인도네시아 Ⅳ

1. 개 요 _ 191
2. 주요 해외진출 한국 대형 급식소의 식재료 조달현황 _ 192
3. 현지 주요 외식업체의 식재료 조달현황 _ 200
4. 식재료 수입현황 및 수입관련 규정 _ 207
5. 외국산 식재료 유통 및 공급체계 _ 215
6. 현지 식재료 공급시장 진출여건 및 진출방안 _ 220

Ⅳ 인도네시아
식재료 유통 및 수출여건

1 개 요

○ 인도네시아 식품 공급에는 수출업자, 수입업자, 유통업자, 대리업자, 그리고 레스토랑 체인점, 호텔 체인점, 소매업자, 슈퍼마켓, 특정 상품 매입자, 개인들로 구성된 최종 사용자가 참여함.

○ 인도네시아는 호주와 뉴질랜드(유제품), 미국(밀, 콩 가공품, 육류), 유럽(치즈, 파스타, 소스, 양념), 일본(해산물, 건채류, 어육 가공품), 브라질(콩 가공품), ASEAN 국가(양념, 원료, 채소, 육류)에서 식료품을 수입함.

○ 인도네시아의 식품 공급 체계를 잘 알고 있는 주요 업체들은 PT. Sukanda Djaya, PT. Jico Agung, PT. Pangan Lestari, PT. Markaindo Selaras 등임.

○ 인도네시아의 주요 수입 식료품은 소고기, 양고기, 감자, 유제품, 냉동 과일과 채소, 토마토 페이스트, 소스, 기름(콩기름과 기타 식용유), 치즈, 생선(연어), 해산물, 양념, 조미료.

○ 수입 식료품 시장의 규모는 한국의 식료품 수출업자에게 광범위한 기회를 제공할 정도로 크지만 인도네시아 정부의 새로운 규정으로 인해 금년(2009) 1/4분기에 수입 활동이 저조했음.

○ 인도네시아 정부에서 발표한 식품 및 음료 수입에 관한 규정으로 수출업자에게는 시장 진출의 장애물이 생겼고, 수입업자에게는 절차와 비용이 증가하게 됨.

○ 인도네시아의 수입 식품 유통 체계는 주로 수입업자를 거쳐 유통업자에게 공급된 후 최종 소비자에게 공급되지만 수입업자가 유통업자이기도 하므로 직접 제품을 공급할 수도 있음.

○ 인도네시아의 수입 식료품 표적 시장은 고소득 인도네시아인, 재외 거주민, 외국인으로 국한되어 있음. 이 때문에 수입 식품 가격이 현지 식품 가격보다 훨씬 비쌈.

○ 인도네시아 시장에 진입하려는 한국 수출업자는 이미 진출해 있는 타국 브랜드와 경쟁할 수 있는 몇 가지 전략을 세워야 함.

2 주요 해외진출 한국 대형 급식소의 식재료 조달현황

가. 한국 대형 급식소 현황

○ 주요 제조업체

- 해외 동포 기업 중 가장 규모가 큰 korindo그룹을 필두로 삼성, LG 등 전자 기업 및 관계 회사와 교민 사회의 근간을 이루는 봉제, 신발 등 기업들이 진출하여 있으며, 2000년을 전후하여 첨단 IT산업, 화학, 기계 및 3차 서비스 산업에 이르기까지 다양한 분야에 한국기업이 진출하여 교민 사회가 양적, 질적으로 성장하였음. 현재 공식적으로 등록된 737개의 기업 이외에도 등록이 안 된 기업까지 합치면 약 1,000여개의 업체가 활동 중임.
- 중국 및 타 동남아시아 국가의 기업환경의 악화 및 미국의 대중국 수출 견제로 인하여 중국에 생산기지를 둔 많은 투자기업들이 인도네시아로의 이전을 서두르고 있으며, 또한 석탄 등의 광물 및 바이오에너지 관련투자, 그리고 영농사업의 투자가 활발히 이루어지고 있음. 봉제 및 신발관련 관계자들에 의하면 최종적인 투자국은 결국 인도네시아 밖에 없다고 함.
- 만성적인 인프라 시설부족으로 인한 국가경쟁력 약화의 해소를 위해 현 정부는 국가기반시설의 확충을 최우선 과제로 삼고 그 중에서도 전력부족을 해결하기 위하여 발전소 건설을 외국자본의 합작이나 순수 국내자본으로 건설 중이며 현재 한국의 두산중공업이 중부자바의 찌르본 지역에서 발전소를 건설 중이며, 타 프로젝트 또한 한국의 대형업체들이 수주 활동을 활발히 진행 중임.

나. 식재료 조달방법, 조달주기, 공급경로

○ 식재료 조달방법

- 회사별로 약간의 차이는 있었으나 보통 20명 이상의 상주인원이 근무하는 급식소

의 경우 정해진 식단표에 의하여 현지 한국슈퍼 및 대형 현지 마트를 차량을 이용하여 직접 구입함.

- 현재 공사가 완료되어 가동 중인 SK 정유공장과 중부자바의 두산중공업발전소 현장이 한국인 직원들이 다수 상주하고 있으며 이들 현장의 경우 무궁화 유통을 통하여 구매담당자가 이메일로 주문을 하면 매달 1번씩 항공편으로 한국식품을 구입하고 있으며, 사업장이 인도네시아 전역 및 오지에 걸쳐있는 KORINDO그룹의 경우에는 본사관리팀에서 배달을 함.

○ 조달주기

- 대부분의 한국기업이 자카르타근교에 위치하고 있어 한국슈퍼를 쉽게 접근할 수 있어 업체에 따라 약간의 차이는 있었으나 조사기업 중 60%이상이 일주일에 한번이었으며, 30%가 2주간의 간격이었고, 나머지 10%는 거리 및 교통체증으로 3주 이상의 간격으로 나타났음. 조사결과 직원 복리 후생이 좋은 회사일수록 조달주기가 짧은 것으로 나타났음.

○ 공급경로

- 한국산 식재료의 경우 한국계 슈퍼마켓을 이용하며 상대적으로 상품이 다양한 무궁화유통을 가장 많이 이용하고 있으며, 다음으로 뉴 서울슈퍼와 K-MART를 이용하고 있으며, 간혹 자카르타와 거리가 먼 업체의 경우는 근처소규모의 한국슈퍼를 이용함.
- 80년대 말부터 유통업을 시작한 무궁화 유통의 경우 현재 한국의 대형 식품업체(농심, 삼양, 크라운, CJ, 샘표, 오리온, 롯데)등과 직거래를 통하여 인도네시아 시장에 공급하고 있으며, 대단위 물량 주문이 불가능한 중소 식품 회사의 제품과 냉동, 냉장제품, 현지농협생산 가공품 등은 한국의 식품전문 수출업체를 통하여 수입하고 있음. 현재 한국산 식재료의 일부인 장류, 면류 등 현지 슈퍼인 까르푸, 디아몬, 헤로 등에 납품하고 있음. 가격은 같은 제품이라도 한국슈퍼에 비하여 20 ~ 30%가 높음.
- 상위 4개 업체를 제외한 나머지 10곳의 한국슈퍼는 영세한 규모로써, 한국의 대형업체와는 직거래를 못하여 한국의 전문식품 수출업체로부터 공급받고 있음. 따라서 상대적으로 가격의 변동 폭이 심하며, 상품이 자주 품절되는 경우가 있음.

다. 주요 메뉴 및 식재료의 현지산/ 수입산 비중

○ 주요 메뉴

- 인도네시아 최대의 외국인 사회이며, 약 30년간의 기간 동안 한국 식당 및 한국인

업체, 또는 한국가정에서 요리를 배운 인력이 상당히 많으며, 능력에 따라 월급의 차이가 있으나, 한국대형 급식소의 조리사들은 대부분이 현지 인력임. 또한 생산현장에 한국인 숙소와 식당이 같이 있는 구조가 대부분이어서 미혼이거나 현지 가족동반을 안한 직원의 경우는 모든 식사를 급식소에서 해결해야 하기 때문에 급식의 질이 상당이 높음.

- 주요 메뉴는 95%이상이 한식이며, 나머지 5%는 한국인이 즐겨먹는 인도네시아 음식이었으며, 임금이 저렴한 관계로 주방인력이 풍부하고, 한국산 식재료를 제외한 현지 산 농수산물의 가격이 저렴하여 조사한 모든 업체의 반찬 종류가 밑반찬을 포함하여 보통 8가지 이상이었음.
- 육류는 매일 한번 이상씩 제공되며, 생선은 현지산 갈치 및 우럭, 병어 등을 이용한 구이와 조림이 주 메뉴 이었으며, 김치의 경우 기본 배추김치 외에 열무, 파김치 등이 있었으며, 약 250여개 이상이 진출해 있는 봉제업종은 한국인 여직원이 상주하는 경우가 대부분이어서 메뉴가 상대적으로 더 다양함.

○ 식재료의 현지산/수입산 비중

- 원료 농수축산물을 제외한 한식에 필수재료인 각종 장류와 양념, 조미료 등은 타국 산 제품이 전무하여 전부 한국산을 사용하였으며, 한식 양념 재료 중 중요한 고춧가루는 저가의 중국산이 많이 수입되어 한국산과 같이 사용하고 있음.
- 원료 농수축산물중 한국인의 즐겨먹는 배추, 무, 파, 마늘 등은 한국산 종자로 자카르타 근교의 고산지대에서 재배가 되어 한국산과 거의 동일한 품질로 저가에 공급되고 있으며, 따라서 식재료 중 원료 농림 축수산물은 90%이상이 현지산을 사용하고 있음.
- 수산물의 경우는 김, 북어 등의 건조식품류 및 고등어, 꽁치 등의 인도네시아에서는 생산이 되지 않는 냉동생선들을 구입하며, 이외에도 현지에서 생산이 가능한 멸치, 조기 등은 한국인이 직접 공장을 가동하여 현지에도 납품을 하고 한국으로 수출도 하고 있음.
- 가공식품의 경우 장류와 면류는 100%국산을 사용하고 있으나, 참치, 고등어 등의 캔류, 식용유, 참기름, 밀가루는 급식소에 따라 차이는 있으나 50대 50비율로 한국산과 현지산을 사용함.

라. 주요 조달품목 및 규격, 단가, 전문 공급업체 이용여부

○ 현재 한식 식재료만을 전문으로 납품하는 곳은 없으며, 일반 슈퍼마켓이 아닌 형태로 한국산 식품과 한식식재료를 같이 취급하는 회사는 PT. JICO AGUNG과 PT.KORIN

HUB 등이 있으며, 후자의 경우 직접 급식소에 식재료를 납품하려고 시도하였으나, 여러 가지 문제로 직접 공급은 중단한 상태이며, 현재는 대부분의 급식소가 직접 한국슈퍼에서 구매하고 있음.

