contact@myfoodtable.co.kr

마푸테

누구나 집에서 셰프가 될 수 있다

© 2022 MYFOODTABLE. ALL RIGHTS RESERVED

MYFOODTABLE | 마푸테

푸드 콘텐츠 스타트업 "마이푸드테이블"의 서비스인 "마푸테"는
인기 셰프님들의 레시피 콘텐츠 퍼블리싱을 통해
F&B 전문 미디어 / 커머스 플랫폼으로 성장해나가고 있습니다.

STEP 1
셰프의 레시피 콘텐츠

- 인기 레스토랑 최고의 셰프 50여명 이상이 참여(진행중)
- 200여개 이상의 다양하고 전문적인 레시피

STEP 2
경험의 확장을 위한 브랜딩 커머스

- 마푸테에서 엄선한 F&B 브랜드 제품을 브랜딩 콘텐츠를 통해 소개
- 셰프들의 레시피/활용법과 함께 구매를 통한 새로운 경험의 제공
- 레시피 콘텐츠 관련 제품 입점 커머스 플랫폼으로의 확대

매일 같은 메뉴,
같은 레시피는 지겨워!

뻔한 것 같지만 뭔가
특별한 요리!

오늘 뭐 먹지?

무슨 요리할지
고민없이 요리하고 싶어!

생일, 기념일에 뭔가를
준비해 보고 싶어!

“마푸테”는 최고의 셰프님들의 레시피를 소개합니다.

“누구나 집에서 셰프가 될 수 있다”

- 레스토랑 레피시에서부터, 셰프들의 집밥 레시피 까지
- 셰프들의 “kick”이 들어간 레시피의 무료 공유

셰프들의
레시피 콘텐츠

▶ 브랜딩 커머스

▶ 종합 F&B 플랫폼

Why 셰프?

① "요리" 에 대한 새롭고 / 특별한 경험을 원하는 수요층 증가

② 트렌디한 레스토랑과 인기셰프의 증가 (기존의 TV 스타셰프가 아닌, 소통 중심의 SNS 인기셰프의 등장)

③ 대중들이 생각하는 요리를 가장 잘 하는 사람 = 셰프

④ 대중들의 요구에 따른 셰프들의 유료 레시피 클래스 증가 (클래스 101, 셰프들의 쿠킹 클래스 등)

▶ MZ세대가 주요 수요층으로, 마푸테에서는 MZ세대들의 수요를 충족시켜주는
인기 MZ세대 셰프들의 무료 레시피 콘텐츠 퍼블리싱

⑤ 금전적, 시간적, 공간적 제약으로 인해 평소 레스토랑 방문이 어려웠던 사람들도 집에서 쉽게 셰프님들의 요리를 간접 경험

Solution - Approach

[Win-Win 방식으로 셰프 섭외]

