HON HAI TECHNOLOGY GROUP

場地預約系統｜延伸餐飲預訂服務

相信平台 生活頻道

Jul. 14, 2026

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

目錄



1. 認識場地預約系統
2. 原生應用案例
3. 延伸餐飲預訂服務
4. 常見問題

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

認識「場地預約系統」

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

系統定位：管理可預約的場地、資源與時間

場地預約系統不只適用於健身房，也可以支援各類需要預約與數量控管的內部服務

- **一套獨立服務**

  以「實例」承載不同預約服務，例如健身房預約、場地借用、餐飲預訂

- **資源與數量控管**

  每個場館下可建立可預約的器材或資源，並設定可供預約數量

- **時間與排配**

  透過場館規則與資源排配，定義哪些日期、時段、資源可被預約

- **預約與統計**

  使用者完成預約後，管理者可在預約列表與報表中查看、統計與會出結果



權限與入口

系統設定會產生 **管理後台**、**預約地址** 與 **預約紀錄** 入口，並可設定 **管理權限**

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

系統主流程操作

系統功能分散於不同管理選單，實際使用前，需先理解各物件之間的關係與實際建置順序



Step ① **實例 / 系統設定** ⇢ 一套獨立的預約服務、確認公開範圍，取得服務入口與 QR Code

Step ② **場館 / 器材** ⇢ 建立可被選擇的地點、設定個資源數量

Step ③ **場館規則 / 例外日期** ⇢ 設定可預約時段、定義工作日 / 非工作日，必要時處理閉館或異動

Step ④ **資源排配 / 場次** ⇢ 將規則套用到日期，可自動或手動排配，產生前台可選場次

Step ⑤ **預約結果管理** ⇢ 使用者完成預約、後台查詢預約列表、匯出報表供統計使用

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

原生應用案例

中央健衛健身房預約

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

從應用中心進入實例

中央健衛案例中，實例為「臺北健身館預約」，此實例中管理三個廠區健身房



「實例」並非單一活動或單一月份，它是整套服務的管理容器





「台北健身館預約」實例詳情
設定共通預約規則，不是單一場館或單一器材的設定

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

建立可被選擇的場館

「場館」代表使用者進入服務後，第一層可選擇的地點或服務範圍



操作步驟：

1. 上列 Tab 列表選擇【**場館資源**】
2. 左側 Menu 選擇【**場館管理**】
3. 點擊【**新增**】後建立場館相關資料

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

建立可預約資源與可用數量

器材數量會直接影響使用者端顯示的剩餘可預約數量



操作步驟：

1. 上列 Tab 列表選擇【**場館資源**】
2. 左側 Menu 選擇【**資源管理**】
3. 點擊【**新增**】後建立器材資料

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

設定場館規則與時段

定義可預約日期與時間，時間做為可預約場次



操作步驟：

1. 上列 Tab 列表選擇【**場館資源**】
2. 左側 Menu 選擇【**場館規則管理**】
3. 點擊【**新增**】配置相關參數



- **scene** 中每一組時間，就是一個可預約場次
- 場館和器材建立完成後，系統仍不知道何時可以預約
- 必須先完成場館規則，後續排配才會產生實際時段
- JSON 是目前系統輸入時間規則的必要格式