○ 주요 조달품목

(단위 : 루피아)

번호	항 목	규 격	박스당		
		gr.ml	수 량	unit	가 격
1	GOCUJANG ALCAN : 해찬들	1400	*	TIN	469,000,
2	GOCUJANG TYC GOLD :태양초	200	40	CUP	19,000
3	GOCUJANG TYC GOLD	500	20	CUP	47,000
4	GOCUJANG TYC GOLD	1000	12	CUP	82,000
5	GOCUJANG TYC GOLD	3000	4	CUP	205,000
6	DENJANG JERESIK	14000	*	CTN	315,000
7	DENJANG JERESIK	500	20	CUP	24,000
8	DENJANG JERESIK	1000	12	CUP	44,000
9	DENJANG JERESIK	3000	4	CUP	120,000
10	KUK GANGJANG HANSIK	1000	12	BTL	39,500
11	CUNJANG	500	20	CUP	15,500
12	SAMJANG YANGYEM	450	12	CUP	42,500
13	SAMJANG 500GR-SWHS	500	20	CUP	24,500
14	SAMJANG SAGEJOL	170	40	CUP	9,500
15	SAMJANG YANGYEM/GOSEN	450	*	CUP	35,000
16	SAMJANG GOGIJONYONG	450	12	CUP	42,500
17	GANJANG YANGJO PREMIUM	1000	12	PET	36,500
18	GANJANG YANGJO DASIMA	840	12	PET	23,500
19	GANJANG YANGJO	1800	8	PET	76,000
20	GANJANG S	1800	8	PET	39,500
21	GANJANG S	5000	3	GLN	105,000
22	GANJANG S	15000	*	GLN	255,000
23	GANJANG GEM F-3	1800	8	PET	62,500
24	GOCUJANG	14000	*	TIN	240,000
25	GOCUJANG	500	20	CUP	35,500

번호	항 목	규 격	박스당		
		gr.ml	수 량	unit	가 격
26	GOCUJANG	1000	12	CUP	37,500
27	VINEGAR YANGCO	500	24	PET	10,000
28	VINEGAR HYONMI	500	24	PET	14,000
29	VINEGAR SAGUA	500	24	PET	14,000
30	CORN OIL/OKSUSU SY	1800	8	BTL	28,500
31	CORN OIL/OKSUSU SY	900	15	BTL	34,500
32	MULYOT MEGA	1200	12	PET	27,500
33	MULYOT MEGA	700	20	PET	11,000
34	MULYOT MEGA	5000	4	GLN	115,000
35	MULYOT MEGA	2450	8	PET	55,000
36	MULYOT MEGA	9000	*	GALON	135,000
37	MULYOT MEGA	9000	*	JRG	135,000
38	GUN SOGEM	500	30	PACK	10,000
39	GUN SOGEM	1000	6	PACK	17,500
40	BOGEM SOGEM	500	30	PACK	17,500
41	BOGEM SOGEM	1000	15	PACK	13,500
42	KENIP CAN	90	50	CAN	22,500
43	KENIP CAN	90	50	CAN	20,500
44	KONGCI/MACKEREL	400	24	CAN	29,000
45	SOMYON	900	15	PACK	29,500
46	SOMYON	1800	8	PACK	65,000
47	SOMYON	500	24	PACK	18,500
48	MAT CUM KUKSU,JANCI	520	24	PACK	18,500
49	BIBIM KUKSU	151	40	PACK	15,000
50	BORI CA YUGINONG	1000	8	PACK	43,500
51	OKSUSU CA YUGINONG	300	24	PACK	24,500
52	HYONMI NOKCA	37	30	PACK	26,000
52	FONTANA ORIENTAL DRESSING	270	*	BTL	38,000
53	FONTANA ITALIAN DRESSING	270	*	BTL	41,500
54	FONTANA FRENCH DIJONG	270	*	B시	36,000

번호	항 목	규 격	박스당		
		gr.ml	수 량	unit	가 격
55	FONTANA BAKED POTATO	90	15	PACK	28,500
56	FONTANA BROKOLI CHEES	90	15	PACK	30,500
57	FONTANA SWEET PUMKIN	90	15	PACK	29,500
58	FONTANA CLAM CHOWDER	90	15	PACK	31,500
59	CAMCI OTTOGI SGG	150	36	CAN	14,500
60	CAMCI YACE/TUNA	150	36	CAN	14,500
61	CAMCI MILD/TUNA	150	36	CAN	14,500
62	CAMCI KIMCI CIKE	150	36	CAN	15,500
63	CAMCI JORIM	150	36	CAN	8,500
64	CAMCI DHL/TUNA	150	36	CAN	15,500
65	MIYOK YETNAL	50	30	PACK	13,500
66	MIYOK YETNAL	100	20	PACK	25,000
67	MIYOK YETNAL	150	15	PACK	36,500
68	TIGIM KARU/FRYING MIX	500	20	PACK	16,500
69	TIGIM KARU/FRYING MIX	1000	10	PACK	30,000
70	DONATS KARU/DOUGHNUT MIX	500	20	PACK	27,000
71	DONATS KARU/DOUGHNUT MIX	1000	10	PACK	28,000
72	BUCIM KARU/PAN	500	20	PACK	16,500
73	BUCIM KARU/PAN	1000	10	PACK	30,000
74	PANG KARU/BREAD	200	24	PACK	13,500
75	PANG KARU/BREAD	500	12	PACK	29,500
76	PANG KARU/BREAD	1000	6	PACK	34,000
77	CAMGIREM/SESAME OIL	160	12	BTL	43,500
78	CAMGIREM/SESAME OIL	320	12	BTL	77,500
79	CAMGIREM/SESAME OIL	500	12	CAN	119,000
80	HUCU/BLACK PEPPER	20	30	BTL	6,500
81	HUCU/BLACK PEPPER	45	20	BTL	19,500
82	HUCU/BLACK PEPPER	50	24	CAN	25,000
83	KYOJA BUN/MUSTARD	50	120	PACK	8,000
84	KYOJA-Y/PREPARED	40	40	PACK	9,500

번호	항 목	규 격	박스당		
		gr.ml	수 량	unit	가 격
85	KYOJA-Y/PREPARED	35	40	TUB	8,000
86	YETNAL DM/VERMICELI	300	30	PACK	32,000
87	YETNAL DM/VERMICELI	500	20	PACK	69,500
88	YETNAL DM/VERMICELI	1000	10	PACK	86,500
89	KUKSU SOMYON YETNAL	1500	9	PACK	28,500
90	KUKSU SOMYON YETNAL	3000	4	PACK	92,000

마. 한국산 식재료 이용여부 및 이용 의향

○ 모든 한국 대형급식소는 한국산 식재료를 사용하고 있으며, 일부는 한국인이 운영하는 현지 식품회사의 중국산 식재료를 사용하는 곳도 있었음. 가격 및 공급이 원활하지 못하여 발생한 현상으로 언제든지 가격과 공급에 문제만 없으면 한국산을 이용하려고 함.

바. 한국산 공급 및 이용 관련 문제점, 애로사항, 개선사항 등

○ 문제점

- 조사에 참여한 한국급식소 관계자들이 느끼는 문제점은 물건 종류의 다양성, 가격, 유통기한, 신선도 등이 가장 주된 이유였으며, 일부 한국슈퍼의 불친절, 매장의 청결, 종업원의 자질, 매장의 규모, 가격표의 미 부착, 반찬 등의 냉장제품의 관리 등의 문제로 일본계 슈퍼에서 일부 상품을 구입하는 것으로 나타났음.
- 한국 식재료의 다양성의 문제는 요리에 필수적인 모든 기본 장류와 양념류 구입이 언제라도 가능하나 이들 제품이 항상 똑같은 제품이라는데 문제가 있음. 대부분의 교민들은 적어도 1년에 한번은 고국을 방문하는데 한국의 슈퍼에 전시된 각종 신상품들과 최근의 웰빙붐에 편승한 건강을 고려한 식품들이 인도네시아에서는 구하기가 힘들어 항상 변화를 추구하는 소비자의 기호에 적절히 대응하지 못함.
- 가격은 모든 소비자들에게 가장 민감한 사항으로써 적절한 가격으로 공급하는 것이 가장 이상적이나 현재 인도네시아 거의 모든 소비자들은 한국 슈퍼의 판매가격이 너무 높다고 생각하며, 이는 운영자가 너무 많은 이윤을 취하여 생기는 결과라고 생각함. 이미 오래전부터 일부 교민사회 인터넷 등지에서 여론화가 되었으나 이에 대하여 수입구조, 수입비용에 대하여 해명하려는 적극적인 노력이 없

어 소비자와 공급자간에 불신만 계속 높아가고 있음.

- 유통기한 또한 기존의 유통기한을 지우고 새로 날짜를 조작한다는 소문이 있어 이를 해당 업체에서 인터넷을 통하여 해명을 하였음. 유통기한과 신선도는 모든 식품수입 업체에게는 가장 해결하기 힘든 과제임에는 틀림이 없음. 예를 들어 장류의 경우에도 약 2주이상의 운송기한과 이곳에서의 수속기한을 합치면 이미 생산 후 2개월 이상이 소요되며, 냉장보관을 안할 경우에는 색이 변질되어 물류비용이 증가됨. 식재료 중 소비가 활발한 만두, 어묵, 햄, 튀김용 돈가스 류 등은 한국에서의 유통기한 자체가 너무 짧아 일부제품은 자카르타에 도착할 시에 이미 유통기한이 지나버린 제품이 발생함.
- 약 2주이상이 걸리는 해상운송기간과 운송기간중의 컨테이너 내부온도의 상승으로 인한 식품의 신선도 문제는 가공식품의 경우에도 예외가 없음. 일부 한국슈퍼에서 수입하고 있는 한국산 쌀이 교민들에게 상당한 인기를 얻고 있으나 쌀의 경우에도 냉장 컨테이너로 수입을 하고 있음.

