

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ท ที่รวมอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต 2563/2564

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต คือ ตลาดจำหน่ายอาหารระดับพรีเมียมแห่งแรกของภูเก็ต ที่จะรวมสุดยอดอาหารและเครื่องดื่มที่เป็นเอกลักษณ์ไว้ที่นี่ทีเดียว ให้ทุกท่านได้ช้อปปิ้งและชิมทุกอย่างได้อย่างสะดวกสบายภายใต้บรรยากาศตลาดติดแอร์

ตลาดนี้ได้รับการออกแบบให้มีลักษณะคล้ายกับตลาด “เอลเมอร์คาโด” ที่กรุงเทพฯ และตลาด “ลาโบเกเรีย” ที่กรุงบราซิล โดยตั้งอยู่ในใจกลางบลูทรีพาร์ค

สวนแห่งความบันเทิงที่ท่าบ่อเชิงทะเล จึงได้รับการตอบรับเป็นอย่างดีจากเชฟมืออาชีพ และเชฟระดับมิชลินสตาร์ทั่วทั้งเมืองไทย

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต มีพื้นที่มากกว่า 1,000 ตารางเมตร พร้อมผู้จำหน่ายมากกว่า 20 ราย ท่านจะได้พบกับอาหารคุณภาพดีหลากหลายชนิด ตั้งแต่ เนื้อสัตว์ ไข่ อาหารทะเล เบเกอรี่ ขนมอบ พืช ผัก ผลไม้ เครื่องเทศ อาหารแห้ง ขนมหวาน ไวน์ สุรา เบียร์ กาแฟ โอ๊กรัม อาหารสำหรับนักสืบบ้าน และ

เราออกแบบห้องโถงที่เป็นพื้นที่หลักให้จำลองบรรยากาศตลาดกลางแจ้ง มีตู้กระจกกลางเมืองในบรรยากาศตลาดติดแอร์ โดยทุกบูธจะได้รับ การตกแต่งด้วยการปูพื้นกระเบื้อง มีการต่อระบบจ่ายน้ำ ระบายน้ำ และระบบไฟฟ้าอย่างครบครัน

เราขอเสนอโอกาสในการร่วมสนับสนุนและเป็นพันธมิตรสำหรับธุรกิจกับ เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต ผ่านช่องทางในการเป็น ผู้สนับสนุนการนำเสนอ, พันธมิตรอย่างเป็นทางการ, ผู้จัดการสินค้าและบริการอย่างเป็นทางการ และสื่อ พันธมิตรอย่างเป็นทางการ, พันธมิตรกิจกรรม, พันธมิตรภาคธุรกิจท้องถิ่น และผู้สนับสนุนภาคอุตสาหกรรม

ข้อมูลและสถิติโดยสังเขป

เปิดตัว
เมษายน 2563

เวลาทำการ
7 วันต่อสัปดาห์
10:00 – 22:00 น.

สถานที่ตั้ง
ตลาดเป็นส่วนหนึ่งของบลูทรี
ภูเก็ตสถานที่ท่องเที่ยว
และศูนย์รวมความบันเทิงครบวงจร

กลุ่มลูกค้า
นักท่องเที่ยวและ
ประชาชนในท้องถิ่น

ผู้จำหน่ายมากกว่า 20 ราย

เอกลักษณ์
ด้วยการช้อปปิ้งและชิมอาหารและเครื่องดื่ม
จากวัตถุดิบท้องถิ่น

คล้ายกับ
“ตลาดโบเกเรีย” บราซิล
“ตลาดเอลเมอร์คาโด” กรุงเทพฯ

แหล่งท่องเที่ยว
มุ่งพัฒนาตลาดให้เป็นหนึ่งในสถานที่ท่องเที่ยว
ยอดนิยมระดับนานาชาติของภูเก็ต

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

แพ็คเกจ

เราได้พัฒนาแพ็คเกจการสนับสนุนเพื่อให้สอดคล้องตามระดับงบประมาณและความต้องการของแบรนด์ที่แตกต่างกัน ดังนี้

ระดับที่ 1: ผู้สนับสนุนการนำเสนอ

- ผู้สนับสนุนการนำเสนอ 1 ราย พร้อมสิทธิ์ในการตั้งชื่อเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต - การสนับสนุนทางการเงิน

ระดับที่ 2: พันธมิตรอย่างเป็นทางการ

- พันธมิตรอย่างเป็นทางการของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต จำนวนไม่เกิน 6 ราย จากธุรกิจซึ่งไม่ได้เป็นคู่แข่งกัน - แต่ละรายให้การสนับสนุนทางการเงิน

ระดับที่ 3: ผู้จัดการสินค้าและบริการอย่างเป็นทางการและสื่อพันธมิตร

- ผู้จัดการสินค้าและบริการอย่างเป็นทางการไม่เกิน 10 ราย โดยแต่ละรายต้องให้การสนับสนุนสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต
- สื่อพันธมิตรไม่เกิน 10 ราย โดยแต่ละรายต้องให้การสนับสนุนพื้นที่โฆษณาและารันตีรับบรรณาธิการที่เหมาะสมสำหรับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต เพื่อการประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ

ผู้จัดทำครัวสาธิต

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต กำลังมองหาบริษัทผู้ผลิตเครื่องใช้ต่าง ๆ สำหรับห้องครัว เพื่อมาช่วยสร้างครัวสาธิตที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต โดยครัวสาธิตดังกล่าวจะดำเนินการโดยเชฟจากรายการแฟรกระหึ่กอย่างน้อย 1 ท่านหรือมากกว่า

พันธมิตรงานกิจกรรม

- พันธมิตรงานกิจกรรมสำหรับผู้สนับสนุนกิจกรรมเฉพาะที่จะจัดขึ้นที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต และนอกพื้นที่ทั่วภูเก็ต โดยพันธมิตรงานกิจกรรมแต่ละรายอาจสนับสนุนทางการเงินหรือสนับสนุนสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับกิจกรรมก็ได้

พันธมิตรภาคธุรกิจท้องถิ่น / ผู้สนับสนุนภาคอุตสาหกรรม

- พันธมิตรภาคธุรกิจท้องถิ่น / ผู้สนับสนุนภาคอุตสาหกรรม ของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต สำหรับธุรกิจท้องถิ่นของภูเก็ต ซึ่งแต่ละรายอาจสนับสนุนทางการเงินหรือสนับสนุนสินค้าหรือบริการต่าง ๆ ที่จำเป็นก็ได้

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ท ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

สิทธิประโยชน์

เพื่อโอกาสในการสนับสนุนมาพร้อมกับสิทธิประโยชน์ที่หลากหลาย ซึ่งรวมถึง

- ★ สิทธิด้านการเป็นพันธมิตรกับพันธมิตรรายอื่นในการสนับสนุน และสิทธิในการตั้งชื่อ
- © สิทธิด้านทรัพย์สินทางปัญญาและการประชาสัมพันธ์แบรนด์
- 📷 สิทธิด้านสื่อ การส่งเสริมการขาย และการประชาสัมพันธ์
- 💻 สิทธิด้านสื่อดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์
- 👥 สิทธิด้านการทำการตลาดเชิงประสบการณ์
- 🍷 สิทธิด้านการรับรองลูกค้าและการสร้างเครือข่าย
- 🛍️ สิทธิด้านการผลิตผลิตภัณฑ์

