

SFH
FOOD & HOTEL
SEOUL

CULINARY CHALLENGE 2020

Sponsorship Opportunities

19 – 22 May, 2020

KINTEX, Seoul, Korea

Event Information

- **Event Name** Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 2020
- **Date** 19(Tue) – 22(Fri) May, 2020
- **Venue** KINTEX 1, Hall 4
- **Organisers**   
- **Endorsed by**  Worldchefs
- **Sponsored by (2019)** Nestle Professional, Matfer Bourgeat, 주방뱅크, Atlantic Chef Knife, Le Ferre, LOWE, SEUM
- **Participants (2019)** 330 Professional chefs and students
International participants from Philippines, Malaysia, Taiwan and Thailand
- **Event Result (2019)** 14 Live Classes & 3 Display Classes
28 Gold, 60 Silver and 110 Bronze medals



Competition Categories



• As of 25/10/19
• The categories are subject to change



- | | |
|--------------------------------------------|----------------------------------------|
| 1. Hot Appetizer | 8. Creative Burger |
| 2. Meat (Beef, Lamb, Pork, Chicken / Duck) | 9. The Perfect Steak & Omelette |
| 3. From the Sea (Fish, Seafood) | 10. Chocolate Petit Gateaux |
| 4. Italian Classic Pasta | 11. Decorated Cake |
| 5. Asian Noodles | 12. Nestle Professional Team Challenge |
| 6. Korean Fusion Main Course | 13. Fruit and Vegetable Carving – Live |
| 7. Chinese Stir Fry | |



About Culinary Challenge

The Seoul Food & Hotel Culinary Challenge will return for its 6th edition at SFH 2020, building upon its growing status with the Korean chef scene and continuing its role as a Worldchefs endorsed event. The event will be made up of a series of 13 competitions where 300 chefs, ranging from students to professionals, compete for the chance to become the Champions.

Click and Watch our Video!



Sponsorship Packages

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge organising committee provides a variety of sponsorship opportunities to maximise sponsor's brand awareness at the event.

Sponsor provides to the Organiser

- Sponsorship Fee
 - Product for use during the event
 - Prize for top 3 winners of sponsoring class
- * Sponsorship fee is negotiable for stand exhibitors



Organiser provides to the Sponsor

- Maximum brand and company exposure
- Innovative dish and creative recipe using sponsor's products
- Opportunities to engage with the customers directly
- Early contact with culinary school students

Seoul Food & Hotel runs two different sponsorship packages.



GOLD Package



SILVER Package



Silver Package

US\$3,000

- Participant's recipes and photos of the dishes of sponsoring category (for food item sponsor)
- Competition category named after company (for food item sponsor)
- Company logo in pre/onsite/post event promotional materials – Poster, Leaflet, Onsite banner, etc.
- Company logo on the backdrop, wall, kitchen and signage of the event
- Company introduction on the official social media of the event – Facebook, Instagram, etc.
- Promotion space in the event area to distribute company brochure and display products

Gold Package

US\$5,000

Benefits listed on Silver Package +

- + Company logo in e-newsletter to an extensive database of over 120,000 industry contacts
- + Article in Hotel & Restaurant magazine
- + A full page advertisement in Seoul Food Show directory
- + Company logo on the judges jacket & staff uniform
- + Product demonstration during the event

1. Class Name

- Competition category named after sponsor



class 3	US Pork
---------	---------



class5	Norwegian Salmon
--------	------------------



class9	Nestle Professional Team Challenge
--------	------------------------------------



class 10	Cacao Barry Innovative Dessert
----------	--------------------------------

2. Event Poster

- Sponsor logo on the event poster



3. Event Leaflet

- Placed at exhibition hall lobby and entrance of the event area

심사위원

Alan Palmer	Otto Weibel	김정혁	김동석
Eric Law	Daniel Meneses	임성년	신동현
Leslie Teong	김동석	문창식	인홍성
오영진	임상희	김종근	박승준
최수남	김동현	김동원	김동욱

WESTERN SAUCE MIX

MAGGI® Western Sauce Mix Range

SFH FOOD & HOTEL SEUL

CULINARY CHALLENGE 2019

WACS 인증 국제 요리경연대회

www.seoulfoodnhotel.com

2019년 5월 21일(화)~24일(금)

ORGANIZED BY LBM, kotra, CO-ORGANIZED BY WACS

SPONSORS: LOTTE, Nestlé, MATTFER BOURGEAT, etc.

