

2022_ver

2022 울프강스��이크하우스코리아

기업소개서

(유)울프강스��이크하우스코리아


WOLFGANG'S
STEAKHOUSE
— BY WOLFGANG ZWIENER —

Miri
Beams



Contents



01 기업소개

- Classic never goes out of style
- Founder of Wolfgang's Steakhouse
- Meat from Wolfgang's Steakhouse
- Why Wolfgang's Steakhouse?
- 전세계 울프강 지점

02 울프강스테이크하우스코리아

- 울프강스테이크하우스코리아 개요
- 조직도 (Organization Structure)
- Neoclassical Decoration
- Menu in Wolfgang's Steakhouse

03 사업현황과 성장전략

- Collaboration Projects
- Wolfgang in Media

04 파트너십 제안

- 현장실습 협약을 통한 글로벌 파트너십 형성

Classic never goes out of style

World class No.1 뉴욕정통 스테이크

01

글로벌 기업

전세계 33개의 지점을 운영하고 있는 글로벌 기업

02

U.S.D.A 프라임 등급 블랙앵거스 품종

미국 내 상위 3%에 해당하는 소고기만을 사용

03

28일간의 드라이에이징

가장 맛있는 상태의 고기제공을 위한 28일간의 에이징

04

뉴욕 정통 스테이크

최상의 맛을 위해 정통방식을 고수





Wolfgang ZWIENER

Founder of Wolfgang's Steakhouse

울프강 스테이크 하우스 창립자.
레스토랑 운영은 직업이 아니라 라이프 스타일이라.
가장 중요한 것은 자신의 꿈을 잃지 않는 것이다.

ABOUT WOLFGANG'S STEAKHOUSE

울프강 스테이크하우스는 뉴욕의 전설적인 스테이크하우스.

울프강 스테이크하우스의 설립자인 울프강 즈위너(Wolfgang Zwiener)는 뉴욕 명문 스테이크하우스에서 40여 년 간 활약했습니다.

그의 오랜 경험을 높이 산 많은 사람들의 추천으로 울프강은 지난 경험을 그대로 재현한 스테이크하우스를 열었습니다.

그는 오랜 경험과 노하우로 전통을 단순히 재현하는 것을 뛰어 넘어 몇 단계 더 진화된 맛을 내는데 성공 했습니다.

'깊이 숙성된' 맛 뿐만 아니라, 수 많은 손님을 만족시켜 온 설립자의 경력이 몸소 느껴지는 서비스는 단순한 친절함이나 편리함의 차원을 넘어서는 편안함과 따뜻한, 행복과 감동을 전하고 있습니다.

뉴욕 4개점을 시작으로 마이애미, 비버리 힐즈, 하와이 와이키키에 레스토랑을 운영하는 울프강 스테이크하우스는 일본 도쿄 롯본기에 이어 아시아에서는 두 번째 국가, 세번째 매장으로 서울 청담동에 오픈하였습니다.

Our Beef Supplier Master Purveyors

Meat from Wolfgang's Steakhouse



* 해당 이미지는 이해를 돕기 위해 연출된 이미지입니다.



* 울프강 스테이크하우스에서는 미국 농무부에서 승인된 USDA Prime Beef 만을 사용.

* 오직 최고급 블랙 앵거스 종의 2-3%에만 해당하며 미국 내에서도 구매력이 높은 고객들에게만 공급됨.

* 울프강 스테이크하우스의 거대한 구매력으로 USDA Prime Beef 를 공급받을 수 있는 특권을 가짐.

* 울프강 스테이크하우스에서는 고기의 신선도 유지를 위해 항공으로 고기를 수급 받음.

* 이 최상의 품질의 고기를 28일동안 건숙성실에서 드라이에이징 시킴.

*최고급 스테이크의 맛과 풍미를 위해 숙성과정에서 얻게 되는 손실을 과감히 감수해 냄.

Why Wolfgang's Steakhouse?

POTERHOUSE STEAK

포터하우스 스테이크는
울프강 스테이크하우스의
시그니처 메뉴입니다.

포터하우스는 티본의 일종으로
T자형 뼈를 경계로
한쪽에는 부드러운 안심, 반대쪽에는
고소한 등심으로 구성되어 있으며,
티본 중에서 안심의 비율이 높은
최상급 부위를 말합니다.

조리되는 동안 뼈에서 베어 나오는
스테이크의 깊은 풍미와 안심, 등심을
함께 즐길 수 있는 포터하우스를
적극 추천해 드립니다.



울프강 스테이크하우스는 건식 숙성 (Dry Aging) 방식을 사용합니다. 일반적인 숙성방식인 습식숙성과 달리 고기의 표면을 공기 중에 노출한 냉장상태로 28일간 저장합니다. 건식숙성은 장시간 숙성 시켜야 하는 어려움이 있으며 숙성과정 중 미생물 작용으로 인해 굳어진 표면 제거로 고기 손실률이 많습니다 (최대 50%). 하지만 건식 숙성된 고기는 육즙이 온전히 보존되어 감칠맛과 특유의 풍미가 강해집니다.

뉴욕 최고의 명성을 가진 울프강 스테이크하우스는 드라이에이징에 대한 폭넓은 경험과 노하우, 자체 숙성 시설을 보유하고 있습니다. 28일간 숙성과정을 거친 고기는 속은 부드러운 육질과 풍부한 육즙, 겉은 바삭한 식감을 가진 최상의 스테이크로 재탄생 합니다.