마푸테

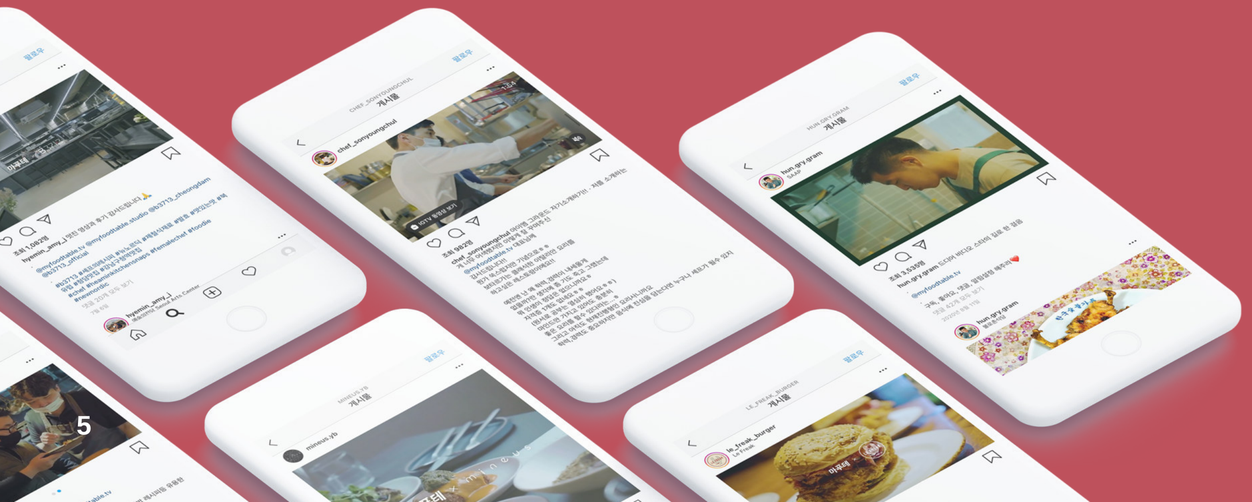
광고 콘텐츠 무료제작 →

← 레스토랑, 셰프들의 비법 레시피 제공

레스토랑 / 셰프

레스토랑, 셰프 SNS 업로드

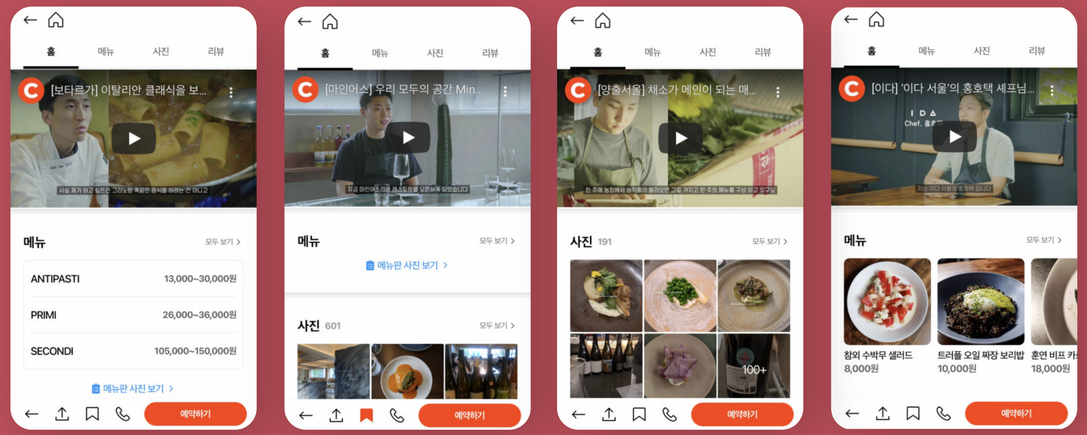
티져, 인터뷰 광고 영상 제작을 통해 다양한 콘텐츠를 업로드



CATCH TABLE

기존 이미지 위주의 레스토랑 설명이 아닌 영상을 통해

분위기, 음식, 셰프님을 쉽게 확인 가능

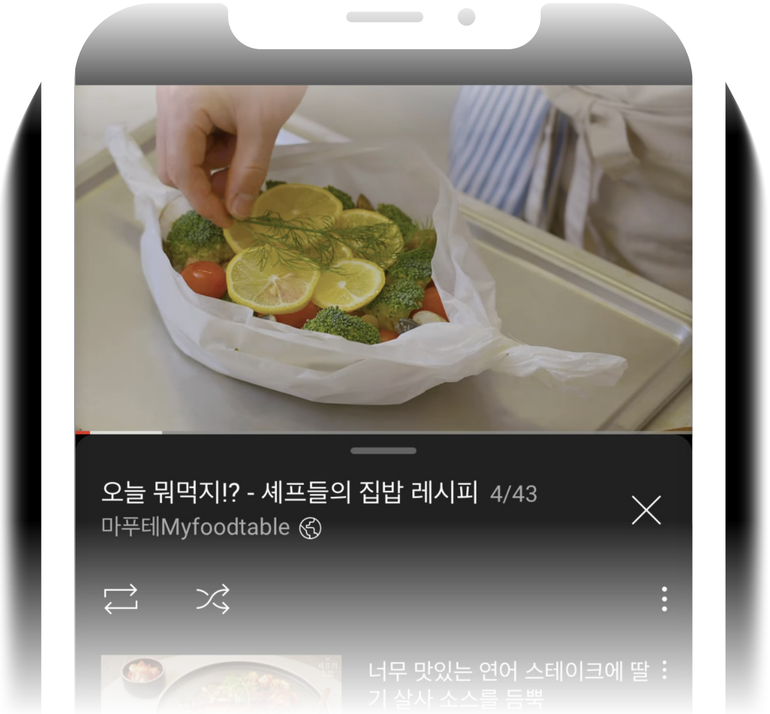


마푸테는 “요리”에 대한 특별한 경험을 제공합니다.

마푸테의 레시피로 새로운 맛, 경험, 음식들을 만나보세요.

❶ 마푸테 레시피 콘텐츠 시청

셰프들의 레스토랑, 집밥 레시피

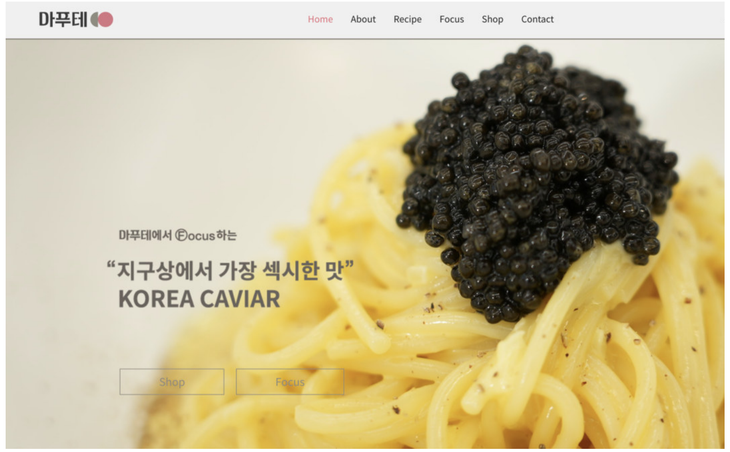


❷ 집에서 직접요리

“누구나 집에서 셰프가 될 수 있다”