○ 애로사항

- 중국산 멜라민 파동으로 야기된 수입식품에 대한 규제는 도가 넘을 정도로 모든 수입상품을 취급하는 슈퍼 및 수입상들이 생존의 기로에 설 정도로 심각한 상황임. 최근에 한국슈퍼 2곳이 영업을 중단 했으며, 일본계 슈퍼를 비롯하여, 한국슈퍼 또한 물건이 거의 소진된 상태임.
- 일부 중국계 식품수입상들에 의하면 현재와 같은 이런 상황은 유래를 찾아볼 수 없으며, 자국산 식품의 품질이 상대적으로 열세하여 수입 식품 시장이 계속 큰 상승폭으로 확대되자 이를 견제하기 위하여 정부차원에서 대대적으로 방해하는 것이라 함.
- 작년 9월과 10월에 무궁화유통 전 지점과 거의 모든 한국슈퍼와 일본계 슈퍼에 식약청 단속반이 급습하여 식약청에 등록이 안 된 상품이거나 등록이 되어있어도 라벨에 문제가 있는 제품을 트럭을 동원하여 수거해 갔으며, 이에 따라 엄청난 금액의 벌금을 부과해 중, 소규모의 슈퍼들이 피해가 심각함. 지금도 많은 수입식품들이 항구에서 통과를 못하고 있는 실정이며, 갖가지 이유를 들어 통관을 어렵게 함.
- 분명히 동일한 제품인데도 상품포장지가 등록 당시와 약간의 디자인 변경이 있는 경우에도 막무가내로 통관을 불과함. 공무원의 부정부패가 이미 모든 사회전반에 펼쳐져 있어 공무원의 주관적 해석에 의한 통관 불가는 정상적인 절차로는 해결을 할 수가 없음.
- 정식으로 식품을 수입하기 위해서는 인도네시아 식약청의 수입허가를 취득하여야

하나 절차가 복잡하고 시간이 3~6개월이 소요되나 현재와 같은 수입식품에 대한 규제를 해결할 수 있는 방법은 오직 수입허가를 취득하는 수밖에 없음. 현재 가장 역사가 오래된 무궁화 유통이 대기업의 제품을 비롯하여 약 400여 개의 식품에 대하여 허가를 취득하였으나 턱없이 부족한 실정이며, 한국계 식품공급업체인 미원그룹계열의 지코아궁과 코린허브에서 식품허가를 취득하여 정식으로 수입하며, 그 외의 중소 슈퍼마켓이나 일부 소규모 식품수입업체들은 그동안 일종의 밀수로 수입을 하였음. 따라서 식품허가의 취득을 위해서는 한국의 식품제조업체와 유기적인 공조체제가 정실히 요구됨.

○ 개선사항

- 다양한 상품이 수입될 수 있도록 ML(수입허가)를 원활하게 받을 수 있는 시스템과 지원이 요구됨. 현재 대기업 식품의 경우 현지 한국계 유통회사와 거의 독점계약에 가까운 형태로 되어있어 이곳을 통하지 않고서는 정식으로 수입을 할 수가 없으며, ML취득 역시 현재와 같은 형태일 경우 인도네시아에서 신상품을 기대하기란 어려운 실정임. 따라서 현재와 같은 조건을 해결해줄 정부차원의 조정도 가능하며, 인니에 진출한 한국식품회사들의 연합체를 결성하여 공동으로 ML을 취득하거나, 한국으로 부터의 물건 구입역시 공동구매를 통하여 중복을 피하고 수입가격을 더 낮출 수 있음.

3 현지 주요 외식업체의 식재료 조달현황

가. 현지 주요외식업체 현황

○ 한국산 식재료를 신규로 판매할 수 있는 현지 주요외식업체는 호텔, 골프장, 프랜차이즈 음식점, 병원, 학교 등이 있음. 또한 한국식당은 자카르타 외 근교위성도시를 포함하여 약 120여 개가 있으며, 자카르타 이외에 수라바야, 반둥, 발리, 스마랑 등지에도 약 30여 개의 한국식당이 성업 중임.

○ 호텔의 경우는 자카르타의 한국인 및 외국인의 출입이 빈번한 10곳 정도 특급호텔을 우선공략 대상으로 삼아야 함. 2년 전에 신규 오픈한 꾸닝안의 맨해튼 호텔에 특급호텔로서는 유일하게 한국식당인 미르가 있으며, 끌라빠가딩에 위치한 중급호텔인 다나우 순터르에 미추홀이 있으나 영업이 부진함.

○ 미국계 KFC와 맥도널드가 가장 활발히 매장을 확대하고 있으며, 그 이유는 철저한 현지화로 인도네시아 서민들도 이용할 수 있도록 약 1.2달러에 식사를 해결할 수 있도록 현지식의 메뉴를 개발함. 튀김 닭 한 부위와 밥 한 공기, 인도네시아 산 칠리 소스와 콜라를 세트 메뉴로 이 가격에 제공함으로써 철저한 현지화에 성공하였음. 이외에 PIZZA HUT, TEXAS CHICKEN, A&W등이 거의 모든 쇼핑센터의 가장 좋은 위치에 위치하고 있음.

○ 현지 음식 및 각종 아시아계통의 음식 프랜차이즈 또한 성장가도를 달리고 있음. 직접 요리를 하기보다는 외식을 즐겨하는 현지인들이 많으며 이를 반증하듯 소규모의 손수레를 이용한 음식점에서부터 중급규모의 레스토랑에 이르기까지 현지음식을 이용한 식당들이 성업 중임.

나. 외식업체의 식재료 공급 방법

○ 인도네시아 레스토랑 체인점, 호텔 체인점 및 소매업자를 대상으로 하는 식품 공급 체계에는 수입업자, 유통업자 및 대리업자가 참여함. 수입업자는 유사한 계통의 사업을 보유한 현지 유통 회사와 제휴하여 유통업자의 역할도 함.

○ PT. Wicaksana Overseas International의 Efrizal(사업 개발 책임자)에 따르면 인도네시아 수입업체들은 고객과 더 가까워지기 위해 중간 상인을 줄이고 있다고 함. 이를 위해 이 회사는 지역별 유통망(지점)을 구축하고 있음.

○ 주문은 지점으로 전달되었다가 나중에 본점으로 전해짐. 지점에서 특정 제품을 공급할 수 없을 경우 고객들은 본점에서 지점으로 해당 제품을 보낼 때까지 기다려야 함.

○ 공급망
- 인도네시아 식품 유통 회사의 주요 공급망은 레스토랑 체인점, 호텔 체인점, 소매업자(슈퍼마켓, 대형 마켓, 소형 마켓, 식료품점), 특정 상품 매매업자, 식품 아웃렛임.
- 해외 식품을 전문으로 판매하는 슈퍼마켓은 지난 4-5년 동안 꾸준히 성장해왔음. 이들은 육류, 유제품, 스낵, 양념, 생선, 해산물, 음료 등 다양한 외국 식료품을 판매함. Kemchik(주로 서구 제품), Cosmo(주로 일본 제품), Papaya(주로 일본 제품), Ranch Market(서구 제품), Mu-Gung-Hwa(한국 제품)가 이중에 속함.

다. 식재료 구매절차

○ 고급호텔의 경우 레스토랑에서 새로운 메뉴를 런칭하기 위해 새로운 식재료가 필요하게 되면 구매부에 요청을 하게 되고, 구매부는 관련 식재료를 판매하는 업체 2 ~ 3곳에서 샘플을 받아 총주방장에게 전달을 하면 총주방장은 샘플들에 대해 조사 및 시식을 거친 후 품질, 맛, 가격에 적합한 제품을 선택함. 특급호텔의 경우는 주로 사용되는 서양식 식재료는 직접 수입을 하는 경우가 더 많았음.

- 프랜차이즈 업체에서는 신규업체의 납품이나 신규 메뉴 개발 시 본사의 전 직원이 전문가 집단에 의하여 각종 조사를 실시한 후 이에 합당한 결과가 나오면 전 지점의 점장들을 모아서 이에 대한 교육을 실시함.
- 한국식당의 경우 신선야채와 생선 등은 현지 생산자가 매일 새벽에 산지를 출발하여 거래하는 한국식당을 순회하며 배달해 주며, 가공식품의 경우에는 90% 이상이 PT. JICO AGUNG으로부터 납품을 받음.

라. 보관, 운반, 구매 시기 결정

○ 대형 업체의 경우는 구매 팀에서 적정 재고량 및 보관 장소의 용량에 따라 구매 및 운반시기를 결정하는 반면에 중소 규모의 업체는 매일의 판매량에 따라 구매를 하므로 이번과 같은 수입식품사태가 닥칠 경우에는 영업에 상당한 애로를 겪음.

마. 공급 빈도

○ 인도네시아 전역에 대규모 유통망을 보유하고 있으며 매일 120개 차량으로 고객에게 식품을 전달하는 PT. Sukanda Djaya와 PT. Jico Agung 같은 회사는 한 달에 두 번씩 공급 활동을 실시할 수 있음. 그러나 이 회사는 한 달에 한 번 또는 두 달에 한 번씩 정기적으로 주문함.

바. 구매기준, 품질기준, 위생관리

○ 대형업체의 경우 기존의 다른 대형업체에 납품을 한 경험이 있는 규모가 큰 수입업체를 선호하며, 결국은 수입업체가 직접 물건을 생산하지 않기 때문에 원재료 혹은 제품생산좌정에서 어떤 문제가 발생했는지를 알 수 없으므로 항상 사후관리에 신경을 씀.

사. 수입 식재료 이용 현황

○ 한국식당은 식재료 대부분을 지코아궁에서 공급받으며, 일부 소품종은 한국슈퍼를 이용하기도 함.

- 한국식당 납품항목 및 가격

현지 담당자들이 한글을 읽지 못하여 한글상품명을 영어로 풀어서 주문서를 작성함.

