บทที่ 4
บทวิเคราะห์โครงการ

1.ลักษณะโครงการ

ประเภทของโครงการ

เป็นโครงการโรงแรมพักตากอากาศ

-แบ่งตามที่ตั้งของโครงการ

เป็นโรงแรมที่อยู่ตามสถานที่ท่องเที่ยวทางธรรมชาติ โดยเป็นโรงแรมพักตากอากาศชายทะเล

-แบ่งตามขนาดโรงแรม

โครงการมีจำนวนห้องพักทั้งหมด 58 ห้อง จัดเป็นโรงแรมขนาดเล็ก

-แบ่งประเภทตามระดับของบริการ

บริการแบบหรูหรา (Luxury)

การให้บริการชั้นดีเลิศในทุกด้าน พนักงานทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ บรรยากาศมีความหรูหรา เน้นความสะดวกสบายที่มีความเป็นส่วนตัวหรือเฉพาะบุคคล

-แบ่งประเภทตามอัตราราคาห้องพัก

กลุ่มที่ 1 ราคาตั้งแต่ 2,500 บาทขึ้นไป

-แบ่งประเภทตามการใช้สัญลักษณ์หรือเครื่องหมายแสดงระดับโรงแรม

จัดอยู่ในกลุ่มห้าดาว (ชั้นเยี่ยม , Deluxe) หมายถึง โรงแรมประเภทหรูหรา ซึ่งได้มาตรฐานสากลระดับสูงในทุกด้าน

2.วิเคราะห์ผู้ใช้โครงการ

จากการศึกษาข้อมูลสถิติการท่องเที่ยวเมืองหัวหินและกรณีศึกษา

กลุ่มเป้าหมายหลักของโครงการจะเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยวยุโรปและสแกนดิเนเวีย ในกลุ่มอายุ 24-35 ปี มีความสามารถในการจ่ายสูง ให้ความสำคัญกับเรื่องที่พักทั้งความสะดวกสบาย ความเป็นส่วนตัว ความปลอดภัยและบริการที่จะได้รับจากทางโรงแรม

สำหรับพฤติกรรมการบริโภคของกลุ่มนักท่องเที่ยวชาวยุโรป

-นักท่องเที่ยวชาวเยอรมัน ชอบเดินทางแบบอิสระ ชอบแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ ชอบพักโรงแรมที่ติดกับธรรมชาติ เช่น โรงแรมรีสอร์ท โรงแรมต้องปลอดภัย ชอบทานอาหารเช้าแบบอังกฤษ ชอบทานโยเกิร์ท ไม่ชอบรับประทานเนื้อ

-นักท่องเที่ยวชาวอังกฤษ ชอบเดินทางท่องเที่ยวแบบอิสระ ชอบแหล่งท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม ชอบพักโรงแรมหรูระดับ 5 ดาว สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆอยู่ในระดับมาตรฐาน ชอบรับประทานอาหารเช้าแบบอังกฤษ รับประทานอาหารเที่ยงเป็นอาหารมื้อหลัก

-นักท่องเที่ยวชาวฝรั่งเศส ชอบเดินทางท่องเที่ยวแบบอิสระ ชอบแหล่งท่องเที่ยวประเภทประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม และผลงานทางศิลปะโรงแรม ชอบโรงแรมค่อนข้างหรู สิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆอยู่ในระดับ

จากพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายหลักที่เน้นการบริการทางด้านที่พัก โดยชอบความหรูหราและมีสิ่งอำนวยความสะดวกที่ครบครันจากบริการของโรงแรม มีความสามารถในการจับจ่ายสูง อีกทั้งยังนิยมการพักผ่อนเพื่อสุขภาพ ดังนั้นจึงเสนอแนะเป็นโครงการโรงแรมระดับ 5 ดาวที่ได้มาตรฐาน โดยภาพรวมของโรงแรมจะมีบริการที่ครบครันเป็นไปตามมาตรฐานสากล บรรยากาศการพักผ่อนตากอากาศภายในโครงการจะค่อนข้างเงียบสงบ มีความใกล้ชิดกับธรรมชาติ กิจกรรมหลักในการมาพักผ่อนของลูกค้ากลุ่มเป้าหมายหลักคือ การอาบแดดในช่วงเวลากลางวัน เนื่องจากช่วงฤดูท่องเที่ยว ทางด้านสภาพภูมิอากาศทางยุโรปจะมีอากาศที่ค่อนข้างหนาว กลุ่มเป้าหมายจึงเดินทางมาพักผ่อนเพื่อหลบอากาศหนาวด้วย ดังนั้นพื้นที่สำหรับการอาบแดดจึงจะต้องให้ความสำคัญเป็นอย่างมาก อีกทั้งจะต้องคำนึงถึงความเป็นส่วนตัวในการพักผ่อนของแขกด้วย แขกของโรงแรมจะได้สัมผัสความเป็นไทยจากส่วนต่างๆ เช่น การตกแต่งภายในห้อง ส่วนสปา และส่วนของห้องอาหาร เป็นต้น นอกจากนี้ยังจะมีพื้นที่ของสปาเพื่อสุขภาพไว้รองรับตามความต้องการของกลุ่มเป้าหมายของโครงการอีกด้วย สำหรับกิจกรรมเสริมสำหรับกลุ่มเป้าหมายหลักที่ให้ความสนใจเกี่ยวกับวัฒนธรรมของต่างชาติ ภายในโครงการจะมีกิจกรรมทางด้านนี้ไว้บริการ ไม่ว่าจะเป็นการสอนทำอาหารไทย การร้อยมาลัย เป็นต้น

3.วิเคราะห์ขนาดโครงการ

ตาราง 1 ข้อมูลที่สำคัญของสถานประกอบการโรงแรมและเกสต์เฮาส์ในปี 2547 และ2549

ข้อมูลที่สำคัญ	ปี 2547	ปี 2549	ร้อยละของการเปลี่ยนแปลง
จำนวนโรงแรมและเกสต์เฮาส์ (แห่ง)	2,547	2,496	-2.0
- น้อยกว่า 60 ห้อง	1,706	1,632	-4.3
- 60 – 149 ห้อง	526	540	2.7
- ตั้งแต่ 150 ห้องขึ้นไป	315	324	2.8
จำนวนห้องพัก (ห้อง)	180,226	177,178	-1.7
- น้อยกว่า 60 ห้อง	43,825	42,301	-3.5
- 60 – 149 ห้อง	47,675	49,496	3.8
- ตั้งแต่ 150 ห้องขึ้นไป	88,726	85,381	-3.7
จำนวนผู้เข้าพัก (ล้านคน) *	42.2	45.0	6.6
ชาวไทย (ล้านคน)	23.5	25.7	8.9
ชาวต่างประเทศ (ล้านคน)	18.7	19.3	3.2

รูปภาพที่ 56 แสดงตารางสถิติจำนวนห้องพักโรงแรมและเกสต์เฮ้าส์ในประเทศไทย ปี 2547 และ 2549
ที่มา : การสำรวจการประกอบกิจการโรงแรมและเกสต์เฮาส์ พ.ศ. 2549 สำนักงานสถิติแห่งชาติกระทรวงเทคโนโลยีสารสนเทศและการสื่อสาร

และจากกรณีศึกษาโรงแรมระดับ 5 ดาวที่เปิดให้บริการไม่นาน จะเห็นว่าจำนวนห้องพักมีปริมาณไม่มาก แต่จะเน้นในเรื่องการบริการที่ได้มาตรฐานและบรรยากาศภายในโรงแรมเป็นสิ่งสำคัญ

1.วรบุรา รีสอร์ท แอน สปา หัวหิน จำนวนห้องพัก 77 ห้อง

2.เลทซี หัวหิน เอล ฟรัสโก รีสอร์ท จำนวนห้องพัก 40 ห้อง

3.เดอะ ร้อค หิวหิน จำนวนห้องพัก 26 ห้อง

4.พุทธรักษา หัวหิน จำนวนห้องพัก 44 ห้อง

5.ดูน หัวหิน จำนวนห้องพัก 5 ห้อง

จากสถิติและทิศทางของตลาดธุรกิจโรงแรมในพื้นที่โครงการ จึงต้องการจำนวนห้องพักในโครงการประมาณ 60 ห้อง และจากพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายหลักที่ต้องการการบริการเป็นพิเศษ ดังนั้นโครงการจะเน้นการบริการลูกค้ามากกว่าปริมาณห้อง

4.วิเคราะห์ระบบและความสัมพันธ์หน้าที่ใช้สอยโครงการ

องค์ประกอบของการใช้สอยของโครงการแบ่งเป็น 2 ส่วนสำคัญ คือ

- Front of the house
- Back of the house

Front of the house

เป็นส่วนของโรงแรมที่ผู้เข้าใช้จะใช้บริการหรือพบเห็นโดยตรง เป็นส่วนที่แยกออกจากส่วนทำงาน หรือส่วนที่ทำการผลิตแต่มีการบริการที่ประสานงานกับส่วนบริการอย่างใกล้ชิด บริเวณนี้จะต้องมีการออกแบบตกแต่งอย่างพิถีพิถันเป็นอย่างดี เพื่อดึงดูดความสนใจและสร้างความประทับใจให้แก่ผู้มาใช้บริการ

Back of the house

เป็นส่วนที่มีหน้าที่การผลิตและบริหาร เพื่อสนับสนุนไปยังส่วน Front of the house การเข้าถึงจะมีเฉพาะเจ้าหน้าที่และผู้เกี่ยวข้องเท่านั้น ในการออกแบบจะต้องแยกจากการเข้าถึงของผู้ใช้บริการและมีการบังสายตาไว้เป็นอย่างดี

การแบ่งส่วนปฏิบัติงานภายในโรงแรม

ตารางที่ 13 แสดงส่วนปฏิบัติงานภายในโรงแรม

Front of the house	Back of the house
-งานบริการในเครื่องแบบ (Uniformed service) ประจำประตู/ขนสัมภาระ/จอดรถ	-งานบัญชี (Accounting)
-งานต้อนรับส่วนหน้า (Front desk)	-งานเตรียม/ประกอบอาหาร (Food preparation)
-งานต่อหมายเลขโทรศัพท์ (Switchboard)	-งานคลังพัสดุ (Storage)
-งานดูแลจัดห้องพัก (Housekeeping)	-งานล้างเก็บภาชนะ (Dishwashing)
-งานสำรองห้องพัก (Reservation)	-งานรักษาความปลอดภัย (Security)
-งานบริการห้องอาหาร (Restaurants)	-งานช่างและซ่อมบำรุง (Engineering/maintenance)
-งานบริการเครื่องดื่ม (Bars)	-งานซักรีด (Laundry)
-งานจัดเลี้ยง (Banquet rooms)	-งานบุคคล (Personnel)
-งานจัดประชุม (Meeting rooms)	-งานฝึกอบรม (Training)
-กิจกรรมเพื่อนันทนาการ (Recreational Facilities)	

5.วิเคราะห์โครงสร้างการบริหารและการจัดการ

จากการศึกษาแรงงานในอุตสาหกรรมท่องเที่ยวไทย โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ได้มีการแบ่งลักษณะแรงงานในธุรกิจที่พักแรมตามระดับความชำนาญเป็น 4 ระดับ และจากการศึกษาและวิจัยจำนวนบุคลากรโรงแรมของสำนักงานสถิติแห่งชาติ ปี 2549 ได้ผลสรุป ดังนี้

1. **ระดับผู้บริหาร (Management Technical Level หรือ ระดับ A) มีจำนวน 4.3% ของบุคลากร** ทั้งหมด ได้แก่ผู้ดำรงตำแหน่งที่มีหน้าที่ในการกำกับควบคุมและดูแลกิจการ เป็นแรงงานระดับที่ต้องมีความรู้ความสามารถในการบริหารงาน ซึ่งได้จากคุณวุฒิทางการศึกษาและจากการมีประสบการณ์สูงในโรงแรม เนื่องจากต้องเกี่ยวข้องกับการวางแผนควบคุมและตัดสินใจสั่งการ
2. ระดับเหนือกว่าระดับเทคนิค (Supervisory หรือ Uper Technical Level หรือระดับ B) มีจำนวน 7.3 % ของบุคลากรทั้งหมด คือแรงงานในระดับจัดการ ผู้ปฏิบัติไม่เพียงต้องผ่านประสบการณ์ในวิชาชีพ และผ่านการฝึกฝนจนมีความชำนาญเป็นอย่างดี ยังจะต้องได้รับการศึกษาในระดับหนึ่ง เพื่อให้มีความรู้ความเข้าใจที่จะนำไปสู่ความสามารถในการควบคุมผู้ใต้บังคับบัญชาในแผนก และสามารถบริหารงานระดับต้นและกลาง
3. ระดับที่ใช้เทคนิคปานกลาง (Skilled หรือ Middle Technical Level หรือ ระดับ C) มีจำนวน 31.3 % ของบุคลากรทั้งหมด ได้แก่แรงงานที่ต้องใช้ความสามารถเป็นพิเศษหรือเฉพาะด้าน ผู้ปฏิบัติต้องมีประสบการณ์หรือผ่านการฝึกอบรมระยะสั้น เพื่อให้มีความชำนาญเพียงพอในทักษะที่เกี่ยวข้องกับงานก่อนปฏิบัติงานจริง
4. ระดับไม่ต้องใช้เทคนิค (non-skilled หรือ Lower Technical Level หรือ ระดับ D) มีจำนวน 55.0 % ของบุคลากรทั้งหมด ได้แก่แรงงานที่ไม่ต้องใช้ความสามารถเป็นพอเศษหรือเฉพาะด้าน ผู้ปฏิบัติไม่จำเป็นต้องผ่านการฝึกหรือมีประสบการณ์มาก่อน สามารถฝึกได้ทันทีขณะปฏิบัติงาน

จำนวนบุคลากรในโครงการ

ตารางที่ 14 แสดงร้อยละของพนักงานโรงแรมในแต่ละฝ่าย จำแนกตามระดับโรงแรม

ฝ่าย	ระดับโรงแรม				เฉลี่ย
	5 ดาว	4 ดาว	ต่ำกว่า 3 ดาว	บังกะโล/ เกสเฮ้าส์	
สำนักงานผู้จัดการ	2.1	3.3	4.6	6.0	3.9
ธุรการ	9.0	9.7	10.6	14.3	10.9
แม่บ้าน	24.1	25.5	39.0	4.0	23.2
บัญชี	9.0	10.9	11.6	8.8	10.5
อาหารและเครื่องดื่ม	38.5	38.0	27.0	34	34.4
บริหาร	8.1	7.6	6.1	2.9	6.2
ฝ่ายช่างและซ่อมบำรุง	6.2	6.1	5.5	3.0	5.3
อื่นๆ	3.0	2.9	0.6	0	1.6

ที่มา สำนักงานสถิติแห่งชาติ

จากการศึกษากรณีศึกษา และ จากอัตรากำลังเฉลี่ยสำหรับกิจการโรงแรมไทย ในประเภทของ Modern Luxury Resort Hotels ได้กำหนดบุคลากรภายในโครงการ 2 คน ต่อ 1 ห้องพัก

ดังนั้นจำนวนบุคลากรในโครงการมีทั้งสิ้น 60 x 2 = 120 คน

ร้อยละของพนักงานโรงแรมในแต่ละฝ่าย จะได้จำนวนพนักงานแต่ละฝ่ายคือ

1. ฝ่ายสำนักงานผู้จัดการ 120 x 2.1 /100 = 2.52 = 3 คน
2. ฝ่ายธุรการส่วนหน้า 120 x 9.0 /100 = 10.80 = 11.0 คน
3. ฝ่ายแม่บ้าน 120 x 24.1/100 = 28.92 = 29.0 คน
4. ฝ่ายบัญชี 120 x 9.0 / 100 = 10.8 = 11.0 คน
5. อาหารและเครื่องดื่ม 120 x 38.5 /100 = 46.2 = 47.0 คน
6. ฝ่ายบริหาร 120 x 8.1 /100 = 9.72 = 10.0 คน
7. ฝ่ายช่างและซ่อมบำรุง 120 x 6.2 /100 = 7.44 = 8.0 คน
8. พนักงานอื่นๆ 120 x 3.0/100 = 3.6 = 4.0 คน
9. **พนักงานสปา** **8.0 คน**
10 **พยาบาล** **2.0 คน**

รวมจำนวนพนักงานทั้งหมด **130 คน**

ตารางที่ 15 แสดงจำนวนบุคลากรในโรงแรม

ตำแหน่ง	ระดับ	อัตรา
สำนักงานผู้จัดการ		-
กรรมการผู้จัดการ	A	1
เลขานุการ	C	1
รองผู้จัดการ	B	1
ฝ่ายธุรการส่วนหน้า		
แผนกต้อนรับ		
ผู้จัดการฝ่ายต้อนรับ	B	1
เลขานุการ	C	1
หัวหน้าพนักงานรักษาความปลอดภัย	D	1
พนักงานรักษาความปลอดภัย	D	1
พนักงานรับจองห้องพัก	C	1
พนักงานต้อนรับ	C	1
ประชาสัมพันธ์	C	1
พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า	C	1
พนักงานบริการทางโทรศัพท์	C	1
พนักงานเปิดประตู	D	1
หัวหน้าพนักงานยกกระเป๋า	D	1
พนักงานยกกระเป๋า	D	1
ฝ่ายแม่บ้าน		
หัวหน้าแม่บ้าน	B	1
หัวหน้าประจำชั้น	B	3
พนักงานห้องผ้า	D	4
พนักงานประจำห้องพัก	D	6
พนักงานทำความสะอาด	D	4
พนักงานดอกไม้	D	1
พนักงานทำสวน	D	3
พนักงานซักแห้ง	D	2
พนักงานรีดผ้า	D	2
พนักงานคัดเลือกและตรวจสอบ	D	2
พนักงานซ่อมผ้า	D	1

ตำแหน่ง	ระดับ	อัตรา
ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม		
ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม	A	1
แผนกบริการอาหารในห้องพัก		
ผู้จัดการแผนกบริการอาหารในห้องพัก	B	1
พนักงานบริการ	D	6
หัวหน้าฝ่ายเครื่องดื่ม	B	1
บาร์เทนเดอร์	C	2
แผนกจัดเลี้ยง		
ผู้จัดการฝ่ายจัดเลี้ยง	B	1
พนักงานบริการจัดเลี้ยง	C	8
แผนกห้องอาหาร		
ผู้จัดการห้องอาหาร	B	1
พนักงานต้อนรับ	C	2
พนักงานประจำเคาท์เตอร์	C	1
Busboy	D	1
หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ	B	1
พนักงานเสิร์ฟ	D	7
แผนกปรุงอาหาร		
หัวหน้าแผนกครัว	B	1
รองหัวหน้าแผนกครัว	C	2
พนักงานปรุงอาหาร	C	3
พนักงานทำขนม	C	3
พนักงานล้างเครื่องครัว	D	3
พนักงานควบคุมขยะ	D	2