❸ 마푸테 ‘Focus’로 새로운 경험의 확장

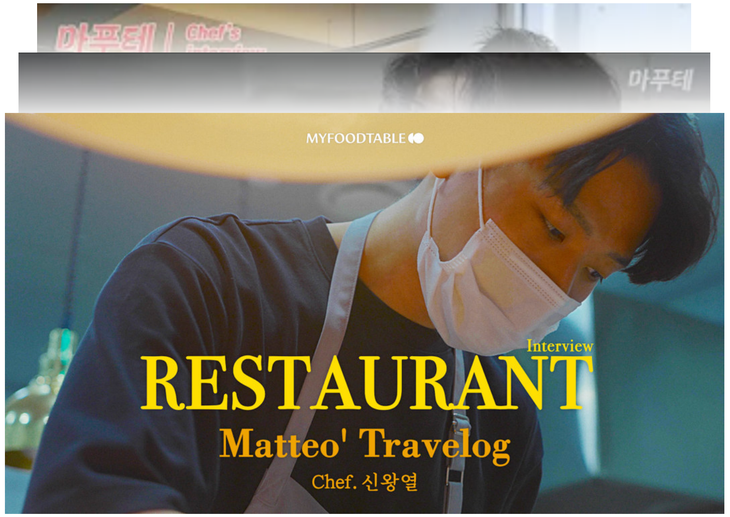
마푸테가 엄선한 F&B 브랜드/제품 구매 및 경험



마푸테 Crew Chef

현재까지 약 50여명의 셰프 출연

계속 증가 中



화려한 경력

셰프님들의 국내외 미슐랭 레스토랑 경력,
별 90개 이상 (셰프 출연 콘텐츠 중 최고)

300만명 이상 방문한 레스토랑

국내 약 300만명 이상이 방문한
레스토랑 오너/헤드 chef

1. 오늘 뭐 먹지? 셰프들의 집밥 레시피

셰프들의 "kick"이 들어간
집에서 해먹는
간단한 집밥 요리

2. 특별한 날! 레스토랑 음식을 우리집 식탁으로

생일, 기념일, 특별한 날
더 특별하게, 레스토랑별
시그니쳐 메뉴 레시피 까지!!

