

งานแสดงสินค้าเทคโนโลยีการพิมพ์หมุนเวียน
เพื่อเศรษฐกิจ อีอีซี

The Print Cycle Tech Expo 2026

เชื่อมเทคโนโลยีการพิมพ์ - ธุรกิจ - เศรษฐกิจหมุนเวียน

ส่งเสริมความร่วมมือและการเชื่อมโยงธุรกิจในพื้นที่ EEC
เทคโนโลยีใหม่มาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ ลดต้นทุน
และพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ
เพิ่มมูลค่าด้วยแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน เช่น
การรีไซเคิลวัสดุเป็นสินค้าใหม่

HIGHLIGHT

- The Workshop
- Business Match
- The Conference

18 - 19 กรกฎาคม 2569

เสาร์ - อาทิตย์ 10.00-18.00 น.

PEACH Exhibition Hall B

ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา ออลล์ บี

OFFICIAL SUPPORT

ORGANIZED BY



FOR MORE INFORMATION

☎ 02-409-2734-35

🌐 www.printtechexpo.com

📌 Printtech Exhibition

✉ printtechexpo@gmail.com

📞 @Printtechexpo



วันเสาร์ที่ 18 กรกฎาคม - วันอาทิตย์ที่ 19 กรกฎาคม 2569
ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา (PEACH Exhibition Hall B)

เรียน ท่านผู้ร่วมออกงานแสดงสินค้า

ขอต้อนรับท่านเข้าสู่งานแสดงสินค้า The 1st PCT EXPO (Print Cycle Tech Expo) : เทคโนโลยีการพิมพ์หมุนเวียนเพื่อ เศรษฐกิจ อีอีซี ครั้งที่ 1 คณะผู้จัดงานขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความสนใจเข้าครั้งนี้ หนังสือคู่มือผู้เข้าร่วมงานแสดงสินค้าเล่มนี้จัดขึ้น เพื่อให้ท่านได้ศึกษารายละเอียด ในการเตรียมความพร้อม และอำนวยความสะดวกในการเข้าร่วมงาน และเพื่อให้มั่นใจว่าการแสดงสินค้าของท่านจะดำเนินไปอย่างเรียบร้อย และสมบูรณ์แบบปราศจากปัญหาข้อขัดข้องใดๆ ทั้งก่อนและระหว่างการจัดงาน กำหนดวันและเวลาที่ระบุในหนังสือฉบับนี้มีความสำคัญเป็นอย่างมาก

ดังนั้นกรุณาศึกษาคู่มือทั้งเล่มอย่างละเอียด และกรุณาตอบแบบฟอร์มตามกำหนดวันและเวลาที่ระบุไว้ด้านบนของแต่ละแบบฟอร์ม ทั้งนี้เพื่อเป็นการประหยัดค่าใช้จ่ายที่อาจเกิดความล่าช้าของทางบริษัทฯ ของท่าน หากท่านมีข้อสงสัยประการใด ทางทีมงานมีความยินดีเป็นอย่างยิ่งที่จะตอบคำถาม และให้รายละเอียดเพิ่มเติมตลอดจนความร่วมมือในด้านต่างๆ ตามที่ท่านต้องการ

ขอแสดงความนับถือ

บริษัท วันทูนัน ศรีเอชัน จำกัด

868/34 ถ.เอกชัย ซ.เอกชัย 102/3

แขวงบางบอนเหนือ เขตบางบอน

กรุงเทพฯ 10150

โทรศัพท์ +66 (0) 2-409-2734-35

Email: printtechexpo@gmail.com

Website: www.printtechexpo.com

ข้อมูลทั่วไป

ชื่องานแสดงสินค้า.....	1
สถานที่จัดงาน วันและเวลา.....	1
ผู้จัดงานหลัก.....	1

เวลาเข้าตงแต่ง และก่อสร้างคูลห

กำหนดวันและเวลาเข้าตงแต่ง และก่อสร้างคูลห.....	2-3
หน่วยงานผู้ให้บริการ.....	4-5

แบบโครงสร้างคูลหมาตรฐาน

แบบฟอร์มป้ายชื่อหน้าบูธ/เอกสารเปลี่ยนแปลงข้อมูลสำหรับพื้นที่มาตรฐาน.....	7-8
--	-----

แบบโครงสร้างคูลหเปล่

แบบฟอร์มพื้นที่เปล่ พร้อมแนบภาพแบบโครงสร้าง.....	10-11
--	-------

กฎระเบียบและข้อปฏิบัติ

บัตรเข้า-ออกงาน.....	12
“ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา (PEACH Exhibition Hall B)”.....	13
ระเบียบและข้อปฏิบัติ.....	14-28
รายละเอียดข้อกำหนดการเข้า Set Up.....	29-36
แบบบัตรผู้แสดงงาน Exhibitors.....	37
แบบฟอร์มส่งจองไฟฟ้าสำหรับผู้ออกงานแสดงสินค้า.....	38
แบบฟอร์มสั่งซื้อบริการโทรคมนาคม.....	39-40
แบบฟอร์มสั่ง Coffee Break / Thai Buffet lunch.....	41-52
โรงแรมที่พักโดยรอบสถานที่จัดงาน.....	53
กำหนดการส่งคืนแบบฟอร์มต่างๆ.....	54

ข้อมูลทั่วไป (GENERAL INFORMATION)

ชื่องานแสดงสินค้า

- งานแสดงสินค้า The 1st PCT EXPO (Print Cycle Tech Expo) :
เทคโนโลยีการพิมพ์หมุนเวียนเพื่อ เศรษฐกิจ อีอีซี ครั้งที่ 1

สถานที่จัดงาน

- ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา (PEACH Exhibition Hall B)

วัน และ เวลาจัดแสดงสินค้า

- วันเสาร์ – วันอาทิตย์ ที่ 18 - 19 กรกฎาคม 2569 เวลา 10.00 – 18.00 น.

ผู้จัดงานหลัก

- บริษัท วันทูนัน ครีเอชั่น จำกัด

ผู้สนับสนุนการจัดงาน

- สำนักงานจังหวัดชลบุรี
หอการค้าจังหวัดชลบุรี
สภาอุตสาหกรรมจังหวัดชลบุรี
สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (TCEB)
สมาคมการแสดงสินค้า(ไทย)

กำหนดวัน และเวลาเข้าตักแต่ง และก่อสร้างคูลา

วันก่อสร้าง 17 กรกฎาคม 2569	วันที่	เวลา	สถานที่
แลกบัตร์ Contractors	17 กรกฎาคม 2569	08.30 น.	จุด Loading
ลงทะเบียนรับบัตร์ Exhibitors	17 กรกฎาคม 2569	08.30 น.	จุด Loading
รับเหมางานตักแต่งพิเศษและผู้รับเหมาอื่นๆ เข้าปฏิบัติงาน (พื้นที่เปล่า)	17 กรกฎาคม 2569	08.30 – 24.00 น.	(PEACH) Hall B
การตักแต่ง สำหรับผู้เช่าพื้นที่สำเร็จรูป (พื้นที่มาตรฐาน)	17 กรกฎาคม 2569	12.00 - 24.00 น.	(PEACH) Hall B
วันจัดงาน 18-19 กรกฎาคม 2569	วันที่	เวลา	สถานที่
ผู้ออกรงานแสดงสินค้าเข้างาน	18 - 19 กรกฎาคม 2569	10.00 - 18.00 น.	(PEACH) Hall B
การขนสินค้าเข้า - ออกอาคารแสดง	18 - 19 กรกฎาคม 2569	09.00 - 09.30 น.	(PEACH) Hall B
การขนสินค้าออกจาก อาคารแสดง (วันสุดท้ายของการแสดงสินค้า)	18 - 19 กรกฎาคม 2569	18.00 - 24.00 น.	(PEACH) Hall B
วันรื้อถอน 19 กรกฎาคม 2569	วันที่	เวลา	สถานที่
ปิดงานแสดงสินค้า	19 กรกฎาคม 2569	18.00 น.	(PEACH) Hall B
หยุดจ่ายกระแสไฟฟ้า รื้อถอนสายไฟ	19 กรกฎาคม 2569	21.00 น.	(PEACH) Hall B
รื้อถอนสินค้า/สิ่งก่อสร้าง/คูหาออกจากโถงแสดงสินค้า /ขนย้ายสินค้าใหญ่ /ปิดโถงแสดงสินค้าเพื่อทำความสะอาด	19 กรกฎาคม 2569	18.00 - 24.00 น.	(PEACH) Hall B

กฎข้อบังคับ (ข้อควรระวัง!!)

1. ขอความร่วมมือจากผู้ประกอบการ การนำอุปกรณ์หรือเครื่องจักร สินค้าใหญ่ที่มีน้ำหนักมาจัดแสดง กรุณาจัดเตรียมไม้อัดบาง หรือ ไวนิล มารองตัวล้อสินค้า เพื่อป้องกันความเสียหายของพื้นพรม (ในกรณีหากเกิดความเสียหายใดๆ ผู้ร่วมแสดงงานจะต้องรับผิดชอบความเสียหายดังกล่าว) สำหรับน้ำหนักบรรทุกของ ต้องไม่เกิน 2.5 ตัน ต่อตารางเมตร หากเกินน้ำหนักบรรทุกตามที่ระบุไว้ ต้องแจ้งเป็นลายลักษณ์อักษร

2. การก่อสร้างตกแต่งคูหา ติดตั้ง-รื้อถอน ต้องทำให้เสร็จภายในเวลา 24.00 น. ไม่อนุญาตให้มีการติดตั้งและรื้อถอนเกินเวลาที่กำหนดงาน ถ้าถึงเวลาที่กำหนดจะต้องหยุดการทำงานและออกจากศูนย์ประชุมพีชทันที หากเกินเวลาผู้ร่วมออกงานต้องรับผิดชอบค่าปรับ

3. การก่อสร้างตกแต่งคูหาหากมีเศษขยะ / เศษอุปกรณ์ ผู้ออกแสดงสินค้าต้องนำออกไปทิ้ง นอกอาคารแสดงสินค้าเท่านั้น หากพบผู้จัดงานขอสงวนสิทธิ์ใน **การนำไปทิ้งโดยคิดค่าทำความสะอาด 1,000 บาท / กิโลกรัม**
(จุดทิ้งขยะเป็นจุดไหลตเข้าทางด้าน CCTV)

4. หากมีการแขวนป้ายHanging หรือ โครงเหล็กด้านบนฮอลล์ จะต้องใช้**ขนาดไม่เกิน 4x3 เมตร (กว้างxยาว) สามารถรองรับน้ำหนักได้ 400 กิโลกรัมต่อจุด**

หน่วยงานที่ติดต่อ / ผู้ให้บริการผู้เกี่ยวข้อง (Official)

<p>ผู้จัดงานหลัก</p>	<p>วันทิวัน ศรีเอชั่น บจก. 868/34 ถ.เอกชัย ซ. เอกชัย102/3 แขวงบางบอนเหนือ เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150 โทรศัพท์ +66 (0) 2-409-2734-35 Email: sale@printtechexpo.com website: www.printtechexpo.com</p>	<p>คุณมินท์ธิดา นิธิกรกุลนันท์ (คุณจำ) 082-455-9642 คุณภิญญา พงศกรชัย (คุณจี๊บ) 099-454-5522 , 086-360-4498 คุณบุญยุนช สารพรวิสิฐ (คุณนุช) 098-271-3056 คุณนภาพร มาตรงามเมืองง (คุณน้ำ) 061-895-6464 คุณสุชานาฏ แก้วดี (คุณนึ่ง) 099-429-2524 คุณชุตินาฏ หอมสนิท (คุณนก) 090-981-3026 คุณลัดดาภรณ์ เข้มเลิศ (คุณมุก) 099-421-8869 คุณอุปกิต ศังขชาติกิ (คุณเจ้ท) 085-567-6920 คุณวชิระ น้อยโสภา (คุณบอม) 098-440-0213 คุณณัฏธมน พรหมเกตจันท์ (คุณนัท) 087-688-6817 คุณปิ่นณิทรรา หลวงศรีเจริญ (คุณเปียร์) 099-496-5259 คุณวณิชญา นันท์ศักดิ์ชานน (คุณแคท) 069-351-5287</p>
----------------------	---	--

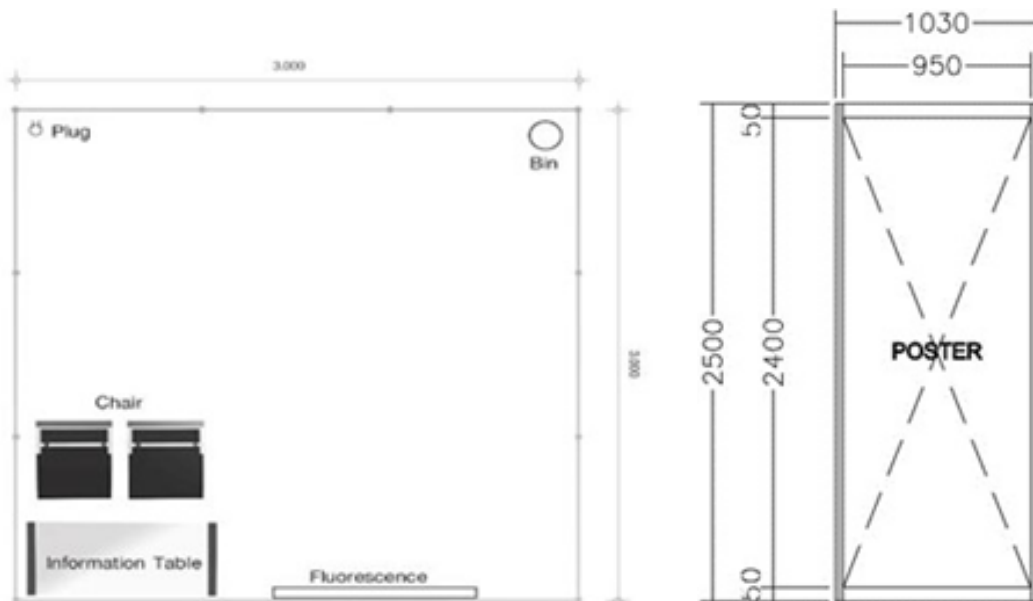
<p>ผู้ให้บริการอุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบน้ำ ระบบแอร์</p>	<p>Expo Lite Co., Ltd. บริษัท เอ็กซ์โปไลท์ จำกัด</p>	<p>88 หมู่ 6 ตำบลสวนพริกไทย อำเภอเมือง ปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000 (สำนักงานใหญ่) โทรศัพท์: +662 592 7992-4 โทรสาร: +662 592 7995-6 Website: www.expo.co.th ติดต่อ : คุณศกมลภัทร นียมกขกร มือถือ 08-1922 4446 โทรสาร 02-592-7993 E-mail: ac.expolite@hotmail.com</p>
<p>สถานที่จัดงาน</p>	<p>Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH Exhibition Hall B) ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา</p>	<p>353 ถนนพระตำหนัก พัทยา จังหวัด ชลบุรี ประเทศไทย 20150 โทร: (+66) 38 250 421 แฟกซ์: (+66) 38 250 511, 250 513 อีเมล: success@royalcliff.com</p>
<p>ผู้ให้บริการจัดส่งสินค้าและ การขนส่งสินค้า</p>	<p>Sun Expo Services Co., Ltd. บริษัท ซัน เอ็กซ์โป เซอร์วิส จำกัด</p>	<p>60/107 หมู่ 9 แขวงดอกหมาก เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250 โทรศัพท์ : +662 728 4452 โทรสาร: +662 752 8545 Website: www.sunexpothai.com ผู้ติดต่อ : คุณศิริขวัญ พวงสันเทียะ มือถือ : +668 9797-5060 Email: meaw@sunexpothai.com</p>

แบบโครงสร้าง คูหามาตรฐาน

ขนาดพื้นที่ 3x3 = 9 ตรม.

คูหามาตรฐาน ประกอบด้วย

1. ผนังซีสเต็มสีขาว 3 ด้าน โครงสูง 2.50 ม.
2. ป้ายชื่อร้าน พร้อมชื่อบริษัท และหมายเลขคูหา 1 ชุด
3. โต๊ะประชาสัมพันธ์ 1 ตัว
4. เก้าอี้ 2 ตัว
5. ถังขยะพลาสติก 1 ใบ
6. หลอดไฟลูออเรสเซนต์ 2 ดวง (พร้อมกระแสไฟฟ้า)
7. เต้าเสียบ 5 แอมป์ 1 จุด (พร้อมกระแสไฟฟ้า)
8. ปูพื้นพรม



ติดต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายดูแลโครงสร้าง

บริษัท วันทิววัน ครีเอชั่น จำกัด

โทร : 02-409-2734-35 ต่อ 18 มือถือ : 099-429-2524

E-mail : printtechled@gmail.com



งานแสดงสินค้า The 1st PCT EXPO (Print Cycle Tech Expo)

วันที่ 18-19 กรกฎาคม 2569 (วันเสาร์-วันอาทิตย์) เวลา 10.00-18.00น.

ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา (PEACH Exhibition Hall B)

รายการ โครงสร้างคูหามาตรฐาน

แบบฟอร์ม 1A

กำหนดส่งเอกสาร : 25 มิ.ย. 69

เอกสารการเปลี่ยนแปลงแก้ไขข้อมูลสำหรับพื้นที่มาตรฐาน

แก้ไขครั้งที่ : _____

วันที่แจ้งแก้ไข : _____

ชื่อบริษัทผู้แสดง : _____

คูหาแสดงเลขที่ : _____ ผู้รับผิดชอบ : _____

โทร : _____ Email : _____

หากลูกค้ามีความประสงค์เปลี่ยนแปลง / แก้ไขข้อมูล ให้เลือกข้อความที่ตรงกับประสงค์ โดยใช้สัญลักษณ์

- รับทั้งหมดของพื้นที่มาตรฐาน
- ไม่รับ โครงสร้าง ป้ายชื่อ และผนังกันทุกฝั่ง
- ไม่รับ หลอดไฟฟลูออเรสเซนต์ จำนวน ดวง
- ไม่รับ เค้าเสียบ (พร้อมกระแสไฟ 5 แอมป์)
- ไม่รับ ปูพื้นพรม
- ไม่รับ โต๊ะประชาสัมพันธ์
- ไม่รับ เก้าอี้ จำนวน ตัว
- อื่นๆ (โปรดระบุ)

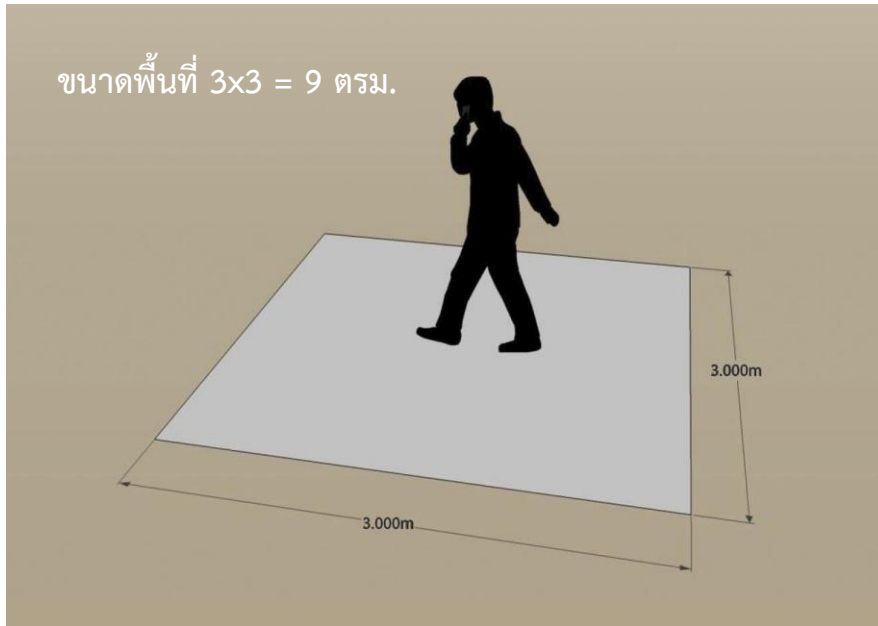
หมายเหตุ

1. ทุกคูหาจะต้องมีการปูพื้นด้วยพรมให้เรียบร้อย
2. จะต้องแจ้งเปลี่ยนแปลง / แก้ไข ก่อนถึงวันจัดงานอย่างน้อย 15 วัน