ตำแหน่ง	ระดับ	อัตรา
ฝ่ายบริหาร		
แผนกการขายและการตลาด		
ผู้จัดการฝ่ายขายและการตลาด	A	1
ฝ่ายการขายและการตลาด	C	1
ฝ่ายประชาสัมพันธ์	C	1
ฝ่ายประชุมจัดเลี้ยง	C	1
แผนกทรัพยากรบุคคล		
ผู้จัดการฝ่ายบุคคล	A	1
ผู้จัดการแผนกฝึกอบรม	B	1
พนักงานฝึกอบรม	C	2
ฝ่ายบัญชี		
ผู้จัดการฝ่ายบัญชี	A	1
งานบัญชี(ลูกหนี้ , เจ้าหนี้, เงินเดือน)	C	2
ควบคุมต้นทุน	C	1
พนักงานเก็บเงินส่วนหน้า	C	1
พนักงานตรวจสอบรายได้	C	1
พนักงานสินเชื่อ	C	1
ฝ่ายจัดซื้อ	C	2
ฝ่ายช่าง		
หัวหน้าฝ่ายช่าง	B	1
ช่างไฟฟ้า	C	1
ช่างประปา	C	1
ช่างไม้	C	1
ช่างทาสี	C	1
พนักงานควบคุมเครื่อง	C	2
ช่างเครื่อง	C	1
อื่นๆ		
พนักงานขับรถ	C	2
พนักงานดูแลสระว่ายน้ำ	C	2
ฝ่ายนันทนาการ/สปา		
พนักงานสปา	C	8
พยาบาล	C	2
รวมทั้งสิ้น		130

การจัดองค์กรของกิจการโรงแรม สามารถแบ่งการบริหารงานของส่วนต่าง ๆ ได้ดังนี้

1.คณะกรรมการบริหาร (Board of Director) หมายถึง คณะกรรมการบริหารนี้มีหน้าที่ในการกำหนดนโยบายการบริหารงานของโรงแรมเพื่อให้การดำเนินงานภายในโรงแรมเป็นไปอย่างคล่องตัวมีประสิทธิภาพ พร้อมทั้งสามารถตรวจสอบผลการปฏิบัติงานและแก้ไขปัญหาต่าง ๆ ที่เกิดขึ้นของแต่ละฝ่ายได้อย่างรวดเร็วทันเวลา ตลอดจนประเมินผลงานของฝ่ายต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

2.ผู้จัดการทั่วไป (General Manager) ผู้จัดการทั่วไปมีหน้าที่และความรับผิดชอบในการบริหาร และควบคุมการปฏิบัติงานของทุกฝ่ายภายในโรงแรมให้ดำเนินไปตามเป้าหมายและนโยบายที่คณะกรรมการบริหารของโรงแรมกำหนดไว้ รวมทั้งเป็นผู้ประสานงานระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรมให้สามารถดำเนินงานไปอย่างราบรื่น และสอดคล้องกัน ดังนั้นจึงสามารถสรุปหน้าที่ของผู้จัดการทั่วไปได้ดังนี้

1.กำหนดเป้าหมาย (Targeting) ของโรงแรม

2.วางแผนการดำเนินงาน (Planning) ของทุกฝ่าย เป็นไปตามเป้าหมายที่กำหนดไว้แล้ว

3.มอบหมายงานให้ผู้ใต้บังคับบัญชาอย่างถูกต้อง และเหมาะสม (Assigming)

4.สร้างความเข้าใจ และความสัมพันธ์ที่ดีภายในโรงแรม (Communication)

5.ปรับปรุงการปฏิบัติงาน พร้อมทั้งประเมินผลการปฏิบัติงานของฝ่ายต่าง ๆ ในโรงแรม

(Evaluation & improvement)

6.จัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาบุคคลากรภายในโรงแรม (Training)

3.ผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป (Assistant General Management) หมายถึงบุคคลที่ได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการบริหาร โดยอาจเป็นบุคคลในคณะกรรมการบริหาร หรือบุคคลภายนอก ที่คณะกรรมการบริหารเชิญมาดำรงตำแหน่งและให้เงินเดือนเป็นค่าตอบแทน เนื่องจากบุคคลดังกล่าวมีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในการบริหารงานโรงแรมเช่นเดียวกับผู้จัดการทั่วไป

หน้าที่ของผู้ช่วยผู้จัดการทั่วไป มีดังนี้

1.ปฏิบัติงานตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้จัดการทั่วไป

2.ตรวจสอบผลการปฏิบัติของฝ่ายต่าง ๆ ตลอดจนให้คำปรึกษาแนะนำวิธีการปฏิบัติใหม่ ๆ ที่เป็นประโยชน์ในการทำงาน

3.สร้างสัมพันธ์อันดีระหว่างฝ่ายต่าง ๆ ภายในโรงแรม

4.ให้คำปรึกษาและคำเสนอแนะเพื่อปรับปรุงงานแก่ผู้จัดการทั่วไป

4. **ผู้จัดการประจำฝ่ายต่าง ๆ (Resident Manager)** หมายถึงบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ และประสบการณ์ในฝ่ายนั้น ๆ โดยเฉพาะ จึงได้รับมอบหมายงานของฝ่ายต่าง ๆ เพื่อทำหน้าที่ดังนี้

1.ดูแลและควบคุมการปฏิบัติงานของพนักงานภายในฝ่ายของตนอย่างใกล้ชิด

2.รายงานผลการปฏิบัติของฝ่ายที่ตนรับผิดชอบต่อผู้บังคับบัญชา

3.ประสานงานและให้คำปรึกษาแนะนำแก่ผู้จัดการทั่วไป

4.รับผิดชอบในทรัพย์สินของฝ่ายตน

5.ปฏิบัติหน้าที่อื่น ๆ ตามที่ได้รับมอบหมายจากผู้บังคับบัญชา

การจัดแบ่งแผนกงานต่าง ๆ ในโรงแรม

ฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverages)

ผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Manager) ซึ่งมีหน้าที่รับผิดชอบงานทุกแผนกที่เกี่ยวข้องกับด้านอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งต้องทำงานประสานกับหัวหน้าแผนกครัว (Head Chef) อย่างใกล้ชิด หน้าที่งานหลักของผู้จัดการฝ่ายอาหารและเครื่องดื่ม ได้แก่ การสรรหาคัดเลือกและฝึกอบรมพนักงาน วางแผนและควบคุมการจัดซื้อของ ดูแลให้การจัดเตรียมอาหารเป็นไปโดยมีมาตรฐานสูงตลอดจนกำหนดและควบคุมงบประมาณที่เกี่ยวข้อง และเป็นผู้นำที่ต้องเกี่ยวข้องในการสร้างความสัมพันธ์กับแขก พนักงานบริการในห้องอาหาร ภัตตาคาร คอฟฟี่ช้อป บาร์เครื่องดื่ม และห้องจัดเลี้ยงต่างก็ต้องติดต่อโดยตรงกับแขกที่เข้าพักในโรงแรมและลูกค้าอื่นๆ ที่เข้ามาใช้บริการอื่นในโรงแรม

แผนกครัว (The Kitchen) พนักงานในครัว โดยปกติจะประกอบไปด้วยตำแหน่งต่างๆ ดังนี้

1. หัวหน้าแผนกครัว (Head Chef or Executive Chef) เป็นตำแหน่งผู้บริหารที่จำเป็นของครัว
2. รองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef) และเชฟจัดเลี้ยง (Banquet Chef) มีส่วนร่วมและกำกับการปรุงอาหาร
3. พ่อครัว/แม่ครัว (Cook) มีความรับผิดชอบที่หลากหลายในการปฏิบัติหน้าที่ปรุงอาหาร
4. ผู้ช่วยพ่อครัว / แม่ครัว (Assistant Cooks) จัดเตรียมวัตถุดิบในการประกอบอาหารและช่วยปรุงอาหาร
5. พนักงานล้างจานและพนักงานล้างครัว(Dishwashers and Warewashers)
6. พนักงานขนมอบ และ เบเกอรี่ (Bakery or Pastry Chefs)

หน้าที่งานของพนักงานแต่ละตำแหน่งในครัวจะเป็นดังนี้

-**หัวหน้าแผนกครัว** (Head Chef or Executive Chef) บุคคลที่ทำงานในตำแหน่งนี้จะจัดการงานด้านเอกสาร สั่งอาหารสด อาหารแห้ง และเครื่องปรุงต่าง ๆ ออกเมนู (รายการอาหาร) จัดตารางเวลาและหน้าที่งานสำหรับพนักงานแต่ละคน และดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานทั้งหลายในครัว คือ ดูแลให้แผนกครัวดำเนินงานไปโดยราบรื่น นอกจากนี้ หัวหน้าแผนกครัวที่ดีจะต้องคอยตรวจสอบไม่ให้พนักงานใช้ของ แบบทิ้ง ๆ ขว้าง ๆ ที่ก่อให้เกิดการสูญเปล่า ดูแลให้ห้องครัวอยู่ในสภาพที่สะอาด ถูกสุขลักษณะ และอาหารที่ทำออกมามีคุณภาพและมาตรฐานสูง ความรับผิดชอบสำคัญประการหนึ่งของหน้าหน้าแผนกครัว ได้แก่ การฝึกอบรมพนักงาน โดยเฉพาะในภาวะที่ขาดแคลนบุคคลากรโรงแรมอย่างทุกวันนี้ที่มีคนเข้าออกมาก หัวหน้าแผนกจึงจำเป็นต้องเป็นครูที่ดีและสนใจเรื่องการสอนงาน

- รองหัวหน้าแผนกครัว (Second Chef or Sous Chef)หน้าที่ในงานด้านต่าง ๆ หรือรักษาการ งานหลัก ก็คือ การตรวจสอบว่าของต่าง ๆ ที่ต้องใช้ประกอบอาหารที่สั่งไว้นั้นมาครบหรือยัง และเช็คว่าหน่วยต่าง ๆ ในครัวรู้หรือไม่ว่าจะต้องทำอะไรบ้างในแต่ละมื้อแต่ละวัน หากเป็นครัวใหญ่ที่มีผู้ช่วยหัวหน้าแผนกครัวหลายคน บางคนก็อาจได้รับมอบหมายให้รับผิดชอบแผนกในครัวเฉพาะบางแผนกไป

- ผู้ช่วยพ่อครัว (Commia Chef)มีหน้าที่คอยช่วยงานของหัวหน้ากุ๊กในหลาย ๆ ด้าน แต่เป็นงานที่ไม่ต้องการความชำนิชำนาญอะไรเป็นพิเศษ

-พนักงานทำความสะอาดในครัว (Kitchen Porter/Kitchen Assistant) พนักงานทำความสะอาดในครัวมีหน้าที่ดูแลครัวให้สะอาดและถูกสุขลักษณะ งานหลักคือ ดูแลเครื่องล้างจาน นำขยะไปทิ้ง ทำความสะอาดพื้น กำแพง เตา รวมถึงอุปกรณ์ในครัวทั้งหมด ขนของที่มีคนนำมาส่งไปจัดเรียงไว้ที่ชั้นเก็บของหรือใส่ไว้ตามถังเก็บของต่าง ๆ หรือเข้าตู้เย็นแล้วแต่กรณี

แผนกบริการอาหารและเครื่องดื่ม (Food and Beverage Service)

พนักงานแผนกบริการอาหารและเครื่องดื่มจะแตกต่างจากพนักงานแผนกครัวอยู่อย่างหนึ่ง คือ แผนกบริการมีโอกาสติดต่อกับแขกโดยตรงในขณะที่แผนกครัวส่วนใหญ่จะไม่มีโอกาสเลย

พนักงานเสิร์ฟ (ชาย Waiter/หญิง/Waitress)

-พนักงานเสิร์ฟที่ดีจำเป็นต้องมีทักษะจำเพาะหรือความชำนาญในงานที่ทำอยู่บ้าง ตัวอย่าง เช่น การตักอาหารให้แขกโดยตักจากชามใหญ่และหนักโดยใช้ช้อนส้อม และการถือจาน 3-4 ใบที่มีอาหารอยู่ด้วยโดยไม่ให้อาหารหก เป็นต้น

นอกจากนี้ พนักงานเสิร์ฟยังต้องมีทักษะในการติดต่อกับคน เพราะต้องพูดจาติดต่อกับแขกที่มาใช้บริการของห้องอาหาร มีหน้าที่แนะนำหรือขายสินค้าอันได้แก่อาหารที่แผนกครัวทำขึ้นมาแก่ลูกค้า พนักงานเสิร์ฟจะชนะใจลูกค้าได้ด้วยการรู้จักกาลเทศะ มีเสน่ห์น่าพูดคุยด้วย ทำงานคล่องแคล่ว และรอบรู้ในงานที่ตัวเองทำอยู่ (คือสามารถให้คำแนะนำแก่ลูกค้าว่าควรเลือกสั่งอาหารอะไร และยังสามารถอธิบายให้ลูกค้าฟังว่าอาหารจานนั้นมีวิธีปรุงอย่างไรด้วย) พนักงานเสิร์ฟจะต้องพร้อมที่จะให้บริการเมื่อแขกต้องการ และถอยห่างออกมายืนอยู่เงียบ ๆ ในขณะที่ลูกค้าไม่ต้องการบริการอะไร

การบริการที่ดียังหมายรวมถึงจังหวะที่เหมาะสมในการให้บริการด้วย เช่น เมื่อแขกต้องการอะไรก็รีบสนองตอบอย่างรวดเร็วทันใจ เป็นต้น พนักงานเสิร์ฟควรจะล่วงรู้ว่าแขกกำลังต้องการอะไรก่อนที่แขกจะเอ่ยปากขอ นอกจากนี้พนักงานเสิร์ฟควรจะเตรียมงานล่วงหน้าไป 1 ขั้นเสมอ เช่นการรีบไปบอกแผนกครัวว่ามีแขกกลุ่มใหญ่เข้ามาแล้ว เพื่อให้ฝ่ายนั้นรู้ตัวและสามารถเตรียมการล่วงหน้าได้ เป็นต้น

-ผู้จัดการห้องอาหาร (Resturant Manager) ดูแลรับผิดชอบห้องอาหารในทุกเรื่อง วาง/กำหนดมาตรฐานของการบริการ วางแผนตารางเวลาและการทำงานของพนักงาน ฝึกสอนงานแก่พนักงาน รับจองโต๊ะ ต้อนรับลูกค้า พาลูกค้าไปที่โต๊ะและจัดการกรณีที่ลูกค้าต่อว่า

-หัวหน้าพนักงานเสิร์ฟ (ชาย Head Waiter/หญิง Head Waitress หรือ Maltre d'Hotel หรือที่นิยมเรียกกันว่า Maitre D.) เป็นตำแหน่งรองจากผู้จัดการห้องอาหาร ถ้าเป็นห้องอาหารขนาดเล็กก็จะเป็นผู้ที่ดูแลห้องอาหารทั้งหมด ในกรณีที่เป็นห้องอาหาร ถ้าเป็นห้องอาหารขนาดใหญ่ จะมีหัวหน้าหลายคน โดยคนหนึ่งจะดูแล 3-4 Station (เขตบริการ หรือ เขตความรับผิดชอบในห้องอาหารที่พนักงานแต่ละคนจะต้องคอยดูแลให้บริการแก่ลูกค้าที่นั่งโต๊ะ) Station หนึ่งจะมีหลายโต๊ะ Head Waiter มีหน้าที่ดูแลควบคุมการทำงานของพนักงานเสิร์ฟในเขตความรับผิดชอบของตน ช่วยพาลูกค้าไปนั่งโต๊ะและรับคำสั่งจากลูกค้าที่ต้องการสั่งอาหาร

-พนักงานเสิร์ฟอาวุโสประจำเขต (Station Waiter/Station Waitress หรือ Chef de Rang) มีหน้าที่เสิร์ฟหรือให้บริการแก่ลูกค้าหลายโต๊ะใน Station หรือ เขตของตน ซึ่งโดยทั่วไปจะมีลูกค้ารวมกันประมาณ 20 ที่นั่งหรือ 20 คน เมื่อลูกค้าสั่งอาหารแล้ว ก็จะคอยปรับเปลี่ยนอุปกรณ์บนโต๊ะ เช่น มีด ช้อนส้อม ให้เหมาะกับอาหารที่ลูกค้าสั่งและจำนวนคนนำอาหารไปเสิร์ฟให้ลูกค้าเมื่ออาหารพร้อม และเคลียร์โต๊ะเมื่อลูกค้ารับประทานอาหารเสร็จแล้ว

- ผู้ช่วยพนักงานเสิร์ฟ (Commis Waiter/Commis Waitress /Bus Boy/Bus Girl)มีหน้าที่ช่วยบริการด้านอาหาร จัดโต๊ะ เคลียร์โต๊ะ โดยทั่วไปผู้ช่วยพนักงานเสิร์ฟจะเป็นคนยกอาหารที่ทำเสร็จแล้วจากครัวมาที่ห้องอาหาร และนำพวกถ้วยจานและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ลูกค้าใช้แล้วกลับไปในครัวเพื่อให้แผนกสจ๊วตล้างทำความสะอาด

- พนักงานเสิร์ฟเหล้า(Wine Waiter/Wine Waitress หรือ Sommellier) ทำหน้าที่รับคำสั่งหรือออเดอร์เกี่ยวกับเหล้าหรือเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ ไม่เกี่ยวกับเครื่องดื่มประเภทชา กาแฟ

-พนักงานเก็บเงิน หรือ แคชเชียร์ (Cashier) รับผิดชอบในการออกใบเสร็จและเก็บเงิน แต่คนที่นำใบเสร็จไปให้ลูกค้าได้แก่พนักงานเสิร์ฟ

-พนักงานประจำบาร์ขายเหล้า (Barperson,Barman/Barmaid,Bartender) พนักงานประจำบาร์เหล้าต้องมีความรู้ความชำนาญเกี่ยวกับพวกสุราต่างๆ ซึ่งต้องเรียนรู้ แต่วิธีเรียนรู้ที่ดีที่สุดก็โดยการฝึกปฏิบัติและอาศัยประสบการณ์ เช่น ต้องรู้วิธีรินเบียร์โดยไม่ให้มีฟองมาก วิธีค่อย ๆ รินเหล้าไวน์โดยไม่ให้มีตะกอนไหลลงมาด้วย วิธีผสมเครื่องดื่มประเภทค็อกเทล ตลอดจนถึงการจดจำราคาและจำนวนของเครื่องดื่มต่าง ๆ ที่ลูกค้าสั่งไปดื่ม นอกจากนี้ บาร์เทนเดอร์ที่ดีจำเป็นต้องเป็นคนช่างพูดช่างคุยด้วย เพราะจะต้องพบปะกับลูกค้าโดยตรง และลูกค้าก็มีหลายจำพวก ถ้าชอบพูดคุยกับตนด้วยก็จะทำให้สนุกกับงานและช่วยให้ขายดีด้วย เพราะลูกค้าบางส่วนเวลามานั่งสั่งเครื่องดื่มจะต้องการเพื่อนคุย และถ้าพูดคุยถูกคอก็จะสั่งเครื่องดื่มไปเรื่อย ๆ

ความสามารถที่จำเป็นอีกอย่างหนึ่งของพนักงานประจำบาร์ก็คือ สามารถแก้ไขปัญหาเฉพาะหน้าเวลาลูกค้าเมา หรือในกรณีที่มีลูกค้าเข้ามาพร้อมกันจำนวนมาก

แผนกจัดเลี้ยง (The Catering Department)

แผนกจัดเลี้ยงจะเป็นเรื่องบริการด้านอาหารและเครื่องดื่มเหมือนกับแผนกอาหารและเครื่องดื่ม แต่ลักษณะของการทำงานมีส่วนแตกต่างกันอยู่ โดยแผนกอาหารและเครื่องดื่มจะดูแลห้องอาหารซึ่งเป็นการบริการแขกกลุ่มย่อย ๆ ในขณะที่แผนกจัดเลี้ยงจะต้องเตรียมการและบริการคนครั้งละ มาก ๆ จึงจำเป็นต้องให้การทำงานมีความคล่องตัว ส่วนใหญ่จึงมักแยกแผนกจัดเลี้ยงออกเป็นอีกแผนกหนึ่งต่างหากจากแผนกอาหารและเครื่องดื่ม

