



Federal Ministry  
of Food  
and Agriculture

## 독일 식음료산업분야 사절단 기업설명회

## 및 네트워킹 이벤트 초청장

2018년 11월 19일 (월) 16시 30분 - 20시 30분 서울 밀레니엄힐튼호텔

### 서울에서 독일의 혁신 식품과 음료를 만나보세요!

독일 식음료산업분야 사절단의 방한간 열리게 되는 기업설명회 및 네트워킹 이벤트에 여러분을 초대합니다. 본 행사는 독일과 한국의 식음료산업분야 종사자들간의 상호 협력과 잠재 비즈니스 가능성을 모색하기 위한 목적으로 열리게 됩니다.

독일 연방농식품부의 후원으로 열리는 본 행사는, 독일 우수 식음료기업이 방한해 한국 식음료시장에 대한 이해를 넓히고, 잠재 무역 파트너들을 만나 미래 비즈니스를 위한 계기를 마련하고자 합니다. 한국식품시장은 독일 식품기업에 엄청난 잠재시장이고, 특히 한국 소비자들의 고품질, 건강식, 트렌디한 제품들에 대한 관심 고조로 긍정적인 미래가 예상됩니다. 다양한 독일기업들은 산업분야의 전통을 가지고 있고, 인증된 품질의 제품을 제공하고 있습니다. 이러한 배경속에서 한국 시장의 수요에 대처하기에 충분하며, 한국기업의 잠재 비즈니스 파트너로 적격입니다.

이에, 2018년 11월 19일 월요일 오후 5시부터 밀레니엄 힐튼 서울 주니어볼룸(LL)에서 독일 우수식음료기업 설명회와 네트워킹 시간을 갖고자 하오니, 여러분의 많은 관심과 참여를 부탁드립니다. 또한 독일 사절단은 독일의 현재 트렌드에 대한 이해를 제공하고, 참석자들에게 혁신적인 제품들을 소개하게 될 것입니다. 첨부된 설명회 프로그램과 기업 소개를 참고해주시기 바랍니다.

본 행사 참가를 원하시는 한국의 업계 종사자 여러분께서는 아래 이메일주소로 회신해주시기 바랍니다. 감사합니다. 여러분을 설명회 및 네트워킹 현장에서 만나뵙길 고대합니다!

### 문의 및 회신처

→ 독일 연락처: **enviacon International**

Lara Bolhuis, 전화: +49 30 814 8841 29, 휴대폰: +49 151 12213378, 이메일: [bolhuis@enviacon.com](mailto:bolhuis@enviacon.com)

→ 한국 연락처: **한독상공회의소 디이인터네셔널**

김영민 부장, 전화: +82 (0) 37804 631, 이메일: [ykim@kgcci.com](mailto:ykim@kgcci.com)



