
EXHIBITION CATERING

전시 케이터링 소개



금강산도 食後景, 전시 관람도 食後景(식후경)

“ 좋은 구경도 배가 불러야 구경할 맛이 있다. “

안녕하십니까, 팔방에프앤비 입니다.

팔방에프앤비는 2002년부터 시작한 컨벤션 사업의 노하우를 바탕으로 외식 사업, 기업 전문 도시락 사업, 전시 케이터링 사업 등 다양한 사업 분야로 뻗어 나가고 있습니다.

전시장에서 빠질 수 없는 핵심 요소 중 하나는 “카페테리아” 라고 생각합니다.

전시 참가 업체와 참관객들에게 “카페테리아”는 관람의 즐거움을 더해주는 ‘약방의 감초’와 같은 역할을 합니다.

팔방에프앤비는 ‘전시회의 감초’가 되는 것이 목표 입니다.

따라서 전시 기획사, 전시 참여 업체, 참관객들의 Needs와 Wants에 맞추어 지금까지의 기존 카페테리아와는 다른 차별화된 먹거리와 공간 제공을 위해 끊임 없이 고민하고 연구하고 있습니다.

팔방에프앤비 전시 케이터링 서비스와의 새로운 협력 관계 구축으로

귀사의 전시행사가 대한민국 1등 전시회로 자리매김 하는데 있어서 함께 노력하는

“든든한 파트너”가 되고자 합니다

감사합니다.

기업 연혁

2002

- 스카이스티 컨벤션센터 설립(예식, 연회, 식음사업)

2004

- 한식당 'Sky Lounge' OPEN

2006

- 서울국제요리경연대회 3년 연속 참가 및
개인전 금상, 은상 수상
- 중식전문 레스토랑 메이차이 '공항점' OPEN
(김포국제공항 청사 내)
- 대한민국 1호 조리명인 배출(조리이사 김용중)

2007

- 중식전문 레스토랑 메이차이 '신촌점' OPEN
(현대백화점 신촌점 내)
- 舊 스카이스티 컨벤션센터 브랜드 네임 변경
(現 SC컨벤션센터)

2008

- 스페셜티스 1호점 OPEN (김포국제공항 청사내)
- 스페셜티스 2호점 OPEN (역삼동 한국과학기술회관내)
- SC컨벤션 강남센터 OPEN (역삼동 한국과학기술회관내)
- 팔방푸디아 단체급식소 OPEN (역삼동 한국과학기술회관내)

2009

- SC컨벤션 공항센터 리뉴얼
- 다이닝카페 '카페 드 스페셜티스' OPEN (김포국제공항 청사내)

2011

- 중식전문 레스토랑 메이차이 '공덕역점' OPEN
(서울대 동문회관내)
- 김포공항 'Air Lounge 休' OPEN (김포국제공항 청사내)

2012

- SC컨벤션 강남센터 리뉴얼
- 중식전문 레스토랑 메이칸 '연수구점' OPEN (인천 스퀘어원내)
- 페스티벌 리뉴얼

2013

- 중식전문 레스토랑 씨아오 '의정부점' OPEN (신세계백화점 의정부점내)
- 중식전문 레스토랑 씨아오 '인천점' OPEN (신세계백화점 인천점내)
- 다이닝카페 '카페 드 스페셜티스' OPEN (역삼동 한국과학기술회관내)
- 조리장 금탑산업훈장 수상

2014

- 한식당 '하늘찬' OPEN (김포국제공항 청사내)
- 프리미엄 푸드코트 '페스티벌' OPEN (김포국제공항 청사내)

2016

- SC컨벤션센터 리뉴얼

2017

- 한식면가 설면옥 리뉴얼
- 'Air Lounge 休' 리뉴얼
- 담소반(기업 전문 도시락) 런칭
- 전시 케이터링 사업 시작

2019
~ 현재

- 김포공항 국제선 식음시설 사업자 선정 재입찰 성공
- 복합 식문화 체험공간 "대청마루" 오픈 (김포국제공항 청사 내)
- 신개념 브런치카페 "엘로우 인더 화이트" 오픈 (김포국제공항 청사 내)
- 한식당 "하늘찬" 리뉴얼 오픈

사업 영역



CONVENTION & CATERING

컨벤션 & 케이터링 사업

SC CONVENTION[®]

