

1.ข้อมูลเกี่ยวกับร้านอาหาร

ชื่อร้านอาหาร – ร้านลู่-ลาบ

ที่อยู่ – ถนนเส้นหลัก 117 333/1 หมู่ที่8 ตำบล พุ่งใหญ่ อำเภอ โพธิ์ประทับช้าง จังหวัด พิจิตร

หมายเลขโทรศัพท์ – 089 555 4031

เวลาทำการ – เวลาร้านเปิด 09:00-19:00 ร้านหยุดทุกวันที่ 01และวันที่16

ประเภทอาหารที่ให้บริการ – อาหารร้านลู่-ลาบ เป็นอาหารประเภท อาหารเหนือ อาหารอีสาน ส้มตำ อาหาร



ภาค

กลางบางชนิด ต้ม ทอด นึ่งและประเภทอื่นๆ

(ภาพประเภทอาหารที่ให้บริการ)

บรรยากาศร้าน –ร้านอาหารกลางแจ้งที่มีซุ้มสำหรับลูกค้า โดยมีบรรยากาศรอบๆ ที่โอบล้อมด้วยธรรมชาติให้ความรู้สึกร่มรื่นและผ่อนคลาย สามารถนั่งรับประทานอาหารริมน้ำ พร้อมรับอากาศเย็นสบาย



(ภาพบรรยากาศร้าน)

บริการเสริม – ให้บริการจัดเลี้ยงสำหรับลูกค้าที่ต้องการรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษ หรือบริการอื่น ๆ ที่ทางร้านมีให้



(ภาพโต๊ะสำหรับลูกค้าที่ต้องการรับประทานอาหารในโอกาสพิเศษ)

2. จำนวนโต๊ะและที่นั่งที่มีบริการสำหรับลูกค้า

ซุ้มสำหรับลูกค้าที่มารับประทานอาหารมีทั้งหมด 10 ซุ้ม และสำหรับกลุ่มลูกค้าที่มารับประทานอาหารจำนวน 10-30 ท่าน ทางร้านมีโต๊ะใหญ่ 2 โต๊ะให้บริการ

โซนรับประทานอาหารสำหรับลูกค้าที่มีกลุ่มจำนวน 4-5 ท่าน โดยมีซุ้มที่มุงด้วยแฝก ซึ่งให้ความรู้สึกเย็นสบายและไม่ร้อน ท่ามกลางธรรมชาติที่ล้อมรอบ ภายในซุ้มแต่ละแห่งมีพัดลมให้บริการ พร้อมทั้งมีน้ำดื่มและน้ำแข็งเย็น ๆ สำหรับลูกค้าที่มารับประทานอาหาร



(โซนรับประทานอาหารสำหรับลูกค้าที่มีกลุ่มจำนวน 4-5 ท่าน)

โซนรับประทานอาหารสำหรับลูกค้าที่มีกลุ่มจำนวน 10-30 ท่าน หากมีจำนวนผู้มารับประทานอาหารเกิน 30 ท่าน ทางร้านจะจัดเตรียมสถานที่และจำนวนโต๊ะพร้อมเก้าอี้เสริมให้แก่ลูกค้า นอกจากนี้ยังมีน้ำดื่มและน้ำแข็งเย็น ๆ ให้บริการ พร้อมทั้งพัดลมที่ติดตั้งไว้สี่ด้านเพื่อความสะดวกสบายของลูกค้า



(โซนรับประทานอาหารสำหรับลูกค้าที่มีกลุ่มจำนวน 10-30 ท่าน)

3.จำนวนพนักงานที่ให้บริการภายในร้าน

พนักงานบริการ (Waitstaff) – ผู้ที่ให้บริการลูกค้า รับออร์เดอร์ เสิร์ฟอาหาร หรือดูแลความสะดวกสบายของลูกค้า มีพนักงานทั้งหมดจำนวน 3 คน

พ่อครัว/แม่ครัว (Chef/Cook) – ผู้ที่เตรียมและปรุงอาหารตามเมนูที่ร้านกำหนด มีจำนวน 2 คน

