

THE HOTELIERS COMMERCIAL OPTIMISATION SUMMIT

Smart Profit in the Age of AI & Sustainability



SEOUL 26 June 2026

AI 시대, 인간 서비스는 비용이 아니라 '프리미엄 수익 자산'

Human Emotion as a Revenue Driver in the Age of AI Hospitality



THE HOTELIERS COMMERCIAL OPTIMISATION SUMMIT

정하봉 **Lucas Jeong**

부총지배인 Hotel Manager

소피텔 엠버서더 서울 호텔 Sofitel Ambassador Seoul Hotel



THE HOTELIERS
COMMERCIAL OPTIMISATION SUMMIT

SEOUL 26 June 2026

How Human Service Creates Pricing Power in the Age of AI

AI Enhances
Efficiency

Human Connection
Creates Value

The Irreplaceable Value of Human Touch
in Hospitality & Tourism



Empathy
Builds Trust



Personalization
Drives Loyalty



Experience
Justifies Premium



Value
Becomes Price



“Technology can process. Humans can connect.
Connection is the new competitive advantage.”



The Future
of Hospitality



AI as a Tool,
Not a Replacement



Human Touch
Creates Differentiation



Experience
Creates Pricing Power



Sustainable Growth
Through Meaningful Service

인공지능 시대의 인간 서비스 가치 , AI는 인간 서비스를 더 비싸게 만들 것이다.



미식의 기준을 제시한 미쉐린 가이드 올해 100주년

2016 ~ 2026

서울 10주년



SEOUL
42

1 STAR OR ABOVE
RESTAURANTS



미쉐린 가이드, 한국의 미식 문화를 이끌다

10TH
ANNIVERSARY

2023 ~ 2026

부산 3주년



BUSAN
4

1 STAR OR ABOVE
RESTAURANTS



SEOUL

BUSAN



SEOUL & BUSAN

두 도시, 하나의 미식 여정
TWO CITIES, ONE GASTRONOMIC JOURNEY

아시아 에서 7번째 별을 받은 미식의 도시 서울은 10주년, 부산은 3주년

CALA MONTJOI, SPAIN
1987 - 2011
THE MOST INFLUENTIAL
RESTAURANT IN HISTORY

GASTRONOMIC TOURISM DENMARK

WHERE NATURE, CREATIVITY AND HOSPITALITY
COME TOGETHER TO CREATE UNFORGETTABLE JOURNEYS

COPENHAGEN, DENMARK
2003 - 2024
REDEFINING NORDIC CUISINE
FOR THE WORLD

"Creativity is intelligence having fun."

– Ferran Adrià

"We don't want to be the best restaurant, we want to be part of something bigger."

– René Redzepi

THE LEGACY



El Bulli inspired a generation of chefs worldwide



Pioneered creativity,
technique and imagination



A global symbol of culinary revolution

FROM ICONIC RESTAURANTS
TO A NATIONAL MOVEMENT

DENMARK TURNED GASTRONOMY INTO CULTURE,
CULTURE INTO TOURISM, AND TOURISM INTO LEGACY

THE IMPACT ON DENMARK



Copenhagen became a global food destination



Noma put Nordic cuisine on the world map



Gastronomy drives tourism, economy and national pride



NATURE
Pure ingredients
from land and sea



INNOVATION
Pushing boundaries
of taste and creativity



HOSPITALITY
Warm, authentic
Danish hospitality



EXPERIENCE
Memorable journeys
that stay for a lifetime

GREAT RESTAURANTS DON'T JUST SERVE FOOD.
THEY BUILD DESTINATIONS, INSPIRE CULTURES, AND CREATE A BETTER FUTURE.

TRAVEL



TASTE



DISCOVER

CONNECT

**"GASTRONOMY IS THE ART OF USING FOOD
TO CREATE HAPPINESS AND MEMORIES."
— A JOURNEY THAT FEEDS THE SOUL AND SHAPES THE WORLD.**

HOSPITALITY SALES & MARKETING ASSOCIATION INTERNATIONAL



FUEL SALES # INSPIRE MARKETING # OPTIMIZE REVENUE

THE WORLD'S
50 BEST
RESTAURANTS™
2025

Presented by
S. Pellegrino & Acqua Panna

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS 2025

미식의 중심에서, 세계의 레스토랑이 한자리에
Global Recognition. Seoul's Pride.

