



# 러시아 식품시장에 새롭게 떠오르는 5분 쉐프

전 세계적으로 2020년도 상반기는 코로나19로 인해 비즈니스 환경에 큰 변화가 있었다. 러시아 또한 코로나 확산 대비책으로 주민 자가 격리, 다중 이용 시설 폐쇄 등의 조치를 취했다. 해당 조치 이후, 기존 전통적인 소매유통구조 대신 온라인 유통, 언택트 시장이라는 새로운 비즈니스가 생겨났다. 러시아 전자상거래 협회 AKIT에 따르면 2020년도 상반기 인터넷 시장은 같은 시기 전년 동기 대비 30% 성장하며 성황을 맞고 있다. 러시아 내코로나19와 격리체제가 장기화되자 인터넷을 통한 식품 주문이 대폭 늘었다. 보통 기존에 소비하던 방식대로 직접 조리를 위한 재료 구매, 식당이나 마트로부터 완제품 구매 또는 반가공 제품을 구매했었다. 그리고 이 시기를 틈타 러시아 식품 시장에서 새롭게 떠오르기 시작한 밀키트가 있다.

## 러시아 내 밀키트

'밀키트(Meal Kit)'는 'Meal(식사)' + 'Kit(키트, 세트)'로 식사키트라는 의미로 레시피 박스 라고도 불리며 가정간편식(Home Meal Replacement)의 분류 중 하나다. 러시아에서는 영어 발음 그대로 '밀키트'라고 부르거나 레시피와 함께 오는 식품 세트라고 풀어서 부른다. 가정간편식은 크게 RTE, RTH, RTC, RTP 4가지로 분류할 수 있다.



1 2  
3 4



출처 :

- 1 <https://www.1000ideas.ru/article/biznes/neobychnye-tovary/food-sale/grab-and-go-business/>
- 2 <http://m.wemakeprice.com/m/deal/adeal/2687970/100600/?source=dealDetail&no=4>
- 3 [https://biz.chosun.com/site/data/html\\_dir/2018/06/20/2018062002272.html](https://biz.chosun.com/site/data/html_dir/2018/06/20/2018062002272.html)

- 1 Ready to eat(RTE) 즉석섭취식품 - 별도의 조리 과정 없이 바로 섭취 가능한 음식
- 2 Ready to heat(RTH)즉석조리(완조리)식품 - 전자레인지 또는 뜨거운 물에 단시간 조리 후 섭취 가능한 음식
- 3 Ready to cook(RTC) 즉석조리(반조리)식품 - 간단한 조리 과정을 거친 후 섭취가 가능한 음식
- 4 Ready to prepare(RTP)신선편의 밀키트(식재료) - 손질이 된 식재료, 양념, 레시피가 동봉되어 직접 조리도 어렵지 않게 만든 음식 키트 일명 '밀키트'

밀키트는 러시아 내에서 식재료 손질, 양념 준비 등 조리 시 들 어가는 시간을 대폭 줄여주고 제대로된 한 끼 요리를 먹을 수 있 다는 장점으로 글로벌 시장에서 크게 성장했다. 예시로 미국의 밀키트 시장 규모는 지난해 3조원을 넘고 일본은 8859억원 정 도로 추산된다. 러시아 내 밀키트 산업은 생각보다 오래되었다. 2012년도에 손질된 재료와 레시피를 배달해주는 밀키트 업체 1세대 'Chefmarket'이 생겼다. 해당 업체는 2013-2015년도까지 러시아 내 50개의 도시에 체인을 세우며 해당 시장에서 활발하 게 성장했다. 러시아 분석센터 'Infoline'에 따르면 밀키트 시장은 온라인 식품 시장에서 4%를 차지하며 매년 증가하고 있다고 전 했다. 2018년도 10억 루블(한화 약 174억원) 2019년도 15억 루 블(한화 약 261억원), 2022년도에는 60억 루블(한화 약 1050억 원)로 성장할 것이라고 전망했다.

