แนวทางการจัดส่วนรับประทานอาหารของโรงอาหาร ประจำอาคาร ให้สามารถใช้งานได้เต็มพื้นที่ กรณีศึกษา อาคาร รสา ทาวเวอร์

CANTEEN SPACE MANAGEMENT (DINING AREA) CASE STUDY : RASA TOWER

นางสาวทิพวรรณ อาจเลิศ

วิทยาศาสตรมหาบัณฑิตสาขาวิชาการบริหารทรัพยากรอาคาร
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

มหาวิทยาลัยศรีปทุม

บทคัดย่อ

การศึกษานี้ มีวัตถุประสงค์เพื่อ การบริหารจัดการพื้นที่ห้องอาหารแคนทีน ในส่วนรับประทานอาหาร และ การเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์ ให้มีประสิทธิภาพสูงสุด กรณีศึกษา อาคาร รสา ทาวเวอร์ เป็นการศึกษาปัญหาของการมีที่นั่งรับประทานอาหารไม่เพียงพอ ต่อปริมาณผู้ใช้อาคาร ณ ช่วงเวลาหนึ่ง ส่งผลให้ผู้ใช้อาคารต้องหาสถานที่รับประทานอาหารใหม่ รวมถึงการจำหน่ายสินค้าได้จำกัดตามจำนวนที่นั่ง

จึงเสนอแนวทางในการจัดการพื้นที่รับประทานอาหาร โดยการเปลี่ยนรูปแบบการจัดวางที่นั่งรับประทานอาหารใหม่ และเพิ่มชุดโต๊ะและเก้าบางส่วน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการใช้งานของชุดโต๊ะและเก้าอี๊

ความเป็นมาและความสำคัญของการศึกษา

อาคารรสา ทาวเวอร์ ตั้งอยู่ที่ 555 ถนนพหลโยธิน แขวงจตุจักร เขต จตุจักร กรุงเทพมหานคร มีพื้นที่เช่า 46,000 ตารางเมตร แบ่งเป็นอาคารขนาดใหญ่พิเศษ 2 อาคารเชื่อมต่อกัน ทั้งนี้เพื่อ รองรับบริษัทดำเนินธุรกิจ ทั้งกลุ่มข้ามชาติและในประเทศไทย โดยมีผู้ใช้อาคารโดยประมาณ 1,600 คน รวมถึงผู้ให้บริการเจ้าหน้าที่ ประมาณ 115 ท่าน

อาคารสำนักงานเช่านั้น จะสมบูรณ์แบบไม่ได้ถ้าไม่มีสถานที่รับประทานอาหาร ซึ่งตามหลักแล้วต้องมีพื้นที่เพียงพอให้กับจำนวนผู้ใช้อาคาร ด้วยเหตุนี้การจัดการพื้นที่และการเลือกใช้

เฟอร์นิเจอร์สำหรับนั่งรับประทานอาหารภายในอาคารโรงอาหารให้มีประสิทธิภาพสูงสุดจึงเป็นเหตุผลที่ควรให้ความสำคัญ เพื่อเพิ่มจำนวนที่นั่งรับประธานอาหาร ความเป็นระเบียบเรียบร้อย ทำความสะอาดง่าย จัดเก็บสะดวก ประหยัดกำลังคนขนย้าย ปรับเปลี่ยนให้สามารถใช้ได้กับทุก ๆ โอกาสได้อย่างเหมาสม

ซึ่งหน้าที่การบริหารจัดการพื้นที่และเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำหรับนั่งรับประทานอาหารภายในห้องอาหารแคนทีน ให้มีประสิทธิภาพสูงสุดเหล่านี้มีความเกี่ยวข้องกับการบริหารทรัพยากรณ์อาคาร (Facility Management) ตรงกับ P-Place ตามองค์ประกอบ 3Ps โดยให้การสนับสนุนทรัพยากรทาง กายภาพ และการจัดการให้เกิดการใช้สอยได้อย่างมีประสิทธิภาพสูงสุด นำมาซึ่งความเป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้และภาพลักษณ์ของอาคาร เช่นกัน

ดังนั้น การออกแบบพื้นส่วนนั่งรับประทานอาหารและการออกแบบเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำหรับนั่งรับประทานอาหารภายในห้องอาหารแคนทีนจึงมีความสำคัญและสมควรที่จะได้รับการใส่ใจดูแลให้ถูกต้องเหมาสม เพื่อประสิทธิภาพสูงสุดของพื้นทีห้องอาหารแคนทีน และเพื่อเป็นภาพลักษณ์ของอาคารที่ดีต่อไป