(단위 : 루피아)

번호	항 목	규 격	박스당	중 량	가 격	
		gr.ml	수 량	kg	개당	박스
1	SOEGOGI MANNA	500	24	12,000	49,700	1,192,800
2	SOEGOGI MANNA	300	40	12,000	31,800	1,272,000
3	SOEGOGI MANNA	1,000	10	10,000	87,200	872,000
4	MYULCHI MANNA	500	24	12,000	38,000	912,000
5	MYULCHI MANNA	300	40	12,000	23,700	948,000
6	FOLK VERMICHELLY	100	50	5,000	11,700	585,000
7	ANCHOVY SAUSE	3,000	4	12,000	65,800	263,200
8	ANCHOVY SAUSE	1,000	12	12,000	24,500	294,000
9	ANCHOVY SAUSE	500	24	12,000	14,300	343,200
10	HOT P.PASTE. P/L	1,000	12	12,000	60,100	721,200
11	HOT P.PASTE. P/L	500	20	10,000	30,500	610,000
12	HOT P.PASTE. P/L	3,000	4	12,000	155,600	622,400
13	HOT P.PASTE. CAN(3)	14,000	1	14,000	380,800	380,800
14	SOYBEAN PASTE(D) - PP	14,000	1	14,000	218,700	218,700
15	SOYBEAN PASTE(D) - P/L	1,000	12	12,000	28,900	346,800
16	SOYBEAN PASTE(D) - P/L	2,800	4	11,200	66,000	264,000
17	SOYBEAN PASTE(S) - CAN	14,000	1	14,000	301,800	301,800
18	SOYBEAN PASTE(S) - P/L	500	20	10,000	23,900	478,000
19	SOYBEAN PASTE(S) - P/L	1,000	12	12,000	41,100	493,200
20	SOYBEAN PASTE(S) - P/L	500	20	10,000	17,100	342,000
21	DRIED SEAWEED	100	24	2,400	20,900	501,600
22	DRIED SEAWEED	50	40	2,000	11,100	444,000
23	KELP	150	24	3,600	31,800	763,200

번호	항 목	규 격	박스당	중 량	가 격	
		gr.ml	수 량	kg	개당	박스
24	CORN MALT SYRUP	1,200	12	14,400	23,200	278,400
25	CORN MALT SYRUP	700	20	14,000	15,400	308,000
26	CORN MALT SYRUP	2,450	6	14,700	40,300	241,800
27	CORN MALT SYRUP	5,000	4	20,000	79,200	316,800
28	WHAYONG VINEGAR	1,800	9	16,200	26,300	236,700
29	WHAYONG VINEGAR	500	24	12,000	9,000	216,000
30	WHAYONG VINEGAR	900	12	10,800	14,700	176,400
31	WHAYONG VINEGAR	15,000	1	15,000	173,200	173,200
32	RICE MALT SYRUP	700	20	14,000	26,200	524,000
33	RICE MALT SYRUP	1,200	12	14,400	44,600	535,200
34	APPLE VINEGAR	500	24	12,000	11,800	283,200
35	APPLE VINEGAR	900	12	10,800	22,600	271,200
36	APPLE VINEGAR	1,800	9	16,200	32,900	296,100
37	UNPOLISHED RICE VNG	900	12	10,800	25,400	304,800
38	BROWN RICE VNG	500	24	12,000	12,400	297,600
39	STEAK SAUCE	250	12	3,000	23,800	285,600
40	BBQ SAUCE – BEEF	250	20	5,000	14,700	294,000
41	BBQ SAUCE – BEEF	960	12	11,520	43,700	524,400
42	BBQ SAUCE – BEEF	140	40	5,600	8,900	356,000
43	BBQ SAUCE – BEEF	560	15	8,400	25,400	381,000
44	BBQ SAUCE – RIBS	280	20	5,600	16,700	334,000
45	BBQ SAUCE – RIBS	560	15	8,400	25,400	381,000
46	BBQ SAUCE – RIBS	240	20	4,800	14,700	294,000
47	BBQ SAUCE – RIBS	480	15	7,200	21,000	315,000
48	BBQ SAUCE – RIBS	960	12	11,520	43,700	524,400
49	BBQ SAUCE – BEEF	280	20	5,600	16,700	334,000
50	WHAYONG VINEGAR(ASAM)	1,800	6	10,800	52,900	317,400
51	WHAYONG VINEGAR(ASAM)	410	12	4,920	21,100	253,200
52	SOY SAUCE – HS GREEN	15,000	1	15,000	265,050	265,050
53	SOY SAUCE – G (HS YANGJO)	1,000	12	12,000	39,800	477,600

번호	항 목	규 격	박스당	중 량	가 격	
		gr.ml	수 량	kg	개당	박스
54	SOY SAUCE - F GREEN	1,000	12	12,000	20,500	246,000
55	SOY SAUCE - A (JO RIM)	980	12	11,760	34,100	409,200
56	CANARY SAUCE	1,000	12	12,000	37,100	445,200
57	CANARY SAUCE	3,000	4	12,000	89,300	357,200
58	CANARY SAUCE	500	24	12,000	21,400	513,600
59	SOY SAUCE- HS GREEN	1,700	8	13,600	51,500	412,000
60	1L SOY SAUCE (KUK GANJANG)	990	12	11,880	27,500	330,000
61	SOY SAUCE (KUK GANJANG)	840	12	10,800	29,800	357,600
62	DASIMA JINGANJANG	15,000	1	15,000	231,600	231,600
63	SOEGOGI GAMCHIMI	1,000	10	10,000	96,500	965,000
64	INS.SOUP- BEEF	80	40	3,200	10,800	432,000
65	INS.SOUP- CORN	80	40	3200	10,800	432,000
66	INS.SOUP- VEGETABLE	80	40	3,200	10,800	432,000
67	INS.SOUP- MUSHROOM	80	40	3,200	10,800	432,000
68	INSTANT SOUP- CREAM	80	40	3,200	10,800	432,000
69	TOMATO KETCHUP(REV)	500	16	8,000	16,700	267,200
70	MAYONNAISE	3,200	4	12,800	118,200	472,800
71	CUTLET SAUCE (PINEAPLE)	400	12	4,800	22,400	268,800
72	MUSTARD POWDER	200	24	4,800	24,100	578,400
73	RADISH POWDER	200	24	4,800	24,100	578,400
74	BLACK PEPPER POWDER	50	24	1,200	17,700	424,800
75	PERSIMMON VINEGAR	900	12	10,800	84,000	1,008,000
76	PERSIMMON VINEGAR	500	15	7,500	55,200	828,000
77	WHAYONG VINEGAR (DBL)	500	24	12,000	11,400	273,600
78	WHAYONG VINEGAR (DBL)	900	12	10,800	17,500	210,000
79	APPLE VINEGAR (DBA)	500	24	12,000	14,700	352,800
80	APPLE VINEGAR (DBA)	900	12	10,800	21,300	255,600
81	LUNCHEON MEAT (NEW)	340	18	6,120	30,800	554,400
82	LUNCHEON MEAT (NEW)	200	36	7,200	19,000	684,000
83	450 SET CHLORELLA	240	10	2,400	650,000	6,500,000

번호	항 목	규 격	박스당	중 량	가 격	
		gr.ml	수 량	kg	개당	박스
84	SOY S.G (HS YANGJO)-RN	930	12	11,160	43,100	517,200
85	HETSAL JINGANJANG- RN	930	12	11,160	24,400	292,800
86	SOY S.A JORIM-RN	840	12	10,080	37,000	444,000
87	JAM STRAWBERRY	470	12	5,640	35,500	426,000
88	LOASTED SALT	200	40	8,000	12,100	484,000
89	TEMPURA MIX (YUG)	500	12	6,000	32,500	390,000
90	PANCAKE MIX (YUG)	500	12	6,000	32,500	390,000
91	OLIVE OIL	500	15	7,500	61,000	915,000
92	OLIVE OIL	900	12	10,800	105,100	1,261,200
93	GRAPE OIL	500	15	7,500	53,800	807,000
94	GRAPE OIL	200	30	10,200	23,300	1,994,600
95	HIPORK FARM (NEW)	340	18	6,120	40,400	727,200
96	ROASTED L AVER88(PARAE)NEW	2	192	0.442	1,800	345,600
97	ROASTED L AVER (OLIVE)	20	20	0.400	15,400	308,000
98	ROASTED L AVER 8*8*8	23	192	0.442	1,800	345,600
99	POMEGRANATE VINEGAR	500	15	7,500	50,700	760,500
100	POMEGRANATE VINEGAR	50	100/10	5,000	53,300	533,000
101	SWEET POTATO VINEGAR	900	12	10,800	74,000	888,000
102	SWEET POTATO VINEGAR	500	15	7,500	47,000	705,000
103	MALT SALT	250	80	20,000	5,300	424,000
104	RED RGINSENG	200	10	2,000	1,900,000	19,000,000
105	RED GINSENG SET	400	5	2,000	3,800,000	19.000.000
106	MAYONNAISE (FN)	500	12	6,000	32,300	387,000
107	GULA HITAM (YUG)	1,000	10	10,000	33,400	334,000
108	GULA KUNING (YUG)	1,000	10	10,000	32,000	329,000
109	MATSUNSAENG (SEA FOOD)	95	12	1,140	38,300	459,600
110	MATSUNSAENG (SAPI)	95	12	1,140	38,300	459,600
111	NOODLE (YUGINONG)	400	16	6,400	22,800	364,800
112	NOODLE GREEN TEA(YUGINONG)	400	16	6,400	29,700	475,200
113	MUSTARD POWDER (TUBE)	95	24	2,280	12,400	297,600

번호	항 목	규 격	박스당	중 량	가 격	
		gr.ml	수 량	kg	개당	박스
114	HORSE RADISH POWDER (TUBE)	95	24	2,280	13,900	333,600
115	260GR OYSTER SAUCE	260	12	3,120	27,600	331,200
116	500GR OYSTER SAUCE	500	9	4,500	49,000	441,000
117	300 CORN SILK	300	20	6,000	46,000	920,000
118	MINYAK GORENG KEDELAI	900	12	10,800	37,500	450,000
119	MINYAK GORENG JAGUNG	900	12	10,800	40,000	480,000
120	MINYAK GORENG KEDELAI	1,800	6	10,800	65,500	393,000
121	MINYAK GORENG JAGUNG	1,800	6	10,800	71,000	426,000
122	KOPI GINSENG (SP)	20	360/20	7,200	1,335/26,700	480,600
123	KOPI MIX (GUSSET)	20	360/30	7,200	700/21,000	252,000
124	TEPUNG ROTI(MAMASUKA)	200	24	4,800	7,900	189,600
125	TEPUNG ROTI(MAMASUKA)	500	12	6,000	17,200	206,400
126	TEPUNG ROTI(MAMASUKA)	1,000	6	6,000	33,200	199,000

4 식재료 수입현황 및 수입관련 규정

가. 식재료 수입 현황

○ 현지 식품 공급과 수입 식품 공급 비율에 관한 정확한 데이터는 없지만 인도네시아 레스토랑 체인점과 호텔 체인점 대다수는 육류, 치즈, 소스, 감자, 해산물 같은 수입 제품을 사용함. 인도네시아의 Four Season Hotel, Hotel Mulia, JW Marriot 체인점은 제품의 90%를 수입하는 PT. Sukanda Djaya에서 식품의 60%를 주문함.

○ 육류와 해산물 가공품을 공급하는 PT. Karya Jaya Prima Utama는 수입 식료품의 90% 이상을 보유하고 있음. 수입 식료품 공급업자의 대부분이 외국 식품에 주력하는 이유는 해당 시장의 대상이 고급 소비자(재외 외국인, 고소득 인도네시아인, 외국인)이기 때문임.

