EAT TABLE KOREA

㈜ 잇 테 이 블 코 리 아

감동을 설계하고 품격을 연출하다

기업·기관을 위한 푸드트럭 케이터링 & 브랜드 팝업 운영사

서비스 소개서 · 품의/기안 참고자료



32,000식
1일 최대 배식

66곳
동일 시간 동시 운영

53대
자사 운영 트럭

0건
창립 이래 위생 클레임

T. 1566-1174

www.eattk.co.kr

00 LEADING THE INDUSTRY 업계 선도

대한민국의 푸드트럭 산업을 선도합니다.

FIRST

NO.1 모든 것이 첫 번째입니다.

FIRST · 01

13년

전문 운영사로만 13년

푸드트럭 현장 운영 전문사

FIRST · 02

B2B

대한민국 케이터링 전문 트럭

기업·기관 대상 B2B 전문 운영사

FIRST · 03

33대

전문 시설 임대 트럭

국내 최초 동일 규격 표준화 구성

FIRST · 04

1호

대한민국 푸드트럭 명인 1호

대표이사 박필연 · 대한민국 한식대가

00 SUMMARY 한눈에 보기

검토 담당자를 위한 1페이지 요약

회사명	㈜잇테이블코리아 EAT TABLE KOREA
대표이사	박필연
사업자등록번호	729-88-03407
소재지	경기도 김포시 김포한강5로 321 김포한강듀클래스 4층 424호
주요 사업	기업·기관 출장 케이터링, 브랜드 체험 트럭·팝업 운영, 푸드트럭 시설 임대, F&B R&D, 공공·특수 급식
서비스 범위	전국 (직영트럭 우선 배차, 위생 검증 협업트럭 연계)
대표전화	1566-1174

01	대규모 실행 검증	1일 최대 **32,000식**, 전국 **66개 거점 동시 운영** 수행 (교보생명)
02	대기업·기관 레퍼런스	삼성전자 · 포스코 · 교보생명 · 국방부 · 서울대 · 연세대 등 **100대 기업을 포함한 대기업·대학·병원·공공기관**
03	자체 운영 자산	자사 트럭 **53대** (직영 20여 대 + 동일 규격 렌탈 33대), 김포·강원·전남 거점센터
04	위생 클레임 0건	창립 이래 **위생 클레임 0건** · ㈜케이푸드인랩 **ServSafe 국제위생관리자 직영 리더 40여 명** · 바리스타 40여 명
05	투명한 견적·정산	**부가세 별도 견적**, 세금계산서 발행, 행사 결과보고서 제공

※ 본 페이지는 고객사 내부 품의·기안 문서에 그대로 인용하실 수 있도록 구성했습니다.

00 CLIENT ASSURANCE 담당자 안심 포인트

담당자의 고민, 행사 전에 먼저 해결합니다

FOOD SAFETY RECORD

0건

창립 이래 위생 클레임 0건

미국 FDA Food Code 기반 ServSafe 위생관리 체계로 운영합니다

- ServSafe 국제위생관리자 직영 리더 40여 명 현장 배치
- ㈜케이푸드인랩 국제위생관리자 자격 체계
- 바리스타 자격 보유자 40여 명 배치
- 분 단위 생산 프로토콜 사전 제안
- 직영트럭 우선 배차 · 검증 트럭만 협업

Q. 대기줄이 길어져 불만이 나오면 어쩌죠?

분 단위 생산 프로토콜을 먼저 제안합니다

운영시간 대비 식수를 분당 생산량으로 환산해 트럭 대수·메뉴·동선을 사전 설계합니다.
예) 3,000인분 ÷ 120분 = **분당 25인분** 생산 기준으로 배치

Q. 위생사고가 나면 제 책임인데요.

국제위생관리자 리더가 현장을 책임집니다

ServSafe 국제위생관리자 자격을 갖춘 직영 리더(40여 명)가 현장에 배치되어 조리·보관·배식 전 과정을 관리합니다.

Q. 커피 맛이 트럭마다 다르지 않을까요?

바리스타 자격 보유자가 직접 추출합니다

바리스타 자격 인력(40여 명)이 음료를 담당해 브랜드·현장별 품질 편차를 없앱니다.

Q. 위생관리, 객관적으로 검증되나요?

국제 자격 보유 현황으로 증빙합니다

연세대학교 함선옥 교수가 창업한 **㈜케이푸드인랩**의 ServSafe(FDA) 국제위생관리자 자격증 보유 직영 리더 40여 명. 자격 보유 현황을 기안 근거로 제공해 드립니다.

