

‘푸드트럭’ 시동 걸고 인기몰이

말레이시아사무소

새로운 핫플레이스로 등장한 푸드트럭 공원

- 매일 오후 6시가 되면, 쿠알라룸푸르 KLCC 페트로나스타워 인근 주차장에서는 최초의 푸드트럭 공원인 ‘타팍 (TAPAK, Urban Street Dinning)’을 만날 수 있다. 이곳은 주말이면 오후 3시부터 문을 연다.
- 타팍은 복잡한 허가절차에도 불구하고 이에 끈기 있게 도전한 ‘Tawfique Roseli’ 외 4명의 친구에 의해서 시작됐다. 관광명소로 유명한 이곳에 쉽사리 영업허가를 내주지 않던 시당국은, 2016년 마침내 허가를 내주었고 이들은 합법적으로 영업을 할 수 있게 됐다.
- 현재 ‘타팍(TAPAK)’ 영업업체로 명단에 이름을 올린 푸드트럭은 200여개로 이태리, 멕시코, 한국, 베트남 등 다양한 국가의 음식을 팔고 있다. 덕분에 평일에는 하루 평균 1,000여 명, 주말에는 5,000~6,000명이 찾아오는 관광명소로 등극했다.

노점상인 호커의 업그레이드 버전, ‘푸드트럭’

- 말레이시아에서는 호커(Hawker, 한국의 포장마차와 유사한 노점상)를 쉽게 볼 수 있다. 길가에서 한두 개의 노점상을 만날 수도 있지만, 보통은 호커센터의 형식으로 늘어서있어 마치 시장을 연상케 한다.
- 낮부터 운영되는 경우도 있지만, 보통은 밤에 볼 수 있고 주차장 같은 곳에서 열리기도 한다. 호커센터는 저렴한 가격으로 다양한 현지식을 즐길 수 있어 현지인뿐 아니라 관광객들에게도 인기가 많다.
- TAPAK은 호커센터의 새로운 버전이자 도전자라고 할 수 있다. 노점상은 트럭으로 진화했고, 현지식 외에도 다양한 세계 음식을 메뉴로 개발해 젊은층과 관광객을 끌어들이고 있다.

| 한국 포장마차와 유사한 호커센터 |



출처 : www.thestar.com.my

| 사람들로 북적이는 TAPAK |



출처 : TAPAK 공식 페이스북

지속성장 잠재력을 보이는 타팍

- 성황리에 영업중인 TAPAK은 200여 개의 트럭이 등록되어 있으며, 매일 28~30개 정도의 푸드트럭이 장사를 한다. 출점장소는 매출로 결정되고 매출이 저조하면 다른 푸드트럭으로 교체되며, 출점비용은 하루 80링깃 (22,000원)이다.
- TAPAK은 지속적인 매출상승과 경쟁력 강화를 위해 푸드트럭 주인들에게 경영관련 워크숍이나 자문을 제공하고 있다.
- 현재 GREENWOOD에 두 번째 푸드트럭 공원을 만든 TAPAK은 앞으로 푸드트럭존을 더 확장해나갈 예정이다. 스스로를 ‘URBAN STREET DINING’이라 칭하는 TAPAK은 분명 말레이시아에서 기존 호커문화와는 다른, 새로운 외식문화를 만들어나가고 있는 것으로 보인다.

TAPAK을 통해 선보이는 한국음식

- 말레이시아에서 푸드트럭은 젊은 창업자에게 새로운 기회로 인식되고 있다. 시당국 역시 푸드트럭존의 매력을 이용해 해당 지역을 관광지이자 핫플레이스로 포지셔닝해나감에 따라 이들이 만들어내는 상생구조는 앞으로 더욱 돈독해질 것으로 예상된다.
- 이에 전 세계의 다양한 음식들을 맛볼 수 있는 푸드트럭 시스템인 TAPAK은 한국음식을 선보일 수 있는 좋은 기회가 될 것이다.

| KLCC 페트로나스타워 인근의 TAPAK |



| 개점 준비중인 푸드트럭들 |



출처 : TAPAK 공식 페이스북

출처 : <https://www.ilovetapak.com>
<http://malaysiandigest.com/news>
<http://www.etoday.co.kr>