พนักงานทำความสะอาด (Cleaning Staff) – ผู้ที่ดูแลความสะอาดในร้าน เช่น เช็ดโต๊ะ เก้าอี้จาน หรือทำความสะอาดพื้นที่ต่างๆ มีจำนวน 3 คน

4.ระยะเวลาในการรับประทานอาหารของลูกค้าแต่ละโต๊ะ

จำนวนที่นั่ง ชุมชนธรรมชาติ 10 ชุ้มนและช้มนสำหรับโต๊ะจอง

ระยะเวลานั่ง: 1.5 ชั่วโมงต่อรอบ

ร้านเปิดตั้งแต่เวลา 09:00 น. ถึง 19:00 น.

ร้านมีการหมุนเวียนลูกค้า 6 รอบต่อวัน

ตารางการหมุนเวียนลูกค้าในหนึ่งสัปดาห์ (7 วัน)

วัน	รอบที่1	รอบที่2	รอบที่3	รอบที่4	รอบที่5	รอบที่6
จันทร์	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
อังคาร	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:00	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
พุธ	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
พฤหัสบดี	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
ศุกร์	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
เสาร์	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30
อาทิตย์	09:00-10:30	10:30-12:00	12:00-13:30	13:30-15:30	15:30-17:00	17:00-18:30

จำนวนที่นั่ง สำหรับโต๊ะจอง 10-30 คน

ระยะเวลานั่ง: 2-3 ชั่วโมงต่อรอบ

ร้านเปิดตั้งแต่เวลา 09:00 น. ถึง 19:00 น.

ร้านมีการหมุนเวียนลูกค้า 3 รอบต่อวัน

ตารางการหมุนเวียนลูกค้าในหนึ่งสัปดาห์ (7 วัน)

วัน	รอบที่1	รอบที่2	รอบที่3
จันทร์	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
อังคาร	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
พุธ	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
พฤหัสบดี	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
ศุกร์	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
เสาร์	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00
อาทิตย์	11:00-14:00	14:00-17:00	17:00-20:00

5.ประเภทของลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการ

1. ประเภทลูกค้าแบบครอบครัว

ลักษณะ: ลูกค้าที่มาทานอาหารร่วมกันในครอบครัว เช่น พ่อแม่ ลูก ๆ หรือสมาชิกครอบครัว ถ้าลูกค้ามารับประทานอาหาร จำนวน 4-5 ท่าน สามารถนั่งทานภายในซุ้มได้ แต่หากลูกค้ามาเกินจำนวนซุ้ม ทางเราจะเสริมเก้าอี้ให้หรือจัดโต๊ะใหญ่ให้สำหรับลูกค้า

ความต้องการ: เมนูที่เหมาะสมสำหรับทุกวัย, อาหารที่หลากหลายและมีปริมาณพอเหมาะ, บรรยากาศที่เหมาะสมกับการทานอาหารร่วมกัน

2. ลูกค้าคู่รัก

ลักษณะ: คู่รักที่มาทานอาหารในโอกาสพิเศษหรือมาทานอาหารในบรรยากาศโรแมนติก
ความต้องการ: บรรยากาศที่เงียบสงบและโรแมนติก เมนูพิเศษ บริการที่มีความใส่ใจ

3. ลูกค้ากลุ่มเพื่อน

ลักษณะ: กลุ่มเพื่อนที่มารวมตัวทานอาหารร่วมกัน ถ้าลูกค้ามารับประทานอาหาร จำนวน 4-5 ท่าน สามารถนั่งทานภายในซุ้มได้ ดี แต่หากลูกค้ามาเกินจำนวนซุ้ม ทางเราจะเสริมเก้าอี้ให้หรือจัดโต๊ะใหญ่ให้สำหรับลูกค้า
ความต้องการ: เมนูที่มีขนาดพอดีสำหรับการแบ่งปัน เมนูที่หลากหลาย อาหารที่น่าสนใจและแตกต่าง