01 ABOUT 회사 소개

원하는 장소·시간·규모에 맞춰 식음 경험을 설계하고 완성합니다

잇테이블코리아는 푸드트럭을 기반으로 한 On-Demand 푸드서비스 기업입니다. 기획부터 메뉴·차량 배치·현장 운영·결과 보고까지 한 회사가 책임지고 수행합니다.

BUSINESS 01

기업·기관 케이터링

Corporate Catering

임직원 복지·사내 행사·창립기념일
협력사·고객사 감사 행사
전국 사업장 동시 운영

BUSINESS 02

브랜드 체험·팝업 운영

Brand Activation & Pop-up

커피차·간식차 브랜드 체험 트럭
프랜차이즈·브랜드 팝업 대행운영
브랜드 가이드 기준 현장 운영

BUSINESS 03

공공·특수 급식

Public & Special Catering

재난·비상 급식, 군 급식
학교·유치원 임시대체 급식
촬영장·건설현장 장기 밥차

13년
대표자 푸드트럭
운영 경력

4년
국내 대표 플랫폼 '기프트럭'
전국 운영 전속 파트너

53대
동일 기준으로 관리되는
자사 운영 트럭

40여명
ServSafe 국제위생관리자
직영 리더

40여명
바리스타
자격 보유 인력

02 CAPABILITY 수행 역량

숫자로 검증된 실행 규모

대규모·동시다발·단시간 행사는 운영 역량의 차이가 가장 크게 드러나는 현장입니다. 잇테이블코리아는 이 세 가지 조건을 모두 수행한 이력을 보유하고 있습니다.

SCALE

32,000식

1일 최대 배식

단일 고객사 행사 기준 하루 동안 제공한 최대 식수

CLIENT · 교보생명

SYNC

66대·66곳

동일 시간 동시 운영

전국 66개 거점에 트럭 66대를 같은 시간에 동시 투입

CLIENT · 교보생명 창립기념일

SPEED

3,000인분

2시간 내 제공

제한된 운영시간 내 대규모 인원 케이터링

CLIENT · KB증권 크리스마스 행사

REACH

150개사

전국단위 프로젝트

전국 협력사를 대상으로 한 동시다발 운영 프로젝트

CLIENT · 포스코 협력사

4년

'기프트럭' 전국 운영 전속 파트너

국내 대표 푸드트럭 플랫폼이 자체 운영 대신 잇테이블코리아에 전국 운영을 맡기고 있습니다.

연간

글로벌 브랜드 일리커피 대행운영

일리커피 × 두산건설 전국 입주민 대상 커피차 케이터링을 연간 계약으로 운영 중입니다.

03 CLIENTS 주요 고객사

대기업부터 대학·병원·공공기관까지 함께했습니다

전자 · IT · 플랫폼 TECH

삼성전자 | 삼성디스플레이 | 삼성SDS | LG디스플레이 | LG그룹 | SK텔레콤 | 네이버 | 쿠팡 | 배달의민족 | 펌지 성수

제조 · 건설 · 유통 INDUSTRY

포스코 | 현대건설 | 현대엔지니어링 | 현대그룹 | 두산건설 | 한국수력원자력 | 농심 | 국순당 | 일동제약 | 도루코 | 기아 콜센터 | 이마트 트레이더스 | 아디다스

금융 FINANCE

교보생명 | 한화생명 | KB증권 | 한국투자증권 | 농협중앙회 | 금융결제원

공공 · 기관 PUBLIC

국방부 (실내·푸드트럭 케이터링) | 서울시 | 동대문구청 | 용산구청 | 경기소방재난본부 | 남산골한옥마을

교육 · 의료 EDU · MED

서울대 | 연세대 | 서강대 | 숙명여대 | 경희대 | 건국대 외 다수 대학 | 전국 초·중·고교 | 어린이집 | 연세대 재활학교 | 순천향대병원 | 성심병원 | 마리안나병원 외

브랜드 · 엔터테인먼트 BRAND

일리커피 | 롯데몰 × 테라로사 | 롯데몰 × 차지 | 감자밭 | 피자마루 | 푸라닭 | 핑크스핫도그 | YG 후원행사 | 연예인 케이터링

※ 고객사 명칭은 행사 수행 이력 기준이며, 상세 레퍼런스(행사 개요·규모·사진)는 검토 단계에서 요청 시 별도로 제공해 드립니다.