📍 **TURIN, ITALY**
19 JUNE 2025
LINGOTTO FIERE

서울의 미식이 세계 무대에서 인정받다



밍글스 (Mingles)
The World's 50 Best Restaurants 2025

29TH
WORLD RANK
SEOUL, KOREA

창의적인 한국의 맛과 섬세한 서비스로
세계의 미식가들을 사로잡다



THE WORLD'S MOST
PRESTIGIOUS RESTAURANT
RANKING
VOTED BY 1,100+ GLOBAL
FOOD EXPERTS



BRINGING TOGETHER
THE WORLD'S FINEST
RESTAURANTS AND
CULINARY LEADERS



CELEBRATING DIVERSITY,
CREATIVITY AND
EXCELLENCE IN
GASTRONOMY

“ Restaurants are no longer just part of the journey.
They are the destination.
And Seoul is on the world's finest map. ”

2002년 부터 시작한 월드 50 베스트 레스토랑에서 2025년 밍글스는 29위에 선정



2024

ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2024
SEOUL, KOREA

📍 Jamsil, Seoul

아시아 최고의 레스토랑과 셰프, 미식 전문가들이
서울에 모인 역사적인 순간



2025

ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2025
SEOUL, KOREA

📍 Walkerhill Vista Hall, Seoul

더 뜨거운 열정과 감동으로,
서울이 다시 한 번 아시아 미식의 무대가 되다



ASIA'S MOST PRESTIGIOUS
RESTAURANT AWARDS



CELEBRATING TALENT,
DIVERSITY & INNOVATION



SEOUL, A GLOBAL FOOD
DESTINATION



ELEVATING ASIA'S CULINARY
EXCELLENCE TO THE WORLD



2013년 부터 시작한 아시아 50 베스트 레스토랑 행사를 2024년, 2025년 2년 연속 서울이 호스트



2026 아시아 최고 레스토랑, 서울의 5곳

FIVE SEOUL RESTAURANTS ON ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS 2026



4 MINGLES
KOREAN CONTEMPORARY CUISINE

최고의 식재료와 섬세한 감각,
그리고 진심이 빛어낸 미식의 정점

14 ONJIUM
CREATIVE KOREAN CUISINE

한국의 맛을 현대적으로 재해석한
창의적이고 아름다운 요리

26 EATANIC GARDEN
PLANT-FORWARD CUISINE

자연의 순환을 담은 요리,
지속가능한 미식의 새로운 기준

43 BIUM
MODERN KOREAN CUISINE

한국의 식문화와 제철 식재료를 담아낸
독창적이고 담백한 미식 경험

49 7TH DOOR
CONTEMPORARY EUROPEAN CUISINE

정교한 테크닉과 스토리텔링이 있는
컨템포러리 다이닝

서울, 아시아 미식의 중심
더 큰 무대를 향한 여정은
계속됩니다.

FROM SEOUL TO ASIA,
BEYOND EXCELLENCE.

ASIA'S 50 BEST RESTAURANTS

2026년, 14번째로 홍콩에서 열린 행사에서, 서울의 레스토랑이 5곳이 선정



KOREAN CULINARY EXCELLENCE SHINES ON THE WORLD STAGE

2025 제임스 비어드 어워드

한국 셰프들의 세계적인 쾌거

2025 제임스 비어드
올해의 셰프

임정식 셰프

뉴욕에서 3스타 수상 ★★ ★

— 정식당 (Jungsik)



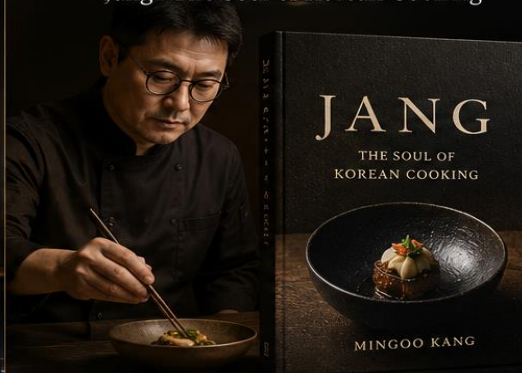
A Korean restaurant that belongs
in the world's finest dining scene.

— James Beard Foundation

제임스 비어드
요리 부분 출간상

강민구 셰프

'Jang : The Soul of Korean Cooking'



“ 한국의 식재료와 정체성을 담아
세계에 한국 요리의 영혼을 전하다. ”

Atomix 레스토랑
박정현 셰프

North America

50 Best Restaurants **1위** 수상



“ 창의적인 한국의 감각이 담긴
세계 최고의 다이닝 경험. ”

KOREAN CHEFS. WORLD CLASS. GLOBAL IMPACT.