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

處理假日、閉館與特殊日期

日期類型會影響規則與排配結果



操作步驟：

1. 上列 Tab 列表選擇【**場館資源**】
2. 左側 Menu 選擇【**例外日期**】
3. 點擊【**新增**】選擇日期類型

管理目的：

- 假日是否仍開放
- 補班日
- 臨時停館
- 特殊營運日期



© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

產生並確認實際排配資料

依既有場館規則，將時段與器材套用至實際日期；完成後可查詢各場館的時段、器材數量及預約狀況



「批量自動排配」立即建立指定日期範圍：
設定開始日期、排配天數及適用場館後立即執行



「自動排配」依起訖日期與頻率，定期產生排配資料：
適合需要持續產生每日、每週、每旬或每月排配的服務

「資源排配」中產生排配的兩種方式：

① **批量自動排配**

立即指定開始日期、排配天數與場館一次產生所需期間的排配資料

② **自動排配**

設定起訖日期、執行頻率與適用場館由系統依排程定期產生排配資料

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

完成建置後依場館查看預約報表

管理者選擇場館與日期後，可查看各時段的器材排配、預約人員與簽到狀態，並將目前畫面內容匯出



依場館切換不同廠區健身房

-

1. 選擇場館
2. 指定查詢日期
3. 查看各時段與器材預約名單
4. 匯出報表



報表可匯出 / 查看：

- 時段
- 器材與個別名額
- 預約人工號
- 預約人姓名
- 是否簽到
- 尚未預約的空缺名額

-

匯出內容會依時段逐筆列出所有器材名額，便於現場核對預約人員及簽到狀況

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

確認服務入口與開放預約

「系統設定」確認維護人員與服務入口後，即可進入終端驗測，並將預約服務提供給使用者

菜單鏈接

1	管理員後台:	[illegible]	二維碼
2	預約地址:	https://civetinterface.foxconn.com/Open/oauth/SaaSFB000001/Booking/List	二維碼
3	預約記錄:	https://civetinterface.foxconn.com/Open/oauth/SaaSFB000001/History/List	二維碼

預約地址 QR Code



① **管理維護**

確認具備管理權限的人員，可進行場館、器材、規則、排配及報表維護

② **預約入口**

使用「預約地址」或對應 QR Code，提供一般使用者進入預約服務，可放在頻道選單或 OA 專區

③ **預約紀錄**

使用者可透過「預約紀錄」入口，查詢個人預約與後續取消操作

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

終端使用者預約流程

使用者從「中央健衛」頻道畫面用來驗證後台設定是否正確反映：場館、時段、器材、數量與預約狀態



© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

延伸餐飲預訂服務

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

三種主要應用情境

以多廠區的實際餐飲需求為例，先完成週一至週五中餐 / 晚餐，再延伸單次餐飲與下午茶



日常週期性供餐

週一至週五中餐 / 晚餐

- 依廠區分開管理供應量
- 同一天有多個中餐時段時可使用相同餐點品項

單次餐飲預定

會議 / 活動餐盒、加班餐

- 僅針對需求日期產生排配
- 完成預訂名單與數量管理



下午茶預定

飲品、點心或套餐

- 依指定日期、時段及數量開放
- 適用部門活動、節慶或臨時需求

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

系統名詞與實際應用對照

先把系統語言轉成業務語言

系統欄位	訂餐情境中的意義	示範寫法
實例	一套獨立的餐飲預訂服務	廠區餐飲預訂服務示範
場館	廠區、餐廳、供餐聚點	新北廠區 / 高雄廠區
器材	可供員工選擇的餐點品項	葷食餐 / 素食餐 / 飲品
器材數量	該廠區可供預訂的份數	葷食餐 100 份 / 素食餐 100 份
場館規則	適用日期即可預約時段	工作日中餐 / 晚餐時段
例外日期	停餐、假日或特殊供餐日	國定假日停止供餐
資源排配	將時段與品項產生到實際日期	周鑑定其 / 單日批量排配
預約報表	逐筆查詢與匯出預約結果	供備餐與統計使用
菜單鏈接	服務入口與 QR Code	預約地址（廠區）、預約紀錄

