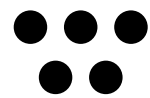


BELGIUM - WALLONIA

SEOUL FOOD & HOTEL 2016 서울국제식품산업대전 2016

Hall 4 - Stand F701



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT



BELGIUM - WALLONIA

SEOUL FOOD & HOTEL 2016
서울국제식품산업대전 2016

2016년 5월10(화)~5월13일 (금)
Hall 4 - Stand F701



왈로니아 무역투자진흥공사

Place Saintelette 2

B-1080 BRUSSELS

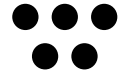
BELGIUM

Phone: +32-2-421 82 11

Fax: +32-2-421 87 87

E-mail: mail@awex.be

Website: www.wallonia.be and www.wallonia-international.be



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

AWEX(왈로니아 무역투자 진흥공사)는 벨기에 왈로니아 지역에 위치한 기업들의 무역진흥을 목적으로 하는 벨기에 왈로니아 지역 정부 기관입니다. AWEX는 또한 외국기업의 왈로니아지역 으로의 투자유치와 지원을 위해 서비스를 제공합니다.

왈로니아에서 만든 제품 검색을 희망하시거나, 왈로니아 기업들과의 교류를 희망하시면 AWEX에 연락주십시오. 또한 벨기에 왈로니아지역으로의 투자절차 등의 정보가 필요하시면, AWEX에 연락주십시오.

AWEX는 전 세계 109명의 무역 및 투자담당 상무관을 통한 현지 네트워크를 구축하고 있습니다. AWEX는 2002년 4월 'ISO9001'인증을 획득했습니다.

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY (AWEX)

AWEX is the government agency of the Wallonia Region of Belgium which is in charge of promoting the foreign trade of Walloon companies. AWEX is also in charge of attracting foreign investment into Wallonia.

You can contact AWEX if you want to find products made in Wallonia and if you want to get in touch with companies from Wallonia. You can also contact AWEX for information on how to invest in the Wallonia Region of Belgium/ Europe.

The agency has a worldwide network of 109 Counselors for trade and investment. AWEX has been certified ISO 9001 since April 2002.



WWW.WALFOOD.BE: 225개 업체의 정보가 제공되는 웹사이트
유기농, 할랄, 코셔 인증 등과 같은 생산 방식을 갖춘 업체를 찾으신다면...
PB 상품 (유통업체의 브랜드를 붙여 판매하는 상품)에 관심이 있으시다면...
귀사의 사업 활동이 포장 (진공 포장, 냉동, 훈연, 저장...)과 관련이 있다면...

왈푸드 (**WALFOOD**)는 다음 사업군에 종사하고 있는 왈로니아 지역 기업 정보를 제공합니다:

제빵과 제과
맥주와 다양한 종류의 주류
초콜릿과 제과
상업 및 단체 케이터링
유제품, 계란 관련 제품 및 파생 상품
육가공품
어류, 갑각류 및 조개류
식품 첨가물
과일 및 채소
육류 및 편육
향신료 및 조미료
음용수와 무알코올 음료
기타

이메일 하나면 상기 사업군이나 왈로니아 농식품 분야에 대한 정보를 손쉽게 얻으실 수 있습니다: **AGRO@AWEX.BE**





WWW.WALFOOD.BE: A WEBSITE LINKING TO 225 BUSINESSES

If you are looking for one of the following production methods: **organic, Halal, Kosher ...**

If you are interested in **PRIVATE LABEL** (distributor branded products)

If your activities are based on the type of packaging: **vacuum packed, frozen, smoked, preserved ...**

WALFOOD PRESENTS BUSINESSES WORKING IN WALLONIA IN THE FOLLOWING SECTORS:

Bakery and confectionery
Beers and spirits with character
Chocolate and confectionery
Commercial and collective catering
Dairy and egg products and derivatives
Delicatessen products
Fish, crustaceans and shellfish
Food Ingredients
Fruits and vegetables
Meat and cold cuts
Spices and condiments
Water and non-alcoholic drinks
Miscellaneous

**FOR INFORMATION ON THESE BUSINESSES OR THE POTENTIAL OF THE
WALLOON AGRIFOOD SECTOR, YOU ONLY NEED ONE ADDRESS:**

AGRO@AWEX.BE



USEFUL ADDRESSES in BELGIUM (벨기에 유용한 연락처)

