

<p>Organizator wyjazdu: Urząd Marszałkowski Województwa Warmińsko-Mazurskiego w Olsztynie</p> <p>Termin pobytu w Korei Południowej: 28 października – 1 listopada 2025 roku</p> <p>Udział w targach Food Week Korea 2025 w Seulu w dniach: 29 października – 1 listopada 2025 roku</p> <p>Stoisko numer: A8201.</p>	<p>경제사절단 주관: 올슈틴 소재 바르미아 마주리아주의장 산하 당국</p> <p>한국 내 체류기간: 2025년 10월 28일 – 2025년 11월 1일</p> <p>2025년 서울 Food Week 참가 기간: 2025년 10월 29일 – 2025년 11월 1일</p> <p>박람회 부스번호: A8201.</p>
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Lp.	Nazwa firmy oraz dane kontaktowe	Opis firmy PL	Opis firmy KR
1	<p><b>ENTC DAIRY SOLUTIONS Sp. z o. o.</b></p> <p>+48 728 568 804</p> <p>jacek.kozikowski@entcdairysolutions.com</p> <p><a href="https://entcdairysolutions.com/pl/">https://entcdairysolutions.com/pl/</a></p>	<p>Przedsiębiorstwo powstało w 2021 roku. Głównym profilem działalności firmy jest przetwórstwo mleka oraz produkcja artykułów spożywczych i żywności dietetycznej.</p> <p>Produkty, to m.in.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• mleko w proszku (m.in. odtłuszczone, pełne, natłuszczone instant, z obniżonym białkiem, kozie pełne, kozie odtłuszczone, bezlaktozowe)</li> <li>• serwatka w proszku (m.in. słodka, demineralizowana, słodka niekrystalizowana), laktoza w proszku</li> <li>• śmietanka w proszku</li> <li>• maślanka w proszku</li> <li>• proszek twarogowy</li> <li>• odwodniony tłuszcz mleczny w proszku</li> <li>• izolat białek mlecznych MPI</li> <li>• izolat białek serwatkowych</li> <li>• koncentraty białek serwatkowych</li> <li>• koncentrat białek serwatkowych z mleka koziego i owczego</li> <li>• koncentrat białek kazeinowych</li> <li>• hydrolizat białek serwatkowych</li> <li>• zabielaćce</li> <li>• spieniacze</li> </ul>	<p>ENTC DAIRY SOLUTIONS 는 2021년에 설립되었으며 주요 사업분야는 유가공, 유제품 및 다이어트식품입니다.</p> <p>생산하고 있는 제품은 다음과 같습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 분유 (탈지분유, 전지분유, 인스턴트 고지방 분유, 저단백 분유, 산양 전지 분유, 산양 탈지 분유, 락토프리 분유)</li> <li>• 유청분말(감미유청, 탈염유청, 분리유청-감미유청), 유당분말</li> <li>• 크림 분말</li> <li>• 버터밀크 분말</li> <li>• 코티지 치즈 분말</li> <li>• 건조 유지방 분말</li> <li>• 분리유유단백질 (MPI)</li> <li>• 분리유청단백질</li> <li>• 농축유청단백질</li> <li>• 산양유 농축유청단백질</li> </ul>