4. ลูกค้ากลุ่มนักท่องเที่ยว

ลักษณะ: นักท่องเที่ยวที่มาทานอาหารในระหว่างการเดินทาง
ความต้องการ: เมนูที่มีความหลากหลายและสามารถเลือกได้ตามความชอบ อาหารท้องถิ่นที่เป็นเอกลักษณ์
บริการที่ต้องการ: บริการที่แนะนำอาหารท้องถิ่น เมนูภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศ ความสะดวกในการจองที่นั่ง

5. ลูกค้าที่ทานอาหารคนเดียว

ลักษณะ: ลูกค้าที่มาทานอาหารคนเดียว เช่น นักท่องเที่ยวหรือคนทำงาน
ความต้องการ: เมนูที่เหมาะสมสำหรับการทานคนเดียว ที่นั่งที่สะดวกสบายและบรรยากาศที่ไม่ทำให้รู้สึกโดดเดี่ยว

6. ลูกค้าที่ทานอาหารแบบด่วน (Fast Casual Diner)

ลักษณะ: ลูกค้าที่มาทานอาหารอย่างรวดเร็ว เช่น พนักงานออฟฟิศหรือคนที่มีเวลาน้อย
ความต้องการ: อาหารที่สะดวกและรวดเร็ว เมนูที่ไม่ซับซ้อนและราคาที่ไม่แพง

7. ลูกค้าประเภทข้าราชการและพนักงานองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.)

ลักษณะ: โดยปกติลูกค้ามักจะเลือกนั่งที่โต๊ะใหญ่หรือทำการโทรสำรองที่นั่งล่วงหน้า หากจำนวนลูกค้าไม่เกิน 30 ท่านทางร้านสามารถจัดเตรียมโต๊ะและเก้าอี้เสริมให้ตามความเหมาะสม
ความต้องการ: กรณีที่ลูกค้าสั่งอาหารเป็นชุดจำนวนมากในครั้งเดียว และมานั่งรับประทานอาหารเป็นเวลานาน โดยไม่รีบร้อน สามารถนั่งทานและสังสรรค์ พร้อมกับการพูดคุยและเปิดเพลงเบาๆได้ตามความต้องการของลูกค้าและมีการโอเกะให้สำหรับที่ลูกค้าชื่นชอบร้องเพลงอีกด้วย

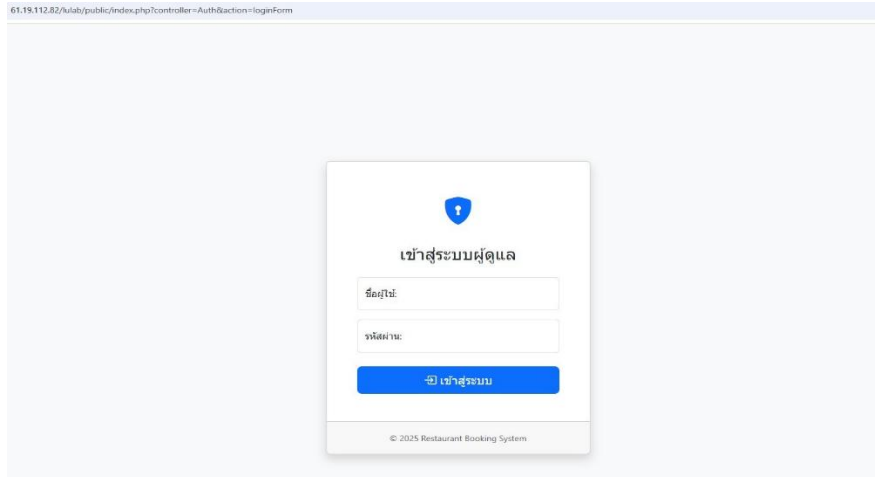
4.2 รูปภาพ การจองโต๊ะผ่านแอปพลิเคชัน

หน้าเข้าสู่ระบบ

(Login

Page)