Korean-German Chamber  
of Commerce and Industry  
한독상공회의소



## 프로그램

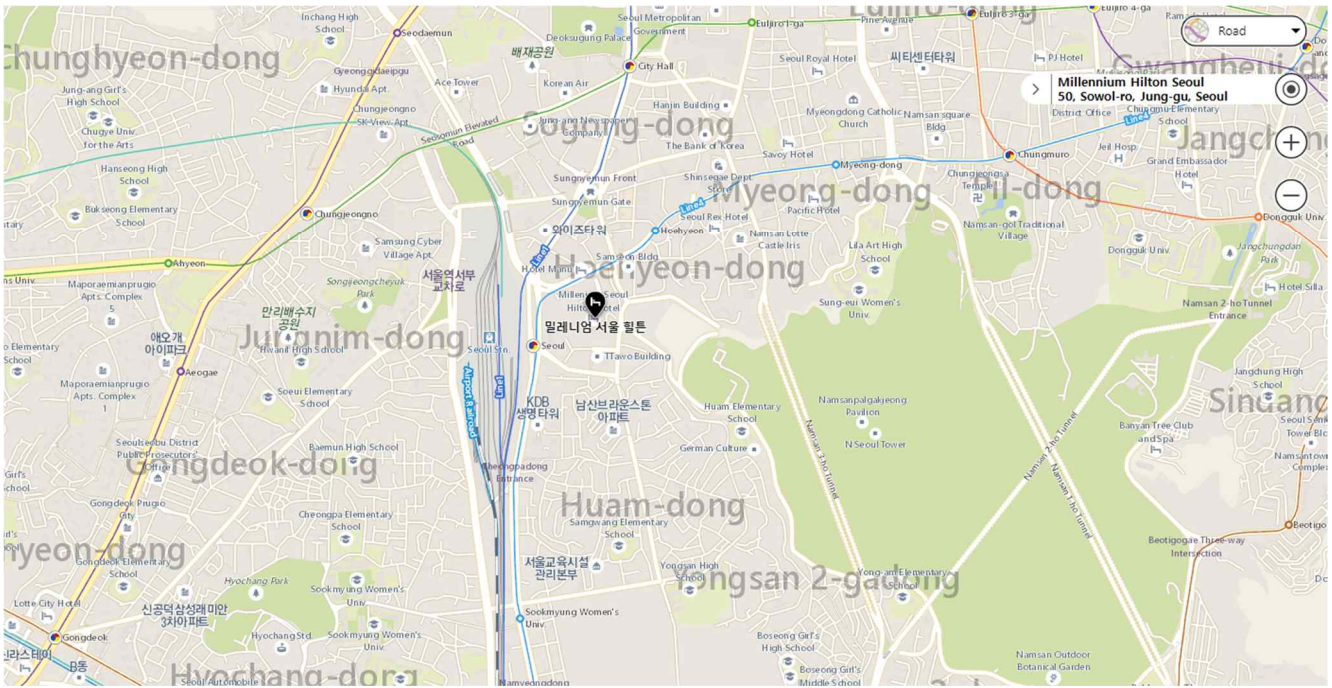
장소	Time	Program
밀레니엄 힐튼 서울 주니어볼룸(LL)	16:30 - 17:00	등록 및 입장
	17:00 - 17:15	공식 오프닝 <ul style="list-style-type: none"><li>환영사 Mr. Weert Boerner (주한독일대사관 부대사)</li><li>환영사 Ms. Barbara Zollmann (한독상공회의소 대표)</li></ul>
	17:15 - 17:45	독일 식음료산업 소개 <ul style="list-style-type: none"><li>Mr. Axel Lipinski (독일연방농식품부)</li></ul>
	17:45 - 19:25	독일 참가기업 설명회/ 제품 소개 <ul style="list-style-type: none"><li>Ancor Group GmbH</li><li>Becksteiner Winzer e. G.</li><li>Extrawurst International GmbH</li><li>Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH &amp; Co. KG</li><li>Heimatsmühle GmbH &amp; Co. KG</li><li>Kreyenhop &amp; Kluge GmbH &amp; Co. KG</li><li>Kriegl Essig</li><li>W.u.H. Kühle GmbH &amp; Co. KG</li></ul>
	19:25 - 20:30	석식을 동반한 네트워킹
	20:30-	종료

## 행사 공식 언어

영어 및 한국어  
(동시통역 제공)

## 행사장소

밀레니엄 힐튼 서울  
주니어볼룸 (LL)  
서울 중구 소월로 50  
<https://hilton.co.kr/>  
전화: 02-753-7788



본 행사는 독일연방농식품부의 수출프로모션프로그램으로, enviacon international 및 한독상공회의소가 조직합니다.

## 독일 사절단 참가자 명단



### Ancor Group 유한회사 (<http://www.ancor-group.de>)

Ancor GmbH 는 2011 년에 Waldemar Schlemmer 에 의해 바트 메르켄트하임 (Bad Mergentheim)에 설립 되었습니다. 맛과 디자인의 집중적인 테스트 분석 및 고객의 긍정적인 반응으로 Kaif Energy 음료를 내놓을 수 있었으며, 이후 제품군은 고객 수요에 따라 다양해졌습니다. 2015 년에 Ancor 생산유닛은 Ancor Group 유한회사(그룹사)가 되었습니다. 이 기업의 제품 개발의 중심은 고객이며, 파트너쉽을 기반으로 자체 개발 상품도 제공하고 있습니다. 최근 Ancor Group 유한회사는 20 개국 이상의 나라에서 비즈니스가 이루어지고 있으며 해마다 지속적인 성장을 하고 있습니다. 음료는 100% 독일에서 생산되며 공장에서 선적되어 바로 전 세계로 수출됩니다. 음료는 Halal, Kosher, IFA, FDA 및 SGS 의 인증을 받았습니다.