○ 주요 수입 식료품과 주요 메뉴
- 소고기와 양고기

- 감자
- 유제품
- 냉동 과일과 채소
- 토마토 페이스트, 소스, 기름(콩기름, 기타 식용유)
- 치즈
- 생선(연어)
- 해산물
- 양념과 조미료

• 인도네시아 수입업자들이 수입하는 식료품 목록

〈PT. Jico Agung의 수입 식료품〉

번호	제품 이름	공급업자	크기
1	Tepung Bumbu(치킨 가스 믹스)	대상 주식회사	500gr
2	Tepung Bumbu(한국식 팬케이크)	대상 주식회사	500g
3	Tepung Bumbu(튀김 가루 믹스)	대상 주식회사	500g
4	Tepung Kentang(국수)	대상 주식회사	300g
5	Tepung Kue(케이크 도넛 믹스)	대상 주식회사	1Kg
6	Tepung Kue(핫케익 믹스)	대상 주식회사	1Kg
7	BREAD CRUMBS(빵가루)	대상 주식회사	1,000g
8	BREAD CRUMBS(빵가루)	대상 주식회사	200g
9	BREAD CRUMBS(빵가루)	대상 주식회사	500g
10	대상 클로렐라	대상 주식회사	900정
11	Sayur Asin Kering(건조시킨 해조류)	대상 주식회사	8
12	Sayur Kering(갈조류)	대상 주식회사	25g
13	Sayuran(채소)	대상 주식회사	190g
14	Sirup Beraroma(옥수수 물엿)	대상 주식회사	1.2Kg
15	Sirup Beraroma(물엿)	대상 주식회사	1.2Kg
16	Asam Cuka(Apple Vinegar)	대상 주식회사	360ml
17	Asam Cuka(양파 식초)	대상 주식회사	500ml
18	Asam Cuka(현미 식초)	대상 주식회사	360ml
19	Asam Cuka(Whayong 식초)	대상 주식회사	500ml
20	Bumbu(양념)	대상 주식회사	100g

번호	제품 이름	공급업자	크기
21	Bumbu(검은 후춧가루)	대상 주식회사	100g
22	Bumbu(인스턴트)	대상 주식회사	300g
23	Bumbu(인스턴트)	대상 주식회사	300g
24	Bumbu(멸치 만나)	대상 주식회사	100g
25	Saus(육수)	대상 주식회사	250g
26	Saus(고추장)	대상 주식회사	1Kg
27	Saus(인스턴트 레토로트 중국 카레)	대상 주식회사	160g
28	Saus(인스턴트 레토로트 카레)	대상 주식회사	190g
29	Saus(한국 바비큐)	대상 주식회사	500g
30	Saus(한국 바비큐) Beef	대상 주식회사	250G
31	Saus(한국 바비큐) RIBS	대상 주식회사	240G
32	Saus(된장)	대상 주식회사	1 Kg
33	Saus Ikan(멸치)	대상 주식회사	570 g
34	Saus(쇠고기 간짜장)	대상 주식회사	190 g

자료 제공 : PT. Jico Agung

〈PT. Sukanda Djaya의 식료품 브랜드〉

제품 / 서비스	브랜드
과일	Ravifruit
냉동 식품	Lowe Walker
냉동 식품	Master Foods
식료품	Bulla
식료품	Chicago Town
식료품	Lowe Walker
식료품	Master Foods
미국 식품	MC Cain
미국 식품, 감자 튀김	MC Cain
잼	Knott s
젤리	Knott s
주스	Sunburst
오렌지 주스	Diamond

제품 / 서비스	브랜드
음료, 주스	Sunburst
음료	Sunburst
치즈	Dejong s
치즈	Kraft
네덜란드 치즈	Dejong s
닭	Gilbertsons
초콜릿	Callebaut
유제품	Elle & Vire
아이스크림	Diamond
칠리 소스	Master Foods
피자	Tony s
피자	Chicago Town
채소	MC Cain
휘핑 크림	Pritchitt Foods
요구르트	Bulla
육류	Hormel
쇠고기	CB
쇠고기	Gilbertsons
쇠고기	SBA
쇠고기	Shenson
냉장육	Gilbertsons
곡물로 기른 육류	Shenson
오리 고기	Gilbertsons
양고기	Gilbertsons
칠면조 고기	Gilbertsons
우유	Bulla
우유	Diamond

자료 제공 : Data Consult

〈PT. Markaindo Selaras의 조미료 제품〉

제품 이름	용도
Bavarian Meat Loaf	소시지 양념
Brine Seasoning	주입형 제품(Injected products) 양념
Currying Additive	카레 첨가제
Farmer's Meat Spice	파스트라미 양념
Fleischwurst	소시지 양념
Frankfurter – Combi Forte	소시지 양념
Fumaro Smoke Seasoning	훈연 향료
Garlic Powder	양파 분말
Happy Booster	육류용 첨가제
Knacker – Combi Forte	소시지 양념
Mustard Flour	마요네즈 믹스
Paprika Delicacy Rio	건조시킨 파프리카
Rohfit Kolbasz	카레 양념
RSC 7 Additive	소시지 및 훈연 쇠고기 첨가제
RSC 7 Plus	마늘 첨가제
Staro-P Cuttering Agent	다진 제품용 첨가제
Super Red	적색소 첨가제

자료 제공 : PT. Markaindo Selaras

나. 원산지 표시, 각종 요구 증명서

○ 식재료 중 가공이 전혀 안된 일반 농림축산물은 검역에 필요한 서류와 절차가 필요하며, 세척, 박피, 절단, 세절 등의 단순가공을 거친 장아찌 등의 식품과 밀가루, 간장 등의 가공식품은 국립식품 의약 안전청으로 부터 수입 허가를 받아야 함.

○ 식품라벨링 제도

- 1998년 8월 24일에 수입식품에 관한 법령이 재정비가 되어 이에 따라 인도네시아로 들어오는 모든 식품, 사료, 화장품, 의약품 등은 유효기간, 성분, 주의사항, 수입자, ML등록번호, 원산지 등의 내용을 인도네시아로 명시한 특별표식을 반드시 부착하도록 의무화하고 있음.
- 라벨링에 표시되는 수입허가(ML:Makanan Luar)를 획득하기 위해서는 소정의 절차와 서류가 필요함. 멜라민 파동 전까지는 신청서, 국의 식약청과 제조부터는 식약청

에서 지정한 연구소에 해당 식품분석을 다시 의뢰하여 통과된 상품만 등록이 가능하도록 법이 개정되었음. 각종 편법과 불법으로 수입을 하던 업체들이 정상적인 통관이 불가능 해지자 한꺼번에 수입허가 신청이 몰려 이제는 거의 6개월에 가까운 시간이 소요되며, 식품분석 의뢰비용 또한 품목당 최소 USD 120불에서 최대 USD 250불이 소요되어 수입업체에겐 상당한 부담으로 작용함.

- 수입상품에 대한 등록은 수입업자나 독점에이전트에 의해서만 가능하며, 신정부 출범 후 감시가 강화되어 식약청 직원들이 불시에 슈퍼마켓을 방문하여 라벨링이 부착되지 않은 상품을 판매할 경우 무거운 벌금을 물리고 있기 때문에 최근에는 모든 유통업체들이 그전과 달리 ML등록이 없는 제품은 판매하지 않으려는 추세임. 또한 인도네시아산 모든 식품에는 이슬람 국민들이 돼지고기를 먹지 않기 때문에 이를 인증할 수 있는 "HALAL"마크를 반드시 표기하도록 되어 있음. 인도네시아 국민들은 이 마크를 확인 후 구입을 하려는 경향이 많기 때문에 일부 수입제품은 생산단계에서 마크부착 후 인도네시아로 수출을 하고 있음.

○ 요구증명서

- 일반 농수축산물을 제외한 모든 수입가공식품에 부착하여야 하는 수입허가(ML : Makanan Luar)를 취득하기 위해서는 다음과 같은 증명서와 서류를 제출하여야 함.
  - CERTIFICATE OF FREE SALES(한국 식약청 발행)
  - LETTER OF APPOINTMENT
  - INGREDIENT LIST
  - CERTIFICATE OF ANALYSIS
  - ANALYSIS CERTIFICATE
  - MANUFACTURING PROCESS
  - STABILITY TREATMENT
- 일반 농수축산물은 세관서류 수속 전에 한국정부에서 발행한 검역증명서를 제출하여야 하며, 서류상 미비점이나 오타 등의 경우에도 이를 빌미삼아 공무원들이 뇌물을 요구하는 경우가 있으므로 주의하여야 하며, 검역에 통과 후 발급된 입국허가는 발급된 시점으로부터 6개월간의 효력을 지니게 되며 검역신청 서류에 표시할 사항은 다음과 같음.
  - 수입자의 직업과 주소, 이름
  - 화학 또는 생물학적인 요소
  - 수출품의 근원지 및 국가 도시명
  - 수확시기

- 수입자의 주소와 이름
- 입국시기 및 수입목적

다. 검사사항, 통관기준 등

○ 일반 수입 농수축산물의 경우 상품이 도착하는 딴중 프리옥 항구에 농림부 산하의 검역소가 있으며, 컨테이너가 도착하기 전에 검역소에 통관서류 및 검역증 사본을 제출 후 검역을 신청함. 검역소는 서류검토 후에 수입업자에게 일종의 수입물품에 대한 포괄적인 사항이 기술된 통지서를 줌. 컨테이너가 항구에 도착하면 세관직원과 검역직원이 컨테이너를 검사 후 샘플을 검역소로 가져가 검사를 실시함. 그러나 대부분이 한국 검역당국에서 작성한 서류만으로 검사를 대신하며, 이 서류를 검토 후 인도네시아 농림부에서 발행한 검사인증서를 주는 것으로 모든 검역절차를 대신함. 소요금액은 약 30달러 정도이고 수속기간은 대부분 1일 정도가 소요됨.

○ 통관에 따른 모든 권한은 원칙적으로 세관장이 가지고 있으며 상품표시에 관한 사항도 특별한 제재가 없고 원칙적으로 국제 상관례에 따름. 통관 시 요구되는 서류로는 수입신고서(PPUD), 상업송장, 표장명세서, 선하증권, 원산지국내 검사보고서(LPS), 세금영수서, 필요한 경우 검역증명서가 요구됨. 모든 수입 농산물은 세관서류 수속 전에 한국에서 발행된 검역증명서를 인도네시아 식약청에 제출하여만 함. 그러나 오래된 부정부패 관행으로 인하여 사소한 문제점이라도 어려움 및 추가 비용이 발생하는 경우가 종종 있으므로 수입업자 및 현지 에이전트와 충분한 서류검토 작업을 거치는 것이 필수임.

○ 인도네시아에서 물품 도착 후 수입 통관 시까지 소요되는 기간은 7일에서 2개월이 소요됨. 극심한 관료주의로 인하여 통관업무가 상당히 복잡하고 비효율적이며 확실한 기준에 의한 통관보다는 세관원의 임의적 해석으로 인하여 브로커가 개입이 되며 상담한 음성적인 비용으로 어려움을 겪고 있음. 수입상의 다수는 관세의 절세를 위하여 통관 시 3국을 통한 선적서류의 교체 및 UNDER VALUE 등 편법이 많이 동원되고 있음.

