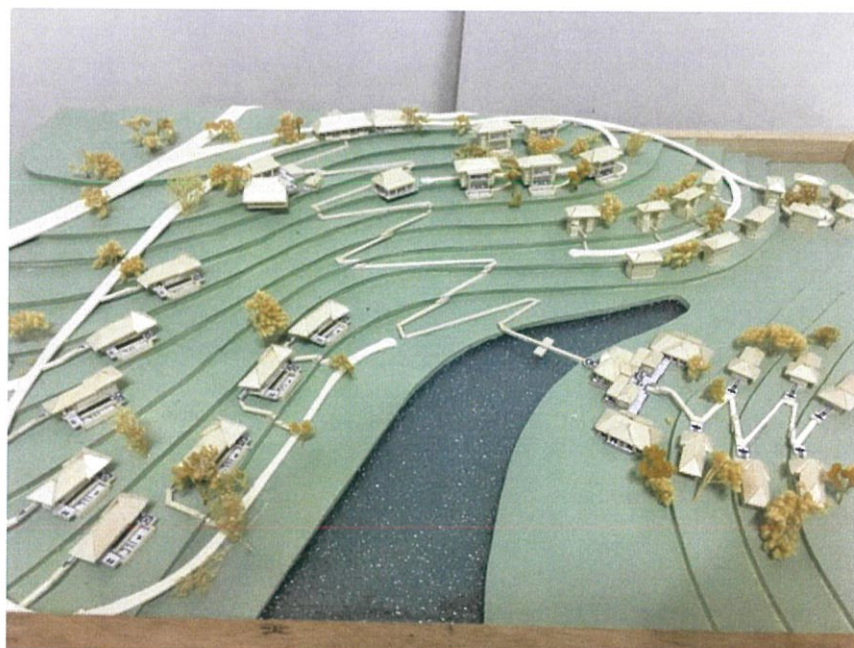


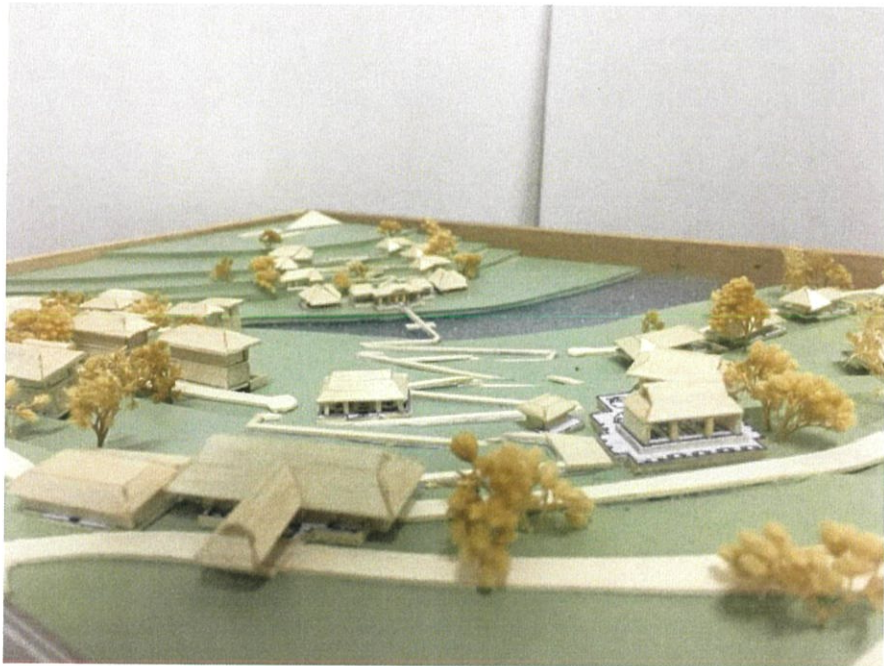
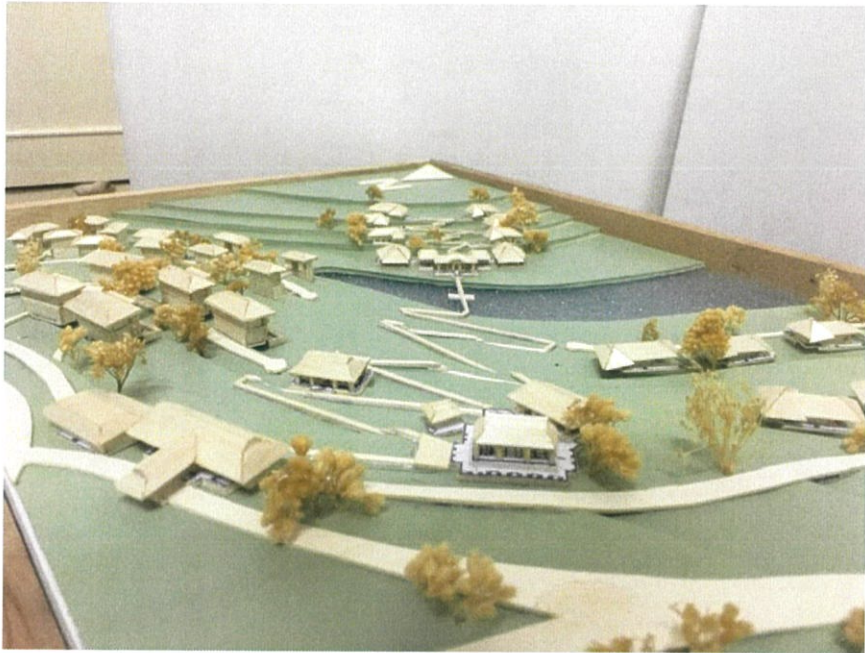
4. ภาพทัศนียภาพภายในพื้นที่ส่วนคาเฟ่และร้านขายของ