전 세계 울프강 지점

글로벌 울프강 스테이크하우스



16E 46th Street – NYC



Somerville, NJ



Marunouchi – Japan



Manila – Philippines



Park Avenue – NYC



Beverly Hills – CA



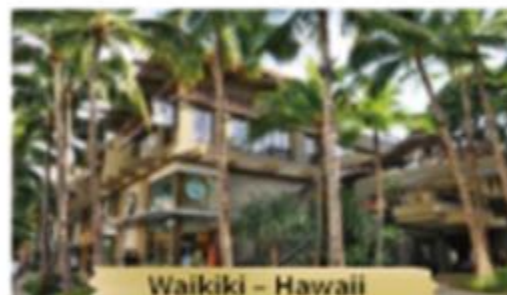
Osaka – Japan



Singapore



TriBeCa – NYC



Waikiki – Hawaii



Fukuoka – Japan



Beijing – China



Times Square – NYC



Miami – FL



Manila – Philippines



Shanghai



Midtown E. – NYC



Roppongi – Japan



Seoul – Korea



Hong Kong

기업개요

울프강스테이크하우스 코리아 개요

회사명 (유)울프강스테이크하우스코리아

대표이사 이동훈

주요서비스 드라이에이징스테이크/경영컨설팅

설립일 2014. 7. 15.

주요사업 외식업

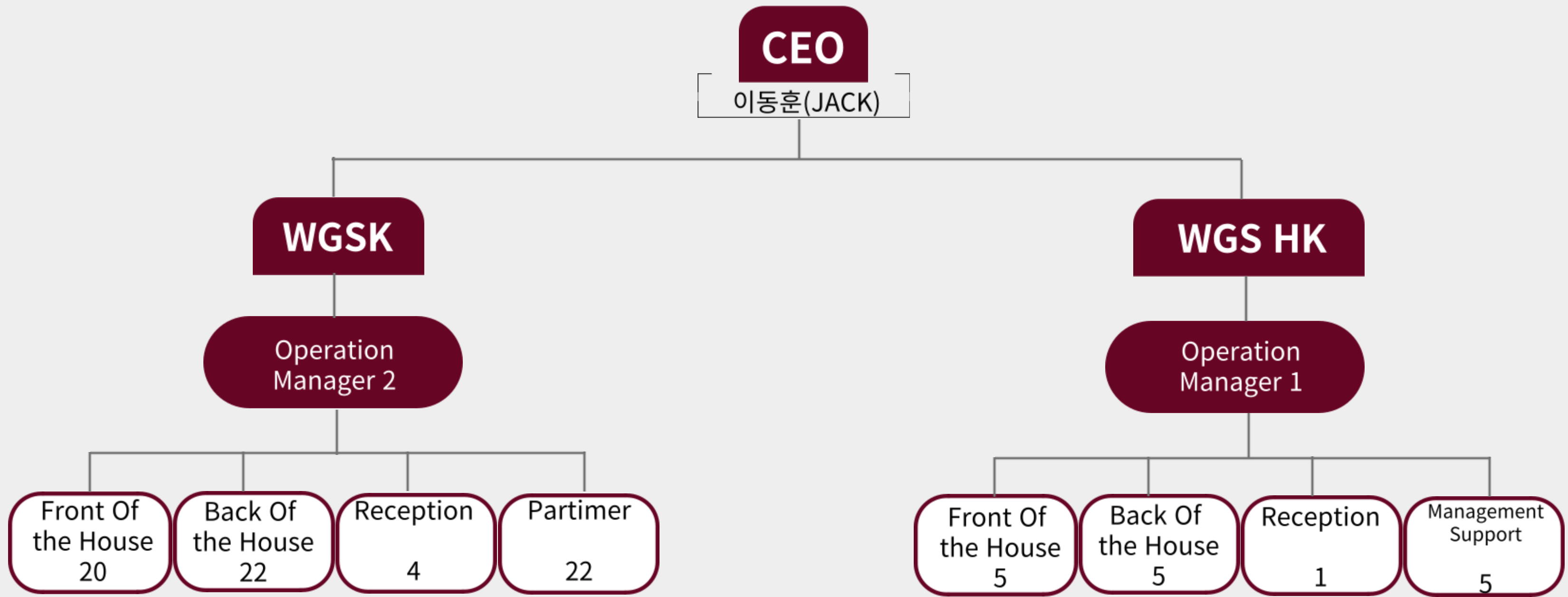
주소 서울 강남구 청담동 89-6

홈페이지 www.wolfgangsteakhouse.co.kr **직원수** 70명 (울프강 코리아 기준)



Organization Structure

글로벌 울프강 스테이크하우스



NEOCLASSICAL DECORATION

커스텀 디자인된 모자이크식 천장, 월넛, 바, 스웨이드로 둘러싸인 벽면,
알라바스타식 조명 이 모든 것들의 완벽한 조합으로 뉴에이지의 우아함을 표현합니다.
사전 예약 시 6명에서 20명까지의 고객을 수용할 수 있는 9개의 프라이빗 룸이 준비되어
있어 소모임이나 비즈니스 미팅에도 적합합니다.
프라이빗 룸은 사전예약 시 더욱 편리하게 이용하실 수 있습니다.



Menu in Wolfgang's Steakhouse

Porterhouse



포터하우스는 안심과 등심의 비율이 일정하며 다른 티본 스테이크들 보다 많은 안심 부위를 포함하고 있다.