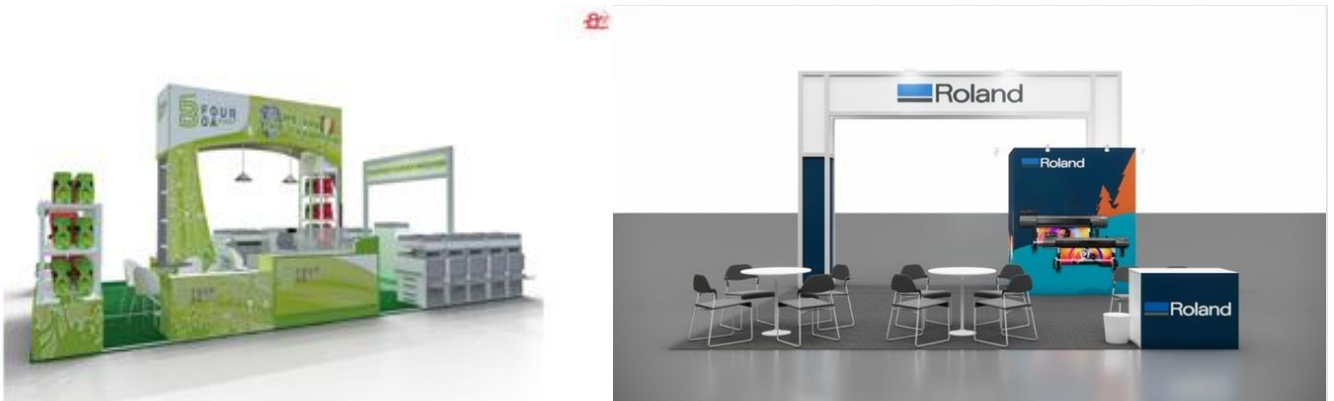
(_____)

ลงนามผู้แจ้งแก้ไข

แบบพื้นที่เปล่า (มาร์คฟอร์อย่างเดียว ไม่มีพรมและไฟ)



ตัวอย่าง การก่อสร้างตกแต่งค้นหาพื้นที่เปล่า



3D - PERSPECTIVE



บริษัท วันทูวัน ครีเอชั่น จำกัด
868/34 ซ.เอกชัย 102/3 ถ.เอกชัย แขวงบางบอนเหนือ เขตบางบอน กรุงเทพฯ 10150
www.printtechexpo.com Email : printtechexpo@gmail.com
TAX ID : 0 1055 60134 79 1 Tel : 02-409-2734-35



แบบฟอร์มยืนยันแบบก่อสร้างคูลา

กำหนดส่งเอกสาร : 25 มิถุนายน 69

เอกสารฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อยืนยันว่า ผู้ออกงานแสดงสินค้าและผู้รับเหมาจะปฏิบัติตามกฎเกณฑ์ และระเบียบ ข้อบังคับต่างๆ ของงาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งความถี่ของเรื่องกฎระเบียบการก่อสร้างคูลา และกรูณาการออกแบบฟอร์ม พร้อมแนบภาพ 3D Perspective ส่งมายังผู้จัดงาน ตามกำหนดเวลา

กรอกข้อมูล

ตำแหน่งพื้นที่ : _____ พื้นที่แบบ : _____ ขนาด : _____ ตรม.

ชื่อบริษัท : _____

ผู้รับเหมาก่อสร้าง : _____

ที่อยู่ : _____

โทรศัพท์ : _____ โทรสาร : _____

บุคคลผู้รับผิดชอบ : _____ เบอร์ติดต่อ : _____

อีเมลล์ : _____

หมายเหตุ

1. ขอความร่วมมือจากผู้ร่วมแสดงงานที่เช่าพื้นที่เปล่าทุกท่าน ให้นำพรมมาปูในบริเวณคูลาของผู้ร่วมแสดงงาน
2. ขอความร่วมมือ ไม่ขึ้นผนังที่ด้านหลังสูงเกิน 2.5 เมตร
3. ความสูงโครงสร้าง วัดจากพื้นห้ามเกิน 5 เมตร ต้องส่งภาพแบบพร้อมลายเซ็นอนุมัติจาก วิศวกร โครงสร้าง ให้กับบริษัทฯ
4. ขอความร่วมมือจากผู้ประกอบการ สินค้าใหญ่ที่มีน้ำหนัก กรุณาจัดเตรียมไม้อัดบาง หรือไวนิล มารองตัวสินค้า เพื่อป้องกันความเสียหายของพรม (ในกรณีหากเกิดความเสียหายใดๆ ผู้ร่วมแสดงงานจะต้องรับผิดชอบความเสียหายดังกล่าว)
5. หากมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบ โครงสร้างพิเศษ ขอความกรุณาแจ้งให้ทางเจ้าหน้าที่ทราบ อย่างน้อย 15 วัน ก่อนถึงวันจัดงาน

หมายเหตุ ขอความร่วมมือ ผู้รับเหมาติดตั้งบูธทุกประเภท สวมใส่อุปกรณ์นิรภัย อาทิเช่น หมวกนิรภัย เสื้อนิรภัย เพื่อป้องกันและเสริมความปลอดภัยในการปฏิบัติงาน

*****โปรดแนบภาพ 3D Perspective ลงในแบบฟอร์มให้เรียบร้อย**

(_____)

(_____)

(_____)

ลงนามผู้ออกงานแสดงสินค้า (Exhibitor)

ลงนามผู้รับเหมาก่อสร้าง

ลงนามผู้จัดงานแสดงสินค้า (Organizer)

แผนภาพ 3D Perspective

กฎระเบียบและข้อปฏิบัติ

บัตรเข้า - ออกงาน

ขอเชิญผู้แสดงงานลงทะเบียนหน้างานแล้วรับบัตร Exhibitor ผู้แสดงงานจะต้องติดบัตรผู้แสดงงาน ตลอดเวลาที่อยู่ในบริเวณงาน เพื่อประโยชน์ในด้านการรักษาความปลอดภัย สำหรับผู้แสดงงานที่มีได้ติดบัตร หรือ ไม่มีบัตรจะไม่สามารถรับอนุญาตให้ผ่านเข้า-ออก ในบริเวณที่จัดงาน บัตรผู้แสดงงานใช้ได้ ตั้งแต่วันเตรียมงาน จนถึงวันรื้อถอนในทุกพื้นที่ของการจัดงาน

ไฟฟ้าที่ใช้ระหว่างงาน

พื้นที่มาตรฐานจะมีเต้าเสียบ 1 จุด พร้อมกระแสไฟ 5 แอมป์ หากผู้แสดงงานต้องการกระแสไฟฟ้าเพิ่ม สามารถติดต่อเจ้าหน้าที่ ติดต่อ : คุณศกกลภัทร นิยมกชกร มือถือ : 08-1922 4446 โทรสาร : 02-592-7993

E-mail : ac.expolite@hotmail.com

ผู้ประจำบูธแสดงสินค้า

ผู้แสดงงานจะต้องมีเจ้าหน้าที่ประจำในบูธตลอดเวลาแสดงงาน และไม่ควรกระทำการใดๆให้เดือดร้อน หรือ รบกวนผู้เข้าชมงาน หรือ ผู้แสดงงานรายอื่นๆ ห้ามโอนสิทธิ์การเข้าแสดงงานให้ผู้อื่น และห้ามมิให้นำคูหาของท่านไปจัดแบ่งให้ผู้อื่นที่มีได้เข้าร่วมไว้ เช่าช่วง เพื่อจัดแสดงสินค้า หรือ สลับคูหากันเองโดยมิได้รับอนุญาต ผู้แสดงงานจะต้องรับผิดชอบต่อการกระทำของเจ้าหน้าที่ตัวแทนของท่าน ผู้แสดงงานสามารถติดป้ายโปสเตอร์ สติกเกอร์ได้เฉพาะในคูหาของตัวเองเท่านั้น ห้ามโฆษณาประชาสัมพันธ์ชักชวนทางด้านธุรกิจใดๆ นอกคูหาแสดงงาน

ระบบปรับอากาศและความเย็น

1. ผู้จัดงานจะไม่เปิดเครื่องปรับอากาศในบริเวณอาคารแสดงสินค้า ในวันที่ 17 กรกฎาคม 2569 ซึ่งวันก่อสร้าง ตกแต่งคูหา
2. ผู้จัดงานจะเปิดเครื่องปรับอากาศเฉพาะวันจัดแสดง คือในวันที่ 18-19 กรกฎาคม 2569 เท่านั้น โดยจะเปิดเครื่องปรับอากาศ 1 ชั่วโมง ก่อนการเปิดแสดงสินค้า และจะปิดเมื่อถึงเวลาปิดแสดงสินค้า ในแต่ละวัน



ROYAL CLIFF HOTELS GROUP
THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION
www.royalcliff.com

PEACH
PATTAYA EXHIBITION
AND CONVENTION HALL
www.peachthailand.com

ระเบียบและข้อปฏิบัติสำหรับการปฏิบัติงาน
ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา
(PEACH Exhibition Hall B)

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

ระเบียบและข้อควรปฏิบัติสำหรับผู้จัดงาน รับเหมางาน ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดแสดงงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ
ที่เข้ามาปฏิบัติงานในศูนย์ประชุมพืชมัทยา (ฉบับย่อ)

โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพืชมัทยา ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานสากล ไม่ว่าจะเป็นระบบมาตรฐานการจัดการคุณภาพ (ISO9001) มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO14001) มาตรฐานระบบการจัดการด้านการรักษาความปลอดภัยสำหรับการจัดประชุม สัมมนา และนิทรรศการ (ITS22300) มาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย (ISO22000) และระบบมาตรฐานอื่นๆ

ดังนั้น ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่เข้ามาจัดแสดงหรือประกอบกิจกรรมใดๆ ในโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพืชมัทยา จะต้องปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานสากล นอกเหนือจากจะมีการยกเว้นเป็นลายลักษณ์อักษร



ฝ่ายบริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพืชมัทยา มีสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมระเบียบข้อบังคับในเอกสารฉบับนี้ได้ ตามความเหมาะสม

ระเบียบและข้อบังคับ

1. ก่อนเข้าปฏิบัติงานทุกคนต้องลงรายชื่อบนแบบฟอร์ม "บันทึกรายชื่อของผู้มาเข้า-ออกบริเวณโรงแรมเพื่อทำงาน" กับเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยบริเวณประตูทางเข้า
2. ใช้บัตรประจำตัวประชาชนหรือบัตรที่ทางราชการออกให้สำหรับชาวไทย และพาสปอร์ตเท่านั้นสำหรับชาวต่างประเทศ เพื่อแลกบัตรเข้าทำงาน
3. กำหนดเวลาการติดตั้งหรือรื้อถอน สามารถทำงานได้ตั้งเวลา 08.00-24.00 น. เท่านั้น
4. ต้องติดบัตรแสดงตัวให้เห็นชัดเจนตลอดเวลาราชการ หลังเลิกงานให้นำบัตรแสดงตัวมาคืนที่จุดแลกบัตรเพื่อรับบัตรประชาชนหรือพาสปอร์ตคืน
5. ต้องแต่งกายสุภาพ ห้ามสวมใส่กางเกงขาสั้น สวมรองเท้าแตะ เข้ามาในศูนย์ประชุมพืชมัทยา หากพบว่ามีกรณีฝ่าฝืน ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะระงับการทำงานของท่าน และเชิญออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที
6. ห้ามเด็กและหญิงมีครรภ์เข้ามาในบริเวณก่อสร้างหรือพื้นที่ปฏิบัติงาน โดยเด็ดขาด
7. ห้ามนำอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดเข้ามาบริโภคภายในศูนย์ประชุมพืชมัทยา ให้บริโภคในพื้นที่ที่กำหนดไว้เท่านั้น
8. ห้ามสูบบุหรี่รวมถึงการนำผลิตภัณฑ์ยาสูบที่ก่อให้เกิดกลิ่นหรือควันเข้ามาในศูนย์ประชุมพืชมัทยา ยกเว้นในสถานที่ที่จัดไว้สำหรับสูบบุหรี่ด้านนอกเท่านั้น หากพบว่ามีกรณีฝ่าฝืน ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะระงับการทำงานของท่านทันที
9. ห้ามดื่มสุราหรือของมึนเมาในช่วงเวลาการติดตั้ง และรื้อถอนในศูนย์ประชุมพืชมัทยา ถือเป็นกรณีกักขังรุนแรง หากพบว่ามีกรณีฝ่าฝืน ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะระงับการทำงานของท่านทันที
10. ห้ามเข้าไปในพื้นที่ที่มีป้าย "Staff only" หรือ "เฉพาะพนักงานเท่านั้น" เด็ดขาด ต้องขออนุญาตตามเส้นทางที่โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้นและห้ามเข้าไปในพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าเด็ดขาด
11. การขนของเข้า-ออกทุกชนิด ต้องใช้เส้นทางที่กำหนดให้เท่านั้น ห้ามใช้ลิฟต์หรือบันไดเลื่อนโดยเด็ดขาด
12. ห้ามอย่างเด็ดขาดในกิจกรรมที่ก่อให้เกิดฝุ่น เช่น จากการใช้เครื่องตัด การเลื่อย การขัด สิ่งก่อสร้าง หรือ โครงสร้างหลักทุกอย่างถูกประกอบมาจากข้างนอกเรียบร้อยแล้ว จะอนุญาตให้เฉพาะการตกแต่งทาสีเล็กน้อยเท่านั้น
13. อุปกรณ์ทุกอย่างที่วางบนพรม เช่น รั้วรั้ว ขวดน้ำ ขวดน้ำเย็น บันได เครื่องมีลม หรืออย่างอื่น จะต้องมีการป้องกันที่ติดตั้งหรือในบริเวณที่วางของเพื่อไม่ให้เกิดความเสียหายกับพรมของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพืชมัทยา หากไม่ปฏิบัติตามระเบียบนี้และมีความเสียหายเกิดขึ้น ศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะหักจากเงินค้ำประกันสำหรับค่าทำความสะอาดหรือค่าเปลี่ยนพรมเพิ่มเติมที่เสียหาย
14. การทำเครื่องหมายหรือการติดเทปขาวบนพื้น ผนังหรือส่วนอื่นๆ ของอาคาร ผู้จัดงานหรือผู้รับเหมามีหน้าที่รับผิดชอบในการเก็บหรือเทปขาวหรืออย่างอื่นที่ใช้ในการติดยึดกับพรมหรือพื้นออกให้หมดโดยไม่ให้เกิดความเสียหาย หากพบว่ามีความเสียหายผู้รับเหมาจะต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้น หากไม่มีการรื้อออกและถูกรื้อออกโดยพนักงานโรงแรมฯ และหรือพนักงานของศูนย์ประชุมพืชมัทยา ผู้รับเหมาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าวด้วยเช่นกัน
15. ห้ามกระทำการใดๆ เพื่อยึดโครงสร้างต่างๆ กับตัวอาคารหรืออุปกรณ์ตกแต่งอาคาร เช่น การตอกตะปู เจาะ ยึดลวด ยึดน๊อต สกรู การแขวนอุปกรณ์ตกแต่งต่างๆ
16. การทิ้งขยะ เศษวัสดุอุปกรณ์ ของเสียหรือน้ำเสียจากการทำงาน ต้องเก็บและทิ้งในที่ที่กำหนดไว้เท่านั้น ห้ามทิ้งนอกเหนือจากที่กำหนดไว้เด็ดขาด หากเจ้าหน้าที่ของ โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพืชมัทยา ตรวจสอบพบว่าผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทิ้งขยะตามที่กำหนดไว้ ฝ่ายบริหารของ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะระงับการทำงานของท่านทันที ซึ่งอาจเป็นผลให้ท่านล่าช้าได้ ผู้จัดงานจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น และหากมีขยะ หรือ สิ่งของทิ้งไว้หลังจากจบงาน ทางโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพืชมัทยาจะทำความสะอาด และนำไปทิ้ง โดยคิดค่าทำความสะอาด 1,000 บาทต่อκιโลกรัม
17. ห้ามนำวัตถุไวไฟและสิ่งที่เป็นอันตราย หรือสิ่งก่อกำเนิดประกายไฟ ดังแก๊สแบบติดตั้งชั่วคราวหรือแบบพกพา วัตถุจุดระเบิด ตลอดจนน้ำมันที่เป็นอันตราย หรือวัตถุไวไฟ และการใช้ไฟเทคนิคต่างๆ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นวัตถุอันตรายที่ไม่อนุญาตให้นำเข้ามาติดตั้งใน โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพืชมัทยา
18. ห้ามไม่ให้เก็บลิฟต์ บินเนอร์ หรือสารเคมีที่อาจก่อให้เกิดอန္คิภัยหลังจากทำการงานเสร็จสิ้นแล้วภายในศูนย์ประชุมพืชมัทยา
19. การทำงานในที่สูงหรือที่เสี่ยงอันตรายต้องมีความปลอดภัย มีฐานที่มั่นคง แข็งแรง สวมเข็มขัดนิรภัยและเครื่องป้องกัน
20. เพื่อความปลอดภัยและลดผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เมื่อมีการนำรถยนต์เข้ามาเพื่อขนถ่ายหรือรับสิ่งของ เมื่อเข้ามาถึงพื้นที่ภายในศูนย์ประชุมพืชมัทยาแล้วต้องดับเครื่องยนต์ทันที และเพื่อให้ง่ายต่อการติดตามตรวจเช็คป้ายพร้อมหมายเลข โทรศัพท์ของรถจักรยานยนต์ที่นำเข้ามาทุกคัน
21. การทำงานหรือการติดตั้งเกี่ยวกับระบบไฟฟ้าภายในศูนย์ประชุมพืชมัทยา ต้องใช้วัสดุอุปกรณ์ที่ได้มาตรฐานและปลอดภัย ต้องปฏิบัติตามคำแนะนำของสถานที่อย่างเคร่งครัด
22. ห้ามหยิบ จับ หรือเคลื่อนย้ายอุปกรณ์ต่างๆ ของโรงแรมและศูนย์ประชุมพืชมัทยา เช่น ถังดับเพลิง แก้ว งาน ช้อน ส้อม โดยเด็ดขาด หากจำเป็นให้แจ้งเจ้าหน้าที่อาคาร

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้าที่ - 1 - ของ 18

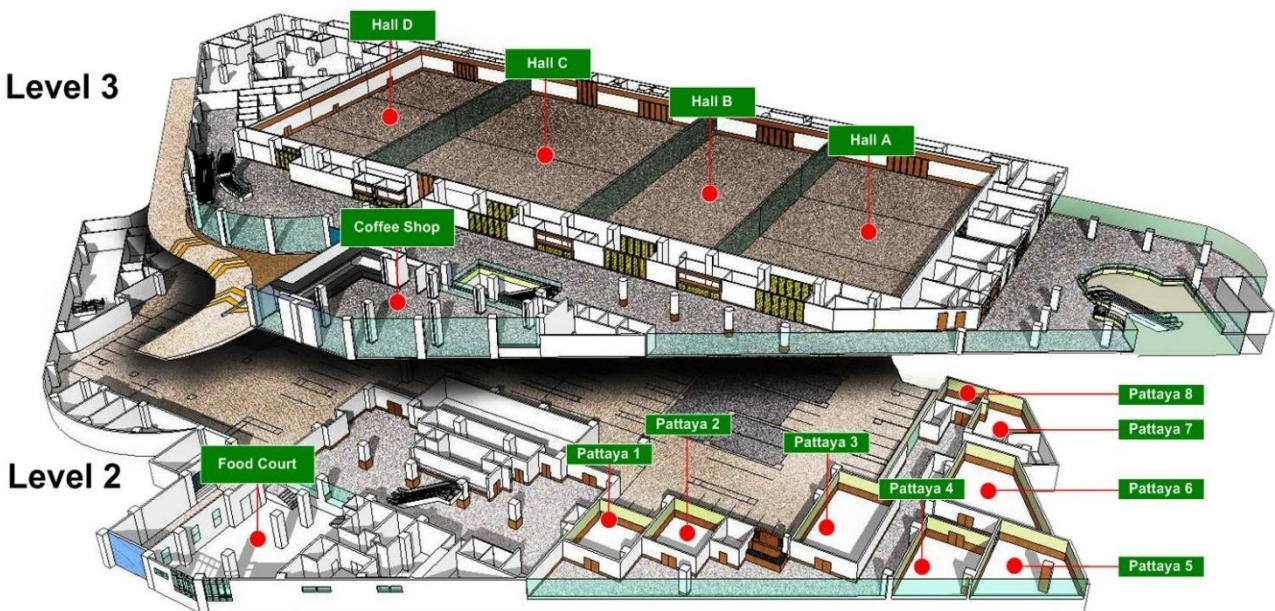
ระเบียบและข้อกำหนดปฏิบัติของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช พัทยา สำหรับผู้จัดงาน รับเหมางาน ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดแสดงงาน หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ



ระเบียบและข้อบังคับ

โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช พัทยา ได้รับการรับรองระบบมาตรฐานสากล ไม่ว่าจะเป็นระบบมาตรฐานการจัดการคุณภาพ (ISO9001) มาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม (ISO14001) มาตรฐานระบบการจัดการด้านการรักษาความปลอดภัย สำหรับการจัดประชุม สัมมนา และนิทรรศการ (TIS22300) มาตรฐานการจัดการอาหารปลอดภัย (ISO22000) และระบบมาตรฐานอื่นๆ

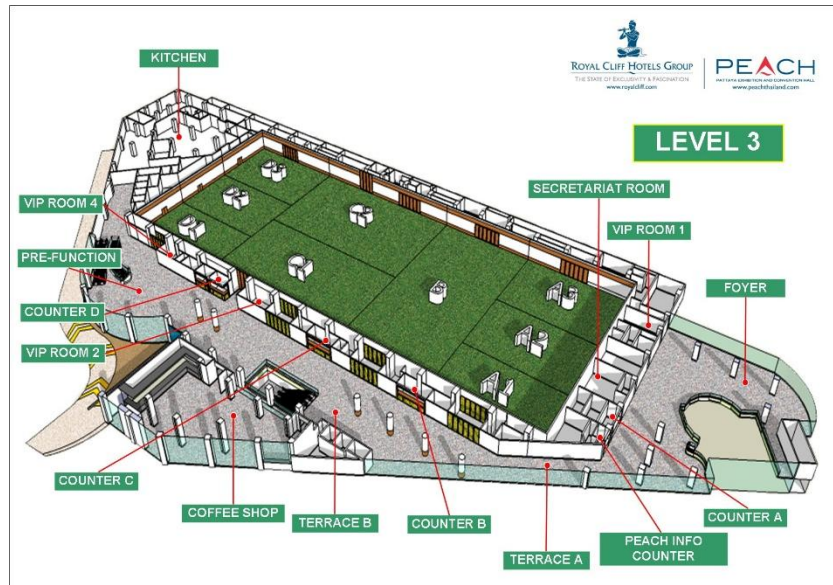
ดังนั้น ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่เข้ามาจัดแสดงหรือประกอบกิจกรรมใดๆ ในโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช พัทยา จะต้องปฏิบัติตามระเบียบและข้อบังคับที่ระบุไว้ในเอกสารฉบับนี้เพื่อให้เป็นไปตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานสากล นอกจากนี้จะมีการยกเว้นเป็นลายลักษณ์อักษร

ฝ่ายบริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช พัทยา มีสิทธิ์ที่จะเปลี่ยนแปลงหรือเพิ่มเติมระเบียบข้อบังคับในเอกสารฉบับนี้ได้ ตามความเหมาะสม



 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้าที - 2 - ของ 18



สิ่งอำนวยความสะดวกอื่น ๆ ของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเทล กรุ๊ป

ห้องน้ำ

ผู้รับเหมาหรือผู้จัดทำทั้งหมดที่เข้ามาจัดงาน (ทั้งวันติดตั้ง วันงาน และวันรื้อถอน) ต้องใช้ห้องน้ำที่กำหนดไว้ให้เท่านั้น ห้องน้ำอื่น ๆ นอกเหนือจากที่กำหนดให้ สงวนไว้สำหรับลูกค้าของ โรงแรมเท่านั้น หากผู้รับเหมาหรือผู้จัดทำเข้าไปใช้หรือทำสกปรก หรือทิ้งเศษขยะ / หรือวัสดุใดๆ ไว้ในห้องน้ำลูกค้า โรงแรมฯ จะเรียกเก็บค่าธรรมเนียมการทำความสะอาด



สระว่ายน้ำ

ลูกค้าที่มาจัดงานบริเวณสระว่ายน้ำทั้งหมด และต้องการลงสระว่ายน้ำ ต้องสวมใส่ชุดว่ายน้ำที่เหมาะสมตามที่โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้น หากฝ่าฝืนหรือไม่ปฏิบัติตาม โรงแรมฯ จะคิดค่าบริการสำหรับการเปลี่ยนน้ำใหม่หรือบำบัดน้ำในสระ ทั้งนี้เพื่อให้เป็นไปตามมาตรฐานและเพื่อสุขภาพของผู้ใช้บริการ

พรม

กรณีมีการจัดแสดงสินค้าหรือนิทรรศการ พรมจะถูกม้วนเก็บทั้งหมด ส่วนงานประชุมและงานจัดเลี้ยง พรมจะถูกม้วนเก็บในเฉพาะบริเวณที่ติดตั้งเวทีและพื้นที่โดยรอบ ในกรณีที่ไม่สามารถเก็บพรมได้ ผู้จัดงานหรือผู้รับเหมาต้องนำพรมมาติดตั้งทับบนพรมของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชเอง และต้องแน่ใจว่าพรมของ โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเทล กรุ๊ป ได้รับการป้องกันไม่ให้มีความเสียหายทั้งในระหว่างการติดตั้ง และช่วงการรื้อถอน

ห้ามอย่างเด็ดขาดในกิจกรรมที่ก่อให้เกิดมีฝุ่น เช่น จากการตัด การเลื่อย การขัด สิ่งก่อสร้าง หรือโครงสร้างหลักทุกอย่างต้องถูกประกอบมาจากข้างนอกเรียบร้อยแล้ว จะอนุญาตให้เฉพาะการตกแต่งทาสีเล็กน้อยเท่านั้น อุปกรณ์ทุกอย่างที่วางบนพรม เช่น นั่งร้าน ขาดังค้ำยัน บันได เครื่องปั๊มลม หรืออย่างอื่น จะต้องมีวัสดุป้องกันที่ขาดังหรือในบริเวณที่วางของ เพื่อกันไม่ให้มีความเสียหายกับพรมของ โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	 PEACH <small>PATTAYA EXHIBITION AND CONVENTION HALL</small> <small>www.peachthailand.com</small>	STANDARD			
		RCHG HOUSE RULE			
		ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ	
		รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้าที่ - 3 - ของ 18

หากไม่ปฏิบัติตามระเบียบนี้ และมีความเสียหายเกิดขึ้นกับพรม โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชจะหักจากเงินค้ำประกัน สำหรับค่าทำความสะอาด หรือที่ต้องมีการเปลี่ยนพรมแทนชิ้นเดิมที่เสียหาย

การทำเครื่องหมายหรือการติดเทปกาวบนพื้น

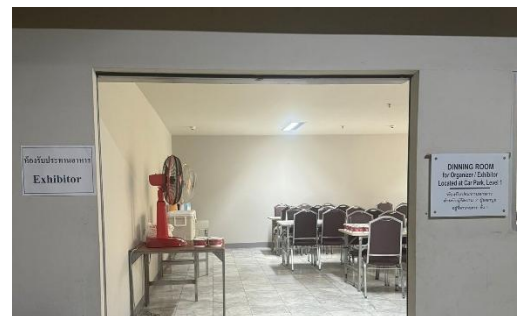
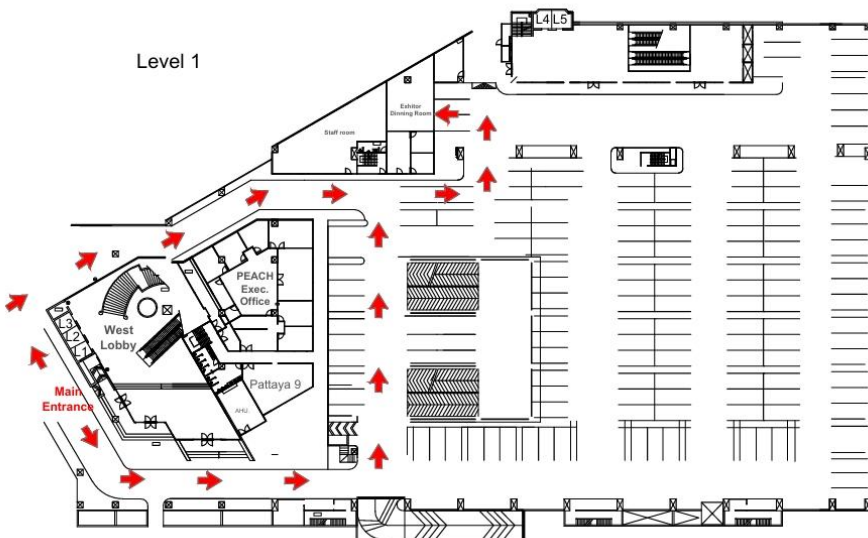
ผู้จัดงาน หรือผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดหา หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมา มีหน้าที่รับผิดชอบในการเก็บหรือเทปกาว หรืออย่างอื่นที่ใช้ในการติดยึดกับพรมหรือพื้นออกให้หมดโดยไม่ให้เกิดความเสียหาย พนักงานโรงแรมฯ และหรือพนักงานของศูนย์ประชุมพีชจะตรวจสอบหลังจากที่มีการรื้อถอนออกแล้ว หากพบว่ามีความเสียหายผู้รับเหมาจะต้องรับผิดชอบค่าเสียหายที่เกิดขึ้น หากไม่มีการรื้อออกและถูกรื้อออกโดยพนักงานโรงแรมฯ และหรือพนักงานของศูนย์ประชุมพีช ผู้รับเหมาจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายดังกล่าวด้วยเช่นกัน


แสงสว่างและการระบายอากาศ - ศูนย์ประชุมพีช

ในวันติดตั้ง และวันรื้อถอน ศูนย์ประชุมพีชจะเปิดไฟแสงสว่างและพัดลมระบายอากาศที่ 50% หากมีความประสงค์จะเพิ่มแสงสว่าง และพัดลมระบายอากาศ ทางผู้จัดงานจะต้องเสียค่าใช้จ่ายเพิ่ม คิดเป็นเงินจำนวน 5,000 บาทถ้วน / ชั่วโมง / ห้องประชุม

จุดรับประทานอาหาร สำหรับผู้จัดงาน

สามารถนำอาหารและเครื่องดื่มเข้ามาบริโภคได้ เฉพาะจุดที่จัดเตรียมไว้ในพื้นที่กำหนด เท่านั้น สำหรับผู้จัดงาน แสดงสินค้า รับประทานอาหารได้ที่ ห้องรับประทานอาหาร Exhibitor โดยจะอยู่ที่ลานจอดรถชั้น 1



 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้าที่ - 4 - ของ 18

ประชุมพีช และเจ้าหน้าที่ของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชจะไม่รับผิดชอบต่อความล่าช้าใดๆ อันเกิดจากคณะผู้จัดงานเข้ามารับมอบพื้นที่ล่าช้า

หมายเหตุ: กำหนดช่วงเวลาการรับมอบพื้นที่ตั้งแต่เวลา 08.00-17.00 น. เท่านั้น

การส่งมอบพื้นที่

หลังเสร็จงาน ก่อนที่จะทำการส่งมอบพื้นที่ให้กับเจ้าหน้าที่ของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือตัวแทนที่ได้รับการมอบหมาย เมื่อปฏิบัติงานเสร็จแล้วต้องเคลียร์พื้นที่ ทำความสะอาดพื้นที่ปฏิบัติงานให้เรียบร้อยดังเดิม และต้องรับผิดชอบในการนำเศษวัสดุอุปกรณ์ และขยะออกนอกสถานที่ปฏิบัติงาน พนักงานทำความสะอาดของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชจะทำความสะอาดบริเวณทั่วไปประจำวัน หากมีความประสงค์จ้างพนักงานทำความสะอาดเพิ่มเติม ในบริเวณพื้นที่ปฏิบัติงานหรือพื้นที่ผลิตอาหาร สามารถติดต่อฝ่ายขายของ โรงแรมหรือฝ่ายการจัดการของศูนย์ประชุมพีช

ในช่วงระหว่างการจัดงาน หรือหลังการส่งมอบพื้นที่แล้ว หากเจ้าหน้าที่ของ โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช ตรวจสอบพบความเสียหายของอุปกรณ์เครื่องมือ สถานที่หรืออื่นๆ ในพื้นที่ปฏิบัติงาน หรือพื้นที่การจัดงาน โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชจะหักเงินค่าความเสียหายที่เกิดขึ้นจากเงินค้ำประกันที่วางไว้ หรือหักตามค่าความเสียหายนั้น



หมายเหตุ: กำหนดช่วงเวลาการส่งมอบพื้นที่ตั้งแต่เวลา 08.00-17.00 น. เท่านั้น

การทิ้งขยะ เศษวัสดุอุปกรณ์ หรือน้ำเสียจากการทำงาน

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ต้องรับผิดชอบในการจัดเก็บวัสดุอุปกรณ์ และขนย้ายขยะ เช่น พลาสติก กล่องโฟม กระดาษ หรืออื่นๆ ต้องเก็บและทิ้งในที่เก็บขยะที่กำหนดไว้เท่านั้น ในส่วนของน้ำเสียให้ระบายทิ้งลงในที่จัดเตรียมไว้ให้เท่านั้น ห้ามทิ้งนอกเหนือจากที่กำหนดไว้เด็ดขาดตามข้อกำหนดของระบบมาตรฐานการจัดการสิ่งแวดล้อม หากเจ้าหน้าที่ของ โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช ตรวจสอบพบว่าผู้ปฏิบัติงานไม่ได้ทิ้งขยะตามที่กำหนดไว้ ฝ่ายบริหารของ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชจะระงับการทำงานของท่านทันที ซึ่งอาจเป็นผลให้งานล่าช้าได้ ผู้จัดงานจะต้องรับผิดชอบต่อค่าใช้จ่ายในความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น และหากมีขยะ หรือสิ่งของทิ้งไว้หลังจากจบงาน ทางโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชจะทำความสะอาด และนำไปทิ้ง โดยคิดค่าทำความสะอาด 1,000 บาทต่อกิโลกรัม

เวลาการปฏิบัติงาน/การติดตั้ง/การรื้อถอน (ยกเว้นศูนย์ประชุมพีชและพื้นที่ประกอบอาหาร)

ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย หรือผู้จัดหา ต้องปฏิบัติตามเงื่อนไขที่ตกลงไว้ กับผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม หรือผู้จัดแสดงนิทรรศการอย่างเข้มงวด หากต้องการทำงานนอกเหนือจากตารางที่กำหนดไว้ตามด้านล่าง ต้องแจ้งขอขยายเวลาการทำงานกับฝ่ายการจัดการของ โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชล่วงหน้าอย่างน้อย 3 ชั่วโมง หากได้รับการอนุมัติ ต้องจ่ายเงินล่วงหน้าเต็มจำนวนตามเวลาที่ขอ การทดสอบระบบแสง สี เสียง ต้องกำหนดให้อยู่ในระดับต่ำที่สุดในขณะทดสอบเสียงเพื่อไม่เป็นการรบกวนลูกค้าท่านอื่น ห้ามเข้าไปในพื้นที่ที่มีป้าย “Staff only” หรือ “เฉพาะพนักงานเท่านั้น”เด็ดขาด ต้องเข้าออกตามเส้นทางที่ โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้น และห้ามเข้าไปในพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าเด็ดขาด

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้าที่ - 5 - ของ 18

ตารางแสดงเวลาการปฏิบัติงาน/การติดตั้ง/การรื้อถอน

สถานที่	ติดตั้ง		รื้อถอน
	เริ่มเวลา	สิ้นสุดเวลา	
บริเวณด้านในโรงแรม รอยัลคลิฟ บีช โฮเต็ล	08.00 น.	20.00 น.	จะต้องให้แล้วเสร็จภายใน 2 ชั่วโมงหลังจากจบงาน
บริเวณด้านในโรงแรม รอยัลคลิฟ แกรนด์โฮเต็ล			
ห้องอาหารพาโนรามา			
สระน้ำ และบริเวณรอบๆ	10.00 น.	18.00 น.	งครื้อถอนระหว่างเวลา 22.00 น. - 09.00 น

หมายเหตุ:

- อนุญาตให้นำมาติดตั้งอุปกรณ์ใดๆ ในบริเวณชั้น 1 สระอินฟินิ อย่างเด็ดขาด
- อนุญาตให้ทดสอบอุปกรณ์และระบบเสียงที่กลางแจ้งทุกแห่งได้หลังเวลา 17.00 น. ของวันงานเท่านั้น
- เศษวัสดุใดๆ ที่ถูกทิ้งไว้หลังจบงาน โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชจะคิดค่าจัดการกำจัดทิ้งที่ 1,000 บาทต่อκιโลกรัม

ช่วงเวลาการแสดงผลงานตามสถานที่ต่างๆ ภายในโรงแรมฯ (ยกเว้นศูนย์ประชุมพีชและพื้นที่ประกอบอาหาร)

ลูกค้า นายจ้าง ผู้จัดงาน และ/หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมา จะต้องปฏิบัติตามระเบียบและเวลาในการแสดงผลงานที่ทางโรงแรมฯ กำหนดไว้ตามตารางด้านล่างอย่างเคร่งครัด เพื่อไม่ให้เป็นการรบกวนลูกค้าอื่น และลูกค้าที่เข้าพักในโรงแรมฯ

ลูกค้า นายจ้าง ผู้จัดงาน และ/หรือตัวแทนของบุคคลหากต้องการทำงานนอกเหนือจากที่ทางโรงแรมฯ กำหนดไว้จะต้องแจ้งให้ผู้ดูแลการจัดงานของโรงแรมฯ ทราบและการอนุมัติจะต้องเป็นไปตามที่โรงแรมฯ เห็นสมควรเป็นกรณีไป



หมายเหตุ: เสียง จะต้องกำหนดให้อยู่ในระดับที่เบา และไม่ดังมากจนเป็นการรบกวนลูกค้าอื่น และลูกค้าที่เข้าพักในโรงแรมฯ

ตารางแสดงช่วงเวลางาน

สถานที่	ช่วงเวลา	
	เริ่มเวลา	สิ้นสุดเวลา
สระน้ำ และบริเวณโดยรอบ	18.00 น.	22.00 น.
สระบัว (Lotus Pond) และบริเวณ โดยรอบ		
ห้องอาหารพาโนรามา	08.00 น.	22.00 น.

ระดับเสียงที่อนุญาตให้ใช้ได้สูงสุด:

สถานที่	ระดับเสียง (dB)
ภายในอาคาร	110
ภายนอกอาคาร	90

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้าที่ - 6 - ของ 18

การโหลดสิ่งหรือการขนของเข้า – ออกภายในโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีช ในระหว่างวันงาน

ทางขนของหลังฮอลล์ ดี อนุญาตให้ขนวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ ได้เฉพาะ ในวันงานเท่านั้น ผู้จัดงานหรือผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดหา หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมาทุกท่าน ต้องทำการลงบันทึกรายชื่อในแบบฟอร์มและใช้บัตรประชาชน ใบขับขี่ หรือเอกสารที่ทางราชการออกให้เพื่อใช้แลกบัตรผ่านเข้า - ออก ชั่วคราว

ในกรณีที่ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย หรือผู้จัดหา มีการแลกบัตรผ่านเข้า - ออกชั่วคราวที่ออกโดยผู้จัดงานแล้ว สามารถเข้าพื้นที่ปฏิบัติงานของทางโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีช ได้ และหากเจ้าหน้าที่ของทางโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชพบว่าผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย หรือผู้จัดหา ไม่มีบัตรที่ออกโดยผู้จัดงาน เจ้าหน้าที่ของทางโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชมีสิทธิ์ห้ามเข้าพื้นที่ได้ ห้ามเข้าในพื้นที่ที่มีป้าย “Staff only” หรือ “เฉพาะพนักงานเท่านั้น”เด็ดขาด ต้องเข้าออกตามเส้นทางที่โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้นและห้ามเข้าไปในพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าเด็ดขาด

กำหนดเวลาการติดตั้ง รื้อถอน - ศูนย์ประชุมพีช

การติดตั้งและรื้อถอนได้ตั้งแต่เวลา 08.00-24.00น. ไม่อนุญาตให้มีการติดตั้งและรื้อถอนงานตั้งแต่เวลาเที่ยงคืนถึงเช้า (00.00-08.00น.) ถ้าถึงเวลาที่กำหนด จะต้องหยุดการทำงานและออกจากศูนย์ประชุมพีชทันที ให้มาทำงานต่อในวันถัดไป ในกรณีที่งานเลิกหลังเที่ยงคืน ไม่อนุญาตให้รื้อถอนต่อ ต้องมาทำการรื้อถอนได้ในวันถัดไปตั้งแต่เวลา 08.00-24.00น.