벨기에 왈로니아 무역투자진흥공사

Mrs Pascale DELCOMMINETTE

CEO

AWEX

Place Sainctelette, 2

B-1080 BRUXELLES

Tel : +32 2/421 82 11

Fax : +32 2/421 87 87

Website : www.walfood.be

E-mail : agro@awex.be

Mr Eric LEJEUNE

Project Manager

Tel : +32 2/421 84 59

Fax : +32 2/421 87 75

E-mail : e.lejeune@awex.be

왈로니아무역투자진흥공사 서울사무소

CONTACT IN THE REPUBLIC OF KOREA

Mr. Marc DE VESTELE

Counselor for trade and investment (AWEX & BIE)

Embassy of Belgium

737-10, Hannam 2-dong

Yongsan-gu - Seoul 04349

Republic of Korea

Tel : 82-2-749.50.61

Fax : 82-2-749.21.32

E-mail : info@belgiumtrade.or.kr

참가업체 EXHIBITORS

브라스리 드 브뤼노 - BRUNEHAUT BREWERY 8-9

브라스리 드 실리 - BRASSERIE DE SILLY 10-11

갈레 - GALLER CHOCOLATIERES 12-13

루토사 - LUTOSA 14-15

미디벨 - MYDIBEL 16-17

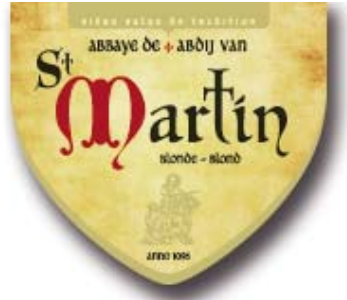
브라스리 드 브뤼노

Rue des Panneries, 17
B-7623 RONGY
BELGIUM

Tel : +32 69/34 64 11
Fax : +32 69/34 64 12

E-mail : info@brunehaut.com

Website : www.brunehaut.com



Brunehaut
BREWERY
anno 1890
Alliance of Tradition and Modernity

담당자

Mr. Marc-Antoine DE MEES, General Manager



회사 배경

1890년 벨기에 투르네 마을근처에 설립된 전통 양조장

차별성/부가가치

당사는 벨기에에서 공식 수도원 맥주(Abbaye de St Martin) 를 제조하는 몇개의 양조장 중 하나이며 다양한 유기농맥주 및 글루텐을 함유하지 않은 맥주(Brunehaut)를 생산하고 있습니다. 당사의 모든 맥주는 상면 발효 및 병입2차발효 시키는 전통적인 제조 공법을 사용하고 있습니다.

제품 소개 - 서비스/브랜드/마켓

Abbaye de St Martin: blonde (7%), brune (8%), Christmas blend (8.5%), triple (9%)

Organic, gluten-free Brunehaut: blanche (5%), blonde (6.5%), ambrée (6.5%) and triple (8%)

참고

Best Abbey Beer in the World - 2009

Silver medal - World Beer Cup - 2008

Silver medal - World Beer Championship - 2007

Bronze medal - European Beer Star 2013

Gold medal - World Gluten-Free Beer Award - 2013

인증

Organic certification - Certisys 2014

BRUNEHAUT BREWERY



BACKGROUND

Traditional brasserie founded in 1890 near the town of Tournai.

ADDED VALUE

We produce one of the few official Abbey Beers in Belgium (Abbaye de St Martin) and a range of organic and gluten-free beers (Brunehaut).

All our beers are high fermentation and refermented in bottles, in accordance with the ancient tradition.

PRODUCT RANGE - SERVICES/BRANDS/MARKETS

Abbaye de St Martin: blonde (7%), brune (8%), Christmas blend (8.5%), triple (9%)

Organic, gluten-free Brunehaut: blanche (5%), blonde (6.5%), ambrée (6.5%) and triple (8%)

MAIN REFERENCES

Best Abbey Beer in the World - 2009

Silver medal - World Beer Cup - 2008

Silver medal - World Beer Championship - 2007

Bronze medal - European Beer Star 2013

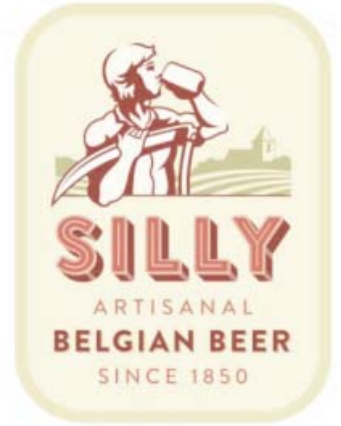
Gold medal - World Gluten-Free Beer Award - 2013