04 CASE STUDY 대표 수행 사례

까다로운 조건일수록 차이가 드러납니다

FINANCE · 창립기념일

교보생명

TASK 전국 사업장 임직원에게 같은 시간, 같은 품질로 제공

DONE 트럭 66대를 66개 거점에 동시 배치, 1일 32,000식 운영

66곳
동일 시간
동시 운영

MANUFACTURING · 상생 프로젝트

포스코

TASK 전국에 분산된 협력사 대상 일정·품질 통합 관리

DONE 권역별 트럭·인력 배정으로 전국단위 프로젝트 수행

150개사
전국 협력사
대상 운영

FINANCE · 연말 행사

KB증권

TASK 짧은 운영시간 안에 대기 없이 대규모 인원 응대

DONE 식수 시뮬레이션 기반 차량·동선 배치로 크리스마스 행사 운영

3,000인분
2시간 내
제공 완료

BRAND · 연간 계약

일리커피 × 두산건설

TASK 글로벌 브랜드 기준의 음료 품질을 전국 현장에서 유지

DONE 브랜드 교육 이수 바리스타 배치, 연간 대행운영 계약

연간
전국 입주민
커피차 운영

이 밖에 삼성전자·현대엔지니어링 전국단위 행사, 한국수력원자력 프로젝트 등을 수행했습니다.

05 INFRASTRUCTURE 운영 인프라

트럭 숫자가 아니라, 검증된 기준으로 운영합니다

53 대

자사 운영 트럭 — 섭외가 아닌 직접 관리하는 자산

20여 대
직영 트럭
본사 인력이 직접 운영

33대
동일 규격 렌탈 트럭
국내 최초 표준화 구성

HUB · 김포센터 | HUB · 강원센터 | HUB · 전남센터

3개 거점센터에서 식자재·인력·차량을 배정하며, 1일 최대 **30,000인분** 규모의 식자재 보관 설비(창고·워크인)를 갖추고 있습니다.

DISPATCH PROTOCOL · 배차 원칙

숫자보다 기준

잇테이블코리아는 위생기준 미달 트럭과 협업하지 않기 때문에 **협업 트럭 숫자만 늘리지 않습니다.**

01 **구조변경 및 합법 트럭만 운영**
구조변경 승인을 거친 합법 트럭만 현장에 배차합니다.

02 **직영트럭 우선 배차**
본사 인력이 직접 운영하는 직영트럭을 가장 먼저 배정합니다.

03 **위생기준 미달 트럭과는 협업하지 않습니다**
직영 배차가 어려운 경우에도 검증을 통과한 트럭만 연계합니다.

OFFICIAL STANDARD · 공식 기준

“개인의 위생을 믿지 않습니다.”

미국 FDA 국제위생 ServSafe(서브세이프) 기준이 ㈜잇테이블코리아의 공식 기준입니다.

06 FOOD SAFETY & PEOPLE 위생 · 전문 인력

국제 기준(ServSafe) 위생관리, 창립 이래 위생 클레임 0건

CERTIFIED LEADERS

40여명

ServSafe 국제위생관리자 직영 리더

SERVSAFE | FDA FOOD CODE 기반 | 직영 리더

연세대학교 함선옥 교수가 창업한 ㈜케이푸드인랩의 ServSafe FDA 국제위생관리자 자격증 보유 직영 리더 40여 명

개인의 위생을 믿지 않습니다. 미국 FDA 국제위생 ServSafe 기준이 ㈜잇테이블코리아의 공식 기준이며, 자격을 갖춘 리더가 조리·보관·배식 전 과정을 책임집니다.

40여명 — **바리스타 자격 인력**
커피차 음료 품질을 자격 보유 바리스타가 직접 책임집니다.

4년+ — **전담 슈퍼바이저(SV)**
프로젝트 건에는 평균 현장 경력 4년 이상의 전담 SV가 운영을 총괄합니다.

0건 — **창립 이래 위생 클레임**
국제 자격 인력과 사전·현장·사후 관리 체계로 운영합니다.