고소하고 씹는 맛이 좋은 등심(Sirloin)과 부드럽고 담백한 안심(Tenderloin)을 동시에 맛볼 수 있다. 또한 가운데 있는 뼈와 함께 조리되는 동안 베어 나오는 풍미는 스테이크의 맛을 더욱 깊게 만들어 준다.

Menu in Wolfgang's Steakhouse

Rib Eye & Sir Loin



Rib Eye

갈비살에서 추출하는 것으로 꽃등심이라고도 불린다.
육질이 곱고 연하며 지방이 적당히 섞여있어 풍미가 좋다.
또한 뼈가 붙어 있어 고기의 질감이 더욱 좋다.



Sir Loin

소고기의 허리 윗부분(Loin)의 살을 두툼하게 썰어 구워 만든 스테이크.
고소하고 씹는 맛이 일품이다.
버터소스를 두른채로 고온의 브로일러에서 한번 더 구워져 부드럽고
풍미가 좋다.
대표적인 스테이크 메뉴 중 하나이며,
소고기의 특유의 맛을 느끼고 싶은 사람에게 추천한다.



Menu in Wolfgang's Steakhouse

Fillet Mignon & Lamb Chop



Fillet Mignon

소고기의 뼈가 없는 연한 허리 부분의 안심을 프랑스어로 필렛미농이라 한다. 기호에 맞게 익힘의 정도를 조절하여 한입크기로 썰어 입안에 넣으면 육즙이 그대로 살아있어 최상급 안심의 맛을 느낄 수 있다.



Lamb Chop

강렬한 시어링(겉을 바삭하게 굽는 방식)으로 양고기 특유의 잡내는 완벽히 잡아내며 고유의 맛과 향을 완전히 내부에 응축시킴. 기본에 충실한 조리법으로 본연의 맛과 풍미를 최대한으로 살려낸다.



Menu in Wolfgang's Steakhouse

Salad



Wolfgang's Salad

울프강 스테이크 하우스에서 가장 인기가 많은 샐러드.

통통한 새우살과 고소하게 잘 구워진 울프강 특제 베이컨과

함께 구운 레드 파프리카, 후레쉬한 그린빈이 들어간

울프강의 특색이 잘 나타난 대표 메뉴. 깔끔하면서도 풍부한 맛을 느낄 수 있음.



Beverly hills chopped salad

부드럽고 담백한 아보카도, 아삭하고 시원한 로메인 레터스,

달콤하고 고소한 스위트 콘, 진한 맛의 페타 치즈와 신선한 채소가

다양하게 들어가 깔끔하고 담백한 맛의 샐러드.

Menu in Wolfgang's Steakhouse

Seafood



Seafood platter

통통하게 살이 꽉 찬 랍스터와 입안에서 통통 터지는 큼지막한 새우, 부드러운 게살에 상큼한 후레쉬 레몬과 약간의 매콤함이 씹히는 홀스레디쉬가 들어간 카테일 소스가 곁들여지는 메뉴. 해산물의 본연의 맛을 가장 잘 살린 울프강 씨푸드 대표메뉴.



Tuna tartar

촉촉하고 담백한 붉은 참치살과 은근하고 향긋한 레몬 진저 드레싱이 입안에서 퍼지며 아삭한 오이와 부드럽고 담백한 아보카도, 알싸한 루꼴라가 곁들여져 식감을 돋구어주는 메뉴.



Menu in Wolfgang's Steakhouse

Side Menu



Mashed Potato & Cream spinach

최상의 국내산 감자만을 이용하여 부드러움을 강조한 매쉬 포테이토.
감자 본연의 맛을 최대한 살리며 부드러움을 강조하기 위하여
버터와 크림은 부드러움을 느낄 수 있는 최소한의 수준으로 조절됨.
마치 크림과도 같은 부드러운 텍스처와 시금치의 풍미를 느낄 수 있음.
스테이크에 곁들일 시 한층 배가 된 맛을 경험할 수 있음.



German potato

구운 감자와 양파를 오븐에 넣어 만드는 독일식 감자볶음 요리.
고소한 향의 버터와 구운 감자의 조화가 일품.



Menu in Wolfgang's Steakhouse

Dessert



New York cheese cake

뉴욕에서 온 본토의 맛. 뉴요커들이 사랑하는 디저트이며, 케이크를 베어 무는 순간 바닐라 아이스크림을 한입 먹은 듯한 느낌도 들며, 한국에서 느껴보지 못한 진한 치즈 케이크의 맛을 느낄 수 있음.



Apple Strudel

따뜻하고 바삭한 파이속에 아삭하고 촉촉한 사과의 풍미를 동시에 즐길 수 있는 메뉴이며, 상큼한 맛으로 Heavy한 식사 후 입안을 Refresh 시켜 줄 수 있는 메뉴.