CERTIFICATION

Organic certification - Certisys 2014

브라스리 드 실리

Rue Ville Basse, 2
B-7830 Silly
BELGIUM
Tel : +32 68/55 16 95
Fax : +32 68/56 84 36
E-mail : silly@silly-beer.com
Website : www.silly-beer.com



담당자
Mr Lionel VAN DER HAEGEN
E-mail : lionel@silly-beer.com
Tel : +32 476/595 689

한국 연락처 :
김 영숙 / 영업
E-mail : y.s.kim@telenet.be
Tel : +32 68/25 04 80

역사
브라스리 드 실리는 1850년 이래로 아버지에서 아들로 대를 이어 전통 맥주 양조의 명맥을 이어오고 있습니다. 브라스리 드 실리는 다양한 종류의 벨기에 맥주를 선보이고 있습니다. 각각의 맥주는 전통 양조 공정의 결실로서 최고 품질의 재료들을 사용하여 빚어집니다. 깨끗한 물, 본 양조장 고유의 효모 (이 효모의 비밀은 양조가만 알고 있습니다), 그리고 훌륭한 품질의 다양한 호프와 맥아를 사용합니다.

기업가치
브라스리 드 실리는 뛰어난 품질과 다양한 종류의 에일 (ale)로 널리 알려져 있습니다. 인간 중심의 사업으로서, 브라스리 드 실리는 고객의 요구에 빠르고 유연하게 대처할 능력을 갖추고 있습니다.

브랜드
ABBAYE DE FOREST
DOUBLE ENGHEN
LA DIVINE
PINK KILLER
GREEN KILLER
SILLY PILS
SILLY PILS BIO
SILLY SAISON
SILLY SCOTCH
SILLY ROUGE
SILLY SOUR
SUPER 64
BLANCHE DE SILLY

BRASSERIE DE SILLY

HISTORY

Brasserie de Silly has had a succession of skilled artisanal brewers since 1850. Here, the art of brewing is passed from father to son. The brewery offers a very diverse range of Belgian beers. Each beer is the fruit of an artisanal brewing process and is produced using ingredients of the highest quality: pure water, unique house yeast (the secret of which is known solely by the brewer) and only the finest varieties of hops and malts.

ADDED VALUE

The Brasserie de Silly is widely recognized for the quality and variety of its ales. As a human-scale business, Brasserie de Silly is able to swiftly and adapt to customer demand.

BRANDS

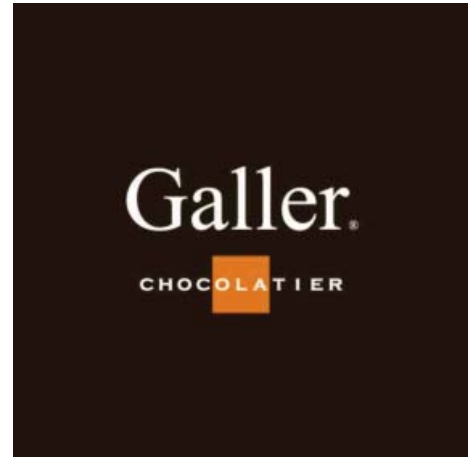
ABBAYE DE FOREST
DOUBLE ENGHEN
LA DIVINE
PINK KILLER
GREEN KILLER
SILLY PILS
SILLY PILS BIO
SILLY SAISON
SILLY SCOTCH
SILLY ROUGE
SILLY SOUR
SUPER 64
BLANCHE DE SILLY

갈레 쇼콜라티에

Avenue du Parc Industriel, 213
B-4041 HERSTAL
BELGIUM
Tel : +32 4/367 22 11
Website : www.galler.com

담당자

Mr Bernard EYMAEL, Sales Director Asia
E-mail : bernard.eymael@galler.com



회사 소개

갈레 쇼콜라티에 뒷배경에는 설립자, 일명 디저트 속에서 태어난 장 갈레가 있습니다.