#### 제품:

에너지드링크



### Becksteiner Winzer eG ([www.becksteiner-winzer.de](http://www.becksteiner-winzer.de))

Becksteiner Winzer 은 바덴(Baden)과 프랑코니아(Franconia) 사이에 위치한 독일의 포도주 양조장 입니다. 땅 깊은 곳의 미네랄을 함유한 석회암과 서늘한 기후는 순수한 맛과 우수한 미네랄 성분을 가진 과일 맛이 풍부하고 신선한 와인을 만듭니다. 이 포도주 양조장은 1894 년에 협동 조합으로서 설립되어, 당시 18 명의 포도 재배자가 함께 일을 시작했습니다. 오늘날 그들의 포도밭은 250 헥타르, 즉 250 만 m<sup>2</sup> 의 면적이며 1 년당 와인 3 백만 병을 생산합니다. 50%의 포도는 레드와인, 나머지 50%는 화이트와인을 위해 생산됩니다. 와인들은 베를린 국제 와인 대회, die Wine Trophy, AWC Vienna 에서 다양한 국제적 상을 수상했습니다. 또한 유명한 고에미요 (Gault & Millau- 레스토랑 가이드북) 와 포도 재배자 연합은 Becksteiner Winzer 를 가치 있는 협동조합이라 묘사합니다. 2014 년에 Becksteiner winzer 는 독일 최고의 협동 조합이 되었습니다. Becksteiner Winzer 의 제품은 화이트, 로제, 레드와인 뿐 아니라 프로세코와 샴용바인 (메토드 샹프르아즈)이 있으며, 기본 와인에서부터 프리미엄 제품까지 있습니다.

#### 제품:

와인, 프로세코, 스파클링 와인



**Extrawurst International GmbH ([www.extrawurst.info/en](http://www.extrawurst.info/en))**

"Extrawurst"는 1981년에 지어진 독일의 패스트 푸드 프랜차이즈 체인점이며, 완벽한 경제적 시장 컨셉트인 퀵 서비스 레스토랑(QSR)을 위하여 2017년 6월부터 전세계에 Master/Territory-라이선스를 판매합니다.

1921년에 설립된 현대적 시설의 정육점인 „Bittner“ 도 속해있습니다. 기업은 유명한 독일의 브라트부어스트(구운 소세지)의 비밀 레시피를 보호하고 있을 뿐 아니라, 몇몇 전통적인 독일 도축업자들의 노하우를 가지고 아시아/태평양, 아프리카와 아메리카의 빠르게 성장하는 패스트 푸드 시장의 고객들의 다양한 기대치를 경제적, 문화적 그리고 맛에 있어 충족시킵니다. 사업 컨셉트는 아이콘화된 독일 브라트부어스트의 국제적 인기 및 뚜렷한 독일의 육류 제품 및 패스트 푸드 메뉴입니다. 이 식품들은 퀵 서비스 레스토랑의 혁신적이고 시대에 올바른 분위기와 함께 독특한 미각의 경험을 형성하며, 시장의 인지도를 상승시킵니다.

**제품:**

독일 프리미엄 소시지 및 육류 제품 및 컨셉, 브랜드 세계의 프랜차이즈 "Extrawurst", 마스터 라이선스



**Haus Rabenhorst O. Lauffs GmbH & Co. KG (<http://www.haus-rabenhorst.de>)**

강력한 브랜드와 명확한 가치를 소유한 기업, 200년도 더 전에 가족 포도주 양조장으로서 설립된 Haus Rabenhorst는 오늘날 독일 고급 과일 주스 분야를 선도하는 업체입니다. 당사는 섬세한 장인 정신으로 가공할 최고의 원료를 선별합니다. 당사는 월등한 맛을 가진, 특히 건강에 좋은 유기농 주스 제품들을 생산합니다. 당사의 핵심역량은 자연의 실질적인 건강식품 제공하는 방법에 있습니다. Rotbaeckchen 브랜드 어린이 건강주스의 독특한 제품군은 자연이 인간에게 제공할 수 있는 모든 것을 선사합니다. 주스뿐 아니라, 당사는 3PAULY 라는 브랜드로 글루텐프리 및 무유당 패스트리, 비스킷, 파스타, 빵도 공급합니다.