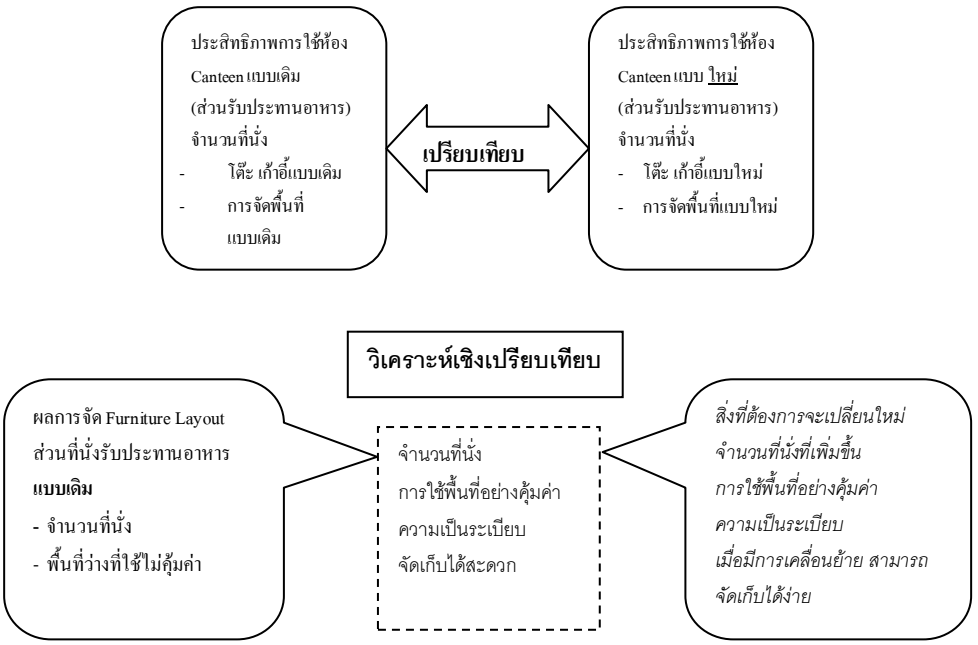
วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาการจัดการพื้นที่ห้องอาหารแคนทีน
2. เพื่อนำเสนอแนวทางการบริหารจัดการพื้นที่ห้องอาหารแคนทีน ส่วนรับประทาน) ให้มีประสิทธิภาพสูงสุด (อาหาร

ความสำคัญของการศึกษา

1. นำความรู้จากการศึกษาทฤษฎี ต่างๆ มาปรับใช้ภายในการบริหารจัดการห้องอาหารแคนทีนได้
2. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ห้องอาหารแคนทีนเพื่อให้เกิดประโยชน์ ต่อผู้ใช้อาคารและเจ้าของอาคารสูงที่สุด

กรอบแนวคิดในการวิจัย



ภาพประกอบ แนวความคิดแสดงการเปรียบเทียบการจัดการพื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร

คำถามการศึกษา

การออกแบบพื้นที่และการเลือกใช้เฟอร์นิเจอร์สำหรับส่วนรับประทานอาหาร จะสามารถทำให้การจัดพื้นที่ห้องอาหารแคนทีนเกิดประสิทธิภาพสูงสุด

ขอบเขตของการศึกษา

1. ศึกษาการจัดพื้นที่ภายในห้องอาหารแคนทีน ส่วนนั่งรับประทานอาหาร (Dining Spaces)

2. ศึกษารูปแบบของเฟอร์นิเจอร์สำหรับห้องอาหารแคนทีน ที่มีผลต่อการใช้งานภายในห้องอาหารแคนทีอย่างถูกต้องเหมาสมกับลักษณะการใช้งาน (Dining furniture)

ประโยชน์ที่ควาดว่าจะได้รับ

1. เป็นแนวทางในการศึกษาและเข้าใจในการจัดพื้นที่ของห้องอาหารแคนทีน

2. สามารถนำเอาข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาพัฒนาและปรับปรุงการจัดพื้นที่ของห้องอาหารแคนทีนได้

3. อาคาร รสา ทาวเวอร์ สามารถนำผลการศึกษาที่ได้ไปเป็นแนวทางการบริหารจัดการพื้นที่ห้องอาหารแคนทีนให้เกิดประโยชน์สูงสุดได้

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

ห้องอาหารแคนทีน หมายถึง สถานที่ประกอบและจำหน่ายอาหาร รวมทั้งเป็นที่สำหรับรับประทานอาหารของ ผู้ใช้อาคาร ซึ่งประกอบด้วย ผู้เช่าสำนักงาน และ บุคคลต่าง ๆ ภายในอาคาร รสา ทาวเวอร์

ประสิทธิภาพ หมายถึง การใช้ทรัพยากรต่าง ๆ ในการดำเนินการ เพื่อให้เกิดประโยชน์สูงสุด โดยการใช้ทรัพยากรน้อยที่สุด และการดำเนินการเป็นไปอย่างประหยัด

เฟอร์นิเจอร์ หมายถึง โต๊ะ เก้าอี๊ สำหรับนั่งรับประทานอาหาร

การศึกษา แนวทางการจัดส่วนรับประทานอาหารของโรงอาหาร ประจำอาคาร ให้สามารถใช้งานได้เต็มพื้นที่ กรณีศึกษา อาคาร รสา ทาวเวอร์ ซึ่งเป็นการศึกษาปัญหาในการจัดการพื้นที่ห้องอาหารในส่วนรับประทานอาหาร ซึ่งจะประกอบไปด้วยผู้ใช้อาคาร และการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ โดยมุ่งเน้นให้ใช้ทรัพยากรให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งผู้วิจัยได้ศึกษาแนวคิดทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องตามหัวข้อดังนี้

