

SFH
FOOD & HOTEL
SEOUL

CULINARY CHALLENGE 2020

스폰서십 프로그램 안내

2020년 5월 19 - 22일

일산 킨텍스

행사 개요

- 행사명 Seoul Food & Hotel Culinary Challenge(컬리너리 챌린지) 2020
- 기 간 2020년 5월 19일(화) - 22일(금)
- 장 소 KINTEX 1, Hall 5
- 주 최   
- 인 준 Worldchefs 
- 후 원 (2019) Nestle Professional, Matfer Bourgeat, 주방뱅크, Atlantic Chef Knife, Le Ferre, LOWE, SEUM
- 참가자 (2019) 330명의 호텔 & 레스토랑 셰프, 조리 학과 & 학원 학생
(해외 참가자: 필리핀, 말레이시아, 대만, 태국 팀)
- 수상 결과 (2019) 총 17개 클래스(14개 라이브 경연 & 3개 전시 경연)
Gold 28명, Silver 60명, Bronze 110명 수상



행사 개요

2020년 제 6회를 맞이하는 Seoul Food and Hotel Culinary Challenge(컬리너리 챌린지)는 세계조리사회협회 Worldchefs 인증대회로 엄격한 규정과 공정한 심사에 따라 진행되는 국제 요리대회입니다.

▼ 2019년도 컬리너리챌린지 결과 영상 ▼



경연 프로그램

• 2019년 11월 14일자
• 경연 프로그램은 추후 변경될 수 있습니다



1. Hot Appetizer

2. Meat (Beef, Lamb, Pork, Chicken / Duck)

3. From the Sea (Fish, Seafood)

4. Italian Classic Pasta

5. Asian Noodles

6. Korean Fusion Main Course

7. Chinese Stir Fry

8. Creative Burger

9. The Perfect Steak & Omelette

10. Chocolate Petit Gateaux

11. Decorated Cake

12. Nestle Professional Team Challenge

13. Fruit and Vegetable Carving – Live



스폰서십 프로그램

호텔 셰프 & 요리 전공자가 후원사의 제품을 사용해 직접 요리함으로써

후원사 제품의 실 수요자인 셰프를 대상으로 인지도와 호감도 상승!

Seoul Food and Hotel 전시회 방문객 대상으로 브랜드 및 제품 홍보 가능!

Seoul Food and Hotel 컬리너리 챌린지에서 성공적인 홍보 효과를 누리세요.

해당 스폰서십 프로그램은 후원금과 후원 제품을 제공하고 자사의 브랜드와 제품을 홍보하는 것을 말합니다.

Seoul Food and Hotel 컬리너리 챌린지는 총 2가지 스폰서십 프로그램을 운영합니다.



GOLD Package



SILVER Package

* 전시회 부스참가업체에 한해 스폰서십 참가비 할인을 제공합니다. 자세한 사항은 담당자에게 문의 바랍니다.

구분	상세	Gold	Silver
		US\$5,000	US\$3,000
후원 클래스에 참가한 모든 참가자의 레시피 제공		✓	✓
후원사명 및 로고 노출	클래스 이름에 후원사명 또는 상품명 표기	✓	✓
	대회 포스터에 후원사 로고 노출	✓	✓
	대회 장치물 (외벽, 시상대 백월 등)에 로고 노출	✓	✓
	E-뉴스레터(업계 관계자 대상)	✓	
	호텔앤레스토랑 월간지 기사	✓	
	심사위원 자켓, 스태프 유니폼	✓	
후원사 광고/홍보글 게시	SEOUL FOOD 온라인 디렉토리	✓	
	SEOUL FOOD 공식 블로그	✓	✓
	컬리너리챌린지 대회 공식 페이스북 페이지	✓	✓
	현장 배포용 대회 팸플릿	✓	✓
홍보부스/시연 기회 제공	대회장 내 홍보부스(규모 협의가능)	✓	✓

1. 클래스 이름

- 후원사 명 또는 브랜드 표기



class 3	US Pork www.usmeat.com
---------	---



class5	Norwegian Salmon www.usmeat.com
--------	--



class9	Nestle Professional Team Challenge www.usmeat.com
--------	--



class 10	Cacao Barry Innovative Dessert www.usmeat.com
----------	--

2. 대회 포스터

- 후원사 로고 표기



3. 대회 장치물

- 요리대회 외벽, 시상대, 주방시설 등 후원사 로고 표기



[경연장 내부 주방시설]



[경연장 내부 시상대]



[경연장 외벽]



[경연장 외벽]

4. E 뉴스레터

- SEOUL FOOD 전시회 프로그램 소개 관련 뉴스레터 발송 시 후원사 표기
- 업계관계자 약 120,000명 대상 발송



5. 호텔앤레스토랑 (HOTEL & RESTAURANT) 월간지

- 요리대회 기사에 후원사 관련 내용 표기



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 짓쎄농(태국 컬리너리 아카데미 소속), 3등은 박수민 씨가 수상자로 선정됐다. 이어 19일 열린 노르웨이 고등어 부문에서는 에이셰프 컬리너리 아카데미 소속의 이정섭 씨가 1등을 거머쥐었다. 2등과 3등은 각각 김명관(서울호서전문학교 재학), 와타나삭 찬캉(태국 컬리너리 아카데미 소속)이 수상했다. 부문별 수상자 전원에게는 상장과 함께 각각 노르웨이 연어와 고등어가 부상으로 증정됐다.