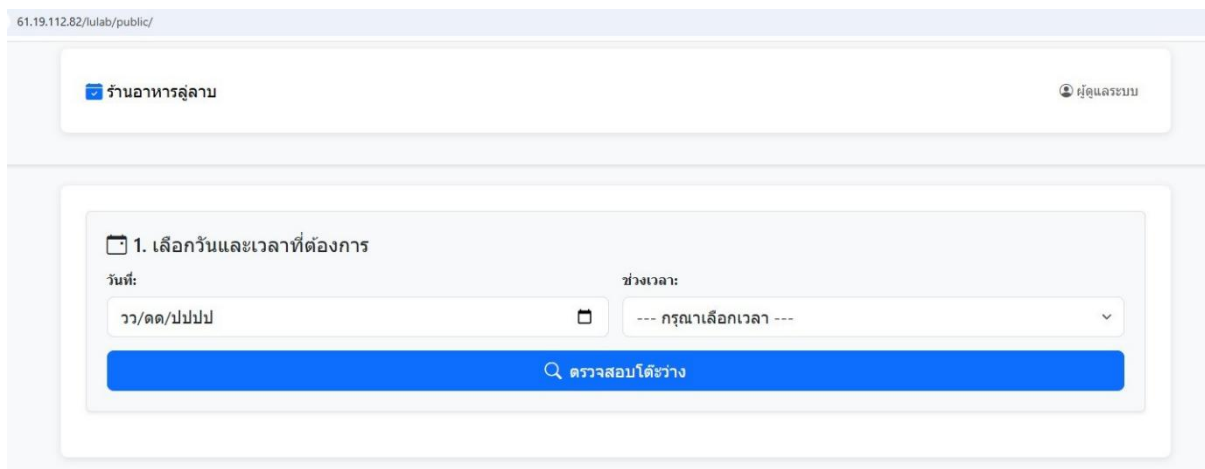
ให้เริ่มจากการเปิดเว็บไซต์หรือแอปพลิเคชันที่คุณต้องการเข้าสู่ระบบคลิกที่ปุ่ม "เข้าสู่ระบบ" หรือ "Login กรอกข้อมูลการเข้าสู่ระบบ:อีเมล / ชื่อผู้ใช้: กรอกที่อยู่อีเมลหรือชื่อผู้ใช้ที่คุณลงทะเบียนไว้



ภาพที่ 4.1 หน้าเข้าสู่ระบบ (Login Page)

การเลือกวันและเวลาที่ต้องการ

หลังจากคลิกที่ปุ่มเลือกวัน ระบบจะเปิดปฏิทินให้คุณเลือกวันที่ต้องการคลิกที่วันที่ต้องการ: ใช้เมาส์หรือมือสัมผัส (ในกรณีของมือถือ) เพื่อเลือกวันที่คุณต้องการเมื่อเลือกวันแล้ว ระบบจะให้คุณเลือกเวลาที่สะดวกสำหรับคุณการเลือกเวลา เมื่อเลือกวันแล้ว ระบบจะให้คุณเลือกเวลาที่สะดวกสำหรับคุณ



ภาพที่ 4.2 การเลือกวันและเวลาที่ต้องการ

การเลือกโต๊ะที่ว่างและกรอกข้อมูล

เจ้าของร้านสามารถเลือกโต๊ะที่ว่าง กรอกชื่อผู้จอง จำนวนแขกและหมายเหตุอื่นๆคำขอพิเศษได้อีกด้วย

61.19.112.82/lulab/public/index.php?action=index

2. เลือกโต๊ะที่ว่างและกรอกข้อมูล

วันที่: 2025-04-05, เวลา: 12:30 - 14:00

เลือกโต๊ะที่ต้องการ:

โต๊ะ 1 (จินนาข้าง)	ส่วนอื่น 2 ส่วน
โต๊ะ 4 (มุมส่วนตัว)	ส่วนอื่น 2 ส่วน
โต๊ะ 2	ส่วนอื่น 4 ส่วน
โต๊ะ 3	ส่วนอื่น 4 ส่วน
โต๊ะ 5 (ใหญ่)	ส่วนอื่น 6 ส่วน

กรุณาเลือกโต๊ะ

ชื่อผู้จอง: เบอร์โทรศัพท์:

จำนวนแขก:

หมายเหตุ / คำขอพิเศษ (ถ้ามี):