3. Focus 레시피 다양한 식재료, F&B 브랜드, 제품을 마푸테 방식으로

셰프들에 의해 새롭게
소개되는 제품/식자재
활용 레시피

Focus

마푸테에서 엄선한 아이템을
마푸테 유저 및 대중들에게 소개하여,
콘텐츠 소비 및 직접 경험으로의 확대

직접 경험을 통한 제품, 마푸테에 대한
충성고객을 늘리고,
지속적인 포커스 시리즈의 기대 고객 증대

식재료

키친웨어

F&B 브랜드
/ 제품

Focus

- 브랜드 스토리
- 제품의 강점 소개
- 활용을 위한 셰프의 레시피

고객

콘텐츠를 통한 간접 경험
+ 구매를 통한 경험의 확장

Focus 진행 프로세스

아이템 선정

- 브랜드 / 아이템 선정
- 월별 진행 계획

↓

콘텐츠 제작 및 세일즈 플랜 협의

- 제작 콘텐츠 및 필요 콘텐츠 선정 (제작비 협의)
- 판매 계획 및 수수료 협의

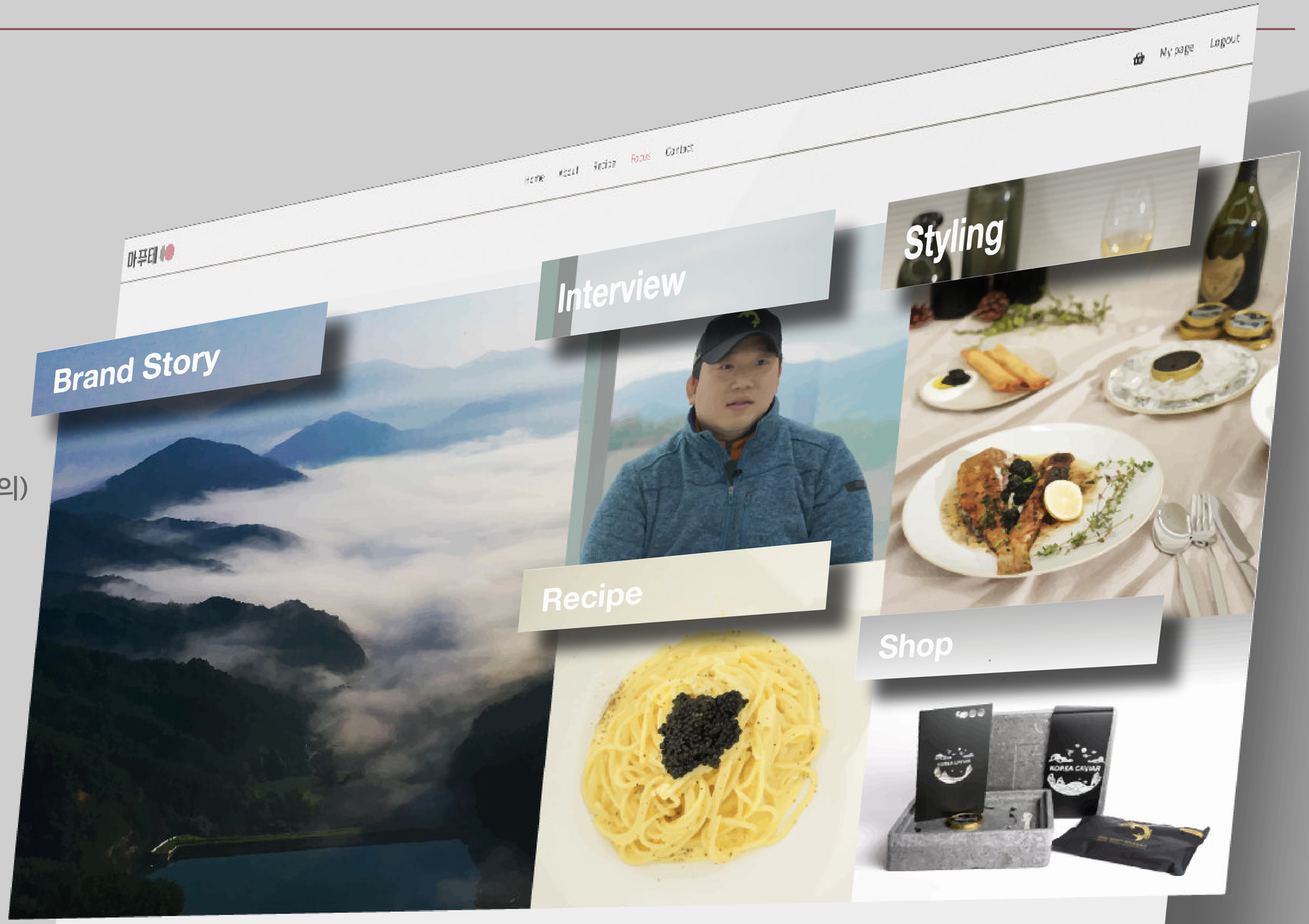
↓

Focus 노출 / 판매

- 자체 마케팅 / 노출
- 일별 판매 현황 공유

↓

정산



마푸테 레시피 콘텐츠 시청 연령

Focus 핵심 타겟

많은 사람들의 식사에 대한 인식 변화와 홈쿠킹이 다양한 목적으로의 증가

- 식사를 통해 모험, 추억, 새로운 탐험을 원함
- 단순히 "재미"로의 요리를 추구
- "요리"하는 순간의 경험을 중요시

새로운 쿠킹 세대 MZ
(콘텐츠 소비와 요리 병행)

MZ 쿠킹	요리의 '신인류' : 요리를 즐기는 세대
'신'집밥	집밥의 의미 확장 : 단순히 끼니의 의미에서 휴식꺼리, 놀꺼리의 요리로 확장

출처 : cj 트렌드인사이트팀

20조 이상의 접근가능 시장에서, 마푸테만의 차별화 된 경쟁력으로 MS 확대

차별점 및 강점

- **전문성과 다양성**이 있는 레시피 콘텐츠
- 상품의 강점이 더욱 돋보이는 차별화된 프리미엄 소개 콘텐츠
- 상품을 활용할 수 있는 셰프들의 다양한 레시피 콘텐츠

"누구도 갖지 못한 강력한 셰프들과의 네트워크"

마푸테
(2021~)