BEFORE
위생 담당자의 거점센터 정기 점검, 식자재 사전 준비·보관

ON-SITE
프로젝트 건 전담 SV 배치, 실시간 이슈 대응 및 고객사 담당자 소통

AFTER
현장 정리 후 약식 결과 공유, 사진 포함 결과보고서 제출

07 SERVICE LINEUP 서비스 라인업

행사 목적에 맞는 서비스를 선택하세요

주력 · CORE

S—01

B2B 기업형 출장 케이터링

Corporate Catering

- 사내 행사·워크숍·VIP 응대
- 출장뷔페 대비 '맛집 경험' 제공
- 인원·식수 시뮬레이션 기반 배치
- ServSafe 위생 기준 운영

임직원 복지 · 창립기념일 · 체육대회

주력 · CORE

S—02

브랜드 체험 트럭 커피차 · 간식차

Brand Experience Truck

- 신제품 런칭·프로모션
- 차량 래핑·메뉴 커스텀
- 브랜드 가이드 준수, 브랜드 교육 이수 후 운영
- SNS 바이럴 이벤트 연계

브랜드 팝업 · 액티베이션 · 고객 감사

실내 대응 · INDOOR

S—03

실내 케이터링 핑거푸드 · 박스

Indoor Catering

- 트럭 진입이 어려운 실내 행사
- 플라워 세팅으로 격을 더한 연출
- 세미나·포럼·VIP 리셉션
- 소규모 모임부터 대응

세미나 · 리셉션 · 실내 행사

공공 · 특수 · PUBLIC

S—04

재난 · 군 · 학교 비상 급식

Public & Emergency

- 민간 재난 대응 모빌리티 급식
- 국방부 레퍼런스
- 평시 운영 ↔ 비상 대응 전환
- 지자체·기관 협정 기반 계약

재난 구호 · 군 급식 · 학교 대체 급식

임대 · RENTAL

S—05

푸드트럭 시설 임대 · 렌탈

Food Truck Facility Rental

- 동일 규격 렌탈 트럭 33대
- 지자체 행사 · 지역 상인·셰프 탑승
- 브랜드 운영 및 운영대행 (가이드 운영·운영교육 이수)
- 365일 균일하고 안정적인 임대료

지자체 행사 · 브랜드 고객경험 · 365일 임대

08 USE CASES 목적별 활용

이런 행사에 잇테이블코리아를 찾습니다

PURPOSE · 행사 목적	SCENE · 대표 활용 장면	SET · 권장 구성
임직원 복지	체육대회, 창립기념일, 출근길 이벤트, 전국 사업장 동시 행사	**기업형 출장 케이터링 + 커피차, 다거점 동시 운영**
고객·협력사 감사	협력사 상생 행사, 본부·지사 순회, 전국 현장 방문	**브랜드 래핑 커피차·간식차, 권역별 순회 운영**
브랜드 체험	신제품 런칭, 팝업스토어, SNS 바이럴 캠페인	**브랜드 체험 트럭, 브랜드 팝업·액티베이션 대행운영**
학교·교육기관	학교 축제, 수험생 응원, 교직원 감사, 급식 공백 대응	**간식차·커피차, 유치원·학교 임시대체 급식**
연예인·촬영 서포트	연예인 서포트, 후원·팬 행사, 드라마·광고 촬영 현장	**커피차·간식차 서포트, 촬영장 장기 밥차**
공공·사회공헌	재난 구호, 군부대 지원, 지역 기부, ESG 캠페인	**재난·비상 급식, 군 급식, 공공 협정 운영**

SPECIAL
특화 서비스

유치원·학교 급식 · 임시대체 급식 · 촬영장 장기 밥차 · 건설현장 장기 밥차 · 아파트 조식·특식 · 아파트 팝업 · 브랜드 팝업 · 브랜드 액티베이션 · 정기 구독

푸드트럭 시설·브랜드사 렌탈 · **F&B R&D · 메뉴 개발·상용화**

09 FACILITY RENTAL 푸드트럭 시설 임대

이젠 부스 행사가 아닌, 푸드트럭 시설 임대로 브랜드에 바퀴를 달다

STANDARDIZED FLEET

33대

동일 규격 렌탈 트럭

국내 최초 동일 기준 표준화 구성.
어느 현장이든 같은 시설·같은 기준으로 임대합니다.

