



โบ.ลาน
Bo.lan
Essentially Thai

ร้านโบ.ลาน อาหารไทย

เลขที่ 24 ซอยสุขุมวิท 53 (ไพบูลย์) แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110



ร้าน โบ.ลาน ก่อตั้งโดย
คุณดวงพร ทรงวิศวะ (โบ) และ
คุณติลลัน โจนส์ คำว่า "โบ.ลาน
Bo.Lan" มาจากชื่อเล่นของ
คุณ โบและคุณติลลัน เล่นเสียง
กับคำว่า "โบราณ" เปิดให้บริการ
เมื่อปี พ.ศ. 2552 ณ ซอย
สุขุมวิท 26 ร้านโบ.ลาน ต่อมา
ได้ย้ายร้านไปซอยสุขุมวิท 53



มีวิสัยทัศน์ คือ การเป็นผู้นำในการให้บริการ
อาหารไทยที่อยู่บนรากของภูมิปัญญาและวัฒนธรรม
อาหารไทยทั้งในด้านการทำและการกินเพื่อส่งต่อให้คนรุ่น
ต่อไป โดยใช้วัตถุดิบที่ผลิตขึ้นจากระบบการผลิตที่ยั่งยืน
เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

เปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการทำอาหารไปตามฤดูกาล พยายาม
ทำทุกอย่างให้ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด เช่น ลด และเลิก
การใช้พลาสติกในร้าน ระบบน้ำหมุนเวียน ระบบทำน้ำร้อน การใช้
น้ำมันที่เหลือจากการประกอบอาหารมาทำสบู่ การแยกขยะประเภท
ต่างๆ เป็นต้น



ทางร้านจะให้บริการแบบ fine dining นำเสนออาหารไทย
ในแบบที่ถูกต้องให้แก่ลูกค้าที่เข้ามารับประทาน อาหารแบบชุด มือ
กลางวันมี 1 ชุด (Bo.lan lunch ราคา 2,220 ++) มือเย็นมี 2
ชุด (ชุดที่ 1 Bo.lan Balance ราคา 3,280 ++ ชุดที่ 2
Bo.lan Feast ราคา 3,680 ++) และมีอาหารชุดพิเศษสำหรับ
คนไม่รับประทานเนื้อสัตว์ (Bo.lan Botanical ราคา 2,680 ++
) โดยอาหารจานหลักเสิร์ฟอาหารพร้อมกันทั้งหมด