차별점 및 강점

- **"무료"**로 공유되는 셰프들의 레시피 콘텐츠
- 트렌디한 레스토랑, 셰프들의 레시피 지속적 업데이트

콘텐츠 + 커머스

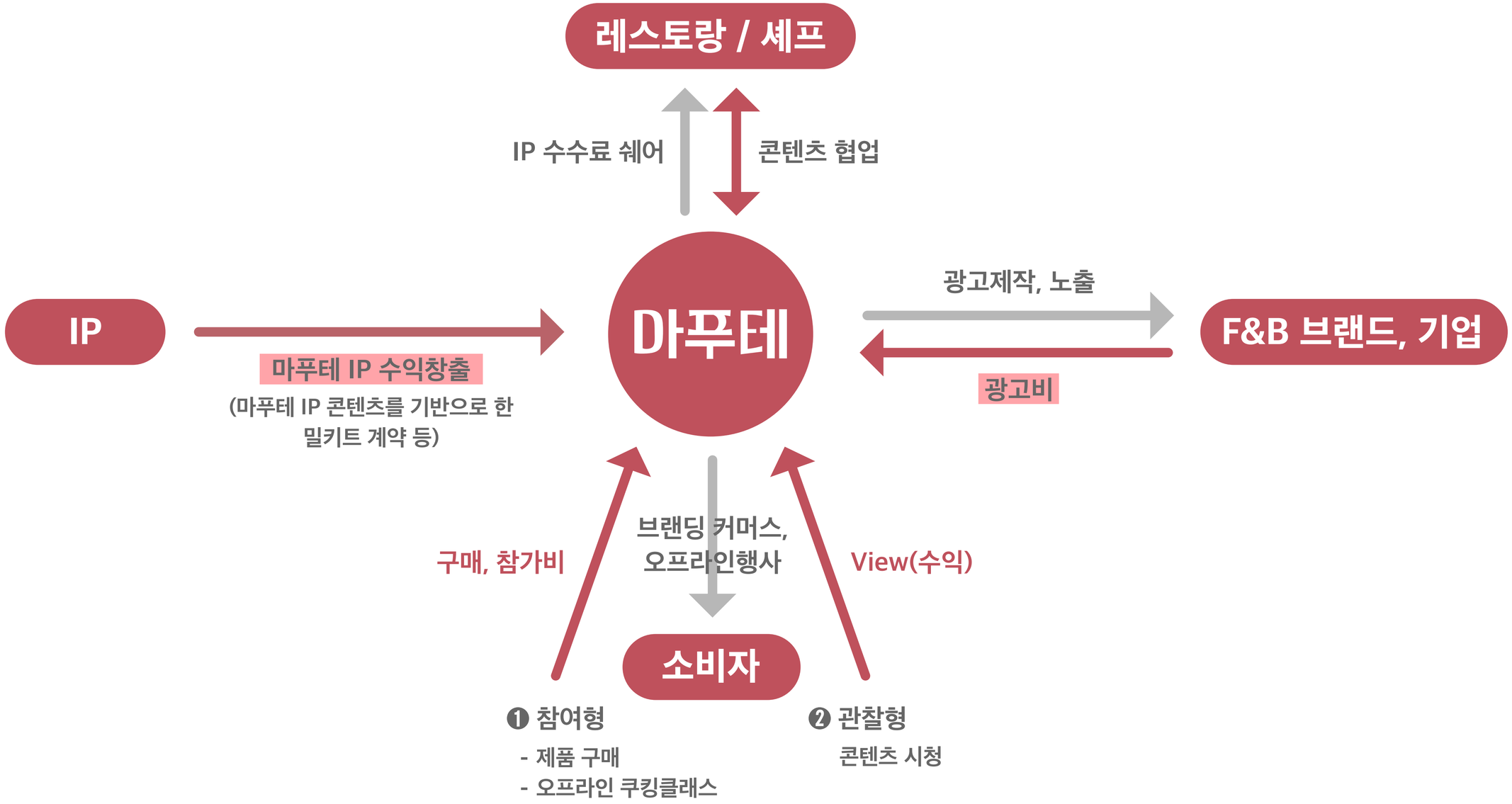
우리의식탁
(2015~)