กำหนดเวลาในวันงาน - ศูนย์ประชุมพีช

เปิดเวลา 07.00น. จนกระทั่งสิ้นสุดโปรแกรมงาน



สโตร์หรือที่เก็บของ - ศูนย์ประชุมพีช

อนุญาตให้ผู้จัดงานหรือผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดหา หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมา เก็บของชั่วคราวได้ที่บริเวณ โหลดสิ่งหลังฮอลล์ ดี เท่านั้น ฝ่ายบริหารของโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชมีอำนาจในการสั่งย้ายของที่ถูกทิ้งไว้หลังเซอร์วิสเวย์ หรือพื้นที่ๆไม่อนุญาต และระหว่างการเคลื่อนย้าย จะไม่รับผิดชอบความเสียหายใดๆที่เกิดขึ้น

ห้ามเข้าในพื้นที่ที่มีป้าย “Staff only” หรือ “เฉพาะพนักงานเท่านั้น”เด็ดขาด ต้องเข้าออกตามเส้นทางที่โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้นและห้ามเข้าไปในพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าเด็ดขาด

แบบแปลน

ผู้จัดแสดงงานจะต้องส่งแบบแปลนการจัดแสดงงานต่างๆ ให้กับฝ่ายการจัดการของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช โดยจะต้องได้รับการอนุมัติจากผู้อำนวยการอีเว้นท์ อย่างน้อย 1 เดือน ล่วงหน้า และจะต้องแสดงตำแหน่งของทางหนีไฟทั้งหมดภายในอาคารบนแบบแปลนงาน โดยปราศจากสิ่งก่อสร้างใด ๆ กีดขวางบริเวณทางหนีไฟตลอดระยะเวลาการแสดงงาน ฝ่ายบริหารมีสิทธิ์ที่จะร้องขอให้แก้ไขแบบแปลนตามดุลพินิจ

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้าที่ - 7 - ของ 18

คุณภาพผลงานแบบพิเศษ

ผู้จัดแสดงผลงาน จะต้องส่งแบบของโครงสร้างคุณภาพพิเศษที่มีความสูงเกิน 5 เมตร หรือคูหาที่เป็น 2 ชั้น ให้ฝ่ายการจัดการของโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช โดยจะต้องได้รับการอนุมัติจากผู้อำนวยการอีเวนต์ อย่างน้อย 1 เดือนล่วงหน้า โดยมีเอกสารรับรองความปลอดภัยจากวิศวกรที่เชี่ยวชาญในเรื่องรายละเอียดของขนาด และความสามารถในการรองรับน้ำหนัก และวัสดุที่ใช้ในการก่อสร้างด้วย

การแสดงผลงานนิทรรศการ/ โครงสร้างงานต่าง ๆ

ผู้จัดแสดงผลงานจะต้องส่งแบบของโครงสร้างรวมทั้งแบบคุณภาพแสดงผลงาน ให้กับผู้อำนวยการอีเวนต์ รอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีชล่วงหน้า 1 เดือน ก่อนงานการแสดงผลงาน แบบวาดต่าง ๆ จะ ต้องประกอบไปด้วย ภาพสีที่แสดงให้เห็นมิติ และ แผนผังที่แสดงขนาดความ กว้าง ยาวอย่างชัดเจน ทั้งนี้ฝ่ายบริหารมีสิทธิ์ที่จะร้องขอข้อมูลเพิ่มเติมหรือแก้ไขแบบต่างๆ ตามดุลพินิจ

ข้อกำหนดการเปลี่ยนแปลงงาน

หากมีการเปลี่ยนแปลงรายละเอียดภายในงาน หลังจากมีการยืนยันรายละเอียดแล้ว ทั้งเรื่องการติดตั้งอุปกรณ์เครื่องมือเครื่องใช้ ช่วงเวลาการจัดงาน จำนวนแขก เมนูอาหาร หรืออื่นๆ ทาง โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีช จะคิดค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากเดิม 10% ของแต่ละรายการที่ร้องขอ

ตำแหน่งการจัดแสดงผลงาน

การวางตำแหน่งบูธแสดงผลงาน การวางชั้นงานหรือ โต๊ะต่างๆ จะต้องเป็นไปตามแบบแผนผังที่ได้รับการอนุมัติจากผู้อำนวยการอีเวนต์ รอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช


ป้ายสัญลักษณ์ต่างๆ

ธง สัญลักษณ์ และสิ่งอื่นที่เป็นสัญลักษณ์ของหน่วยงาน หรือบริษัท ที่จะติดตั้งภายในโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช หรือบริเวณ โดยรอบ สามารถติดตั้งได้ตามตำแหน่งที่ทางโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช กำหนดให้เท่านั้น หากมีความประสงค์ติดตั้งนอกเหนือจากที่กำหนดให้ต้องได้รับการอนุมัติจากฝ่ายการจัดการของ โรงแรมฯและหรือศูนย์ประชุมพีช

ผู้จัดงาน รับเหมางาน ผู้รับเหมารายย่อย และผู้จัดแสดงผลงานจะต้องส่งแบบผังการติดตั้งป้ายต่าง ๆ ให้กับฝ่ายบริหารของ โรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชอย่างน้อย 1 เดือนล่วงหน้าก่อนการแสดงผลงาน

การรักษาความปลอดภัย

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ต้องใช้บริการเจ้าหน้าที่รักษาความปลอดภัยภายในของทาง โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชเท่านั้น หากต้องการใช้เจ้าหน้าที่เพิ่มเติมหรือนอกเหนือจากที่แจ้งไว้กับฝ่ายการจัดการ จะมีการทำการเสนอราคาค่าบริการแจ้งให้ทราบ

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้า 8 - ของ 18

บัตรแสดงตัว

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่เข้ามาปฏิบัติงานภายในโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชไม่ว่าในระหว่าง วันติดตั้ง วันงาน หรือช่วงรื้อถอนก็ตาม ต้องติดป้ายชื่อที่จัดให้โดยโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีช และต้องแสดงบัตรให้เห็นชัดเจนตลอดเวลา จะอนุญาตให้ใช้บัตรประจำตัวประชาชนสำหรับชาวไทย และพาสปอร์ตเท่านั้นสำหรับชาวต่างประเทศ ที่สามารถนำมาใช้แลกบัตรผ่านได้ โดยทางฝ่ายการจัดการโรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมขอสงวนสิทธิ์ในการห้ามบุคคลเข้า-ออก สถานที่จัดงานหากบุคคลนั้นไม่มีบัตรผ่าน และผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ห้ามเข้าไปในพื้นที่ที่มีป้าย “Staff only” หรือ “เฉพาะพนักงานเท่านั้น” เด็ดขาด ต้องเข้าออกตามเส้นทางที่โรงแรมกำหนดไว้เท่านั้นและห้ามเข้าไปในพื้นที่ให้บริการสำหรับลูกค้าเด็ดขาด

การแต่งกาย

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ ที่เข้ามาปฏิบัติงานภายใน โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชไม่ว่าในระหว่างวันติดตั้ง วันงาน หรือช่วงรื้อถอนก็ตาม ต้องแต่งกายในชุดฟอร์มตามกฎระเบียบที่บริษัทต้นสังกัดกำหนด สวมรองเท้าหุ้มส้นสีสุภาพตลอดเวลาในขณะที่เข้ามาปฏิบัติงาน ห้ามสวมชุดไปรเวทและรองเท้าแตะ เข้าโรงแรมฯหรือ ศูนย์ประชุมพีชเด็ดขาด หากพบว่ามีการฝ่าฝืน ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชจะระงับการทำงานของ ท่าน และเชิญออกจากพื้นที่ปฏิบัติงานทันที


อาหารและเครื่องดื่มและระเบียบการนำอาหารและเครื่องดื่มจากภายนอกเข้ามาในศูนย์ประชุมพีช

ไม่อนุญาตให้ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ นำอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดที่ไม่ได้ซื้อจากโรงแรมฯ เข้ามาบริเวณ ในพื้นที่จัดงาน พื้นที่ปฏิบัติงาน หรือพื้นที่สาธารณะของของ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชเพื่อการแสดงหรือเพื่อบริโภค โดยเด็ดขาด เว้นแต่ได้รับการอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษรจากฝ่ายบริหารของทางโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชไม่ว่าในระหว่าง วันติดตั้ง วันงาน หรือช่วงรื้อถอนก็ตาม

อาจพิจารณาให้นำอาหารเข้ามาในบริเวณ โรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชได้ ในกรณีที่เป็นอาหารที่จะนำมาแจกจ่าย ในพื้นที่จัดแสดงงานเพื่อการโปรโมชันเท่านั้น ห้ามมีการจำหน่ายอาหาร หรือคั้งวางอาหารออกนอกบริเวณ (ทางเดิน) พื้นที่แสดงงานของตน และห้ามมีการจัดโต๊ะเก้าอี้ เพื่อการบริโภคอาหาร ในบริเวณพื้นที่แสดงงาน

ให้บริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มในพื้นที่ที่กำหนดไว้ดังนี้เท่านั้น

- โรงแรมฯ กำหนดพื้นที่รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ที่ห้องรับประทานอาหารของผู้จัดงาน ที่โรงแรม รอยัล คลิฟ บีช โฮเต็ล ชั้น 1 ใต้ห้อง รอยัล ชัมมิท แซมเบอร์
- ศูนย์ประชุมพีช กำหนดพื้นที่รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม อยู่ที่บริเวณลานจอดรถ ชั้น 1 ด้านหลังสำนักงานไว้ให้บริการสำหรับอาหารและเครื่องดื่มทุกชนิดที่ไม่ได้ซื้อจาก โรงแรมฯ สามารถฝากอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดไว้ในพื้นที่ดังกล่าวได้ แต่โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีชจะไม่รับผิดชอบต่อการสูญหายหรือการปนเปื้อนใดๆ อีกทั้งมีพื้นที่ทางด้านนอกบริเวณ Gate A และบริเวณที่จุด CCTV เพื่อเพิ่มความสะดวกให้กับผู้จัดงานอีกด้วย

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้าที่ - 9 - ของ 18

หลังบริโภคอาหารหรือเครื่องดื่มแล้ว กรุณานำกล่องอาหารที่ใช้แล้ว และเศษอาหารที่เหลือจากการรับประทานทิ้งในภาชนะที่จัดเตรียมไว้ให้ หากฝ่าฝืนจะลงโทษปรับตามฝ่ายบริหารของโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชเห็นสมควร

การนำอาหารเข้ามาเพื่อการจัดแสดง หรือแจกจ่ายเพื่อการ โปรโมชันจะต้องได้รับการอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษร จากฝ่ายบริหารของโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีช

หากผู้จัดงาน (Organizer) ที่ได้รับการสนับสนุนจากสปอนเซอร์ด้านอาหารและเครื่องดื่ม เช่น อาหารว่าง ชา/กาแฟ จะต้องได้รับการอนุญาตเป็นกรณีไป โดยฝ่ายบริหารของโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีช

ฝ่ายบริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช ขอสงวนสิทธิ์ในการห้ามหรือเคลื่อนย้ายอาหารที่นำเข้ามาในบริเวณโดยไม่ได้รับการอนุมัติเป็นลายลักษณ์อักษร

การสูบบุหรี่

การสูบบุหรี่รวมไปถึงการนำผลิตภัณฑ์ยาสูบที่ก่อให้เกิดกลิ่นเข้ามาบริเวณภายในโรงแรมฯ หรือศูนย์ประชุมพีช ถือว่าผิดกฎร้ายแรงของโรงแรมฯหรือ ศูนย์ประชุมพีช ยกเว้นในสถานที่ที่จัดไว้สำหรับสูบบุหรี่ด้านนอกเท่านั้น หากพบว่ามีกรณีฝ่าฝืน ฝ่ายบริหารของโรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชจะระงับการทำงานของท่านทันที ซึ่งอาจเป็นผลให้งานล่าช้าได้ ผู้จัดงานจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายในความเสียหายที่เกิดขึ้น ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชมีสิทธิ์เรียกหรือค่าเสียหายเพิ่มเติมเพื่อฟื้นฟูสถานที่และสิ่งอำนวยความสะดวกในกรณีที่มีการฝ่าฝืนและเกิดค่าใช้จ่ายของความเสียหาย

สุราหรือของมีนเมา


การดื่มสุราหรือของมีนเมาในช่วงเวลาการติดตั้ง และรื้อถอนใน โรงแรมฯและหรือศูนย์ประชุมพีชถือเป็นการผิดกฎร้ายแรง หากพบว่ามีกรณีฝ่าฝืน ฝ่ายบริหาร โรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชจะระงับการทำงานของท่านทันที ซึ่งอาจเป็นผลให้งานล่าช้าได้ หากมีความต้องการเพิ่มเติม ต้องได้รับแจ้งจากผู้จัดงานเท่านั้น

ความปลอดภัย

การปฏิบัติงานหรือการประกอบกิจกรรมทุกประเภทจะต้องมีความปลอดภัยและให้ยึดตามหลักมาตรฐานของโรงแรมรอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ปและศูนย์ประชุมพีช อันจะไม่ก่อให้เกิดอันตรายต่อ ลูกค้า ตัวแทนบริษัท ตลอดจนพนักงานและสาธารณชนทั่วไป ฝ่ายจัดการ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุม มีสิทธิ์ระงับการทำงานของทันทีที่เห็นว่าไม่มีความปลอดภัย ซึ่งอาจเป็นผลให้งานล่าช้าได้ ในกรณีที่มีค่าใช้จ่ายอื่นๆเพิ่มเติมผู้จัดงานต้องเป็นผู้รับผิดชอบ

วัตถุไวไฟและสิ่งที่เป็นอันตราย

เปลวไฟ ถึงแก๊สแบบติดตั้งชั่วคราวหรือแบบพกพา วัตถุจุดระเบิด ตลอดจน น้ำมันที่เป็นอันตราย หรือ วัตถุไวไฟ และการใช้ไฟโรเทคนิคต่าง ๆ สิ่งเหล่านี้ล้วนเป็นวัตถุอันตรายที่ไม่อนุญาตให้นำเข้ามาติดตั้งใน โรงแรมฯและหรือศูนย์ประชุมพีช หากไม่ได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีช หรือในกรณีที่ได้รับการอนุมัติให้ใช้ จะต้องมีการติดตั้งอุปกรณ์ตรวจจับพิเศษ ทางผู้จัดงานต้องมีการว่าจ้างเจ้าหน้าที่ด้านดับเพลิงพิเศษมาควบคุมการใช้งานทั้งในช่วงวันงานและช่วงการซ้อม หรือให้ทางโรงแรมฯและศูนย์ประชุมเป็นผู้จัดหาเจ้าหน้าที่ด้านดับเพลิงพิเศษให้และคิดค่าบริการจากผู้จัดงาน ทั้งในช่วงวันงานและช่วงการซ้อม

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้า 10 - ของ 18

การเล่นดอกไม้ไฟ/ไพrotechnic

ผู้จัดงานจะต้องได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชในการใช้ดอกไม้ไฟ/ไพrotechnic ทุกชนิด พลุกวันสี่ และ เอฟเฟกต์พิเศษต่างๆ และต้องดำเนินการโดยผู้ประกอบการที่มีใบรับรองการทำงานซึ่งมีประกันภัยความรับผิดต่อสาธารณะ ผู้จัดงานจะต้องส่งใบรับรองดังกล่าวให้กับฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมอย่างน้อยล่วงหน้า 1 เดือนล่วงหน้าก่อนวันแสดงงาน เจ้าหน้าที่ของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมจะระงับการแสดงดอกไม้ไฟ/ไพrotechnic โดยทันที หากไม่มีการปฏิบัติตามข้อตกลงดังกล่าว โรงแรมฯและหรือศูนย์ประชุมพีชจะไม่รับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายใดๆทั้งสิ้น

เวทีหรือฉาก

โรงแรมฯ และหรือศูนย์ประชุมพีชไม่อนุญาตให้ใช้ฉาก หรืออุปกรณ์เกี่ยวกับฉากที่อาจมีผลอันตรายต่อบุคคลทั่วไปหรือทรัพย์สินใดๆ โดยปราศจากเอกสารการประเมินความเสี่ยงและวิธีการปฏิบัติงานที่ถูกต้อง ซึ่งโครงสร้างส่วนประกอบฉากต่างๆ จะต้องได้รับการออกแบบโดยวิศวกรผู้มีอำนาจหน้าที่ และจะต้องส่งมอบเอกสารรับรองต่างๆ เมื่อมีการร้องขอจากฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีช

การแขวนอุปกรณ์

เจ้าหน้าที่ฝ่ายช่างของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชจะเป็นผู้ควบคุมและกำหนดให้ตามความเหมาะสมในบริเวณที่มีการแขวนอุปกรณ์ต่างๆ และอุปกรณ์ต่างๆที่จะนำมาใช้ต้องผ่านการอนุมัติและรับรองจากวิศวกรผู้เชี่ยวชาญ ที่มีความรู้ความสามารถที่ได้รับการยอมรับและมีประสบการณ์ทางด้านนี้ โดยเฉพาะ

โดยเฉพาะ อัตราความปลอดภัยต่ำสุดสำหรับการโยงทั่วไปที่กำหนดไว้คือ 5:1 อย่างไรก็ตามการผูกโยงใดๆ ที่ทางเจ้าหน้าที่วิศวกรเห็นว่ามีความเสี่ยง จะต้องเพิ่มมาตรการความปลอดภัยให้สูงขึ้นอีก

การแขวนอุปกรณ์ควรอยู่ภายใต้การควบคุมและแนะนำโดยเจ้าหน้าที่ของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีช



แบบแปลนการผูกโยงที่ใช้ในงานแสดงทุกครั้งต้องส่งให้กับฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมอย่างน้อย 1 เดือนล่วงหน้าก่อนการแสดงงาน

หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยดังกล่าวซึ่งอาจจะก่อให้เกิดหากเกิดความเสียหายและไม่เป็นไปตามแผนงานที่วางไว้ จะถือว่าการละเลยโดยเจตนา ฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชจะไม่รับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายใดๆทั้งสิ้น

การลอยตัวนักแสดง

การแสดงการลอยตัว ใดๆ ที่ใช้ความเสี่ยงและอาจก่อให้เกิดอันตราย ให้กระทำโดยผู้เชี่ยวชาญเฉพาะด้าน ใช้อุปกรณ์การช่างที่สามารถรับน้ำหนักตัวได้ การลอยตัว หรือการยกตัวของนักแสดงต้องทำการคิดคั้ง โดยมีใบประกาศณียบัตรรับรองในสาขาที่เกี่ยวข้อง ซึ่งระบบการยกน้ำหนักตัวของมนุษย์นั้นควรไม่น้อยกว่า 10: 1 หรืออย่างหนักสุด 15:1

หากไม่ปฏิบัติตามข้อกำหนดด้านความปลอดภัยดังกล่าวซึ่งอาจจะก่อให้เกิดหากเกิดความเสียหายและไม่เป็นไปตามแผนงานที่วางไว้ จะถือว่าการละเลยโดยเจตนา ฝ่ายบริหารของโรงแรมฯและศูนย์ประชุมพีชจะไม่รับผิดชอบชดเชยค่าเสียหายใดๆทั้งสิ้น

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้า 11 - ของ 18

ผู้รับเหมาที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการ - การจัดแสดงนิทรรศการ