แนวคิดการบริหารจัดการพื้นที่อาคารโรงอาหาร ส่วนรับประทานอาหาร
ทฤษฎีพื้นฐานการออกแบบพื้นที่ส่วนรับประทานอาหาร (Dining Spaces)
วรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับโรงอาหาร
ทฤษฎีความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับเครื่องปรับอากาศ (ด้านนการคำนวณ BTU และการติดตั้ง)

ผู้ศึกษาได้นำเสนอเกี่ยวกับขั้นตอนในการดำเนินการศึกษา เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา วิธีการเก็บข้อมูล และการวิเคราะห์ข้อมูล ดังนี้

ประชากร

ประชากรในการศึกษา ได้แก่ รูปแบบ โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับนั่งรับประทานอาหารในห้องอาหารแคนทีน อาคาร รสา ทาวเวอร์ บริเวณชั้นใต้ดิน กรณีศึกษา ห้องอาหาร Canteen พื้นที่

ทั้งหมด 315 ตารางเมตร พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหารทั้งหมด 254 ตารางเมตรพื้นที่ส่วนนั้งรับประทานอาหารหักทางสัญจร 41 % เหลือ 126 ตารางเมตร

เครื่องมือที่ใช้ในการการศึกษา

การสังเกตการณ์

ผู้ศึกษาใช้วิธีการสังเกตการณ์เป็นเครื่องมือการวิจัยและใช้การถ่ายภาพเป็นการบันทึกผลเพื่อนำเสนอข้อมูลต่าง ๆที่สังเกตการณ์มาได้

การสัมภาษณ์

ผู้ศึกษา เลือกการสัมภาษณ์ด้วยวาจา กับเจ้าหน้าที่ฝ่ายวิศวกรรมของอาคารในด้านงานระบบปรับอากาศ

ขั้นตอนการดำเนินการศึกษา

1. สังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้พื้นที่และจำนวนผู้ใช้
2. สำรวจรูปแบบการจัดเฟอร์นิเจอร์ของห้องอาหารแคนทีน อาคาร รสา ทาวเวอร์ และปัญหาที่เกิดขึ้น
3. ศึกษาการจัดเฟอร์นิเจอร์ที่ใช้ในปัจจุบันที่ใช้กับพื้นที่ห้องอาหาร หรือ โรงอาหารทั่วไป
4. รูปแบบของเฟอร์นิเจอร์ที่ควรใช้กับห้องอาหารและการจัดพื้นที่ตามความเหมาะสมกับโรงอาหาร
5. สรุปผลการวิเคราะห์และนำเสนอการปรับปรุง

การรวบรวมข้อมูล

เก็บรวบรวมข้อมูลที่ได้จากการสังเกตการณ์ การบันทึกภาพถ่าย การสัมภาษณ์ และเรียบเรียงข้อมูลที่ได้จากการศึกษาเอกสาร งานออกแบบ Human dimension & Interior space และ Design reference standards ศึกษาข้อดีและข้อเสีย ของเฟอร์นิเจอร์แต่ละแบบที่ควรใช้กับห้องอาหาร และ จัดพื้นที่ให้มีประสิทธิภาพ

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะข้อมูลจากการสังเกตการณ์และบันทึกภาพถ่าย การสัมภาษณ์ และที่ได้จาการศึกษาและทำการออกแบบการจัดเฟอร์นิเจอร์ใหม่และนำไปเปรียบเทียบกับการจัดเฟอร์นิเจอร์แบบเดิมเพื่อหาจำนวนที่นั่งที่รับประทานอาหารเพิ่มขึ้น และความสามารถในการใช้ประโยชน์จากการออกแบบพื้นซึ้งแสดงผลว่ามีประสิทธิภาพมากขึ้น รวมถึงความสะดวกในการใช้พื้นที่ และการทำความสะอาด

จากการศึกษาสังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้และการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ของห้องอาหาร Canteen อาคาร รสาทาวเวอร์ พบว่า

พื้นที่ห้อง Canteen ที่ได้ทำการศึกษาค้นคว้าในครั้งนี้นั้น ตั้งอยู่ภายในชั้นใต้ดิน (Basement) อาคารรสา ทาวเวอร์ 1 จากการศึกษาสังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้และการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ของห้อง Canteen อาคาร รสา ทาวเวอร์

พื้นที่ห้องอาหารทั้งหมด 315 ตารางเมตร

ส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร 254 ตารางเมตร

พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหารหักทางสัญจร 41 % เหลือ 126 ตารางเมตร

มีจำนวนผู้ใช้อาคาร ทั้งหมด 1,500 คน ซึ่งจากจำนวนผู้เช่าดังกล่าวนั้น มาจากสำนักงานจำนวน 60 กว่าบริษัทที่เช่าภายในพื้นที่อาคาร และรวมถึงเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ เช่น รปภ., แม่บ้าน, ฝ่ายอาคาร,และฝ่ายช่าง จำนวน 115 คน

จากจำนวนที่นั่งในห้องอาหาร Canteen ทั้งหมด 80 ที่นั่ง คิดเป็น 4.95 % จากจำนวนพนักงานทั้งหมด 1,615 คน