6. 심사위원 자켓, 스태프 유니폼

- 요리대회 관계자 유니폼 후원사 로고 표기



7. SEOUL FOOD 전시회 디렉토리 내지광고

- 공식 홈페이지 업로드 및 온라인 무료배포

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 SEOUL 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.

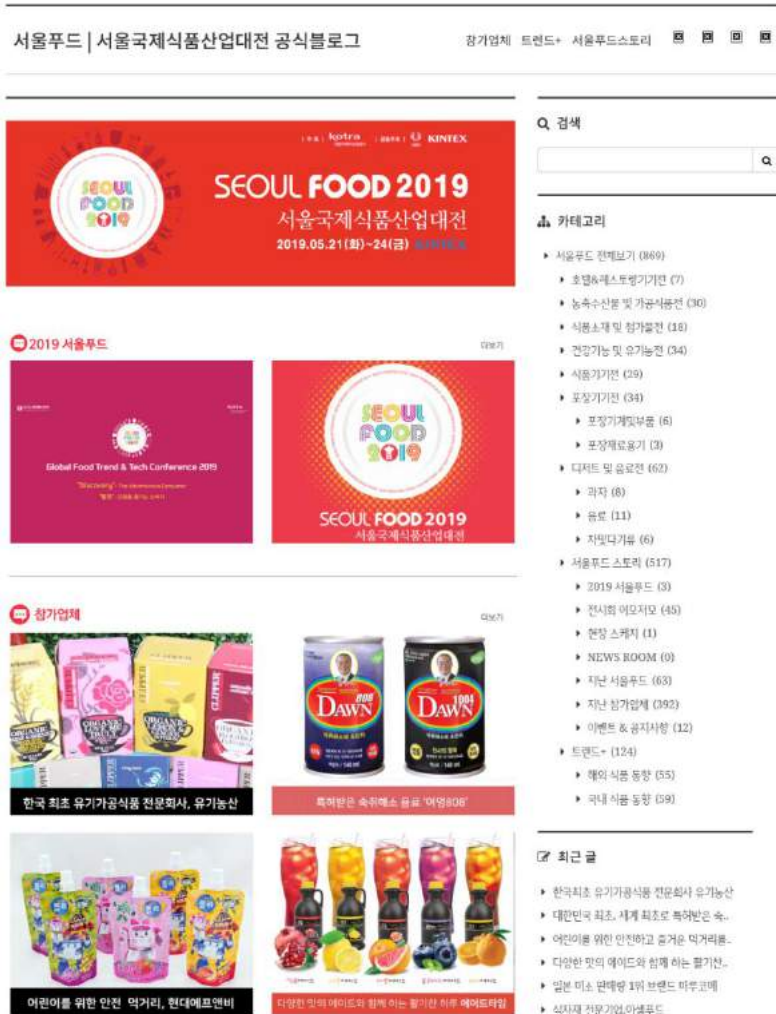
ENJOY IT'S FROM EUROPE

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 유기능전(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)한국조리사회협회중앙회, (사)한국외식업중앙회, (사)한국제인스트어협회

Korea Trade-Investment Promotion Agency

8. SEOUL FOOD 전시회 공식 블로그

- 후원사 및 후원제품 홍보글 게시



9. 컬리너리챌린지 대회 공식 페이스북

- 후원사 및 후원제품 홍보글 게시



10. 대회 팸플릿

- 전시회장 로비, 요리경연장 입구에 비치

심사위원



2019년 5월 21일(화)~24일(금)



Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 서울푸드엔호텔 커피너리챌린지

세계프러시언들(WACS)이 인증하고 한국프러시언협회(KCA)에서 공동 주최하는 Culinary Challenge 예선은 300명 이상의 프러시언을 대표하며 요리 경력자들이 4월 17개의 주제로 요리 경연대회를 펼칩니다. 참가업체의 재능을 시험할 수 있는 요리 경연대회를 만나볼 수 있는 요리 대회입니다. 300 chefs ranging from students to professionals compete each other for the chance to become the champions. Welcome to Korea's World Class Culinary Competition, endorsed by WACS.