5.3 ทุ่งจำลอง

ทุ่งจำลอง แสดงการวางผังบริเวณของอาคารทั้งหมดของโครงการ โดยมีผลมาจากแนวความคิดในการออกแบบ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมของพื้นที่ และมุมมองของบรรยากาศรอบด้านพื้นที่





บรรณานุกรม

Coffee Club. (วันที่ 3 สิงหาคม 2560). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://nescafedolcegusto.popsho.ps/blog/tea-green-tea/>

ชา. (วันที่ 7 กันยายน 2560). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://th.wikipedia.org/wiki/%E0%B8%8A%E0%B8%B2>

ชาเขียว มีทั้งประโยชน์และโทษต่อสุขภาพ. (วันที่ 7 กันยายน 2560). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://www.honestdocs.co/green-tea-benefits-and-harm>

ไร่ชาดอยาวี เชียงราย. (วันที่ 10 กันยายน 2560). [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก : <https://www.thai-tour.com/place/1227>

ผลการวิเคราะห์ จากบทความของโรงพยาบาลสมิติเวช ศรีราชา. (วันที่10 กันยายน 2560). [ออนไลน์].

เข้าถึงได้จาก : www.samitivejhospitals.com

นายวชิร พูลสวัสดิ์. โครงการออกแบบสถาปัตยกรรมภายในเสนอแนะ ลิกอร์ คีรี รีสอร์ท แอนด์ สปา คีรีวง จังหวัดนครศรีธรรมราช : ครงวิทยานพินธ์ ภาควิชา สถาปัตยกรรมภายใน คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ,ปีการศึกษา 2559

ภาคผนวก

ข้อมูลจังหวัดเชียงราย

เชียงราย เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ในภาคเหนือของประเทศไทย มีภูมิศาสตร์อยู่ทางเหนือสุดของประเทศ ที่ตั้งของเมืองมีความสำคัญทางประวัติศาสตร์ตั้งแต่ยุคก่อตั้งอาณาจักรล้านนา เช่น เมืองเงินยาง เมืองเชียงแสน เมืองเชียงราย เมืองเชียงรายเป็นพื้นที่ดั้งเดิมของชาวไทยวน ปัจจุบันจังหวัดเชียงรายแบ่งการปกครองออกเป็น 18 อำเภอ มีแม่น้ำกก แม่น้ำอิง แม่น้ำรวก และแม่น้ำโขง เป็นแม่น้ำสายสำคัญ ทำเลที่ตั้งของจังหวัดเชียงรายอยู่บริเวณรอยต่อระหว่าง 3 ประเทศ คือ ประเทศไทย ประเทศพม่า และประเทศลาว หรือรู้จักกันในนามของดินแดนสามเหลี่ยมทองคำ ซึ่งอดีตเป็นแหล่งผลิตฝิ่นที่สำคัญของโลก ปัจจุบัน จังหวัดเชียงรายได้รับความสนใจในฐานะประตูสู่พม่า ลาว และจีนตอนใต้ ผ่านทางหลวงเอเชียสาย 2 และทางหลวงเอเชียสาย 3