ฝ่ายแม่บ้าน (House-Keeping หรือ Accommodation Service) แผนกแม่บ้านรับผิดชอบความสะอาดเรียบร้อยของที่พัก ตำแหน่งงานในแผนกแม่บ้านโดยทั่วไปจะมีดังนี้

-หัวหน้าแผนกแม่บ้าน (Executive Housekeeper) รับผิดชอบงานแผนกแม่บ้านทั้งหมด งานหลัก ๆ ของหัวหน้าแผนกแม่บ้านได้แก่ การตรวจสอบงานส่วนต่าง ๆ ของแผนกว่าได้มาตรฐานที่วางไว้หรือไม่ ควบคุมงบประมาณค่าใช้จ่าย จัดตารางเวลาการทำงานของพนักงานและการฝึกอบรม นอกจากนี้ยังต้องรับผิดชอบกุญแจต่างๆ ที่จ่ายให้พนักงานไป ในขณะเดียวกันก็ต้องประสานงานกับแผนกซ่อมบำรุงเพื่อให้มาช่วยซ่อมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่อาจจะชำรุดเสียหาย ทั้งที่อยู่ภายในห้องพักเองและบริเวณอื่นในโรงแรม

-หัวหน้าแม่บ้าน (Head Housekeeper) หัวหน้าแม่บ้านดูแลตรวจตราการทำงานของผู้ช่วยแม่บ้านหรือแม่บ้านประจำฟลอร์(ชั้นของอาคาร) 3 คนขึ้นไป

-แม่บ้านประจำชั้นหรือผู้ช่วยแม่บ้าน (Floor Housekeeper หรือ Assistant Housekeeper) ดูแลตรวจตราการทำงานของพนักงานทำความสะอาดหรือพนักงานดูแลห้องพัก (Cleaning Staff/Room Attendants) เฉพาะที่ทำงานอยู่ที่ชั้นใดชั้นหนึ่งหรือส่วนใดส่วนหนึ่งของโรงแรม ซึ่งรวมถึงห้องพักแขกทั้งแบบห้องมาตรฐานและห้องชุด ห้องพักพนักงาน ทางเดิน บันได ห้องน้ำใช้ร่วมในบริเวณโรงแรม ห้องนั่งเล่น เป็นต้น ผู้ช่วยแม่บ้านคนที่อาวุโสที่สุดจะทำการแทนหัวหน้าแม่บ้านหรือหัวหน้าแผนกแม่บ้านเมื่อมีเหตุจำเป็น

-พนักงานดูแลห้องพัก (Room Attendant) **มีหน้าที่ทำความสะอาดและให้บริการต่าง ๆที่เกี่ยวข้องกับการเข้าพักของแขก ซึ่งได้แก่ ห้องนอน ห้องนั่งเล่นหรือห้องชุด ห้องอาบน้ำ และห้องส้วม ตลอดจนถึงทางเดินหน้าห้องพักแขกด้วย**

-พนักงานยกของ/ทำความสะอาด (Housekeeper) **มีหน้าที่ยกหรือขนย้ายพวกเฟอร์นิเจอร์หนัก ๆ** หรือนำขยะไปทิ้ง บางครั้งก็อาจรับผิดชอบด้านทำความสะอาดบริเวณใช้ร่วมภายในโรงแรม

-**หัวหน้าห้องผ้า** (Linen Room Supervisor) ต้องรับผิดชอบผ้าทุกชนิดที่ใช้ในห้องพักแขก (เช่น ผ้าปูที่นอน ผ้าเช็ดตัว ผ้าห่ม เป็นต้น) ผ้าของห้องอาหารและแผนกจัดเลี้ยง (ได้แก่ ผ้าปูโต๊ะ ผ้าเช็ดปาก ผ้ารองถาด) และเครื่องแบบพนักงาน โดยการจ่ายผ้าที่ซักสะอาดแล้ว เก็บรวบรวมผ้าที่ใช้แล้ว ปะชุนผ้าที่ขาดและดูแลควบคุมการส่งผ้าไปซักที่แผนที่แผนกซักรีดและการรับคืนผ้าที่ซักแล้ว

ฝ่ายต้อนรับ (Reception)

พนักงานต้อนรับเป็นผู้ทำหน้าที่ต้อนรับแขก ตรวจสอบข้อมูลการจองห้องพัก และขอให้แขกลงทะเบียนแล้วจึงจ่ายห้อง ในกรณีแขกไม่ได้ทำจองมาก่อนแต่มีห้องว่าง ก็จะดำเนินขั้นตอนการทำงานเดียวกับแบบที่จองมาก่อน แผนกต้อนรับ หรือ สำนักงานส่วนหน้าเป็นศูนย์ประสานงานของโรงแรมมีบทบาทอย่างสำคัญยิ่งในการติดต่อประสานงานกับแผนกอื่น ๆในโรงแรม พนักงานแผนกต้อนรับและพนักงานสัมภาระจะต้องมีความรอบรู้และรู้ข้อมูลต่างๆ ที่แขกต้องการจะทราบด้วย นอกจากนี้ก็ต้องพร้อมที่จะให้ความสนใจหรือพูดคุยกับแขกเสมอแม้ว่าบางครั้งอาจจะติดงานอื่นอยู่บ้างก็ตาม

ตำแหน่งงานในแผนกต้อนรับโดยทั่วไปจะมีดังนี้

-**ผู้จัดการสำนักงานส่วนหน้า** (Front Office Manager) มีหน้าที่ดูแลควบคุมให้การดำเนินงานของแผนกต้อนรับให้เป็นไปโดยราบรื่นและมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ ในฐานะที่เป็นหัวหน้าแผนกคนหนึ่งของโรงแรมยังต้องเกี่ยวข้องกับการคัดเลือกคนเข้าทำงานและให้การฝึกอบรม วางงบประมาณของแผนกและควบคุมการใช้จ่ายให้เป็นไปตามนั้น คาดคะเนระดับอัตราเข้าพัก (occupancy levels) ในอนาคต และวิเคราะห์แนวโน้มของธุรกิจที่ผ่านมาด้วย

-พนักงานต้อนรับ (Reception) **พนักงานต้อนรับจะเป็นบุคคลแรกที่แขกพูดด้วยหลังจากเดินเข้ามาในโรงแรม พนักงานต้อนรับจะต้องทักทายและให้การต้อนรับแขกอันเป็นขั้นตอนที่สำคัญมาก ลงทะเบียนแขกและจ่ายห้อง จ่ายกุญแจ ตอบข้อซักถามและจัดการเกี่ยวกับเรื่องที่แขกไม่พอใจเตรียมบิลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของแขก รวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มจากห้องอาหารและบาร์ ตลอดจนค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการซักรีด เป็นต้น นอกจากนี้ ก็อาจจะรวมไปถึงการรับเงินซึ่งมีทั้งเงินสด บัตรเครดิต หรือเช็คเดินทาง ติดต่อประสานงานกับแผนกอื่นในเรื่องต่างๆ ที่เกี่ยวกับแขก เช่น ติดต่อกับห้องอาหารเพื่อจอง ติดต่อกับแผนก**

แม่บ้านเพื่อเช็ดดูว่าห้องพักที่แขกต้องการนั้นพร้อมให้เข้าทำได้หรือยัง ติดต่อกับแผนกช่างเพื่อแจ้งให้ทราบว่ามีสิ่งเสียหาย เป็นต้น นอกจากนี้ ยังมีหน้าที่ต้องช่วยโรงแรมในการขายบริการต่าง ๆ ที่โรงแรมจัดไว้ขายอีกด้วย

-พนักงานสัมภาระ (Hall Porter) พนักงานสัมภาระจะคอยต้อนรับแขกที่เข้ามาในโรงแรม ให้ข้อมูลเกี่ยวกับโรงแรมพร้อมทั้งบอกทางไปยังจุดต่างๆ ในโรงแรมอีกด้วย หากเป็นแขกพักห้องก็จะช่วยขนสัมภาระของ แขกขึ้นไปที่ห้องพักเมื่อแขกจะเข้าพัก และช่วยขนลงจากห้องพักเมื่อแขกจะกลับ นอกจากนี้ ยังมีงานเบ็ดเตล็ดอื่นๆ อีกมากได้แก่ การจดข้อความที่มีผู้สั่งความถึงแขกไว้ ดูแลกุญแจห้องพักแขก ให้คำแนะนำแก่แขกเกี่ยวกับสถานที่ต่าง ๆ วิธีเดินทางและรายละเอียดที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ช่วยแขกเรียกรถแท็กซี่ ช่วยจองตั๋วรถ/เรือ/เครื่องบิน ช่วยจองตั๋วดูละคร/ภาพยนตร์ แจกจ่ายจดหมายหรือไปรษณียภัณฑ์ที่มีมาถึงแขก ช่วยจัดห้องประชุมด้วยการช่วยขนย้ายโต๊ะ เก้าอี้ เป็นต้น

-พนักงานเปิดประตู (Doorman) มีหน้าที่หลักคือ ช่วยแขกเปิดประตูรถยนต์ขณะนำรถเข้ามาถึงประตูใหญ่ของโรงแรม ซึ่งอาจรวมถึงการเปิดประตูโรงแรมขณะแขกกำลังจะเดินเข้ามาก็ได้

-เจ้าหน้าที่อำนวยความสะดวก (Concierge)มีหน้าที่ช่วยเหลือแขก ตั้งแต่เรื่องสัมภาระ การเรียกรถ จองตั๋วละคร จองทัวร์ แนะนำสถานที่ท่องเที่ยว แนะนำร้านค้าที่แขกต้องการจะไปซื้อของ ฯลฯ

-เจ้าหน้าดูแลแขกพิเศษ (Quest Relations Officer **หรือ** G.R.O) มีหน้าที่บางส่วนคล้ายคลึงกับ Concierge แต่มุ่งที่จะให้แขกเกิดความรู้สึกว่าได้รับการบริการเป็นส่วนตัวจริง การแก้ปัญหาเรื่องที่แขกไม่พอใจ (complaints) ซึ่งถ้า G.R.O มีความสามารถและทำงานเป็น จะช่วยลดปัญหาที่จะไปถึงผู้จัดการใหญ่หรือผู้บริหารระดับสูงได้มาก

-พนักงานรับโทรศัพท์ (Telephone **หรือ** Telephone Operator) มีหน้าที่รับโทรศัพท์ที่เรียกเข้ามาแล้วโอนไปตามบุคคลและแผนกต่าง ๆ จดข้อความที่มีคนโทรศัพท์ถึงแขกที่บังเอิญไม่อยู่ในโรงแรมในขณะนั้น โทรศัพท์ปลุกแขกตามเวลาที่แขกสั่งไว้

-เจ้าหน้าที่สำรองห้องพัก (Reservations Clerk) มีหน้าที่ดูแลเรื่องการจองห้องพักของลูกค้าโดยจะต้องยืนยันการจองทางจดหมายหรือเทเลกซ์หรือแฟกซ์อย่างใดอย่างหนึ่ง

-พนักงานแคชเชียร์ (Cashier) รับผิดชอบในการออกใบเสร็จและเก็บเงินจากแขก รวมถึงการบริการที่ให้แขกแลกเปลี่ยนเงินตราด้วย

แผนกบริการทั่วไป (Uniformed Service)

Uniformed Service หรือที่บางโรงแรมอาจจะเรียกว่า Guest Service นั้น เป็นแผนกงานที่ให้บริการเบ็ดเตล็ดต่างๆ แก่แขก แต่เป็นงานที่ให้บริการเป็นส่วนตัว (Personalized service) แก่แขกมากที่สุดแผนกหนึ่งของโรงแรม ตำแหน่งงานสำคัญ ๆ ในแผนกนี้ ได้แก่ Bell Adtendant ดูแลเรื่องกระเป๋าของแขกโดยขนจากบริเวณลอบบี้ไปห้องพักและจากห้องพักมายังลอบบี้ Door Attendant ดูแลเรื่องกระเป๋าของแขกโดยช่วยยกจากรถมาไว้ที่ลอบบี้และคอยควบคุมการจราจรที่ประตูทางเข้าโรงแรมด้วย Valet Parking Adtendant มีหน้าที่อำนวยความสะดวกเรื่องการจอดรถของแขก Transportation Attendant ดูแลเรื่องรถรับส่งแขก Cocierge มีหน้าที่ช่วยแขกในการจองโต๊ะห้องอาหาร จัดแจงเรื่องรบส่ง/การเดินทาง ซื้อตั๋วดูละคร กีฬา หรือเข้าร่วมงานนิทรรศการต่าง ๆ

นอกจากหน่วยงานหลักซึ่งเกี่ยวข้องกับการดำเนินงานโรงแรมโดยตรงดังที่กล่าวมาข้างต้นแล้ว ยังมีหน่วยงานอีกหลายแผนกซึ่งเป็นหน่วยงานสนับสนุน ได้แก่ แผนกบัญชี แผนกรักษาความปลอดภัย แผนกการตลาด แผนกประชาสัมพันธ์ แผนกฝึกอบรม แผนกบุคคล และแผนกซ่อมบำรุง

-ฝ่ายบัญชี (Accouting Department)

พนักงานบัญชีจะต้องมีความเข้าใจลักษณะงานต่าง ๆ ของระบบบัญชี และทำความคุ้นเคยกับลักษณะการดำเนินงานของโรงแรมด้วย ตัวอย่างเช่น การควบคุมด้านอาหารและเครื่องดื่ม หรือระบบการเก็บเงินของแผนกต้อนรับส่วนหน้า พนักงานบัญชีที่ดีนั้นไม่ควรจำกัดความสามารถหรือหน้าที่ของตนเพียงแค่การรวบรวมตัวเลขสถิติทางการเงินเท่านั้น แต่ต้องทำความเข้าใจและตีความได้ว่าตัวเลขแบบใดชี้ว่าเกิดปัญหาอะไรขึ้นตรงไหน และสามารถเข้าจัดการแก้ไขได้ เวลาผู้จัดการใหญ่ไม่อยู่ ผู้จัดการฝ่ายการเงินจะเป็นผู้รักษาการแทน

-แผนกรักษาความปลอดภัย (Security)

หน้าที่หลัก ๆ ของเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยจะเป็นดังนี้

-เฝ้าติดตามหรือคอยระมัดระวังบุคคลที่มีพฤติกรรมน่าสงสัยว่าจะขโมยทรัพย์สินของโรงแรม หรือทำอันตรายบุคคลใดบุคคลหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับโรงแรม

-ติดต่อประสานงานกับเจ้าหน้าที่แผนกอื่นๆเกี่ยวกับเรื่องรักษาความปลอดภัยและทรัพย์สินที่สูญหายไป

-ดูแลควบคุมเรื่องต่าง ๆ และรักษาความปลอดภัยเมื่อมีการเคลื่อนย้ายเงินสดหรือของมีค่าจำนวนมาก

-ช่วยจัดการฝึกอบรมเทคนิควิธีการดับเพลิงแก่พนักงาน รวมถึงการจัดให้มีการซ้อมดับเพลิงด้วย

-ฝ่ายขายและการตลาด (Marketing/Sales)

ผู้จัดการแผนกขาย/การตลาด เป็นผู้รับผิดชอบการวางแผนบริหารการตลาดโรงแรมเพื่อผลตอบแทนทางธุรกิจ จากการตอบสนองความต้องการของลูกค้า และดูแลการเลือกใช้กลยุทธ์การตลาดที่เหมาะสมต่อสถานการณ์ ตลอดจนการดำเนินกิรกกรมเพื่อสร้างรายได้ให้แก่ธุรกิจโรงแรม รวมทั้งอาจมีงานวิจัยตลาด เพื่อ ศึกษาวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาด พนักงานต้องมีความรู้เป็นอย่างดีเกี่ยวกับลักษณะผลิตภัณฑ์หรือบริการที่เสนอขายภายในโรงแรมและคู่แข่ง พฤติกรรมและความต้องการของผู้บริโภคในกลุ่มตลาดต่างๆ โดยเฉพาะกลุ่มเป้าหมาย รวมทั้งวิธีการจูงใจที่เหมาะสม

หน้าที่ของฝ่ายขายหลักๆมีดังนี้

-ติดต่อกับลูกค้าที่จองเป็นกลุ่ม หรือที่เรียกเป็นภาษาอังกฤษว่า Group Bookings หรือที่ติดต่อมาเพื่อจัดประชุมหรือจัดงานเลี้ยงที่โรงแรม

-ติดต่อกับบริษัททัวร์และบริษัทตัวแทนการท่องเที่ยว

-ติดต่อกับบุคคลที่มีโอกาสเป็นลูกค้าของโรงแรม โดยไปหาด้วยตนเอง หรือติดต่อทางโทรศัพท์ หรือทางจดหมาย

-ขายด้วยวิธีส่งเอกสารถึงลูกค้าทางไปรษณีย์ (Direct mail selling) เช่น ส่งแผ่นพับโฆษราและเอกสารส่งเสริมการขายไปยังลูกค้า ทั้งนี้ รวมถึงงานโฆษณาด้วย

-ฝ่ายประชาสัมพันธ์ (Public Relations)

พนักงานโรงแรมที่มีหน้าที่ที่ต้องติดต่อกับแขกถือได้ว่ามีบทบาทในเชิงประชาสัมพันธ์อยู่ด้วย แต่ในบางโรงแรมเฉพาะโรงแรมขนาดใหญ่ จะมีเจ้าหน้าที่ซึ่งรับผิดชอบงานด้านนี้โดยตรงเรียกว่า ผู้จัดการแผนกประชาสัมพันธ์ หรือเจ้าหน้าที่แผนกประชาสัมพันธ์

หน้าที่หลัก ๆ ของตำแหน่งนี้มีดังนี้

-ดูแลเรื่องต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับแขกที่สำคัญ หรือที่นิยมเรียกกันว่า แขก V.I.P (very important person)

-ติดต่อและสร้างสัมพันธ์ที่ดีกับแขกของโรงแรมให้มากที่สุด ให้การต้อนรับอย่างดีและตรวจสอบว่าทุกอย่างเป็นไปตามความปรารถนาของแขก

-ติดต่อและรักษาความสัมพันธ์ที่ดีกับสื่อมวลชน โดยให้มีข่าวออกสู่สาธารณชนตลอดเวลา เช่น ข่าวแจกสื่อมวลชน การแนะนำผลิตภัณฑ์ใหม่ การเปิดแถลงข่าว เป็นต้น

บริการต่าง ๆ สำหรับแขก (Guest Service)

ในโรงแรมทั่ว ๆ ไป โดยปกติจะมีบริการซักรีดเสื้อผ้า ซึ่งถือเป็นบริการขั้นพื้นฐานสำหรับแขก มีร้านหนังสือ ของที่ระลึก ร้านขายยา ร้านผม ร้านเสริมสวย ศูนย์บริหารร่างกาย บริการให้เช่าตลอดจนถึงมีศูนย์บริหารธุรกิจ เนื่องจากการแข่งขันทางธุรกิจในปัจจุบัน โรงแรมต่าง ๆ ที่จะให้บริการและสิ่งอำนวยความสะดวกต่าง ๆแก่แขกมากขึ้นเรื่อย ๆ

-ฝ่ายจัดการ (Management)