라. 식품안전 관련 규제 또는 법령, 정부 정책 등

○ 수입제한품목은 정부가 1982년 12월 식품 및 농산물에 대해서는 정부에 등록된 수입업자, 정부기관 이외에는 수입을 할 수 없게 하였으나 그 이 후 지속적인 규제

완화로 현재는 몇 개의 품목에 한해서 수입이 제한되고 있음. 수입이 제한되는 품목으로는 연어, 고등어, 멸치, 기타 조제된 수산품일부, 게, 새우, 바다가재, 정제설탕, 백 초콜릿, 설탕이 가미된 아몬드이며 쌀의 경우 인도네시아의 식량조달청(BULOG)에서 수입함.

○ 수입금지국, 수입금지품목, 수입제한품목으로 구분되며 농산물의 경우, 수입 금지품목은 없으나 자국산 농산물 보호를 위하여, 특별소비세를 부과 하는 등의 비관세장벽이 있음

○ 인도네시아 정부는 점진적으로 비관세장벽을 제거해 나가고 있음. 그 대표적 예로 과거에는 국가조달청(National Logistics Agency; Bulog)이 밀, 쌀, 설탕, 대두 등 주요 농산물(식량) 수입을 독점했으나, 1998년 9월 이후 민간 회사도 이들 상품의 수입판매가 가능하도록 개선했으며, 그 동안 금지해왔던 어선의 수입도 허용했음. 그러나 쌀과 설탕의 경우 종전의 종량 관세를 특별 관세로 변경시켜 관세율을 상향조정하는 추가보완장치를 마련해 자국시장을 보호하는 등 여전히 ASEAN국가 중 가장 많은 비관세장벽을 보유한 국가로 지목되고 있음. 그 배경에는 문화적 특성과 수입대체 정책이 자리하고 있는 것으로 보이는데, 그 대표적인 예로 인도네시아어와 중국어로 제작된 비디오테이프, 레이저디스크 등의 오락문화 상품 수입을 금지하고 있으며, 수입 닭고기가 Halal에 의해 조리된 것인지를 소비자들이 알 수 없다는 명분하에 닭고기 가공 식품의 수입도 금지하고 있음.

○ 주요 품목별 수입규제 현황
- 신선 과일 : 수입 전 37°F에서 17일 이상 저장된 것이어야만 수입 가능하며, 보건증서 및 과실파리와 접촉이 없었다는 증명서 첨부
- 감자 : 보건증명서 및 과실파리와 접촉이 없었다는 증명서 첨부
- 가축 및 육류 : 수출가능국(미국, 호주, 뉴질랜드 등)을 명시하였으며, 수입후 14일 이내에 검역 실시
- 마늘, 옥수수, 전분가루, 과일주스, 커피 등 : 농업부나 무역부의 수입 허가가 필요

○ 식품 안전관리 관련 조치
- 중국산 상한 유제품 사건으로 수입 식료품에 대한 관심이 높아지자 인도네시아는 외국에서 수입하는 식품의 안전을 관리하는 몇 가지 조치를 마련하였음. 이중 하나가 식품 및 음료의 국가 품질 표준을 정하는 것임. 국가 표준화 기구(BSN)에서 식품과 음료 각 범주에 해당하는 국가 표준(SNI)을 정립할 것임.

- 인도네시아 식품 의약품 관리청(BPOM)에 제품 승인 신청서를 제출할 때 원산지 국가의 다른 인증서도 참조문서가 될 수 있음. PT. Pangan Lestari는UKAS, M-Brio HACCP, Food BRC Certificated의 인증을 제공함.

5 외국산 식재료 유통 및 공급체계

가. 자국산 식재료 유통과의 차이점 및 특징

○ 자국산 원료 농림축산물의 유통경로는 도매시장이 대부분을 담당하여 왔으나, 약 20년 전부터 외국계 슈퍼마켓체인점이 등장하면서 농림축산물 유통을 현대식 슈퍼마켓에서 담당하였으며, 일반 소비자가 아닌 식당 등의 대규모로 식재료를 사용하는 곳은 생산자로부터 직접공급을 받거나 도매상을 통하여 공급을 받는 한국과 같은 구조임.

○ 외국산 식재료 중 농림축산물의 경우는 전문수입상으로부터 직접 공급을 받는 단순한 구조임. 한국산의 경우 무궁화유통에서 한국산 야채를 소량 수입하고 있으나 활발하지는 않으며, 작년부터 PT.KORIN HUB에서 한국산 버섯류를 한국식당 및 현지 슈퍼에 납품하고 있음.

나. 조달 및 운송기간, 보관 등 자국산 대비 불리한 점

○ 가공식품의 경우에는 유통기간이 가장 취약한 약점임. 특히 냉장, 냉동식품의 경우 유통기간이 짧게는 제조일로부터 2주이내의 상품도 있기 때문에 이미 자카르타에 도착 시에 이미 유통기한이 지나버린 상품도 있음.

○ 자바섬 내에서도 고속도로망이 확충되지 못하여 2차선의 국도를 이용하고 산악지형이 많아 물류에 상당한 약점을 지니고 있음. 따라서 모든 수입 물품이 자카르타에 위치한 딴중 프리옥 항구를 경유하여 인도네시아 전역으로 팔려나가기 때문에 지방에서는 물류비 과다로 인한 원가상승 요인이 발생함.

○ 전문화되지 못한 물류업체의 영세성과 현재 필요량의 10% 정도밖에 소화하지 못하는 냉동 창고와 냉동수송차량의 부족으로 인하여 신선하게 도착한 수입식품들이 인도네시아 전역으로 소비되지 못하고 자카르타에만 국한되어 판매되는 현실임.

○ 대형냉동 창고가 없는 관계로 대부분의 전문 과일 수입업자들은 자체 창고를 운영하고 있으나 시설이 열악하여, 습도 및 온도조절이 힘들며, 관리 또한 정확한 데이터에 의한 관리가 아니고 담당자의 경험에 의하며 각 농산물의 특성에 맞는 보관에 취약함.

다. 외국산 식재료 구입 절차 및 저장, 운송 시간

○ PT. Sukanda Djaya는 인도네시아 전역에 대규모 유통 체계를 갖고 있음. 이 수입업체에서 구입 주문서를 보내면 10-15일 이내로 자카르타 Tanjung Priok이나 인도네시아 내 지정 항구로 제품이 도착. 도착한 제품은 항구 시설 내에 있는 창고에 보관됨. 이 수입업체는 선적 화물이 있다고 세관에 신고하고, 수입업체들이 서류 작업 및 필요한 대금 결제를 완료한 즉시 통관 절차를 마친 화물을 트럭에 싣고 목적지로 운송. 항구 도착에서 서류 확인까지 보통 3일이 소요됨.

○ 식품 공급업자의 기준과 계약 방법
- PT. Jico Agung의 수입 책임자 Firman에 따르면 수입업자와 수출업자 사이의 계약 유형은 독점 대리점이나 공인 대리점 중 하나라고 함.
- 인도네시아 회사는 공인 유통업자는 여러 인도네시아 수입업자가 될 수 있는데 반해 인도네시아에서 이루어지는 모든 마케팅 활동을 책임질 수 있는 독점 대리점이나 유통업자가 되겠다고 요구하는 경우가 많음.
- 인도네시아 회사의 저조한 성과 때문에 한국 업체에서 실망하지만 계약 때문에 계약이 끝날 때까지 수입업자를 바꿀 수 없는 경우가 간혹 있음.

라. 수입 식재료 전문 업체, 주요 공급업체 및 바이어 현황

○ 일반 가공식품 전문 업체
- PT. Karunia Sukses Gemilang

  Mr. Susanto Widjaya:Director

  Jl. Jembatan Dua Raya No. 6Jakarta Barat, DKI Indonesia 14450

  Phone:(62-21) 6611164 Fax : (62-21) 6903581 Email : santowi@cbn.net.id
- PT. Pandurasa Kharisma

  Ms. Jennifer Lim :Director

  Jl Indo Karya II Blok G No. 5 Sunter Agung Podomoro Jakarta, Indonesia 14340

  Phone:(62-21)650-5335 Fax : (62-21)6505328 Mail : jennifer@pandurasa.co.id

- PT. Sukanda Djaya

  Mr. Norman Chen : General Manager

  Jl. Pasir Putih Raya Kav. 1 Ancol Timur Jakarta, DKI Indonesia 14430

  Phone : (62-21)640-5678 Fax : (62-21) 6402861 Email: sukanda@indo.net.id

- PT. Delisari Nusantara

  Mr. Arief S. Budidharmono

  General Trading Kompleks Perkantoran Puri MutiaraBlok A No. 23-25Jl. Griya Utama Sunter Jakarta Utara Indonesia

  Phone:(62-21)525-0609 Fax : 21 600 7223 EMail : delisari@indosat.net.id

- PT. Ekaprima Sejahteralestari

  Mr. Tjan Jok Ka:Director

  Komp. Puri Mutiara Blok A 123/125Jl. Griya Utama Sunter Agung Jakarta Indonesia 14350

  Phone:(62-21) 66531 0697 Fax :6221653110699 EMail : jktjan@yahoo.com

○ 일반 농축수산물 전문 업체

- PT. Indoguna Utama

  Mr. Erwin Effendi : Marketing Director

  Jl. Taruna 8, Pondok Bambu Jakarta, D.K.I. Indonesia 13430

  Phone:(62-21)8610550 Fax: (62-21) 8610542 EMail : sales@ptindoguna.com

- PT. Cahaya Sakti Utama

  Mr. Basuki Hariman : Director

  Kompleks pertokoan Ruko Royal SunterJl. Danau Sunter SElatan Blok F No. 49Jakarta Indonesia 14350

  Phone : (62-21) 651 6589 Fax : (62-21) 650 9967

- CV. Libra Food Services

  Mr. Atung : Director

  Jl. Bandengan Utara # 21Jakarta, DKI Indonesia

  Phone : (62-21)691 9292 Fax : (62-21) 6919293 EMail : libra@cbn.net.id

- CV, Lautan Biru Sentosa

  Mr. Henry SentosaCommissioner

  Jl. Raya Mastrip No. 22Surabaya, Jawa Timur Indonesia 60223

  Phone : (62-31) 766 7628 Fax : (62-31) 7662463 Email : qiang79@yahoo.com

- PT. Masuya Graha Trikencana

Ms. Pinnywati Chandra : Director

Jl. Agung Karya IV Blok B/22Sunter Agung Podomoro Jakarta, Indonesia 14340

Phone:(62-21)650-9130 Fax:(62-21) 6509129 Email : wsalesjkt@masuya.co.id

- 수입 식료품 유통업체

1. PT. SUKANDA DJAYA	
전화	+62-21-898-7246
팩스	+62-21-8998-2737
주소	MM 2100 Industrial Town Jl. Irian Blok FF-2 Cibitung, Bekasi Indonesia
담당자	Regina(수입 책임자)
이메일	salesff@diamond.co.id
사업 분야	수입업자, 생산자, 유통업자
거래액	중간 규모 ~ 대규모(미화 1백만 달러 이상)
주요수입국	미국, 호주, 유럽, 일본, 싱가포르
한국 제품	없음
주력 제품	식자재, 육류, 양념, 해산물, 채소, 주스
언어	영어
비 고	
연락 방법	전화
회사 소개	PT. Sukanda Djaya는 인도네시아 최대의 식자재 유통업체로서 호텔 체인망, 레스토랑 체인망, 소매 시장, 식품 공급업자, 개인 구매자에 이르는 광범위한 고객을 보유하고 있음. Ritz-Carlton과 JW Marriot 같은 인도네시아 내 대형 호텔 체인점이 식자재의 60%를 이 회사에서 주문함. 인도네시아의 대형 레스토랑들도 이 회사의 최대 고객이며, 판매 대리점에서도 결혼식, 정부 집회, 생일 축하 등과 같은 특별한 행사에 서비스를 제공함. 대리점망인 유통업체가 인도네시아 모든 섬의 카운티 전역에 위치하며, 외국 식품을 수입하는 자매 회사를 두고 있음.