บริษัท เอ็กสโปไลท์ จำกัด เป็นผู้รับเหมาที่ได้รับการแต่งตั้งอย่างเป็นทางการจากศูนย์ประชุมพีช ในการให้บริการติดตั้งระบบไฟฟ้า อุปกรณ์ไฟฟ้า ระบบน้ำ ระบบแอร์ และตามคำร้องขออื่นๆ โดยจะต้องสั่งและจัดหาจากบริษัท เอ็กสโปไลท์ เท่านั้น ที่อยู่บริษัท เอ็กสโปไลท์ จำกัด

88 หมู่ 6 ตำบลสวนพริกไทย อำเภอเมืองปทุมธานี จังหวัดปทุมธานี 12000 (สำนักงานใหญ่)

โทรศัพท์: +662 592 7992-4 โทรสาร: +662 592 7995-6 Website: www.expo.co.th

ติดต่อ : คุณกิตติพงษ์ นิยมกขกร

มือถือ : +668 1852 0075 Email: info@expo.co.th / expolite@hotmail.com

ระบบไฟฟ้าและอุปกรณ์ไฟฟ้าอื่นๆ

การติดตั้งระบบไฟฟ้าทุกชนิดจะต้องดำเนินการ โดยหรืออยู่ภายใต้การควบคุมของผู้รับเหมาที่ได้รับการแต่งตั้งและรับรอง อนุมัติโดยฝ่ายบริหาร

ศูนย์ประชุมพีชมีกำลังไฟฟ้า 3 เฟส 380 โวลท์ ห้ามนำเครื่องปั้นไฟ หรือเครื่องประกอบชนิดใดๆมาใช้ หรือเชื่อมต่อเข้ากับ เครื่องจ่ายกระแสไฟฟ้าของศูนย์ประชุมพีช โดยไม่ได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหาร หากมีความจำเป็นควรขออนุมัติจากวิศวกร ผู้เชี่ยวชาญให้เขียนแปลนการจ่ายกระแสไฟซึ่งผู้จัดจะต้องรับผิดชอบค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกิดขึ้น

ควรมีการตรวจสอบการติดตั้งทุกครั้ง ก่อนที่จะทำการจ่ายกระแสไฟฟ้า และต้องมีอุปกรณ์ป้องกันสำหรับการใช้กระแสไฟ เกิน และกระแสไฟรั่ว

นอกจากนั้นการส่งกระแสไฟฟ้ามากกว่า 24 โวลท์ ต้องใช้สายส่งกระแสไฟฟ้าให้เหมาะสม อุปกรณ์เครื่องมือที่จะนำเข้ามา ต้องได้รับการตรวจสอบความรับรองความปลอดภัย สายไฟทั้งหมดที่ลากผ่านทางเดินควรจะได้รับ การห่อหุ้มอย่างดี เพื่อป้องกัน อันตรายจากการสะดุด หรือ ควรเก็บให้พ้นทางกีดขวางเส้นทางเดินผ่าน


ข้อห้ามปฏิบัติ ก่อนได้รับการยินยอมหรืออนุมัติจากฝ่ายบริหารของ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีช

- เครื่องจักรหรืออุปกรณ์ใดๆที่ใช้พลังงานจากไฟฟ้าหรืออื่นๆ
- เครื่องมือเครื่องจักรต่างๆที่ก่อให้เกิดความร้อนหรือควัน (ทั้งทางตรงและทางอ้อม)
- การติดตั้งระบบท่อน้ำหรือแก๊ส หรืออย่างอื่น
- การแขวนหรือค้ำโงอุปกรณ์ต่างๆ

ผู้รับเหมาจะต้องส่งแบบแปลนการส่งกระแสไฟฟ้าให้กับให้กับฝ่ายวิศวกรรมของ โรงแรมฯ และศูนย์ประชุมพีชขออนุมัติ อย่างน้อย 1 เดือนล่วงหน้าก่อนเริ่มติดตั้งทุกครั้ง

การจัดส่งสินค้าและการขนส่งสินค้า

บริษัท ชัน เอ็กสโป เซอร์วิส จำกัด เป็นบริษัทขนส่งอย่างเป็นทางการที่ได้รับอนุญาตให้ประกอบการขนส่งสินค้า และเป็นผู้ที่ ได้รับการแต่งตั้งจากศูนย์ประชุมพีชให้เป็นตัวแทนดำเนินการตามระเบียบพิธีการของกรมศุลกากร เป็นผู้รับเหมาอย่างเป็นทางการ ในการเคลื่อนย้ายสินค้าทั้งเข้าและออกจากศูนย์ประชุมพีช

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> www.royalcliff.com	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้า 12 - ของ 18

ผู้จัดนิทรรศการ/ผู้รับเหมา จะต้องแจ้งและติดต่อกับประธานงานกับบริษัท ชัน เอ็กสโป เซอร์วิส จำกัด เพื่อทำการขนส่งสินค้าในสถานที่จัดงานตามความต้องการ

บริษัท ชัน เอ็กสโป เซอร์วิส จำกัด

60/107 หมู่ 9 แขวงดอกหมาก เขตประเวศ กรุงเทพฯ 10250 ประเทศไทย

โทรศัพท์ : +662 728 4452 โทรสาร : +662 752 8545 Website: www.sunexpothai.com

ผู้ติดต่อ : คุณศิริขวัญ พวงสันเทียะ

มือถือ : +668 9797-5060 Email: meaw@sunexpothai.com

ระบบแสง สี เสียง

การใช้เครื่องมือเอฟเฟ็กต์ทุกชนิด เช่น สโตรป เลเซอร์ และควันต้องเหมาะสมกับสถานการณ์ปัจจุบัน และต้องมีการแจ้งให้สาธารณชนทั่วไปทราบถึงผลกระทบดังกล่าว

เจ้าหน้าที่ของโรงแรมและศูนย์ประชุมที่จะเป็นผู้ควบคุมระดับของไฟ ภายในบริเวณสถานที่จัดงานเพื่อสุขภาพและความปลอดภัยที่จะเกิดขึ้น การจัดแสดงใดๆก็ตามหากมีการใช้แสงจากไฟสโตรป และมีส่วนประกอบของรังสีอัลตราไวโอเล็ต หรือ เลเซอร์ เป็นตัวหลัก จะต้องได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหารเป็นลายลักษณ์อักษร

เอฟเฟ็กต์ควัน อนุญาตให้ใช้ไกลคอลลหรือ น้ำแข็งแห้งเป็นหลัก ไม่อนุญาตให้ใช้เอฟเฟ็กต์หมอกที่มีส่วนผสมของน้ำมันแร่ เช่น ออยแครคเกอร์

อากาศยานไร้คนขับ

การใช้อากาศยานไร้คนขับ (UAVs) เพื่อการถ่ายภาพทางอากาศหรือเพื่อวัตถุประสงค์อื่นใดภายในสถานที่ของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ไม่ว่าทั้งในและนอกอาคาร จะได้รับการอนุมัติให้ใช้งานแล้วแต่กรณี ไป และขึ้นอยู่กับปัจจัยดังต่อไปนี้


- ต้องแจ้งล่วงหน้าให้ฝ่ายบริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมที่รับทราบก่อนการใช้งาน
- ผู้บังคับอากาศยานไร้คนขับต้องมีเอกสารรับรองหรือใบอนุญาตจากหน่วยงาน / องค์กรท้องถิ่นที่ถูกต้อง และนำมายื่นต่อฝ่ายบริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมที่ก่อนการใช้งาน

- การใช้งานของอากาศยานไร้คนขับจะถูก จำกัด ไว้เฉพาะบริเวณที่ถูกใช้งานและในช่วงเวลาที่กำหนดไว้เท่านั้น

ผู้บริหารของโรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุม ขอสงวนสิทธิ์ในการอนุมัติให้ใช้งานด้วยสาเหตุ ดังต่อไปนี้

- สภาพอากาศที่ไม่เอื้ออำนวยต่อการ ใช้งานกลางแจ้ง
- การบุกรุกความเป็นส่วนตัวของผู้เข้าพักในโรงแรม
- ก่อให้เกิดความรำคาญหรือรบกวนแก่ผู้เข้าพักในโรงแรม
- การจัดการที่ไม่ปลอดภัย
- เส้นทางการบินที่ไม่ได้รับอนุญาต

นอกเหนือจากข้างต้นแล้วผู้ควบคุมอากาศยานไร้คนขับตกลงที่จะรับผิดชอบและชดใช้ค่าเสียหาย รวมถึงข้อเรียกร้องอื่นๆ ทั้งหมด อันเกิดจากเหตุการณ์หรืออุบัติเหตุที่เกิดขึ้นทุกกรณี ให้แก่ลูกค้า ผู้บริหาร พนักงาน ตัวแทนของโรงแรม อาคาร สถานที่ ของ

 ROYAL CLIFF HOTELS GROUP <small>THE STATE OF EXCLUSIVITY & FASCINATION</small> <small>www.royalcliff.com</small>	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11	

หน้าที่ - 16 - ของ 18

พื้นที่โรงแรมและหรือศูนย์ประชุมพีช ในซอลล์ A,B,C ต้องไม่เกิน 2.5 ตัน ต่อตารางเมตร สำหรับซอลล์ D ต้องไม่เกิน 1 ตัน ต่อตารางเมตร

- การติดตั้งอุปกรณ์ข้างบน โครงเหล็กหรือที่ต้องมีการแขวนจาก โครงเหล็ก ที่มีน้ำหนักมาก ซึ่งอาจก่อให้เกิดความเสียหายแก่ โครงสร้างอาคารได้ และเพื่อความปลอดภัย จะต้องแจ้งให้ฝ่ายบริหารของ โรงแรมและศูนย์ประชุมพีชทราบเป็นลายลักษณ์อักษร ซึ่งตัวโครงเหล็กด้านบนซอลล์ A,B,C,D สามารถรองรับน้ำหนักได้ 400 กิโลกรัมต่อจุด โดยเจ้าหน้าที่ฝ่ายช่างชำนาญการของ โรงแรมและศูนย์ประชุมพีชจะเป็นผู้ควบคุมและกำหนดให้ตามความเหมาะสมในบริเวณที่มีการดำเนินงานดังกล่าว
- ผู้จัดการ, รับเหมางาน, ผู้รับเหมารายย่อย และผู้จัดแสดงงานจะต้องทำการจัดเก็บ เคลื่อนย้ายอุปกรณ์ทุกอย่างทันที ที่เสร็จงาน นอกจากได้รับอนุญาตจากฝ่ายการจัดการของ โรงแรมและศูนย์ประชุมพีช
- พื้นที่จัดแสดงงานของผู้จัดงาน หรือ ผู้รับเหมา เมื่อมีการติดตั้งอุปกรณ์เพื่อแสดงสินค้า จะต้องมิวัสดุป้องกันพื้นหินแกรนิต ไม่ให้เกิดความเสียหาย หากมีการจัดแสดงสินค้าหรือมีการจัดบูธภายในห้องใดๆของ โรงแรมและหรือศูนย์ประชุมพีช พรหมทั้งหมดจะถูกหรือออก เหลือเป็นพื้นซีเมนต์แทน
- หากเกิดความเสียหายใดๆที่เกิดจากผู้จัดงาน, รับเหมางาน, ผู้รับเหมารายย่อย และผู้จัดแสดงงาน ผู้ที่ทำให้เกิดความเสียหาย ต้องชดใช้ค่าเสียหายที่เกิดขึ้น
- ลูกค้าหรือผู้จัดงานต้องแจ้งให้ผู้รับเหมางาน ผู้รับเหมารายย่อย และผู้จัดแสดงงานหรือบุคคลอื่นที่ได้รับการว่าจ้างหรือเห็นชอบให้มาจัดงานให้รับทราบกฎระเบียบนี้



การชดใช้ค่าเสียหาย / การประกันภัย

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆจะต้องจัดทำกรมธรรม์ประกันภัยสาธารณะไม่น้อยกว่า 1 ล้านบาท และจะต้องส่งสำเนาให้ทางฝ่ายจัดการของ โรงแรมหรือศูนย์ประชุมพีช ไม่น้อยกว่า 30 วันก่อนวันงาน

กรณีมีการประกอบกิจกรรมที่อาจเป็นอันตราย เช่น การจุดพลุหรือดอกไม้ไฟที่สถานที่ Outdoor ของ โรงแรมหรือศูนย์ประชุมพีช ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆ จะต้องจัดทำกรมธรรม์ประกันภัยสำหรับบุคคลที่ 3 และจะต้องส่งสำเนาให้ทางฝ่ายจัดการ ของ โรงแรมหรือศูนย์ประชุมพีช ไม่น้อยกว่า 15 วันก่อนวันงาน ถ้าผู้จัดงานนำพลุหรือดอกไม้ไฟเข้ามาเอง ต้องส่งสำเนาใบอนุญาตจุดพลุหรือดอกไม้ไฟให้ โรงแรมหรือศูนย์ประชุมพีชด้วย

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆจะต้องไม่ประกอบกิจกรรมใดๆที่เป็นการขัดต่อเงื่อนไขการจัดงาน และไม่กระทำการที่เป็นการขัดเงื่อนไขกรมธรรม์ประกันภัยที่จัดทำโดย โรงแรมรอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ปและศูนย์ประชุมพีช

ผู้จัดงาน ผู้จัดการประชุม ผู้จัดการแสดงนิทรรศการ ผู้ว่าจ้าง ผู้รับเหมา ผู้รับเหมารายย่อย ผู้จัดงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร หรือผู้ที่เกี่ยวข้องอื่นๆใน โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช พัทยา ในกรณีที่เกิดความเสียหายอันเกี่ยวกับชีวิตร่างกายและทรัพย์สินของบุคคลภายนอก ตลอดจนบริวารอันสืบเนื่องจากการดำเนินงานของบุคคล ตามที่กล่าวข้างต้นไม่ว่าจะมีผลกระทบโดยตรงหรือทางอ้อม บุคคลดังกล่าวจะต้องรับผิดชอบด้วยตนเองทั้งสิ้น ไม่ว่าทั้งทางคดีแพ่งหรือคดีอาญา ตลอดจนรับผิดชอบต่อเจ้าของสถานที่ ด้วยการทำหนังสือยืนยัน ความรับผิดชอบ พร้อมทั้งชดใช้ค่าเสียหายให้เจ้าของสถานที่และส่งมอบให้เจ้าของสถานที่เก็บไว้เป็นหลักฐาน

 	STANDARD		
	RCHG HOUSE RULE		
	ISO 9001/14001/50001/22000	มอก. 22300	อื่น ๆ
	รหัสเอกสาร : ST-PE(PE-01)-003	วันที่มีผลบังคับใช้ : 10/02/2025	แก้ไขครั้งที่ : 11

หน้า 17 - ของ 18

โรงแรมรอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ขอสงวนสิทธิ์ในการเรียกร้องค่าชดเชยจากผู้จัดงาน ผู้รับเหมา และ/หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมา หากผู้เข้าพักใน โรงแรมท่านอื่นเรียกร้องค่าชดเชยเนื่องจากเหตุผลดังต่อไปนี้:

1. เสียงดังมากเกินไปจากฟังก์ชันงานต่างๆ – เกินขีดจำกัดเสียงตามที่ระบุไว้ในระเบียบและข้อควรปฏิบัติของ โรงแรม รอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช
2. ฟังก์ชันต้องสิ้นสุดหลังตามเวลาที่ระบุไว้ในกฎระเบียบและข้อควรปฏิบัติของ โรงแรม รอยัล คลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป และศูนย์ประชุมพีช
3. กิจกรรมอื่นใดที่โรงแรมรอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ไม่ได้รับแจ้ง

โรงแรมรอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป ขอสงวนสิทธิ์ในการตัดแหล่งจ่ายไฟทั้งหมดสำหรับงาน หากผู้จัดงาน ผู้รับเหมา และ/หรือตัวแทนของบุคคลที่กล่าวมา ปฏิเสธที่จะลดระดับเสียง และ/หรือจบฟังก์ชันงานหลังเวลาที่กำหนดที่ระบุไว้ในกฎระเบียบ แม้จะมีการร้องขอจากพนักงานของ โรงแรมรอยัลคลิฟ โฮเต็ล กรุ๊ป หลายครั้ง

รายละเอียดข้อกำหนดการเข้า Set Up

1. ความสูงของบูธในแต่ละพื้นที่

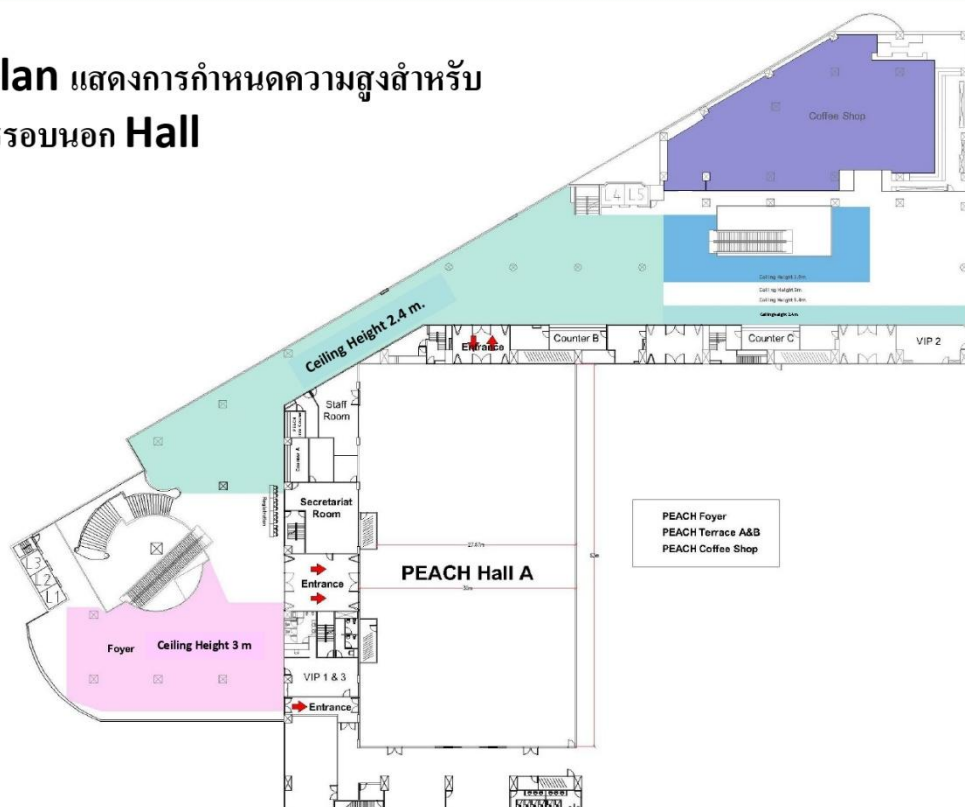
ใน Hall ABCD ไม่เกิน 5 เมตร แต่ถ้าเกิน ต้องแสดงแบบให้ดูล่วงหน้า (ตามข้อกำหนด House Rules)

❖ รอบนอก Hall กำหนดความสูงตามแบบดังนี้

- Foyer พื้นที่สีชมพู สูงไม่เกิน 3.00 เมตร
- Terrace บริเวณใต้คานของพื้นที่สีเขียวอ่อน สูงไม่เกิน 2.40 เมตร
- พื้นที่สีฟ้าใกล้บันไดเลื่อนหน้า Counter C สูงไม่เกิน 3.90 เมตร
- พื้นที่สีขาวใกล้บันไดเลื่อนหน้า Counter C สูงไม่เกิน 5 เมตร และ 5.4 เมตร (เป็นเพดานต่างระดับ)

