

Cabij · 유럽 투어 호스피탈리티

유럽 투어 아티스트를 위한 한국식 식사 코디네이션

하나의 브리프. 하나의 연락처. 여러 유럽 도시.

<https://cabij.co> · hello@cabij.co

실제 서비스 분위기를 설명하기 위한 이미지이며 특정 고객 프로젝트 주장을 뜻하지 않습니다.

도시마다 달라도, 운영 기준은 하나입니다.

투어팀의 문제

- | 도시마다 다른 공급업체와 서비스 기준
- | 현지에서 정확히 이해되지 않는 한국식 식사 기대
- | 매 공연마다 반복되는 라이더·알레르기·분량 전달
- | 공연장별로 다른 출입구·러너·배달 시간
- | 지연·누락 발생 시 불분명한 대응 창구

Cabij의 역할

Cabij는 팀이 한국에 있을 때부터 패키지별 생산 방식, 식사 수량, 보온·재가열, 도시 러너와 공연장 배달을 원격 조율합니다.

조직 연결 구조

한국 매니지먼트·프로모터	Cabij 중앙 코디네이션	투어·프로덕션 담당	현지 공급업체	공연장 러너	아티스트·크루
------------------	-------------------	---------------	---------	--------	---------

소규모는 개별 포장 식사, 중규모는 뷔페 생산을 관리합니다. 현지 주방 임대와 훈련된 한국인 셰프는 대규모 풀서비스에만 포함됩니다.

음식이 도착하는 6단계

누가 준비하고, 누가 조리하며, 누가 공연장에서 받는지 각 단계의 담당을 분명하게 합니다.

1

출국 전 원격 준비

한국에서 경로, 공연장,
인원, 라이더, 결정 사항과
변경 마감을 확정합니다.

2

생산 방식 선택

소규모는 개별 식사,
중규모는 뷔페, 임대
주방과 셰프는 대규모만
적용합니다.

3

식사 수량 관리

개별 식사 수량 또는 뷔페
물량, 분량, 라벨과 따듯한
제공 시간을 관리합니다.

4

보온·재가열

중·대규모는 필요 시
공연장 또는 투어
케이터링팀과 재가열을
조율합니다.

5

도시 러너

각 도시에서 합의된 한국
간식과 음료를 정확히
구매합니다.

6

공연장 인계

음식·간식·음료를 지정
담당자에게 전달하고
온도와 도착을
확인합니다.

대규모 풀서비스에만 포함

Cabij가 현지 주방을 임대·운영하고, 훈련된 한국인 셰프가 Cabij 레시피와 생산 기준으로 조리합니다. 보온·재가열·배달은 공연장 또는 투어 케이터링팀과 조율합니다.

투어 규모에 맞는 관리 범위

가장 가까운 사례를 선택하면 Cabij가 경로를 검토한 뒤 하나의 운영 건적을 제공합니다.

소규모 밴드

15 | 30명

3 | 5개 도시 · 개별 포장 식사

뷔페나 임대 주방 없이 개별 식사
수량과 따뜻한 제공을 관리하는
경로

운영 범위

개별 포장 따뜻한 식사
코디네이션

건적 구성

셋업 + 도시별 식사 관리 + 러너

| 개별 식사 생산 역량 기준
공급자 검토

| 정확한 수량·분량·식이 라벨
확인

| 보온 운송·제공 시간 계획

| 러너의 한국 간식·음료 구매

중규모 하이브리드

31 | 70명

다수 일정 · 하이브리드 지원

공연장 또는 투어 케이터링팀과
재가열 조율이 필요한 대량 뷔페

운영 범위

대량 뷔페 + 재가열 코디네이션

건적 구성

셋업 + 도시 관리 + 재가열 조율
+ 러너

| 생산량 기준 공급자 선정

| 뷔페 수량·분량·보온 관리

| 필요 시 재가열 조율

| 러너의 한국 간식·음료 구매

대규모 풀서비스

71 | 150명 이상

대량 또는 복잡한 다국가 경로

임대 현지 주방과 훈련된 한국인
셰프가 포함되는 유일한 패키지

운영 범위

임대 주방 + 훈련된 한국인 셰프

건적 구성

경로 평가 + 주방 임대 + 셰프 +
생산 + 배달

| Cabij가 현지 생산 주방
임대·운영

| 한국인 셰프가 Cabij
레시피로 조리

| 보온·재가열·포장·배달 관리

| 케이터링팀·러너·공연장 인계
조율

Cabij 건적 = 경로 셋업 + 패키지별 생산 방식 + 도시 러너 + 공연장 배달

주방 임대와 훈련된 한국인 셰프는 대규모 풀서비스에만 포함됩니다. 음식, 배달, 러너와 공연장 비용은 별도 표시됩니다.

브리프부터 완료 확인까지

01 출국 전 브리프

팀이 한국에 있는 동안 일정, 공연장, 인원, 식사 시간, 라이더, 식이 요구, 예산과 결정 담당자를 확인합니다.

02 경로 의사결정

출국 전 생산 방식, 메뉴, 수량, 배달, 러너, 공연장 지원, 백업과 변경 마감 시간을 합의합니다.

03 변경·서비스 관리

공급업체와 공연장 마감 시간 안에서 행사 전 변경을 조율하고, 조리·출발·공연장 수령을 관리합니다.

04 보고

도착 시간, 완료 상태, 공급업체 성과, 문제, 허용된 서비스 사진과 향후 적합성을 기록합니다.

운영 책임자

Teo Kim · 한국인 셰프 및 유럽 투어 케이터링 실무자

10년 이상의 전문 주방 경력과 유럽 투어 환경에서 100 | 150명 규모 식사를 생산한 경험을 바탕으로 메뉴,

생산 기준과 현장 운영을 설계합니다.

chefteokim.com