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

建議服務架構

一套實例支援多廠區餐飲服務



1

實例

廠區餐飲預訂服務

2

場館名稱

新北廠區餐飲預訂｜高雄廠區餐飲預訂

廠區

新北新店｜高雄駁二

3

餐點品項

葷食餐｜素食餐｜健康餐｜飲品｜點心套餐

4

預約時段

依各廠區現行中餐、晚餐及下午茶時段設定

5

資源排配

日常供餐定期排配｜單次需求指定日期排配

6

預約結果

預約名單｜剩餘份數｜頻道通知｜報表匯出



管理員

使用者

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

主情境：週間中餐與晚餐

以穩定的餐點類型、既有供餐時段與自動排配，建立可長期維護的日常服務

1

建立穩定品項

建議使用：

- 葷食餐
- 素食餐
- 健康餐

不把每天實際菜名建立成新器材

2

設定供餐時段

依各廠區現行制度，在場館規則中建立中餐與晚餐時段

- 同一天即使有兩個中餐時段，仍可套用同一組餐點品項
- 場次只用來區分時間

3

定期產生排配

使用「自動排配」依工作日與頻率產生實際預訂日期

4

處理特殊日期

遇到假日、停餐或特殊營運日，透過「例外日期」調整

每日菜單若會變動，可由頻道公告說明；預約系統專注管理餐別、份數、時段與名單，避免管理者每天重建品項

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

延伸情境：下午茶與單次餐飲

同一套服務延伸下午茶與臨時餐飲

1

適合沿用同一實例

當下午茶或臨時餐飲只是日常餐飲服務的偶發延伸，而且：

- 管理人員相同
- 開放對象相同
- 廠區與服務入口相同
- 預約規則大致相同報表放在一起也不影響後續作業

2

建置方式

1. 建立下午茶或單次餐飲品項
2. 設定指定日期的預約時段
3. 使用「批量自動排配」僅產生需求日期
4. 設定可供預訂數量
5. 完成一般帳號預訂驗測
6. 將入口或活動訊息發布至頻道

只有當：**管理權限需完全獨立｜使用者公開範圍不同｜報表需完全分開｜該服務會長期獨立營運**
才建議建立另一套實例

單次需求只需針對指定日期產生排配，不必改動原有週間中餐／晚餐的排程

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

常見問題

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

系統建置與排配

Q1｜建立場館與器材後，為什麼前台仍看不到可預約內容?

需再確認場館規則是否已設定時段，並完成批量自動排配或自動排配，將規則套用到實際日期

Q2｜「批量自動排配」與「自動排配」有什麼不同?

批量自動排配是由管理員立即產生指定期間資料；自動排配則依起訖日期與頻率，由系統定期執行

Q3｜假日、補班或臨時停止服務怎麼處理?

透過「例外日期」設定工作日、非工作日或當日閉館，並確認該日期的排配結果

Q4｜服務入口建立後，就可以直接發布嗎?

不建議。應先完成場館、器材、規則、排配及一般帳號驗測，再將預約地址或 QR Code 放入頻道、OA 專區等入口

Q5｜匯出的報表包含哪些內容?

會依時段逐筆列出器材名額、工號、姓名與是否簽到；它是明細資料，不是自動彙總統計表

Q6｜誰可以維護這套服務?

由「權限設定」加入共同管理人員；確認正式維護人員具備管理權限

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.

餐飲預訂延伸

Q1｜中餐、晚餐與下午茶一定要放在同一個實例嗎?

不一定。若管理人員、開放對象與營運流程相同，可以沿用；若權限、入口、報表或管理流程需獨立，建議分開建立實例

Q2｜同一天有兩個中餐時段，需要建立兩套餐點嗎?

不需要。可用不同場次區分時間，同一組葷食、素食等品項可套用至多個時段

Q3｜每天菜色不同，需要每天重建餐點品項嗎?

不建議。系統可用葷食、素食、健康餐等穩定類型管理預訂，每日實際菜單可透過頻道公告呈現

Q4｜新北與高雄廠區需要拆成不同實例嗎?

若由同一批人管理且服務規則一致，可在同一實例下建立不同場館；
若兩地權限、流程或報表需完全分開，再考慮拆分

Q5｜系統會直接把訂單交給供餐廠商嗎?

不會。系統目前負責預訂、數量控管、名單查詢及匯出，後續備餐與下單仍銜接既有行政流程

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.







分享　合作　共榮

3+3+3=∞

© 2026 鴻海精密工業股份有限公司 著作權所有。 Hon Hai Precision Industry Co., Ltd. All rights reserved.