ห้องอาหารเปิดให้บริการ ตั้งแต่เวลา 11.00 – 13.30 น. (ซึ่งจากกรณีศึกษานี้ตามสัดส่วนของจำนวนผู้เช่า) และ ที่นั้งอาหารแบบเดิมนั้น ศึกษาจาก เดิม 80 ที่นั่ง

จากที่ได้ทำการสังเกตข้อมูลและบันทึกในส่วนที่ผู้ใช้อาคารได้ลงไปรับประทานอาหารในช่วงเวลา 12.00 น. จำนวนผู้เข้ารับประทานอาหารจำนวนทั้งสิ้น 90-95 คน

การวิเคราะห์ห้องอาหารแคนทีน

ปัญหาที่พบ

1. เนื่องจากโต๊ะและเก้าอี๊แบบเดิม ใช้วัสดุเป็นเหล็ก มีน้ำหนักมากต่อการขนย้าย และมีขนาดไซน์ของโต๊ะรับประทานอาหารที่ไม่เท่ากัน ทำให้การเคลื่อนย้ายค่อนข้างลำบาก บางครั้งใช้วิธีการลากเพื่อเคลื่อนย้าย อาจทำให้ลำบากต่อการจัดเก็บในแต่ละครั้ง

2. รูปแบบการจัดโต๊ะและเก้าอี๊แบบเดิม มีลักษณะเป็นยาวต่อเนื่อง และตั้งติดๆกัน บางครั้งผู้ใช้อาคารไม่ต้องการนั่งร่วมกลุ่มอื่น จึงเกิดการเว้นที่ว่างเป็นช่วงๆ ทำให้เกิดการเลือกที่นั่ง ทำให้ใช้ประสิทธิภาพในการนั่งไม่เพียงพอ

3. จำนวนโต๊ะและเก้าอี๊น้อยเกินไปเมื่อเปรียบเทียบกับพื้นที่ห้องอาหารแคนทีน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไป

จากการศึกษาสังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้และการจัดวางเฟอร์นิเจอร์ของห้องอาหาร Canteen ชั้นใต้ดิน อาคาร รสา ทาวเวอร์

พื้นที่ห้องอาหารทั้งหมด 315 ตารางเมตร

ส่วนที่นั่งรับประทานอาหาร 254 ตารางเมตร

พื้นที่ส่วนนั่งรับประทานอาหารหักทางสัญจร 41 % เหลือ 126 ตารางเมตร

มีจำนวนผู้ใช้อาคาร ทั้งหมด 1,615 คน

ห้องอาหารเปิดให้บริการ ตั้งแต่เวลา 11.00 – 13.30 น. (ซึ่งจากกรณีศึกษานี้จำนวนที่นั่งห้องอาหารแบบเดิม 80 ที่นั่ง)

จำนวน BTU ของห้องอาหาร Canteen เดิมที่มีขนาด 25 ตัน หรือ 300000 บีทียู

จากจำนวนที่นั่งในห้องอาหาร Canteen ทั้งหมด 80 ที่นั่ง คิดเป็น 4.95 % จากจำนวนพนักงานทั้งหมด 1,615 คน จากวัตถุประสงค์ที่ต้องการจะเพิ่มจำนวนที่นั่งห้องอาหารให้ได้ ซึ่งผู้ศึกษาคาดหวังว่าเกิน 7.5%

วิเคราะห์ ข้อมูลจากการสังเกตพฤติกรรมของผู้ใช้และจำนวนผู้ใช้ห้องอาหาร

จากการวิเคราะห์ พบว่าส่วนใหญ่เป็นผู้เช่าสำนักงาน รับประทานอาหารแบบเดี่ยวและกลุ่ม ซึ่งแบบกลุ่มจะตั้งแต่ประมาณ 2- 4 คนขึ้นไป

การวิเคราะห์ข้อมูล ปัญหา และผลกระทบของปัญหา

ปัญหาที่พบเห็นส่วนใหญ่จะพบว่าจำนวนโต๊ะอาหารที่ใช้รับประทานอาหารที่จัดไว้ไม่เพียงพอต่อจำนวนผู้ใช้ และยังมีพื้นที่ว่างที่สามารถจะจัดลงเฟอร์นิเจอร์ เพื่อเพิ่มจำนวนโต๊ะอาหารได้อีก

ปัญหามีพื้นที่สำหรับทางเดินบริเวณด้านเดี่ยวที่มากเกินไป ซึ่งเป็นส่วนที่สามารถเพิ่มจำนวนประสิทธิภาพของพื้นทีห้องอาหารได้

ภาพแสดงปัญหาพื้นที่ว่างไม่เพียงพอและภาพแสดงระยะของพื้นที่ว่างที่สามารถจัดชุดโต๊ะเก้าอี๊เพิ่มได้

