

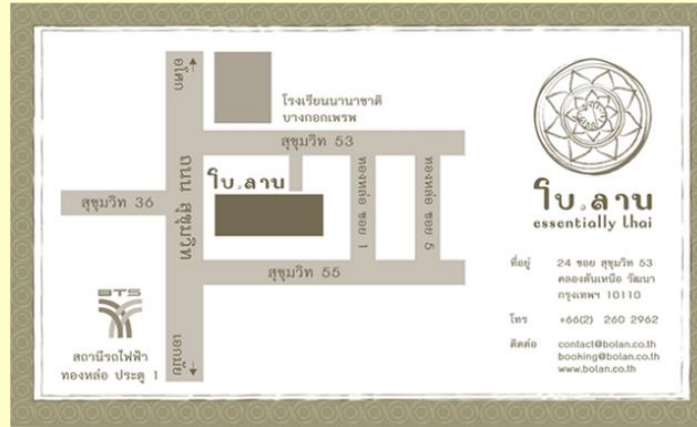
ข้อมูลร้าน

5

ร้านโบ.ลาน ก่อตั้งโดยคุณดวงพร ทรงวิศวะ ผู้ชื่นชอบการทำอาหารตั้งแต่เล็ก และเลือกเรียนเกี่ยวกับการจัดการธุรกิจร้านอาหาร โดยงานทำอาหารแห่งแรกคือที่ Cy'ak ร้านอาหารเมดิเตอร์เรเนียน ในกรุงเทพฯ แต่เมื่อทำไปสักพักจึงรู้ว่าไม่มีความรู้เรื่องอาหารไทย จึงตัดสินใจย้ายไปทำงานที่ร้าน Nham ร้านอาหารไทยในกรุงลอนดอน ประเทศอังกฤษ และพบกับคุณ Dylan Jones หลังจากทำงานได้ 2 ปี คุณดวงพรและคุณ Dylan จึงกลับมาเปิดร้านอาหารของตัวเอง โดยใช้ชื่อว่า "โบ.ลาน Bo.Lan" ที่มาจากชื่อเล่นของคุณดวงพรและคุณ Dylan และเล่นเสียงกับคำว่า "โบราณ" เมื่อปี พ.ศ. 2552 ณ ซอยสุขุมวิท 26 ต่อมาได้ย้ายร้านไปซอยสุขุมวิท 53 โดยมีแนวคิดในการใช้วัตถุดิบจากเกษตรกรรมระดับต้นน้ำทั่วประเทศ ไม่ใช้สารเคมีในการเพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์



การเดินทาง



วิธีที่ 1 การเดินทางด้วยรถโดยสารสาธารณะ

รถไฟฟ้าสายสีเขียวหรือ BTS ลงสถานีทองหล่อ โดยใช้ทางออกหมายเลข 1 ไปยังซอยสุขุมวิท 53 ระยะทางจากปากซอยประมาณ 150 เมตร

รถเมล์สาย 2 บว.2 38 40 บว.40 25 98 511 ลงป้ายสถานีรถไฟฟ้าทองหล่อ

วิธีที่ 2 การเดินทางด้วยรถยนต์ส่วนตัว

ใช้ถนนสุขุมวิทเส้นหลัก แล้วเลี้ยวขวาเข้าซอย 53 โบ.ลานอยู่ทางขวามือ

หรือมาทางซอยสุขุมวิท 55 เลี้ยวเข้าซอยทองหล่อ 1 หรือซอยทองหล่อ 5 เลี้ยวซ้าย โบ.ลานจะอยู่ทางซ้ายมือ

ข้อมูลติดต่อ

☎ 02-2602962

✉ Contact@bolan.co.th



ร้านโบ.ลาน อาหารไทย
Bo.lan essentially Thai

เลขที่ ๒๔ ซอยสุขุมวิท ๕๓ (ใบตีม้าดี)
แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110



รายการอาหาร



หน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย

1. จัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับเมนูต่างๆของแต่ละครัว เช่น ตรียมผักชี สะระแหน่ โหระพา ผักแพ้ว เป็นต้น
2. จัดจานเสิร์ฟอาหารในแต่ละครัวตอนบริการ
3. ปรงอาหาร ในแต่ละเมนูที่ได้รับมอบหมายตามสูตรของร้านโบราณอาหารไทย



ประโยชน์ที่ได้รับจากการฝึกสหกิจศึกษา

1. ได้รับประสบการณ์ การทำงานจริง ในการประกอบอาชีพ ในร้านอาหาร
2. ได้เรียนรู้วิธีการอยู่ร่วมกันในสังคมของเพื่อนร่วมงาน
3. มีความอดทนความตรงต่อเวลามีความรับผิดชอบในการทำงานมากขึ้น
4. ได้รู้ถึงระบบงานภายในร้านอาหารระดับชิลิสตาร์
5. ได้รับความรู้ใหม่ๆนอกบทเรียนด้านอาหารไทยเพื่อนำมาปรับใช้ ในอาชีพการทำงานในอนาคต



การใช้วัตถุดิบอย่างคุ้มค่า



เปลือกผลไม้ไม่นำไปหมักเป็นปุ๋ย

น้ำมันที่ใช้แล้วนำมาทำสบู่

เปลือกกุ้งนำไปเป็นอาหารสัตว์ ข้าวที่เหลือจากการบริการนำมาคั่วทำชาข้าวและขนมข้าวตอก