조부가 1930년에 설립한 가족 운영의 페이스트리 가게에서부터, 장 갈레는 버터와 크림 같은 순수 재료들과 작업하는 기쁨을 간직해왔습니다.

열여섯이 됐을 때, 장 갈레는 초콜릿의 매력에 빠지게 됩니다. 이 살아 숨 쉬는 물질은 그의 혼을 사로잡아버렸습니다. 초콜릿으로 여러 가지 실험도 하고 창작을 하면서 그 나이에 이미 초콜릿을 즐기기 시작했습니다. 스물한 살에 스위스 바젤에 이어 파리에 있는 가스통 르노트르에서 수학한 후, 장 갈레는 자신의 초콜릿 공장을 세우게 됩니다. 36년이 지난 지금도 회사 설립 정신은 그대로 살아있습니다: 초콜릿에 대한 열정, 완벽함에 대한 사랑, 그리고 끊임없는 창의성.

바로 이 정신이 갈레 초콜릿 공장이 인정을 받게 된 이유입니다.

오늘날, 장 갈레와 그의 팀원들은 "창의적이고 품격 높은 초콜릿 경험을 통해 끊임없이 기쁨을 이끌어내자"라는 자신들의 임무에 자부심을 가지고 있습니다.

기업 가치

갈레 초콜릿은 가장 맛있는 코코아가 재배되는 에콰도르와 열대지방 산지로부터 자신들의 진정성, 품미, 그리고 섬세함을 끌어냅니다.

분쇄 과정 직후의 섬세한 초콜릿 맛은 입 천장의 민감한 감각 부위 끝에서 느껴집니다.

오랜 시간에 걸친 콘칭 작업은 크림과 같은 모양새와 완벽한 부드러움을 배가시킵니다.

갈레 초콜릿들은 최상 품질의 재료만으로 만들어집니다. 피복 초콜릿은 순수 코코아 버터만으로 만들어지며 어떤 종류의 수소 첨가 식물성 지방은 함유하고 있지 않습니다.

마지막으로, 갈레 초콜릿은 방부제, 색소나 수소 첨가 식물성 지방을 전혀 사용하지 않습니다. 엄격한 품질 관리를 통해 고객들에게 완벽한 제품을 보증합니다.

제품

갈레 쇼콜라티에는 크게 두 가지 유형의 제품들을 판매합니다: 초콜릿 바, 미니 바, 캣츠 초콜릿, 태블릿 등과 같은 유통기한이 긴 일반 초콜릿 제품들과 전 세계 갈레 매장과 부티크 (벨기에, 프랑스, 중동) 판매 전용의 좀 더 섬세하고 짧은 유통기한의 특별 제품으로 나뉩니다.

순수 초콜릿으로부터 다양한 향미와 함께 섬세하게 블렌딩된 초콜릿까지, 고급 초콜릿 애호가들이라면 각각의 초콜릿 제품에서 구현되어 있는 진정한 창조자의 완벽한 노하우를 허끝에서 분명히 느낄 수 있을 것입니다.

GALLER CHOCOLATIERS

수상 경력

장 갈레는 많은 수상 경력을 가지고 있습니다. 이 중 가장 명망 높은 상은 이론의 여지없이 1994년부터 수여된 “Belgian Royal Warrant Holder (벨기에 공식 왕실 납품 자격)” 일 것입니다.

COMPANY BACKGROUND

There is a creator behind the Chocolaterie Galler, namely Jean Galler who was born among desserts... From the family pastry shop founded by his grandfather in 1930, he has kept the pleasure of working with pure ingredients, such as butter and cream.

At the age of 16, he was attracted to chocolate : this living substance fascinated him. He tested, he created and already he enjoyed it. After studies in Basel (Switzerland) and later at Gaston Lenôte in Paris at the age of 21, he founded his own chocolate factory. More than 36 years later, the foundations remain the same :

the Passion for Chocolate, the Love for Perfection, the On-going Creativity.

This is why the Galler chocolate factory has won recognition.

Today, Jean Galler and his team are proud of their mission : «continuously bring about pleasure through a creative and quality chocolate experience».

ADDED VALUE

The Galler chocolates draw their authenticity, their flavours and their delicacy from the countries, between Ecuador and the Tropics, where the most delicious cocoa is lovingly grown.

The delicate chocolate taste after the grinding process lies below the palate’s threshold of sensitivity.