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 서울푸드엔호텔 컵리너리챌린지

Culinary Challenge 2019 경연 시간표

날짜	시간	내용
5월 21일 화요일	09:00am - 10:45am	Hot Appetizer
	11:00am - 14:45pm	Poultry
	15:00pm - 17:05pm	The Perfect Steak & Omelette
	17:30pm - 18:00pm	Awards
5월 22일 수요일	09:00am - 17:00pm	3 Main Courses
	09:00am - 09:45am	Korean Fusion Main Course
	10:00am - 12:45pm	Pork
	13:00pm - 13:45pm	Creative Sandwich
14:00pm - 15:00pm	Innovative Dessert	
15:00pm - 15:15pm	Mixed Salad	
15:15pm - 16:15pm	International Team Cook off	
16:40pm - 17:10pm	Awards	
5월 23일 목요일	09:00am - 17:00pm	3 Appetizers
	09:00am - 11:45am	Fish
	12:00pm - 15:15pm	Nestlé Professional Team Challenge
	16:30pm - 16:45pm	Italian Classic Pasta
17:10pm - 17:40pm	Awards	
5월 24일 금요일	09:00am - 17:00pm	3 Desserts
	09:00am - 10:45am	Seafood
	11:00am - 12:15pm	Chinese Stir Fry
	13:00pm - 15:15pm	Italian Classic Pasta
16:00pm - 17:00pm	Final Awards	

우승 상품

Chef of the Year 2019 올해의 셰프상
 UEM 주최 해외 요리경연대회 중 1개의 대회 중 최고 수상 자격 (Flight & Accommodations for one of UEM Culinary Challenges)

Top 1 for Each Class 각 클래스 1등
 이블린더 웨프 칼세트 | Atlantic Chef Knifs Set
 고급 주라이인 | High-end Frying Pan

Class 8 (Chinese Stir Fry) & Class 13 (Nestlé Professional Challenge Team)
 Top 1 : 3가지 식재료와 향신료 | Exhibition Tour
 Top 2 : 고급 조리복/양치기 세트 | Professional chef uniform/apron set
 Top 3 : 뷔페호텔 식사권 | Lotte Hotel Restaurant Voucher

Class 11 (Mixed Salad)
 Top 1 : 올리브오일, 트러플오일, 발사믹초세트(大) | Olive Oil, Truffle Oil, Balsamic Vinegar Set
 Top 2 : 올리브오일, 트러플오일, 발사믹초세트(小) | Olive Oil, Truffle Oil, Balsamic Vinegar Set
 Top 3 : 올리브오일 | Olive Oil

Best Culinary Establishment 최우수 단체상
 250유 4500X 냉장고 | 4500X Refrigerator

LE FERRE ITALIAN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

4년만의 4항목 우승 #4가지 올리브의 특별한 불변성

www.leferre.kr

MATFER BOURGEAT Hong Kong
 A PASSION FOR TASTE

4. Event Area

- Sponsor logo on the wall, backdrop, kitchen and other signage



[Kitchen]



[Backdrop]



[Wall]



[Wall]

5. Social Media

- Sponsor introduction on the social media sites of the event

서울푸드 | 서울국제식품산업대전 공식블로그

장기업체 | 브랜드+ | 서울푸드소토리

SEOUL FOOD 2019 서울국제식품산업대전 2019.05.21(화)~24(금)

2019 서울푸드

참가업체

카테고리

- 서울푸드 전람회 (889)
- 호텔&레스토랑가전 (7)
- 농축수산물 및 가공식품 (30)
- 식품소재 및 첨가물 (18)
- 건강기능 및 유기농산 (34)
- 식품기판 (29)
- 포장기판 (34)
- 포장개량부품 (6)
- 포장재용기 (3)
- 다지트 및 용리선 (62)
- 과자 (8)
- 음료 (11)
- 저염다기류 (6)
- 서울푸드 소토리 (517)
- 2019 서울푸드 (3)
- 전람회 이모저모 (45)
- 현장 스톱지 (1)
- NEWS ROOM (0)
- 지난 서울푸드 (63)
- 지난 참가업체 (392)
- 이벤트 & 공시사항 (12)
- 드랜드+ (124)
- 해외 식품 동향 (35)
- 국내 식품 동향 (49)

최근 글

- 한국최초 유기농식품 전문회사, 유기농산
- 대한민국 최초, 세계 최초로 특허받은 국...
- 아편이들 위한 안전한 고 칼슘을 함유한...
- 다양한 맛의 아이스크림과 함께 하는...
- 일본 미소 판매량 1위 브랜드 마루코...
- 식지제 전문기업, 아셀푸드

facebook

Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 3월 29일

서울푸드엔포털 컬리너리 챌린지(Seoul Food & Hotel Culinary Challenge)는 작년과 이어 올해에도 네슬레 프로퍼셔널 과 함께 합니다.