สำหรับพิเศษอาจมีค่าใช้จ่ายเพิ่มเติม หรือขึ้นอยู่กับความพร้อมในการให้บริการ (สูงสุด 500 บาท/ครั้ง)

ภาพที่ 4.3 การเลือกโต๊ะที่ว่างและกรอกข้อมูล

ภาพรวมการจอง

สามารถรายการจองโต๊ะทั้งหมดเพื่อดูวันเวลาที่ถูกต้องหรือไม่

Admin Panel

เมนูหลัก

- ภาพรวม
- จัดการโต๊ะ
- จัดการช่วงเวลา
- รายงานสรุป

ภาพรวมการจอง

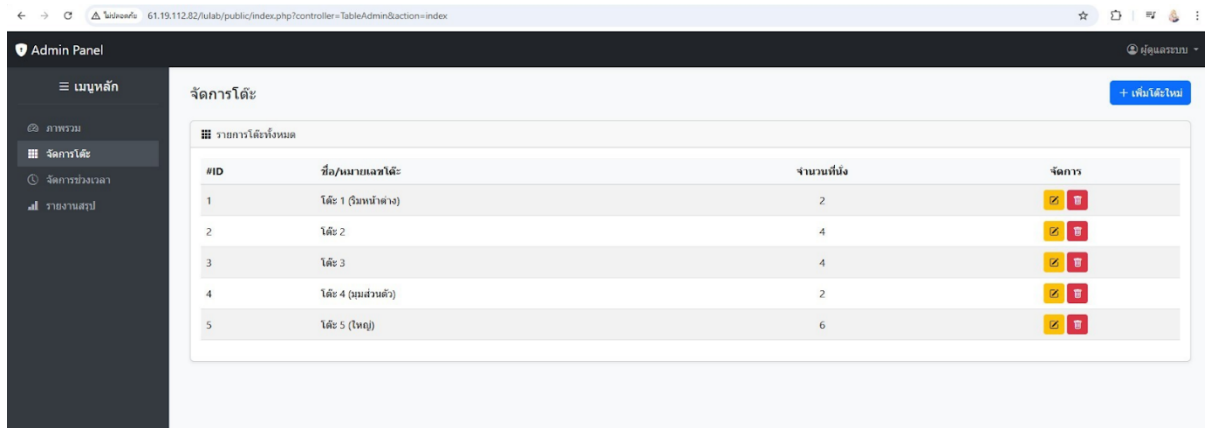
รายการจองทั้งหมด

ID	วันที่จอง	เวลา	โต๊ะ	ชื่อผู้จอง	เบอร์โทร	แขก	หมายเหตุ	เวลาที่รายการ	จัดการ
12	2025-04-05	12:30	โต๊ะ 5 (ใหญ่)	1	1111111111	1	-	2025-04-04 08:07:20	<input type="button" value="ลบ"/>