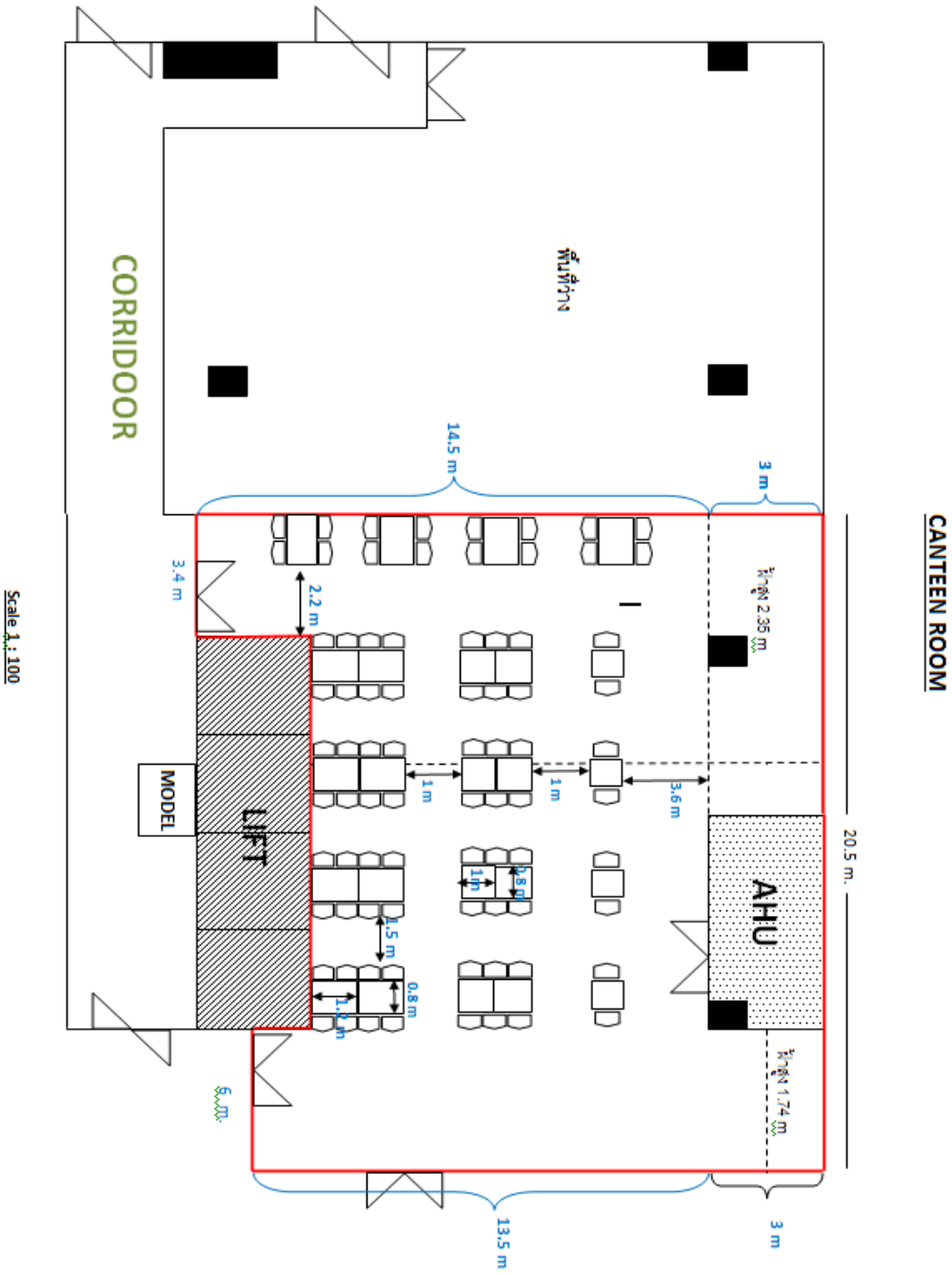
จากการศึกษาพบว่าปัญหาหลักๆ คือ ที่นั่งไม่เพียงพอ มีการเข้าถึงพื้นที่ลำบาก และการจัดสรรที่นั่งไม่สมดุลย์กับพื้นที่ภายในห้องอาหาร จึงมีแนวทางแก้ปัญหา คือ จัดโต๊ะเก้าอี๊ใหม่ทั้งหมดโดย ให้เรียงเป็นแนวตรงทั้งหมดทำให้การเข้าถึงได้ลำบากในกรณีที่โต๊ะตั้งติดแนวผนัง บ่อลิฟต์

รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ห้องอาหาร อาคาร รสา ทาวเวอร์

จากการศึกษา พบว่าเป็นเฟอร์นิเจอร์แบบมีน้ำหนักมาก และมีขนาดของโต๊ะแต่ละตัวไม่เท่ากัน ทำให้เมื่อนำมาจัดวางให้ได้เป็นจำนวนแบบ 4 ที่นั่งหรือ 6 ที่นั่ง ได้ไม่เหมาะสม ดูระเบียบ