SC컨벤션 (웨딩 / 연회 / 케이터링 / 기업도시락 / 단체급식)

- Banquet & Wedding 연회 & 웨딩



- Catering 케이터링



- Lunch Box 기업도시락



FOOD & EXHIBITION

푸드 & 전시 사업

palbang square

팔방스퀘어 (김포공항 국제선청사 복합 외식 공간)

- Airport Concession



한식 레스토랑



식·문화 복합공간
FOOD & CULTURE PLACE

푸드 홀



Everything EGG meal & Coffee

브런치 카페

- Exhibition Catering 전시 케이터링



간편식 푸드



다이닝 카페



고급 수제도시락

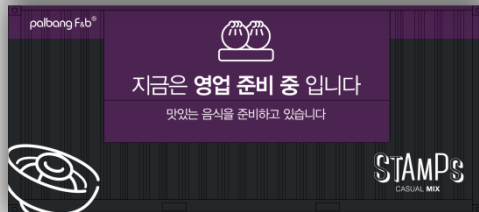
푸드 컨테이너를 이용하여 전시장 카페테리아 운영

전시회별 행사 형태와 예상되는 참관객의 Needs와 Wants를 분석하여
맞춤형 푸드 서비스 및 이벤트 제공

Exhibition Catering

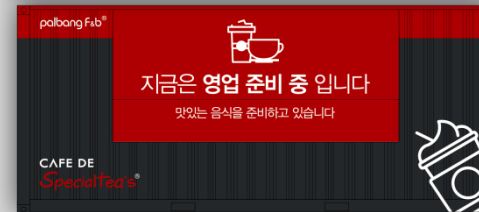
STAMPS
CASUAL MIX

스탬프스 - 간편식 푸드



CAFE DE
SpecialTea's®

카페 드 스페셜 티스 - 카페



담소반 캐주얼

담소반 캐주얼 - 도시락



브랜드 소개



STAMPS 대표메뉴

큐브스테이크(feat. 치자밥)
셰프가 직접 구워주는 철판 스테이크



닭강정
바삭바삭 취향대로 골라먹는 닭강정



간편하고 맛있는 한 끼를 제공해 주는 캐주얼 믹스 브랜드 “스탬프”
닭강정, 수제소시지, 떡볶이 등 출출해진 관람객들이 허기를 달랠 수 있는 휴식 공간

CAFE DE SPECIALTEA'S 대표메뉴

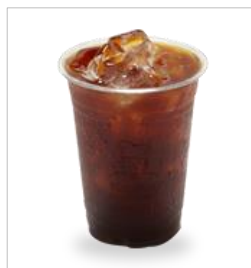
크로와상 샌드위치 (햄치즈)
신선한 재료로 만든 수제 샌드위치



건강 주스
토마토+비트 & 오렌지+브로콜리



아메리카노
최고급 원두 로스팅



핸드메이드 다이닝 카페 “카페 드 스페셜티스”
식사를 마친 관람객들이 시원한 음료와 간단한 디저트를 즐기실 수 있는 휴식 공간



팔방에프앤비 Exhibition Catering 차별점

전시장 Needs

전시 관람 중 먹는 즐거움을
제공할 수 있는 카페테리아 필요

고객 Wants

전시 관람 중 편히 쉬 수 있는 공간
위생적이고 믿을 수 있는 먹거리

편히 쉬 수 있는 공간

- 규모에 맞춘 쾌적한 공간
- Cafe & Food 동시 직영 운영 가능

믿을 수 있는 먹거리

- 고객 분석을 통한 핵심 메뉴 구성
- 당일 공급한 신선한 재료로 현장 조리
- 식품 위생 기준에 맞춘
청결한 조리 현장

전시 참여 업체 편리성

- 바쁜 전시 참여 업체를 위한
배달 서비스

palbang f&b[®]

전시 기획사의 고객 (전시 참여 업체&참관객)을 동시에 만족시킬 수 있는 Exhibition Catering

차별화된 전시장 먹거리 제공

전시 케이터링 주요 실적(2017 - 현재)