เหมาะสำหรับใคร

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต จะเป็นกลิ่นใจของภาคธุรกิจหลากหลายภาคส่วน ดังนี้

- สายการบิน
- ยานยนต์
- การธนาคารและการเงิน
- เครือข่ายธุรกิจ
- การจัดส่งอาหาร
- ภาครัฐ - องค์กรธุรกิจและการท่องเที่ยว
- โรงแรม
- อุปกรณ์ครัว - ตู้แช่แข็ง เครื่องผสมอาหาร ตู้เย็น เตาอบ เครื่องบดขนมปัง
- สินค้าเพื่อชีวิตที่ประทับใจ
- สื่อ
- บริการจากร้านอาหาร

เพื่อโอกาสในการสนับสนุนได้อีกแบบมาโดยการผสมผสานที่ยืดหยุ่นของโอกาสในการประชาสัมพันธ์แบรนด์ การขาย การส่งเสริมการขาย การเก็บข้อมูล และการสร้างเครือข่าย ดังนี้

- การสร้างฐานลูกค้าใหม่
- การประชาสัมพันธ์ผ่านแคมเปญการตลาดในรูปแบบออนไลน์และออฟไลน์
- สิทธิพิเศษในการเข้าถึงธุรกิจเครือข่ายของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต
- การประชาสัมพันธ์ผู้สนับสนุนในฐานะผู้นำธุรกิจนวัตกรรมของชุมชน
- การพัฒนาภาพลักษณ์องค์กรและการประชาสัมพันธ์แบรนด์
- การสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่แคมเปญการตลาดของแบรนด์
- การเปิดช่องทางตรงเพื่อเข้าถึงตลาดเป้าหมาย

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ท ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

ผู้จัดจำหน่าย

ผู้จัดจำหน่ายที่ได้รับการยืนยันเบื้องต้นว่าจะเข้าร่วมในเซฟส์ มาร์เก็ต ได้แก่



กิตติก้วยเตี่ยวเบ็ด

กิตติก้วยเตี่ยวเบ็ด ถือเป็นหนึ่งในร้านก้วยเตี่ยวที่เป็นที่ชื่นชอบของคนภูเก็ต มีความเชี่ยวชาญในการเลี้ยงเบ็ด
เพื่อแปรรูปเอง มีการผลิตเส้นมะพร้าวทำมือเอง และมีหลายสาขาทั้งในกรุงเทพฯ และภูเก็ต



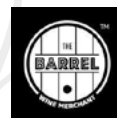
เดอะไนน์ทสฟูร์

เดอะไนน์ทสฟูร์ เป็นร้านสาขาที่ 4 ของเดอะไนน์ทสฟูร์สเตอรองป้าตอง ซึ่งเป็นร้านอาหารเก่าแก่มากที่สุดในภูเก็ตที่เป็น
ที่รู้จักกันดีด้วยเปิดบริการมานานกว่า 15 ปี ร้านเดอะไนน์ทสฟูร์ได้แรงบันดาลใจในการออกแบบร้านมาจากเชนเบอร์
เดอะลอนดอนทาสบาธ จึงใช้ตอม AGA แบบอนชา ของไฟร์บ็อกซ์ ดังนั้นชาวภูเก็ตจึงได้รับประสบการณ์
การรับประทานอาหารแบบใหม่จากร้านเดอะไนน์ทสฟูร์ เสริมด้วยวัตถุดิบที่เลือกซื้อในลักษณะที่ดีที่ร้าน
ให้ตัวสื่อออกไป การซื้ออาหารกลับบ้านปรุงด้วยเทคนิคซูวี การสาธิตการทำอาหารพร้อมทดลองชิมทุกสัปดาห์
การรับประทานอาหารเย็นพร้อมจิบไวน์ อาหารจานด่วนเนื้อที่ยังในราคาที่ใครก็ซื้อได้ และเมนูแนะนำคือทุกเมนูอบ
กรอบด้วยเทคนิคอบแห้งที่เป็นฮิกเกอรี่ของทางร้าน สาขาอื่นๆ ได้แก่ เดอะไนน์ทสฟูร์ และเดอะไนน์ทสฟูร์



ทูน่าพาราไดซ์

ทูน่าพาราไดซ์ เป็นบริษัทแปรรูปปลาทูน่ารายใหญ่ที่สุดของประเทศไทย ที่มีการติดตั้งปลาสดและการทำซูชิ
ทูน่า พาราไดซ์ คือหนึ่งในผู้ขายรายสำคัญของตลาดเซฟส์มาร์เก็ต บลูกรีกภูเก็ต โดยที่ผ่านมามีความนิยม
จากนักชิมและนักช้อปปิ้งอย่างสูง แต่ด้วยทูน่าพาราไดซ์จะทำการแปรรูปปลาทูน่า อามาชิ กระโถงตาบ มาชิ เกรวท์
เชลมอน แอตเลนติกจากนอร์เวย์ เชลมอนคิงแคนาดา และมาร์ลิน ที่โรงงานของบริษัทในจังหวัดพังงา
บนพื้นที่มากกว่า 6,000 ตารางเมตร ซึ่งผ่านการรับรองมาตรฐาน HACCP ทูน่าพาราไดซ์ คือผู้จำหน่ายวัตถุดิบ
ระดับสากลที่สนับสนุน วัตถุดิบที่แท้ โรงแรม กิตติกาการ ผู้ค้าส่ง ซูเปอร์มาร์เก็ต และแฟรนไชส์ร้านอาหารทั่วโลก



บางกอก เบียร์ แอนด์ เบเวอร์เรจ - เดอะบาร์เรล

ผู้ค้าส่งและค้าปลีก ไวน์ สุรา เครื่องดื่ม สินค้าเข้าหลักหลายชนิด ตลอดจนกาแฟดีทอยรี่และฟอนทานา
บางกอกเบียร์ แอนด์ เบเวอร์เรจหรือบีบีแอลก่อตั้งขึ้นในปี 2545 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อจำหน่ายมากกว่า
3,000 รายการ บีบีแอล บ่อนสินค้าที่แท้ โรงแรม ร้านอาหาร ธุรกิจเครือข่ายที่เข้ามามีส่วนร่วม บ้านพักส่วนตัว
ไปจนถึงนักสะสมไวน์ส่วนใหญ่ในภูเก็ต นอกจากนี้บีบีแอลยังมีร้านค้าปลีกและร้านอาหารจำหน่ายเบียร์ชนิดพิเศษ
และเป็นตัวแทนผู้นำเข้าเครื่องดื่ม Reidel เทคโนโลยี Coravin และจัดสอนหลักสูตรความรู้และการรับรอง
คุณวุฒิด้านไวน์ ของ WSET ตลอดจนการจัดฝึกอบรมบาร์สต๊าฟ



เครปคอนเนคชัน

ผู้จำหน่ายเครปฝรั่งเศสสูตรต้นตำรับและกาแฟสูตรเฉพาะ การชงแบบสฤญญากาศ

Chefs Market

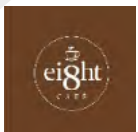
EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ท ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ



แบงคอก บ๊อบส์

แบงคอกบ๊อบส์ บริการอาหารพร้อมอุ่นและพร้อมทาน จำหน่ายทั้งปลีกและส่งเนื้อนำเข้าคุณภาพสูง สดถึงบาร์บีคิว คุณภาพชั้นเยี่ยม นำเข้าสดจากโรงฆ่าสัตว์ในประเทศ บริษัทแบงคอกบ๊อบส์ถือเป็นผู้ประกอบการธุรกิจในด้านร้านอาหาร และภัตตาคารรายสำคัญที่มีประวัติการดำเนินงานในการนำเข้าและจำหน่ายเนื้อสัตว์คุณภาพดีสู่ประเทศไทย และเป็นที่รู้จักในนามช่วยชูผู้ดี ภัตตาคารแบงคอกบ๊อบส์ ถือเป็นภัตตาคารที่ประสบความสำเร็จอย่างมาก ในการบริการอาหารเนื้อย่างและเนื้อเย็นในย่านสุขุมวิท 27 โดยมีเมนูออนไลน์ให้ลูกค้าได้เลือกสรรมากกว่า 130 รายการ ทั้งที่เป็นสินค้าในท้องถิ่นและสินค้านำเข้าจากต่างประเทศ และช่วยชูผู้ดีให้มีความสำคัญกับเมือง 2 อย่าง มาตลอด คือ ผู้บริโภคอาหารและคุณภาพของอาหาร



ดี เอท คาเฟ่

ร้านดีเอทคาเฟ่ ทำงานได้สัมพันธ์กับประสบการณ์วัฒนธรรมการชงกาแฟสไตล์โบฮีเมียน ซึ่งสร้างความแตกต่างอย่างมีสไตล์ เก๋ไก๋ในอีกรูปแบบ ซึ่งจะไม่เหมือนกับแบรนด์แฟรนไชส์กาแฟเข้าชชาติทั่วไป ผู้บริโภคบริการจะได้พบกับ บาร์สต๊าฟมืออาชีพและมีเสน่ห์น่าหลงใหล พร้อมเสิร์ฟกาแฟและเฟรชเบเกอรี่ของทางร้านผ่านตัวสื่อจำนวนมาก ที่ท่านหาไม่ได้จากร้านกาแฟที่อื่นในภูเก็ต ชิมขนมอบหลากหลายชนิดที่ผลิตสดใหม่ ไม่ผ่านการแช่แข็ง สะสมสินค้าประเภท talking piece ในแบบที่ไม่ซ้ำใคร ตลอดจนเลือกซื้ออุปกรณ์นำเข้าสำหรับการชงกาแฟ



บรูต เด แมร์

บาร์เชนเบญจและหอยนางรมของคุณ มีคัสส เพอร์ยาร์ก



โบ.ลาน

เมื่อไปเยือนกลุ่มภัตตาคารของ โบ.ลาน ท่านจะได้พบกับวัตถุดิบและสินค้าที่ผ่านการคัดสรรมาเป็นอย่างดี จนเป็นเอกลักษณ์แบบโบ.ลาน จากเซฟไฟ และเซฟตีแลน ด้วยความเป็นมิเชลลินสตาร์ระดับ 1 ดาว ประกอบกับ แนวคิดใหม่ที่เล่นกับคำว่า “โออ” โบ. ลาน จึงได้รับความนิยมและเป็นผู้ขายรายสำคัญที่ตลาดเซฟส์มาร์เก็ต



สลอนส์

ร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์เจ้าประจำสำหรับคนไทยหลายคน ที่มีความเชี่ยวชาญในการจำหน่ายเนื้อหมูโดยคำนึงถึงหลัก จริยธรรม จำหน่ายเนื้อโคนุนสายพันธุ์โรสส์ที่ขุนโดยการให้หญ้าเป็นอาหาร เนื้อไก่ที่มาจากไก่ที่ปลอดภัย ตามธรรมชาติไร้ฮอร์โมนกระตุ้น ไร้สารตกค้าง ตลอดจนเนื้อหมูและเนื้อวัวหลากหลายชนิดจากเชลบุรี



เอล เมร์คาโด

จำหน่ายอาหารสำเร็จรูปที่นำเข้าสินค้าจากแหล่งผลิตตลาดโรงสีโดยตรง



เมฆง นอง ฟิลลิปป์

เมฆง นอง ฟิลลิปป์ คือผู้เชี่ยวชาญศาสตร์แห่งการทำขนมเบเกอรี่ในกรุงเทพฯ พร้อมผลิตขนมเบเกอรี่สุดพิเศษ ไม่เหมือนใครในภูเก็ต และผลิตออกมาใหม่ ๆ ให้ท่านได้ลิ้มลองตลอดทั้งวัน



ดี โอโรน คาเนเตอร์

ท่านจะได้พบกับชุดเบเกอรี่ที่เปลี่ยนไปทุกๆ สัปดาห์ ประยุกต์โดยเซฟเทียน โกมาสัน เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย ตั้งแต่อารมณ์แบบคาเนเตอร์เล็ก ๆ สไลด์โฮล ไปจนถึงชุดอาหารเนื้อเย็นแบบจำกัดจำนวน

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ท ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ



ปุระ ออร์แกนิก

ปุระ ได้ก่อตั้งกลุ่มเกษตรกรปลูกพืชอินทรีย์ และดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนเองมานานมากกว่า 10 ปีในจังหวัดภูเก็ต



เฮาส์ ออฟ เบียร์

เฮาส์ ออฟ เบียร์ คือศูนย์รวมเบียร์จากทั่วโลก มาไว้ที่กรุงเทพฯ โดยดำเนินการมาตั้งแต่ปี 2551 โดยให้บริการเบียร์พร้อมจับคู่กับอาหารที่ทานคู่กับเบียร์แล้วอร่อย



อัลเบโร เจลาโต

การจัดแสดงการผลิตเจลาโตสด ๆ พร้อมจำหน่ายปลีกและส่งที่ตลาด



เออร์บานี ทรัฟเฟิลส์

ผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์จากเห็ดทรัฟเฟิล และผลิตภัณฑ์อื่นที่เกี่ยวข้อง รายใหญ่ที่สุดในเอเชีย



จาทา ทรัฟเฟิล

จาทา จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเนื้อติดเอ็นและชีสหลากหลายชนิด สำหรับการรับประทานในตลาดเชฟส์มาร์เก็ต หรือสำหรับการซื้อกลับบ้าน ด้วยจาทาเป็นร้านจำหน่ายเนื้อสัตว์แห่งแรกและแห่งเดียวในภูเก็ต จึงมีส่วนสำคัญ ในการดึงดูดลูกค้า ผู้มารับประทานอาหาร ตลอดจนเชฟจากที่ต่างๆ ให้นำเยื่อตลาดเชฟส์มาร์เก็ตมากยิ่งขึ้น

แต่ละบูธจะดำเนินการกิจกรรมในลักษณะเปิดโล่ง เพื่อจำลองบรรยากาศของตลาดสดที่แท้จริง โดยแต่ละบูธนั้นเจ้าของกิจการจะมาดูแลสถานที่ด้วยตนเอง ผู้จำหน่ายแต่ละรายจะสาธิตการทำอาหารเป็นเวลาราว 3 ชั่วโมง และผู้เข้าชมทั้งในและนอกพื้นที่สามารถเข้ามาชมได้ฟรี

ดำเนินการโดย เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต /

สนับสนุนการตลาดโดย บริษัท พอล ฟูรา (เช้า อีล เอเชีย) จำกัด - ผู้เชี่ยวชาญด้านการสนับสนุนการตลาด

