

สุดยอดเชฟไทยแห่งปี ครั้งที่ 7 Thailand Ultimate Chef Challenge 2018



บริษัท โคโลญ เมสเช่ ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จำกัด ร่วมกับ สมาคมเชฟประเทศไทย จัดการแข่งขัน “สุดยอดเชฟไทยแห่งปี ครั้งที่ 7” หรือ Thailand Ultimate Chef Challenge 2018 (TUCC) เพื่อค้นหาสุดยอดเชฟทั้งในระดับมืออาชีพและระดับเยาวชน ในมาตรฐานการแข่งขันระดับโลก และถือเป็นการแข่งขันที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ โดยมีผู้เข้าร่วมแข่งขันกว่า 1,000 คนจากกว่า 10 ประเทศ ตลอดการจัดงานทั้ง 5 วัน โดยงานแข่งขันดังกล่าวจะจัดขึ้นภายใน งานแสดงสินค้าอาหารที่ใหญ่ที่สุดของประเทศ THAIFEX-WORLD OF FOOD ASIA 2018 โดย กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ร่วมกับหอการค้าไทย และ โคโลญ เมสเช่ ในวันที่ 29 พฤษภาคม – 2 มิถุนายน 2561 ณ อิมแพ็ค เมืองทองธานี

นาย มัทธิอัส คุปเปอร์ กรรมการผู้จัดการ บริษัท โคโลญ เมสเช่ ภาคพื้นเอเชียแปซิฟิก จำกัด เปิดเผยว่า เรารู้สึกยินดีที่การแข่งขัน Thailand Ultimate Chef Challenge เติบโตจนกลายเป็นส่วนสำคัญของงาน THAIFEX ที่ได้รับการกล่าวขานทั้งในประเทศและต่างประเทศ ว่าเป็นงานการแข่งขันเชฟที่มีมาตรฐานที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก และเปิดโอกาสให้เชฟได้แสดงทักษะความรู้ ความสามารถในการปรุงอาหารได้อย่างเต็มที่ภายใต้การรับรองการแข่งขันจากสมาคมเชฟโลก โดยปีนี้มีผู้เข้าร่วมสมัครทั้งหมดกว่า 1,300 รายการ ทั้งระดับ มืออาชีพ และเยาวชนจากทั้งหมด 11 ประเทศ และยังได้รับเกียรติจาก มร. ริค สตีเฟ่น ผู้อำนวยการภูมิภาคเอเชีย จากสมาคมเชฟโลก ซึ่งเดินทางมาร่วมเป็นสักขีพยาน พร้อมกับคณะกรรมการเชฟที่มีชื่อเสียงทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ในวงการอาหารถึงกว่า 30 คน มาร่วมตัดสินการแข่งขันในครั้งนี้ เพื่อสร้างโอกาสให้เชฟไทยและเชฟที่เข้าแข่งขันได้พัฒนาฝีมือ และเพิ่มพูนประสบการณ์การแข่งขันระดับโลก”

ทางด้าน เชฟวิลแมน ลีออง ประธานคณะกรรมการจัดการแข่งขัน ได้กล่าวว่า “การแข่งขันในปีนี้มีความท้าทายมากกว่าปีที่ผ่านมา โดยเน้นมาตรฐานการแข่งขันอาหารในระดับสากลที่ถือว่าเข้มข้นชัดเจนมากที่สุด โดยพิจารณาจากการให้คะแนนในด้าน รายละเอียดการเตรียมวัตถุดิบ ความเป็นมืออาชีพด้านครัว การจัดตกแต่งอาหาร และคะแนนด้านรสชาติ ซึ่งเชฟที่เข้าแข่งขันทั้งหมดจะต้องทำเวลา และแสดงฝีมือการทำอาหารภายในเวลาที่กำหนด เราได้แบ่งการแข่งขันทั้งหมดออกเป็น 22 ประเภท โดยมีไฮไลท์การแข่งขันอยู่ที่ Mekong Culinary Challenge เป็นการทำอาหารที่ใช้วัตถุดิบจากแม่น้ำโขงเพื่อต่อยอดความอุดมสมบูรณ์ทางด้านวัตถุดิบในแถบประเทศอินโดจีนหรือภูมิภาคอาเซียน ”

สำหรับผู้ที่จะชนะการแข่งขันในแต่ละประเภทจะได้รับถ้วยรางวัลเกียรติยศ และเงินรางวัลรวมมูลค่ากว่า 200,000

บาท โดยมีรางวัลใหญ่ 3 ประเภท คือรางวัล Best Establishment Award สำหรับทีมที่ทำคะแนน รวมสูงสุด รางวัล Best Ultimate Professional Chef Award สำหรับผู้เข้าแข่งขันประเภทบุคคลระดับเชฟมืออาชีพ ที่ทำคะแนน รวมสูงสุด และรางวัล Best Ultimate Junior Chef Award สำหรับผู้เข้าแข่งขันประเภท บุคคลระดับเชฟเยาวชน ที่ทำคะแนนรวมสูงสุด”

ทั้งนี้ บริษัท โคโลญ เมสเช่ จำกัด ยังได้ทำพิธีลงนามสัญญาข้อตกลงร่วมกับสมาคมเชฟประเทศไทย นำโดยเชฟ สม ศักดิ์ รารองคำ นายกสมาคมฯ เรื่องการร่วมการจัดงานการแข่งขันสุดยอดเชฟไทยแห่งปี ครั้งที่ 8 Thailand Ultimate Chef Challenge 2019 ในงาน THAIFEX 2019 ในปี ต่อไป

“เราอยากให้การแข่งขันพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี เพื่อเป็นการสร้างประสบการณ์ใหม่ๆ ให้กับผู้เข้าแข่งขัน ได้เปิดโลกทัศน์ ได้ฝึกทักษะและพัฒนาตนเอง ตลอดจนการได้แลกเปลี่ยนไอเดียด้านอาหารจากเพื่อนร่วมอาชีพจากทั่วโลก” เชฟสมศักดิ์กล่าวปิดท้าย