2017년 브랜드 런칭



2017 @킨텍스
코베 베이비페어

<전시 규모>
21,384㎡ / 850부스 / 350개사
참관객 수 71,953명



2017 @코엑스
코베 베이비페어

<전시 규모>
11,088㎡ / 450부스 / 152개사
참관객 수 79,288명



2017 @코엑스
K-HOSPITAL FAIR

<전시 규모>
11,149㎡ / 413부스
참관객 수 17,259명



2017 @세텍
핸드메이드 코리아

<전시 규모>
7,948㎡ 220개사 / 235부스
참관객 수 21,489명

2017 케이펫페어 일산

11.24(금) - 26(일) KINTEX

2017 @킨텍스
케이 펫 페어

<전시 규모>
22,580㎡ / 873부스 / 342개사
참관객 수 42,110명

2018년



2018 @킨텍스
경향하우징 페어

<전시 규모>
53,541㎡ / 2,900부스 / 790개사
참관객 수 180,729명



2018 @킨텍스
코베 베이비 페어 상반기

<전시 규모>
21,546㎡ / 900부스
참관객 수 68,795명



2018 @킨텍스
코베 베이비페어 하반기

<전시 규모>
21,384㎡ / 850부스 / 350개사
참관객 수 71,953명



2018 @코엑스
코베 베이비페어

<전시 규모>
11,088㎡ / 450부스 / 152개사
참관객 수 79,288명



2018 @킨텍스
명품 특산물 페스티벌

<전시 규모>
7,948㎡ / 274부스 / 113개사
참관객 수 21,489명

EXHIBITION CATERING

전시 케이터링 주요 실적(2017 - 현재)

2018년



2018 @코엑스
핸디 아티 코리아

<전시 규모>
22,580㎡ / 873부스 / 342개사
참관객 수 42,110명



2018 @코엑스
K-Hospital Fair

<전시 규모>
53,541㎡ / 2,900부스 / 790개사
참관객 수 180,729명



2018 @코엑스
CPhI Korea

<전시 규모>
21,546㎡ / 900부스
참관객 수 71,953명



2018 @송도 컨벤시아
대한민국 펫 산업 박람회

<전시 규모>
8,416㎡ / 286부스 / 120개사
참관객 수 20,018명



2018 @ 킨텍스
대한민국 에너지대전

<전시 규모>
21,546㎡ / 266개사 / 987부스
참관객 수 23,112명

2019년



2018 @ 송도 컨벤시아
KOREA TRUCK SHOW
(특장차 및 상용차 박람회)

<전시 규모>
17,021㎡ / 52개사 / 503부스
참관객 수 11,037명



2018 @킨텍스
대한민국 펫 산업 박람회

<전시 규모>
22,580㎡ / 334개사 896부스
참관객 수 43,942명



2018 @ 코엑스
서울 아트쇼 2018

<전시 규모>
7,948㎡ / 국내외 130개 갤러리
참관객 수 10,257명



2019 @ 코엑스
크리에이터스 그라운드

전시 규모
7,948㎡ / 200개사 340부스
참관객 수 12,033명



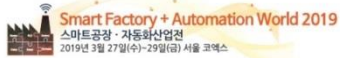
2019 @ 코엑스
서울국제소싱페어

전시 규모
7,948㎡ / 631개사 829부스
참관객 수 20,846명

EXHIBITION CATERING

전시 케이터링 주요 실적(2017 - 현재)

2019년



2019@ 코엑스
스마트 공장 자동화산업전

전시 규모
32,362㎡ / 470개사 1414부스
참관객 수 29,954명



2019@ 코엑스
서울 리빙 디자인 페어

전시 규모
11,088㎡ / 490개사 520부스
참관객 수 42,478명



2019@ 코엑스
모두투어 여행박람회

전시 규모
14,000㎡ / 400부스
참관객 수 110,000명



2019@ 코엑스
인천항 제8부두

전시 규모
21,456㎡ / 261개 기관 800부스
참관객 수 88,000명



2019@ 코엑스
글로벌 비즈니스 소싱페어

전시 규모
7,948㎡ / 737개사 520부스
참관객 수 41,457명



2019@ 킨텍스
제 11회 대한민국 뷰티 박람회

전시 규모
500개사 700 부스
참관객 수 51,440명



2019@ 킨텍스
메가쇼 2019 시즌 2

전시 규모
32,319㎡ / 1,000개사 1,500부스
참관객 수 74,582명



전시는 계속 진행됩니다.