The long time conching adds a creamy look and perfect smoothness.

Our products are manufactured using only top-quality ingredients. Our covering chocolate contains genuine cocoa butter to the exclusion of all other hydrogenated vegetable fats.

Finally, we do not use any preservatives, colourings or any hydrogenated vegetable oils. The rigorous quality control guarantees perfect products to our customers.

PRODUCT RANGE

Galler Chocolatiers is actually selling products from two ranges: the universal range with long shelf life products such as bars, mini bars, Cat’s Chocolate, tablets etc. and the exclusive range with more fragile and short shelf life products only dedicated to our own network of shops & boutiques around the world (Belgium, France, and Middle East).

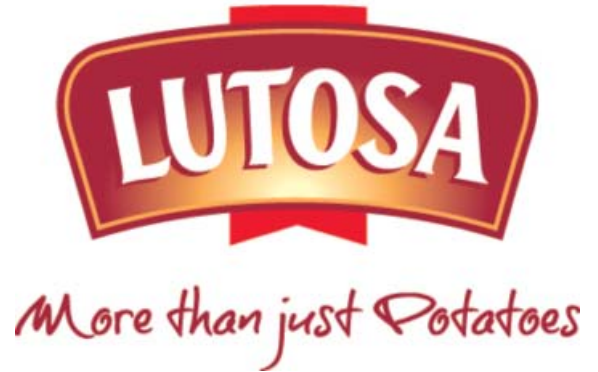
From intensely chocolate to blends with the most subtle of flavours, the lovers of superior chocolate will certainly appreciate the unique palette of tastes revealing the complete knowhow of a true creator in each product.

MAIN REFERENCES

Jean Galler is regularly honoured with official awards. The most prestigious is undeniably the appointment to «Belgian Royal Warrant Holder», awarded since 1994.

루토사

ZI du Vieux Pont, 5
B-7900 LEUZE-EN-HAINAUT
BELGIUM
Tel : +32 69/66 82 11
Fax : +32 69/66 82 00
E-mail : commercial@lutosa.com
Website : www.lutosa.com



담당자
Mr Bert Winderickx, Japan & South-Korea
Tel : +81 (90) 2704 3464
E-mail : bert.winderickx@lutosa.com

Walkiria Zegarra, Export Manager - Middle & Far East
Tel : +32 69 66 82 78
E-mail : walkiria.zegarra@lutosa.com

회사 소개

루토사는 1978년 이래로 감자 가공업을 성공적으로 이끌어가고 있는 업체로, 이 기간 동안 뛰어난 제품 품질과 남다른 서비스로 기업 위상을 높여왔습니다.

서유럽 위치한 벨기에에 있는 루토사는 유럽에서 다섯 번째로 큰 생산업체이며 전 세계에서 열 손가락 안에 드는 감자 가공 업체입니다.

벨기에 내 두 군데의 생산 시설 (Leuze-en-Hainaut와 St-Eloois-Vijve)에서 900명의 직원들이 일하고 있습니다. 루토사는 2015년에 75만 톤의 감자를 가공했으며 41만 4천 톤의 감자 완제품을 판매하여 3억 3백만 유로의 매출을 기록했으며, 생산량의 92%를 126개국에 수출하였습니다.

생산시설들은 최첨단 설비들이 도입되어 있어 엄격한 위생 및 품질 기준에 따라 아주 다양한 제품들을 생산할 수 있습니다. 모든 시설이 ISO 9001 (Lloyd's 심사) 및 IFS Higher Level - BRC Grade B (ISACert 심사) 인증을 획득하였습니다. 루토사는 또한 BELAC ISO/IEC 17025:2005 (BELAC 심사) 인증을 받은 자체 실험실도 갖추고 있습니다.

아울러, 루토사는 사업장 폐수 처리 시설을 통해 환경 보호에 과감한 투자를 해오고 있으며 두 대의 대형 바이오가스 열병합 발전기를 통해 “그린 에너지”를 생산하고 있습니다.

루토사는 다양한 냉동 튀김 감자, 특제품 (Pom' Pin, Duchesse, Spicy Wedges, Röstis, Mashed Potatoes, Tartiflette), 그리고 유기농 제품들을 생산, 판매하고 있습니다. 냉장 유탕 감자칩과 건조 감자 플레이크도 생산합니다.