시설 임대 | 운영 대행 | 브랜드 래핑

01
PUBLIC · LOCAL
지자체 · 관공서 프로젝트
지자체 행사에 지역 상인과 셰프를 태우다
지역 상인·셰프가 트럭에 올라 직접 판매하는 모빌리티 상권 구성

02
BRAND · CX
브랜드 고객경험 운영 · 운영대행
브랜드의 고객경험을 위한 운영 및 운영대행
브랜드 가이드 운영 · 브랜드 운영교육 이수 가능

03
365 DAYS · STABLE
균일하고 안정적인 임대료
365일 균일하고 안정적인 임대료
시즌·지역에 흔들리지 않는 임대 조건 — 신뢰와 안정성

BRAND REFERENCE
브랜드 운영 레퍼런스

일리커피 | 핑크스핫도그 | 푸라닭 | 피자마루 | 춘천감자밭 | 아디다스 | 메가커피 | 포트캔커피 | 한돈 | 한국인삼협회 | 삼립 | 외 다수

10 F&B R&D 메뉴 연구개발 및 상용화

F&B R&D | 팝업을 통한 메뉴 상용화

시장 트렌드와 브랜드 아이덴티티를 기반으로 차별화된 메뉴를 연구개발하고, 실제 판매와 운영에 최적화된 상품화 솔루션을 제공합니다.

PLAN 01
기획
트렌드·브랜드 분석, 신메뉴 기획

→

R&D 02
연구개발
레시피·배합, 원가·가격 전략

→

STANDARD 03
표준화
대량생산 레시피·운영 시스템

→

POP-UP 04
팝업 · 시장 검증
푸드트럭·브랜드 팝업에서 실제 고객에게 판매하며 반응·판매 데이터로 검증

→

LAUNCH 05
상용화
정식 출시·품질관리·현장 교육

01 브랜드 맞춤형 신메뉴 기획 및 연구개발
트렌드·브랜드 아이덴티티 기반 차별화 메뉴

02 식음료 레시피 개발 및 원료 배합 설계
푸드·음료 레시피와 원료 배합 비율 설계

03 메뉴별 원가 분석 및 가격 전략 수립
메뉴 단위 원가 구조 분석과 판매가 전략

04 대량 생산을 위한 레시피 표준화
누가 만들어도 같은 맛을 내는 표준 레시피

05 제조 프로세스 및 운영 시스템 구축
생산 공정과 현장 운영 시스템 설계

06 메뉴 품질관리 및 현장 실무교육
출시 후 품질 유지와 현장 인력 실무교육

R&D → POP-UP → LAUNCH

기획부터 연구개발, 표준화, 그리고 팝업을 통한 상용화까지 — 브랜드의 경쟁력을 높이는 통합 F&B R&D 서비스를 제공합니다.

11 LEADERSHIP & NETWORK 리더십 · 협력 네트워크

현장을 아는 리더가 직접 책임집니다

CEO · 대표이사

박필연 PARK PEEL YUN

업력	푸드트럭 현장 운영 **13년**
타이틀	**대한민국 푸드트럭 명인 1호 · 대한민국 한식대가** 세계명인명장협회 선정 / (사)대한민국 한식포럼 선정, 2026
수상	K-FOOD 대상 농림축산식품부 장관상 민주평화통일자문회의 의장상 대상
산업 활동	민·산·학 K-FOOD 협의회 K-푸드트럭 분야 산업계 대표 참여 (2025, 연세대 K-Food 정책연구원)
겸직	㈜고메노마드 운영이사

EXCLUSIVE PARTNER · 전속 파트너

㈜고메노마드 전속 파트너

미식축제 기획·운영 전문법인. 잇테이블코리아의 전속 파트너로서 현장 실행력에 대형 축제 기획·연출 역량을 더합니다.

윤성진 대표이사	문화학박사 · 한국축제감독회의 상임이사 서울밤도깨비야시장 · 미식산업박람회 총감독
정헌영 기술이사	국내 1호 지속가능성감독 세종축제 · 의정부음악극축제 지속가능성감독
디렉터 그룹 협력	푸드스타일링 · 전시 · 공연연출 · 무대감독 · 마케팅 전문가
자문 그룹 참여	서울대 푸드비즈니스랩, 경기음식연구원, G20 만찬 셰프 등 식문화·미식 전문가

12 PROCESS 진행 절차

문의부터 정산까지, 전담 매니저 1인이 책임집니다

01 INQUIRY

문의 · 상담

행사 목적·규모·예산 확인
현장 조건 확인
맞춤 구성 제안

02 CONTRACT

견적 · 계약

견적서 발행(부가세 별도)
메뉴·운영 계획 확정
부가서비스(사진·영상·이벤트) 협의
계약 체결 · 계약금 30% 납부

03 OPERATION

현장 운영

프로젝트 건 전담 SV 배치
운영·위생 관리
실시간 피드백 대응

04 REPORT

보고 · 정산

사진 포함 결과보고서
세금계산서 등 정산 서류
정산 완료

문의 시 준비하시면 좋은 정보

아래 정보를 주시면 첫 상담에서 바로 견적까지 안내해 드립니다.