EXHIBITION CATERING

전시 케이터링 주요 실적(2017 - 현재)



2019 서울리빙디자인페어 with BC카드 Payboox



2019 메가쇼 시즌 2

대형 전시회 진행 사례



Hampton flower
British Bloom

햄프턴 플라워 기획 상품
전시 및 판매



2018 핸디아트 코리아
카페 드 스페셜 티 & 햄프턴플라워 샵

EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례

2018 대한민국 케이펫 페스티벌



EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례

2017 경향 하우스 페어



EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례

코베 베이비페어



EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례

2018 대한민국 에너지대전



2018 K-HOSPITAL FAIR

EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례



2018 코리아 트럭 쇼



신제품 세미나 케이터링 진행



2018 @킨텍스
대한민국 펫 산업 박람회

EXHIBITION CATERING

대형 전시회 진행 사례



2019 @ 코엑스
서울국제소싱페어

2019 @ 코엑스
스마트 공장 자동화산업전

INFORMATION

기타 회사 정보

수상경력



서울국제요리경연대회 3년 연속 참가 및 개인전 금상, 은상 수상



Korea Master-Hand 대한민국 조리명인 1호 김 용 중 조리이사



대한민국 1호 조리명인 배출
(조리이사 김용중)



SC컨벤션 조리장
금탑산업훈장 수상

수상경력



경영학자 선정 대한민국 강소기업가상 THE KASBA SMALL GIANT ENTREPRENEUR AWARD



퓨전한식·B2B 컨벤션사업 틈새시장 노려 차별화했죠

강소기업가상 사업혁신 부문/나길호 팔방에프앤비 대표

팔방에프앤비는 김포공항 국제선 청사에서 다양한 외식사업을 한다. 서울 강남 SC컨벤션센터에서 웨딩·케이터링·비즈니스 컨벤션 서비스를 주력으로 하는 강소기업이다. 외식사업의 경우 푸드코트(페스티벌)를 비롯해 한식당(하늘찬), 카페 드 스페셜티스(다이닝카페), 에어라운지 휴, 한식 면 브랜드 설면옥 등 폭넓은 메뉴를 취급하고 있다. 강남 역삼동에 위치한 SC컨벤션센터는 웨딩홀 경쟁이 가장 치열한 강남 일대에서 2016~2017년 2년 연속 한국소비자 만족지수 1위에 선정됐다.

경영학자들은 팔방에프앤비가 어려운 외식사업과 웨딩홀의 시장 환경에도 혁신을 통해 좋은 성과를 냈다는 점에 주목하고 있다. 나길호 팔방에프앤비 대표는 최근 경주에서 열린 경영관련학회 통합학술대회에서 사업혁신 부문 '강소기업가상'을 수상했다. 이하는 그와의 일문일답.



— 2001년 인천공항 개항 이후 기능이 쇠퇴할 것으로 예상한 김포공항 내 식음료·컨벤션센터 사업에 진출해 사업을 성공시킨 비결은 무엇인가.
▶ 사업에 뛰어들기 전부터 기존 김포공항 국제선 노선들은 모두 인천공항으로 이전한 상태였다. 오늘날처럼 김포공항 국제선의 운항이 재개될 것이라 기대는 없었다. 그럼에도 대형 상업시설 사업성은 여전히 충분하다고 봤다. 인근 지역 거점으로서 김포공항 입지가 컨벤션사업에도 충분한 수요를 창출할 수 있다고 판단한 게 주요했다.

— 팔방에프앤비가 다른 경쟁사에 비해 외식업과 예식·컨벤션 부문 등 두 종류 사업에서 차별화된 강점은 무엇인가.
▶ 외식업에서 지닌 차별점은 '모던 한식의 재해석'이다. 현재 한식뷔페나 퓨전 한식으로 진행 중인 '한식의 대중화'가 외국식과 융합으로 다시금 진화할 것이다. 대표 브랜드인 정통 한식 '하늘찬'과 정찬 도시락 '담소반'을 중심으로 퓨전 한식을 개발해 특화까지 취득했다. 점차 세분화되는 카페나 디저트 시장을 공략하기 위해 카페 브랜드 '카페 드 스페셜티스'는 트렌드에 부합하는 건강 메뉴와 새로운 음료 개발로 고객 니즈를 만족시키고 있다.