หมายถึง ผู้บริหารสูงสุดของโรงแรม ได้แก่ ผู้จัดการโรงแรม (General Manager) หรือผู้จัดการใหญ่ (General Manager) หรือผู้ช่วยผู้จัดการโรงแรม (Assistant Manager หรือ Executive Assistant Manager) หน้าที่ดูแลโรงแรมแทนเมื่อผู้จัดการใหญ่ไม่อยู่ นอกจากนี้อาจจะมีผู้จัดการภาคกลางคืน (Night Manager) ซึ่งดูแลโรงแรมในช่วงกลางคืนด้วย ทั้งนี้เป็น "ฝ่ายจัดการ" ของโรงแรม

-ฝ่ายทรัพยากรบุคคล (Human Resources)

มีหน้าที่ดูแลการบริหารงานบุคคล ตั้งแต่การคัดเลือกบุคคล การจัดจ้าง การพัฒนาและฝึกอบรม การประเมินผลปฏิบัติงาน การเลื่อนตำแหน่ง การโยกย้ายพนักงาน งานเก็บบันทึกข้อมูลที่เกี่ยวกับพนักงาน งานพนักงานสัมพันธ์ ค่าตอบแทนและสวัสดิการ วินัยและระเบียบปฏิบัติ ตลอดจนดูแลการบังคับใช้ตามกฎหมาย ท้องถิ่น และบริการอื่นๆ สำหรับพนักงาน

หน้าที่หลักของผู้จัดการแผนกบุคคลมีดังนี้

- กำหนดนโยบายด้านบุคคลโดยอิงกฎหมายและธรรมเนียมปฏิบัติที่ดี

- สรรหาและคัดเลือกบุคคลากร

- ดูแลเรื่องระเบียบวินัยและการร้องทุกข์ของพนักงาน

-ดูแลเรื่องการพัฒนาบุคคลากรและการฝึกอบรม

- ติดต่อสื่อความและปรึกษาหารือกับพนักงานและองค์กรของลูกจ้าง

ส่วนผู้จัดการแผนกฝึกอบรมมีหน้าที่รับผิดชอบการวางแผนและจัดให้มีการฝึกอบรม รวมถึงการเป็นผู้ฝึกอบรมเองในบางเรื่องบางวิชาด้วย สำหรับหัวหน้าแผนกในสายงานต่าง ๆ ก็มีหน้าที่ในการฝึกอบรมเช่นเดียวกัน โดยให้ความช่วยเหลือในเรื่องต่อไปนี้

-ศึกษาดูว่าพนักงานของตนต้องฝึกหรืออบรมด้านใดบ้างจึงจะสามารถทำงานให้ได้มาตรฐานที่ต้องการ

-ประเมินผลการปฏิบัติงานของพนักงานและหาสาเหตุที่ผลงานออกมาไม่ดี

-พิจารณาว่าจะต้องจัดการฝึกอบรมด้านใดบ้างในอนาคต เช่น กรณีเกิดความจำเป็นเนื่องจากการติดตั้งอุปกรณ์ใหม่ ๆ เป็นต้น

-เตรียมอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นต้องใช้ในการฝึกอบรม และดำเนินงานฝึกอบรมไปตามที่วางไว้

- ติดตามประเมินผลงานของพนักงานที่เคยผ่านการฝึกอบรมมาแล้ว

-ฝ่ายช่าง และซ่อมบำรุง (Engineer and Maintenance Department)

เป็นฝ่ายควบคุมดูแลงานซ่อมบำรุงรักษาอาคารสถานที่ซึ่งรวมถึงระบบปรับอากาศ ทำความร้อน ลิฟท์ ตู้เย็น อุปกรณ์ดับเพลิง และอุปกรณ์เครื่องมือที่มีระบบกลไก รวมทั้งที่เป็นเครื่องไฟฟ้าต่างๆ จะรวมไปถึงงานทาสี งานปูนและงานไม้ งานไฟและระบบกุญแจด้วย สำหรับการปฏิบัติงานประจำวัน แผนกช่างจะต้องประสานงานกับแผนกแม่บ้าน โดยแม่บ้านมีหน้าที่ตรวจดูความเรียบร้อย และแจ้งรายการซ่อมบำรุงมายังช่าง

6. วิเคราะห์ขนาดและความสัมพันธ์ของพื้นที่ใช้สอย

A : Time Saver & Architect Data

B : Thai Hotel Standard

C : Case Study

D : Law

E : Analysis

ตารางที่ 16 แสดงขนาดพื้นที่ใช้สอยในแต่ละส่วนในโครงการ

Function	Unit	Standard	Area	Index
Front of the house				
Reception Lobby				
Drop off				
Main Entrance				
Lobby		0.92 ตรม./ห้อง	55.2	A
Lobby Lounge		0.50 ตรม./ห้อง	30.0	A
Bangages Handing		0.40 ตรม./ห้อง	24.0	A
Bell Captain		-	8.0	C
Security		-	4.0	C
Circulation 30 %			37.0	
Total			158.0	
Front office				
Front Desk	1	0.09ตรม./ห้อง	5.4	A
Front office MGR.	1	12.0 ตรม./คน	12.0	A
Secretary	1	6.0 ตรม./คน	6	A
Reservation MGR.	1	12 .0ตรม./คน	12	A
Reservation	1	3.5 ตรม./คน	4	A,E
Reception & Register	1	3.5 ตรม./คน	4	A,E
Mail & Information	1	3.5ตรม./คน	4	A,E
Cashier	1	3.5 ตรม./คน	4	A,E
Operator / Sound & Massage	1	3.5 ตรม./คน	4	A,E
Business Center	**1**	**36 .0ตรม.**	**40.0**	**A,E**
Tour Coordination	**1**	**3.5 ตรม./คน**	**4**	**A,E**
Car Service			**8**	**C**
Circulation 30 %			**33**	
Total			**140.0**	

Toilet for Guest				
Men	1	0.14ตรม./ห้อง	12.0	A,E
Women	1	0.09ตรม./ห้อง	10.0	A,E
Circulation 30 %			6.0	
Total			26.0	

Food &Beverage facilities				
Coffee Shop & Lobby bar	1	0.63 ตรม./ห้อง	38.0	A
Sub kitchen for Coffee Shop	1	30%	12.0	A
Main Dining Room	60	1.5 ตรม./ที่นั่ง	90.0	A,C,E
- Kitchen	1	30 %	27.0	
Dinning Restaurant				
- Common Area	24seats	1.5 ตรม./ที่นั่ง	36.0	A,C
- Private Dining	2rooms	24.0 ตรม./ห้อง	48.0	A,E
- Kitchen	1	30%	26.0	A
Toilet Men	1	0.14ตรม./ห้อง	12.0	A
Toilet Women	1	0.09ตรม./ห้อง	10.0	A
Circulation 30 %			82.0	
Total			355.0	

Special Accommodate				
Lobby			30.0	E
Staff Office			30.0	E
Fitness			60.0	C,E
Spa			120.0	C,E
- Men's Locker & WC			60.0	C,E
- Women's Locker & WC			60.0	C,E
Snack Bar			25.0	E
Swimming Pool				
- Swimming Pool		12.5x 25	375	A,C
- Terrace of Pool		50% of Pool	187.5	A,C
- Surge Tank			48.0	A
- Men's Locker & WC		20%	36.0	A
- Women's Locker & WC		20%	40.0	A
- Mechanical Room		30% of Pool	135.0	A
First Aid	3 เตียง	15.0ตรม./เตียง	45.0	A
Kid's Club			40.0	C,E
Cooking Learning			50.0	C,E
Yoga			25.0	C,E
Circulation 30 %			407.0	
Total			1763.5	

Guest Room				
Superior Room	24	50.0 ตรม./ห้อง	1200.0	B,C,E
Deluxe Room	22	52.0 ตรม./ห้อง	1144.0	B,C,E
Deluxe Suite	6	80.0ตรม./ห้อง	480.0	B,C,E
Jacuzzi Villa	3	125 ตรม./ห้อง	375.0	B,C,E
President Pool Villa	3	140.0ตรม./ห้อง	420.0	B,C,E
Floor Service		10%ของพื้นที่แต่ละชั้น	100.0	B
Circulation 30 %			1141.0	
Total			4946.5	

Parking				
จากห้องพักโรงแรม 60 ห้อง		50 %/ห้อง	30.0	
Guest		30.0 x 12.5	375	
officer		15.0 x 12.5	187.5	
Service		3.0 x 12.5	37.5	
motorcycle		20.0 x 1.5	30.0	
Circulation 50 %			315.0	
Total			945.0	

Back of the house				
1.General Manager Office				
General Manager Room		25.0 ตรม./คน	25.0	A
Secretary		12.0 ตรม./คน	12.0	A
Ass General Manager		16.0 ตรม./คน	16.0	A
Waiting Area			12.0	A
Pantry			8.0	A
Toilet			10.0	A
AHU			16.0	A
Conference Room	30	2.0 ตรม./คน	60.0	C,E
Administration office				
Marketing & Promotion				
- Sale & PR MGR.	1.0	16.0 ตรม./คน	16.0	A
- Sale & Marketing Office	4	4.5 ตรม./คน	18.0	A
Purchasing Department				
- Purchasing MGR.	1	16.0 ตรม./คน	16.0	A
- Purchasing Office	1	4.5 ตรม./คน	4.5	A
Accounting Department				
- Accounting MGR.	1	16.0 ตรม./คน	16.0	A
- Accounting Office	6	4.5 ตรม./คน	27.0	A
Personal Department				
- Personal MGR.	1	16.0 ตรม./คน	16.0	A
- Personal Office	3	4.5 ตรม./คน	13.5	A
-House keeper	1	4.5 ตรม./คน	4.5	A
storage	1	8.0 ตรม	8.0	A
Toilet men	1	-	20.0	E
Toilet oWomen	1	-	16.0	E
Circulation 30 %			100.0	
Total			435.0	

Service				
Service Entrance				
Receiving Area	1	0.15 ตรม./ห้อง	9	A
Loading Platform	1	0.04 ตรม./ห้อง	2.4	A
Gabage	1	0.02 ตรม./ห้อง	1.2	A
Storage				
- General Storage	1	0.08 ตรม./ห้อง	4.8	A
- Furniture Storage	1	0.23 ตรม./ห้อง	13.8	A
Staff Space				
- Men's Toilet +Lockers	1	0.28 ตรม./ห้อง	16.8	A
- Women's Toilet +Lockers	1	0.28 ตรม./ห้อง	16.8	A
Staff Canteen	1	0.15 ตรม./ห้อง	9.0	A
First Aid	2persons	15 ตรม./คน	30.0	A
Kitchen				
Main Kitchen	1	40%of dining	36.0	A
Main Kitchen Storage				
- Food	1	0.20 ตรม./ห้อง	3.6	A
- Beverage	1	0.13 ตรม./ห้อง	7.8	A
- China Storage	1	0.01 ตรม./ห้อง	1.0	A
- Garbage	1	0.01 ตรม./ห้อง	1.0	A
Room Service	1	10%Main Kit	3.6	A
Bake Shop	1	20%Main Kit	7.2	A
Dirty Bottle		5%Main Kit	1.8	A
Washing Area		10%Main Kit	3.6	A
Laundry & Linen				
Laundry	1	0.6 ตรม./ห้อง	36	A
Linen & Uniform room	1	0.4 ตรม./ห้อง	24	A
Circulation 30 %			75.0	
Total			320.0	

9.Mainentrance & Mechanical				
Engineer Department				
- Chief Engineer	1	25.0ตรม./คน	25.0	A
- Office	7	3.5ตรม./คน	24.5	A
Main entrance Shop		-	60.0	E
Air Condition		-	40.0	E
Transformer Vault	1	0.25ตรม./ห้อง	15.0	A
Fuel Storage	1	0.20ตรม./ห้อง	12.0	A
Boiler Room	1	0.25ตรม./ห้อง	15.0	A
Water Storage		-	50.0	E
Treatment Plan	1	0.75ตรม./ห้อง	45.0	A
Toilet	2	1.2 ตรม./ห้อง	2.4	A
Circulation 30 %			84.0	
Total			363.0	

FAR 1 : 10 ดังนั้น 10,500 / 10 = 1,050

รวมพื้นที่โครงการทั้งหมด

พื้นที่จอดรถ + พื้นที่อาคาร + พื้นที่ว่าง 50 % = 945 + 10,500 + (10,500 x 50 %)

= 945 + 10,500 + 5,250 ตารางเมตร

= 16,695 ตารางเมตร

รวมพื้นที่โครงการน้อยที่สุด

พื้นที่จอดรถ + FAR + พื้นที่ว่าง 50 % = 945 + 1,050+ (10,500 x 50 %)

= 945 + 1,050+ 5,250 ตารางเมตร

= 7,245 ตารางเมตร

เนื่องจากพื้นที่โครงการตั้งอยู่ในบริเวณพื้นที่ที่มีข้อกำหนดตามกฎทรวงกระทรวงฉบับที่ 36(พ.ศ.2535) ออกตามความในพระราชบัญญัติควบคุมอาคาร พ.ศ.2522 ดังต่อไปนี้

"บริเวณที่ 2" หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวชายฝั่งทะเลของตำบลหัวหินและตำบลหนองแก เข้าไปในแผ่นดินเป็นระยะ 50 เมตร ตลอดแนวชายฝั่งทะเลของตำบลหัวหินและตำบลหนองแก โดยเริ่มจากเขตเทศบาลตำบลหัวหินด้านทิศเหนือไปทางทิศใต้ จนจดเขตเทศบาลหัวหินด้านทิศใต้ ยกเว้น พื้นที่บริเวณที่ 1 และพื้นที่พระราชวังไกลกังวล

"บริเวณที่ 3" หมายความว่า พื้นที่ในบริเวณที่วัดจากแนวเขตบริเวณที่ 2 ตลอดแนวออกไปอีกเป็นระยะ 150 เมตร

ซึ่งทั้ง 2 บริเวณเป็นบริเวณที่ตั้งของพื้นที่โครงการ ดังนั้น การออกแบบก่อสร้างโครงการจึงต้องเป็นไปตามข้อกำหนดดังต่อไปนี้

ภายในบริเวณที่ 2 สามารถสร้างอาคารเดี่ยวชั้นเดียวที่มีความสูงไม่เกิน 6 เมตร พื้นที่อาคารรวมกันไม่เกิน 75 ตาราง เมตร โดยอาคารแต่ละหลังตั้งห่างกันไม่น้อยกว่า 4 เมตร ห่างเขตที่ดินของผู้อื่นไม่น้อยกว่า 2 เมตร มีที่ว่าง โดยรอบอาคารไม่น้อยกว่าร้อยละ 75 ของที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น และต้องห่างจากชายฝั่งทะเล ไม่น้อยกว่า 20 เมตร

ภายในบริเวณที่ 3 ห้ามมิให้บุคคลใดก่อสร้างอาคาร ดังต่อไปนี้

- ห้ามก่อสร้างอาคารที่มีความสูงเกิน 12 เมตร
-อาคารขนาดใหญ่ที่มีพื้นรวมกันทุกชั้นหรือชั้นหนึ่งชั้นใดในหลังเดียวกันเกิน 2,000 ตารางเมตร
-อาคารที่มีที่ว่างในที่ดินแปลงที่ก่อสร้างอาคารน้อยกว่าร้อยละ 50 ของเนื้อที่ดินที่ขออนุญาตก่อสร้างอาคารนั้น

ดังนั้นความต้องการพื้นที่โครงการคิดจาก

รวมพื้นที่โครงการทั้งหมด

พื้นที่จอดรถ + พื้นที่อาคาร + พื้นที่ว่าง 50 % = 945 + 10,500 + (10,500 x 50 %)

= 945 + 10,500 + 5,250 ตารางเมตร

= 16,695 ตารางเมตร

ดังนั้นการคาดการณ์ความต้องการพื้นที่โครงการทั้งหมดประมาณ 11 ไร่

7. วิเคราะห์ความต้องการระบบสนับสนุนโครงการ

7.1 ระบบโครงสร้าง
7.2 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง
7.3 ระบบประปาและระบบสุขาภิบาล
7.4 ระบบปรับอากาศ
7.5 ระบบป้องกันเพลิงไหม้และระบบความปลอดภัย
7.6 ระบบสื่อสาร
7.7 ระบบสระว่ายน้ำ
7.8 ระบบกำจัดขยะ

7.1 **ระบบโครงสร้างอาคาร** (Structural System)

ในการเลือกระบบโครงสร้างของอาคารจะต้องพิจารณาถึง ข้อพิจารณาต่างๆ เช่น ความกว้างยาวของตัวอาคาร ความสูง ตลอดจนความมั่นคงและความสามารถในการรับน้ำหนักของดินด้วย ระบบในการก่อสร้างอาคารประเภทนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 ระบบใหญ่ๆคือ

1. ระบบกำแพงรับน้ำหนัก (Load Wearing Wall)
2. ระบบเสาและคานรับน้ำหนัก (Skeleton Structure)

หลักเกณฑ์ในการพิจารณาวางโครงสร้างของตัวอาคาร

ในการกำหนดโครงสร้างของโรงแรม ในด้านการพิจารณาวางช่วงเสาและระยะห่างของช่วงเสานั้น อันดับแรกจะต้องพิจารณาจากขนาดของห้องพักที่เป็นไปตามขนาดมาตรฐานและห้องน้ำในห้องพัก ซึ่งในการออกแบบนั้นสามารถทำได้หลายวิธี ขึ้นอยู่กับหลักเกณฑ์ ของผู้ออกแบบ ซึ่งควรพิจารณาดังนี้

1. โถงทางเข้าและส่วนต้อนรับ พื้นที่ส่วนสาธารณะและช่องบันได อีกทั้งช่องทางเดินจะต้องมีขนาดความกว้างยาวที่เพียงพอกับการใช้สอย และจะต้องมีบรรยากาศที่ดี
2. โครงสร้างส่วนที่เป็นมาตรฐาน เช่น ในส่วนของห้องพัก จะต้องออกแบบให้ประสานสอดคล้องกับส่วนต่างๆ
3. ขนาดโครงสร้างอาคารหลักกับส่วนอื่นๆ
4. ความประหยัดของโครงสร้างที่จะนำมาใช้

การกำหนดโครงสร้างของโครงการ

1. โครงสร้างอาคารประเภทโรงแรมโดยทั่วไปจะมีขนาดช่วงเสาประมาณ 7.00 - -10.00 เมตร ซึ่งเป็นขนาดที่เหมาะสมกับระบบโครงสร้างแบบเสา-คานรับน้ำหนัก รวมไปถึงระบบ Beam and Slab , Flat Slab ,Ribbed Slab และ Waffle Slab

2. พื้นที่ส่วนที่เป็นสาธารณะ ต้องการช่วงเสาที่กว้างเพื่อรองรับพื้นที่ขนาดใหญ่ ช่วงเสาจะอยู่ในระหว่าง 6.00 - 10.00 เมตร

3. พื้นที่ส่วนห้องพักเป็นส่วนหลักของโครงการ ช่วงเสาจะต้องเป็นไปตามขนาดของห้องพักที่ได้มาตรฐาน ช่วงเสาจะอยู่ในระหว่าง 4.00 - 8.00 เมตร

4. สำหรับความประหยัดในการก่อสร้าง ระบบ Beam and Slab จะมีค่าใช้จ่ายต่ำกว่าระบบอื่นอีกทั้งการก่อสร้างเป็นไปได้ง่าย และเป็นที่คุ้นเคยของช่างฝีมือ