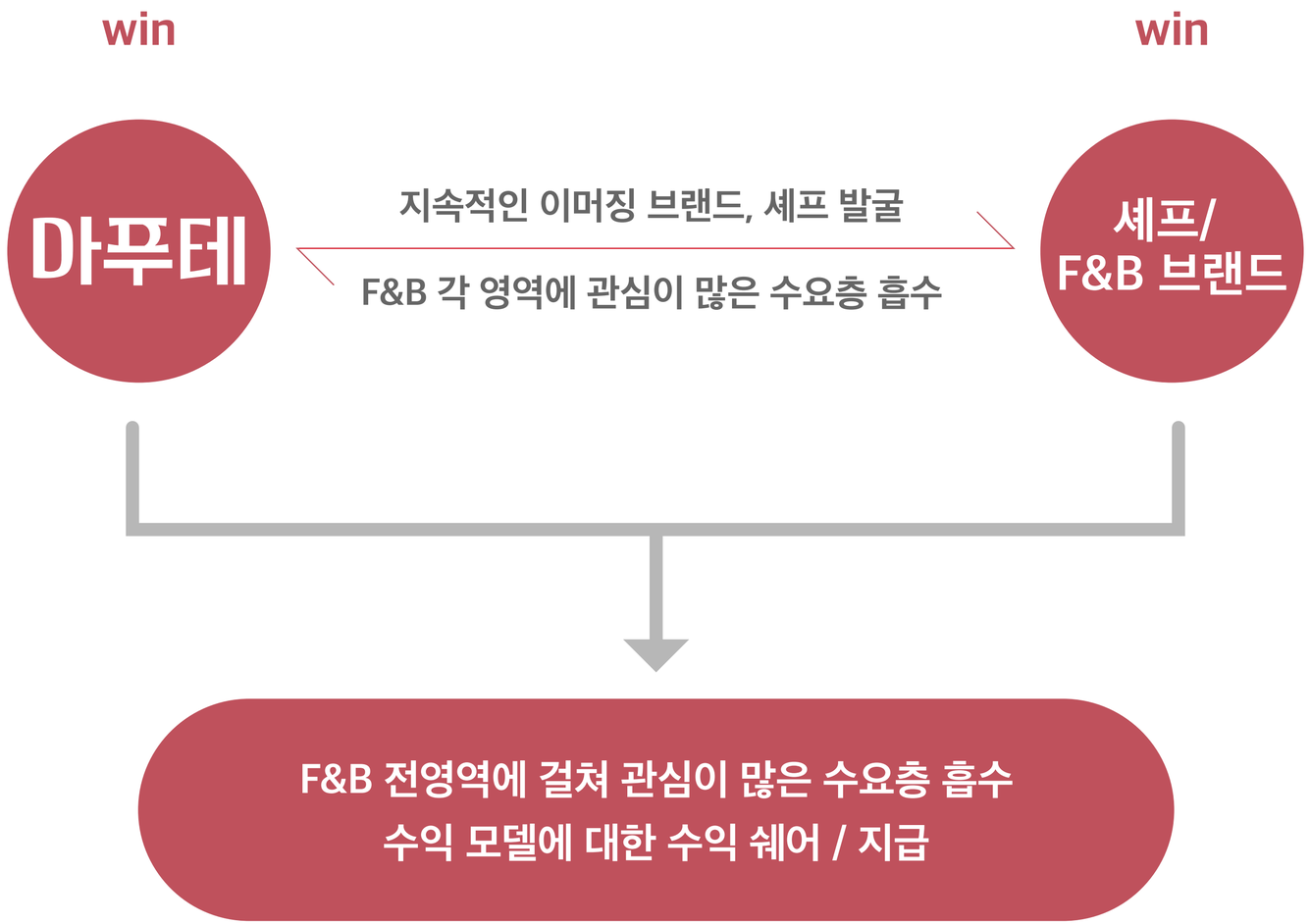
convenii
(2019~)

레시피 콘텐츠

CLASS101
(요리, 2019~)

Business model




win
win
마푸테
지속적인 이머징 브랜드, 셰프 발굴
F&B 각 영역에 관심이 많은 수요층 흡수
셰프/
F&B 브랜드
F&B 전영역에 걸쳐 관심이 많은 수요층 흡수
수익 모델에 대한 수익 쉐어 / 지급

다양한 자체 채널 보유

레시피 주제별/ 요리별 큐레이션
브랜딩 커머스를 통한 제품 판매

www.myfoodtable.co.kr

레시피 영상,
셰프인터뷰

@마푸테Myfoodtable

페이지 활용한
비지니스계정 운영

@마푸테

광고 티져 영상,
셰프 / 요리 이미지

instagram.com/myfoodtable.tv/

자세한 레스토랑
/ 요리에 대한 설명

blog.naver.com/myfoodtable

Why now??

"셰프들의 요리를 배울 수 있어
너무 좋아요"

"평소 집밥 메뉴를 마푸테 레시피 덕분에
색다르게 먹어볼 수 있어서 좋았어요"

"우리나라의 핫한 레스토랑 레시피를
공유해 주셔서 정말 소중하고 감사해요"

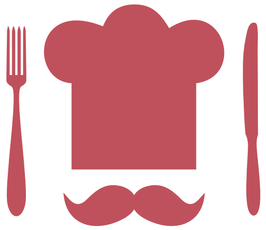
"홈파티 요리를 더 많이
소개해 주세요"

"고급진 셰프님들의 집밥이
너무 좋아요"

"요리 외에 셰프들의 다양한
주방 팁이 소개되면 좋겠어요"