ภาพแสดงชุดโต๊ะเก้าอี๊ของ รสา ทาวเวอร์ ปัจจุบัน

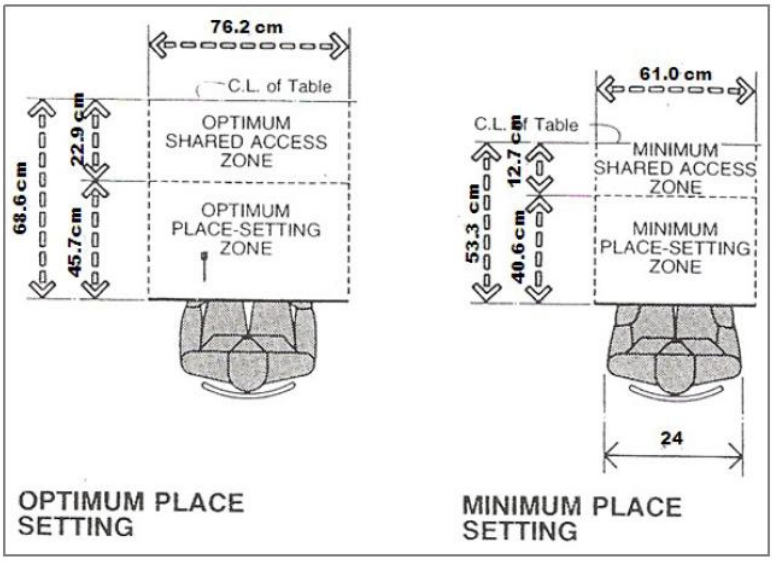
แบบแปลนเฟอร์นิเจอร์ Canteen เดิม (จำนวน 80 ที่นั่ง)



ภาพแสดงการจัดที่นั่ง ชุดโต๊ะเก้าอี๊ แบบเดิม

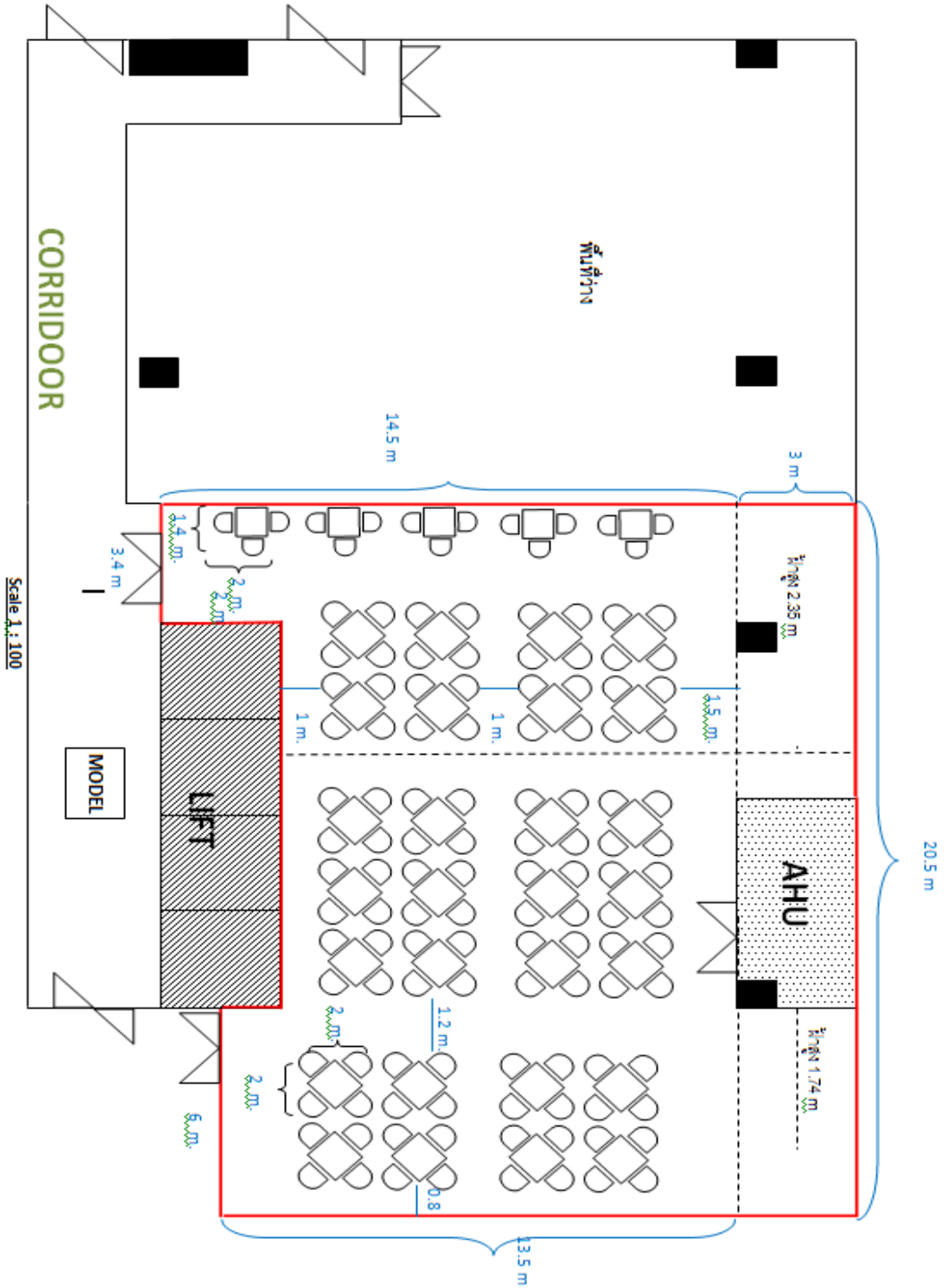
มาตรฐานการออกแบบเบื้องต้นจาก Human dimension & Interior space และ Design reference standards

