



UAE, 밀키트와 배달서비스 선호 증가

UAE 소비자, 코로나로 집에서 직접 조리하는 DIY 식사 키트 선호

코로나19 바이러스로 인한 이동 제한 및 비접촉식 식사에 대한 권고는 무수히 많은 요식업체에 큰 타격을 입혔고 이러한 팬데믹 상황 속에서 요식업계는 기사화생의 방안을 찾아야만 했다. 소비자들 역시 직접 매장에 방문하여 식사할 경우 우려되는 집단 감염 등에 대한 경계로, 음식점에 출입하기를 되도록 꺼리며 자발적으로 사회적 거리 두기에 동참하는 모습을 이어가고 있다. 이러한 상황에서 요식업계의 입장과 소비자들의 니즈를 함께 충족시킬 수 있는 대안으로 현재 두바이에서는 'DIY 식사 키트'가 점차 인기를 끌고 있다.

코로나 팬데믹 시기에 음식을 구매하는 가장 안전한 방법으로는 드라이브 스루, 픽업 서비스 및 배달 주문 서비스를 이용하는 것이다. DIY 식사 키트의 등장 또한 '비대면', '이동 제한'이라는 관점에서 소비자들 사이에서 안전하게 음식을 소비할 수 있는 기회로 작용했다. 현재와 같은 시기에 자영업자와 소비자 양쪽 모두에게 가장 적합한 방안이라고 볼 수 있을 것이다. 이러한 식품 DIY 키트 테이크아웃 판매 및 배달서비스는 단지 패스트푸드점에만 국한된 것이 아니라 각종 레스토랑, 심지어는 미슐랭 스타를 받은 고급 레스토랑도 이러한 트렌드에 동참하며 DIY 밀키트 판매에 나서고 있다.

[DIY 키트 판매 및 배달 서비스를 시행중인 현지 레스토랑 및 식품업체]



LPM

최고급 프랑스 요리 전문점으로 개별 요리를
키트로 포장하여 배송 서비스 제공



Eataly

이탈리안 식품점이자 레스토랑인
Eataly는 홈메이드 파스타 키트를 비롯하여
다양한 밀키트를 선보임



Rightbite

건강 및 영양을 고려하여 구성된
DIY 밀키트를 배달해주는 업체로
구독 서비스를 제공

출처 :

- 1 <https://www.caterermiddleeast.com/outlets/restaurants/84859-reinventing-the-meal-how-fb-has-adapted-post-covid-19>
- 2 <https://curlytales.com/the-best-diy-gourmet-kits-in-dubai-you-must-order/>
- 3 <https://www.moneycontrol.com/news/trends/features-2/riding-covid-19-storm-restaurants-rewrite-home-delivery-rules-with-special-menus-diy-kits-5332491.html>
- 4 <https://www.thenationalnews.com/lifestyle/food/naksha-collections-uae-couple-cook-up-travel-inspired-food-kits-with-pre-packaged-ingredients-1.1114214>
- 5 <https://www.cntraveller.me.com/26228-3-experts-on-culinary-trends-in-2021>
- 6 <https://www.trendhunter.com/protrends/prepacked-food>

출처 : <https://www.caterermiddleeast.com/outlets/restaurants/84859-reinventing-the-meal-how-fb-has-adapted-post-covid-19> / <https://hellochef.me/>

DIY 밀키트로 떠나는 즐거운 세계 맛 기행

코로나 팬데믹 상황이 찾아온 이래 여행은 사람들의 일상에서 멀어짐에 따라 특히 식도락 여행을 주기적으로 떠나곤 했던 사람들에게는 더 없이 비극적인 상황이 되어버렸다. 하지만 이러한 상황 속에서 'DIY 밀키트'는 완벽하지는 않아도 충분히 좋은 차선책으로 떠오르고 있다.

현재는 랜선으로만 접할 수 있는 해외 현지의 다양한 요리 및 레스토랑 음식들을 DIY 밀키트를 통해 현지에서 직접 가지 않더라도 현지의 이국적인 맛을 충분히 느낄 수 있다. 특히 국내의 경우 특송 서비스를 이용하면 빠른 경우 저녁에 주문해서 다음 날 아침에 받아 볼 수 있어 직접 방문하지 않더라도 먼 곳의 유명한 음식들을 맛볼 수 있으며 직접 방문을 통해 패키지를 구입하여 간편하게 음식을 즐길 수도 있다.