- 행사 일시 · 운영 시간
- 행사 목적 · 예산 범위
- 장소 주소 · 차량 진입 여부
- 희망 메뉴 · 트럭 대수
- 예상 인원(식수)
- 전기 사용 가능 여부

SITE SPEC · 트럭 설치 조건

7×4m	**설치 공간 (가로×폭)** 1톤 트럭 주차면 약 2칸
2.6m	**트럭 높이 (탑 기준)** 지하·필로티 진입 시 확인
4.0m	**윙 개방 시 높이** 천장·나뭇가지·전선 확인

13 PRICING POLICY 견적 · 정산 기준

예산 품의가 쉬워지는 투명한 견적 원칙

01 모든 금액은 부가세(10%) 별도입니다
견적서·계약서·본 자료의 금액은 모두 부가세 별도 기준으로 표기합니다.

02 운영시간은 실제 서비스 시간만 산정
사전 준비·사후 정리 시간은 고객사에 청구하지 않습니다.

03 지역별 출장비 (대당, 부가세 별도)
서울 전역 **100,000원** ~ 완도·해남 **600,000원** · 제주 별도 견적
오전·오후 운영별로 책정하며, 같은 트럭이 이어서 운영하면 1회만 반영합니다.

04 전기 미지원 현장 발전기 (대당, 부가세 별도)
3kW 미만 **30,000원** · 6.5kW **50,000원** 추가

₩ 결제 · 증빙
계약 시 계약금 30% 납부 · 계좌이체 · 법인카드 결제 가능
세금계산서 · 현금영수증 발행, 견적서 · 계약서 · 결과보고서 제공

FREE PRINT · 홍보 출력물 무료 제공
계약 금액 기준 (부가세 별도)

70만 ~ 100만 원	현수막 1개
100만 ~ 150만 원	현수막 · 스티커
150만 원 이상	현수막 · 스티커 · 배너

50여종 **기본 출력물 시안 보유**
디자인이 없어도 골라서 바로 진행

· 고객사 자체 디자인: 행사 4일 전까지 시안 전달
· 스티커: 평일 영업일 기준 4일 전까지 시안 전달

14 DOCUMENTS & FAQ 기안 지원 · 자주 묻는 질문

내부 검토에 필요한 자료를 준비해 드립니다

DOCUMENT KIT · 요청 시 제공

A · 업체 등록

- [x] 사업자등록증 · 통장 사본
- [x] 회사 소개서(본 자료)

B · 운영 적격

- [x] 차량별 영업신고증
- [x] 운영 인력 위생교육 수료증 · 보건증
- [x] ServSafe 국제위생관리자 자격 보유 현황

C · 계약 · 정산

- [x] 견적서 · 계약서 · 세금계산서
- [x] 사진 포함 결과보고서

Q. 전국 어디서든 이용할 수 있나요?

네. 직영트럭을 우선 배차하고, 필요 시 위생 검증을 통과한 협업트럭만 연계해 전국 어디서나 같은 기준으로 운영합니다.

Q. 여러 지역에서 동시에 진행할 수 있나요?

가능합니다. 전국 66개 거점 동시 운영 이력을 바탕으로 지역별 일정을 통합 관리합니다.

Q. 얼마나 미리 문의해야 하나요?

일정이 여유로울수록 트럭·메뉴 선택 폭이 넓어집니다. 긴급 요청도 가능하나 일부 옵션이 제한될 수 있습니다.

Q. 트럭이 들어갈 수 없는 장소는요?

실내 케이터링(핑거푸드·박스·플라워 세팅)으로 대체해 동일한 품질로 운영합니다.

Q. 브랜드 맞춤 운영이 가능한가요?

차량 래핑·메뉴 커스텀이 가능하며, 브랜드 가이드 교육을 이수한 인력이 운영합니다.

EAT TABLE KOREA

㈜ 잇 테 이 블 코 리 아

감동을 설계하고 품격을 연출하다

행사 상담 · 견적 문의

대표전화

1566-1174

EMAIL	kppr0@naver.com
WEB	www.eattk.co.kr · Instagram @eattablekorea
ADDRESS	경기도 김포시 김포한강5로 321 김포한강듀클래스 4층 424호
BIZ NO.	729-88-03407