새로운 쿠킹 세대 등장

"요리"에 대한 다양한 경험을
중시하는 MZ 세대의
폭발적 증가와 등장

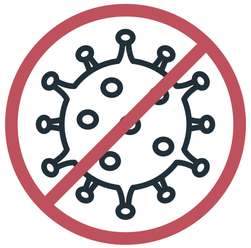


셰프들의 인기

기존 TV스타 셰프뿐만 아니라
보다 친근하고 접근성이 좋은
레스토랑 셰프들의 인기

소득수준의 증가

지속적인 소득증가에 따른
소비자들의 먹거리에 대한
지출 및 관심도의 증가



포스트 코로나

근무환경의 변화로
재택근무 증가와 함께
내식의 증가

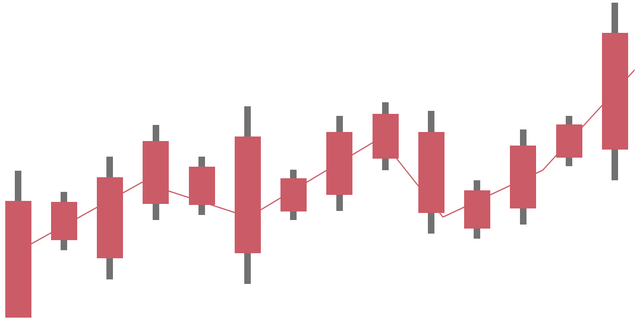
Seed 투자금 3억 유치

- 1억원 마푸테 Studio + 사무공간 조성

- 더 많은 콘텐츠 제작 및 레시피 개발
- 다양한 오프라인 콘텐츠 시도 > 충성고객 확보

- 1억원 마케팅

- 마푸테 브랜드 강화
- 퍼포먼스 마케팅으로 회원 유입 확대



- 1억원 운전자금 + 인원채용

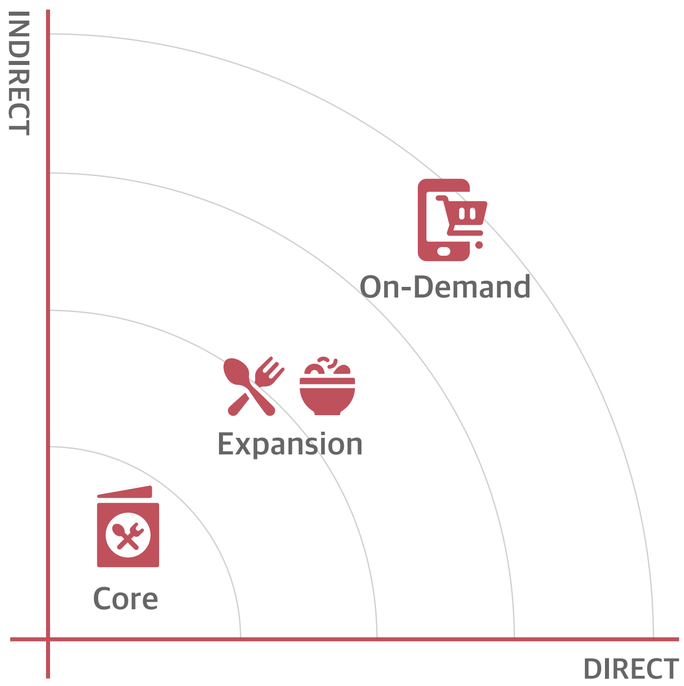
- 그래픽디자이너, MD 채용

Growth Strategy

22년 1분기	22년 2분기	22년 3분기	22년 4분기
홈페이지 리뉴얼 (브랜딩커머스) Seed 투자유치 (3-4월)	Ⓕocus 아이템 확대 콘텐츠 제작 비즈니스 모델 확대	마푸테 입점 MD 상품 확대 App 개발 준비 계획 (인원확충) Pre-A 투자유치	F&B 종합 플랫폼 커머스

Base 레시피 지속적 증가

- 상황 / 테마별 레시피 및, 기본적인 손질법 등 다양한 콘텐츠 카테고리 확대



Core
레시피 콘텐츠

Expansion
브랜딩 커머스

On-Demand
마푸테 + F&B 커머스

대표 | 김준호

전. 현대백화점 미래MD전략팀
전. 스타트업 전략기획 이사
16년부터 F&B 관련 콘텐츠 제작.
다양한 셰프/레스토랑 네트워크보유

junho@myfoodtable.co.kr

콘텐츠 기획/제작
안지혜

전. 하이스튜디오 기획/촬영
(샤넬, 블가리, LG DIOS,
삼성전자 광고 진행)

contact@myfoodtable.co.kr

콘텐츠 기획/제작
김현수

sns 콘텐츠 촬영/편집
(시몬스, 토리버치, 몽블랑,
코치, 샤넬 등)

contact@myfoodtable.co.kr

셰프/상품기획 MD
강명수

전. Parc 헤드셰프
전. 발우공양 (미슐랭 1스타)
전. 장진우 그랑블루

마푸테 상표권

상표권 등록완료

상표명	상품류	출원번호 (출원일자)	등록번호 (등록일)	존속기간 만료일
마푸테 my (food) table	09류	40-2020-0007250 (2020.01.15)	40-1693545 (2021.02.16)	2031.02.16