สำหรับการก่อสร้างอาคารในปัจจุบัน ยังนิยมนำระบบพื้นสำเร็จรูปมาใช้เพราะ จะประหยัดได้ทั้งเวลาและค่าก่อสร้างและวัสดุ ซึ่งโครงสร้างที่มีขนาดช่วงเสาประมาณ 7.00 – 8.00 เมตร ก็สามารถใช้ร่วมกับพื้นสำเร็จรูปได้เป็นอย่างดี

ในการเลือกใช้วัสดุ ส่วนประกอบของอาคาร อุปกรณ์อาคาร และครุภัณฑ์ต่างๆที่มีคุณภาพมาตรฐานจะเป็นปัจจัยในการลดค่าก่อสร้าง ค่าบำรุงและค่าซ่อมแซม ส่วนประกอบเหล่านี้ควรจะนำมาพิจารณาใช้กับโครงการโรงแรม เช่น ส่วนของห้องพัก ห้องน้ำ และอุปกรณ์ประกอบอาคารทางด้านวิศวกรรมต่างๆ

การกำหนดขนาดและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ต่างๆที่จะนำมาใช้ สามารถสรุปได้ดังนี้

- ข้อกำหนดรายละเอียดต่างๆเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์จะต้องได้รับการทดลองจากสถาบันที่ได้รับการยอมรับ
- การจัดส่งวัสดุและอุปกรณ์ต้องเป็นไปอย่างสะดวกและมีข้อผิดพลาดน้อย
- วิธีการก่อสร้าง ตลอดจนการติดตั้งอุปกรณ์อาคารต่างๆ จะต้องเป็นไปในระบบเดียวกัน และควรจะเป็นระบบที่สามารถหาช่างฝีมือได้ง่ายและใช้จำนวนช่างน้อย
- การบำรุงรักษาและซ่อมแซม จะต้องทำได้ง่ายและสามารถทำได้โดยช่างท้องถิ่น

7.2 ระบบไฟฟ้าและแสงสว่าง (Electrical and Lighting System)

1.ระบบการจ่ายพลังงานไฟฟ้า

ระบบไฟฟ้าโดยทั่วไปใช้ 3 –PHASE AC ตามมาตรฐานของการไฟฟ้านครหลวง และมี Voltage 220/380 Volt

การจ่ายไฟฟ้าเข้าอาคารเป็นระบบแรงต่ำ ซึ่งแปลงไฟจากระบบแรงสูง ซึ่งการนำไฟฟ้าเข้าอาคารโดยการฝังสายไฟฟ้าแรงสูงไว้ในดิน ไปยังห้องเครื่องไฟฟ้าของโรงแรม ต่อเข้ากับหม้อแปลงไฟฟ้า และติดตั้งเครื่องวัดกระแสไฟฟ้าด้วย

หม้อแปลงไฟฟ้าต้องจัดแยกเป็น 2 ชุด

- สำหรับระบบไฟฟ้าแสงสว่างและกำลังไฟฟ้าสำหรับใช้โดยทั่วไป
- สำหรับระบบปรับอากาศ เครื่องกล และเครื่องจักรต่างๆ

การจ่ายกระแสไฟฟ้าเข้าแต่ละชั้นของอาคาร จ่ายโดยการ TAP OFF ออกจาก BUS DUCT RISER เข้าแผงจ่ายไฟย่อยประจำชั้น อุปกรณ์ไฟฟ้าในแผงจ่ายไฟย่อยเป็นสวิตช์อัตโนมัติ

กำลังของหม้อแปลงไฟฟ้ามีขนาดต่ำสุดเป็น 150 % ของ PEAK LOAD

ระบบไฟฟ้าแรงต่ำ Sub Station จากการแปลงไฟฟ้าแรงต่ำของหม้อแปลงใช้ฟิวส์และสวิตช์อัตโนมัติ ควรติดตั้งใกล้กับห้องเครื่องปรับอากาศเป็นจุดเหมาะสมในการกระจายกำลังไฟฟ้า เพื่อกระจายแรงให้สม่ำเสมอ ห้องเครื่องระบบสถานีจ่ายไฟฟ้ากำลังจะต้องออกแบบความสูงของระดับเพดานพิเศษมากกว่าพื้นที่ใช้สอยส่วนอื่นๆ เพื่อการระบายอากาศที่ดี การป้องกันปัญหาการสั่นสะเทือนจากการทำงานของเครื่องจักรนั้น จะมีการติดตั้งตัวกันกระเทือนที่ขาตั้งของเครื่องจักร อีกทั้งยังจะต้องบุผิวผนังห้องด้วยใยแก้วกันเสียงด้วย สำหรับอุปกรณ์ภายในห้องเครื่องระบบจ่ายไฟฟ้าประกอบด้วยอุปกรณ์ต่างๆดังต่อไปนี้

- High Voltage Switchgear การไฟฟ้าจะจ่ายเป็นไฟฟ้าแรงสูงเข้าอาคารโดยจ่ายเข้ามาทางใต้ดินแล้วต่อเข้าช่อง Shaft ไฟฟ้าขึ้นไปที่สถานีจ่ายไฟฟ้า เพื่อต่อเข้าเครื่อง RMU (Ring Main Unit) ซึ่งเป็นอุปกรณ์ตัดต่อไฟแรงสูง โดยมีความต่างศักย์ไฟฟ้า 24 KV มีจำนวนเครื่องทั้งหมด ในการใช้งานปกติจะเปิดใช้งานครั้งละ 2 ตัว อุปกรณ์การตัดต่อวงจรไฟฟ้าแรงสูงประกอบด้วย Circuit Breaker , สวิตช์และฟิวส์ตัดต่อกำลังไฟฟ้า , Relay ป้องกันกระแสไฟฟ้าเกินและ Relay แรงดันไฟฟ้าต่ำ
- Power Transformer หรือ หม้อแปลงไฟฟ้าเป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการเปลี่ยนแปลงระดับแรงดันไฟฟ้าเพื่อให้เข้ากับการใช้งานในอาคาร โดยปกติหม้อแปลงไฟฟ้ามี 2 ชนิดคือ
  1. หม้อแปลงไฟฟ้าแบบแกน เป็นแบบที่ฟลักซ์แม่เหล็กอยู่ที่แกนของหม้อแปลง
  2. หม้อแปลงไฟฟ้าแบบเปลือกรอบ เป็นแบบมีฟลักซ์แม่เหล็กอยู่รอบๆขดลวดเหมาะสำหรับหม้อแปลงที่ต้องการอัตราพิกัดกระแสไฟฟ้าสูง

สำหรับอาคารในโครงการใช้หม้อแปลงแบบเปลือกรอบชนิด Dry Type 2,000 kVA โดยไฟจะถูกส่งจาก RMU ผ่านสายไฟฟ้า Bus Duct ต่อเข้าสู่หม้อแปลงไฟให้เป็นกระแสไฟ 400/200 V จำนวนหม้อแปลงที่ออกแบบไว้มีจำนวน 4 เครื่อง โดยในเวลาปกติจะเปิดสลับกันทำงานครั้งละ 2 เครื่อง

- Low Voltage Switchgear กระแสไฟจากหม้อแปลงซึ่งมีความต่างศักย์ 400/200 V จะถูกส่งเข้าไปตู้ MDP (Main Distribution Panel) ซึ่งจะประกอบไปด้วยวงจรไฟฟ้าจำนวนมากและมี Circuit Breaker อยู่ภายใน เพื่อจ่ายกระแสไฟไปยังส่วนต่างๆของอาคาร กรณีไฟดับ Generator จะทำงานจ่ายกระแสไฟฟ้าผ่าน MDP เพื่อจ่ายไปยังอุปกรณ์ไฟฟ้าฉุกเฉิน จำนวน MDP ในโครงการจะใช้ทั้งหมด 4 เครื่อง โดยในเวลาปกติจะเปิดสลับกันทำงานครั้งละ 2 เครื่อง

2.**ระบบไฟฟ้าสำรอง** (Stand-By Power System)

เครื่องกำเนิดไฟฟ้า (Generator) เป็นอุปกรณ์ไฟฟ้าสำรองฉุกเฉินกรณีที่ไฟฟ้าขัดข้อง ทำงานโดยใช้ Microprocessor ควบคุมการทำงาน โดยจะทำงานอัตโนมัติภายใน 10 วินาทีหลังจากไฟฟ้าดับ ซึ่งประกอบด้วยองค์ประกอบพื้นฐาน 3 อย่างคือ

- เชื้อเพลิงและถังเก็บเชื้อเพลิง
- ตัวถังเครื่องและระบบเผาไหม้เชื้อเพลิง
- ห้องเครื่องปั่นไฟ

ห้องเครื่องปั่นไฟต้องมีการระบายอากาศอย่างดีเพราะในการปั่นไฟฟ้า ระบบจะมีการเผาไหม้เชื้อเพลิง ทำให้เกิดไอเสีย ตัวเครื่อง Generator มีขนาด 500 kV ทำงานด้วยดีเซล

ส่วนถังเก็บเชื้อเพลิงขนาดความจุ 200 ลิตร ฝังอยู่ภายนอกอาคาร ซึ่งต้องมีการสับเปลี่ยนหมุนเวียนน้ำมันที่เก็บสำรองไว้ทุก ๆปี เนื่องจากหากเก็บไว้นาน น้ำมันอาจจะเสื่อมคุณภาพทำให้ระบบอาจเกิดการขัดข้องได้ นอกจากนี้ยังจะต้องมีการทดสอบเครื่องเป็นประจำทุกอาทิตย์ครั้งละ 15 นาที เพื่อความพร้อมในการใช้งาน

Uninterrupted Power Supply (UPS) เป็นระบบไฟฟ้าสำรองฉุกเฉินโดยใช้แบตเตอรี่เป็นพลังงานในการผลิตกระแสไฟฟ้าให้กับระบบ ซึ่งโครงการจะมีการติดตั้งเครื่อง UPS ในส่วนพื้นที่ใช้สอยที่มีการใช้งานของเครื่องคอมพิวเตอร์

3.**ระบบไฟฟ้าฉุกเฉิน** (Emergency Power System for Essential Load)

ระบบไฟฟ้ากำลังฉุกเฉินเป็นระบบไฟฟ้าที่ใช้จ่ายวงจรไฟแสงสว่างและกำลังที่จำเป็นต่อความปลอดภัยเมื่อระบบไฟฟ้าปกติเกิดขัดข้อง โดยมีอุปกรณ์ Automatic Transfer Switch ควบคุมการทำงาน

จะต้องมีเครื่องจ่ายไฟฟ้าฉุกเฉิน สำหรับไฟฟ้าแสงสว่างและไฟฟ้ากำลังบางขนิด จากเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉินซึ่งสามารถผลิตกำลังไฟฟ้าได้ไม่ต่ำกว่า 30 % ของอัตรากำลังสูงสุดของเวลาปกติ

เมื่อไฟฟ้าจากการนครหลวงดับลง หรือแรงไฟฟ้าในเฟสต่ำกว่า 20% สวิตช์หม้อแปลงจะตัดวงจรไฟฟ้าออกจากวงจรของการไฟฟ้านครหลวงและต่อเข้ากับวงจรไฟฟ้าของเครื่องกำเนิดไฟฟ้าฉุกเฉิน ระบบจะทำการจ่ายพลังงานไฟฟ้าแก่วงจรภายใน 10 วินาทีหลังจากที่เกิดเหตุขัดข้อง และเมื่อระบบไฟฟ้าปกติกลับสู่สภาพเดิมแล้วก็จะสับเปลี่ยนวงจรไประบบไฟฟ้าตามเดิม

ระบบไฟฟ้าฉุกเฉินนี้โดยทั่วไปเตรียมไว้สำหรับใช้ในระบบต่างๆดังนี้

- ระบบแสงสว่างของ Exit Signs ทั้งหมด (50 % of stair ways and 20 % of corridor lighting , 10 – 20 % of lighting in public area)
- ระบบสัญญาณเตือนภัยต่างๆ
- ระบบสำหรับการผจญเพลิง (Pump , Compressors etc.)
- ระบบ Sewage Pump , Water Pump
- ระบบไฟฟ้าในโรงครัวที่จำเป็น
- ระบบไฟฟ้าสำหรับห้องเย็นเก็บอาหารต่างๆ
- ระบบโทรศัพท์
- ระบบรักษาความปลอดภัย
- ระบบคอมพิวเตอร์ในสำนักงาน
- ระบบสุขาภิบาลบางส่วน

ในส่วนของแผงควบคุมไฟฟ้าฉุกเฉินจะติดตั้งอยู่ใน โดยต่อวงจรอยู่ก่อนแผงสวิตช์หลักของอาคาร แผงควบคุมสามารถเปิดทดสอบระบบไฟฟ้าฉุกเฉินทั้งหมดด้วยการควบคุม โดยระบบไฟฟ้าฉุกเฉินจะคลอบคุลมถึงไฟฟ้าทางออกและไฟฟ้าแสงสว่างทำงานโดยอัตโนมัติ

4.ระบบการควบคุม

ระบบไฟฟ้า H.V. Fuse Load Break Switch หรือตามมาตรฐานของการไฟฟ้านครหลวง ระบบไฟฟ้าแรงต่ำ จากด้านแรงต่ำของหม้อแปลงใช้ Fuse และ Auto Circuit Breaker การควบคุมแต่ละขั้นที่จุด Tap Off ออกจาก Bus Duct Riser จะมี Fuse ที่แผงสวิตช์จ่ายไฟประจำชั้นเป็น Protective Circuit Breaker และใช้ Miniature Breaker เป็นสวิตช์ตัดตอนของวงจรย่อย

5.ระบบการเดินสาย

สายไฟฟ้าทั้งหมด สายระบบเสียง สายระบบโทรศัพท์ และสายระบบสัญญาณป้องกันไฟเดินในท่อเป็นท่อเหล็กชนิดอาบสังกะสี ส่วนภายนอกอาคารที่เป็นวิลล่าแบบเป็นหลังๆ จะใช้เดินท่อฝังดินเพื่อความเรียบร้อยสวยงาม

6.ระบบไฟฟ้าแสงสว่าง (Lighting System)

ในการออกแบบการให้แสงสว่างภายในอาคาร ส่วนหนึ่งเป็นแสงสว่างจากธรรมชาติมาจากภายนอกอาคาร และส่วนหนึ่งจากแสงสว่างจากโคมไฟฟ้า โดยมีระดับความสว่างอยู่ที่ 20 – 500 LUX ขึ้นอยู่กับพื้นที่การใช้งาน

ตารางที่17 แสดงมาตรฐานความเข้มของการส่องสว่าง

AREA	LUX	LUMENS/ft^2	LIMITED GLARE INDEX
Entrance Lobby	200	20	
Reception Areas	400	40	
Public Rooms	100	10	
Cashier Desk	400	40	
Lounges	200	20	
Guest Rooms	100	10	
Bed Heads	200	20	
Bathrooms	100	10	
Kitchen :			
- General	200	20	20
- Food preparation & cooking	400	40	25
- Stores	200	20	25
Restaurant	200	20	
Laundry	200	20	25
Cellars , Wine Stores	200	20	
Office	400	40	20
Account Machine , Computers	600	60	20
Spa	200	20	
Conference room	300	30	
Parking	50	5	

กำลังของไฟฟ้าแสงสว่างวัดเป็น WATT/UNIT AREA ของส่วนต่างๆมีดังนี้

ตารางที่18 แสดงกำลังไฟฟ้าแสงสว่างวัดเป็น WATT/UNIT AREA

GENERAL LIGHTING LOADS*	WATTS/M^2	WATTs/FT^2
Hotel Rooms	27	2.5
Hotel Lobby & Reception	65	6
Restaurant	32	3
Offices & Administration	55	5
Shops , Coffee Shops	32 to 55	3 to 5
Function Rooms	32 to 55	3 to 5

* เป็นค่ามาตรฐานของ NEC (National Electrical Code of USA)

7.3 ระบบประปาและระบบสุขาภิบาล

การสุขาภิบาลและระบบการเดินท่อภายในอาคาร (Sanitary & Plumbing Systems) การสุขาภิบาลและระบบการเดินท่อสำหรับอาคารในโรงแรมประกอบด้วย

- ระบบน้ำใช้ (Water Supply Systems) หมายถึง น้ำประปาเพื่อการบริโภคทั่วไป รวมถึงน้ำเพื่อการดับเพลิง ระบบผลิตน้ำร้อนและการจ่ายน้ำร้อน เพื่อการบริโภคตลอดจนระบบสตีมและหม้อต้มไอร้อน

- ระบบการระบายน้ำ (Draining Systems) หมายถึง ระบบการระบายน้ำฝนจากหลังคาสู่พื้นดินและลงสู่แหล่งรับน้ำในที่สุด การระบายน้ำทิ้งจากอ่างล้างมือ อ่างอาบน้ำ ครัว ห้องซักรีด ภัตตาคาร และระบายน้ำโสโครกจากส้วม ที่ปัสสาวะ ฯลฯ

- ระบบการกำจัดน้ำโสโครก (Sewage Treatment Systems) หมายถึง การบำบัดน้ำทิ้งและน้ำโสโครกจากโรงแรม ก่อนที่จะระบายลงสู่แหล่งน้ำสาธารณะเพื่อป้องกันไม่ให้น้ำในแหล่งรับน้ำสาธารณะนั้นเน่าเหม็นและเป็นพิษ ซึ่งเป็นผลเสียต่อชุมชนโดยส่วนรวมและเป็นการก่อปัญหามลภาวะแวดล้อม

1. ระบบน้ำใช้ (Water Supply Systems)

ระบบน้ำประปาและแหล่งน้ำ

แหล่งน้ำใช้ของโรงแรม โดยทั่วไปจะใช้น้ำจากการประปาส่วนภูมิภาค และการขุดเจาะน้ำบาดาล น้ำที่ได้มานี้จะผ่านท่อใต้ดินแล้วจะเก็บไว้ในถังพักน้ำใต้ดินหรือระดับพื้น ถังพักน้ำจะต้องมีปริมาณความจุพอเพียงแก่การบริโภคทั่วไปและสำรองเพื่อการดับเพลิงด้วย การเก็บน้ำในถังพักน้ำจะใช้ระบบลูกลอยควบคุม การทำงานของเครื่องสูบน้ำโดยเป็นระบบอัตโนมัติ จากถังเก็บน้ำ ผ่านไปยังส่วนต่างๆของโครงการ เนื่องจากอาคารในโครงการมีความสูงไม่มากนัก จึงไม่ต้องจ่ายน้ำแบบหอถังสูง จะใช้ระบบ UP FEED DISTRIBUTION SYSTEM ส่วนขนาดของถังเก็บน้ำใต้ดินคำนวณจากอัตราการใช้น้ำภายในอาคารที่มีการใช้น้ำมากที่สุด และเหลือสำหรับดับเพลิง 30 % หรือแยกถังน้ำประปาออกจากถังน้ำสำรองน้ำดับเพลิงเพื่อกันปนเปื้อน ควรมีถังเก็บน้ำ 2 ถังเพื่อสับเปลี่ยนในการทำความสะอาดถังได้

การออกแบบระบบจ่ายน้ำประปา

- จัดหาแหล่งน้ำที่เหมาะสม
- เลือกวัสดุท่อประปา เช่น ท่อเหล็กอัดสังกะสี ท่อพลาสติกพีวีซี
- ระบบท่อประปาสำหรับอาคาร ในการเดินท่อต้องเดินท่อให้ควรมีระยะทางสั้นที่สุด