กิจกรรมที่เชฟส์ มาร์เก็ต

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต มีกิจกรรมพิเศษมากมายตลอดทั้งปี และทุกกิจกรรมพร้อมรับการสนับสนุนจากผู้สนับสนุน โดยมีรายละเอียดกิจกรรมดังต่อไปนี้

การชิม

เบียร์
สุรา
ไวน์
ชา

การเรียนรู้

ทำอาหาร
ทำเครื่องดื่มค็อกเทล
การฝึกบาริสต้า

การแข่งขัน

การแข่งขันเชฟ

สัมมนา

เวิร์กช็อปเพื่อสุขภาพที่ดี



Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

รวมสุดยอดเชฟ ที่เชฟส์ มาร์เก็ต

เชฟระดับแถวหน้าของเมืองไทยให้ความสนใจเข้าร่วมงานกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต มีดังนี้

เชฟเอียน โกมาลัน - เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย

เชฟเอียนคือแชมป์รายการ “เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย” ซึ่งถือว่าไม่ใช่คนอันคุ้นเคยสำหรับลูกภูเก็ต เนื่องจากเชฟเคยปฏิบัติหน้าที่เป็นรองหัวหน้าเชฟที่โรงแรมดิเกรนดัลลาห์ฮิลล์รีสอร์ทคอสโกลัน ภูเก็ต เชฟเริ่มการเดินทางเพื่อสร้างชื่อให้กับตัวเองในกรุงเทพฯ ที่โรงแรมพูลแมน คิง เพาเวอร์ กรุงเทพฯ ในตำแหน่งหัวหน้าเชฟ ในปี 2551 ก่อนที่เชฟจะมาทำงานที่ อบันบุรี เชฟดำรงตำแหน่งเป็นหัวหน้าเชฟที่บันยันทรี ภูเก็ต และก่อนหน้านี้นี้ดำรงตำแหน่งเป็นหัวหน้าเชฟที่ลักซ์ฮิลล์คอสโกลัน เกาะภูเก็ต มาเป็นเวลา 5 ปี เชฟเอียนสำเร็จการศึกษาจากมหาวิทยาลัยสเตฟฟอร์ด ประเทศอังกฤษ ที่สหราชอาณาจักร จากนั้นจึงเริ่มทำงานที่โรงเรียนกรีนเกลส์ (Gleneagles) ซึ่งเป็นโรงแรมที่มีชื่อเสียงในสกอตแลนด์ จากนั้นเชฟได้ทำงานให้กับครัวในกรุงลอนดอนหลายแห่งด้วยกัน เช่น เดอะซาวอย (The Savoy) ซึ่งเชฟได้ทำหน้าที่เป็นรองหัวหน้าเชฟอาวุโส และที่โรงแรมโซฟิเทลลอนดอนเซนต์เจมส์ ในตำแหน่งรองหัวหน้าเชฟใหญ่ ภายใต้การนำของเชฟในตำนานอย่าง อัลเบิร์ต รูธ

เชฟป้อม - (ธนรัักษ์ ฐิต) - เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย

นอกจากชื่อเสียงของเชฟป้อมจะได้รับมาอย่างต่อเนื่องแล้ว เชฟป้อมยังเล็งเห็นในการทำดีแบบยั่งยืนด้วย หรือต้นชา โดยเชฟป้อมอีกด้วย ผู้มาเยือนตลาดจะมีโอกาสนั่งล้อมรอบหม้อต้นชา และสนทนากับการรับชมวิธีการและนั่งต้นชา ในขณะที่ทุกท่านมีอิสระในการเลือกหยิบต้นชามารับประทานด้วยตนเองได้หลังจากหม้อ ด้วยกลไกการคิดราคาต่อชิ้น

เชฟชุมพล แจ้งไพร - เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย

พบเชฟชุมพลได้เป็นประจำตามสื่อโทรทัศน์ในรายการ “เชฟกระทะเหล็กประเทศไทย” นอกจากนี้เชฟยังเป็นกรรมการผู้จัดการร้านอาหาร (R-Haan) ซึ่งเป็นเพียง 1 ใน 5 ร้านอาหารในประเทศไทยที่ได้มีเชลล์สตาร์ระดับ 2 ดาว ในการลงสนามตลาดเชฟส์มาร์เก็ตครั้งนี้ เชฟชุมพลจะทำการบรรยายเพื่อสอดรับแนวคิด “พลังแห่งธรรมชาติ (Mother Nature)” โดยมุ่งเน้นไปที่การนำเสนอผลิตภัณฑ์จากภาคเหนือของประเทศไทย

เชฟโบ (ดวงพร ทรงวิศวะ) และเชฟตี๋แลน

หนึ่งในผู้เช่ารายสำคัญของตลาดเชฟส์มาร์เก็ต คือ ร้านโบ.แลน ร้านจำหน่ายของชำที่บริหารโดยคู่สามีและภรรยา คือ คุณโบและคุณตี๋แลน ซึ่งมีชื่อเสียงโด่งดังไปทั่วประเทศจากภายใต้การบริหารร้านอาหารนามว่า “โบ.แลน” ในกรุงเทพฯ ที่ได้รับการรับรองเชลล์สตาร์

ข้อมูลอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

เกี่ยวกับบลูทรี ภูเก็ต

บลูทรี ภูเก็ต เปิดให้บริการครั้งแรกในเดือนกันยายน 2562 เป็นศูนย์รวมความบันเทิงครบวงจรที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว สามารถดึงดูด
ลูกค้าให้มาเยือนด้วยจุดขายของการนำเสนอคุณภาพระดับสากล มีกิจกรรมที่เอื้อต่อการร่วมกันเป็นครอบครัว มีสถานบริการด้าน
ความบันเทิงให้แก่อุปกรณ์ตลอดในช่วงกลางวัน

บลูทรี ภูเก็ต ตั้งอยู่ในเขตตำบลเชิงทะเล และอยู่ในใจกลางของย่านการท่องเที่ยวที่มี บลูทรีเป็นสถานที่ท่องเที่ยวชั้นนำ ซึ่งอยู่ห่างจาก
อนุสาวรีย์ท้าวเทพกษัตรีและท้าวศรีสุนทรเพียง 5 นาที และอยู่ใกล้กับชายหาดชายฝั่งตะวันตกของภูเก็ตหลายแห่งและเดินทางได้อย่าง
ง่ายดายจากสนามบินนานาชาติภูเก็ต

บลูทรี ภูเก็ต ตั้งอยู่บนพื้นที่ขนาด 56 เอเคอร์ (มากกว่า 140 ไร่) ในทำเลที่เหมาะสมสำหรับครอบครัวและนักท่องเที่ยวในการเดินทางมา
ร่วมทำกิจกรรมที่สนุกสนานและหลากหลาย

รอบ ๆ บลูทรี มีโรงแรมที่พร้อมรับรองทุกท่านมากกว่า 12,000 ห้อง ด้วยความพร้อมตั้งแต่ระดับ 4 ดาวขึ้นไป ทุกท่านจึงสามารถเข้า
ถึงศูนย์รวมความบันเทิงแห่งนี้ได้โดยสะดวก ทาอย่างง่าย และไม่หลงทางแน่นอน