이 제품들은 도매업체들을 통해 푸드 서비스 네트워크, 대/중형 유통 소매업, 그리고 대량생산 식품 회사들에게 판매되고 있습니다.

자세한 회사 정보는 www.lutosa.com에서 확인하실 수 있습니다.

LUTOSA



COMPANY BACKGROUND

Lutosa has been successfully involved in potato processing since 1978, during which time it has built an excellent reputation for product quality and outstanding service.

This business, originating from Belgium in the Western part of Europe, is the fifth largest European producer and ranks among the world's top ten potato-processing companies.

Lutosa runs **2** production sites in Belgium (Leuze-en-Hainaut and St-Eloois-Vijve) and employs 900 people. In 2015, the company processed **750.000 tons** of potatoes and sold 414.000 tons of finished products. Its turnover amounted to **303.000.000 € with 92%** of the production being exported to **126 different countries**.

The production units are fitted with state-of-the-art equipment, enabling them to produce a very wide product range according to the highest hygiene and quality standards. All of them have been awarded the **Iso 9001** (audit by Lloyd's) and **IFS Higher Level - BRC Grade B** certificates (audit by ISACert). **Lutosa** has its own laboratory, accredited to the standard **BELAC ISO/IEC 17025:2005** (audit by BELAC).

The company also has invested heavily in the protection of the environment through operational manufacturing waste water plants, and produces « green energy » through 2 large biogas-fuelled cogenerations.

Lutosa manufactures and markets a wide range of **frozen French fries and specialties** (Pom' Pin, Duchesse, Spicy Wedges, Röstis, Mashed Potatoes, Tartiflette) as well as an organic range. It also manufactures pre-fried **chilled** chips and dehydrated potato **flakes**.

These products are sold to **food service** networks, via wholesalers, to **large and mid-sized distribution retailers**, and to **industrial food companies**.

A comprehensive overview can be found on www.lutosa.com

미디벨

Rue du Piro Lannoy Z.I., 30
B-7700 MOUSCRON
BELGIUM
Tel : +32 56/33 48 50
Fax : +32 56/33 49 45
E-mail : info@mydibel.be
Website : www.mydibel.be



담당자
Mr Noël VERGEYNST, Sales Manager
Mobile : +32 497/580 465
E-mail : noel.vergeynst@gramybel.com

한국총판
TOTAL FOOD KOREA
Tel. 82-(0)31-762-1954
Email: yong_woo_yang@hanmail.net

회사소개

미디벨 (Mydibel)은 1988년도에 설립된 가족기업입니다. 농부의 아들인 로저 밀레(Roger Mylle)는 농산물 유통업을 시작으로 감자판매상으로 일했습니다. 그는 49세에 미디벨(Mydibel)을 설립하였고, 초기에는 고냉동 제품 및 선-유탕 냉장튀김감자 (chilled pre-fried potato fries)만을 생산하였습니다. 제품 군은 점차 확장되어 다른 종류의 급속냉동제품 및 튀김감자 스페셜리티(pre-fried specialties), 탈수감자제품(그라눌 & 플레이크)을 포함한 폭 넓은 제품이 소개되었습니다. 현재는 로저 밀레(Roger Mylle)의 아들인 까를로 와 브루노 (Carlo and Bruno) 가 기업을 경영하고 있습니다.

기업가치

완전한 품질. 제품의 제조과정 초기단계부터 완제품의 배송까지 미디벨은 특별히 고품격기준을 목표로 하고 있습니다. 당사의 지속된 노력은 국제식품안전협회(GFSI) 및 세계적인 품질 인증기관 (BRC)에서 안전 인증을 획득함으로써 제품의 우수성을 인정받았습니다. 제품의 품질에 부합하기 위하여 당사는 고객과의 좋은 관계를 목표로 하고 있습니다. 당사의 기업철학은 밀레(Mylle) 家의 가족들이 임직원과 개인적으로 소통하고 존경의 분위기에서 행복한 포테이토가족으로 일 할 수 있게 합니다.

제품 과 서비스/ 브랜드/마켓

고 냉동절단감자제품, 으깬감자 스페셜리티, 다양한 제품의 해시브라운/감자구이(rösti), 감자그라눌 & 플레이크. 제품은 시장의 요구에 맞추어 폭넓게 소개되고 있습니다. 미디벨 사 는 민첩하고 혁신적 기업이며, 현재 120개국에서 운영되고 있습니다.