ระบบน้ำร้อนและไอน้ำร้อน (Hot Water and Steam Supply Systems) ถือได้ว่ามีความจำเป็นสำหรับอาคารประเภทโรงแรม เพื่อเป็นตัวส่งเสริมการบริการให้ได้มาตรฐาน น้ำร้อนและไอน้ำร้อน จะอยู่ในขบวนการผลิตเดียวกัน มีปริมาณการใช้น้ำ1/3 ของปริมาณน้ำทั้งหมด มีลักษณะเป็นถังเก็บน้ำ มีขดเก็บความร้อนอยู่ภายใน ขนาดความจุขึ้นอยู่กับความต้องการน้ำสูงสุด

ในโรงแรมจะต้องการความร้อนในระดับอุณหภูมิดังนี้

- 10 – 50 องศาเซลเซียส สำหรับน้ำดื่มในโรงแรม
- 50 – 120 องศาเซลเซียส สำหรับอาบน้ำ และการใช้งานซองแขก
- 60 – 140 องศาเซลเซียส สำหรับล้างจาน ซักผ้าของโรงแรม
- 80 – 180 องศาเซลเซียส สำหรับฆ่าเชื้อโรค

กระบวนการผลิต จะเริ่มจากท่อน้ำใช้จะถูกปั๊มผ่าน WATER SOFTENER เครื่องทำน้ำเป็นน้ำอ่อนแล้วผ่าน DEAERATOR เครื่องกำจัดอากาศ แล้วผ่านเข้าสู่ BOILER เป็นกระบวนการทำไอน้ำร้อนก่อนเป็นหม้อน้ำร้อนที่ทำความร้อนที่มีอุณหภูมิเดียว ส่วนของไอน้ำร้อนจะถูกส่งเข้า HOT WATER GENERATOR ซึ่งเป็นแบบ STEAM HEATED ELEMENTS เพื่อทำให้ไอกลายเป็นน้ำ ส่งผ่านตามท่อน้ำร้อนไปยังส่วนต่างๆ ของโครงการและมีการหมุนเวียนอยู่ตลอดเวลาด้วยเครื่องสูบน้ำ (CIRCULATING PUMPS) ระบบนี้ เมื่อผู้ใช้เปิดน้ำร้อนก็จะได้น้ำร้อนในทันทีและร้อนอยู่ตลอดเวลา อีกทั้งมีการใช้ไอน้ำนี้เป็นส่วนหนึ่งไปใช้ในห้องซักรีด เครื่องล้างจาน ซึ่งมีความร้อนถึง 80 องศาเซลเซียส โดยจะต้องติดตั้ง OIL FIRED BOILER พร้อมอุปกรณ์ครบครันเพื่อใช้ในการผลิตไอน้ำส่งจ่ายไปยังจุดต่างๆที่ต้องการด้วย ท่อน้ำร้อนนี้จะมีการหุ้มฉนวนกันความร้อน และการติดตั้งหม้อน้ำควรติดตั้งในห้องที่มีการระบายอากาศที่ดี ระดับเพดานควรสูง 4 – 5 เมตรและสามารถเข้าถึงได้

ตารางที่ 19 แสดงการประมาณปริมาณน้ำร้อนต่อค่าเฉลี่ย

Type of Accommodation	Storage		Capacity	
	Litres / person		Us gallon / person	
High grade hotel	45		10	
Hostels	32		7	
Residences , Apartments	32		7	
ระดับอุณหภูมิมาตรฐานของระบบน้ำร้อนและ Steam มีดังนี้				
Type of usage	Temperature (typical)			
General hot water supplies	50 C (180 F)			
Hot water for dish - washing	60 C (140 F)			
Hot water for steritising / rinsing	82 C (180 F)			
For laundry use	72 – 82 C (160 – 180 F)			
เกณฑ์กำหนดมาตรฐานเกี่ยวกับอัตราการไหลของระบบท่อต่างๆ มีดังนี้คือ				
Discharge Rates Taps , Sprays, Valves	Litres / Sec		Us Gallon / Min	
	Hot	Cold	Hot	Cold
Bath	0.4	0.3	5.0	4.0
Lavatory basin	0.1	0.2	1.5	2.0
Shower spray	0.1	0.1	1.5	1.5
WC flushing cistern	-	0.1	-	1.0
Sink (domestic)	0.3	0.2	4.0	3.0

ระบบน้ำดื่ม จัดให้มีระบบผลิตน้ำดื่ม ซึ่งประกอบด้วยเครื่องกรองน้ำ ถ่านกรองและเครื่องฆ่าเชื้อโรค โดยใช้แสงอุลตร้าไวโอเลต

2. ระบบระบายน้ำฝน (Drainage System)

การระบายน้ำฝนทำได้ 4 วิธี

- SURFACE RUN-OFF การไหลไปตามผิวดิน
- UNDERGROUND DRAINAGE การระบายน้ำใต้ดิน
- EVAPORATION การระเหยของน้ำ
- TRANSPORTATION การดูดน้ำจากพืช

ส่วนประกอบและอุปกรณ์ระบบท่อระบายน้ำพื้นผิว (Surface Drainage System)

1. บ่อตรวจสอบ (Manhole)

เพื่อให้พนักงานสามารถลงไปทำความสะอาดล้างท่อระบายได้สะดวก เพื่อทำการตัดเศษกรวดทรายที่จมตัวอยู่ในท่อออกจากท่อ การกำหนดตำแหน่งของบ่อตรวจสอบควรมีทุกจุดที่มีการเปลี่ยนขนาดท่อ หรือมีการหักเลี้ยวของท่อระบายน้ำฝน และถ้าเป็นท่อยาวตลอดแนวก็ควรที่จะให้มีช่วงห่างของบ่อตรวจสอบไม่เกิน 100 เมตร

2. ระบบบรรจบท่อน้ำฝนของอาคาร (Building Connection)

เพื่อให้การไหลของน้ำฝนจากอาคารเข้าสู่ระบบระบายน้ำฝนสาธารณะเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ และเพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายแก่ระบบท่อระบายน้ำฝนทั้งภายในอาคารและของส่วนสาธารณะ จึงต้องทำให้การไหลของน้ำฝนเป็นไปอย่างสะดวก ไม่สูญเสียความดันมากเกินไป

3. ทางน้ำเข้าถนน (Street Inlet)

เพื่อระบายน้ำฝนส่วนที่ไม่ได้ซึมลงดิน หากระบบระบายน้ำไม่ดีอาจจะส่งผลทำให้น้ำท่วมขังพื้นถนนได้ ทางน้ำเข้าข้างถนนสามารถแบ่งได้เป็น 3 ชนิด คือ

- ชนิดขอบทางเท้า
- ชนิดพื้นถนน
- และแบบผสมทั้งชนิดขอบทางเท้าและชนิดพื้นถนน

ปัญหาที่พบบ่อยคือ เกิดการอุดตันบริเวณทางน้ำเข้าข้างถนนเสมอ เนื่องจากจะมีเศษกิ่งไม้ ใบไม้ และถุงพลาสติก ดังนั้นเพื่อป้องกันการเกิดปัญหาน้ำขังบนพื้นถนน จะต้องรางน้ำข้างถนน (Street Gutter) เพื่อรวมน้ำฝนที่ไหลจากถนนมาระบายลงสู่บ่อพัก

4. บ่อพัก (Catch Basin)

ใช้สำหรับการรวบรวมของสกปรก เช่น เศษใบไม้ ถุงพลาสติก ทราย เป็นต้น สามารถตักเศษขยะต่างๆ ออกจากบ่อพักแทนการล้างท่อระบายน้ำได้ ด้วยแรงคนหรืออุปกรณ์ช่วยตักก็ได้

ความเร็วของน้ำไหลในท่อระบายน้ำฝน

1. ความเร็วต่ำสุดที่ยอมให้ได้ควรมี 0.75 เมตร/ วินาที แต่ถ้ามีต้องมีอย่างต่ำ 0.95 เมตร / วินาที

2. ความเร็วสูงสุดที่ควรพิจารณาให้มีประมาณ 3.0 เมตร / วินาที เพื่อป้องกันการกัดเซาะท่อระบายน้ำ เนื่องจากเศษกรวดหรือทราย ซึ่งอาจจะทำให้ท่อระบายน้ำเกิดความเสียหายได้

3. ระบบระบายน้ำที่ใช้รางคอนกรีตเสริมเหล็กอาจจะออกแบบเพื่อรองรับความเร็วสูงถึง 12.0 เมตร / วินาที โดยไม่มีผลเสียหายเนื่องจากสึกกร่อนผิวรางระบายน้ำ

สำหรับความลาดของท่อ (Slope) โดยทั่วไปที่สามารถทำการก่อสร้างได้ ควรมีค่าน้อยที่สุด 0.0008 หรือ 1/1250 แต่จากข้อกำหนดเกี่ยวกับการจัดสรรที่ดิน พ.ศ. 2535 ได้กำหนดว่าระดับความลาดของท่อระบายน้ำที่มีขนาดใหญ่ต้องมีไม่ต่ำกว่า 0.001 หรือ 1 / 100

3. **ระบบการกำจัดน้ำโสโครก** (Sewage Treatment Systems)

ระบบท่อน้ำทิ้ง/ท่อน้ำเสีย ความลาดเอียงของท่อจะต้องไม่น้อยกว่า 1 / 100

- น้ำทิ้งเป็นระบบท่อที่ใช้กับส่วนอื่นๆที่ไม่ใช้มูลคน เป็นน้ำเสียจากอ่างล้างมือ และห้องครัวต้องผ่านบ่อดักไขมัน ก่อนปล่อยลงสู่สาธารณะ โดยมีท่อแนวดิ่งเรียกว่า Waste Stack ส่วนแนวนอน เรียกว่า Branch soil pipe (ท่อแยก) จะแยกจากน้ำทิ้งทั่วไป และอาจจะใช้ท่ออากาศร่วมกัน ก่อนปล่อยสู่ท่อสาธารณะ หรือถังน้ำต่างๆ น้ำเสียจากครัวเป็นน้ำที่มีไขมันสูง จะต้องส่งเข้าบ่อกำจัดไขมัน มีแผงกั้นไขมันภายใน ไขมันจะแยกตัวลอยเป็นไขอยู่เหนือน้ำเสีย น้ำเสียที่ถูกแยกออกจะไหลไปบ่อน้ำใสที่ติดกัน และไหลไปยังระบบบำบัดหลัก ไขมันจะถูกกำจัดโดยการตัดทิ้ง ในส่วนนี้มีการเดินท่อน้ำเย็นจัดเพื่อให้ไขมันแข็งตัวและกำจัดได้สะดวก

ระบบบำบัดน้ำเสีย

น้ำทิ้งและน้ำโสโครกเป็นน้ำเสียที่ต้องบำบัดก่อนที่จะระบายลงสู่ท่อสาธารณะ ระบบที่เลือกเป็นการบำบัดแบบใช้ออกซิเจน คือวิธี Oxidation Pond วิธีนี้ ออกซิเจนที่แบคทีเรียใช้ย่อยสลายตะกอนได้จากอากาศในน้ำและออกซิเจนที่เกิดจากการสังเคราะห์แสงของสาหร่าย ปฏิกิริยาของการกำจัดเป็นไปอย่างช้าๆ และต้องการเนื้อที่ค่อนข้างมาก สำหรับระบบบำบัดน้ำเสียในอาคารประกอบด้วยระบบต่างๆดังนี้

- บ่อดักไขมัน (Grease Trap) โดยทั่วไปไขมันที่พบจะมาจากการระบายน้ำทิ้ง การที่ต้องดักไขมันก่อนเข้าสู่ระบบบำบัดเนื่องจากไขมันจะไปอุดตันหรือสร้างปัญหาในเครื่องจักรกลซึ่งทำให้ประสิทธิภาพลดลงได้ การออกแบบทั่วไปจะให้ไขมันกักเก็บตัวมากกว่า 30 นาที แต่ก็ต้องไม่นานมากเพราะอาจจะทำให้เกิดสภาพหมักไร้อากาศ ซึ่งก่อให้เกิดกลิ่นเหม็นได้

- ตะแกรงดักขยะ การติดตั้งตะแกรงดักขยะเป็นสิ่งสำคัญมาก เพราะน้ำทิ้งจากอาคารมักจะมีเศษขยะที่ย่อยสลายยากติดมาด้วย จึงจะต้องดักขยะออกจากน้ำทิ้งก่อนเข้าสู่ระบบบำบัด ตะแกรงดักขยะในโครงการจะมีลักษณะแบบหยาบ มีช่องว่างระหว่างแท่งเหล็กตั้งแต่ 25 ม.ม.ขึ้นไป ใช้ในงานบำบัดน้ำเสียทั่วไป

- ระบบ A.S. และระบบเชิงชีววิทยา (Activateed Tank) เป็นระบบที่นิยมใช้เพราะมีประสิทธิภาพสูง ใช้พื้นที่น้อย และการดูแลต่ำ หลักการจะใช้การบำบัดด้วยจุลชีพเป็นสำคัญ ประกอบด้วยถังเติมอากาศ และถังตกตะกอน จากนั้นจะส่งไปยังถังคลอรีน ไหลไปสู่ถังที่มีการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานและตะกอนจะถูกสูบไปทิ้งต่อไป และมีส่วนหนึ่งที่ถูกส่งกลับไปที่ AEROTION TANK เพื่อให้สภาวะของแบคทีเรียสมดุล โดยระบบน้ำเสียที่ทำงานได้ดี จะต้องสามารถใช้ประโยชน์จากน้ำเสียที่บำบัดแล้วได้ เช่น รดน้ำต้นไม้

7.4 ระบบปรับอากาศ

ระบบปรับอากาศ

โครงการของโรงแรม ต้องการเน้นความเป็นธรรมชาติและเน้นในเรื่องของสุขภาพ ต้องออกแบบอาคารจะคำนึงถึงการรับลมจากธรรมชาติ และสภาพภูมิอากาศในพื้นที่เพื่อรับอากาศที่บริสุทธิ์จากภายนอก แต่ยังคงจะต้องมีการปรับอากาศเพื่อบริการที่สมบูรณ์ของมาตรฐานโรงแรม สำหรับโครงการโรงแรมนี้ เป็นโรงแรมขนาดเล็ก แต่ละส่วนต้องการรูปแบบการปรับอากาศที่ต่างกัน อีกทั้งการใช้งานเปิดปิดไม่พร้อมกัน ดังนั้นระบบปรับอากาศในโครงการ จึงเลือกระบบ Split Air Conditioning System มาใช้ในโครงการ

ในระบบนี้จะแยกออกเป็นสองส่วนคือ ส่วนที่อยู่ภายในอาคารและภายนอกอาคาร ซึ่งจะเชื่อมต่อกันโดยท่อ ส่วนภายในจะประกอบด้วย Expansion Valve และคอยล์เย็น ลมจะถูกพัดผ่านคอยล์โดยพัดลม ในขณะเดียวกันอากาศ ร้อนจากภายในจะถูกนำออกจากห้อง ส่วนภายนอกจะประกอบด้วย คอยล์ร้อนซึ่งมีลักษณะเป็นขดลวดยาว และ Compressor สำหรับการเลือกใช้ขนาดและประเภทของระบบนี้จะเป็นไปตามการใช้งานของแต่ละพื้นที่

1. Residential Type มีขนาดประมาณ 1-5 ตันความเย็น มักมีรูปแบบสวยงามเพื่อใช้ตกแต่งเป็นเฟอร์นิเจอร์ชิ้นหนึ่งของอาคาร จะใช้ในส่วนของพื้นที่มีขนาดเล็ก มีการเปิดปิดไม่พร้อมกัน

ได้แก่
- ส่วนของห้องพักในอาคารทั้งหมด
- ส่วนของห้องพักประเภทวิลล่า
- ส่วน Business Center
- ส่วน Kid's Club
- ส่วนร้านค้าขายของ

2. Commercial Type มีขนาดระหว่าง 5-60 ตันความเย็น รูปร่างของตัวเครื่องไม่เน้นความสวยงาม เพราะชุดแฟนคอยล์มักติดตั้งอยู่ภายในห้องเครื่องที่จัดเตรียมไว้โดยเฉพาะ มีการต่อท่อลม ออกจากส่วนเป่าลม ไปจ่ายหลาย ๆ จุด ใช้ในพื้นที่ขนาดใหญ่ แต่มีการเปิดปิดที่ไม่พร้อมกัน

ได้แก่
- **ส่วนโถงต้อนรับส่วนหน้า**
- **ส่วนสปาและฟิตเนส**
- **ส่วนห้องครัวหลักและห้องอาหาร**
- **ส่วนทางเดินภายในอาคาร**
- **ส่วนห้องประชุมจัดเลี้ยง**
- **ส่วนสำนักงาน**
- **ส่วนห้องเครื่อง**

หลักการออกแบบติดตั้งเครื่องปรับอากาศแบบแยกส่วน

1. การออกแบบติดตั้ง Condensing Unit โดยทั่วไป Condensing Unit จะอาศัยการระบายความร้อนด้วยอากาศ เนื่องจากเป็นเครื่องปรับอากาศที่มีขนาดเล็กถึงขนาดกลาง การเลือกแบบและการวางตำแหน่งของเครื่องมีข้อควรพิจารณาดังนี้

- การระบายอากาศ บริเวณที่ติดตั้งจะต้องมีการถ่ายเทอากาศเป็นอย่างดี โดยทั่วไปมีการเลือกแบบระบายอากาศออกทางด้านข้างในพื้นที่ติดตั้งชั้นล่าง ยกเว้นห้องพักบริเวณชั้นสูงของอาคาร และบริเวณดาดฟ้ามีการใช้แบบระบายอากาศออกด้านบน เนื่องจากแรงลมด้านข้างในชั้นสูงของอาคาร มีผลทำให้ระบบระบายอากาศด้านข้างไม่สามารถทำงานได้

- ระยะการเดินท่อน้ำยา โดยทั่วไป Condensing Unit ได้ออกแบบให้อยู่ห่างจาก Fan Coil Unit ไม่เกิน 15 เมตร เนื่องจากจะมีผลต่อประสิทธิภาพของเครื่องและปัญหาระบบน้ำมันหล่อลื่นภายในระบบ ทำให้อายุการใช้งานของคอมเพรสเซอร์ลดลง

- การระบายน้ำที่เกิดจากการทำงานของ Condensing Unit บริเวณระเบียงติดตั้งควรมีการออกแบบท่อน้ำทิ้งไว้

2. การออกแบบติดตั้ง Fan Coil Unit ลักษณะโดยทั่วไปของ Fan Coil Unit ที่มีทั่วไปมีหลายรูปแบบ ได้แก่ แบบติดตั้งกับผนังด้านข้าง ติดตั้งกับฝ้าเพดาน และแบบติดตั้งกับพื้น การเลือกใช้รูปแบบ Fan Coil Unit ขึ้นอยู่กับประเภทของห้อง แต่การเลือกแบบติดตั้งพื้นจะทำให้สามารถดูแลรักษาและทำความสะอาดได้ง่าย

ระบบระบายอากาศ

การนำอากาศภายนอกเข้าสู่ห้องเพื่อทำการหมุนเวียนอากาศ โดยสามารถทำได้ 2 วิธีคือ การระบายอากาศโดยวิธีธรรมชาติสำหรับห้องหรือบริเวณที่มีผนังด้านนอกอย่างน้อยหนึ่งด้าน โดยให้มีช่องเปิดสู่ภายนอกได้ และการระบายอากาศด้วยวิธีกลโดยให้มีอุปกรณ์ขับเคลื่อนอากาศเพื่อให้เกิดการนำอาอากาศภายนอกเข้าสู่ห้องหรือบริเวณพื้นที่