เมืองเชียงรายมีประวัติศาสตร์อันยาวนาน เป็นที่ตั้งของหิรัญนครเงินยางเชียงแสน ซึ่งเป็นนครหลวงก่อนการกำเนิดอาณาจักรล้านนา มี "คำเมือง" เป็นภาษาท้องถิ่น มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทั้งด้านศิลปะ ประเพณี วัฒนธรรมที่มีความหลากหลายทางชาติพันธุ์ในรูปแบบล้านนา ไทใหญ่ ไทเขิน และไทลื้อจากสิบสองปันนา ผสมผสานกัน

ที่ตั้ง

จังหวัดเชียงรายตั้งอยู่ตอนเหนือสุดของประเทศไทย อยู่ระหว่างเส้นรุ้งที่ 19 องศาเหนือ ถึง 20 องศา 30 ลิปดาเหนือ และเส้นแวงที่ 99 องศา 15 ลิปดา ถึง 100 องศา 45 ลิปดาตะวันออก อยู่ห่างจากกรุงเทพมหานคร 824 กิโลเมตร

ภูมิศาสตร์

1) ภูมิประเทศ

จังหวัดเชียงรายมีภูมิประเทศเป็นเทือกเขาสูงในทวีปตอนเหนือ (North Continental Highland) มีพื้นที่ราบสูงเป็นหย่อม ๆ ในเขตอำเภอแม่สรวย อำเภอเวียงป่าเป้า และอำเภอเชียงของ บริเวณเทือกเขาจะมีความสูงประมาณ 1,500-2,000 เมตรจากระดับน้ำทะเล โดยมีดอยลังกาหลวง เป็นยอดเขาที่สูงที่สุดในจังหวัด มีความสูง 2,031 เมตร บริเวณส่วนที่ราบตามลุ่มแม่น้ำสำคัญในตอนกลางของพื้นที่ ได้แก่ อำเภอพาน อำเภอเมืองเชียงราย อำเภอแม่จัน อำเภอแม่สาย อำเภอเชียงแสน และอำเภอเชียงของ มีความสูงประมาณ 410-580 เมตร จากระดับน้ำทะเล

ตั้งอยู่เหนือสุดของประเทศไทย อาณาเขตของจังหวัดทางทิศเหนือติดกับแคว้นเมืองสาต และแคว้นท่าขี้เหล็ก ของ รัฐฉาน ประเทศพม่า และ แขวงบ่อแก้ว ประเทศลาว ทิศตะวันออกติดกับแขวงอุดมไซ ประเทศลาว ทิศใต้ติดกับ อำเภอแม่ใจ อำเภอภูกามยาว อำเภอดอกคำใต้ อำเภอจุน อำเภอ

เชียงคำ และ อำเภอภูซาง จังหวัดพะเยา อำเภอเมืองปาน และ อำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง ทิศตะวันตกติดกับ อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอพร้าว อำเภอไชยปราการ อำเภอฝาง และ อำเภอแม่เมาะ จังหวัดเชียงใหม่ และแคว้นเมืองสาต ของ รัฐฉาน ประเทศพม่า มีชายแดนติดกับประเทศพม่ายาวประมาณ 130 กิโลเมตร และมีชายแดนติดต่อกับลาวประมาณ 180 กิโลเมตร มีพื้นที่ประมาณ 11,680 ตารางกิโลเมตร หรือประมาณ 7,290,000 ไร่

ลักษณะพื้นที่ส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูง มีป่าไม้ปกคลุม บริเวณเทือกเขามีชั้นความสูง 1,500-2,000 เมตร จากระดับน้ำทะเล มีที่ราบเป็นหย่อม ๆ ในระหว่างหุบเขา และตามลุ่มน้ำสำคัญ จังหวัดเชียงรายมีภูเขาล้อมรอบโดยเฉพาะทางทิศตะวันตกเป็นแนวเทือกเขาผีปันน้ำ ติดต่อกันไปเป็นพืดตลอดเขตจังหวัด