Wolfgang's Collaboration Project



X

W
&
WOLFGANG'S
STEAKHOUSE
— BY WOLFGANG ZWIENER —

Wolfgang's Collaboration Project



Cadillac

X

W

WOLFGANG'S

STEAKHOUSE

— BY WOLFGANG ZWIENER —

Wolfgang's Collaboration Project



Mercedes-Benz

X

W

WOLFGANG'S

STEAKHOUSE

— BY WOLFGANG ZWIENER —

Wolfgang's Collaboration Project

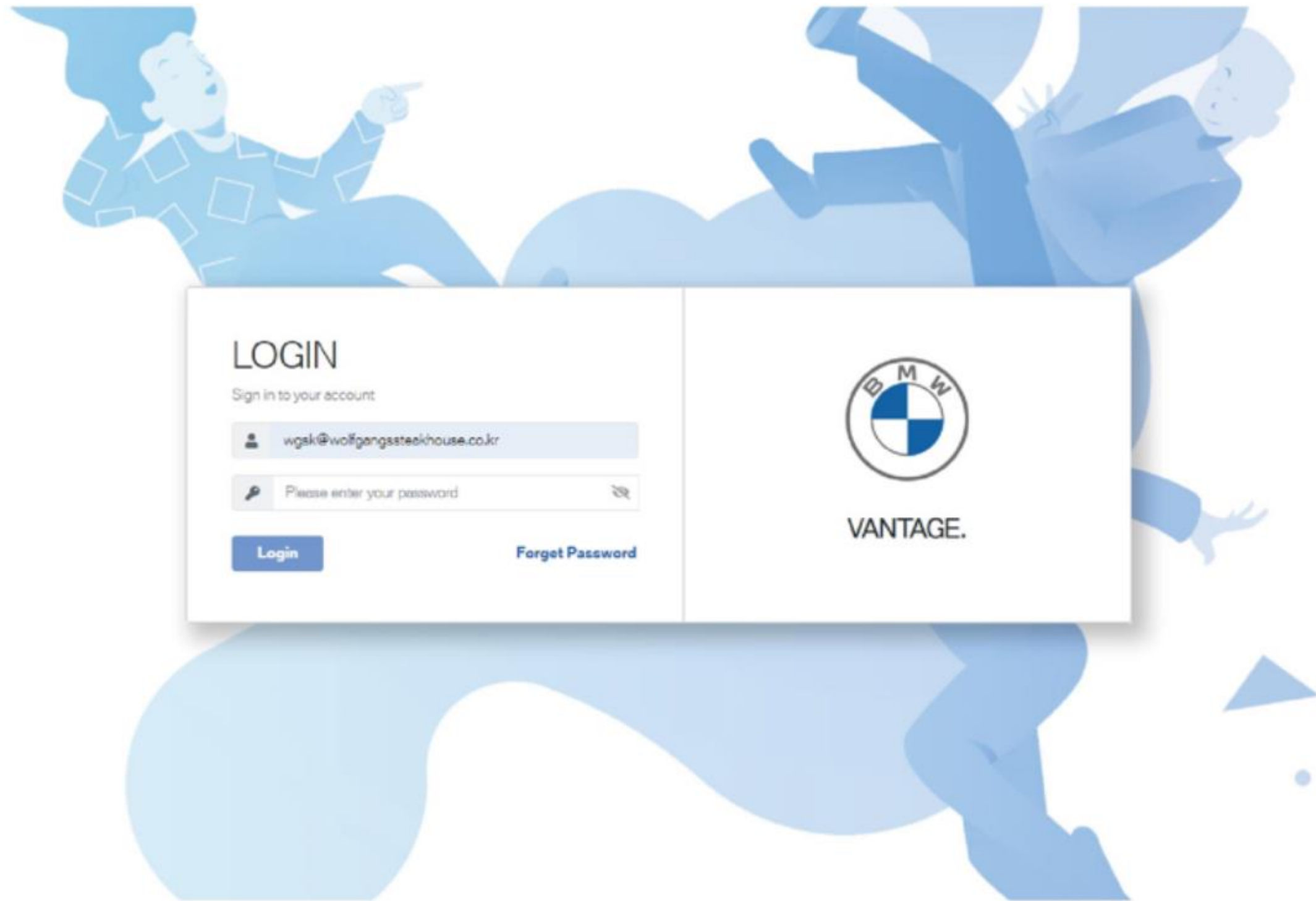


KIA MOTORS
KOREA WOMEN'S OPEN

X

W
WOLFGANG'S
STEAKHOUSE
— BY WOLFGANG ZWIENER —

Wolfgang's Collaboration Project



X

W
WOLFGANG'S
STEAKHOUSE
— BY WOLFGANG ZWIENER —

Wolfgang in Media

글로벌 경제 매거진 포춘코리아 보도
2022.7월호



포춘코리아가 서울 청담동에 위치한 울프강스테이크하우스 청담 매장 내에 인터뷰 전용공간 'FORTUNE ROOM'을 마련했다.

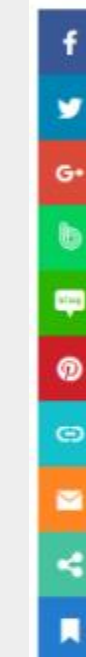
'FORTUNE ROOM'은 지난 5월 30일 강경화 장관 인터뷰로 문을 열었다. 'FORTUNE ROOM'은 프라이빗 룸이 위치한 2층 중에서 맨 마지막에 위치해 특별한 인터뷰와 미팅을 하기에 최적의 공간이다.

이날 포춘코리아 이훈 대표는 울프강스테이크하우스코리아 이동훈 대표와 만나 'FORTUNE ROOM' 운영방안을 논의했다. FORTUNE ROOM에선 지난 2009년 창간 이후 포춘코리아를 장식한 경제계 대표인물을 벽면액자로 만날 수 있다.