상표명	상품류	출원번호 (출원일자)	등록번호 (등록일)	존속기간 만료일
마푸테 my (food) table	35류 43류	40-2020-0007252 (2020.01.15)	40-1736077 (2021.06.04)	2031.06.04

상표권 등록완료

권리	당소번호	등록권리자	상표명	상품류	출원번호 (출원일자)	등록번호 (등록일)	존속기간 만료일
상표	ZDT203018	김준호	마푸테 my (food) table	38류	40-2020-0007255 (2020.01.15)	40-1751551 (2021.07.13)	2031.07.13

2021

콘텐츠 제작
: 53백만

- 캐치테이블
- 레스케이프 호텔
- 현대백화점 식품관
- 산펠레그리노

⋮

2022

콘텐츠 제작

Feb. "유니버셜뮤직 코리아" 계약 진행 중
(음원 테마에 맞춘 레시피 콘텐츠)
"우리의 식탁" 셰프 프리미엄 콘텐츠 협업 진행 예정
"캐치테이블" Catch the Day 콘텐츠 제작

IP 제품 제작

Apr. 마푸테 IP 레시피 콘텐츠 기반 밀키트 개발
(w/ 푸드어셈블)

Focus 브랜딩 커머스

Jan. 코리아 캐비아
콘텐츠 제작 : 3백만
제품판매 : 6백만

Jan.

코리아 캐비아

- 국내 최대 규모 철갑상어 양식장

- 파인다이닝, 호텔이 주 거래처로
  소매 판매를 위한 다양한
  콘텐츠 제작 필요

Feb.

소일 베이커

- 국내 / 해외 레스토랑에서도 사용되는
  그릇 브랜드
- 각 그릇에 맞는 요리 콘텐츠 제작 및 소개 예정

Mar.

화요(주류),
설로인(프리미엄 소고기),
그래도팜(청년 다품종 토마토 농장)
등 협의중

전문성/다양성/대중성을 갖춘 레시피 콘텐츠

중식

PALAIS DE CHINE

津津

일식

moan

미노리

동남아

SAAP

한식

sánok

프렌치

MUTIN

이탈리아

BOTTARGA

세프들의 요리를 배우는 콘텐츠가 유료??

마푸테에선 최고의 셰프들의 레시피가 "무료"!!

유료 콘텐츠

양출서울

채소도 메인 요리가 될 수 있다, 양출서울의 채소 요리

232

292,700원 36%

월 36,900원 (5개월)

8.24(화)부터 수강 가능

연희동 대표 디저트샵의 시그니처 레시피&재료조합

무료 콘텐츠 마푸테

"win win win" 브랜드, 마푸테, 마푸테 고객 모두가 만족할 수 있는 콘텐츠와 경험

모두의 마푸테

가장 강력한 셰프들과의 네트워크를 통해 그 누구도 할 수 없는 다양한 셰프들의 콘텐츠를 만들어내는 마푸테

레스토랑	셰프
사녹	김정호
킴 한남	김현성
뮤땅	홍강석
코마드	고경표
농축원	노상훈
라씨에트	김성모
토프	차지민
파사주	이병곤
정식카페	손연화
마린	김봉수
모노로그	신현도
래커	이진영
치차로	이경섭
진진	황진선

레스토랑	셰프
이다서울	홍호택
쌉	김훈
효뜨	남준영
무아	정무영
푸에고	신동희
제이드앤워터	현상욱
디핀	최상현
양출서울	김승미, 송호윤
보타르가	손영철
미도림	박준희
마인어스	김영빈
보틀러	박지영
사케바와인	여태오
르프리크	전명호

레스토랑	셰프
패딩턴	라파엘
B3713	정혜민
콘피에르	이민석
파운드로컬	전성일
오트렉	김종근
파킨	박광진
비아톨레도	권성준
처그	박수민
르굩	용상철
오프	이석현
마테오 견문록	신왕열

⋮

Appendix - Collaboration with

샘표	CATCH TABLE	THE HYUNDAI	Sir.LOIN	BOMBAY SAPPHIRE	SANPELLEGRINO®	sánok
KOREA CAVIAR	Komäd	Passage	L'ESCAPE	JUNGSIK CAFE	taupe	LE FREAK
BOTTARGA Ristorante Italiano	L'assiette	LEKKER	mingles	mineus	미나리	MUTIN
냉면집	MARINE	Fuego Woodfire Restaurant&bar	津津	Hiếu tủ	moon	和牧 wain
PALAIS DE CHINE	รสคค	IDA	Deepin Dining & Natural Wine	nongchugwon.	JADE & WATER	yangchul focus on vegetables
B3713	L'ESTIU	TXITXARRO	MIDOLIM	auprès	KEEM	Who's next?