



뉴노멀 시대를 맞은 인도네시아 외식 트렌드 변화

코로나19 확산 방지를 위한 정부의 PSBB(전면적 사회통제) 조치

중국을 시작으로 연초부터 본격적으로 확산되고 있는 코로나19로 인도네시아에 첫 확진자가 발생(3.2)하면서 증가에 따라 조코위 대통령은 3월 31일 전면적 사회통제(PSBB-Pembatasan Sosial Bersekala Besar) 조치를 발표하였다.

PSBB에는 기존 비자 소지자 외 외국인 입국 전면 차단, 학교 휴교, 상업시설 영업중지(보건의료, 식량·음식·음료 분야, 에너지, 통신, 금융, 물류 유통, 소매업, 전락산업 및 기타 코로나 대응 관련 NGO 등 정부 지정 8개 분야 제외), 종교 및 집회 활동 금지, 대중교통 운행 제한, 자가용 탑승자 제한 등의 조치가 포함되어 있다.



▲ 뉴노멀 시대 직장인을 위한 도시락

출처 : Detik Food

이러한 조치에도 인도네시아 내 코로나19 확산이 계속되자 인도네시아 정부는 금식(라마단¹) 및 명절(르바란²) 기간 동안 귀성 금지조치를 취하는 한편, 관련하여 르바란 연휴기간 대폭 축소와 함께 자카르타 외곽 주요 고속도로 차단, 지방행 대중교통(버스, 기차 등) 및 국내선 항공편을 차단하게 이르렀다.

1 라마단 : 이슬람력으로 9번째 달(올해는 4.24~5.21) 이슬람교도는 해가 떠 있는 동안 금식을 해야 함

2 르바란 : 이슬람 최대 연휴로써 한 달간의 라마단이 끝나는 주 금, 토, 일 월을 연휴로 쉬면서 고향에 가서 가족과 식사를 하는 등 매년 수도권에서 약 2천만이 귀성함



◀ 최근 화제가 되고 있는 비대면 주문이 가능한 레스토랑 1인석의 모습



◀ 다양한 방식으로 식당 내 사회적 거리두기 실시를 알리는 모습

출처 : Detik Food

정부의 PSBB 조치 완화와 ‘뉴노멀(New Normal)’을 맞이한 인도네시아의 소비트렌드 변화

정부 발표에 따르면 “자카르타 및 주요 도시의 PSBB 조치로 인해 자카르타와 수도권 주민 3천 4백만 명 이상이 영향을 받으며 코로나19로 인해 인도네시아에서 최대 378만 명이 빈곤에 빠지고 520만 명의 근로자가 일자리를 잃을 수 있다”고 전했다.

이러한 각계각층의 어려움이 지속되자 6월 5일 조코위 대통령은 “백신이 나오기 전에는 코로나19와 평화롭게 공존해야 하며 뉴노멀에 적응하자”며 보건수칙을 준수하며 경제활동을 시작하자는 분위기를 조성하였으며 자카르타 주지사도 6월부터 보건수칙 준수 하에 단계적 경제활동 재개 허용방침을 밝혔다.

이에 따라 사무실, 쇼핑몰, 식당 등 상업시설에 대해서도 위생수칙 준수 하에 제한적 개방을 허용(출입 시 체온 측정, 사람 간 1m 거리 유지, 영업장 내 손소독제 비치, 위생수칙 안내문 비치, 점원과 소비자 마스크 착용 의무화 등)하며 사무실의 경우 재택근무를 실시(기존 인원의 50%)하며, 식당과 쇼핑몰 등의 상업시설은 출입 인원을 평소 40%로 수준으로 통제하며 운영을 재개하였다.

뉴노멀을 맞아 수개월 만에 직장으로 복귀하게된 직장인들을 위해 현지 언론 detik.com은 누구나 크게 시간을 들이지 않고 쉽게 만들 수 있으면서도 각종 영양소가 풍부해 면역력 강

화에도 도움이 되는 5가지 종류의 샌드위치(Italian Lunchbox, Vegan Lunchbox, Sweet Lunchbox, Protein Lunchbox, Greek Lunchbox)를 뉴노멀 시대를 위한 점심 도시락 메뉴로 소개했다.

뉴노멀을 맞아 1인 식사가 가능한 레스토랑도 주목받고 있다. 6월 현재 자카르타에서는 좌석 간 거리두기를 통해 착석 인원을 제한한 상태로 레스토랑 운영을 허용하고 있는데 일부 레스토랑이 이러한 정부의 규정과 소비자의 감염에 대한 불안감 해소를 모두 충족하는 1인석을 제공할 뿐만 아니라 테이블마다 비치된 태블릿 PC를 이용하여 비대면 주문 또한 가능하도록 하였다.

한편 뉴노멀 운영지침에 따른 사회적 거리 유지를 위해 테이블당 손님 수를 제한하거나 손님 간 거리 유지를 해야 하는 레스토랑들은 저마다의 다양한 아이디어를 통해 앉을 수 없는 자리를 손님들에게 알리고 있다. 심지어 테이블보로 만든 유명 모형을 얹혀 놓는 등 독특한 아이디어로 눈길을 끌고 있는 레스토랑도 있다.

Key Point

코로나19 확산에 따라 기존에는 소비 트렌드가 오프라인에서 온라인 구매로 바뀌었으나, 장기간의 사회통제에 지친 소비자들이 뉴노멀을 맞아 외출을 하고 경제활동을 다시 시작함에 따라 최근 오프라인 외식 소비가 다시 주목받고 있다. 이와 함께 뉴노멀 시대의 외식 트렌드에 맞는 마케팅 홍보와 한국 식재료의 개발 및 수출이 필요해 보인다.

출처 : ❶ Detik Food(2020.6.17) - <https://food.detik.com/berita-boga/d-5057414/mulai-ngantor-yuk-intip-cara-bikin-lunch-box-sehat-saat-new-normal> ❷ Detik Food(2020.6.17) - <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5056128/sensasi-makan-sushi-sendirian-di-dalam-bilik-ada-di-resto-ini> ❸ Detik Food(2020.6.18) - <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5058421/hii-restoran-ini-pakai-hantu-untuk-promosikan-social-distancing> ❹ Detik Food(2020.6.19) - <https://food.detik.com/berita-boga/d-5059173/ini-aturan-baru-kalau-mau-makan-makan-di-mal-kota-kasablanka>