ตาม Floor Plan หน้าถัดไป

Floor Plan แสดงการกำหนดความสูงสำหรับ ก่อสร้างบูธรอบนอก Hall



2. พื้นที่ที่ใช้จัดงาน **Booth & Exhibition** ใน Hall ABCD จะไม่มีการปูพรมให้

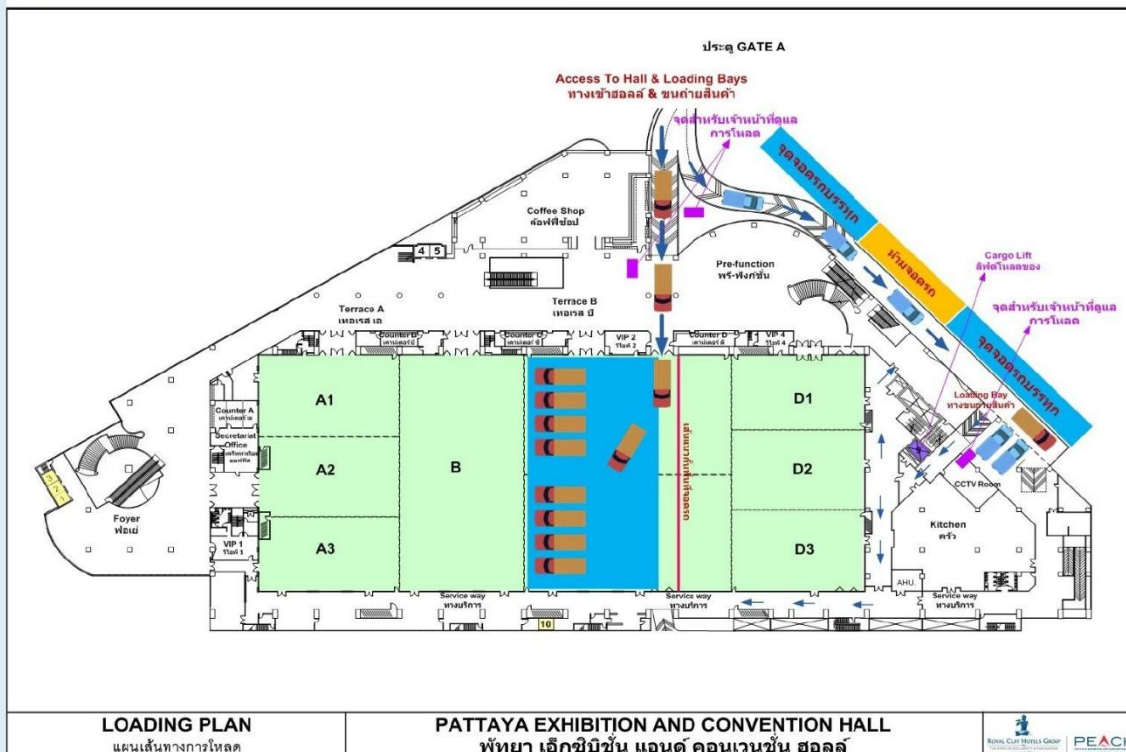
3. พื้นที่รอบนอก **Hall** หากใช้จัดงาน **Booth & Exhibition** ทางผู้จัดงานต้องมีการปูพรมหรือแผ่นไม้รองรับโครงสร้าง

4. เวลาในการโหลดอุปกรณ์ขนถ่ายสินค้า

เวลาโหลดและติดตั้งรถขนถ่ายได้ตั้งแต่เวลา 08.00-24.00น. (ผู้จัดงานเป็นผู้จัดคิวรถกะ สามารถประสานงานกับทาง รปภ ประจำจุดโหลด เพื่อช่วยปล่อยรถเข้าออกได้กะ)

- ขนาดของรถที่อนุญาตให้เข้าประตูโหลดหลักได้คือ กว้างไม่เกิน 3 เมตร สูงไม่เกิน 3.5 เมตร

5. ตำแหน่งจุดโหลดทางเข้า มีเข้าได้ 2 ทาง

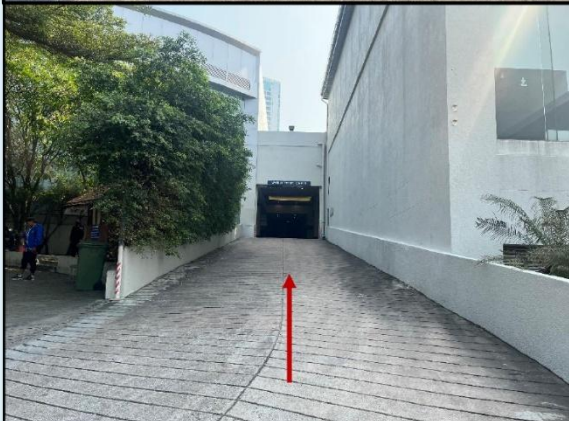


หมายเหตุ การอนุญาตให้นำรถเข้าใน Hall ขึ้นอยู่กับการใช้พื้นที่ Hall ใดเป็นห้อง Exhibition (รบกวนปรึกษากับเจ้าหน้าที่อาคารก่อน) เช่น หากในงานมีการปูพรมใน Hall C ก็จะไม่สามารถนำรถเข้าไปใน Hall ได้ จะอนุญาตให้จอดได้หน้าประตู Hall C

จุดที่ 1 จุดโหลดหลักขึ้น Ramp เข้าใน Hall ขนาดของรถต้องสูงไม่เกิน 3.5 เมตร กว้างไม่เกิน 3 เมตร (ต้องเป็นความสูงก่อนบรรทุกของ)



รูปภาพเส้นทางโหลดหลัก จากประตู Gate A จนถึงประตูโหลดใหญ่



จุดที่ 2. จุดโหลดเข้าทางด้าน CCTV



6. การเดินทางเข้าร่วมงาน

พื้นที่จอดรถสำหรับผู้เข้าร่วมงาน สามารถจอดภายในอาคารและลานจอดด้านนอกได้ค่ะ

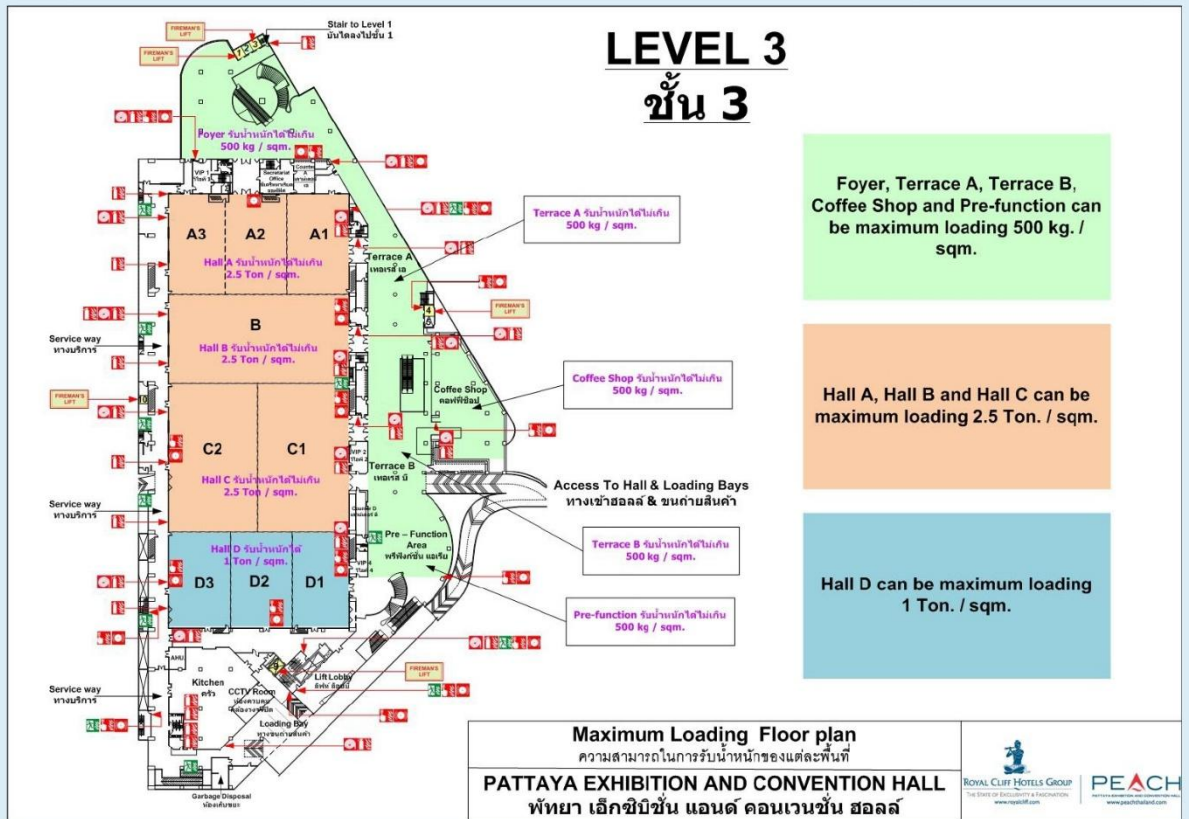
ทางเข้าลานจอดอาคารพีช



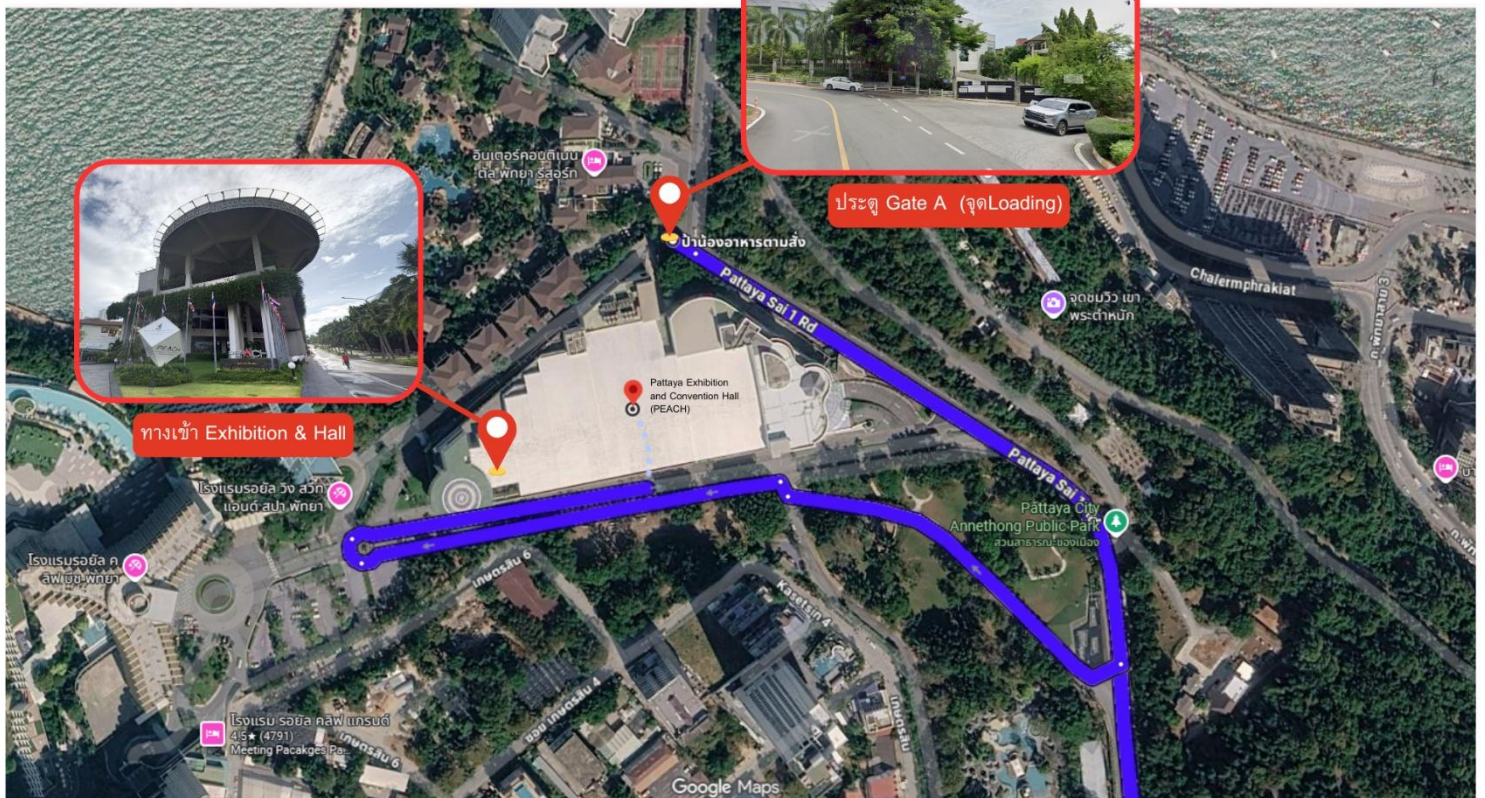
ลานจอดส่วนกลางของโรงแรม



7. ความสามารถในการรับน้ำหนักของแต่ละพื้นที่



เส้นทางการเดินทาง แนะนำ ให้เดินทางจากบริเวณ ถนนเทพประสิทธิ์ มุ่งหน้าไปยังจุดศูนย์จัดแสดง Pattaya Exhibition and Convention Hall (PEACH)

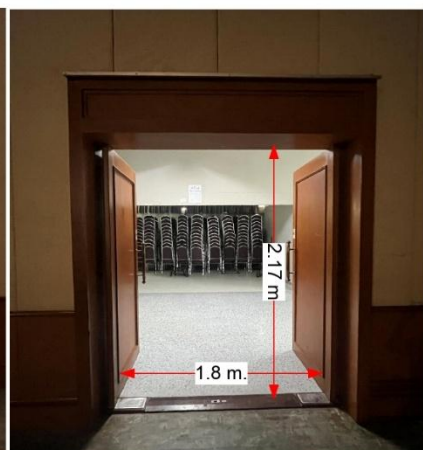


รายละเอียดประตู ด้านหน้า Hall B





รายละเอียดประตู ด้านหลัง Hall B



รายละเอียด ด้านใน Hall B

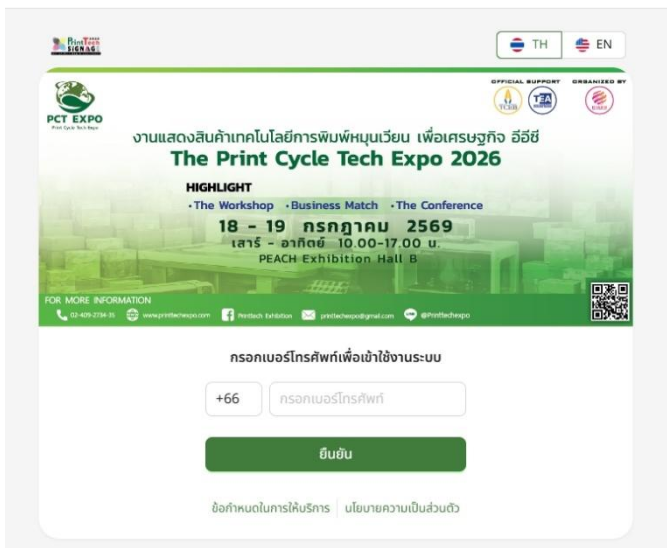


แบบบัตรผู้จัดงาน EXHIBITORS



แบบบัตรผู้จัดงาน EXHIBITORS หลัก

แบบบัตรผู้จัดงาน EXHIBITORS เสริม



แบบบัตรผู้เข้าชมงาน VISITORS

แบบฟอร์มสั่งจองไฟฟ้าสำหรับผู้จัดงานแสดงสินค้า

ฟอร์มสั่งจองอุปกรณ์ไฟฟ้า PCT EXPO 2026 (18-19 กรกฎาคม 2569)						FORM 1A For Exhibitor
รายการ A อุปกรณ์ไฟฟ้ารวมค่ากระแส						กรุณาส่งภายใน 26 มิถุนายน 2569
รายการ	จองล่วงหน้า เงินภายใน 26 มิ.ย. 69	จองล่วงหน้า เงินภายใน 16 ก.ค. 69	จองล่วงหน้า เงินระหว่างวันที่ 17 ก.ค. 69 เป็นต้นไป	จำนวน	ราคา (บาท)	กรมการออกแบบฟอร์ม และส่งแฟกซ์กลับมาด้วย บริษัท เอ็กซโปไลท์ จำกัด (สนช.) 88 หมู่ 6 ต.สวนผักกาด อ.เมืองปทุมธานี จ.ปทุมธานี 12000 Tax ID.010553134157 ข้อมูลการติดต่อ : บริษัท เอ็กซโปไลท์ จำกัด ธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) สาขาถนนประชาชื่น (บัญชีออมทรัพย์) เลขที่ 536- 2- 17365-7 หลังจากโอนชำระค่าบริการแล้ว กรุณาทำพิธีส่งมอบเอกสาร โฉนดมาเพื่อเป็นบันทึกรับของ ติดต่อ : คุณกมลกวีร์ นิยมกษร โทร : 0-2592-7992 แฟกซ์ : 0-2592-7993 E-Mail : ac.expolite@gmail.com
สปอร์ตไลท์ LED 18W ฉากตั้ง	595	655	774			
สปอร์ตไลท์ LED 18W ซาขาว	640	704	832			
หลอดฟลูออเรสเซนต์ 20 W	540	594	702			
ทาวนไลท์ 50W (ไฟฝัง)	640	704	832			
LED สปอตไลท์ 100W	2,200	2,420	2,860			
LED สปอตไลท์ 200W	2,425	2,668	3,153			
เมทัล ฮาลาย 400W. แสงขาว (Metal Halide)	2,750	3,025	3,575			
รายการ B เมทริกซ์และปลั๊กสำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่นำมาแสดงเท่านั้น (ไม่อนุญาตให้ใช้กับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ติดตั้งแล้ว)						
ปลั๊ก 5 Amp พร้อมพินส์ 220.50Hz.	770	847	1,001			
ปลั๊ก 5 Amp พร้อมพินส์ 220.50Hz. 24 ชม.	1,540	1,694	2,002			
เมทริกซ์ 15 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	2,425	2,668	3,153			
เมทริกซ์ 15 Amp 220 V.Single Phase 50Hz. 24 ชม.	4,850	5,335	6,305			
เมทริกซ์ 30 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	4,955	5,451	6,442			
เมทริกซ์ 15 Amp 380 V.Three Phase 50Hz.	5,180	5,698	6,734			
เมทริกซ์ 30 Amp 380 V.Three Phase 50Hz.	10,360	11,396	13,468			
เมทริกซ์ 60 Amp 380 V.Three Phase 50Hz.	20,720	22,792	26,936			
เมทริกซ์ 100 Amp 380 V.Three Phase 50Hz.	34,510	37,961	44,863			
รายการ C เมทริกซ์สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้าที่ติดตั้งแล้วเท่านั้น (สำหรับอุปกรณ์ไฟฟ้า ที่มีแสดงนำมาติดตั้งแล้ว)						
เมทริกซ์ 15 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	8,990	9,889	11,687			
เมทริกซ์ 30 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	17,980	19,778	23,374			
เมทริกซ์ 15 Amp 380 V. Three Phase 50Hz.	18,900	20,790	24,570			
เมทริกซ์ 30 Amp 380 V. Three Phase 50Hz.	37,800	41,580	49,140			
จุดต่อไฟ (ติดตั้งโดยช่างไฟหรือผู้ติดตั้งสินค้า อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 10จุดต่อจุด) หลอดไฟไม่เกิน 17 วัตต์ อนุญาตให้ใช้ได้ 5 ดวงต่อจุด หลอดไฟขนาด 18-25 วัตต์ อนุญาตให้ใช้ได้ 3 ดวงต่อจุด หลอดไฟขนาด 26-100 วัตต์ อนุญาตให้ใช้ได้ 1 ดวงต่อจุด ไฟ LED ชนิด อนุญาตให้ใช้ได้ไม่เกิน 5 เมตร ต่อจุด	420	462	546			
รายการ D เมทริกซ์สำหรับเครื่องใช้ไฟฟ้าในระหว่างที่ก่อสร้าง หรือ ใช้งาน						
	ราคาค่าวัน	เริ่มใช้วันที่	จนถึงวันที่	จำนวน	จำนวนเงิน	
เมทริกซ์ 15 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	840/วัน					
เมทริกซ์ 30 Amp 220 V.Single Phase 50Hz.	1,680/วัน					
เมทริกซ์ 15 Amp 380 V. Three Phase 50Hz.	1,765/วัน					
เมทริกซ์ 30 Amp 380 V. Three Phase 50Hz.	3,530/วัน					
				รวมเป็นเงิน		
				ภาษีมูลค่าเพิ่ม 7%		
				รวมเป็นเงินทั้งสิ้น		
หมายเหตุ 1. การยกเลิกการจองติดตั้ง ท่านจะได้รับเงิน 50% คืน และภาพแสดงจากวันติดตั้ง ทางบริษัท ขอสงวนสิทธิ์ในการคืนเงินทั้งหมด 2. ผู้รับแสดงงานจะต้องส่งรายละเอียดจุดติดตั้งอุปกรณ์ไฟฟ้า ระบุตำแหน่งของอุปกรณ์ภายในบูธ 3. อาจจะมีค่าบริการสำหรับการปรับหรือเปลี่ยนปลั๊กจุดติดตั้ง 4. หากรายการที่ไม่มีอยู่ในแบบฟอร์มนี้ กรุณาขอใบเสนอราคาล่วงหาก 5. ปลั๊กไฟขนาด 5 และ 10 อนุญาตให้เสียบกับหลอดไฟ หากผู้จัดงานประสงค์จะใช้และต่อ จะต้องส่งจองจากรายการ C เท่านั้น						
ชื่อบริษัทที่แสดงสินค้า : _____						
Tax ID		สำนักงานใหญ่ / สาขา		หมายเลขคูหา :		
ที่อยู่ :			หมายเลขคูหา :			
โทรศัพท์ :			โทรสาร :			
ชื่อผู้ติดต่อ :			ตำแหน่ง :			
ลายเซ็น :			วันที่ :			
การสั่งจองตามใบสั่งจองจะสมบูรณ์ ก็ต่อเมื่อได้มีการชำระเงินให้แก่ บริษัท เอ็กซโปไลท์ จำกัด ภายในระยะเวลาที่กำหนดแล้วเท่านั้น						