<http://www.fortunekorea.co.kr/news/articleView.html?idxno=22792>

[울프강에서 만난 사람] 강경화 전 외교부 장관

✎ 장선화 기자 | ⌚ 입력 2022.07.01 16:38 | ⌚ 수정 2022.07.01 16:42 | 💬 댓글 0



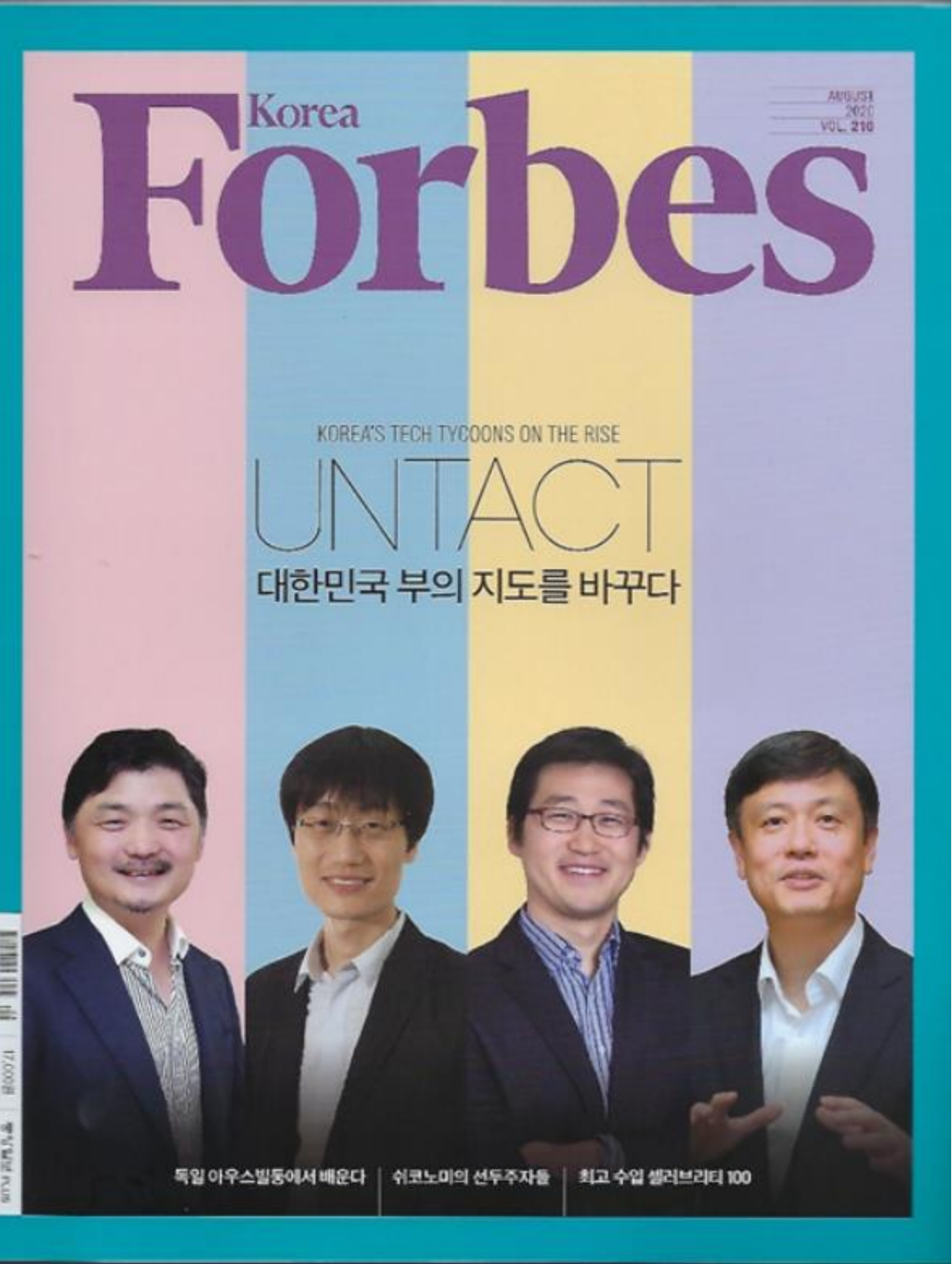
| “노동권, 기업 지속성장의 발판”



강경화 전 외교부 장관은 “인권은 이제 국가의 책임을 넘어 기업의 ESG경영과 맞물려 자본주의의 지속가능성장에 필요한 핵심 가치가 되었다”라고 말한다. [사진=포춘코리아 김태환]

Wolfgang in Media

글로벌 경제 매거진 포브스 코리아 보도
2020.8월호



Wolfgang in Media

THE END IS NEAR 경기 호황 파티가 끝나간다


FORTUNE

2018.9

KOREA

세계 500대 기업 입성 CJ의 도약 시작됐다

FORTUNE GLOBAL 500




UNMASKING AI'S BIAS PROBLEM
AI의 편견 문제를 파헤치다

40 UNDER 40
40세 미만 40인의 혁신가

인터뷰 | 김주연 한국P&G 대표

넷플릭스 '화면조정 시간은 끝났다'



PASSION

맛집/맛집

울프강스테이크하우스코리아 이동훈 대표 인터뷰

“품격이 다른 드라이에이징 숙성 최고급 스테이크 진수 맛보세요”

전세계에 ‘드라이에이징 스테이크’ 열풍을 불러일으킨 울프강스테이크하우스가 한국에 상륙했다. 차별화된 ‘울프강의 가치’를 기반으로 국내 스테이크 하우스의 프리미엄화를 이끌고 있는 울프강스테이크하우스코리아의 이동훈 대표를 만나 이야기를 나누었다.