เมื่อได้ทำการศึกษาโดยใช้มาตรฐานการออกแบบเบื้องต้นจาก Human dimension & Interior space และ Design reference standards เป็นต้นแบบ สรุปได้ว่า โต๊ะรับประทานอาหาร ขนาดที่สามารถนั้งได้ 4 คน มีรูปทรงสีเหลี่ยนมจัตุรัส ขนาด 70x 70 เซนติเมตร เก้าอี๊ขนาด 40x 40 เซนติเมตร เป็นชุดโต๊ะ เก้าอี้ ที่เหมาะสมสำหรับการรับประทานอาหารในห้องอาหารแคนทีนที่เป็นการรับประทานแบบจานเดียว



ภาพประกอบ แสดงมาตราฐานของโต๊ะอาหารแบบนั่งคนเดียว

แบบแปลนเฟอร์นิเจอร์ Canteen ใหม่ (จำนวน 127 ที่นั่ง)



ภาพประกอบแสดงการจัดที่นั่ง ชุดโต๊ะเก้าอี๊ แบบใหม่

รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ที่นิยมใช้กับห้องอาหารในอาคารสำนักงาน

ภาพประกอบแสดงชุดโต๊ะเก้าอี๊ที่จะนำมาปรับปรุงใหม่

ซึ่งมี ขนาดโต๊ะ 70 x 70 เซนติเมตร
ขนาดเก้าอี๊ 40 x 40 เซนติเมตร

เปรียบเทียบจำนวนที่นั่ง การจัดโต๊ะเก้าอี้แบบเดิมกับการจัดโต๊ะเก้าอี๊แบบใหม่

สรุปได้ คือการจัดโต๊ะเก้าอี้แบบใหม่ ใช้โต๊ะรูปทรงสี่เหลี่ยมจตุรัส ขนาด70x70 เซนติเมตร เก้าอี้ขนาด 40x40 เซนติเมตร โดยสามารถจัดที่นั่งได้ทั้งหมด จำนวน 127 ที่นั่ง ซึ่งมีจำนวนเพิ่มขึ้นมากกว่าการจัดที่นั่งแบบเดิม 80 ที่นั่ง

ทั้งนี้ หลังจากที่มีการจัดขนาดที่นั่งภายในห้องอาหารแคนทีนใหม่แล้ว เป็นผลทำให้เราต้องมาทำการศึกษาถึงระบบปรับอากาศว่าปัจจุบันที่ติดตั้งเดิมนั้นสามารถรองรับโหลดการใช้งานได้หรือไม่ จากการสำรวจข้อมูลของระบบปรับอากาศมีดังนี้

ระบบปรับอากาศเดิม เป็นแบบ Air Packet Cool

มีขนาด BTU 324,000 หรือ 27 ตัน

ซึ่งจากขนาดพื้นที่ Canteen ทั้งหมด 315 ตรม. จะใช้สูตรการคำนวณ

BTU = ปริมาตรของห้อง (กว้าง x ยาว x ค่าตัวแปร)

BTU = 315 x 1000

= 315,000 BTU

ต้องใช้แอร์ขนาด 315,000 บีทียู ขึ้นไป

ซึ่งพบว่า ขนาดเครื่องปรับอากาศที่ติดตั้งของเดิมนั้น รองรับพอกับโหลดจำนวนคนที่เพิ่มขึ้น จากการสัมภาษณ์ฝ่ายวิศวกรรม พบว่าระบบปรับอากาศปัจจุบันได้มีการปรับอุณภูมิลงเพื่อไม่ให้อากาศ ต่ำจนเกินไป จากจำนวน 80 ที่นั่งเดิม แต่ทั้งนี้ เพื่อให้การดำเนินกิจกรรมภายในห้องอาหารเป็นไปได้อย่างต่อเนื่อง จึงเห็นควรให้ทีมฝ่ายช่างต้องดำเนินการตรวจสอบระบบเครื่องปรับอากาศ ดังต่อไปนี้

ให้เพิ่มประสิทธิภาพระบบปรับอากาศ ทำโดยวิธี

1. การเพิ่มประสิทธิภาพโดยการหมั่นตรวจสอบระบบเครื่องปรับอากาศอยู่เสมอ เช่น ถอดล้างฟิลเตอร์ เดือน งครั้ 1, ล้างพวกคอยล์ร้อน คอยล์เย็น และใบพัดลม เดือน 6ต่อครั้ง, ตรวจสอบน้ำยาให้อยู่ในอัตราที่เหมาะสม

2. ตรวจสอบระบบการกระจายของอากาศ เช่น การปรับ บาลานซ์ลม ให้กระจายความเย็นได้ทั่วถึง

3. ติดตั้งพัดลมกระจายความเย็นเพิ่ม บริเวณระยะห่างของหัวจ่ายลม เพื่อให้มีการเพิ่มอัตรากระจายความเย็นให้เร็วขึ้น และทั่วถึง