참고

5개 대륙에 걸쳐 소매, 산업, 외식산업에 종사

인증

IFS, BRC, Halal, Kosher.

MYDIBEL



COMPANY BACKGROUND

Mydibel is a family firm, established in 1988. Roger Mylle, a farmer's son, was a distributor of agricultural products, and then a potato merchant. At age 49 he founded Mydibel, which initially produced only deep-frozen and chilled pre-fried potato fries. The range has gradually been expanded to include other deep-frozen and pre-fried specialties and dehydrated potato products (granules & flakes). Nowadays Roger Mylle's sons, Carlo and Bruno, are running the company.

ADDED VALUE

Sheer quality. Right from the start of the production process, Mydibel aims at particularly high quality standards, through to delivery of the finished product. Our ongoing efforts have been rewarded with GFSI and BRC quality certifications. To match the quality of the products themselves, we also aim to have good business relations with our customers.

The company's family character makes it possible for the Mylle family to know all the company's staff personally, in an atmosphere of respect, for a motivated Happy Potato Family!

PRODUCTS AND SERVICES / BRANDS / MARKETS

Deep frozen cut potato products, mashed potato specialties, a wide range of hash browns/rösti, potato granules and flakes. The offer is expanded to meet market demand. Today, Mydibel is a nimble and innovative company, operating in over 120 countries.

REFERENCES

Retail, industry and food service over 5 continents.

CERTIFICATION

IFS, BRC, Halal, Kosher.

Feel inspired



*« Proud to
promote my
Wallonia ! »*

Wallonia is full of great assets. Help spread the word !

You like Wallonia and you want to enhance its global reputation ? Join our network of Wallonia.be Brand Ambassadors !

One mission, lots of benefits!

We want to promote Wallonia and you can help us: share information from our website and social networks, add the Wallonia.be logo and slogan Feel inspired to your website, blog or email signature, inform us about development opportunities for the Wallonia Region, bring the brand to life by actively taking part in conversations on Facebook, Twitter or LinkedIn and by recruiting other Ambassadors...

In return, you get a chance to:

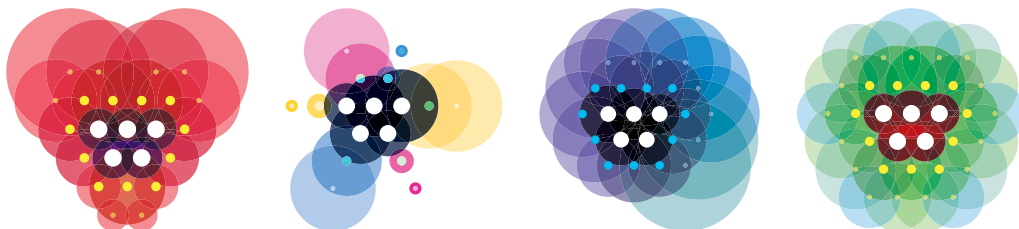
- promote your activities and share your success stories on the Wallonia.be Ambassadors' blog
- expand your network using the private area on the portal
- receive a newsletter about the Region and the Brand Ambassadors' network
- be invited to exclusive events
- use the Wallonia brand logo and benefit from the Region's reputation

How to become a Brand Ambassador?

Complete the online application form on the website (<http://www.wallonia.be/en/ambassadors>). Simply answer three questions and we will let you know if your profile matches the network we want to implement.

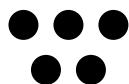
Do you want more information?

Contact : ambassador@wallonia.be !



Wallonia is open to the world !

... with a sense of sharing, accessibility, technical know-how and quality of life



Wallonia.be

EXPORT
INVESTMENT

WALLONIA EXPORT-INVESTMENT AGENCY

Export

Place Saintelette 2
B - 1080 BRUSSELS
BELGIUM
Tel.: +32 2 421 82 11
Fax: +32 2 421 87 87
E-mail: mail@awex.be
Website: www.awex.be

Investment

Avenue des Dessus de Lives 6
B - 5101 NAMUR
BELGIUM
Tel.: +32 81 33 28 50
Fax: +32 81 33 28 69
E-mail: welcome@investinwallonia.be
Website: www.investinwallonia.be



Wallonia.be

Feel inspired