김영우 기자 yuj1127@mg.co.kr

지난 8월 중순, 평화를 찾고 있던 서울 한복판 울프강스테이크하우스는 입구부터 남달랐다. 청문으로 들어가는 가장 먼저 별한 카운터가 많은 계단이 눈앞에 펼쳐졌다. 레드카펫을 걷는 유명 사설식당 영업의 기분을 참사하려 들 수 있었다.

계단을 오를 후 마주한 내부는 총서 1000년대 초반 서양건축 디자인을 엮는 듯했다. 고층스러운 테이블과 의자, 모던한 디자인의 실용적이며, 벽면을 벽돌이 채운 사진과 그림, 그리고 뒷면이 참사려 배려해 나온 듯한 착각을 불러일으켰다.

이동훈 울프강스테이크하우스코리아 대표는 말한다. “이 곳은 울프강스테이크하우스의 시초인 1960년대 미국 뉴욕 맨해튼 피크 애비뉴 매장 내부에서 영감을 받아 디자인됐다. 일종의 오마주라고 할 수 있죠. 서울 청담동 뿐만 아니라 일본 도쿄에서도 이와 유사한 디자인의 가게가 영감을 하고 있어요. 이런 오마주는 글로벌 스테이크하우스 시장에서 독보적인 위치를 점하고 있는 울프강스테이크하우스의 가치를 뒷받침하고 유지하겠다는 구성원들의 의지가 담긴 것이 아닐 수 없습니다.”

이 대표의 말처럼 울프강스테이크하우스코리아 울프강은 드라이에이징 기법을 활용한 스테이크 하우스로서 독보적인 입지를 구축하고 있다.

가장 먼저 눈에 띄는 단서는 바로 ‘드라이에이징’이다. 사실 스테이크를 좋아하는 사람들 사이에서 드라이에이징은 그리 낯선 용어가 아니다. 최근에는 국내 주요 대형마트, 정육점에서도 ‘드라이에이징 소고기’를 쉽게 만나볼 수 있다.

그렇다면 드라이에이징은 과연 구체적으로 무엇일까? 이동훈 대표에게 설명을 부탁하자 그는 설명



한자에서 유래한 울프강 익스 그랜 스테이크 프라이드 뉴욕 제왕 정식 스테이크.

대신 가치를 주양 가장 먼저에 위치한 별도의 공간으로 이끌었다. 그 곳에 들어서자마자 시원한 냉기와 함께 일렁이는 향이 코를 자극했다. 바로 드라이에이징이 이뤄지는 공간 ‘숙성실’이었다. 이 곳에는 시가 2년 전에 육화된 소고기를 완벽히 숙성을 기다리며 숨을 쉬고 있었다.

이 대표는 말한다. “드라이에이징(Dry Aging)은 일종의 건조 숙성법이다. 공기 중에 그대로 고기를 노출해 수분을 빼고, 감칠맛을 극대화 하는 방법이다. 이

는 과거 미국 서부지역에서 유래한 기법이다. 도축한 소고기를 냉장보관 하지 못한 현저인들이 궁여지책으로 버릴 뻔 한 고기를 갈아놓은 것이 유래가 될죠. 드라이에이징을 한 고기는 숙성이지 않은 고기에 비해 훨씬 육질이 더 부드럽고 향미도 더 좋습니다. 유통에 걸리는 8000시간은 육즙을 가둔 채 굵은 스테이크로 활용하기에 적합한 상태가 되는 거죠.”

사실 많은 국내의 많은 스테이크하우스가 드라이에이징 고기를 사용하고 있다. 맛의 차이는 드라이에이징 공법에서 나뉜다. 숙성온도, 숙성시간, 숙성실(공간) 내부 자재 및 환경 등 다양한 요소에서 맛의 차이가 만들어진다. 실제로 울프강 숙성실에 벽돌이 들어간 고기에는 모두 숙성 시작일과 입고 순서가 적힌 태그가 부착돼 있었다. 이 대표는 “평균 4~6주의 숙성을 거친 후 조리해 활용한다”며 “숙성과정에 관여되는 모든 요소에는 울프강만의 독자적인 노하우가 담겨있다”고 설명했다.

울프강은 미국을 여행하는 관광객 사이에서 ‘꼭 가봐야 할 맛집’으로 꼽히는 곳이다. 현재 미국 뉴욕에 한 5개 매장이 운영되고 있다. 5곳의 하루 평균 방문객은 3000여 명에 달한다. 방문객의 상당수는 현지인들이다. 미국에 거주하는 이동훈 대표의 한 자인은 이 대표에게 “미국인들이 울프강에서 스테이크를 먹으면 한국인들이 국밥집을 찾아가는 것과 비슷하다”고 자평하는 이유를 해주었고 그다. 그만큼 현지인들에게 사랑받는 스테이크하우스 브랜드가 ‘울프강’이란 얘기다.

울프강이 한국에 들어온 때는 지난 2015년부터다. 3년 전 울프강이 처음 한국 진출을 선언했을 당시, 국내 외식업계의 반응은 매우 뜨거웠다. 소위 ‘미국 뉴욕 3



이동훈 대표가 서울 강남구에 있는 울프강스테이크하우스 본점 내부에서 포즈를 취하고 있다.

Wolfgang in Media



fn 파이낸셜뉴스 | 3시간 전 | 네이버뉴스

최고의 스테이크 맛집 **울프강 스테이크하우스** 코리아, '600만 구...