สำหรับบริเวณที่ต้องการระบายอากาศด้วยวิธีกล ได้แก่ บริเวณห้องสุขาภิบาล ปั๊มน้ำชั้นใต้ดิน ซึ่งใช้ระบบการระบายอากาศโดยการดูดอากาศออก ทำให้ความดันภายในบริเวณนั้นต่ำกว่าภายนอกและอากาศภายนอกก็จะไหลผ่านเข้ามาตามช่องเข้าสู่ภายในห้อง

7.5 ระบบป้องกันเพลิงไหม้และระบบความปลอดภัย

ระบบดับเพลิงในอาคาร สามารถวิเคราะห์ได้ดังนี้

1. Structure Protection

ตัวอาคาร และโครงสร้างของอาคารต้องสามารถทนไฟได้ตามมาตรฐานของ NFPA (National Fire Protection Association) โดยเฉพาะส่วนของอาคารที่เป็นโครงสร้างหลัก ส่วนของกำแพงที่แบ่งพื้นที่ใช้สอยใน ส่วนต่างๆ จะต้องสามารถทนไฟได้พอสมควร ไม่ลุกหรือติดไฟง่าย เพื่อชะลอการลุกลามของไฟจากส่วนหนึ่งไป**สู่** อีกส่วนหนึ่ง เพื่อ

- ให้พอมีเวลาที่จะขนย้ายผู้คนออกจากบริเวณเหลิงไหม้ได้
- สำหรับหน่วยผจญเพลิงจะได้มีเวลาเตรียมการในการดับเพลิง ก่อนที่จะลุกลามไปยังส่วนต่างๆของอาคาร

2. Active Protection

เป็นการจัดเตรียมระบบเพื่อการป้องกันอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้จากการเกิดอัคคีภัย

- การจัดเตรียมเส้นทางที่หน่วยดับเพลิงสามารถเข้าถึงได้โดยสะดวกและสามารถเข้าปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ
- จะต้องมีการติดตั้งเครื่องมือผจญเพลิงเบื้องต้นไว้ในบริเวณต่างๆ ที่ง่ายต่อการเกิดไฟไหม้ เช่น ห้องครัว ห้องเครื่อง ตลอดจนตามทางเดินในส่วนต่างๆ ที่สามารถสะดวกในการเข้าถึง

อุปกรณ์ต่างๆแบ่งแยกตามหน้าที่ใช้สอยได้แก่

- อุปกรณ์จ่ายน้ำดับเพลิง
- อุปกรณ์สายฉีดดับเพลิง
- อุปกรณ์หัวฉีดน้ำดับเพลิงอัตโนมัติ
- อุปกรณ์ที่ดับเพลิงมือถือ

3. Mean of Escape คือการจัดทางหนีไฟฉุกเฉินตามจุดต่างๆของอาคาร จะต้องให้ได้มาตรฐานของ NFPA (National Fire Protection Association) ซึ่งมีหลักเกณฑ์ที่สำคัญที่ต้องคำนึงถึงคือ

1. ระยะทาง (Travel Distances) ของทางออกหนีไฟจากจุดต่างๆต้องได้ตามข้อกำหนด
2. ตำแหน่งและจำนวนของทางหนีไฟต้องเพียงพอและเหมาะสม
3. ทางหนีไฟต้องสามารถทนไฟได้เป็นอย่างดี และสามารถป้องกันควันไฟไม่ให้เข้าสู่ช่องบันไดหนีไฟได้
4. ทางหนีไฟต้องเป็นประตูทนไฟได้เป็นอย่างดีไม่ต่ำกว่า 1 ชั่วโมง และมีเครื่องหมายแสดงทางออก **ฉุกเฉินเป็นแสงไฟ ความสว่างไม่น้อยกว่า 12 LUX และต้องติดอยู่ตลอดเวลา แม้ไฟฟ้าในอาคารส่วนอื่นๆจะดับหมดก็ตาม**
5. **ความกว้างของทางออกฉุกเฉินมีขนาดต่างๆกัน กล่าวคือ สำหรับพื้นที่ชั้นล่างสุดต้องมีทางออก กว้างอย่างน้อย 0.56 เมตร ต่อจำนวน 100 คน และ 75 คนสำหรับชั้นที่สูงถัดขึ้นไป และโดยทั่วไปทางหนีไฟตามทางเดินต้องมีขนาดความกว้าง 1.20 เมตร สำหรับทางออก 2 ทางและต่ำสุด 1.06 เมตรที่มีทางออกทางเดียว**

ระบบความปลอดภัย

ระบบรักษาความปลอดภัยในอาคารประกอบด้วย

1. ระบบโทรทัศน์วงจรปิด (Closed Circuit Television system-CCTV)

ประกอบด้วยกล้องที่วีวงจรปิด จอมอนิเตอร์จะอยู่ในห้องควบคุม และมอนิเตอร์สำหรับบันทึกเทป ซึ่งทำหน้าที่ตัดต่อภาพจากกล้องต่างๆ ที่ติดตั้งอยู่บริเวณจุดต่างๆทั่วอาคาร

2. ระบบควบคุมการเข้าออกอาคาร (Access Control systems) สำหรับจุดควบคุม การเข้าออกที่สำคัญจะมีการใช้ระบบคีย์การ์ด เฉพาะพนักงานในพื้นที่ห้องคอมพิวเตอร์ ระบบเครือข่ายคอมพิวเตอร์ในองค์กร และห้องควบคุม

3. ระบบเวรยามรักษาความปลอดภัย (Guard Tour systems) เป็นระบบการจัดเวรยามเพื่อดูแลรักษาความปลอดภัยและตรวจสอบความเรียบร้อยในโครงการ

7.6 **ระบบสื่อสาร** (Communication Systems)

ระบบโทรศัพท์ ที่ใช้ในโรงแรมมีทั้งหมด 4 ระบบคือ

- Private Manual Branch Exchange (PMBX) / (PBX)
- Private Automatic Branch Exchange (PABX) / (PBX)
- Private Manual Exchange (PMX)
- Private Automatic Exchange (PAX)

1. Private Manual Branch Exchange (PMBX) / (PBX)

เป็นระบบโทรศัพท์ติดต่อ ระหว่างภายใน-ภายนอก โดยผ่านตู้สาขาได้ 50 เลขหมาย สำหรับภายในและ 10 เลขหมายสำหรับภายนอก

2. Private Automatic Branch Exchange (PABX) / (PBX)

ระบบโทรศัพท์สายตรงระหว่างภายนอกและภายในโดนตรงอัตโนมัติ มีกำลังขยายมากกว่า 50 เลขหมาย โดยไม่ต้องผ่าน Operator จะอยู่ในส่วนแผนกจองห้องพัก แผนกต้อนรับ ห้องผู้จัดการและห้องผู้อำนวยการ

3. Private Manual Exchange (PMX)

ระบบโทรศัพท์ติดต่อใช้ภายใน แผนกต้อนรับ แผนกบัญชี แผนกบริหาร แผนกซักรีด แผนกร้านอาหาร ฯลฯ

4. Private Automatic Exchange (PAX)

ระบบโทรศัพท์โดยตรงระหว่างภายใน เป็นระบบสลับสายอัตโนมัติ

สายโทรศัพท์จะแยกเป็น 3 สาย

- Guest Line เป็นสายจากห้องพักต่อไปยังส่วนบริการโดยผ่าน Operator ต่อไปยังภายนอก ซึ่งจะมีมิเตอร์บันทึกการใช้

- Admin Stration & Service Line ติดต่อภายในระหว่างสำนักงานหรือหน่วยงานติดต่อภายในระหว่างส่วนบริการและส่วนบริหาร

- Service Line ติดตั้งในตำแหน่งที่เหมาะสม เมื่อต้องการใช้สอยในยามฉุกเฉินและสะดวกในการดูแลรักษา เช่น บริเวณโถงบันได เป็นต้น

การเดินสายโทรศัพท์

1. Horizontal Distribution เช่น ช่องเพดาน ใต้พื้น และฝังในกำแพง

2. Vertical Distribution เช่น เดินตามช่องท่อ

การใช้งานระบบโทรศัพท์

- เลือกระบบอัตโนมัติและมีตู้สาขา

- ในส่วนของห้องพักสามารถโทรออกและภายในได้โดยตรงและจะมีมิเตอร์บันทึกการใช้งาน

- มีดวงไฟที่แสดงการใช้งานของเลขหมายแต่ละสาย มีหมายเลขเครื่อง หมายเลขสายในทุกเครื่อง

ระบบเสียง (Radio System)

ระบบเสียงภายในอาคารมีอุปกรณ์ที่สำคัญดังต่อไปนี้ ส่วนป้อนเสียงเข้า คือส่วนที่ป้อนสัญญาณที่เราต้องการ ได้แก่ ไมโครโฟน เทปบันทึกเสียง และตัวขยายเสียง ส่วนส่งออกจะใช้ลำโพงติดตั้งใต้ฝ้าเพดาน

ระบบกระจายเสียงแบบ Central Sound Transmission โดยประกอบด้วยไมโครโฟน เครื่องขยายเสียง Matching Transformer และ Channel Selector รวมที่แผงควบคุมใกล้แผนกต้อนรับ และประชาสัมพันธ์ การเดินสายมีการแยกระบบเสียงออกจากระบบอื่นๆ

ตำแหน่งระบบเสียงในโรงแรม

1. Lobby & Corridors ติดตั้งลำโพงซ่อนเพดาน เสียงจะถูกส่งมาจากห้องควบคุมเสียง

2. Front Desk & Reception มีเครื่องขยายเสียง และเครื่องเล่นเทป

3. Guest Rooms มีลำโพงซ่อนในเพดานและมีเครื่องเล่นเทปและซีดี มีสวิตช์ที่หัวเตียง

4. Spa & Fitness ในส่วนนี้มีการใช้เครื่องเล่นเทปซีดีในห้องต่างๆ เพื่อเปิดช่วยให้รู้สึกผ่อนคลาย และการบำบัดของแขก จะติดเครื่องขยายเสียงอยู่ใต้เพดาน

ระบบเสาอากาศวิทยุโทรทัศน์รวม

ระบบเสาอากาศวิทยุโทรทัศน์รวมภายในอาคาร ได้ออกแบบ MATV
ซึ่งมีอุปกรณ์ที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ 4 อย่าง คือ

1. อุปกรณ์รับสัญญาณ ได้แก่ เสาอากาศ และจานดาวเทียม ติดตั้งบริเวณดาดฟ้าของอาคาร

2. อุปกรณ์ขยายสัญญาณ มีลักษณะเป็นกล่องโลหะ ภายในจะมีแห่งรับสัญญาณ ขยายสัญญาณที่รับมาจากการสะท้อนของจานดาวเทียม

3. สายและอุปกรณ์แยกสัญญาณ โดนจะติดตั้งในช่องท่อสื่อสาร แล้วตัวอุปกรณ์แยกสัญญาณจะกระจายอยู่ในชั้นต่างๆ

4. เต้ารับทีวี ต่อจากอุปกรณ์แยกสัญญาณติดตั้งในชั้นต่างๆ

ระบบป้องกันอันตรายจากฟ้าผ่า

เนื่องจากโครงการตั้งอยู่ในพื้นที่ราบ และมีอาณาเขตกว้างขวาง จึงมีโอกาสที่จะเกิดฟ้าผ่าได้ สำหรับระบบที่รองรับในโครงการจะมี 2 ระบบได้แก่

1. Radio Active system

เป็นระบบทางอิเลกทรอนิกส์ สามารถผลิตโปรตอน ประจุบวก ทำให้ความต่างศักย์ระหว่างอาคารกับบรรยากาศเบื้องบนมีค่าเท่ากัน ทำให้อาคารไม่ถูกฟ้าผ่า ระบบนี้สามารถปฏิบัติการโดยคลุมพื้นที่ออกไปเป็นรัศมี 50 เมตรในมุมเอียง 30 องศา จะติดตั้งไว้ในส่วนดาดฟ้าของตัวอาคาร

2. Lighting Active system

เป็นระบบสายล่อฟ้าที่ใช้กันทั่วไป โดยเป็นการติดตั้งเสา และส่วนปลายแหลม และโยงสายเชื่อมติดต่อกันทุกช่วงทั้งหมดเดินลงสู่ดินเพื่อถ่ายเทประจุไฟฟ้า พื้นโลกทำให้เกิดการสะเทิน ในการติดตั้งอาจจะกำหนดเหล็กเสริมในเสาช่วงใดช่วงหนึ่งเป็นตัวถ่ายเทประจุจากดาดฟ้า เพื่อความสวยงาม

ระบบสายดิน (Ground System / Earthling)

ระบบสายดินเป็นส่วนสำคัญของระบบความปลอดภัยจากการใช้ไฟฟ้า โดยสามารถแบ่งประเภทของสายดินภายในโครงการออกเป็น 2 แบบคือ

- สายดินของระบบ (System Grounding) ใช้ป้องกันระบบไฟฟ้าและวงจรทั้งหมดสายดิน
- สายดินของเครื่องใช้ไฟฟ้า (Equipment Grounding) ใช้ป้องกันเฉพาะเครื่องใช้ไฟฟ้า

หน้าที่หลักของระบบสายดินคือ ป้องกันสายจ่ายไฟเข้าจากฟ้าผ่าและไฟฟ้าแรงสูง การป้องกันนี้ทำได้โดยในขณะที่เกิดฟ้าผ่าและไฟฟ้าแรงสูง กระแสไฟฟ้าจะไม่ผ่านสายนิวตรอน แต่จะผ่านสายดินที่ทำหน้าที่เป็นตัวลงสู่ดินแทน และสำหรับในโครงการจะใช้ Ground Rod ในระบบสายดินซึ่งเป็นแท่งทองแดงและต่อขนานลงดินร่วมกับระบบป้องกันฟ้าผ่า

สายตัวนำดิน (Down Conductor) ใช้ลวดทองแดงหน้าตัด 60 ตร.มล. ต่อเข้ากับหลักล่อฟ้า

หลักสายดิน (Earth Electrode หรือ Ground Rod) เป็นแผ่นทองแดงฝังลึกลงไปในดินจนถึงชั้นของดินที่มีความชื้นเพื่อให้การถ่ายเทและการกระจายประจุไฟฟ้าจากฟ้าผ่าลงดินได้อย่างรวดเร็ว

7.7 ระบบสระว่ายน้ำ

เลือกใช้สระว่ายน้ำระบบ Overflow Type

อุปกรณ์ห้องเครื่อง สำหรับสระว่ายน้ำ ได้แก่

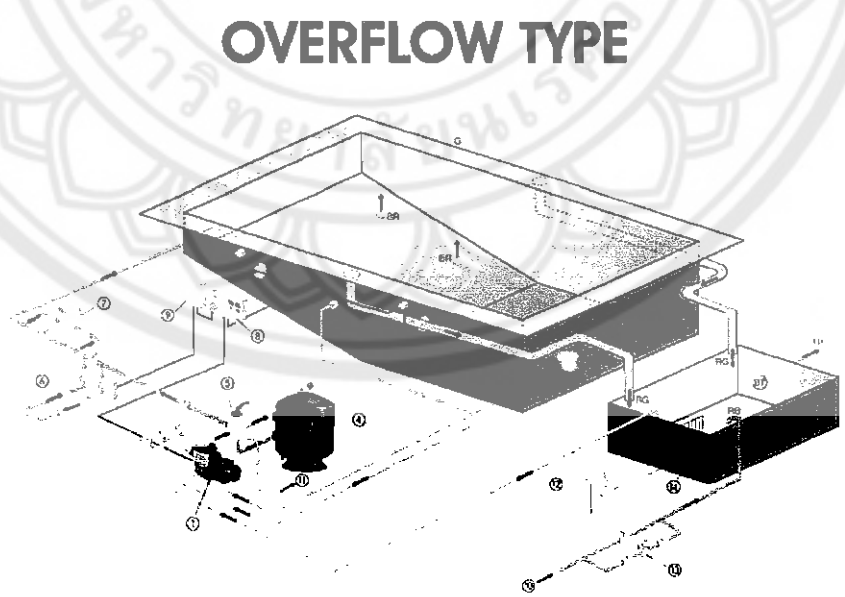
- Water Pump สำหรับปั๊มน้ำเติมในหม้อกรอง
- หม้อกรอง สำหรับน้ำที่ไหลออกสระ ผ่านเครื่องกรองทาย ผ่านเคมีและไหลเข้าสระใหม่เป็นวงจร
- ท่อน้ำและอุปกรณ์อื่นๆ
- เครื่องทำไฟฟ้า และแผงควบคุมการทำงาน

การหมุนเวียนน้ำในสระ

- น้ำล้นจากสระ ผ่านหม้อกรองเพื่อกรองเอาทรายและสิ่งสกปรกออก
- ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อ โดยปกติใช้สาร 2 ประเภทคือ โบรมีน และคลอรีน
- น้ำกลับสู่สระว่ายน้ำทางท่อน้ำเข้า สระเล็กต้องมีทางเข้า 4 จุด เพื่อปรับการไหลล้นของน้ำโดยตลอดทางเข้าทุกทาง
- น้ำจากระบบท่อประปาจะไม่ไหลเข้าสู่สระว่ายน้ำโดยตรง แต่ต้องเข้าสู่ถังพักน้ำปรับสภาพให้คุณภาพ การระบายน้ำเสียจากสระสู่สาธารณะต้องมีการบำบัดน้ำก่อนจึงปล่อยออกไปได้

ระบบไฟสำหรับสระว่ายน้ำ

- แสงสว่างและสายไฟใต้น้ำต้องไม่น้อยกว่า 0.5 วัตต์/ตารางฟุตของสระแต่ละหน่วย จะต้องมีสายดินเฉพาะ และแสงสว่างส่วน Deck ในช่วงไม่มีไฟใต้น้ำแสงสว่างไม่น้อยกว่า 0.6 วัตต์/ตารางฟุต



รูปภาพที่ 57 แสดงงานระบบของสระว่ายน้ำประเภท Overflow Type

7.8 ระบบกำจัดขยะ

สิ่งที่สำคัญคือการแยกขยะที่เก็บจากส่วนต่างๆของโรงแรม เช่น ห้องครัว ห้องพักและส่วน service station เพื่อนำมารวมไว้ที่ห้องเก็บขยะรวม ซึ่งมีลักษณะต่างๆปนกันอยู่ จะต้องดำเนินการแยกแต่ละประเภท ที่แตกต่างกัน สำหรับปริมาณขยะจะมีประมาณ 0.25 ลิตร / คน

กระบวนการกำจัดขยะ

1. การเก็บกักขยะ (Refuse & Garbage Collection & Storage)

- Chute & Deports สำหรับส่วนที่มีชั้นความสูงจะมีช่อง สำหรับส่งขยะลงจากชั้นบนลงมาข้างล่างเป็น Depot ในส่วนบริการโดยใช้รถเข็นขนาดเล็กไปทิ้งที่ปล่องขยะ

- Waste Systems ใช้กับขยะเปียกชิ้นเล็กๆหรือเป็นตะกอน ส่วนใหญ่จะมาจากห้องครัวหรือบริเวณที่ล้างจาน ในขั้นตอนนี้ต้องทำการแยกรวบรวมเศษอาหารและเศษขยะก่อนนำไปเก็บต่อไป