웨딩은 시장 전체를 극복하기 위해 회사 역량을 기업 행사, 일반 행사 등 컨벤션사업 부문을 강화하는 전략으로 전환

기업 간 거래(B2B) 중심으로 전환하며 출시한 도시락사업과 SC컨벤션이 기존에 갖추고 있었던 고급 한식 메뉴 개발 능력, 다양한 출장 케이터링 경험, 고품격 서비스를 결합시켜 차별점을 만들었다.

최근에는 틈새시장 진출을 위한 브랜드 '스텝스'로 전지 케이터링사업까지 시작했다. 브랜드 다각화와 빠른 시장 대응이 팔방에프앤비의 강점이다.

— 대한민국 1호 조리명인 김용중 조리이사를 비롯해 서울국제요리경영학회, 한국국제요리경영대회 수상 등 우수한 조리사 육성에도 많이 투자한다. 품질과 가격을 어떻게 모두 극대화하고 있는가.
▶ 탁월한 성과를 세운 직원에 대해서는 매년 '팔방 스타 어워드'란 자체 시상상을 통해 해외연수 등의 특전을 제공한다. 이를 통해 직원 스스로가 상품의 품질을 우선하는 문화를 정착시켰다. 유통 단계를 축소함으로써 불필요한 구매비용도 줄였다.

— 올해로 창립 16주년을 맞았다. 앞으로 사업 목표나 계획은 어떻게 되는가.
▶ 최근 인구구조 변화와 1인가구 증가, 고령화 심화, 그리고 여성 경제활동인구 증가가 라이프스타일에 변화를 불러오고, 그에 부합하는 제품의 필요성이 대두되고 있다. 지난해 도시락 브랜드 담소반을 출시한 후 안정시켰고, 올해는 이를 HMR(가정간편식) 사업으로 확장

2018년 8월 24일자 매일경제 비즈니스섹션 기사 / 안갑성, 이충우 기자



수상관련 온라인 언론매체 기사 - 연합뉴스, 헤럴드 경제 등 다수 매체

수상경력



한국 소비자 만족지수 2016, 2017 2년 연속 1위



한국공항공사 평창올림픽 유공업체 수상



2018년 근로자의 날 유공 정보포상
대통령 표창



경영학자 선정 대한민국 강소기업 사업혁신부문 수상

식품의약품안전처 선정 음식점 위생 등급 매우 우수 업소 - 김포공항 내 사업장



[하늘찬]



[페스티벌 푸드코트]

특허 등록

1. 단따면 (소스 및 제조방법)



2. 황금짜장면 (소스 및 제조방법)



3. 유자향이 가득한 황태 고추장 비빔면 (소스 및 제조방법)



본사 위치

팔방F&B Office



서울특별시 강서구 하늘길 38
김포국제공항 국제선청사 4층

www.palbangfnb.co.kr | www.palbangsquare.co.kr

지하철 5호선 9호선 - 김포공항역
공항철도 - 김포공항역

버 스 **간선** - 60-5, 66, 78, 601, 605, 651
지선 - 6629, 6632, 6641, 6712
광역버스 - 일산행: 33, 85, 150, 2500, 3700
- 인천, 부천행: 3, 12, 66, 78, 300
공항리무진 - 6000, 6001, 6003, 6007, 6008, 6014, 6101, 6104, 6105, 6706, 6707A

※ 국제선청사 앞 하차
※ 국제선 주차장이용 (유료)

SC컨벤션센터



서울특별시 강남구 테헤란로7길 22 (역삼동 635-4)
한국과학기술회관 내 SC컨벤션센터

www.scconvention.co.kr | blog.naver.com/goscon

지하철 2호선 역삼역 4번 출구 - 도보 10분거리
2호선 강남역 12번 출구 - 도보 7분거리, 국기원 방면

버 스 **간선** - 140, 144, 145, 146, 341, 360, 402, 407, 408, 420, 440, 441, 462, 470, 730
지선 - 3412, 4412
광역버스 - 1550, 1550-1, 9100, 9200, 9300(인천), 9404, 9408, 9503, 9700, 9711
공항리무진 - 6000, 6020

※ 강남역, 역삼역, 강남역사거리, 뉴욕제과, 강남역 하나은행, 강남역 세무서, 신논현역 하차

THANK
YOU

palbang f&b[®]