4. ตรวจเช็คทำความสะอาด Exhaust Fan ให้ทำงานได้เหมาะสม ทำเพื่อระบายความร้อนภายในห้องอาหารได้เร็ว

5. กั้นพื้นที่ในส่วนประกอบอาหารออกจากกัน เพื่อไม่ให้ความร้อนกระจาย เช่น กั้นเป็นม่านในส่วนของการปรุงอาหารและการขาย

ผลการศึกษา และข้อเสนอแนะ

สรุปผลการศึกษา

อาคาร รสา ทาวเวอร์ มีพื้นที่ห้องอาหารทั้งหมด 315 ตารางเมตร ซึ่งจากการจัดพื้นที่รูปแบบเฟอร์นิเจอร์ชุดเดิม จัดที่นั่งได้ 80 ที่นั่ง แต่หลังจากที่มีการศึกษาและทำการออกแบบจัดพื้นที่ใหม่ พบสามารถจัดได้เพิ่มอำกจำนวน 47 ที่นัง รวมเป็นพื้นที่ๆ จัดได้ใหม่ 127 ที่นั้งภายในห้องอาหาร Canteen ซึ่งเมื่อคิดเป็น 7.86 เปอร์เซ็นต์ จากจำนวนผู้ใช้อาคาร 1,615 คน ซึ่งเกินความคาดหวังที่ตั้งไว้

บทสรุป

จากการสำรวจและศึกษาพฤติกรรมของผู้เช่าสำนักงานพบว่าควรมีการ เปลี่ยนโต๊ะ เก้าอี้ใหม่ เพื่อแก้ปัญหา และเพิ่มจำนวนที่นั่งให้เพียงพอต่อความต้องการ และเพื่อให้การจัดเก็บได้ง่ายสะดวกต่อการทำความสะอาด เมื่อมีการเคลื่อนย้ายก็สามารถนำมาจัดไว้ตามเดิมได้ง่าย

ซึ่งจากการจัดพื้นที่ดังกล่าว อาจต้องเพิ่มรอบการตรวจเช็คระบบเครื่องปรับอากาศทำความเย็นอย่างสม่ำเสมอ เพื่อเป็นการลดไม่ให้เกิดโอกาสที่ ความเย็นได้ไม่เพียงพอกับจำนวนผู้ใช้ห้องอาหาร แคนทีน ในช่วงขณะเวลาที่รับประทานอาหารกลางวัน ซึ่งต้องแจ้งให้ทีมฝ่ายช่างคอยบำรุงรักษาระบบเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพระบบปรับอากาศตลอดเวลา

ข้อเสนอแนะจากการศึกษา

1. การจัดการเชิงนโยบาย เพื่อเป็นการพัฒนาประสิทธิภาพสูงสุดของห้องอาหาร ของอาคาร รสา ทาวเวอร์ ในมุมมองของการใช้พื้นที่จากทรัพยกรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์ ควรจัดสรรและทำการประชาสัมพันธ์ไปยังผู้เช่าสำนักงานถึงการแบ่งช่วงเวลาการพักเป็น 2 ช่วงเวลา เช่น 11.30 -12.30 น. และ 12.30 -13.30 น.

2. การจัดการด้านการบริหารพื้นที่ ซึ่งจะเห็นได้ว่าห้องอาหารแคนทีน มีการใช้งานและระบุช่วงเวลาได้ชัดเจน ซึ่งทำให้ทีมผู้รับผิดชอบสามารถนำพื้นที่ไปจัดสรรให้ผู้เช่าสำนักงานขอยืมใช้พื้นที่ หรือเช่าห้องอาหารดังกล่าวได้ช่วงหลังเวลา 14.00 น. เป็นต้นไป เช่น การปล่อยให้ลูกค้าเช่าเพื่อจัดกิจกรรมงานเลี้ยงบริษัท ในช่วงเย็น ซึ่งสามารถเพิ่มรายได้ค่าเช่าสถานที่ได้

3. สำหรับพื้นที่ยูนิตว่างด้านข้าง เนื่องเดิมเคยทำเป็นสำนักงานเช่า แต่เนื่องจากว่ากลิ่นของอาหารส่งผลรบกวน ทำให้ไม่มีผู้เช่าสำนักงานสนใจพื้นที่ดังกล่าว ซึ่งผู้ศึกษาคิดว่าจะนำเสนอทีมผู้บริหารเพื่อพิจารณา ขยายเป็นห้องอาหาร Canteen เพิ่มเติมในอนาคต ทั้งนี้เพื่อรองรับพื้นที่สำหรับการเพิ่มร้านค้า ซึ่งเดิมมีจำนวน 3 ร้าน ซึ่งคาดว่าหากขยายพื้นที่น่าจะเพิ่มร้านค้าที่จำหน่ายสินค้าได้ประมาณ 4 ร้าน ซึ่งการออกแบบพื้นที่นี้สำคัญ พร้อมทั้งยังสามารถเพิ่มจำนวนที่นั่งสำหรับรับประทานอาหารเพิ่มขึ้น