สิ่งอำนวยความสะดวก

บลูทรี ลากูน

ทะเลสาบบลูทรีมีขนาดใหญ่และสวยงาม นอกจากยังเป็นทะเลสาบแห่งแรกในภูเก็ตที่มนุษย์สร้างขึ้น ด้วยกรรมวิธีที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม
และออกแบบเพื่อให้สามารถทำกิจกรรมบนน้ำได้อย่างสนุกสนาน เช่น การเล่นสไลเดอร์ การโหนสลิง และการกระโดดผา
ดำน้ำ เป็นต้น ในด้านพื้นที่ส่วนยังมีเส้นทางที่ออกแบบโดยวางอุปสรรคและสิ่งกีดขวางหลากหลายชนิด ลานสเก็ตไอซ์
สนามวอลเลย์บอลชายหาด ตลอดจนพื้นที่สำหรับเล่นลูกบอลมนุษย์ (ซอร์บ) และกระดานพาย (แพดเดิลบอร์ด)

บลูทรี อาร์นิ - แอมฟิเธียเตอร์

อันทันทีกรังจ์พร้อมเวทีแห่งแรกในภูเก็ตที่มีการจัดกิจกรรมบันเทิงและการแสดงสดให้ชมฟรี

ทรีเฮาส์บิซ เลานจ์

ทรีเฮาส์บิซเลานจ์ตั้งอยู่บนชั้นแรกข้างบลูทรีลากูน นับว่าเป็นสวรรค์แห่งการทานมื้ออาหารเบาๆ ด้วยพื้นที่กว้างขวางที่งอกงามให้พุ่มไม้
บริการเพลิดเพลินไปกับทัศนียภาพที่สวยงามของทะเลสาบ ด้วยความรู้สึกร่างกาย ปราศจากการถูกรบกวน

ภัตตาคารทรีเฮาส์

ตกแต่งด้วยวัสดุสีเขียวทำให้อารมณ์เย็นสบายด้วยแนวคิดการพัฒนายั่งยืน ภัตตาคารทรีเฮาส์ตั้งอยู่ชั้น 2 พร้อมบริการอาหาร
ด้วยเมนูเด็ดสำหรับมื้อเที่ยงและมื้อเย็น

เดอะ แคโนปี

เดอะแคโนปี ตั้งอยู่ชั้นที่ 3-4 ของเดอะทรีเฮาส์ ให้บริการพื้นที่สำหรับทานอาหารและโซนนั่งชิล

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

เกี่ยวกับบลูทรี ภูเก็ต

เบย์ทริล

เบย์ทริลตั้งอยู่ภายในบลูทรี ลากูน นำเสนอบรรยากาศการพักผ่อน เหมาะแก่การพักผ่อนพักผ่อนอย่างแท้จริง หรือเมื่อยังรักที่ทุก
ประการจะสองท่านในช่วงเริ่มต้นของวันนั้น

ชมวิวยะลาอายิตยตก

ชั้นใช้บาร์เป็นสถานที่ที่เหมาะสมสำหรับการพักผ่อนในช่วงระหว่างวัน เป็นจุดชมวิวยะลาอายิตยตกอันงดงามตระการตาในแบบฉบับเมืองร้อน
อย่างภูเก็ต

หมู่บ้านนักช้อป

เป็นศูนย์รวมร้านค้า เช่น ลูจิบบล, ไอแลนด์, สมิทเลสเพอร์ฟอรั่ม, 69 สแลม, สตีปส์ วัท นิกิตา,
แบรนด์อิสระสปอร์ต และเดอะฟาร์มาซี

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

สถานที่ตั้ง

จังหวัดภูเก็ต

ภูเก็ตมีภูมิประเทศเป็นเกาะ อยู่ห่างจากเมืองหลวงกรุงเทพฯ ของประเทศไทยไปทางทิศตะวันตกเฉียงใต้เพียงทะเลอันดามัน เป็นระยะทาง 862 กม.

ในปี 2561 ภูเก็ตได้รับการขนานนามว่าเป็น “ชายหาดที่ดีที่สุดในโลก” โดยยูเนสโก นิวส์ แอนด์ เวิลด์ รีพอร์ต ซึ่งเป็นนิตยสารด้านธุรกิจ ด้วยเหตุผลที่ว่าภูเก็ตมีหาดทรายสีขาว น้ำทะเลสีฟ้า และน้ำตกหินปูน ที่สามารถดึงดูดนักท่องเที่ยวบนสำเนาเยือนได้ทุกปี นิตยสารจึงยกย่องภูเก็ตว่าเป็น “เกาะสวรรค์น้อย ๆ”

ในช่วงเดือนพฤศจิกายน-มีนาคม ภูเก็ตรับลมมรสุมตะวันออกเฉียงเหนือ ด้วยลมเย็นที่พัดผ่านตลอดทั้งทำให้อากาศบนเกาะเป็นบรรยากาศที่เย็นสบาย เหมาะแก่การกิจกรรมที่หลากหลาย โดยอุณหภูมิเฉลี่ยในแต่ละวันจะอยู่ที่ประมาณ 24-32 องศาเซลเซียส

www.phuket.com

การวางแผนการเดินทางมายังภูเก็ต

บนเกาะภูเก็ตมีกิจกรรมให้ทุกท่านทำและเยี่ยมชมเกือบทุกรูปแบบ และสามารถเข้าถึงสถานที่เหล่านั้นได้ทั้งหมดในระยะเวลาที่สั้นหรือสัปดาห์!

ภูเก็ตจึงเหมาะที่สุดสำหรับใครก็ตามที่มองหาความผ่อนคลายทั้งตัวไม่ว่าจะเป็นนักดำน้ำ นักดำน้ำลึก และนักพายเรือคายัค กิจกรรมที่น่าทำ ได้แก่

เที่ยวเมืองภูเก็ต

ตัวเมืองภูเก็ตเป็นชุมชนเมืองที่ใหญ่ที่สุดบนเกาะ ผู้มาเยือนจะได้สัมผัสพลานามัยเมืองเก่าและเมืองใหม่ที่ผสมผสานกันอย่างน่าค้นหา ให้อารมณ์สงบและตื่นตาตื่นใจไปพร้อมๆ กัน ถนนกลางใจกลางเมืองได้รับการขึ้นทะเบียนเป็นมรดกโลก โดยยูเนสโก ด้วยเป็นพื้นที่ที่เต็มไปด้วยอุทยานและร้านค้าที่สร้างขึ้นด้วยสถาปัตยกรรมแบบฮิสโพรตึกละลานาสลับ

ชายหาดและเกาะต่างๆ

ไม่ว่าจะเป็นโลกนี้ที่กล่าวมาว่ามีพื้นที่หาดทรายยาว น้ำทะเลสวยใสเทียบเท่ากับเกาะภูเก็ต ถนนเลียบชายฝั่งที่คดเคี้ยวบนเกาะผาดผายไปตามแนวเกาะขนาด 540 ตารางกิโลเมตร ทำให้ภูเก็ตมีจุดชมวิวกว้างที่สวยงามมากมาย ในระยะที่ไปไม่ถึงไหนไกล เช่น หาดกระรน กมลา เกาะตะและปะตอง

สถานที่สำคัญ

ภูเก็ตมีแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจมากมาย จากแหล่งท่องเที่ยวที่เกิดขึ้นเองตามธรรมชาติไปจนถึงพื้นที่ที่มนุษย์สร้างขึ้น อันเนื่องมาจากการกิจกรรมทั้งบนพื้นดินและ พื้นน้ำ จึงทำให้ภูเก็ตมีกิจกรรมให้ทำเรื่อย ๆ ไม่มีเบื่อ นอกจากนี้เสน่ห์ของภูเก็ตก็คือสถานที่ทั้งหลายเหล่านี้อยู่ในระยะที่ขับหรือสองล้อไปได้ในระยะเวลาไม่นานนัก