- Individual Refuse Bins & Sacks กระสอบหรือถังเก็บขยะสามารถใช้ได้ในห้องพัก ตามจุดต่างๆ และนำขยะไปทิ้ง Chute ลงสู่ถังเก็บรวมอีกครั้ง

2. การเก็บขยะ (Disposal)

- หมักทำปุ๋ย ขยะสดนำมาหมักทำเป็นปุ๋ย และสามารถนำก๊าซมีเทนมาใช้เป็นพลังงานเสริมได้อีกด้วย

- บดอัด ใช้เครื่องยนต์ขนาดเล็กบดอัดขยะเพื่อลดปริมาตร นำไปฝังหรือส่งไปกับเทศบาล

- การนำกลับมาใช้(Recycle) วัสดุเพื่อใช้ประโยชน์ใหม่จนกว่าจะเสื่อมคุณภาพเช่น กระดาษ พลาสติก แก้ว เป็นต้น

- Transportation การนำขยะจากโครงการออกไปทิ้ง การวางผัง ควรมีการกำหนดเส้นทางบริการ ในการนำขยะออกมาทิ้งโดยไม่รบกวนสายตาแขกของโรงแรม โดยการนำขยะใส่รถบรรทุกขยะ รับขยะจาก Depot ไปสู่กระบวยการกำจัดขยะสาธารณะต่อไป

8.วิเคราะห์ข้อมูลด้านสภาพแวดล้อมโครงการ

วิเคราะห์ที่ตั้งโครงการ(Site)

เกณฑ์และแนวความคิดในการเลือกที่ตั้งโครงการ

จากพฤติกรรมของกลุ่มเป้าหมายหลัก และความต้องการของโครงการ ส่งผลต่อการเลือกพื้นที่ตั้ง เพื่อให้ตอบสนองต่อโครงการให้ได้มากที่สุด จึงได้มีเกณฑ์ในการเลือกดังนี้

1. พื้นที่โครงการจะต้องอยู่ในเขตผังเมืองรวมที่สามารถพัฒนาก่อสร้างโครงการได้
2. เป็นไปตามทิศทางการขยายตัวของเมืองและสอดคล้องกับทิศทางโครงการ
3. เป็นพื้นที่ที่มีการติดต่อคมนาคมสะดวก เนื่องจากต้องสามารถอำนวยความสะดวกการรับ-ส่ง
4. ตอบสนองทางด้านแหล่งท่องเที่ยวให้กับนักท่องเที่ยวได้ดี
   และการเข้าถึงโครงการได้สะดวก
5. ที่ตั้งค่อนข้างห่างจากความแออัดของเมือง รวมทั้งมลภาวะต่างๆ เพื่อส่งเสริมโครงการที่ต้องการความสงบในการพักผ่อน
6. เป็นพื้นที่ที่ส่งเสริมบรรยากาศในการพักผ่อน โดยรอบโครงการสามารถใช้ทิวทัศน์ธรรมชาติ เพื่อสร้าง ความสบายตาสบายใจแก่ผู้ใช้โครงการได้เป็นอย่างดี อีกทั้งยังจะต้องมีสิ่งดึงดูดความสนใจในการท่องเที่ยว เช่น แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เป็นต้น
7. ควรอยู่ในพื้นที่ที่สามารถกระจายการบริการได้หลายทิศทาง

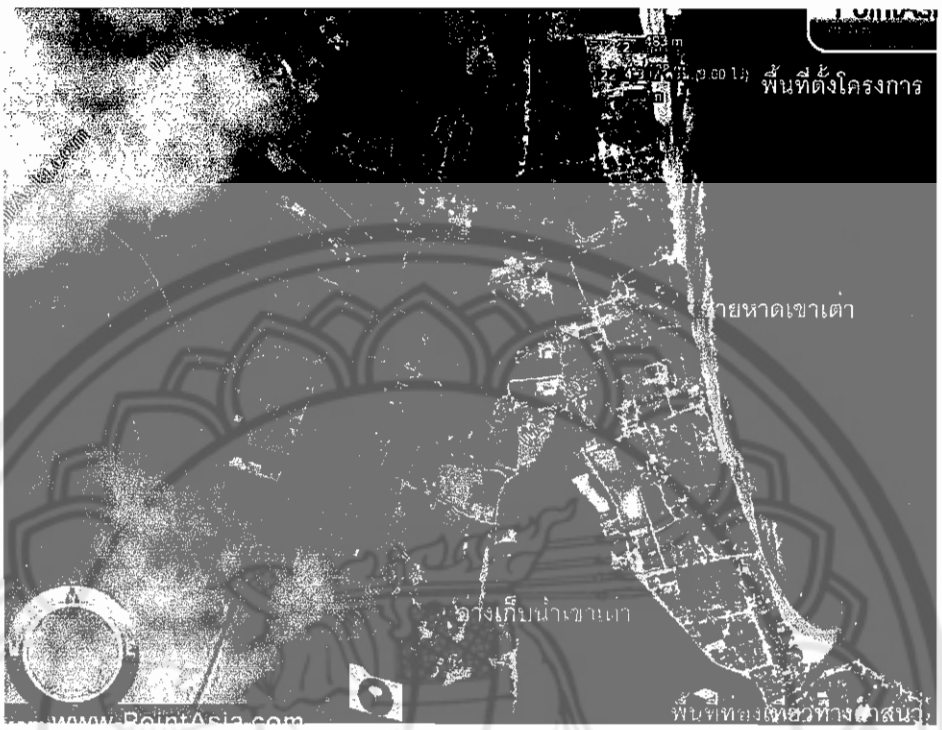
เหตุผลในการเลือกพื้นที่ตั้งโครงการ

จากความนิยมของนักเที่ยวที่เดินทางมาพักผ่อนในประเทศไทย แหล่งท่องเที่ยวทางชายทะเลจัดได้ว่าเป็นแหล่งท่องเที่ยวที่มีทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ ให้ความสนใจและเลือกเป็นสถานที่พักผ่อนไม่น้อย สำหรับชายทะเลที่มีชื่อเสียงในประเทศไทยนั้นมีอยู่มากมาย แต่จะมีความแตกต่างกันไปซึ่งขึ้นอยู่กับศักยภาพ พื้นที่นั้นๆว่าสามารถตอบสนองความต้องการของนักท่องเที่ยวได้ในด้านใด เช่น ชายทะเลแถบพัทยา เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการเน้นกิจกรรมทางน้ำที่คึกคัก อีกทั้งยังมีสถานบันเทิงไว้รองรับในเวลากลางคืนอีกด้วย แต่สำหรับทะเลฝั่งอ่าวไทย จะเป็นทะเลที่เงียบสงบและมีความปลอดภัย เหมาะสำหรับนักท่องเที่ยวที่ต้องการพักผ่อนในบรรยากาศทางทะเลที่เงียบสงบ จากสถิติของนักท่องเที่ยวชี้ให้เห็นว่า เมืองหัวหินนั้นก็เป็นอีกหนึ่งสถานที่ที่นักท่องเที่ยวให้ความนิยมในการมาพักผ่อนเป็นอย่างมาก เพราะเมืองหัวหินใช้เวลาเดินทางจากกรุงเทพฯไม่มากนัก อีกทั้งมีศักยภาพทางด้านแหล่งท่องเที่ยวค่อนข้างสูง ไม่ว่าจะเป็นแหล่งท่องเที่ยวทางวัฒนธรรม แหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติทางทะเล ภูเขา และกิจกรรมพักผ่อนอื่นๆอีกมากมายไว้รองรับนักท่องเที่ยว ส่งผลให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรงอย่างธุรกิจที่พักโรงแรมมีการขยายตัวเพิ่มขึ้นตามไปด้วย ชี้ให้เห็นในความเป็นไปได้ของการพัฒนาธุรกิจโรงแรมในพื้นที่ท่องเที่ยวนี้

ในปัจจุบัน บริเวณพื้นที่เมืองของอำเภอหัวหินมีธุรกิจโรงแรมเกิดขึ้นอย่างหนาแน่น เนื่องจากสามารถพื้นที่ในเมืองสามารถตอบสนองได้ทั้งทางด้านแหล่งท่องเที่ยวทางชายทะเล ด้านที่พักและความสะดวกสบายทางด้านอื่นๆ แต่บรรยากาศความสงบในการพักผ่อนลดน้อยลง เนื่องจากความแออัดของโรงแรมที่มีมากขึ้น ดังนั้นโครงการโรงแรมเสนอแนะนี้จึงเลือกพื้นที่โครงการในบริเวณพื้นที่ที่ถัดออกไปจากตัวเมืองหัวหิน ซึ่งเป็นพื้นที่ที่มีความเป็นไปได้ในหลายๆด้านและยังคงตอบสนองความต้องการการพักผ่อนที่เงียบสงบของนักท่องเที่ยวได้เป็นอย่างดี

พื้นที่ตั้งโครงการที่เลือก อยู่บริเวณหาดเขาเต่า ห่างจากพื้นที่เมืองหัวหินเพียง 13 กิโลเมตร ใช้เวลาในการเดินทางไม่มาก เส้นทางคมนาคมเป็นไปอย่างสะดวก มีศักยภาพทางด้านแหล่งท่องเที่ยวทั้งทางธรรมชาติและด้านอื่นๆค่อนข้างสูง เป็นชายหาดที่ค่อนข้างเงียบสงบ สภาพภูมิทัศน์สวยงาม ซึ่งได้รับความนิยมจากนักเที่ยวในการมาพักผ่อนเป็นอย่างดี แต่ในปัจจุบัน บริการทางด้านที่พักเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวยังมีน้อย จึงต้องการให้โครงการโรงแรมที่เสนอแนะเป็นอีกหนึ่งบริการเพื่อรองรับกลุ่มนักท่องเที่ยว ที่ต้องการการพักผ่อนในบรรยากาศที่เงียบสงบ มีความเป็นส่วนตัว ต้องการหลบหลีกจากความวุ่นวายในพื้นที่เมือง และต้องการสัมผัสกับธรรมชาติอย่างใกล้ชิด

ตำแหน่งพื้นที่ตั้งโครงการ

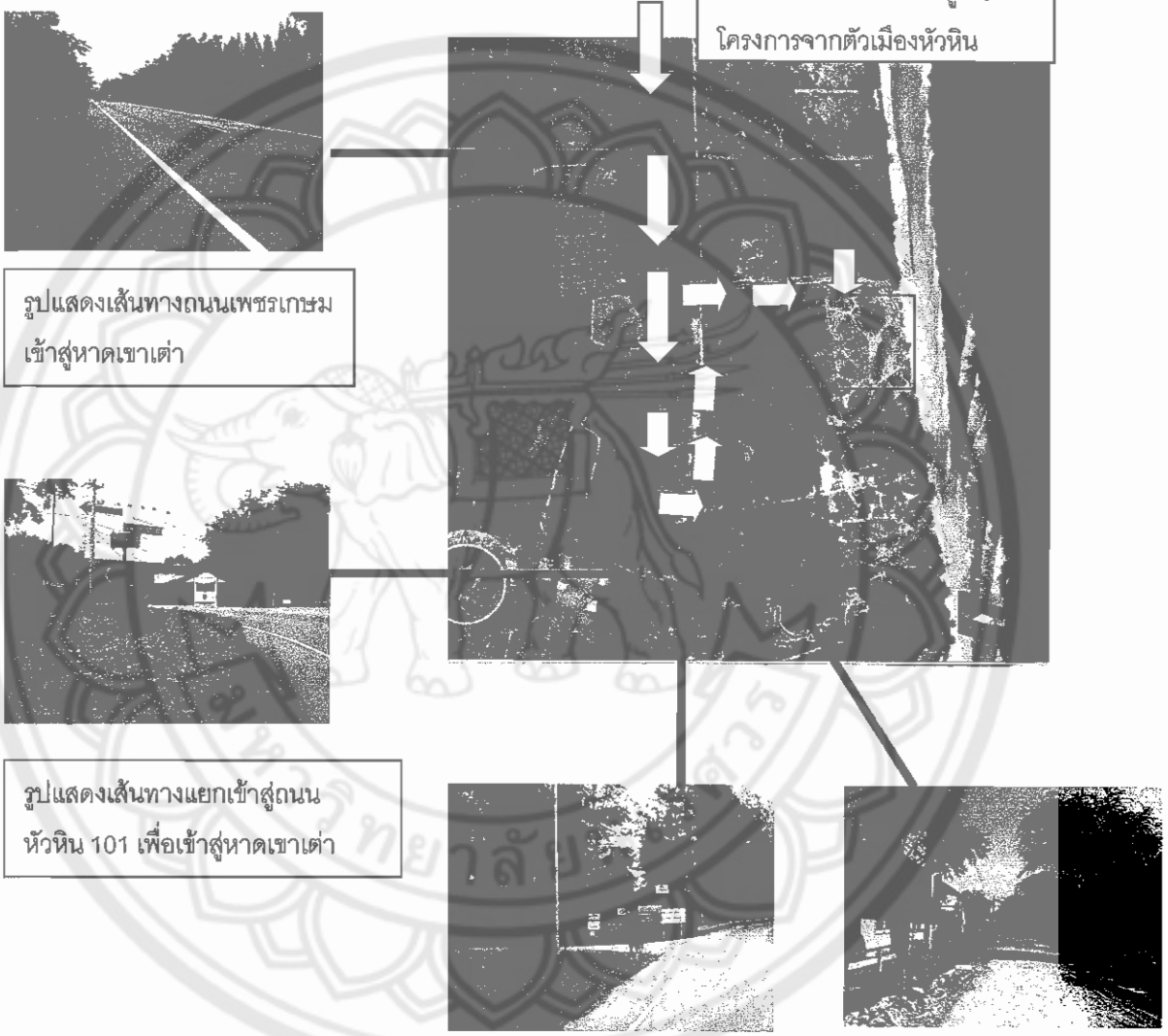


รูปภาพที่ 58 แสดงพื้นที่โดยรอบพื้นที่โครงการ

รูปภาพที่ 59 แสดงตำแหน่งพื้นที่ตั้งโครงการโรงแรม

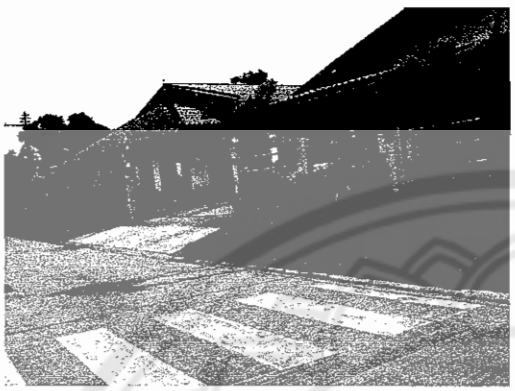
วิเคราะห์ความสำคัญของพื้นที่โครงการ

1. การคมนาคมเข้าสู่โครงการมีถนนเข้าถึงได้โดยสะดวก จะห่างจากตัวเมืองเป็นระยะ 13 กิโลเมตร จากสถิติการท่องเที่ยว นักท่องเที่ยวจะเดินทางโดยรถส่วนตัว ทำให้สามารถเดินทางได้โดยสะดวก



รูปภาพที่ 60 แสดงเส้นทางสัญจรเข้าสู่โครงการ

2. การแข่งขันทางด้านธุรกิจที่พักไม่สูงมากนัก เนื่องจากมีเพียงรีสอร์ท 2 แห่ง



สุดารีสอร์ท เป็นรีสอร์ทในพื้นที่หาดเขาเต่า พื้นที่ของโครงการจะไม่ติดกับชายหาด

เขาเต่า วิลล่า บีช รีสอร์ท เป็นรีสอร์ทขนาดเล็ก มีพื้นที่โครงการที่ติดกับชายหาดเขาเต่า

รูปแสดงผังโครงการ เขาเต่า วิลล่า บีช รีสอร์ท

รูปภาพที่ 61 แสดงคู่แข่งทางด้านธุรกิจบริเวณพื้นที่โครงการ

3. โครงการก่อสร้างคอนโดมิเนียมในบริเวณพื้นที่โครงการ

เป็นส่วนแบ่งทางการตลาดของโครงการ อีกทั้งยังเป็นส่วนแบ่งในการสร้างสาธารณูปโภคและสาธารณูปการให้กับพื้นที่เช่น การสร้างถนนให้กับหมู่บ้าน เป็นต้น

รูปแสดงโครงการก่อสร้างคอนโดมิเนียมในบริเวณโครงการ มีถนนข้างโครงการที่สามารถออกสู่ชายหาดโดยตรงได้

รูปแสดงทางเข้าสู่โครงการอีกด้านหนึ่งที่มีการใช้ถนนร่วมกับโครงการโรงแรม

รูปแสดงโครงการคอนโดมิเนียมจากทางด้านหน้าชายหาด

รูปภาพที่ 62 แสดงภาพโครงการคอนโดมิเนียมแสนสิริบริเวณพื้นที่โครงการ

4. สภาพภูมิทัศน์และแหล่งท่องเที่ยวในบริเวณพื้นที่โครงการโรงแรม มีศักยภาพที่สามารถตอบสนองและดึงดูดนักท่องเที่ยวได้ดังนี้

บรรยากาศค่อนข้างเงียบสงบ ภูมิทัศน์สวยงาม เหมาะกับการพักผ่อน ที่ต้องการความเป็นส่วนตัวและใกล้ชิดกับธรรมชาติ

รูปแสดงบรรยากาศด้านหน้าชายหาดของโครงการ

ทางด้านธรรมชาติ หาดเขาเต่ามีหาดที่เงียบสงบ อ่างเก็บน้ำขนาดใหญ่ ภูเขา ซึ่งส่งเสริมบรรยากาศในการใกล้ชิดธรรมชาติได้เป็นอย่างดี

รูปแสดงอ่างเก็บน้ำเขาเต่า

ทางด้านประวัติศาสตร์ ในพื้นที่มีศาสนาสถาน เช่น วัดเขาเต่า อีกทั้งมีองค์พระพุทธรูปขนาดใหญ่หันพระพักตร์ออกสู่ทะเล ให้นักท่องเที่ยวได้สักการะอีกด้วย

รูปแสดงแหล่งท่องเที่ยวทางศาสนาในพื้นที่หาดเขาเต่า

รูปภาพที่ 63 แสดงภาพสภาพภูมิทัศน์และแหล่งท่องเที่ยวในบริเวณพื้นที่โครงการโรงแรม

ทางด้านศิลปวัฒนธรรม หมู่บ้านเขาเต่ายังคงซึ่งวิถีชีวิตความเป็นอยู่ชุมชนไว้ได้เป็น อย่างดี เป็นหมู่บ้านที่เงียบสงบ มีความเป็นอยู่อย่างเรียบง่าย นักท่องเที่ยวจะสัมผัสกับวัฒนธรรมของชาวบ้านอย่างแท้จริง

รูปแสดงเรือประมงของชาวทะเลในพื้นที่

ทะเลบริเวณเขาเต่ามีปลาชุกชุม โดยเฉพาะปลากุเลาและปลาอินทรีย์ สามารถเหมาเรือชาวบ้านจากหมู่บ้านชาวประมงเขาเต่าออกไปตกปลาได้ หรือจะนั่งตกปลาที่หาดเขาเต่าในตอนกลางคืนก็ปลอดภัย

รูปแสดงวิธีชีวิตชาวทะเลหลังจากออกทะเล

รูปภาพที่ 63 แสดงภาพสภาพภูมิทัศน์และแหล่งท่องเที่ยวในบริเวณพื้นที่โครงการโรงแรม