한국의 맛과 철학, 세계를 움직인다.

THE
WORLD'S
50
BEST
HOTELS
2025
THE LIST

THE WORLD'S BEST HOTELS 2025 TOP 5

세계가 인정한, 경험을 예술로 만드는 5개의 브랜드

1



ROSEWOOD
HOTELS & RESORTS



ROSEWOOD HONG KONG
홍콩

2



MANDARIN ORIENTAL
THE HOTEL GROUP



MANDARIN ORIENTAL BANGKOK
방콕

3



FOUR SEASONS
HOTELS AND RESORTS



FOUR SEASONS HOTEL
BANGKOK AT CHAO PHRAYA RIVER
방콕

4



CAPELLA
HOTELS AND RESORTS



CAPELLA BANGKOK
방콕

5



RAFFLES
HOTELS & RESORTS



RAFFLES SINGAPORE
싱가포르



GLOBAL RECOGNITION
전 세계 여행자들의 선택



EXTRAORDINARY EXPERIENCES
기억을 넘어 감동을 선사하는 경험



TIMELESS HOSPITALITY
전통과 혁신이 완성하는 현대의 미학



EMOTIONAL CONNECTION
사람의 마음을 움직이는 진정성

BEYOND LUXURY, TOWARD LEGACY

럭셔리를 넘어, 영원한 가치를 향하여

포시즌스와 일반 비즈니스 호텔의 객실 원가는 몇 배 차이가 날까?

	일반 비즈니스 호텔 (3~4성급 기준)	VS	포시즌스 호텔 (럭셔리 5성급)
 객실 크기	20~30 m ²	>	45~60 m ²
 인테리어 자재	표준 자재 / 기능 중심	>	고급 자재 / 디자인 & 예술성
 욕실 & 어메니티	기본 어메니티	>	프리미엄 어메니티 (포시즌스 자체 브랜드)
 침구 & 패브릭	기본 침구 (2~3만원대)	>	최고급 침구 (20~50만원대)
 서비스 인력 비율	1명 : 객실 15~20개	>	1명 : 객실 4~6개
 기술 & 시스템	기본 시스템	>	맞춤형 기술 / 스마트 시스템
 기타 운영 비용	최소 운영 기준	>	맞춤 서비스 & 시설 유지
 객실 원가 차이	1배		3~5배

*호텔 등급, 지역, 브랜드에 따라 차이가 있을 수 있습니다.

*객실 원가는 인건비, 자재, 시설, 서비스, 운영비 등을 포함한 평균 기준 비교입니다.

 우리는 객실을 판매하지 않습니다.

 우리는 오래도록 기억되는 경험을 만듭니다.


FOUR SEASONS
EXPERIENCE IS EVERYTHING

고객이 구매하는 것은
객실이 아니다
경험이다

기억에 남는 순간이
브랜드의 가치를 만든다



SOFITEL

SEOUL AMBASSADOR
HOTEL & SERVICED RESIDENCES



CHIEF CONCIERGE
Creating unforgettable
journeys

HEAD SOMMELIER
Curating stories
in every glass

HEAD BARISTA
Crafting the perfect
moment

HEAD MIXOLOGIST
Blending creativity
and senses

HEAD CHEF
Elevating taste
to an art form

THE FUTURE OF LUXURY IN SEOUL

FIVE ICONIC BRANDS. ONE EXTRAORDINARY DESTINATION.

세계적인 럭셔리 호텔 브랜드들이 서울의 새로운 시대를 열어갑니다.