[러시아 밀키트 규모]



출처 : Infoline

'Chefmarket'의 시작에 뒤이어 러시아에는 밀키트 업체 'Elementaree'와 현재는 주요 포털사이트 yandex에서 운영중인 'Partiyaedi'가 생겨났다. 'Elementaree'의 창업자 올가 지노비예 바는 한 인터뷰에서 2020년도 상반기 모스크바와 상트페테르부 르크의 밀키트 시장은 약 30억 루블(한화 약 525억원) 규모에 상 당한다고 언급했다. 또한 팬데믹 상황으로 전반적인 경제 침체에는 밀키트 사업은 3배 가량 수익이 늘었다고 전했다. 밀키트 1세 대 'Chefmarket'의 창업자 세르게이 아선에 따르면 "러시아 밀키 트 시장은 이번을 계기로 크게 성장할 것이고 결국 1-2개의 업체 만 이 시장에서 살아남을 것이다"라고 전했다. 'Elementaree' 밀 키트의 경우 하루에 약 16,500건의 배달이 직접 이뤄지며 주문의 90%는 모스크바, 10%는 상트페테르부르크다. 하지만 상트페테 르부르크에 따라 체인을 두지 않고 일주일에 한 번씩 직접 배달이



▲ Elementaree 밀키트



▲ Chefmarket 밀키트



▲ Chefmarket 밀키트 구성

이뤄진다고 한다. 모스크바에서 상트페테르부르크까지는 차량으 로 8시간 정도 소요된다. 러시아 밀키트 메뉴는 보통 샐러드, 스프, 파스타, 미트볼, 스테이크가 있다. 대부분이 유럽식 메뉴인데 아시아 메뉴로는 일본식 된장국, 베트남의 양꿍이 있다.

출처 : ① <https://www.beautyinsider.ru/2014/06/02/food-to-home-with-recipes-3-services/comment-page-1/> ② <https://yaboru.ru/blogs/shefmarket-eto-luchshiy-sposob-hud/5163859> ③ [https://yandex.ru/images/search?text=%D1%88%D0%B5%D1%84%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82&from=tabbar&pos=5&img\\_url=https%3A%2F%2Fpro2-bar-s3-cdn-cf.myporfolio.com%2Ff139eb72eed234914270d3b29575c443%2Fbc4bf7f2-73f2-4196-9337-0e387457ebb8.rw\\_3840.jpg%3Fh%3Ddd75f54eccd50c00ca2c38ab49eb1651&rpt=simage](https://yandex.ru/images/search?text=%D1%88%D0%B5%D1%84%D0%BC%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B5%D1%82&from=tabbar&pos=5&img_url=https%3A%2F%2Fpro2-bar-s3-cdn-cf.myporfolio.com%2Ff139eb72eed234914270d3b29575c443%2Fbc4bf7f2-73f2-4196-9337-0e387457ebb8.rw_3840.jpg%3Fh%3Ddd75f54eccd50c00ca2c38ab49eb1651&rpt=simage)



▲ 베트남 식당 밀키트

출처 : <http://uncle-ho.ru/>



▲ 일식 키트

## 러시아 내 로컬 푸드 밀키트

코로나19 바이러스 대응책으로 문을 닫은 오프라인 식당가들은 \*Dark Kitchen(러시아에서는 한국과 다른 의미로 쓰임) 시스템으로 오프라인 가게는 닫아놓고 배달만 운영하기 시작했다. 대부분의 식당은 지금처럼 완제품을 내놓았지만 베트남 식당 'Dyadyushka Ho'에서는 4월부터 해당 식당의 일부 메뉴를 밀키트처럼 손질한 재료, 양념, 레시피 배달을 시행하고 있다. 그리고 식품이 포함되지 않은 요리 도구 키트는 러시아내에서 오랜 기간 동안 판매되고 있었다(일식 키트). 올라 지노비예바에 따르면 "현재 러시아 소비자들은 이탈리아, 아시아, 조지아식 등 다양한 로컬 푸드에 대한 관심이 증가하고 있다"고 전했다.

\*Dark Kitchen

러시아 - 홀을 두지 않고 음식 배달만 이뤄지는 곳  
한국 - 주방시설 갖추고 원하는 시간만큼 임대해주는 '공유 주방'

## 밀키트의 글로벌화

밀키트는 다른 가정간편식 대비 단가가 높아 가격 측면에서 경쟁력이 약하다. 그리고 신선도가 강점인 만큼 보관 가능성이 최대 일주일 정도로 유통기한이 짧아 관리가 어렵다. 또한 예약 주문 방식으로 배달이 이뤄져 최대 이틀 정도 기다려야 한다. 한식 밀키트의 경우 각각각색의 다양한 재료를 필요로 하며 식재료의 특성을 살린 요리가 많아, 현재 한식 밀키트의 글로벌화는 쉽지 않다. 이에 대해 생물자원 기술사업화 전문회사 이암허브의 구교영 대표에 따르면 "밀키트를 수출하기 위해서는 한식 식재료