울프강 스테이크하우스 코리아 (wolfgang's steakhouse korea)는 미국 정통 뉴욕스
테이크하우스로, 한국법인에서 지난 2017년에 오픈한 울프강스테이크하우스 홍...



아시아경제 | 1일 전 | 네이버뉴스

울프강 스테이크하우스 코리아 이동훈 대표, "뉴욕 3대 스테이크 ...

울프강 스테이크하우스 코리아 이동훈 대표이사는 인사이드플랫폼에서 미국 뉴욕
3대클래식 스테이크하우스의 현지 경영전략 강연을 진행했다고 28일 밝혔다. 미...

Wolfgang in Media



뉴스1 | 4일 전 | 네이버뉴스

울프강 스테이크하우스 코리아·한국산업인력공단, 서울지역 상생...

울프강 스테이크하우스 코리아와 한국산업인력공단 서울지역본부가 ESG 경영실천을 위해 서울지역 내 지역상생 협력체계 구축을 위한 업무 협약 (MOU)을 체결...

| **울프강 스테이크하우스 코리아-한국산업인력...** 이데일리 | 4일 전 | 네이버뉴스



울프강스테이크하우스 x 닉스콜라보

Nyx x WOLFGANG'S

이뉴스투데이 | 2021.06.21.

파라다이스호텔 부산, 울프강 스테이크하우스 x 닉스 컬래버 축...

파라다이스호텔 부산이 세계 최대 뉴욕 정통 스테이크하우스 '울프강 스테이크하우스'와 오는 24일부터 30일까지 스테이크 축제를 진행한다. 울프강 스테이크하...

파라다이스 호텔 부산, '울프강 스테이크하우스 x 닉스... 싱글리스트 | 2021.06.21.

파라다이스호텔 부산, '울프강 스테이... 아시아경제 | 2021.06.21. | 네이버뉴스

파라다이스호텔 부산, '울프강 스테이크하우스x닉... 부산제일경제 | 2021.06.21.

<Hotel News / 파라다이스호텔 부산> '울프강 스테이... 쿡앤셰프 | 2021.06.21.

Wolfgang in Media



울프강스테이크하우스코리아, 코로나19 극복 '사랑의 헌혈' 캠페인

이데일리 | 2020.06.03. | 네이버뉴스 |

울프강 스테이크하우스 코리아 (대표이사 이동훈)가 신종 코로나 바이러스 감염증 (코로나19)으로 부족한 헌혈 수급에 보탬이 되고자 지난 1일 '사랑의 헌혈 캠페인'을 진행했다고 밝혔다. 울프강 스테이크하우스 코리아...

울프강 스테이크하우스, 대구 사회복지공동모금회에 코로나19 성금 전달

동아일보 | 2020.04.01. | 네이버뉴스 |

울프강 스테이크하우스 코리아 (대표이사 이동훈)는 코로나19 극복을 위해 이른바 '봉준호 오스카... 울프강 스테이크하우스 코리아는 영화 '기생충(Parasite)'이 제 92회 아카데미 시상식에서 작품상과 감독상...

포춘코리아 인터뷰 | 이동훈 울프강스테이크하우스코리아 대표

서울경제 | 2018.09.12. | 네이버뉴스 |

▶전세계에 '드라이에이징 스테이크' 열풍을 불러일으킨 울프강스테이크하우스가 한국에 상륙했다. 차별화된 '울프강의 가치'를 기반으로 국내 스테이크 하우스의 프리미엄화를 이끌고 있는...

Wolfgang in Media



▲지난 27일 서울 강남구 바른빌딩 15층에서 개최된 '산업별 기업진단 컨설팅 연구회' 창립식 및 세미나. 사진 앞줄 왼쪽부터 전승재·백광현 변호사, 박재필·박철 대표변호사, 이동훈 울프강스테인 크하우스코리아 대표이사, 한 사람 건너 최영노 변호사. 바른 제공.

법무법인 바른, '산업별 기업진단 컨설팅 연구회' 창립식 및 세미나 성료

세계일보 | 2019.03.29. | 네이버뉴스 |

사진 앞줄 왼쪽부터 전승재·백광현 변호사, 박재필·박철 대표변호사, 이동훈 울프강스테인 크하우스코리아 대표이사, 한 사람 건너 최영노 변호사. 바른 제공. **법무법인(유한) 바른**이 27일 서울 강남구 바른빌딩 15층...

↳ "외식산업 기업진단 강화해야" 법률신문 | 2019.03.29.



울프강 코리아, 미국 와인 스펙테이터 '레스토랑 와인 리스트 어워드' 4년 ...

동아일보 | 2020.08.04. | 네이버뉴스 |

연 울프강 스테이크하우스 코리아(대표이사 이동훈)는 세계적인 와인 전문지 와인 스펙테이터(Wine Spectator) 선정 '2020 와인 스펙테이터 레스토랑 와인 리스트 어워드'에서 '어워드 오브 엑셀런스(Award of...'

↳ 울프강스테인하우스코리아, 우수 ... 이데일리 | 2020.08.04. | 네이버뉴스

Wolfgang in Media



[울프강스테이크하우스코리아, 지난해 이어 올해도 기아 한국여자오픈 챔피언십...](#)

스페셜경제 | 2019.06.21. | [🔗](#)

▲울프강 스테이크하우스 코리아 이동훈 대표 (왼쪽)와 셰프팀의 우권제 팀장(가운데) 외 셰프들(사진) 뉴욕 정통 드라이 에이징 스테이크하우스 '울프강' 스테이크하우스 코리아(대표 이사 이동훈)가 지난해에 이어...