		<p>Ponadto firma oferuje również:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• produkty dla alergików (mleka w proszku, koncentraty białek serwatkowych)</li> <li>• produkty do bezpośredniego spożycia (mleka w proszku).</li> </ul> <p>W 2024 roku spółka prowadziła współpracę z firmami z wielu krajów europejskich, w tym m.in. ze Szwecji, Irlandii, Rumunii, Chorwacji, Danii, Hiszpanii, Węgier, Portugalii, Czech, Słowacji, Finlandii, Holandii, Łotwy, Niemiec, Włoch, Bułgarii oraz Litwy.</p> <p>W tym samym roku realizowane były również transakcje handlowe z kontrahentami spoza Europy – z Wielkiej Brytanii, Egiptu, Wietnamu, Indii, Tajlandii oraz Republiki Południowej Afryki.</p> <p>Spółka jest otwarta na współpracę. Poszukuje średnie i duże przedsiębiorstwa specjalizujące się w produktach o szczególnych wymaganiach (np. żywność dietetyczna), zainteresowane surowcami lub produktami gotowymi pod marką własną, dostosowanymi do lokalnych preferencji. Istotnym obszarem są także hurtownie gastronomiczne o dużej skali działania oraz stabilnym zapotrzebowaniu, a także producenci żywności – m.in. słodczy, lodów, suplementów diety czy odżywek dla sportowców – dla których spółka może być dostawcą certyfikowanych surowców najwyższej jakości.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• 카제인 단백질 농축물</li> <li>• 가수분해 유청단백질</li> <li>• 화이트너</li> <li>• 거품기</li> </ul> <p>다음의 제품들도 생산하고 있습니다.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 알레르기 환자를 위한 유제품 (분유, 농축유청단백질)</li> <li>• 바로 섭취가 가능한 제품 (분유)</li> </ul> <p>2024년에는 스웨덴, 아일랜드, 루마니아, 크로아티아, 덴마크, 스페인, 헝가리, 포르투갈, 체코, 슬로바키아, 핀란드, 네덜란드, 라트비아, 독일, 이탈리아, 불가리아, 리투아니아와 같은 많은 유럽 국가의 기업들과 협력하였을 뿐만 아니라 영국, 이집트, 베트남, 인도, 태국 및 남아프리카공화국의 유럽연합회원 국가 외 지역 내에서도 거래가 성사되었습니다.</p> <p>저희는 언제든지 협력할 준비가 되어있습니다. 지역 내 선호도에 맞춘 자체 생산 브랜드의 원재료 또는 상품에 관심이 있으며, 특히 (다이어트 식품과 같은) 특정 요건에 맞춰 생산되어야 하는 상품을 전문으로 하는 중기업 및 대기업과의 협력 기회를 모색하고 있습니다. 또한, 사업 규모가 크며 안정적 수요를 가진 외식업 유통업체 및 과자류, 아이스크림, 건강보조식품 또는 스포츠 뉴트리션 등을 생산하는 식품제조업체에게도 인증을 받은 고품질의 원재료를 제공할 수 있습니다.</p>
--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2	<p><b>„Majonezy” Spółdzielnia Pracy Produkcyjno-Handlowa w Kętrzynie</b></p> <p>+48 882 790 034  k.wingrowicz@ketrzynski.pl  www.ketrzynski.pl</p>	<p>Firma funkcjonuje od 2001 roku.</p> <p>Produkuje majonezy tradycyjne (stołowe), a także delikatne, lekkie, majonezy o smaku czosnku, chrzanu oraz smażonej cebulki; dodatkowo musztardy i koncentraty ciast (między innymi piernik kętrzyński, babka cytrynowa, ciasto kruche).</p> <p>Produkty firmy dostępne są m.in. w Niemczech, Holandii, Belgii, Wielkiej Brytanii, Norwegii oraz w Stanach Zjednoczonych.