2) ภูมิอากาศ

จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดปีประมาณ 24 องศาเซลเซียส ฤดูร้อน เริ่มจากกลางเดือน(กุมภาพันธ์-กลางเดือนพฤษภาคม) มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 32 องศาเซลเซียส ฤดูฝน เริ่มจากกลางเดือน(พฤษภาคม-กลางเดือนตุลาคม) มีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 27 องศาเซลเซียส ปริมาณน้ำฝนเฉลี่ยปีละ 1,768 มิลลิเมตร มากที่สุดในปี 2544 จำนวน 2,287.60 มิลลิเมตรน้อยที่สุดในปี 2546 จำนวน 1,404.10 มิลลิเมตร จำนวนวันที่มีฝนตกเฉลี่ย 143 วันต่อปี ฤดูหนาว (พฤศจิกายน – กุมภาพันธ์) จังหวัดเชียงรายมีอุณหภูมิเฉลี่ยประมาณ 15.0 องศาเซลเซียส อุณหภูมิต่ำสุด 0.9 - 1.0 องศาเซลเซียส 2542 สภาพอากาศของจังหวัดเชียงราย ถือว่าหนาวจัดในพื้นที่ราบ อุณหภูมิจะอยู่ที่ 7-9 องศาเซลเซียส ส่วนบนยอดดอย อุณหภูมิต่ำสุดจะอยู่ที่ 0-5 องศาเซลเซียส อุณหภูมิ -1.5 องศาที่ภูชี้ฟ้า ปลายปี 2556 จึงทำให้อากาศที่เชียงรายในช่วงฤดูหนาว เป็นพื้นที่ ๆ นักท่องเที่ยวอยากมาเป็นอย่างยิ่ง

ตาราง ข้อมูลภูมิอากาศของจังหวัดเชียงราย

[ซ่อน]ข้อมูลภูมิอากาศของจังหวัดเชียงราย													
เดือน	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ทั้งปี
อุณหภูมิ สูงสุด เฉลี่ย °C (°F)	27.6 (81.7)	30.9 (87.6)	33.5 (92.3)	34.9 (94.8)	33.2 (91.8)	31.7 (89.1)	30.9 (87.6)	30.6 (87.1)	30.6 (87.1)	29.8 (85.6)	28.2 (82.8)	26.5 (79.7)	30.7 (87.3)
อุณหภูมิ เฉลี่ย แต่ละ วัน °C (°F)	18.9 (66)	21.1 (70)	24.1 (75.4)	26.8 (80.2)	27.0 (80.6)	26.8 (80.2)	26.4 (79.5)	26.1 (79)	25.8 (78.4)	24.5 (76.1)	22.0 (71.6)	18.8 (65.8)	24.0 (75.2)
อุณหภูมิ ต่ำสุด เฉลี่ย °C (°F)	11.9 (53.4)	12.9 (55.2)	15.9 (60.6)	19.7 (67.5)	22.0 (71.6)	22.9 (73.2)	22.8 (73)	22.6 (72.7)	22.0 (71.6)	20.3 (68.5)	17.0 (62.6)	12.8 (55)	18.6 (65.5)
หยาด น้ำ ฟ้า มม (นิ้ว)	12.2 (0.48)	7.8 (0.307)	19.1 (0.752)	89.8 (3.535)	203.4 (8.008)	211.2 (8.315)	206.3 (8.121)	202.6 (7.977)	209.4 (8.238)	142.4 (5.606)	60.5 (2.382)	24.6 (0.969)	1,715.5 (67.288)
วันที่มี ฝนตก โดย เฉลี่ย	2	1	3	10	17	19	22	24	19	12	6	3	137
แหล่งที่มา 1: Thai Meteorological Department ^[14]													
แหล่งที่มา 2: Hong Kong Observatory ^[15]													