อาหาร

ถ้าเป็นเรื่องของร้านอาหาร ผู้มาเยือนมีทางเลือกค่อนข้างหลากหลายในการรับประทานอาหารในภูเก็ต เนื่องจากภูเก็ตขึ้นชื่อชื่อร้านอาหารทะเลในราคาที่จับต้องได้ สามารถเพลิดเพลินไปกับอาหารรสอร่อยโดยไม่ต้องกังวลว่าจะกระเป๋าค้นแน่นอน

สถานบันเทิงยามค่ำคืน

ป่าตองเป็นศูนย์กลางชีวิตยามค่ำคืนของเมืองภูเก็ต นอกจากนี้หาดกะตะและหาดกะรนก็ดูมีชีวิตชีวาไม่แพ้กัน ส่วนกำแพงชีวิตยามค่ำคืนในตัวเมืองภูเก็ตนั้นค่อนข้างแตกต่างจากกำแพงชีวิตที่หาดป่าตองพอสมควร และให้อารมณ์ของความเป็นเอเชียมากกว่า

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ



เหตุใดจึงควรร่วมสนับสนุน?

ข่าวเกี่ยวกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต จะได้รับการประชาสัมพันธ์ผ่านกลยุทธ์ทางการตลาดที่หลากหลายและผสมผสาน ไม่ว่าจะเป็นสื่อสิ่งพิมพ์และช่องทางการประชาสัมพันธ์ต่าง ๆ ผ่านสื่อออนไลน์

โดยการประสานงานกับสื่อหลากหลายรูปแบบ ตั้งแต่การลงโฆษณาในสิ่งพิมพ์ชั้นนำด้านอาหารและเครื่องดื่ม ไปจนถึงหนังสือพิมพ์ในต่างประเทศ เพื่อให้เกิดการเข้าถึงพื้นที่สื่ออย่างครอบคลุมที่สุด โดยเฉพาะในรายการดัง ที่เกี่ยวข้องกับไลฟ์สไตล์ เพื่อให้ข่าวเกี่ยวกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ตได้รับการประชาสัมพันธ์ออกไปอย่างแพร่หลายและกว้างขวางทั้งในมิติท้องถิ่นและต่างประเทศ

นอกเหนือจากการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ ยังจะมีการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ตผ่านสื่อสังคมทุกช่องทาง เพื่อสื่อสารไปยังกลุ่มเป้าหมายอีกด้วย

ดังนั้น การร่วมสนับสนุนเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต นอกจากจะช่วยให้ผู้สนับสนุนได้ประชาสัมพันธ์สินค้าและบริการไปยังกลุ่มเป้าหมายแล้ว ยังเป็นเครื่องยืนยันว่าผู้สนับสนุนคือผู้นำตัวจริงในตลาดของตนอีกด้วย



การประชาสัมพันธ์แบรนด์

โอกาสในการประชาสัมพันธ์แบรนด์ผ่านเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต 2563/2564

สิทธิในการตั้งชื่อตลาดและกิจกรรมพิเศษต่างๆ
การประชาสัมพันธ์แบรนด์ในตลาดและกิจกรรมพิเศษ
การแสดงผลในตลาดและกิจกรรมพิเศษ



สิทธิด้านสื่อ การส่งเสริมการขาย และการประชาสัมพันธ์

พันธมิตรสามารถใช้โอกาสดังกล่าวในการผลิตสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อนำเสนอผ่านข่าวและกิจกรรมประชาสัมพันธ์ โดยข่าวเกี่ยวกับตลาดจะถูกนำเสนอผ่านสื่อไทยทั้งระดับท้องถิ่นและระดับประเทศ ตลอดจนสื่อระดับภูมิภาคเอเชียและระดับโลกผ่านสื่อสังคม สื่อออนไลน์ โทรทัศน์ วิทยุและนิตยสารต่าง ๆ



สื่อพันธมิตร

รับบริการการประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อพันธมิตรของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกรี ภูเก็ต - รอยืนยันรายชื่อ

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ



การโฆษณา

สื่อออนไลน์ – เว็บไซต์ มาร์เก็ต บลูกริภูเก็ต ทีมการตลาดจะทำงานอย่างใกล้ชิดร่วมกับเว็บไซต์ชั้นนำระดับโลกเพื่อเข้าถึงฐาน
แฟนคลับและผู้ชม ด้วยการโฆษณาผ่านเว็บไซต์และอีเมลเพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย

สื่อสิ่งพิมพ์ - จะมีการออกแคมเปญโฆษณาผ่านสื่อในวงกว้างตลอดปี โดยเน้นการประชาสัมพันธ์ไปยังกลุ่มอาชีพสำคัญ ๆ ที่
เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม ทนังสื่อพิมพ์ และสิ่งพิมพ์ด้านไลฟ์สไตล์และธุรกิจ โดยใช้เนื้อหาที่ปรับปรุงพิเศษเพื่อประสิทธิภาพของการ
ประชาสัมพันธ์



การประชาสัมพันธ์และเนื้อหาจากประชาสัมพันธ์

ข่าวเกี่ยวกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกริ ภูเก็ต ถือเป็นข่าวเด่นที่มีคนสนใจติดตาม นอกจากผู้สนับสนุนและพันธมิตรทางธุรกิจทุก
รายจะได้รับสิทธิในการผูกแบรนด์เข้ากันงานเพื่อวัตถุประสงค์ทางการโฆษณาและประชาสัมพันธ์แล้ว ผู้สนับสนุนและพันธมิตรทางธุรกิจยัง
สามารถสร้างเนื้อหาผ่านกิจกรรมตาม-ตอบกับผู้จัดการฝ่าย การจัดกิจกรรมทำกายต่าง ๆ การเขียนตราและผู้เชี่ยวชาญมากล่าวให้ความรู้
การนำเสนอไฮไลต์งาน การประชาสัมพันธ์หน้างาน งานแถลงข่าว และกิจกรรมการกุศลที่เกี่ยวข้อง

แคมเปญประชาสัมพันธ์มุ่งขยายผลการประชาสัมพันธ์ออกไปในวงกว้างทั้งระหว่างจัดงานและหลังการจัดงาน โดยจะครอบคลุมกิจกรรม
ดังนี้

- การเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายผ่านสื่อ การตีพิมพ์บทความด้านธุรกิจ และการตีพิมพ์รายเดือนบนนิตยสารด้านอาหารและเครื่องดื่ม
- การประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับคุณลักษณะของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูกริ ภูเก็ต
- แคมเปญโฆษณาออนไลน์ บทความ นสอ และสื่อสังคม
- สำนักข่าวต่างประเทศและท้องถิ่น



รายการสิทธิประโยชน์

สิทธิด้านการเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวในการสนับสนุน และสิทธิในชื่อ

รายการสิทธิประโยชน์	ระดับพันธมิตร		
	ระดับที่ 1:	ระดับที่ 2:	ระดับที่ 3:
ผู้สนับสนุนการนำเสนอ	มี		
สิทธิในการใช้ชื่อ "เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต ร่วมกัน (ชื่อผู้สนับสนุนการนำเสนอ)" เพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์		มี	
สิทธิในการใช้ชื่อ "เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต 2563/2564 สนับสนุนโดย (ชื่อผู้สนับสนุนการนำเสนอ)" เพื่อการโฆษณาและประชาสัมพันธ์			มี
สิทธิในการเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวในประเภทสินค้านั้น ๆ ในการสนับสนุน	มี	มี	มี