</p> <p>6  Przedsiębiorstwo poszukuje partnerów biznesowych z branży spożywczej, związanych z produkcją i sprzedażą sosów oraz koncentratów ciast, zarówno w sektorze HoReCa, jak i w sieciach handlowych rynku nowoczesnego i tradycyjnego. Chce współpracować bezpośrednio z klientami o zróżnicowanej skali prowadzonej działalności.</p>	<p>저희 법인은 2001 년에 설립되었습니다.</p> <p>전통 마요네즈 뿐만 아니라 부드럽고 가벼운 마늘,겨자, 튀긴 양파 마요네즈를 생산하고 있습니다. 더불어, 머스터드 소스 및 케이크 농축액(진저쿠키, 레몬 바브카,쇼트크러스트 페이스트리)도 생산하고 있습니다.</p> <p>당사 법인 제품은 독일, 네덜란드, 벨기에, 영국, 노르웨이 및 미국에서 구매 가능합니다.</p> <p>저희 법인은 식품산업, 소스 및 케이트 농축액 제조 판매업, 호텔, 음식점, 카페 및 케이터링 분야, 그리고 현대 및 전통 시장 유통 분야의 협력파트너를 찾고 있습니다. 또한, 다른 사업 규모의 고객사와도 직접 협력을 진행하고자 합니다.</p>
3	<p><b>OCTIM Wytwórnia Octu i Musztardy Sp. z o. o.</b></p> <p>+48 603 864 945  alicjaas@octim.com.pl  www.octim.com.pl</p>	<p>Firma prowadzi działalność od 1994 roku.</p> <p>Oferuje tradycyjny ocet spirytusowy, ocet jabłkowy, ocet balsamiczny, ketchup oraz różnorodne musztardy – od klasycznych, takich jak sarepska czy stołowa, po bardziej wyszukane, m.in. musztardę z koperkiem, z pomarańczą, dworską czy BBQ.</p> <p>Sektor Private Label, marka OCTIM, HoReCa oraz eksport są wiodącymi gałęziami handlu przedsiębiorstwa.</p> <p>Octim realizował dostawy m.in. do Japonii, a od 2025 roku eksportuje do Wietnamu.</p> <p>Do współpracy poszukuje odbiorców z branży spożywczej, odbiorców z sieci handlowych,</p>	<p>저희 법인은 1994 년에 설립되었습니다.</p> <p>저희 법인은 전통적인 스피리트 식초, 사과식초, 발사믹 식초, 케첩과 전통적인 옐로우, 브라운 머스터드부터 딜 머스터드, 오렌지 머스터드, 디종 머스터드, BBG 머스터드에 이르는 다양한 머스터드 소스를 제공하고 있습니다.</p> <p>저희 주력 사업 분야는 자체개발상품,식초 및 머스터드 브랜드(OCTIM), 호텔,음식적, 카페, 케이터링 및 수출 분야입니다.</p>

		<p>koncernów, odbiorców hurtowych, detalicznych, z cateringu.</p>	<p>Octim 은 일본에 납품하였으며, 2025 년부터 베트남에 수출하고 있습니다.</p> <p>저희는 식품산업, 식품가공업, 대형 식품 유통업계, 도매업체, 소매업체, 케이터링 분야의 바이어와의 협력 기회를 모색하고 있습니다.</p>
4	<p><b>TEWES-BIS Sp. z o. o.</b></p> <p>+48 660 430 771</p> <p>jaroslaw.skowronski@tewesbis.com.pl</p> <p>tewesbis.com.pl</p>	<p>Firma powstała w 1991 roku.</p> <p>Specjalizuje się w projektowaniu i produkcji maszyn oraz urządzeń dla przemysłu spożywczego, ze szczególnym uwzględnieniem branży mleczarskiej.</p> <p>Oferuje kompletne, w pełni zautomatyzowane linie produkcyjne do wytwarzania twarogu (sypkiego i brykietowanego), serków typu Cottage Cheese oraz szerokiej gamy serów – od holenderskich i rosyjskich, przez ricottę, caprese, mozzarellę, kaszkawał, aż po fetę – a także napojów fermentowanych i śmietany.</p> <p>W ofercie znajdują się również urządzenia do odbioru mleka i aparatuwni, obejmujące układy pomiarowe, zestawy pasteryzująco-wirujące oraz systemy do roztwarzania i normalizacji.