การวิเคราะห์พื้นที่ใช้สอยในอาคาร

ELEMENT	UNIT/AREA	CAPACITY	AREA REQ.	REMARK
1. พื้นที่ส่วนต้อนรับ				
- พื้นที่โถงต้อนรับ (LOBBY)	1.20	20	24	[01]
- เคาน์เตอร์ต้อนรับ (RECEPTION)	5.50	1	5.50	[01]
- พื้นที่ส่วนต้อนรับ (WAITING AREA)	5.58	4	22.32	[01]
- เคาน์เตอร์พนักงานยกกระเป๋า	1.44	1	1.44	[01],[02]
- พื้นที่สำหรับวางสัมภาระ	0.50	40	20	[01],[02]
- พื้นที่ส่วนของพนักงานต้อนรับ				
- - ห้องผู้จัดการ	3.00	1	3.00	[01],[02]
- - สำนักงาน (OFFICE)	7.70	1	7.70	[01],[02]
- - ห้องเก็บของ	4.00	1	4.00	[01],[02]
รวมพื้นที่			87.96	
ทางสัญจร +30%			26.39	
รวมพื้นที่ส่วนต้อนรับ			114.35	
2. พื้นที่ห้องสมุด				
- ชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง	1.44	2	2.88	[01]
- ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง	3.24	2	6.48	[01]
- ชุดโซฟา	6.66	1	6.66	[01]
- ตู้หนังสือ	0.6	6	3.60	[01]
รวมพื้นที่			19.62	
ทางสัญจร +30%			5.88	
รวมพื้นที่ห้องสมุด			25.50	
3. พื้นที่รายขายของที่ระลึก				
- ชั้นวางของติดตั้งและลอยตัว	0.20	20	4.00	[01]
- เคาน์เตอร์แคชเชียร์	2.40	1	2.40	[01]
- ห้องพนักงาน	1.60	1	1.60	[01]
- ห้องเก็บของ	6.00	1	6.00	[01],[02]
รวมพื้นที่			14	
ทางสัญจร +30%			4.20	
รวมพื้นที่รายขายของที่ระลึก			18.20	

4. พื้นที่ร้านอาหารและครัว				
- ชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง ในอาคาร	1.44	15	21.60	[01]
- ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง ในอาคาร	3.24	20	64.80	[01]
- ชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง นอกอาคาร	1.44	4	5.76	[01]
- ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง นอกอาคาร	3.24	6	19.44	[01]
- เคาน์เตอร์ต้อนรับ + แคชเชียร์	4.10	1	4.10	[01]
- พื้นที่สำหรับโต๊ะบุฟเฟ่	20.00	1	20.00	[01],[02]
- ครัวหลัก	17.50	1	17.50	[01],[02]
- ครัวเย็น	10.64	1	10.64	[01],[02]
- ส่วนสำหรับเก็บล้าง	4.00	1	4.00	[01]
- พื้นที่เก็บของ	6.00	1	6.00	[01],[02]
รวมพื้นที่			173.84	
ทางสัญจร +30%			52.15	
รวมพื้นที่ส่วนร้านอาหารและครัว			225.99	
5. พื้นที่ส่วนสปา				
- ส่วนต้อนรับ	5.50	1	5.50	[01]
- ห้องนวดเดี่ยว	14.00	5	70.00	[01],[02]
- ห้องนวดคู่	22.80	5	114.00	[01],[02]
- อ่างจากุซซี่	1.10	2	2.20	[01]
- ชุดโซฟา	6.66	3	19.98	[01]
- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าชาย	1.50	6	9.00	[01]
- ห้องเปลี่ยนเสื้อผ้าหญิง	1.50	6	9.00	[01]
- ห้องพนักงาน + ห้องเก็บของ	15.00	1	15.00	[01],[02]
รวมพื้นที่			244.68	
ทางสัญจร +30%			73.40	
รวมพื้นที่ส่วนสปา			318.08	
6. พื้นที่คาเฟ่				
- ชุดโต๊ะ 2 ที่นั่ง	1.44	10	7.20	[01]
- ชุดโต๊ะ 4 ที่นั่ง	3.24	5	16.20	[01]
- ชุดโซฟา	6.66	2	13.32	[01]
- ห้องเก็บของ	6.00	1	6.00	[01],[02]
- เคาน์เตอร์แคชเชียร์		1	2.10	[01],[02]

- เคาน์เตอร์บาร์	2.10	1	2.40	[01],[02]
- เคาน์เตอร์บริการ	2.40	1	2.00	[01],[02]
	2.00			
รวมพื้นที่			49.22	
ทางสัญจร +30%			14.76	
รวมพื้นที่ส่วนคาเฟ่			63.98	

หมายเหตุ : [01] : อ้างอิงจาก HUMAN DIMENSION
[02] : อ้างอิงจาก NEUFERT ARCHITECT DATA