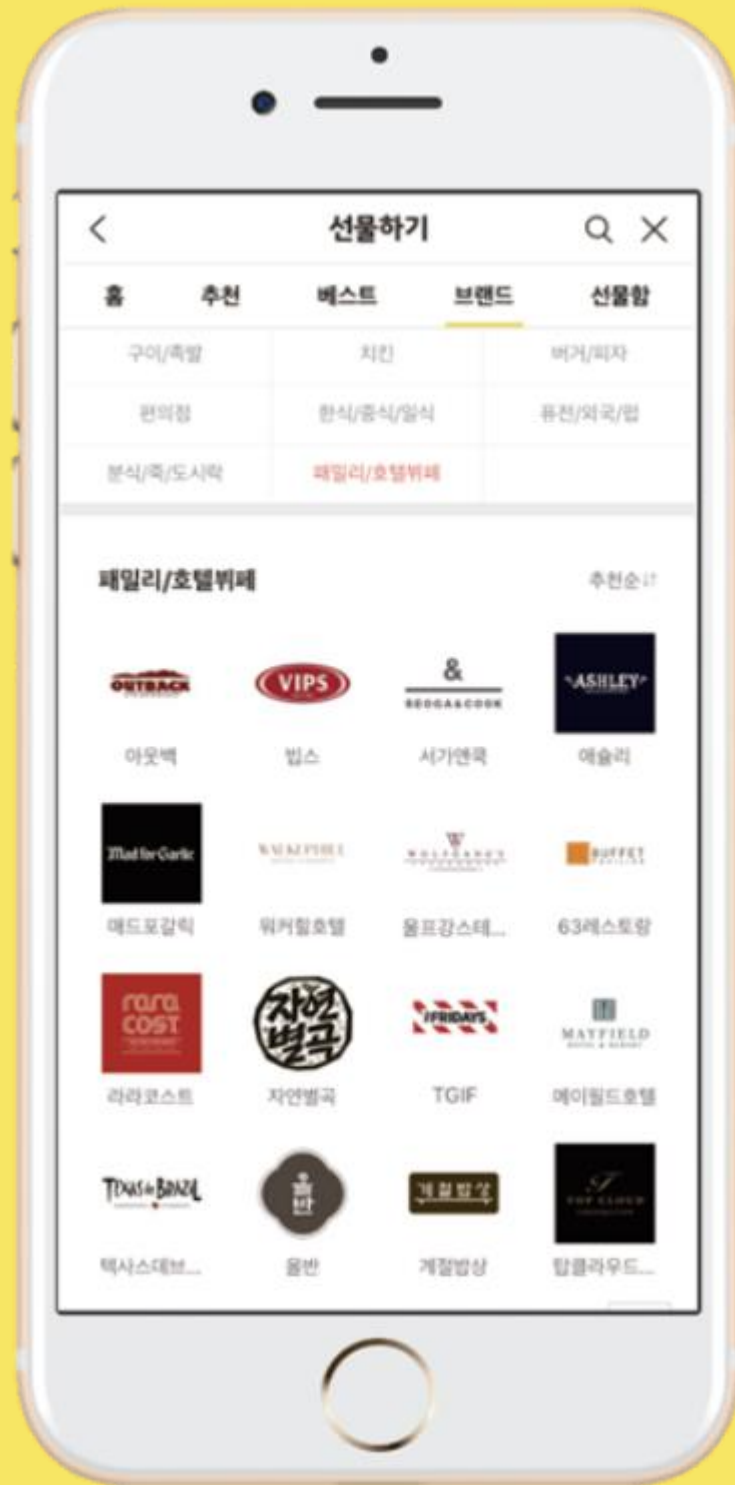


[울프강 스테이크하우스 코리아-스마일안과, 업무협약 체결](#)

한국경제TV | 2020.09.11. | 네이버뉴스 | [🔗](#)

지난 9월 10일 글로벌 외식 기업 울프강 스테이크하우스 코리아(대표이사 이동훈)와 강남스마일안과(염동주 대표원장)가 업무 협약식을 가졌다. 이날 업무협약식에는 울프강 스테이크하우스 코리아 임직원과...

Wolfgang X Kakaotalk



kakaotalk  선물하기

전 국민이 사용하는 카카오톡
모바일 비즈니스 채널 제휴
패밀리/호텔 라인업에서
프랜차이즈를 제외한 단일매장으로
업계 TOP8에 꾸준히 위치



현장실습 협약을 통한 글로벌파트너십 제안

- ▶ 세계최고의 스테이크하우스에서의
실습과 정직원 전환의 기회 제공
 - ▷ 외식산업 전문가로서의 첫 입문을 올프강과
함께함으로써 미래성장 가능성 확보
- ▶ 글로벌 기업인 올프강을 통해 학생들의
해외취업 기회 제공
 - ▷ 글로벌 인재로의 성장 기회를 올프강에서 제공
- ▶ 경력자들의 생생한 실무 노하우 제공
 - ▷ 공인소믈리에 선배의 와인 출장 강연
 - ▷ 총괄 셰프의 외식조리 출장 강연
 - ▷ 이동훈 대표님의 F&B의 미래와
방향성에 대한 제안 강연

현장실습 관련 문의

경영지원

연락처 010-3051-8700

이메일 no1@wolfgangssteakhouse.co.kr

현장실습과 관련된 모든 사항은 상기 연락처로 연락 부탁드립니다.

2022._ver

Thank you