Bo.lan Grocer





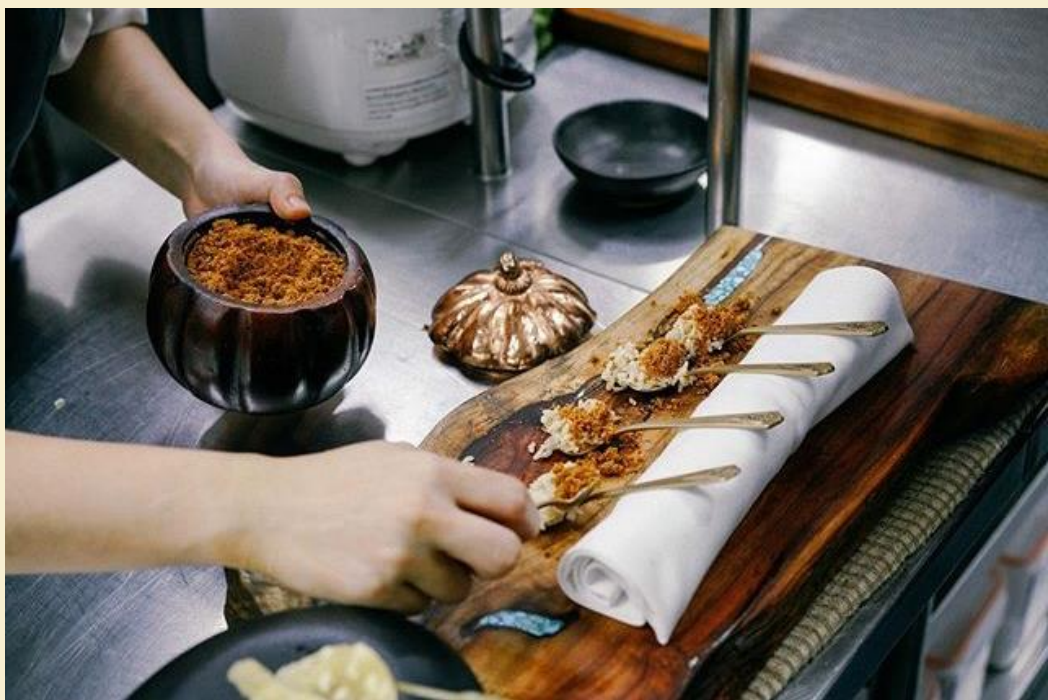


ขั้นตอนการเข้ารับบริการของร้านโขน.สาข

ชั้นที่ 1 เข้ามานั่งในส่วนขงเลานจ์เลือกเมนูและรับประทานของว่าง



ขั้นที่ 2 เข้าครัวเพื่อรับประทาน First Bite



ขั้นที่ 3 รับประทานอาหารที่ห้องโถง



ชั้นที่ 4 รับประทานขนมหวานชุดที่ 3 (pittit four) ที่ลานจ



ការປຸງបំពង







ครัวเตรียม



ล้างและตัดแต่งผัก เช่น
ผักชี สะระแหน่ ผักแพรว โหระพา
ใบชะพลู ผักหวาน ใบย่านาง ใบ
แมงลัก มะเขือพวง พริก เป็นต้น
ตำพริกแกง ตำข้าวคั่ว ทำอาหาร
ทะเล อบข้าวที่เหลือจากการ
ให้บริการลูกค้า อบตัวลิสง เป็นต้น

ດຣັວຂມູສ/ຊຸປ



ດຣັງອາຫານ/ຊຸບ



ครัวจามเดี่ยว จามเดี่ยว



ครัวจานเดียว จานเดียว

- ① สับปะรด
- ② ปลาจิ้ม
- ③ พริกขี้หนู + พริกขี้หนู
- ④ เนื้อหมู/ไก่/ปลา กุ้ง
- ⑤ ผักชีฝรั่ง
- ⑥ ข้าวโพด
- ⑦ ข้าวโพด
- ⑧ ข้าวโพด
- ⑨ ข้าวโพด



ครัวจานเดียว จานเดียว



ครัวจานเดียว จานเดียว



ครัวจานเดียว จานเดียว



ครัวจากเต๊ว จากเต๊ว



ดริวยำ/เครื่องจิ้ม



ดริวยำ/เครื่องจิ้ม



ดริวยำ/เครื่องจิ้ม



ดริวยำ/เครื่องจิ้ม



ดริวยำ/เครื่องจิ้ม



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ดริวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน



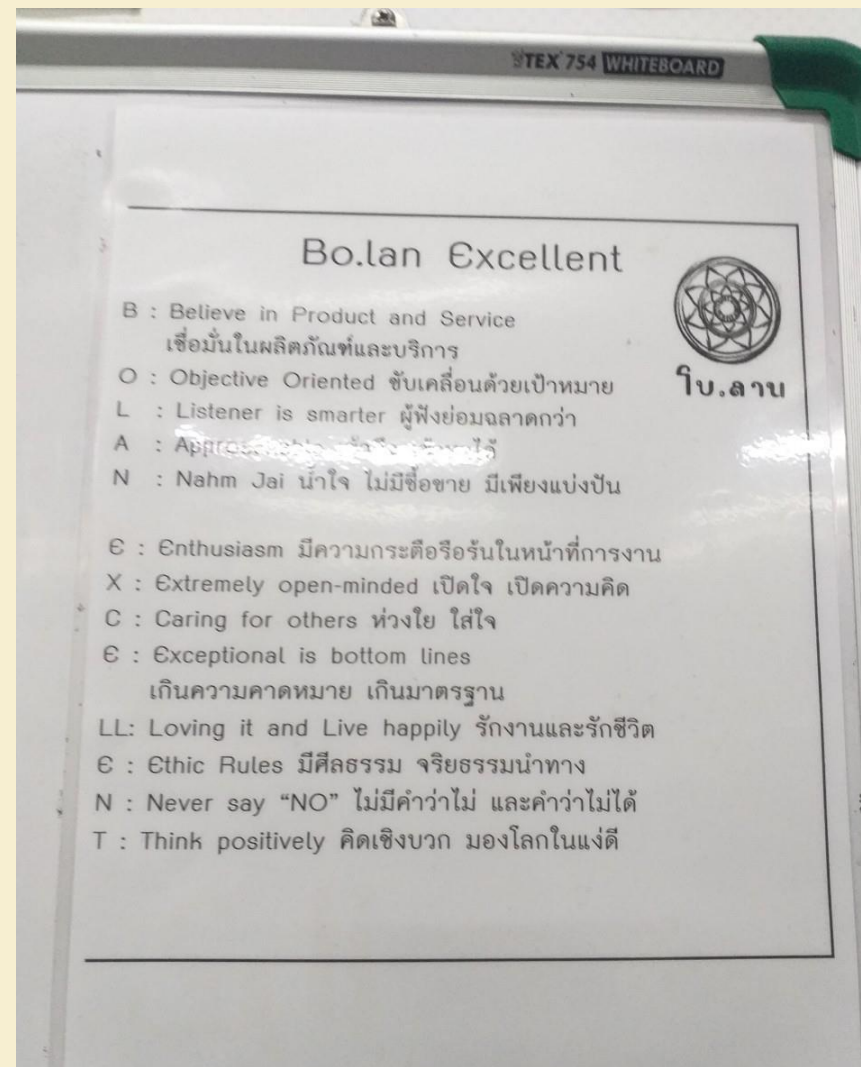
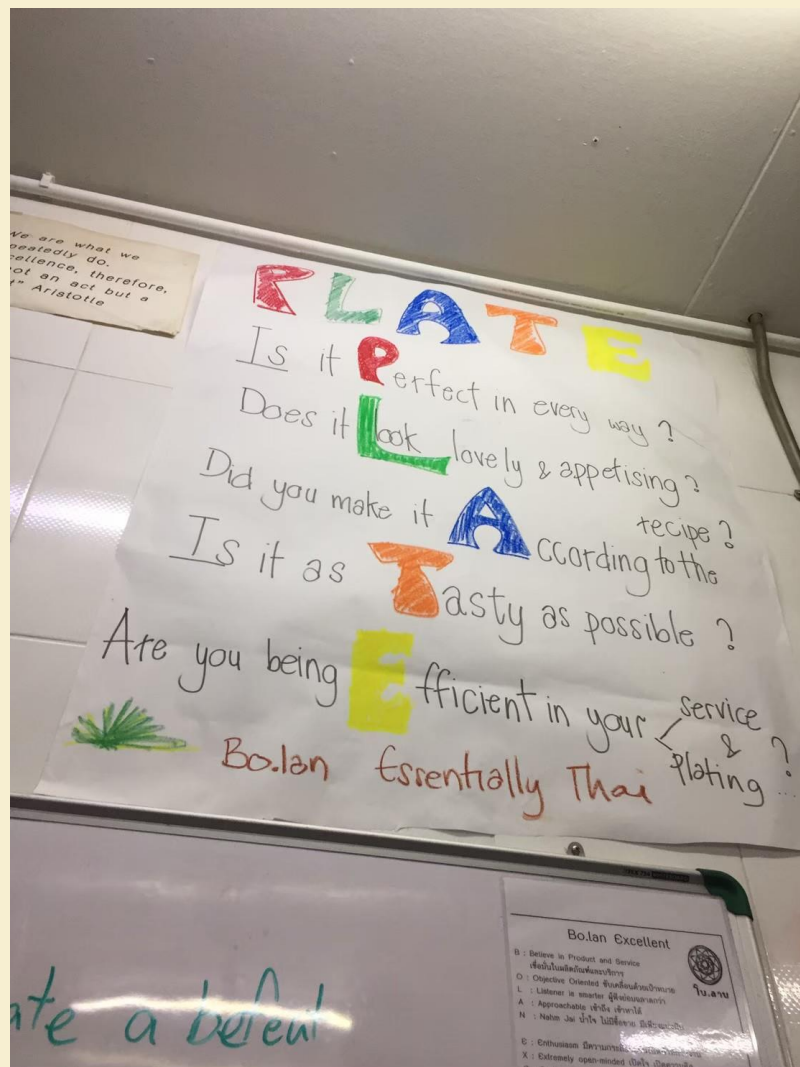
ครัวขนมหวาน



ครัวขนมหวาน









การปรับตัวในที่ทำงาน

ปัญหาและอุปสรรคในการปฏิบัติงาน

-
1. การสื่อสารภายในครัว
 2. การเหนื่อยล้าจากการทำงาน
 3. การเดินทางกลับที่พักของพนักงาน
 5. จำนวนพนักงานในครัว
-