네슬레 프로퍼셔널의 에프 전종 라온지에서는 웨프들이 애용하는 네슬레 프로퍼셔널의 제품들을 자유롭게 맛보고 다양한 레시피도 체험할 수 있습니다. 컬리너리 챌린지 참가자라면 누구나 이용할 수 있습니다.

네슬레 프로퍼셔널 제품으로 도전하는 Nestle Professional Team Challenge(Class13)와 Chinese Stir Fry(Class 8)에도 참여해보세요... 더 보기

세계조리사회연맹(WACS) 인증 대회, 서울푸드엔포털 컬리너리 챌린지의 공식후원 올리브오일, 레 페레(Le Ferre) 엑스트라버진 올리브오일을 만나보세요!

Mixed Salad 클래스(Class 11)에서 참가자들이 사용할게 급 레 페레 올리브오일은 섭씨 27도 이하에서 올리브를 천천히 눌러 짜는 냉압착방식으로 생산되어 저미미 올리브를 비롯해 유럽의 미슐랭 스타 셰프들이 애용하고 있는 고품질 제품입니다.

두꺼라 같은 이국적인 채소들 잡아줄은 듯한 신선한 맛을 시작으로 아몬드와 고소한 맛, 호두의 씹새로운 맛은 들은 후 넘김 적힌에 살짝 올라오는 매콤한 맛에 이르기까지 다채로운 맛을 느낄 수 있어 음식의 균형을 자연스럽게 맞춰줍니다... 더 보기

한국최초 유기농식품 전문회사, 유기농산

특허받은 숙취해소 음료 '매일808'

어린이를 위한 안전 먹거리, 현대에프앤비

다양한 맛의 아이스크림과 함께 하는 달기인 차우 에어프라이

일본 미소 판매량 1위 브랜드 마루코...

식지제 전문기업, 아셀푸드

컬리너리 챌린지 공식후원 올리브오일 LE FERRE

#서울푸드엔포털 #컬리너리챌린지 #레페레

6. Promotion booth

- Booth size is negotiable



7. E Newsletter

- Company logo in E-Newsletter
- Distributed to over 120,000 industry contacts



8. Article in Monthly Magazine

- Featured in 'Hotel & Restaurant' magazine article



노르웨이수산물위원회(Norwegian Seafood Council(이하 NSC) 군바르 비에 한국 담당자는 식품업계 종사자들에게 노르웨이 수산물의 체험 기회를 확대하고 다양한 요리 재료로서의 우수성을 알리고자 이번 컬리너리 챌린지를 공식 후원했다고 밝혔다. 노르웨이수산물위원회의 후원은 이번이 두 번째로 노르웨이 고등어와 연어를 주제로 요리 경연을 진행했다. 군바르 비에 한국 담당자는 이번 대회에 대한 소감을 "이번 컬리너리 챌린지에 심사위원으로 참여해 큰 영광이었다. 나 또한 셰프이기 때문에 셰프로서 성공하기 위한 그들의 노력을 충분히 이해한다. NSC의 후원이 젊고 열정적인 그들의 목표를 이루는데 도움이 되었길 바란다."고 말했다.

한편 지난 5월 18일 열린 노르웨이 연어 부문에서는 한국조리예술학원에서 출전한 안현영 씨가 우승을 차지했다. 2등은 차이나롱 찻똥농(태국 컬리너리 아카데미 소속), 3등은 박수민 씨가 수상자로 선정됐다. 이어 19일 열린 노르웨이 고등어 부문에서는 에이세프 컬리너리 아카데미 소속의 이정섭 씨가 1등을 거머쥐었다. 2등과 3등은 각각 김명관(서울호서전문학교 재학), 외타나삭 창캅(태국 컬리너리 아카데미 소속)이 수상했다. 부문별 수상자 전원에게는 상장과 함께 각각 노르웨이 연어와 고등어가 부상으로 증정됐다.