2. PT. PANGAN LESTARI TBK	
전화	+62-31-567-1371
팩스	+62-21-567-2318
주소	Jl. Raya Darmo 23-25Surabaya 60265 East Java Indonesia
담당자	Novi(수입 책임자)
이메일	
사업 분야	수입업자, 유통업자
거래액	중간 규모 ~ 대규모(미화 1백만 달러 이상)
주요수입국	호주, 싱가포르, 태국, 말레이시아
한국 제품	없음
주력 제품	식료품, 해산물, 육가공품
언어	영어
비 고	
연락 방법	전화
회사 소개	PT. Pangan Lestari, Tbk은 PT. Sekar Laut의 자회사로 식료품 유통회사임. PT. Pangan Lestari는 자카르타, 반둥, 세마랑, 수라바야, 말랑, 덴파사르 같은 인도네시아의 7대 도시에 지점과 물류 창고를 두고 있음. 1983년 8월에 설립되었으며 20개 이상의 대리점과 46개 식료품점과 공동으로 운영하며 상인과 소매업자에게 서비스를 제공하고 있음. PT. Pangan Lestari는 사업 성장과 함께 본사 제품을 유통하는 것뿐만 아니라 현지 제품과 수입 제품 유통 대리점이 되어 그룹 밖의 사업 기회를 잡고 있음. PT. Pangan Lestari는 세계적인 회사와 손을 잡고 다음과 같은 제품을 독점 판매하고 있음. • 싱가포르 식용유 • 프랑스 필름 • 태국 요리용 소스 • 중국 국수 • 미국과 아르헨티나 팝콘 • 미국 감자 튀김 • 태국 시즈닝믹스 • 말레이시아 비스킷 Novi의 말에 따르면 이 회사는 한국 생산자와 수출업자가 인도네시아로 수출할 수 있는 제품을 파악해야 하며, 시장에 들여오기 전에 제품을 조사해야 한다고 함.

3. PT. MARKAINDO SELARAS	
전화	+62-21-690-7457
팩스	+62-21-691-3132
주소	Jl. Kunir II No. 3-B, Jakarta BaratDKI Jakarta, 11041 Indonesia
담당자	Ben Bernardi(마케팅 책임자)
이메일	marketing@markaindo.co.id
웹사이트	www.markaindo.co.id
사업 분야	수입업자, 유통업자
거래액	중간 규모(미화 1백만 달러)
주요수입국	독일, 브라질
한국과의 사업 경험	없음
주력 제품	양념, 콩, 팝콘 제품
언어	인도네시아어, 영어
소개	PT Markaindo Selaras는 1982년에 Joni Muksin이 설립한 개인 회사임. 주로 식품 산업의 기본 재료를 거래하며, 미국 Mead Johnson의 현지 협력업체 PT Indexim Alpha의 자매 회사로 식품 산업, 특히 육류와 해산물 가공 산업에 필요한 고품질 기본 재료를 지속적으로 공급하고 관리하기 위해 설립되었음. 호주 Wiberg(허브, 조미료, 양념), 독일 Budenheim(육류와 해산물용 인산염), 브라질 Bremil(콩과 옥수수 가공품) 등 여러 국가의 주요 업체의 대리점이기도 함. 이 회사는 한국 조미료 제품의 인도네시아 대리점이 되기로 결정하기에 앞서 한국 조미료와 양념에 대해 알고 싶어함.

6 현지 식재료 공급시장 진출여건 및 진출방안

가. 한국산 식재료 수요시장 추정

○ 인도네시아가 현재까지는 행정전반에 걸쳐 후진성을 면치 못하여 각종 산업분야의 공식적인 통계가 없거나 보통 5~6년 전의 자료가 대부분임. 따라서 식품시장 그중에서도 식재료 시장에 대한 정확한 통계를 산출하기는 불가능하나 업무용 식재료

시장은 외식 및 식품 가공 산업의 지속적 성장으로 꾸준한 성장이 예상되며, 한국산 식재료 수요는 한국 업체의 투자 증가에 따른 교민수의 증가, 한식당의 신규오픈 및 한국음식 수요층의 확대로 시장이 점차 확대될 것으로 예상됨.

나. 한국 식품 공급에 관한 관심

○ 한국 식료품은 거의가 인도네시아에 있는 한국 슈퍼마켓에서 판매되는 제품이며 자카르타, 수라바야, 반둥, 메단, 세마랑 같은 몇몇 대도시 지역의 한국인들만 구입.

○ 외국 식료품 전문 수입업체 중에서는 PT. Jico Agung만 한국 제품을 판매하지만 그것도 소스, 조미료, 건채소로 국한됨.

○ 인도네시아에 수입되는 식료품은 수출 국가에 따라 분류. 육류와 유제품은 호주와 뉴질랜드, 해산물은 일본, 치즈와 파스타는 유럽 제품임.

○ 그렇다 하더라도 인도네시아의 외국 식료품 수입업자는 한국 수입업자와 생산자에게 관심이 있음. 그러나 한국 제품은 홍보 부족으로 인해 일본 해산물이나 호주 육류에 비해 인지도가 낮음.

다. 한국산 식재료 진출 시 장애요인

○ 다른 외국기업에 비해 한국기업들이 편법이 통용되는 문화에 익숙함을 인식해 한국 식품의 통관에는 어떠한 문제든지를 찾아내어 벌금을 물리려 하고 이를 봐주는 조건으로 뇌물을 요구하는 것이 보통임.

○ 국내 S사의 라면인 경우 계속해서 수입이 되며 이미 수입허가인 ML을 취득하였고 정상적으로 세금을 납부하였는데도 세관원이 자의적으로 근거도 제시하지 않고 어떤 근거로 산정되었는지도 정확하게 가르쳐 주지도 않은 상태에서 최저가격위반으로 세금을 청구함. 항상 500달러 정도의 뇌물을 요구하며 이나마도 6개월에서 1년에 한번씩 담당이 바뀜. 이 요구를 들어주지 않으면 세관에 계속해서 식품이 정체되어 변질 및 유통 기한의 문제로 어쩔 수 없이 이들의 요구를 들어주어야 함.

○ 현재 인도네시아에서 한국식품을 수입하는 업자 중에서 정식으로 ML을 취득하고 한국본사와 직거래를 하는 업체는 2~3개에 불과하며, 나머지는 소량 다품종으로 수입허가 없이 일종의 밀수로 수입하는 경우가 대부분임. 사실상 앞에서도 기술했듯이 인도네시아 식약청에서 요구하는 서류가 너무 많고 시간이 걸리는 작업이라 그 많

은 식품아이템 전부를 만드는 것이 매우 어려운 작업일 뿐만 아니라 서울의 본사에서도 제조비밀의 노출 우려 및 한국식약청의 인가 등 식품 등록에 필요한 서류를 준비하는 데 소요되는 인력도 충분하지가 않아서 여러모로 어려운 상황임.

라. 한국산 식재료의 강약점, 기회 및 위협요인 분석

○ 한국산 식재료의 강점

- 월드컵 및 그동안 인도네시아에 진출한 한국기업들의 선전으로 한국에 대한 이미지는 한층 고부되어 있고, 타 국가와 마찬가지로 이곳에서 절찬리에 방영된 대장금의 여파로 한국음식에 대한 관심이 그 어느 때보다도 높음. 또한 한국음식은 김치를 비롯하여 대부분이 건강식이라는 점이 부각되어 튀김음식이나 당분이 많은 음식을 즐겨 당뇨병과 고혈압 등의 성인병 환자가 많은 인도네시아인들에게는 충분히 부각될 수 있는 음식임.

○ 한국산 식재료의 약점

- 한국음식을 경험한 저변이 약함. 현재까지도 일부 인도네시아 상류층 및 화교들만이 한국음식을 선호하기 때문에 식재료 시장 확대에 애로가 많음.
- 특급호텔에서도 한식당은 전무하며, 일부에서 뷔페식에 한 두 종류의 김치가 제공되고 있어서 한국식당이 아니면 한식을 접할 기회가 없음.
- 세계 최대의 무슬림 국가로서 전체 2억 4천의 인구 중 87%가 무슬림인 인도네시아는 무슬림 식품제약 규정인 HALAL을 매우 중요시 함. 육류의 경우도 무슬림 방식으로 도축이 되어야 하므로 주 수입국인 미국 등지에는 직접 연락사무소를 두고 이를 감시하고 있음. 따라서 돼지고기 성분이 들어간 한국산 라면의 스프 등은 상당히 민감한 사항임. 특히 수입식품의 경우 HALAL 마크가 없으면 구입을 꺼리는 실정임.
- 한국음식을 즐겨 찾는 현지인들 대부분이 한국음식은 직접 조리하기가 상당히 어려운 음식이라는 생각이 지배적임. 제대로 된 한국요리책을 이 나라의 가장 큰 서점체인인 GRAMEDIA에서 조차 찾아보기 힘들며, 상대적으로 튀기는 등의 간단한 요리들이 주종인 인도네시아인들에게는 한국음식에 들어가는 다양한 종류의 식재료들이 어려울 수밖에 없음.