สิทธิด้านทรัพย์สินทางปัญญาและการประชาสัมพันธ์แบรนด์

โลโก้และภาพ			
สิทธิในการใช้โลโก้สำเร็จ (lock-up) ของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต 2563/2564 ในการทำการตลาดทั้งภายในและภายนอก	มี	มี	มี

สิทธิในการประชาสัมพันธ์แบรนด์ในกิจกรรม - ทั่วไ

แสดงโลโก้บนป้ายโลโก้ ที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต - ขนาดขึ้นอยู่กับระดับการสนับสนุน	มี	เด่นชัดน้อยกว่า	เด่นชัดน้อยกว่า
แสดงโลโก้บนหน้าจอตีวทัศน์ตามจุดต่าง ๆ ที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี	เด่นชัดน้อยกว่า	เด่นชัดน้อยกว่า
โลโก้ในพื้นที่ทางเข้าตลาด	มี เด่นชัด	โลโก้ 1 จุด	โลโก้ 1 จุด
โลโก้ที่บริเวณที่นั่งหลัก	มี เด่นชัด	โลโก้ 1 จุด	โลโก้ 1 จุด
โลโก้บนป้ายโฆษณาที่มีการติดในเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี	เด่นชัดน้อยกว่า	เด่นชัดน้อยกว่า
การประชาสัมพันธ์แบรนด์บนฉากหลังพื้นที่ที่จัดตั้งบูท	มี	มี	มี
โลโก้บนชุดเมนูใส่ของเจ้าหน้าที่ในเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต 2563/2564 - ชุดพนักงานรักษาความปลอดภัย พนักงานทำความสะอาด เป็นต้น	มี ทั้งหมด		

รายการสิทธิประโยชน์

สิทธิด้านสื่อ การส่งเสริมการขาย และการประชาสัมพันธ์

รายการสิทธิประโยชน์	ระดับพันธมิตร		
	ระดับที่ 1:	ระดับที่ 2:	ระดับที่ 3:
โลโก้บนเอกสารก่อนและหลังกิจกรรม เว็บไซต์ อุปกรณ์เครื่องเขียน ฯลฯ	มี เด่นชัด	มี เด่นชัดน้อยกว่า	มี เด่นชัดน้อยกว่า
การกล่าวถึงชื่อแบรนด์และการแสดงโลโก้ในเอกสารข้อมูลสำหรับสื่อ งานโฆษณา และวัสดุทางการตลาดและส่งเสริมการขายต่าง ๆ ของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต 2563/2564	มี	มี	มี
โลโก้บนโฆษณาในเอกสารประชาสัมพันธ์ของสื่อพันธมิตร - ขนาดขึ้นอยู่กับระดับการสนับสนุน	มี เด่นชัด	มี เด่นชัดน้อยกว่า	มี เด่นชัดน้อยกว่า
สิทธิในสื่อดิจิทัลและสื่อสังคมออนไลน์			
การประชาสัมพันธ์แบรนด์ผ่านอีเมล เว็บไซต์ และการสื่อสารผ่านเว็บไซต์ของงานทุกรูปแบบ เช่น จดหมายข่าวอีเลกทรอนิกส์	มี เด่นชัด	มี เด่นชัดน้อยกว่า	มี เด่นชัดน้อยกว่า
การผนวกแบรนด์เข้าส่วนหนึ่งในกิจกรรมการเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายผ่านสื่อดิจิทัล เช่น การโพสต์บนเฟซบุ๊ก อินสตาแกรม ทวิตเตอร์ และยูทูป	มี	มี เด่นชัดน้อยกว่า	มี เด่นชัดน้อยกว่า
การประชาสัมพันธ์เรื่องกิจกรรมในระดับที่เห็นได้ชัดในเนื้อหาประชาสัมพันธ์งานบนเว็บไซต์ของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี เด่นชัด	มี เด่นชัดน้อยกว่า	มี เด่นชัดน้อยกว่า

สิทธิในการทำการตลาดเชิงประสบการณ์

โอกาสในการจัดกิจกรรมเปิดตัวหรือประชาสัมพันธ์แบรนด์ในกิจกรรมพิเศษของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต เช่น ขณะจัดกิจกรรมทำอาหาร	มี	มี	มี
เอกสารประชาสัมพันธ์เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี	มี	มี
การแจกผลิตภัณฑ์ตัวอย่างที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี	มี	

สิทธิด้านการรับรองลูกค้าและการสร้างเครือข่าย

บัตรเข้ากิจกรรมและบัตรวีไอพี (ถ้ามี) สำหรับการเข้าร่วมกิจกรรมพิเศษของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต เช่น การชิม การเรียน การแข่งขัน แลงานสัมมนาต่าง ๆ	20 ใบ	20 ใบ	20 ใบ
การกล่าวขอบคุณระหว่างการจัดกิจกรรมพิเศษต่าง ๆ	มี		

สิทธิในการจัดแจกผลิตภัณฑ์ส่งเสริมการขาย

โลโก้บนผลิตภัณฑ์ที่ระลึกของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต 2563/2564 หากมีการผลิต เช่น เสื้อยืด	มี		
การบรรจุผลิตภัณฑ์ที่ส่งเสริมการขายในถุงรวมของดีของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูรี ภูเก็ต	มี	มี	มี

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

ແພິດເຄງກາຣສນັບສຸນສຳລັບພັນຣມີຕຣກາຄຣຸກິງທ້ອງຖິ່ນ / ຜູ້ສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມ

ເຮາວບອບໂອກາສໃຫ້ກັນພັນຣມີຕຣກິງໃນທ້ອງຖິ່ນຈັກກວຸກິດ ແລະຜູ້ສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມອາກາຣແລະເຄຣິງຕີມ ໃນກາຣສນັບສຸນຕາບຣະຕັບຕ່າງ ໆ ຈຶ່ງເລືອນອຸສາກິຣະໂຍເປັນໃນກາຣປະກາສພັນຣີແບຣຕີແລະກາຣໃຊ້ພື້ນທີ່ຮັບຮອງລູກຄ້າຕ່າງກັນ ດັ່ງນີ້ ໂດຍຜູ້ສນັບສຸນແຕ່ລະຮັບອາວຸໂສກສນັບສຸນທາງກາຣເງິນທຣ້ອນຄ້າແລະບຣິກາຣໃນຮູບແບບຕ່າງ ໆ ໄດ້

ພັນຣມີຕຣກາຄຣຸກິງທ້ອງຖິ່ນ

- ສາຣິໃນກາຣໃຊ້ອີ່ໂອກາຣຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ ໃນກາຣປະກາສພັນຣີຂອງຕົນເອງ (ເຢັນ “ພັນຣມີຕຣກາຄຣຸກິງທ້ອງຖິ່ນເປັນທາງກາຣຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ...”)
- ໂອກາຣ/ສາຣິໃນກາຣສນັບສຸນບັນເທີງຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ 2563/2564
- ໂອກາຣບັນເທີງ/ປາຍໂຍເປັນ ເພື່ອປະກາສພັນຣີຕາລາ (ຕິດກັບກາຣກຸກິດ)
- ໂອກາຣບັນເທີງໂຍເປັນພາຍສ່ວນພັນຣີຕາລາ
- ບັຕຣາຣ່ວນກິດກຣຸມພິເສດຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ ຈຳນວນ 5 ໃບ
- ເອກາຣປະກາສພັນຣີເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ

ຜູ້ສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມ

- ສາຣິໃນກາຣໃຊ້ອີ່ໂອກາຣຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ ໃນກາຣປະກາສພັນຣີຂອງຕົນເອງ (ເຢັນ “ຜູ້ສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມເປັນທາງກາຣຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ...”)
- ໂອກາຣ/ສາຣິ ໃນກາຣສນັບສຸນບັນເທີງຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ 2563/2564
- ໂອກາຣບັນເທີງ/ປາຍໂຍເປັນ ເພື່ອປະກາສພັນຣີຕາລາ (ຕິດກັບກາຣກຸກິດ)
- ໂອກາຣບັນເທີງໂຍເປັນພາຍສ່ວນພັນຣີຕາລາ
- ບັຕຣາຣ່ວນກິດກຣຸມພິເສດຂອງເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ ຈຳນວນ 2 ໃບ
- ເອກາຣປະກາສພັນຣີເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ

ຕຳເນີນກາຣໂດຍ ເຟສ໌ ມາຣິຕິດ ບລຸກຣີ ກຸກິດ /

ສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມໂດຍ ບຣິກາ ພອລ ພູລ (ເຢັນ ອັສ ເອເຢັນ) ຈຳກັດ - ຜູ້ເຢັນຮາກຸດທຳກາຣສນັບສຸນກາຄອຸຕສາທິກຣຸມ



Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

ทางเลือกในการสนับสนุนอื่น ๆ

พันธมิตรผู้สนับสนุนการตั้งชื่อกิจกรรมพิเศษ

พันธมิตรผู้สนับสนุนการตั้งชื่อกิจกรรมพิเศษจะได้รับสิทธิในการตั้งชื่อกิจกรรมเฉพาะที่จะจัดขึ้นทั้งในเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต และนอกพื้นที่ทั่วภูเก็ต โดยพันธมิตรฯ แต่ละรายอาจสนับสนุนทางการเงินหรือสินค้าและบริการที่จำเป็นก็ได้

- สิทธิในการใช้ชื่อ ตัวอย่างเช่น กิจกรรมการเรียนทำอาหารกับเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต ร่วมกับ [ชื่อพันธมิตรผู้สนับสนุนการตั้งชื่อกิจกรรมพิเศษ]
- สิทธิในการใช้ชื่อ/โลโก้ของกิจกรรมพิเศษของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ตในการประชาสัมพันธ์ของตนเอง (เช่น "ผู้สนับสนุนหลักของกิจกรรมพิเศษของ...")
- โลโก้/ลิงค์ ในหน้าผู้สนับสนุนบนเว็บไซต์กิจกรรมพิเศษของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต 2563/2564
- โลโก้บนโบลด์เตอร์/ป้ายโฆษณาเพื่อประชาสัมพันธ์ตลาด (ติดทั่วเกาะภูเก็ต)
- โลโก้บนงานโฆษณาผ่านสื่อพันธมิตร
- บัตรเข้าร่วมกิจกรรมพิเศษของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต จำนวน 20 ใบ
- เอกสารประชาสัมพันธ์กิจกรรมพิเศษนั้น ๆ ของเชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต

ผู้จัดทาสี

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต กำลังมองหาบริษัทผู้ผลิตวัสดุตกแต่งห้องครัว เพื่อมาช่วยสร้างสีสันที่เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต โดยทาสีตกแต่งกลางจัดไว้สำหรับให้แขกรายการเผยแพร่เอกลักษณ์อย่างน้อย 1 ท่านหรือมากกว่า โปรดติดต่อเพื่อขอรับข้อมูลเพิ่มเติม

ผู้จำหน่าย

สัญญาเช่าช่วงอยู่ที่ 1,100 บาทต่อพื้นที่ 1 ตารางเมตร หรือ 15% ของยอดขาย โดยเลือกโดยอดหนึ่งที่มีมูลค่าสูงกว่า (แต่ไม่เกิน 3,300 บาทต่อตารางเมตร)

Chefs Market

EAT DRINK SHOP

สถานที่โชว์อาหารและเครื่องดื่มของภูเก็ต ที่รวมอาหาร
จากวัตถุดิบท้องถิ่น ประยุกต์ใหม่ เพื่อนักชิมโดยเฉพาะ

เจ้าของ

ผู้จัดการฝ่ายเชฟส์ มาร์เก็ต จะทำการเช่าพื้นที่ต่อจากผู้เช่ารายใหญ่ คือ บริษัท เบเวอร์เรจ เน็ตเวิร์ค จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทในเครือของบริษัทไอน์ บีบีแอนด์บี หรือ บางกอกเบียร์ แอนด์ เบเวอร์เรจ ผู้นำด้านการจัดจำหน่ายเครื่องดื่มในประเทศไทย

บริหารงานโดย คุณพงศ์เฉลิม เจ้าของบีบีแอนด์บี คุณแอนโธนี่ เรย์โนลด์ ผู้จัดการทั่วไปและหัวหน้าเชฟใหญ่ พร้อมด้วยคุณบาร์ก ดายเกอร์ส จากบีบีแอนด์บี จัดการดำเนินงานของตลาด ร้านอาหาร สุขอนามัยและความปลอดภัย การทำความสะอาด และการควบคุมคุณภาพ

ติดต่อ

เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต

4/2 ถนนศรีสุนทร

ตำบลเชิงทะเล

อำเภอกลาง

จังหวัดภูเก็ต 83110

ประเทศไทย

โทรศัพท์: +66 (0) 76 602 435

<https://bluetree.fun/>

คุณแอนโธนี่ เรย์โนลด์ - ผู้จัดการทั่วไป (สำหรับการติดต่อเป็นภาษาอังกฤษ)

อีเมล: gm@chefsmarketphuket.com

โทรศัพท์: +66 8 0609 1128

บริษัท พอล พูล (เชก้า ฮัส เอเซีย) จำกัด

198 ถนนตะนาว

แขวงบวรนิวเว

เขตพระนคร

กรุงเทพฯ 10200

ประเทศไทย

โทรศัพท์/โทรสาร: +66 2622 0605 - 7

www.paulpoole.co.th

คุณพอล พูล - กรรมการผู้จัดการ (สำหรับการติดต่อเป็นภาษาอังกฤษ)

อีเมล: paul@paulpoole.co.th

โทรศัพท์: +66 8 6563 3196

คุณอุดมพร พันธุ์จินดาวรรณ - ผู้ช่วยส่วนตัว (สำหรับการติดต่อเป็นภาษาไทยและภาษาอังกฤษ)

อีเมล: udomporn@paulpoole.co.th

โทรศัพท์: +66 8 6382 9949

ดำเนินการโดย เชฟส์ มาร์เก็ต บลูทรี ภูเก็ต /

สนับสนุนการตลาดโดย บริษัท พอล พูล (เชก้า ฮัส เอเซีย) จำกัด - ผู้เชี่ยวชาญด้านการสนับสนุนการตลาด