แบบฟอร์มสั่งซื้อบริการโทรคมนาคม

แบบฟอร์มสั่งซื้อ หมายเลข 2

บริการโทรคมนาคม (TELECOM SERVICES)



ชื่องาน		ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH) 353 ถนนพระตำหนัก, พัทยา, จังหวัดชลบุรี 20150
วันที่จัดงาน		โทร: (66 38) 250-421 แฟกซ์: (66 38) 250482 Email: peachinfo@royalcliff.com Website: www.peachthailand.com

บริการติดตั้งสายโทรศัพท์ (TELEPHONE LINE)	สั่งจองและชำระเงินก่อนล่วงหน้า 20 วันก่อนวันติดตั้งแรก	สั่งจองและชำระเงินก่อนล่วงหน้า 1-19 วันก่อนวันติดตั้งวันแรก	สั่งจองล่วงหน้า (ขึ้นอยู่กับความพร้อม)	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าติดตั้งสาย IDD – ต่อเส้น (ไม่เกิน 5 วัน)	4,000	4,500	5,000		
- ค่าโทรภายในพื้นที่ (พัทยา)	8 บาท / ครั้ง				
- ค่าโทรกรุงเทพฯ และปริมณฑล	15 บาท / นาที				
- ค่าโทรพื้นที่อื่นๆ และโทรศัพท์มือถือ	24 บาท / นาที				

บริการติดตั้งสายแฟกซ์ (FAX LINE)	สั่งจองและชำระเงินก่อนล่วงหน้า 20 วันก่อนวันติดตั้งแรก	สั่งจองและชำระเงินก่อนล่วงหน้า 1-19 วันก่อนวันติดตั้งวันแรก	สั่งจองล่วงหน้า (ขึ้นอยู่กับความพร้อม)	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าติดตั้งสาย IDD – ต่อเส้น (ไม่เกิน 5 วัน)	5,000	5,500	6,000		
- ค่าใช้บริการสายภายในประเทศ	คิดอัตราเดียวกันกับค่าโทรศัพท์ตามด้านบน				

บริการเครือข่ายไร้สาย (SSID WIRELESS NETWORK –ROYAL CLIFF WIFI)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
- อินเทอร์เน็ต WIFI @ PEACH (กลุ่มยืนยันกับแผนกไอทีล่วงหน้าอย่างน้อย 3 สัปดาห์) (ต้องการแยก WIFI SSID ต่างหากจำเป็นต้องเช่าอุปกรณ์ WIFI gateway เพิ่มในราคา 20,000 บาท)	20,000 บาท / วัน		
- แบบการ์ดเคมเงินล่วงหน้า (ซื้อแยกเฉพาะบุคคล) (เหมาะสำหรับผู้ใช้งานจำนวนน้อย) (อาจต้องใช้การ์ด PCMCIA หรือ LAN Card / Cable)	450 บาท (1 วัน)		

บริการอินเทอร์เน็ตแบบ LEASED LINE	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
100 Mbps	10,000 บาท / วัน		

บริการอุปกรณ์เครือข่ายเพิ่มเติม Additional Network Devices	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)	จำนวน	จำนวนเงิน (บาท)
สวิตช์ 24 พอร์ต	2,500 บาท / วัน		
ค่าติดตั้ง LAN Internet Leased Line (จุดถัดไป)	10,000 บาท / จุด (คิดครั้งเดียว)		
สาย LAN (สำหรับจำหน่ายเท่านั้น)	50 บาท / เมตร		

รวม
VAT 7%
ยอดรวมสุทธิ

กรุณาระบุตำแหน่ง สำหรับติดตั้งอุปกรณ์ที่สั่งจอง:

แบบฟอร์มสั่งซื้อ หมายเลข 2

บริการโทรคมนาคม (TELECOM SERVICES)



ชื่องาน	ศูนย์ประชุมนานาชาติพีช พัทยา Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH) 353 ถนนพระตำหนัก, พัทยา, จังหวัดชลบุรี 20150
วันที่จัดงาน	โทร: (66 38) 250-421 แฟกซ์: (66 38) 250482 Email: peachinfo@royalcliff.com Website: www.peachthailand.com

ด้านหลังของบูธ

ด้านหน้าของบูธ

- หมายเหตุ:
- กรุณาติดต่อพีชสำหรับรายการสำหรับรายที่ไม่ได้มีระบุไว้
 - อุปกรณ์ทุกรายการขึ้นอยู่กับความพร้อมจำหน่าย
 - จะได้รับเงินคืน 50% สำหรับการยกเลิกที่แจ้งล่วงหน้า 10 วันทำการก่อนวันติดตั้งที่หน้างาน และจะไม่มีการคืนเงินสำหรับการยกเลิกที่แจ้งล่วงหน้า 9 วันทำการหรือน้อยกว่าก่อนวันติดตั้งวันแรกที่หน้างาน

การชำระเงิน เงินสด บัตรเครดิต อื่นๆ (โปรด

หมายเลขเครดิต _____ วันหมดอายุ: _____
ชื่อ: _____ ลายเซ็น: _____

ชื่อบริษัท	หมายเลขบูธ.	
ที่อยู่		
หมายเลขโทรศัพท์	หมายเลขแฟกซ์	
ที่อยู่ Email	หมายเลขโทรศัพท์มือถือ	
ชื่อผู้ติดต่อ	ตำแหน่ง	
ลายเซ็น	วันที่	

ทาง PEACH จะดำเนินการตามคำสั่งซื้อหลังจากได้รับการชำระเงินครบถ้วนแล้วเท่านั้น

แบบฟอร์มสั่ง Coffee Break / Thai Buffet lunch



Meeting Package Choice Coffee Breaks

MP-CB-X-B-26

Page | 20

Choice of 1 Savory Snack

Cold Savory Snacks

- Chicken Salad Finger Sandwich (H)
แซนวิชสลัดไก่
- Tuna Spread Finger Sandwich (H)
แซนวิชทูน่า
- Egg Salad Finger Sandwich (H) (V)
แซนวิชสลัดไข่
- Indian Vegetable Finger Sandwich (H) (V)
แซนวิชผักสดอินเดีย
- Ham and cheese Finger Sandwich (P)
แซนวิชแฮมชีส
- Cheddar Cheese Finger Sandwich (H) (V)
แซนวิชชีสเคด้าชีส
- Mini Soft Roll with Curried Egg Mousse (P) ขนมปังโรลหมูใส่ไข่
- Mini Soft Roll with Cheese Mousse (P) ขนมปังโรลชีสหมู
- Herbed Cream Cheese on French bread (H) (V) ขนมปังฝรั่งเศสกับครีมชีสสมุนไพร

- Vegetable Spring Roll (H) (V) ปอเปี๊ยะผัก
- Minced chicken on Sugar Cane (H) ไก่พันอ้อย
- Minced Chicken on Toast (H) ขนมปังหน้าไก่
- Minced Pork on Toast (P) ขนมปังหน้าหมู
- Vegetable Samosa (H) (V) ซาโมซ่าผัก
- Vegetable Gyoza (H) (V) เกี้ยวซ่าผัก
- Onion Bhaji (H) (V) หอมใหญ่ทอด
- Vegetable Tofu Quiche (H) (V) คีซเต้าหู้ผัก
- Chinese Steamed Bun with Bean Paste (H) (V) ซาลาเปาไส้ถั่ว
- Chinese Steamed Bun with BBQ Pork (P) ซาลาเปาหมูแดง
- Chinese Steamed Bun with Minced Pork (P) ซาลาเปาไส้หมูสับ
- Chinese Steamed Bun with Bean Paste (H) (V) ซาลาเปาไส้ถั่ว
- Chinese Steamed Bun with Custard (H) (V) ซาลาเปาไส้ครีม

Warm Savory Snacks

- Chicken Samosa (H) ซาโมซ่าไก่

Choice of 1 Pastry

- Chocolate Muffins (H) (V) มัฟฟินช็อกโกแลต
- Vanilla Muffins (H) (V) มัฟฟินวานิลลา
- Blue Berry Muffins (H) (V) มัฟฟินบลูเบอร์รี่
- Blueberry Danish (H) (V) เดนิชบลูเบอร์รี่
- Pineapple Danish (H) (V) เดนิชสับปะรด
- Strawberry Danish (H) (V) เดนิชสตรอเบอร์รี่
- Chocolate Croissant (H) (V) ครัวซองตช็อกโกแลต
- Raisin Swirl (H) (V) เดนิชลูกเกดสวีท
- Cinnamon Swirl (H) (V) ซินนามอนสวีท
- Apple Turnover (H) (V) พายแอปเปิ้ล
- Pandan Lattice (H) (V) พายสังขยาใบเตย
- Pineapple Jalousie (H) (V) พายสับปะรด
- Vanilla Swiss Roll (H) (V) เค้กโรลวานิลลา
- Strawberry Swiss Roll (H) (V) เค้กโรลสตรอเบอร์รี่
- Chocolate Swiss Roll (H) (V) เค้กโรลช็อกโกแลต
- Mocha Swiss Roll (H) (V) เค้กโรลกาแฟ
- Pandanus Cream Cake (H) (V) เค้กใบเตย
- Coconut Cream Cake (H) (V) เค้กมะพร้าว
- Chinese Steamed Bun with Custard (H) (V) ซาลาเปาไส้ครีม

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



Choice of Fresh Fruits or 1 Fruit Juice

Page | 21

- Sliced Fresh Thai Fruits ผลไม้รวม
- Chilled Orange Juice น้ำส้ม
- Chilled Guava Juice น้ำฝรั่ง
- Chilled Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล
- Chilled Tangerine Juice น้ำส้มเขียวหวาน
- Chilled Pineapple Juice น้ำสับปะรด

Inclusive of
Drinking Water
น้ำดื่ม

Inclusive of
Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea
กาแฟและชา

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



Meeting Package Fixed Coffee Breaks

Menus B

Page | 11

MP-CB-F-B-A-26

- Chicken Salad Finger Sandwich (H)
แซนดวิชสลัดไก่
- Pandanus Cream Cake (H) (V) เค้กใบเตย
- Chilled Orange Juice น้ำส้ม
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-B-26

- Vegetable Spring Roll (H) (V)
ปอเปี๊ยะผักทอด
- Apple Turnover (H) (V) พายแอปเปิ้ล
- Sliced Fresh Thai Fruits ผลไม้รวม
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-C-26

- Chinese Steamed Bun with BBQ Pork (P) ซาลาเปาไส้หมูแดง
- Chocolate Croissant (H) (V)
ครัวซองต์ช็อกโกแลต
- Chilled Pineapple Juice น้ำสับปะรด
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-D-26

- Ham and cheese Finger Sandwich (P)
แซนดวิชแฮมชีส
- Strawberry Danish (H) (V) เดนิชสตอเบอรี่
- Chilled Apple Juice น้ำแอปเปิ้ล
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-E-26

- Vegetable Gyoza (H) (V) เกี้ยวซ่าผัก
- Mocha Swiss Roll (H) (V) เค้กโรลกาแฟ
- Chilled Tangerine Juice น้ำส้มเขียวหวาน
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-F-26

- Egg Salad Finger Sandwich (H) (V)
แซนดวิชสลัดไข่
- Chinese Steamed Bun with Custard (H) (V) ซาลาเปาไส้ครีม
- Sliced Fresh Thai Fruits ผลไม้รวม
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-G-26

- Tuna Spread Finger Sandwich (H) แซนดวิชทูน่า
- Pineapple Jalousie (H) (V) พายสับปะรด
- Sliced Fresh Thai Fruits ผลไม้รวม
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

MP-CB-F-B-H-26

- Minced chicken on Sugar Cane (H)
ไก่พั่นอ้อย
- Chocolate Muffins (H) (V) มัฟฟินช็อกโกแลต
- Chilled Guava Juice น้ำฝรั่ง
- Drinking Water น้ำดื่ม
- Pre-Brewed Gourmet Coffee and Quality Tea กาแฟและชา

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



Meeting Package Fixed Thai Buffets

Menus Category D

Page | 34

MP-TH-B-F-D-A-26

Appetizers

Grilled Beef Salad with Eggplants (H) ย่างเนื้อย่างกับมะเขือ

Nam Tok Moo - Spicy Sliced Pork Salad with Mint (P) น้ำตกหมู

Soup

Mild Coconut Cream Soup with Chicken, Mushrooms and Fragrant Thai Herbs (H) ต้มข้าวไก่ใส่เห็ด

Main & Side Dishes

Steamed Curried Fish Mousse (H) ห่อหมกปลา

Stewed Egg and Pork Belly In 5-Spiced Broth (P) พะโล้ไข่ใส่หมูสามชั้น

Chicken with 3-Flavoured Sauce (H) ไก่ผัดซอสสามรส

Stir-Fried Mixed Vegetable in Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Vegetarian Fried Egg Noodles with Vegetables (H) (V) บะหมี่ผัดผัก

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้จานชาชนิด

Thapthim Krop - Crispy Water Chestnuts in Red Jelly with Coconut Cream (H) (V) ทับทิมกรอบน้ำกระทิ

Green Flour Dumplings in Syrup (H) (V) ลอดช่องในน้ำเชื่อม

MP-TH-B-F-D-B-26

Appetizers

Spicy Minced Pork Salad with Roasted Ground Rice and Thai Herbs (P) ลาบหมู

Spicy Thai Seafood Salad (H) (SF) ยำทะเล

Soup

Hot And Sour Seafood Soup (H) (SF) ต้มยำทะเล

Main & Side Dishes

Masaman Curry with Chicken and Potatoes (H) (N) มัสมันไก่และมันฝรั่ง

Deep-Fried Fish with Tamarind Sauce (H) ปลาทอดราดซอสมะขาม

Minced Chicken with Hot Basil (H) ผัดกะเพราไก่สับ

Stir-Fried Morning Glory in Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย

Fried Rice with Pork (P) ข้าวผัดหมู

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้จานชาชนิด

Boiled Bananas in Syrup (H) (V)กล้วยเชื่อม

Mixed Thai Sweets (H) (V) ขนมไทยรวม

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



MP-TH-B-F-D-C-26

Appetizers

Grilled Chicken Satay with Peanut Sauce and Cucumber Chili Salad (H) (N) สะเต๊ะไก่ กับซอสถั่วและอาจากัด
Spicy Minced Chicken Salad with Roasted Ground Rice and Thai Herbs (H) ลาบไก่

Soup

Clear Soup with Minced Pork and Bitter Melon (P) ต้มจืดมะระยัดไส้หมูสับ

Main & Side Dishes

Stuffed Omelet with Minced Chicken and Vegetables (H) ไข่เจียวยัดไส้ไก่และผัก

Stir-Fried Mixed Seafood in Oyster Sauce (H) (SF) ทะเลผัดน้ำมันหอย

Stir-Fried Chicken and Long Beans in Chili Paste (H) ผัดพริกเผาไก่ใส่ถั้วฝักยาว

Stir-Fried Kale in Oyster Sauce (H) (SF) คะน้าผัดน้ำมันหอย

Fried Rice with Chicken (H) ข้าวผัดไก่

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าชาชนิด

Steamed Pumpkin Custard (H) (V) สังขยาฟักทอง

Deep-Fried Banana Fritters with Honey (H) (V) กลัวยทอด และน้ำผึ้ง

MP-TH-B-F-D-D-26

Appetizers

Spicy Roast Pork Neck Salad with Vegetables (P) ยำคอหมูย่างและผัก

Deep-Fried Chicken in Pandanus Leaf (H) ไก่ทอดใบเตย

Soup

Coconut Cream Soup with Pumpkin and Shrimps (H) (SF) ต้มข่าฟักทองและกุ้ง

Main & Side Dishes

Steamed Mussels with Thai Herbs (H) (SF) หอยแมลงภู่ึ่งสมุนไพรไทย

Stir-Fried Pork in Panaeng Curry Sauce (P) พะแนงหมู

Stir-Fried Chicken with Cashew Nuts (H) (N) ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์

Stir-Fried Mixed Vegetable in Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักรวมน้ำมันหอย

Fried Rice with Mixed Seafood (H) (SF) ข้าวผัดทะเล

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าชาชนิด

Green Flour Dumplings in Syrup (H) (V) ลอดช่องในน้ำเชื่อม

Sago and Melon in Coconut Cream (H) (V) สากุเมลอนน้ำกะทิ

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



MP-TH-B-F-D-E-26

Appetizers

Spicy Roast Duck Salad (H) ยำเบ็ดย่าง

Deep-Fried Vegetable Spring Rolls with Sweet Chili Sauce (H) (V) ปอเปี๊ยะผัก กับน้ำจิ้มหวาน

Soup

Mild Coconut Cream Soup with Chicken, Mushrooms and Fragrant Thai Herbs (H) ต้มข่าไก่ใส่เห็ด

Main & Side Dishes

Steamed Fish with Mild Choo Chee Curry (H) ปลาหนึ่งตู้ฉี่

Stir-Fried Pork with Green Peppercorn (P) หมูผัดพริกไทยอ่อน

Gai Yang - Grilled Thai BBQ Chicken (H) ไก่ย่างบาร์บีคิว

Stir-Fried Morning Glory in Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย

Fried Chinese Noodles with Chicken (H) ผัดหมี่ซั่วใส่ไก่

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าชาชนิด

Mixed Thai Sweets (H) (V) ขนมไทยรวม

Thapthim Krop - Crispy Water Chestnuts in Red Jelly with Coconut Cream (H) (V) ทับทิมกรอบน้ำกระทิ

MP-TH-B-F-D-F-26

Appetizers

Spicy Thai Beef Salad (H) ยำเนื้อ

Glass Noodle Salad with Minced Pork and Shrimps (P) (SF) ยำวุ้นเส้นหมูสับกับกุ้ง

Soup

Hot And Sour Seafood Soup (H) (SF) ต้มยำทะเล

Main & Side Dishes

Braised Pork Leg in Soy Sauce (P) ขาหมูตุ๋นซีอิ้ว

Deep-Fried Fish in Sweet and Sour Sauce (H) ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน

Green Curry with Chicken and Eggplants (H) แกงเขียวหวานไก่ใส่มะเขือ

Stir-Fried Kale in Oyster Sauce (H) (SF) คะน้าผัดน้ำมันหอย

Baked Pineapple Rice with Shredded Pork (P) ข้าวอบสับประรดใส่หมูหยอง

Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าชาชนิด

Deep-Fried Banana Fritters with Honey (H) (V) ก๋วยทอด และน้ำผึ้ง

Boiled Bananas in Syrup (H) (V) ก๋วยเชื่อม

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150

Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150

Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



MP-TH-B-F-D-G-26

Appetizers

Crispy Deep-Fried Cat Fish Salad with Green Mango (H) ยำปลาดุกฟู
Deep-Fried Fish Cakes with Sweet Plum Sauce (H) ทอดมันปลา กับน้ำจิ้มบ๊วย

Soup

Clear Soup with Minced Pork and Bitter Melon (P) ต้มจืดมะระยัดไส้หมูสับ

Main & Side Dishes

Roast Duck with Honey (H) เป็ดย่างน้ำผึ้ง
Grilled E-Sarn Sausage with Condiments (P) ไส้กรอกอีสาน และเครื่องเคียง
Baked Glass Noodles with Shrimps (H) (SF) กุ้งอบวุ้นเส้น
Stir-Fried Mixed Vegetable in Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักรวมน้ำมันหอย
Fried Rice with Shrimps (H) (SF) ข้าวผัดกุ้ง
Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ

Desserts

Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าานาชนิด
Sago and Melon in Coconut Cream (H) (V) สาอูเมล่อนในน้ำกะทิ
Steamed Pumpkin Custard (H) (V) สังขยาฟักทอง

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



Meeting Package - Choice Thai Buffet - Category D MP-TH-B-X-D-26

Page | 68

Choice of 2 Starters

- Fresh Salad Bar With Lettuce, Tomatoes, Cucumbers, Onion, Cabbage, Carrots, Sweet Salad Cream And Sesame Dressing (V) (H)
สลัดบาร์ ประกอบด้วย ผักกาดหอม, มะเขือเทศ, แดงกวา, หัวหอม, กะหล่ำปลี, แครอท, น้ำสลัดครีม และน้ำสลัดงา
- Grilled Beef Salad With Eggplants (H) ยำเนื้อย่างใส่มะเขือ
- Spicy Thai Beef Salad (H) ยำเนื้อ
- Glass Noodle Salad With Minced Pork And Shrimps (P) (SF) ยำวุ้นเส้นหมูสับใส่กุ้ง
- Spicy Minced Pork Salad With Roasted Ground Rice And Thai Herbs (P) ลาบหมู
- Nam Tok Moo - Spicy Sliced Pork Salad With Mint (P) น้ำตกหมู
- Som Tam - Spicy Green Papaya Salad With Dry Shrimps (H) (SF) ส้มตำไทยใส่กุ้งแห้ง
- Deep-Fried Fish Cakes With Sweet Plum Sauce (H) ทอดมันปลา กับซอสบ๊วย
- Nam Prik Ong - Spicy Pork And Tomato Dip With Vegetables (P) น้ำพริกขี้หนุ่ยและผักสด
- Minced Pork On Toast (P) ขนมหุ้งหน้าหมู
- Marinated Chicken Wings (H) ปีกไก่ทอด
- Spicy Vegetarian Glass Noodle Salad With Vegetables (H) (V) ยำวุ้นเส้นผัก(มังสวิรัติ)
- Crispy Deep-Fried Cat Fish Salad With Green Mango (H) ปลาชุกฟูและยำมะม่วง
- Spicy Thai Seafood Salad (H) (SF) ยำทะเล
- Spicy Minced Chicken Salad With Roasted Ground Rice And Thai Herbs (H) ลาบไก่
- Deep-Fried Minced Chicken On Sugar Cane With Sweet Chili Sauce (H) ไก่พันอ้อย กับซอสหวาน
- Assorted Vegetable With Shrimp Dip (H) (SF) น้ำพริกกุ้ง กับผักรวม
- Spicy Fish Ball Salad (H) ยำลูกชิ้นปลา
- Crispy Morning Glory Salad (H) ยำผักนึ่งกรอบ
- Spicy Roast Pork Neck Salad With Vegetables (P) ยำคอหมูย่างและผัก
- Grilled Chicken Salad With Lemongrass (H) (N) ยำไก่ตะเภา
- Deep-Fried Chicken In Pandanus Leaf (H) ไก่ทอดใบแค
- Minced Shrimp On Sugar Cane (H) กุ้งพันอ้อย
- Moo Ping - Grilled Marinated Pork Skewers (P) หมูบั้งเสียบไม้
- Deep-Fried Minced Chicken On Toast (P) ขนมหุ้งหน้าไก่
- Spicy Deep-Fried Egg Salad With Vegetable And Lime Dressing (H) ยำไข่ดาว
- Spicy Vegan Eggplant Salad (H) (Vegan) ยำมะเขือ(เจ)
- Wing Bean Salad With Minced Pork And Shrimps (P) (SF) ยำถั่วพุดหมูสับใส่กุ้ง

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



- Minced Chicken On Sugar Cane (H) ไก่พันอ้อย
- Grilled Chicken Satay With Peanut Sauce And Cucumber Chili Salad (H) (N) ไก่สะเต๊ะ กับซอสถั่ว
และआจาด
- Deep-Fried Sun-Dried Pork With Sticky Rice And Chili Dip (P) หมูแดดเดียวทอด กับข้าวเหนียวและซอส
พริก
- Deep-Fried Vegetable Spring Rolls With Sweet Chili Sauce (H) (V) ปอเปี๊ยะผัก กับซอสหวาน
- Crispy Pork Wonton With Sweet Chili Sauce (P) เกี้ยวหมูทอด กับซอสหวาน
- Deep-Fried Seafood Spring Rolls (H) (SF) ปอเปี๊ยะทะเลทอด
- Grilled Pork Satay With Peanut Sauce And Cucumber Chili Salad (P) หมูสะเต๊ะ กับซอสถั่วและआจาด
- Glass Noodle Salad With Minced Chicken And Shrimps (H) (SF) ยำวุ้นเส้นไก่สับใส่กุ้ง
- Vegetarian Deep-Fried Egg Salad With Vegetable And Lime Dressing (H) (V) ยำไข่ดาวและผัก
(มังสวิรัต)
- Spicy Roast Duck Salad (H) ยำเป็ดย่าง

Page | 69

Choice of 1 Soup

- Clear Soup With Minced Pork And Bitter Melon (P) ต้มจืดมะระยัดไส้หมูสับ
- Clear Vegetable Soup With Bean Curd (H) (Vegan) ต้มจืดเต้าหู้ขาว(เจ)
- Mild Coconut Cream Soup With Chicken, Mushrooms And Fragrant Thai Herbs (H) ต้มข่าไก่ใส่
เห็ด
- Vegetarian Coconut Cream Soup With Vegetables, Mushrooms And Fragrant Thai Herbs (H)
(V) ต้มข่าผักใส่เห็ด(มังสวิรัต)
- Hot And Sour Soup With Chicken And Fragrant Thai Herbs (H) ต้มยำไก่
- Hot And Sour Seafood Soup (H) (SF) ต้มยำทะเล
- Coconut Cream Soup With Pumpkin And Shrimps (H) (SF) ต้มข่าฟักทองและกุ้ง
- Glass Noodle Soup With Minced Pork (P) ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ
- Hot And Sour Soup With Fish And Fragrant Thai Herbs (H) ต้มยำปลา
- Vegetable Soup With Glass Noodles (H) (Vegan) ต้มจืดวุ้นเส้นเจ

Choice of 3 Main Dishes

- Chicken With 3-Flavoured Sauce (H) ไก่ผัดซอสสามรส
- Stir-Fried Chicken And Long Beans In Chili Paste (H) ผัดพริกเผาไก่ใส่ถั่วฝักยาว
- Stir-Fried Chicken With Cashew Nuts (H) (N) ไก่ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์
- Stir-Fried Chicken With Ginger (H) ไก่ผัดขิง

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



- Vegan Yellow Curry With Onion, Potato And Pumpkin (H) (Vegan) แกงกะหรี่หอมใหญ่ มันฝรั่ง ฟักทอง (เจ)
- Yellow Curry With Chicken, Onion, Potato And Pumpkin (H) แกงกะหรี่ไก่หอมใหญ่ มันฝรั่ง ฟักทอง
- Green Curry With Chicken And Eggplants (H) แกงเขียวหวานไก่ใส่มะเขือ
- Stir-Fried Pork In Panaeng Curry Sauce (P) พะแนงหมู
- Minced Chicken With Hot Basil (H) ผัดกะเพราไก่สับ
- Tofu In Sweet And Sour Sauce (H) (Vegan) เต้าหู้ผัดซอสเปรี้ยวหวาน(เจ)
- Stir-Fried Tofu With Cashew Nuts (H) (Vegan) (N) เต้าหู้ผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์(เจ)
- Masaman Curry With Chicken And Potatoes (H) (N) มัสมันไก่และมันฝรั่ง
- Stuffed Omelet With Minced Chicken And Vegetables (H) ไข่เจียวยัดไส้ไก่สับและผัก
- Gai Yang - Grilled Thai BBQ Chicken (H) ไก่ย่าง
- Steamed Curried Fish Mousse (H) ห่อหมกปลา
- Pork In Sweet And Sour (P) หมูผัดซอสเปรี้ยวหวาน
- Vegan Green Curry With Vegetables (H) (Vegan) แกงเขียวหวานผัก(เจ)
- Chicken In Sweet And Sour Sauce (H) ไก่ผัดซอสเปรี้ยวหวาน
- Stir-Fried Minced Pork With Hot Basil (P) ผัดกะเพราหมูสับ
- Stir-Fried Pork With Ginger (P) หมูผัดขิง
- Stewed Egg And Pork Belly In 5-Spiced Broth (P) พะโล้ไข่ใส่หมูสามชั้น
- Stuffed Omelet With Minced Pork And Vegetable (P) ไข่เจียวยัดไส้หมูสับและผัก
- Deep-Fried Fish In Sweet And Sour Sauce (H) ปลาทอดราดซอสเปรี้ยวหวาน
- Steamed Fish With Chili And Lime (H) ปลานึ่งมะนาว
- Steamed Fish With Mild Choo Chee Curry (H) ชูฉี่ปลา
- Stir-Fried Squid With Garlic And Pepper (H) (SF) ปลาหมึกผัดกระเทียมพริกไทย
- Deep-Fried Egg In Tamarind Sauce With Crispy Shallots (H) (V) ไข่ลูกเขยและหอมเจียว
- Vegetarian Deep-Fried Egg In Tamarind Sauce With Crispy Shallots (H) (V) ไข่ลูกเขยและหอมเจียว (มังสวิรัต)
- Deep-Fried Pork With Garlic And Pepper (P) หมูทอดกระเทียมพริกไทย
- Grilled E-Sam Sausage With Condiments (P) ไส้กรอกอีสาน กับเครื่องเคียง
- Deep-Fried Fish With Tamarind Sauce (H) ปลาทอดราดซอสมะขาม
- Deep-Fried Pork Belly With Fish Sauce (P) หมูสามชั้นทอดน้ำปลา
- Stuffed Omelet With Tofu And Vegetables (H) (V) ไข่เจียวยัดไส้เต้าหู้และผัก(มังสวิรัต)
- Green Curry With Pork And Eggplants (P) แกงเขียวหวานหมูใส่มะเขือ
- Stir-Fried Pork Spareribs With Garlic And Pepper (P) ซี่โครงหมูผัดกระเทียมพริกไทย
- Roast Duck With Honey (H) เป็ดย่างน้ำผึ้ง
- Steamed Mussels With Thai Herbs (H) (SF) หอยแมลงภู่หนึ่งสมุนไพโรไทย
- Braised Pork Leg In Soy Sauce (P) ขาหมูตุ๋นซีอิ๊ว

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



- Deep-Fried Fish With Tamarind Sauce (H) ปลาทอดราดซอสมะขาม
- Red Curry With Pork And Pineapple (P) แกงสับปะรดใส่หมู
- Stir-Fried Minced Beef With Hot Basil, Garlic And Chili (H) ผัดกะเพราเนื้อสับพริกกระเทียม
- Stir-Fried Pork With Green Peppercorn (P) หมูผัดพริกไทยอ่อน
- Baked Glass Noodles With Shrimps (H) (SF) กุ้งอบวุ้นเส้น
- Stir-Fried Mixed Seafood In Oyster Sauce (H) (SF) ผัดทะเลน้ำมันหอย
- Steamed Fish With Soy Sauce (H) ปลาหนึ่งซีอิ๊ว

Page | 71

Choice of 1 Vegetable Dishes

- Stir-Fried Morning Glory In Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักบุ้งน้ำมันหอย
- Stir-Fried Morning Glory In Soy Sauce (H) (Vegan) ผัดผักบุ้งใส่ซีอิ๊ว (เจ)
- Stir-Fried Mixed Vegetable In Oyster Sauce (H) (SF) ผัดผักรวมน้ำมันหอย
- Stir-Fried Mixed Vegetable In Soy Sauce (H) (Vegan) ผัดผักรวมใส่ซีอิ๊ว (เจ)
- Stir-Fried Kale In Oyster Sauce (H) (SF) คะน้าผัดน้ำมันหอย
- Stir-Fried Kale In Soy Sauce (H) (Vegan) คะน้าผัดใส่ซีอิ๊ว (เจ)

Choice of 1 Starch Dishes

- Fried Rice With Chinese Sausage (P) ข้าวผัดกุนเชียง
- Fried Rice With Pork (P) ข้าวผัดหมู
- Vegetarian Fried Egg Noodles With Vegetables (H) (V) ผัดซีอิ๊วผัก(มังสวิรัติ)
- Fried Rice With Chicken (H) ข้าวผัดไก่
- Baked Pineapple Rice With Shredded Pork (P) ข้าวอบสับปะรดใส่หมูหยอง
- Fried Rice With Mixed Seafood (H) (SF) ข้าวผัดทะเล
- Fried Chinese Noodles With Chicken (H) ผัดหมี่ซั่วใส่ไก่
- Stir-Fried Flat Rice Noodles With Vegetable, Egg And Chicken (H) ผัดซีอิ๊วไก่
- Fried Rice With Shrimps (H) (SF) ข้าวผัดกุ้ง
- Vegetable And Egg Fried Rice (H) (V) ข้าวผัดไข่และผัก
- Fried Flat Rice Noodles With Egg & Kale (H) (V) ผัดซีอิ๊วไข่ใส่คะน้า

1 Choice of Rice

- Steamed Jasmine Rice (H) (Vegan) ข้าวหอมมะลิ
- Steamed Brown Rice (H) (Vegan) ข้าวกล้อง

Include

- Assorted Fresh Fruits (H) (V) ผลไม้หน้าาชนิด

Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com



Choice of 2 Dessert

- Thapthim Krop - Crispy Water Chestnuts In Red Jelly With Coconut Cream (H) (V) ทับทิมกรอบ น้ำกะทิ
- Sago And Melon In Coconut Cream (H) (V) สาเกเมลลอนในน้ำกะทิ
- Boiled Bananas In Syrup (H) (V)กล้วยเชื่อม
- Mixed Thai Sweets (H) (V)ขนมไทยรวม
- Pumpkin In Sweet Coconut Cream (H) (V)แกงบวดฟักทองน้ำกะทิ
- Bua Loy In Sweet Coconut Cream (H) (V)บัวลอยน้ำกะทิ
- Assorted Fresh Fruits (H) (V)ผลไม้หน้าชานิต
- Deep-Fried Banana Fritters With Honey (H) (V)กล้วยทอด กับน้ำผึ้ง
- Steamed Pumpkin Custard (H) (V)สังขยาฟักทอง
- Green Flour Dumplings In Syrup (H) (V)ลอดช่องในน้ำเชื่อม

Page | 72

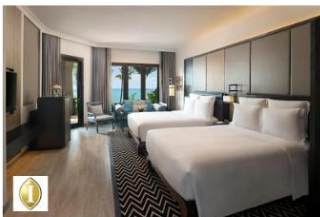
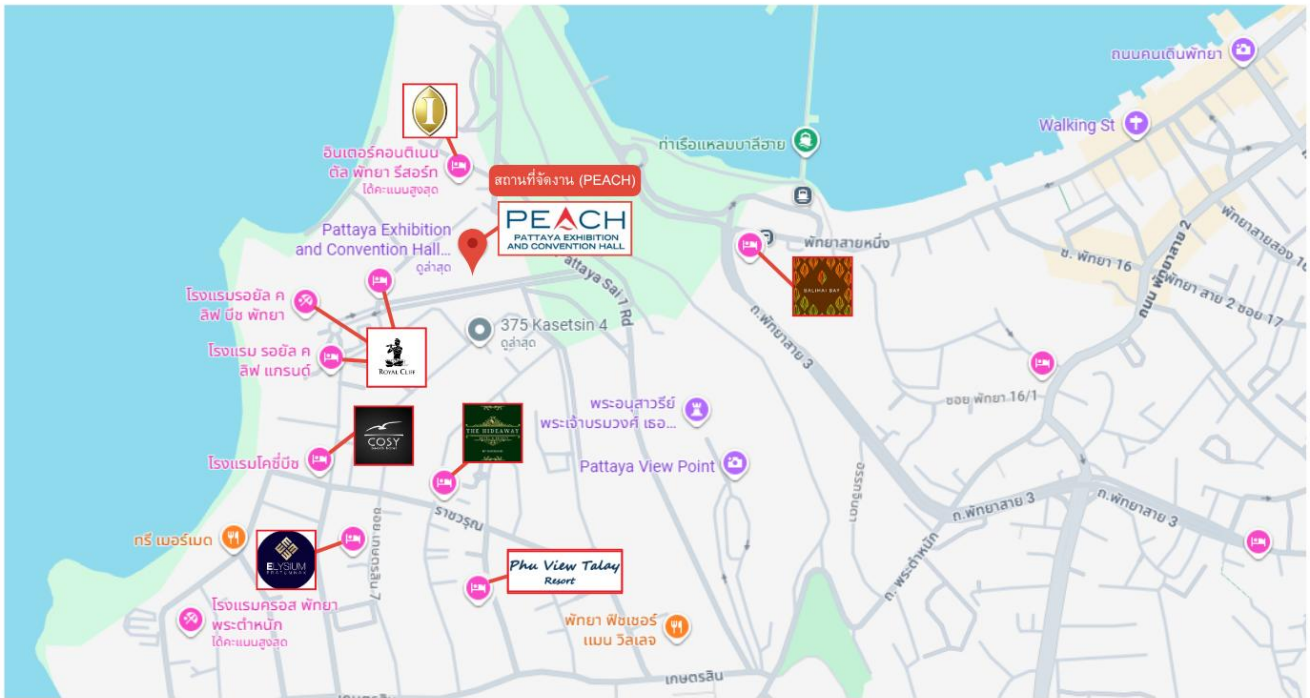
Royal Cliff Hotels Group

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
 Tel: (+66) 38 250 421 | Email: relax@royalcliff.com | Website: www.royalcliff.com

Pattaya Exhibition And Convention Hall (PEACH)

353 Phra Tamnuk Road, Pattaya, Chonburi, Thailand 20150
 Tel: (+66) 38 250 421 | Email: success@royalcliff.com | Website: www.peachthailand.com

โรงแรมที่พักโดยรอบสถานที่จัดงาน



1. InterContinental Pattaya Resort
Email : reservations.icpattaya@ihg.com
Call : +66-38-259888



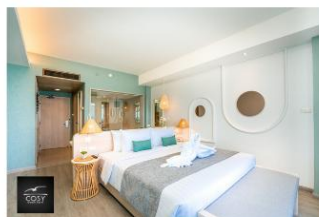
2. Royal Wing Suites & Spa
Email : ultimate@royalcliff.com
Call : +66 38 250421-40



3. Royal Cliff Beach Hotel Pattaya
Email : pheeraya@royalcliff.com
Call : +66 38 250421-40



4. Royal Cliff Grand Hotel
Email : gro-grand@royalcliff.com
Call : +66 38 250421-40



5. Cosy Beach Hotel Pattaya
Email : reservation@cosybeachhotel.com
Call : (66 38) 250 801, (66 38) 250 800-3



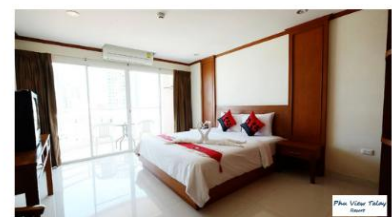
6. The Elysium Pratumnak Pattaya
Email : stay@elysiumpattaya.com
Call : +66 61 406 8001



7. The Hideaway Resort Pattaya
Email : waterliphospitalitycl@gmail.com
Call : +66 62 591 2388



8. Balihaibay Hotel Pattaya
Email : reservations@balihaibay.com
Call : +66 3825 2797



9. Phu View Talay Resort
Email : info@phuviewtalayresort.com
Call : 038-250338-9

กำหนดการส่งคืนแบบฟอร์มต่างๆ

ลำดับ	รายละเอียด	หน้า	กำหนดส่ง	หมายเหตุ
1.	แบบฟอร์มป้ายชื่อหน้าบูธมาตรฐาน	7-8	25 มิถุนายน 2569	วันทิววัน ศรีเอชชั่น บจก.
2.	แบบฟอร์มคูหาพื้นที่เปล่า	10-11	25 มิถุนายน 2569	วันทิววัน ศรีเอชชั่น บจก.
3.	แบบฟอร์มส่งจองไฟฟ้าสำหรับผู้จัดงาน แสดงสินค้า / สั่งซื้อบริการโทรคมนาคม	38-40	25 มิถุนายน 2569	เอ็กซ์โปไลท์ บจก.