AMAN

COMING SOON
TO SEOUL



AMAN
SEOUL



MANDARIN ORIENTAL

COMING SOON
TO SEOUL



MANDARIN ORIENTAL
SEOUL

ROSEWOOD
HOTELS & RESORTS

COMING SOON
TO SEOUL



ROSEWOOD
SEOUL



ST REGIS

COMING SOON
TO SEOUL



ST. REGIS
SEOUL



THE RITZ-CARLTON

COMING SOON
TO SEOUL



THE RITZ-CARLTON
SEOUL

SEOUL, THE NEXT CHAPTER OF GLOBAL LUXURY



A GLOBAL
CITY OF CULTURE,
BUSINESS & STYLE



UNPARALLELED
GROWTH IN LUXURY
HOSPITALITY



ICONIC DESTINATION
IN THE HEART OF
ASIA



SETTING A NEW
STANDARD FOR
LUXURY



CREATING LASTING
EXPERIENCES FOR
THE WORLD

SOFITEL SEOUL CURATION LOCAL TOUR

서울을 가장 깊이, 가장 현지처럼 경험하는 여정

Curated by Sofitel Seoul, Inspired by Local

소피텔 서울의 큐레이션 로컬 투어는
서울의 진짜 매력을 현지 전문가의 안내와 함께
오감으로 경험하는 프라이빗 프로그램입니다.



엄선된 경험
CURATED



로컬 전문가
LOCAL EXPERT



프라이빗 투어
PRIVATE



잊지 못할 추억
MEMORABLE

가락시장 활어 체험

Garak Market
Sashimi Experience

현지 시장에서 신선한 제철 생선을
직접 고르고, 바로 맛보는
특별한 미식 경험



잠실 새내역 새마을 전통시장 투어

Saenae Traditional Market
Walking Tour

서울의 일상 속으로 들어가
전통시장 탐방과 로컬 간식,
사람들의 이야기를 만나는 시간

정이 넘치는

새마을전통시장

Welcome to Saemaeul Traditional Market



LOCAL EXPERIENCE HIGHLIGHTS

현지의 맛과 문화, 사람을 통해
서울을 더 특별하게 만나는 시간



현지 시장 탐방



로컬 미식 체험



현지인과 교류



특별한 포토 스팟



“ 여행은 새로운 장소를 보는 것이 아니라,
그곳의 삶을 경험하는 것이다.
Travel is not about seeing new places,
but experiencing the life within.

”

SOFITEL SEOUL - ELEVATING YOUR JOURNEY WITH CURATION & CARE



Restaurants Build Hotel Brands



객실은
숙박을 제공한다.



레스토랑은
브랜드를 만든다.



사람들은 호텔을 선택할 때,
레스토랑 경험을 먼저 이야기하고
그 경험이 호텔의 가치를 결정한다.



F&B Experience
기억에 남는 미식 경험



Social Media
SNS 공유와 확산



Review
온라인 리뷰와 평가



Word of Mouth
입소문과 추천



Reputation
브랜드 신뢰도 상승



ADR Premium
객실 가격 프리미엄



★★★★★

Amazing dining experience!
The restaurant made our
stay unforgettable.

— Google Review



Great restaurants don't just serve food.
They build legendary hotel brands.

The Luxury Pricing Pyramid

모든 호텔이
기술을 가질 수 있다.

모든 호텔이
사람을 가질 수는 없다.



PRICING POWER
가격 프리미엄을 만든다



DIFFERENTIATION
경쟁이 아닌 차별화를 만든다



LOYALTY
충성 고객을 만든다



SUSTAINABLE VALUE
지속 가능한 가치를 만든다



TECHNOLOGY
기술은 효율과 편리함을 제공한다



FACILITIES
좋은 시설은 기본을 완성한다



BRAND
강력한 브랜드가 선택을 만든다



REPUTATION
신뢰와 평판이 가격을 만든다



HUMAN SERVICE
사람이 만드는 감동이 최고의 가치를 만든다

진정성, 공감, 배려, 직관적인 서비스
대체 불가능한 인간의 터치가
궁극의 경험과 가치를 창출한다.

고객의 이야기, 리뷰, 수상, 오랜 역사와
일관된 품질이 브랜드의 가치를 높이고,
가격 프리미엄을 정당화한다.

브랜드는 기대를 만들고,
기대를 넘어서는 순간
고객은 기꺼이 더 지불한다.

아름다운 디자인, 편안한 공간,
최고의 설비는 경험의
기본 토대가 된다.

기술은 경험을 향상시키고
운영을 효율적으로 만든다.
그러나 이는 기본일 뿐이다.

TECHNOLOGY IS ACCESSIBLE. HUMAN SERVICE IS PRICELESS.



Human Service is not
the **cost of luxury.**

Human Service is a
Commercial Asset.

Human Service is
the **reason luxury exists.**



HOSPITALITY IS HUMAN



THE HOTELIERS COMMERCIAL OPTIMISATION SUMMIT

Smart Profit in the Age of AI & Sustainability



SEOUL 26 June 2026