</p> <p>Firma dostarcza także systemy higieniczne, w tym instalacje CIP i COP, systemy mycia pianowego i ciśnieniowego oraz magazyny chemii.</p> <p>Ważnym obszarem działalności są technologie procesowe dla przetwórstwa mleczarskiego, podnoszące efektywność produkcji, a także urządzenia wykonywane na indywidualne zamówienie.</p> <p>Dodatkowo przedsiębiorstwo produkuje zbiorniki buforowe i magazynowe, kotły procesowe, transportery, dozowniki, układy mieszania,</p>	<p>저희 법인은 1991년에 설립되었습니다.</p> <p>식품산업, 그 중 유제품 제조 분야의 기계 및 장비 설계 및 제조를 전문으로 하는 법인입니다.</p> <p>코티지 치즈 가공(가루형 및 벽돌형), 코티지 치즈 유형의 치즈, 다양한 유형의 치즈(네덜란드, 러시아치즈, 리코타 치즈, 카프레제,모짜렐라,카쉬카발 치즈, 페타치즈), 발효음료, 크림을 생산할 수 있는 완전 자동화 생산 라인을 제공합니다.</p> <p>또한, 당사 서비스 제안서에 우유 수집 설비 및 가공 장비와 더불어 측정장치, 살균장비, 처리가공 및 균질화 시스템도 포함되어 있습니다.</p> <p>CIP 및 COP와 같은 위생시스템, 거품 및 고압세척 시스템 및 화학물질 보관창고도 제공하고 있습니다.</p> <p>주요사업분야는 생산 효율성이 향상된 유제품 가공을 위한 가공 공정 기술 및 장비 주문 제작입니다.</p>

		<p>wymienniki grzewczo-chłodzące oraz oddzielacze i filtry.</p> <p>Uzupełnieniem oferty jest projektowanie i programowanie systemów sterowania dla linii technologicznych, tworzenie wizualizacji procesów (SCADA) oraz szeroki zakres usług w obróbce metalu, takich jak piaskowanie, cięcie wodą czy gięcie blach.</p> <p>Urządzenia firmy pracują w Ukrainie, Litwie, Łotwie, Estonii, Węgrzech, Niemczech, Rumunii, Białorusi, Rosji, Uzbekistanie, Kazachstanie, Chinach, Meksyku, Stanach Zjednoczonych i Ekwadorze.</p> <p>Przedsiębiorstwo poszukuje odbiorców, którzy będą zainteresowani innowacyjnymi urządzeniami do produkcji twarogów, serów, jogurtów lub urządzeniami do automatycznego mycia CIP zbiorników lub linii procesowych w przemyśle spożywczym, kosmetycznym lub farmaceutycznym.</p> <p>Przed wszystkim poszukuje nowych nabywców produkowanych przez nich urządzeń i linii do produkcji twarogu, serów, jogurtów i innych napojów fermentowanych wśród zakładów mleczarskich i przetwórstwa spożywczego.</p>	<p>더불어, 버퍼 탱크, 저장 탱크, 산업 보일러, 이송장치, 디스펜서, 믹싱 시스템, 열교환기, 분리기 및 필터도 생산하고 있습니다.</p> <p>공정 라인 설계 및 관리 시스템 프로그래밍, 감시 제어 및 데이터 수집 시스템(SCADA) 제작과 더불어 분사 가공, 워터젯 또는 금속 벤딩과 같은 금속 가공 분야에 있어 폭넓은 서비스를 제공합니다.</p> <p>저희 법인의 설비는 우크라이나, 리투아니아, 에스토니아, 헝가리, 독일, 루마니아, 벨라루스, 러시아, 우즈베키스탄, 카자흐스탄, 중국, 멕시코, 미국 및 에콰도르에 유통되고 있습니다.</p> <p>저희 법인은 코티지 치즈, 치즈, 요거트 생산 장비, CIP 자동화 세척 또는 식품산업, 화장품 및 의약품 생산 라인을 위한 장비 투자에 관심이 있는 바이어를 찾고 있습니다.</p> <p>특히, 유제품을 생산하고 식품 가공하는 업체 중 코티지 치즈, 치즈, 요거트 및 다른 발효 음료를 생산하는 새로운 바이어를 모색하고 있습니다.</p>