ภาพที่ 4.4 ภาพรวมการจอง

จัดการโต๊ะ

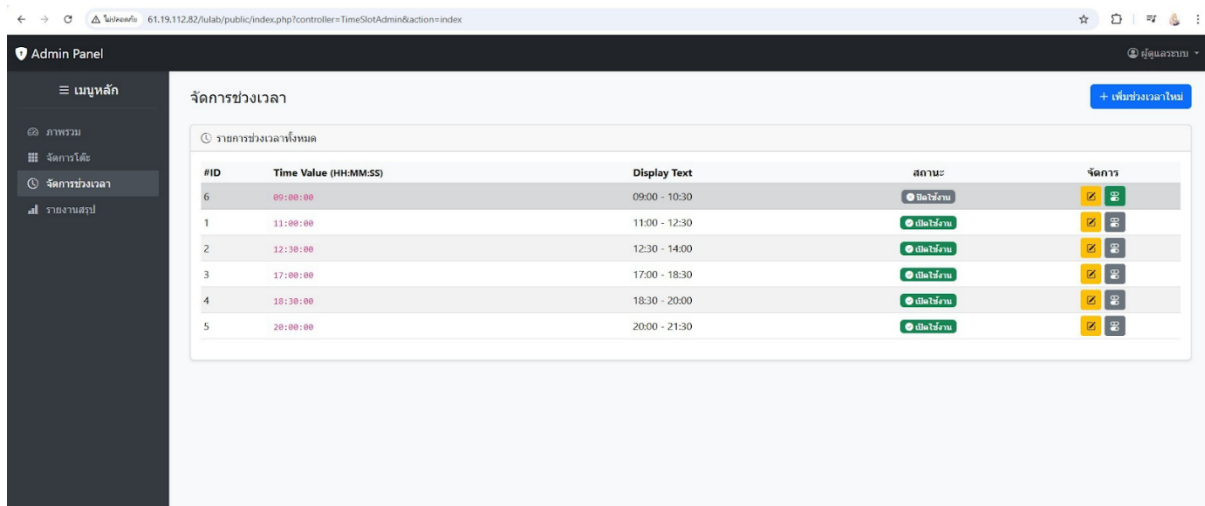
ท่านสามารถไปที่เมนู "การจัดการโต๊ะ" หรือ "โต๊ะที่จอง" ซึ่งจะมีรายการโต๊ะทั้งหมดที่ท่านสามารถจัดการได้ ระบบจะแสดงแผนผังหรือรายการโต๊ะที่ท่านสามารถเลือกจัดการแก้ไขได้



ภาพที่ 4.5 จัดการโต๊ะ

จัดการช่วงเวลา

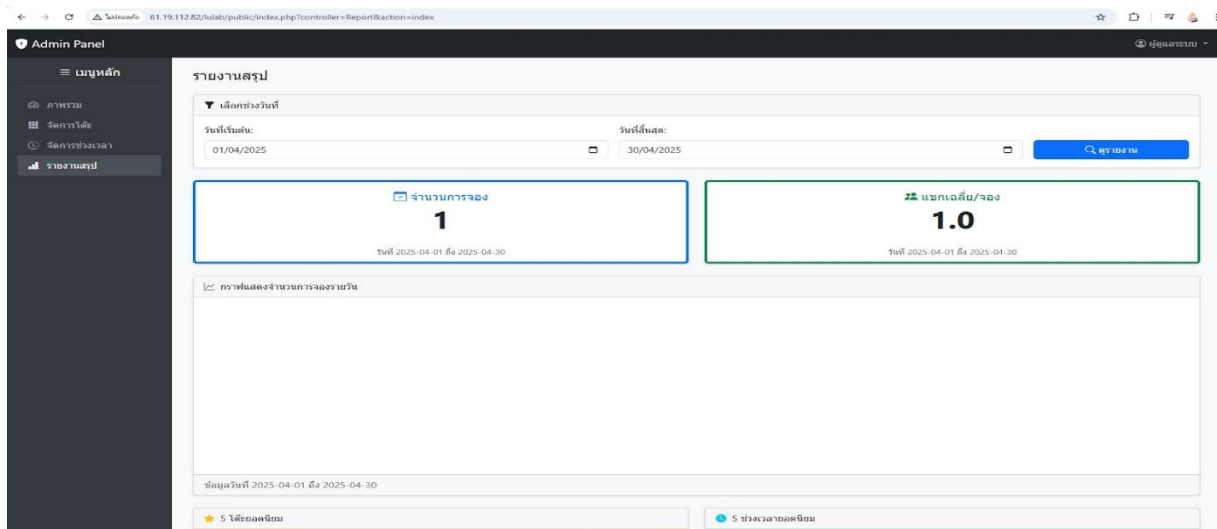
สามารถดูได้ว่าเวลาจองถูกต้องหรือไม่ ลูกค้านั่งโต๊ะถึงกี่โมงเพื่อเช็คว่าการจองไม่ซ้ำ สามารถแก้ไขหรือลบออกได้และดูสถานะว่าปิดใช้งานแล้ว



ภาพที่ 4.6 จัดการช่วงเวลา

รายการสรุป

เลือกช่วงเวลาวันที่ ที่เราจะย้อนดูรายการว่าลูกค้าเคยมาใช้บริการทั้งหมดกี่โต๊ะ



ภาพที่ 4.7 รายการสรุป