9. Show Directory Advertising

- A full page advertisement in show directory

www.seoulfood.or.kr

SEUL FOOD 2019

서울국제식품산업대전

2019. 5. 21(화)~24(금) KINTEX

주최 | kotra | 공동주최 | KINTEX

EUROPEAN Freshcano FRESH CANNED PEACHES

SFH FOOD & HOTEL SEUL 21-24 May 2019 Visit us! at Hall 4 / Booth 4A501

European Quality Preserved! Spanning the entire process, from the cultivation of the fruit until its canning, European canned peaches adhere to rules for proper farming practices, GLOBAL GAP, and observe the internationally recognized standards BRC, IFS, HACCP & ISO, as such have been established and adopted by the European Union. This ensures the proper cultivation, processing and standardization of canned peaches across all stages, offering high quality and nutritional value products to consumers.

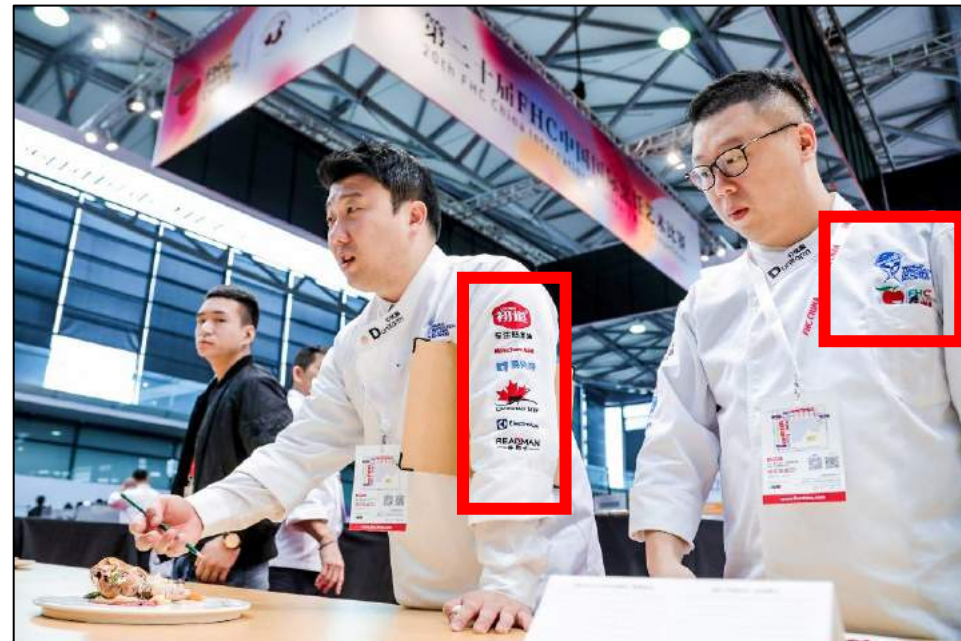
ENJOY IT'S FROM EUROPE

SEOUL FOOD 2019	
통합명칭	SEOUL FOOD 2019 2019 서울국제식품산업대전
세부명칭	2019 서울국제농축수산물 및 가공식품전(SEOUL FINE FOOD 2019) 2019 서울국제식품소재 및 첨가물전(SEOUL FOOD INGREDIENTS 2019) 2019 서울국제건강기능 및 유기농전(SEOUL PREMIUM FOOD 2019) 2019 서울국제디저트 및 음료전(SEOUL DESSERT & BEVERAGE 2019) 2019 서울국제식품전 국제관(SEOUL FOOD & HOTEL 2019 INT'L PAVILION) 2019 서울국제호텔&레스토랑기기전(SEOUL HORECATECH 2019) 2019 서울국제포장기기전(SEOUL FOODPACK 2019) 2019 서울국제식품기기전(SEOUL FOODTECH 2019)
기간	2019. 5. 21(화) - 24(금) / 4일간
개장시간	10:00 - 17:00
장소	경기도 고양시 KINTEX 1-5홀, 7-8홀
규모	76,121㎡ / 40개국 / 1,532여개사 / 3,008부스
주최	kotra
공동주최	UBM, KINTEX
후원	산업통상자원부, 농림축산식품부, 식품의약품안전처, 경기도, 한국식품연구원, (사)한국식품과학회, (사)대한영양사협회, (사)한국조리사회협화동양회, (사)한국외식업중앙회, (사)한국제인스트어협회

Korea Trade-Investment Promotion Agency

10. Event Uniform

- Sponsor logo on judges jacket and staff uniform



Contact



Ms. Emma Im

Tel: 82 2 6715 5425

Email: Emma.im@ubm.com