행사명 | Event Name Seoul Food & Hotel Culinary Challenge 서울푸드엔호텔 커피너리챌린지
경연일시 | Date 2019. 5. 21(Tue) - 24(Fri), 09:00-17:00
장소 | Venue Hall 3 내 경연대회장, KINTEX 1
주최 | Organizer UBM, KOTRA, KCA(한국프러시언협회)
후원 | Sponsor Nestlé Professional, Le ferre, Matfer Bourgeat, Atlantic Chef Knife, 주방엔프, LOWE, 세움포스트푸드, 코사엔프, 한국고
경연 부문 | Classes Hot Appetizer, Pork, Poultry, Fish, Seafood, Italian Classic Pasta, Korean Fusion Main Course, Chinese Stir Fry, The Perfect Steak & Omelette, Creative Sandwich, Mixed Salad, Innovative Dessert, Nestlé Professional Team Challenge, International Team Cook off, 3 Appetizers, 3 Main Courses, 2 Desserts



Culinary Challenge 2019 경연 시간표

날짜	시간	내용
5월 21일 화요일	09:00am - 10:45am	Hot Appetizer
	11:00am - 14:45pm	Poultry
	15:00pm - 17:00pm	The Perfect Steak & Omelette Awards
5월 22일 수요일	09:00am - 17:00pm	3 Main Courses
	09:00am - 09:45am	Korean Fusion Main Course
	10:00am - 12:45pm	Pork
5월 23일 목요일	09:00am - 17:00pm	3 Appetizers
	09:00am - 11:45am	Fish
	12:00pm - 15:15pm	Nestlé Professional Team Challenge
5월 24일 금요일	09:00am - 17:00pm	3 Desserts
	09:00am - 10:45am	Seafood
	11:00am - 12:15pm	Chinese Stir Fry

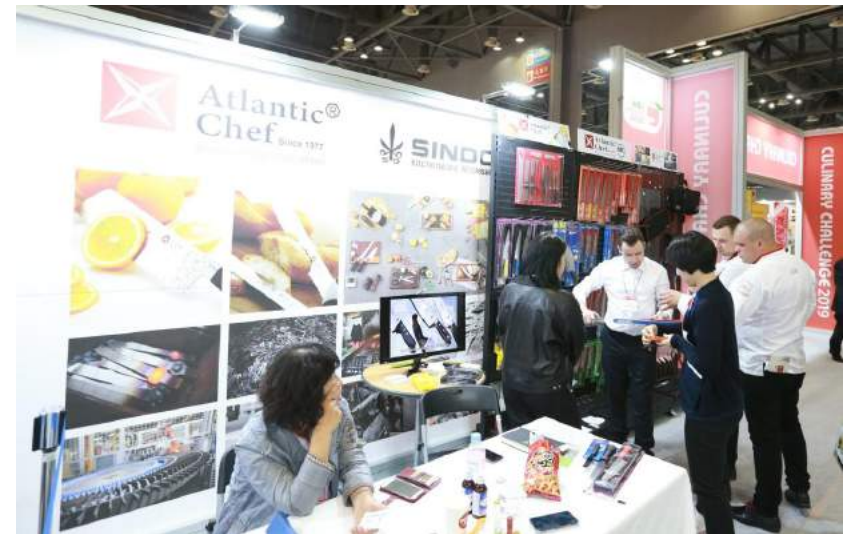
우승 상품

- Chef of the Year 2019 올해의 셰프상**
UBM 주최 해외 요리경연대회 중 17개의 대회 중 가장 시향과 숙박 시설 | Flight & Accommodations for one of UBM Culinary Challenges
- Top 1 for Each Class 각 클래스 1등**
이탈리아 세트 | Atlantic Chef Knife Set
고급 프라이팬 | High-end Frying Pan
- Class 6 (Chinese Stir Fry) & Class 13 (Nestlé Professional Challenge Team)**
Top 1: 국제사공방의 참예권 | Exhibition Tour
Top 2: 고급 프라이팬/양치기 세트 | Professional chef uniform/apron set
Top 3: 롯데호텔 식사권 | Lotte Hotel Restaurant Voucher
- Class 11 (Mixed Salad)**
Top 1: 올리브오일, 트러플오일, 발사믹초 세트(大)
Olive Oil, Truffle Oil, Balsamic Vinegar Set
Top 2: 올리브오일, 트러플오일, 발사믹초 세트(小)
Olive Oil, Truffle Oil, Balsamic Vinegar Set
Top 3: 올리브오일 | Olive Oil
- Best Culinary Establishment 최우수 단체상**
업소용 4500L 냉동고 | 4500L Refrigerator



11. 대회장 내 홍보부스

- 요리대회장 내 규모 협의 가능



문의처



담당: 임태영

전화: 02 6715 5425

이메일: Emma.im@ubm.com