마. 한국산 식재료의 현지시장 진출방안

○ 한식의 세계화를 통한 한국식재료의 수출증대를 위해서는 단기간의 결과에 치중한

계획보다는, 세부적인 종합 계획에 의한 중기적인 마스터플랜 하에 과감한 투자가 이루어져야 함. 이를 위해서는 이 모든 사항들을 인도네시아 실정에 맞게 계획하고 조정 관리할 수 있는 주체가 필요함. 인도네시아에도 정부 투자기관과 여러 유관 단체들이 진출하여 있으나 이러한 사업을 주도적으로 추진하기 위해서는 추진 기구가 필요함.

○ 공격적인 영업활동

- 현지 주요 외식업체를 공략하기 위해서는 우선 첫 단계로 외식업체 특성에 맞는 영업 전략을 구사하는 것이 바람직함. 자카르타 특급호텔의 주방장과 지배인을 대상으로 시식회를 개최하고 한식에 대한 홍보와 한식요리책을 제공하며, 외국인이 가장 선호하는 비빔밥, 불고기, 잡채, 갈비 등의 요리는 완제품 상태의 양념을 제공하는 방법도 가능하며, 한국요리사의 일정기간 파견근무도 고려할 사항임.
- 인도네시아는 대형MALL을 중심으로 여가 활동이 이루어지는 아주 독특한 형태로 주말에는 모든 MALL들이 고객들로 북적거림. 또한 대부분의 MALL은 중간지점에 중정형태의 공간이 있으며, 이곳에서 각종 이벤트와 행사를 진행함. 따라서 다양한 계층이 이용하는 이러한 복합공간을 이용하여 로드쇼 형태의 요리시연 행사 및 시식행사를 개최하고 이러한 기회를 이용하여 한식반응 조사를 통하여 현지화가 가능한 신 메뉴를 개발하고 기존 메뉴 또한 다양한 개선방법을 찾을 수 있음.

○ 한식의 현지화

- 한국인 이외에 한식당을 중국인이 운영하여 자카르타에서만 6개의 체인점을 운영하고 있는 강강수월래의 경우 철저한 현지화를 통하여 성공한 케이스로서 한국음식도 충분히 프랜차이즈화가 가능함을 보여주는 사례임.
- 현지인이 단맛을 즐기는 점에 착안하여 불고기, 갈비 등은 한국인이 입장에선 지나치게 달다는 느낌이 들 정도이나 현지인들은 이를 더 즐기고 있고, 한국식당의 낭비사항중의 하나인 과도하게 무료로 제공되는 반찬도 전부 지불을 하여야 함. 가격 또한 한국식당보다 약간 높음에도 상당히 영업이 잘되는 업소임. 최근에 개장한 대형 몰에 URBAN CITY라는 FOOD COURT가 있으며, 전 세계 음식이 다 모여 있는 형태로 한식당도 대표적인 한식 메뉴를 현지인의 입맛이 맞게 약간의 변형을 주었으며, 주방장은 현지인을 6개월 이상 교육시켜 투입 시켰으며, 맛도 괜찮은 편이라 현지인들이 즐겨 찾음.
- HOKA HOKA BENTO라는 중저가 일본음식 체인점이 공항을 비롯하여 자카르타 전역에 지점을 두고 있음. 운영자는 화교이며, 스시를 제외한 대표적인 일본식 튀

김요리와 고기요리를 아주 저렴한 가격에 제공하여 중산층과 직장인들에게 인기가 높으며, 특히 배달을 통한 판매가 활발함.

- 한식의 경우에도 대표적인 아이템을 현지 식재료와 한국산 식재료를 적절히 혼합하여 생산단가를 낮춤으로써 누구나 가볍게 즐길 수 있는 한식체인이 하루빨리 생겨야 하며, 이를 통하여 한식의 저변확대가 가능할 것임.

○ 요리 학교 설립

- 무엇보다도 현지인 요리인력을 많이 양성하여, 그들로 하여금 한식의 우수성을 피부로 느끼게 하고, 또한 한국인 요리사는 생각할 수 없는 인도네시아 식으로 계량한 퓨전스타일의 한식도 가능할 것이며, 이들에게 자립할 수 있는 기회를 도와줄 경우 현지 중산층이 쉽게 이용할 수 있는 한식당도 생겨날 것임.

○ 홍보활동 강화

- 1년에 한 번씩 한국문화의 홍보를 위하여 한국축제를 개최하여, 한류가수와 연예인 초청행사, 한국요리 경연대회, 한국어 백일장 등의 행사를 개최하여 보통의 인도네시아인이 한국에 대해서 좀 더 느낄 수 있는 기회를 제공함.
- 인도네시아 지원사업의 일환으로 체육관, 인력교육센터, 또한 최근에 준공한 IT교육센터까지 무상으로 제공하면서 한국문화를 알리는 데 가장 필요한 요소인 한국문화센터가 없는 것이 체계적인 홍보활동을 하는 데 가장 큰 장애임. 한국에 관심이 있는 인니인들이 항상 부담 없이 방문하여 한국 요리도 배우고 한국어 강좌도 수강하는 장소가 있으면 최대의 홍보효과가 있을 것임.
- 인도네시아어로 된 한국 요리 웹사이트를 제작하고 현지 요리프로그램에 정기적으로 한식코너를 방영하며, 현재 많은 인도네시아 젊은이들이 가입되어 있는 한사모를 적극 활용하여 한식재료 홍보에 이용하고 무엇보다도 잦은 시식행사를 통한 한국 맛 알리기가 선결과제임.
- 인도네시아에서 개최되는 식품관련 전시회의 경우도 타 국가 부스는 미리 정해진 계획표에 의하여 다양한 음식을 선보이는 반면에 한국산 부스는 라면이나 스낵 정도만이 시식이 되는 경우가 많았음. 이러한 대규모 국제 행사는 일류요리사와 하여금 음식시연을 하고 통역을 통하여 한국음식에 대해 충분히 설명할 기회를 주어야 함

○ 요리교실의 상설화

- 한국유통업체에서 현지 고급유통체인인 랜치마켓과 함께 실시한 한국요리 교실을 현지 주부들로부터 상당한 호응을 얻었으나, 일회성행사에 그치고 말았음. 행사 종료 후 김치제조에 필요한 액젓 등의 조미료와 불고기 양념, 당면 등이 많은 판

매를 하였으며, 상당히 많은 질문들이 나왔음. 식재료 수출의 빠른 성과를 위해서는 이와 같은 요리교실을 상설 개최하여야 하며, 장소 등은 한국식당을 이용하는 방법도 있으며, 인니어로 제작된 한국요리책과 요리과정을 동영상으로 촬영한 홍보물을 제공하는 방법도 고려할 사항임.

○ 제품설명서
- 한국에서 수입되는 식재료는 모두 한글로 표기가 되어 현지인들은 2cm X 2cm의 스티커에 적혀있는 함량, 성분, 수입자명, 수입허가번호 등이 얻을 수 있는 최대한의 정보이며 일부 인색한 수입업체는 이 비용을 아끼고자 거의 읽기가 힘들 정도의 조그마한 스티커를 부착하여 소비자로부터 외면을 자초하고 있음. 현재까지 인도네시아의 수입시장 규모상 인니어로 제작된 포장이 불가능하나 상품이 진열된 매대 옆에는 인니어로 된 상품 설명서 정도는 비치하여야 함. 특히 HALAL 제품인지 여부에 관한 정보는 반드시 필요함.

○ 한국어 요리책자 발간
- 아직까지 인니어로 번역이 된 제대로 된 한국요리책이 없는 현실이 가장 안타까운 현실임. 간혹 인니어를 전공한 한국인이 한국 요리 책자를 그대로 번역하여 일부 한국매장에서 판매를 하였으나, 인쇄 및 내용이 조잡하였으며, 한국인을 위한 요리책이기 때문에 내용이 너무 간단함. 현지인을 위해서는 더 자세한 설명과 사진이 필요하며 아울러 한국산 재료의 사용 방법과 효능, 한식의 우수성, 한식 재료의 구입처 및 보관방법에 대한 자세한 기술이 요구됨.

○ 과감하고 지속적인 투자를 통하여 점진적으로 한식매니아를 넓혀 나아가는 방법이 가장 빠르면서도 느린 방법일 것이며, 이미 자국음식의 세계화에 성공 한 이탈리아, 일본, 태국의 경우와 같이 정부의 과감한 지원 아래 나라별로 추진 기구를 설립하여 철저한 계획 하에 추진된다면 한식의 세계화는 그리 멀지 않은 과제임.

바. 한국 식품 공급에 관한 제안

○ PT. Pangan Lestari의 Novi는 한국 식료품을 인도네시아 시장에 광범위하게 들여올 경우 수입업자들의 눈을 끌 수 있다고 함. 한국 식료품이 인도네시아에서유명해지기만 하면 인도네시아 최종 사용자들의 수요가 한국 제품으로 옮겨갈 것임.

○ 한국 식품 공급은 인도네시아에 정립된 수입 식품 공급 체계를 따를 수 있음. 예를 들어, 인도네시아에서 일하며 거주하고 있는 재외 일본인을 대상으로 일본 식료품

을 공급하는 PT. Masuya Tri Kencana는 일본인이 아닌 사람들에게도 일본 식품을 판매하고 있음.

○ 또 다른 예로는 호주에서 식료품을 수입하는 PT. Multi Pangan Lestari가 있는데 이 회사는 식품을 들여오기 위해 현지 레스토랑 주인과 함께 자사 제품을 전문으로 판매할 레스토랑 체인점을 열었음. 이렇게 시작한 이 회사는 자사에서 소유한 레스토랑 체인점은 물론 다른 경로에도 제품을 판매함.

사. 현지의 대형식재료 업체 계약 추진 시 선결사항

○ 계약관계의 명확화

- 식품 납품회사의 경우는 항상 예상치 못한 돌발 상황으로 발생할 수 있는 클레임에 대비하여 모든 조건을 명시하여야 함. 또한 신규제품 납품 시 혹은 인도네시아의 명절에는 프로모션 지원금의 요구 또는 자체적으로 일부 판매금액을 마케팅 비용 등의 명목으로 제외함.
- 대형 식재료 업체와 계약하기 위해서는 크게 세 종류의 채널이 있음. 첫째로는 규모가 큰 화교수입상을 통하는 방법으로서 샘플 및 견적서를 제시한 후 가격네고 및 지불조건을 흥정함. 대부분의 수입상들이 적지 않은 마진을 요구하고 물량에 따른 다양한 할인 조건을 요구하므로 사전에 이에 대응하여 가격을 다소 높게 책정한 후 많은 폭의 할인을 해주는 것이 관례임. 이 경우에도 비교적 실적이 높은 규모가 큰 회사를 선택해야 함. 인도네시아는 행정 전산화가 아직 시행되지 않아서 탈세 및 무자료 거래가 관행화 되어있고 회사 설립 및 취소가 쉽기 때문에 유령회사로 인한 피해가 종종 발생하기도 함.