특성상 신선 간편식 적합 식재료 품질관리와 건조, 냉동, 냉장 시에 식재료의 원물특성을 유지하기 위한 제조기술이 뒷받침되어야 할 것이다. 특히 지역 중심의 농산물 종합가공센터를 중심으로 원료확보와 간편 식재료의 위생생산에 대한 공정개발을 하는 패키징하우스 시스템이 필수적으로 이루어져야 할 것이다"라고 설명했다. 기존 밀키트의 최대 단점인 유통기한을 극복한 이마트의 냉동 밀키트처럼 단점을 극복해낸 제품의 생산과 콜드 체인 공법 등의 방안이 마련된다면 세계의 다양한 로컬 푸드에 관심이 커지는 러시아에서 한식 밀키트의 수요를 볼 수 있을 것이다.

### Key Point

밀키트는 식료품점을 방문해 직접 꼼꼼하게 고른 식재료에 비해서는 신선하지 않을 수 있지만 배달음식에 사용되는 재료들에 비해서는 눈으로 직접 확인할 수 있어 안심할 수 있다. 그리고 밀키트 이용 시 식재료 구입, 손질, 비싼 조미료 및 양념 구매 등 비효율적이라 생각한 부분들이 사라져 편리한 식사 수단으로 주목받고 있다. 이런 강점을 지닌 러시아의 밀키트 업체들은 대기업으로 인수되어 브랜드화 되거나, 러시아직접투자기금 RDIF의 투자를 받으며 입지를 넓혀가며 러시아 밀키트 시장이 커지고 있음을 알 수 있다. 또한 러시아 소비자들의 이국적인 요리에 대한 흥미가 날로 커지고 있어, 외국인들이 가장 선호하는 한국 음식을 선정해 키트를 개발해야 한다. 예시로 잡채를 선정했을 때 외국인 소비자 입장에서는 잡채 1-2인분을 만들고자 40인분짜리 당면 한 봉지, 참기름 한 병을 사는 건 굉장히 부담스러운 일이다. 그래서 잡채키트 구성품으로 당면 1-2인분, 참기름 팩, 건채소 양념장이 들어갈 수 있다. 소비자의 부덕에 있는 재료를 전혀 쓰지 않거나, 최소화해서 쓸 수 있도록 편리함을 주는 것이 밀키트의 최대 장점이기에, 이 점을 유념해두고 키트를 개발한다면 러시아인에게 선물용으로든 이용될 수 있을 만큼 한식이 자리 잡을 날을 기대해 본다.

출처 : ❶ <https://vestikavkaza.ru/material/304921> ❷ <https://ko.wikipedia.org/wiki/%EB%B0%80.%ED%82%A4%ED%8A%B8> ❸ <https://mbanote2.tistory.com/291> ❹ <https://prorbc.ru/news/5e4fdaa29a7947e40a5a8021> ❺ <https://vc.ru/food/60964-devyat-perspektivnyh-fudteh-napravleniy-s-tochki-zreniya-investorov> ❻ <https://blogs.forbes.ru/2020/02/27/milkity-zahvatyvajut-mir-i-stanovjatsja-deshevlje/> ❼ <http://uncle-ho.ru/> ❽ <https://www.msn.com/ko-kr/news/national/%EC%9D%B4%EB%A7%88%ED%8A%B8-%ED%94%BC%EC%BD%94%ED%81%AC-%EB%83%89%EB%8F%99-%EB%B0%80%ED%82%A4%ED%8A%B8-%EC%B6%9C%EC%8B%9C%E2%80%A6%EB%83%89%EC%9E%A5-%EB%B0%80%ED%82%A4%ED%8A%B8-%EB%8B%A8%EC%A0%90-%EB%B3%B4%EC%99%84/ar-BBYewk> ❾ <http://www.afnews.co.kr/news/articleView.html?idxno=163711> ❿ <https://vc.ru/food/125523-odin-proval-i-investory-stavayt-krest-na-rynke-sozdatelnichelementaree-olga-zinoveva-o-tom-kak-privleka-5-mln>