해외의 경우에도 장기간 배송이 가능한 가공된 소스나 재료들을 DIY 키트로 만들어 항공 배송하면 간접적으로나마 해외 각지의 맛 기행이 가능하다.

이러한 아이디어를 바탕으로 현지에서 인기를 얻기 시작한 것이 DIY 밀키트 컬렉션인 'Naksha 컬렉션'이다. Naksha 컬렉션은 두바이에 거주하는 여행자 커플인 샘 윌리엄스(Sam Williams)와 니샤 라미세티(Nisha Ramisetty)가 공동으로 설립한 브랜드로 인도양 인근의 국가들의 유명한 요리들을 2인용 DIY 밀키트로 만들어 레시피와 함께 제공하고 있다.

이들 커플은 인도양의 6개국의 나라들을 함께 여행하면서 현지에서 사귀친 친구들과 요리사들의 도움을 받아 레시피를 만들고 요리에 필요한 소스들과 재료 등이 담긴 키트를 판매하고 있다. 키트에 포함되어 있는 재료들 이외의 대체품이나 신선 재료에 대한 정보도 함께 제공하고 있어 레시피 상의 재료가 없더라도 어디서든 요리할 수 있다는 것도 본 제품들의 장점이라고 볼 수 있다.

포스트 코로나 시대에도 DIY 밀키트의 인기는 지속될 것으로 보여

코로나19 바이러스는 거의 전 세계 모든 사람들의 삶에 변화를 일으켰다. 그것이 긍정적인든 부정적인든 사람들은 불가피하게 현실을 받아들이고 그에 따른 변화에 적응하며 살아가고 있다. 코로나 팬데믹이 가져온 긍정적인 삶의 변화 중 하나는, 사람들이 집에 오랜 기간 머물면서 직접 요리를 하는 경향이 늘어나 더 건강에 좋은 음식들을 만들고 있다는 점이다. 레시피에 대해 고민하고 공유하는 과정에서 스스로의 요리에 대해 자신감과 요리에 대한 재미를 느끼게 된 사람들이 증가했다. Food Matters India Pvt Ltd의 다 이렉터인 가우리 데비다얄(Gauri Devidayal)은 “코로나 봉쇄 기간 동안 사람들은 집에서 직접 요리를 하면서 부엌에서 스스로의 새로운 모습을 발견하게 되었고, DIY 키트를 구매하여 직접 만들고 온라인 요리 교실 등에 활발하게 참여하는 등 스스로 요리하는 것에 대한 재미와 신뢰를 보이고 있다”라고 밝히면서 2021년에도 집에서 스스로 요리를 만드는 트렌드는 지속될 것으로 전망했다.

Key Point

코로나19의 영향으로 UAE에서도 집에서 직접 음식을 만드는 수고로움을 자발적으로 감내하는 것이 하나의 트렌드가 되고 있다. 이러한 트렌드와 함께 직접 요리를 해먹을 수 있는 DIY 밀키트는 현지에서 큰 인기를 얻고 있으며 그 수요에 맞춰 패스트푸드점 뿐 아니라 유명한 고급 레스토랑에서도 자체 브랜드 밀키트 출시가 증가하고 있는 추세다. DIY 밀키트를 통해 식사 준비의 편리함과 시간 단축을 경험한 소비자들은 코로나19가 종식된 이후에도 이러한 간편 요리 키트 및 DIY 요리 서비스를 계속해서 이용할 가능성이 높다고 판단된다. 현재 코로나로 인해 많은 사람들이 재택근무를 하거나 온라인 수업을 수강하고 있어 코로나 팬데믹 이전보다는 훨씬 시간적 여유를 가질 수 있게 되었다. 그러나 코로나19가 종식되고 예전의 바쁜 삶으로 돌아갔을 때 지금까지 여유롭게 레시피를 찾아가며 요리를 하기에는 어려움이 있을 수 있다. 따라서 모든 것을 준비할 필요 없이, 주어진 레시피대로 조리하면 제법 괜찮은 요리가 탄생하는 DIY 식품 키트의 인기는 코로나19 종식 이후에도 사람들의 바쁜 삶과 함께 계속해서 이어질 것으로 보인다.

[DIY 밀키트 컬렉션 예시]



출처 : <https://www.thenationalnews.com/lifestyle/food/naksha-collections-uae-couple-cook-up-travel-inspired-food-kits-with-pre-packaged-ingredients-1.1114214>