**제품:**

프리미엄 유기농 과즙, 채소 주스, 보조식품



**Heimatsmühle GmbH & Co. KG ([www.heimatsmuehle.com](http://www.heimatsmuehle.com))**

Heimatsmühle GmbH & Co. KG (유한책임합작회사)는 6 세대에 걸쳐 성공적인 제분사업을 이어왔습니다. Ladenburger 가문은 1808년부터 바덴 뷔르템베르크 주 알렌의 기업 소유 풍차집 위에서 생활하며 일해왔습니다. 최신의 기술들과 혁신적인 프로세스는 높은 품질의 곡물 제품 생산을 가능하게 합니다. 천연 자원 및 효율적인 에너지의 사용은 Heimatsmühle의 특별한 관심사입니다. Heimatsmühle는 유기농 곡물 제품의 전문가입니다. 밀가루 원료는 정기 감사를 받는 지역 생산자들을 통해 공급합니다.

**제품:**

다양한 종류의 밀가루, 유기농 인증 밀가루, 위슬리, 비스킷, 누들, 스낵제품, 제빵용 재료, 믹스, 차류



**Kreyenhop & Kluge GmbH & Co. KG ([www.kreyenhop.com](http://www.kreyenhop.com))**

회사는 80년 이상 아시아 식품 수입에 종사해왔습니다. 회사는 냉동 야채, 아시아 향신료, 쌀, 레디밀 국수 등 모든 종류의 광범위한 아시아 식품을 공급합니다. Kreyenhop & Kluge는 자체 운송수단을 운영하며 모든 고객에게 가장 신뢰할 수 있는 파트너가 될 수 있습니다. 수년에 걸쳐, 회사는 식품 소매업 부문에서 많은 노하우를 개발했습니다. 또한 현지 아시아 파트너와 좋은 관계를 유지할 수 있도록 파트너 국가에 지사를 두고있습니다. Kreyenhop & Kluge는 현재 여러 아시아 국가에 독일 및 아시아 식품을 수출하기 위한 기본 틀을 수립하고 있습니다. Kreyenhop & Kluge는 아시아 고객들에게 최고의 믿음직한 파트너가 되고자합니다. 수년 동안, 아시아권역 내 네트워크를 발전시켰으며 이제는 아시아 문화와 무역 방식에 대한 많은 경험을 가지고 있습니다.

**제품:**

와인, 와인 믹스 음료수



### Kriegl Essig ([www.kriegl.com](http://www.kriegl.com))

Kriegl Essig 는 바이에른 주 남동부 지방에 위치한 품질과 본연의 맛을 추구하는 가족기업입니다. 고객과의 장기적 관계유지는 고객 만족 및 상호 존중에서 비롯됩니다. 식초는 1950 년대 이후부터 전통적인 방식을 따라 너도밤나무 통에서 발효되며, 수증 방식을 통해서도 발효됩니다. 제품은 세 종류의 식초로 시작하여 지속적인 개발을 통해 60 가지 이상의 종류까지 확대됐으며, 마시는 식초, 고품질의 과일발사믹식초, 유기농 샐러드용 드레싱, 과일식초 및 크림이한 식초가 포함되어 있습니다. Kriegl Essig 는 kosher, Naturland, Bio-Kreis 및 IFS 로부터 인증받았습니다.

#### 제품:

식초류 (일반 식초, 과일 식초, 다양한 과일와인에서 비롯된 발사믹 식초, 유기농 제품, 샐러드 드레싱, 식초음료 및 가정용 식초)



### W.u.H. Küchle GmbH & Co. KG ([www.kuechle.de](http://www.kuechle.de))

150 여 년 전인 1864 년, Jakob Küchle 는 세계 최초의 Backoblaten(베이킹 웨이퍼) 생산과 함께 오랜 전통을 가진 기업의 초석을 놓았습니다. 이 기업은 4 대째 가족기업을 운영하고 있으며, 현재 베이킹 웨이퍼와 식용오브라이트 분야에서 시장을 선도합니다. 이 기업의 브랜드는 대표적인 식품 체인점 어디서나 볼 수 있습니다. 혁신과 전통의 성공적인 조합 및 고품질은 이 기업의 성공 기반입니다. 특히 회사는 오브라이트 스낵으로 유명합니다. 회사는 25 개 이상 외국에 수출하며 회사의 가장 큰 수출 시장은 태국입니다.

#### 제품:

오브라이트(식용 종이), 케익데코레이션용 오브라이트, 웨이퍼 제품