5	<p>TM-FOOD Dariusz Radziwonko</p> <p>+48 509 089 018</p> <p>biuro@tm-food.pl; zamówienia@tm-food.pl</p> <p><a href="https://tm-food.pl/">https://tm-food.pl/</a></p>	<p>Firma działa na rynku od 1994 roku.</p> <p>Oferuje szeroką gamę dodatków funkcjonalnych i rozwiązań technologicznych dla różnych gałęzi przemysłu spożywczego, w tym sektora mięsnego, rybnego, piekarniczego i cukierniczego.</p>	<p>저희 법인은 1994 년에 설립되었습니다.</p> <p>저희 법인은 수산물 및 육가공업, 제과제빵업과 같은 다양한 식품 산업 분야를 위한 기능성첨가제와 기술 솔루션을 제공하고 있습니다.</p>

		<p>W ofercie znajdują się m.in. środki przedłużające świeżość, poprawiające strukturę i wygląd produktów, zwiększające ich wydajność oraz podnoszące walory smakowe i aromatyczne.</p> <p>Firma posiada zaplecze technologiczne, które obejmuje m.in. wyspecjalizowane urządzenia do mieszania, pakowania oraz kontroli jakości produktów. W strukturze funkcjonuje również dział badawczo-rozwojowy, który opracowuje innowacyjne receptury.</p> <p>TM-FOOD poszukuje partnerów biznesowych w Korei Południowej, działających w sektorze przemysłu spożywczego. W szczególności zainteresowana jest współpracą z producentami i przetwórcami wyrobów gotowych oraz półproduktów, wykorzystujących mieszanki jajeczne i albuminowe w proszku, produkty jajeczne oraz mieszanki kazeinowe.</p> <p>Oferta skierowana jest również do zakładów zajmujących się produkcją wyrobów piekarniczych, cukierniczych, garmażeryjnych i dań gotowych, przedsiębiorstw z branży HoReCa (sieci restauracji, hoteli, cateringu), importerów i dystrybutorów surowców oraz dodatków funkcjonalnych dla przemysłu spożywczego, a także firm handlowych i hurtowni dostarczających komponenty do produkcji żywności.</p> <p>Preferowanymi partnerami są przedsiębiorstwa średniej i dużej wielkości, posiadające ugruntowaną pozycję na rynku koreańskim oraz zdolne do dystrybucji produktów w skali krajowej, obsługując klientów z różnych segmentów rynku.</p>	<p>저희 서비스 제안서에는 선도 유지제, 식품의 외관, 식감 및 구조 개선제, 풍미 강화제 및 향미증진제가 포함되어 있습니다.</p> <p>법인은 육가공, 포장, 식품의 품질 관리 장비를 전문으로 하는 기술을 보유하고 있으며, 저희 연구개발팀은 혁신적인 조리법을 개발하고 있습니다.</p> <p>저희 TM-FOOD 는 식품산업 분야를 전문으로 하는 한국 협력 파트너를 찾고 있습니다. 특히, 계란 혼합물, 알부민 분말, 계란 사용 제품 및 카제인 혼합물이 사용되는 완제품 및 반제품 생산 및 가공 업체와 협력하고자 합니다.</p> <p>더불어, 저희 제품의 타겟은 제과제빵업, 가정용 식품 제조업체, 호텔, 음식점, 카페/케이터링업(체인 음식점, 호텔 케이터링) 분야의 기업, 식품산업용 기능성첨가제 및 원재료 수입 및 유통업체, 식품 제조를 위해 원재료를 납품하는 유통업체입니다.</p> <p>특히, 저희는 한국 국내 시장에서 확고한 위치를 확보하고 있으며, 여러 분야의 고객을 대상으로 한국 국내 유통망을 보유하고 있는 중기업, 대기업과 협력하고 싶습니다.</p>
--	--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------