

2019년 대만 요식업 트렌드 전망

홍콩지사

성장하고 있는 대만 요식업 시장

- 대만 행정원 통계조사에 따르면 최근 5년간 대만 요식업 종사자는 연간 3~5% 증가하고 있는 추세이다. 본 조사는 식당, 음료업(음료매장), 길거리 요식업, 기타 요식업으로 분류했는데, 식당 및 음료매장이 가장 많이 성장된 반면 길거리 요식업은 현재 1만 가구 이하로 갈수록 감소되는 추세이다.
- 음료업 시장규모는 2013년 NTD364억원(한화 약 1조 3,286억 원)에서 2017년 NTD706억원(한화 약 2조 5,769억 원)으로 가장 큰 폭으로 성장되었다.
- 세계적인 추세에 따라 2019년 대만 요식업 트렌드는 다음과 같이 건강, 영속(永續), 녹색환경보호 등으로 정리해 볼 수 있는데, 대만시장 진출 시 2019년 대만 요식업 트렌드를 고려한 한국 식품·식자재 및 요식업계의 철저한 준비가 필요하다.



2019년 대만 요식업 시장 트렌드 전망 I

1. 건강한 조리법을 활용한 요리 선호

요리 시 기름 및 화학조미료 사용을 최소화하고, 가급적 가공성분을 넣지 않는 등 건강한 조리법을 활용한 음식점이 인기이다. 예를 들어 섬유질이 풍부한 신선한 과일, 식물성 우유, 비정제 설탕 등을 주로 사용하거나 화학조미료를 넣지 않는다는 식당에 관심이 주목되는 추세이다.

2. 알레르기 반응을 유발하지 않은 식품

최근 소비자들은 인체에 영향을 줄 수 있는 특정 성분이 식품에 포함되었는지 여부를 중시하기 시작했는데, 이로 인해 알레르기 반응을 일으킬 수 있는 성분을 제외한 글루텐 프리(Gluten free) 및 무유당(無乳糖) 제품에 대한 관심이 높아지고 있다. 일반 성인은 유당 성분 섭취가 불필요하고 장내 소화기관 질병, 피부질환 등을 예방할 수 있다는 장점이 부각되었기 때문이다. 이에 피자헛, 하겐다즈 등 유명 브랜드 기업에서도 글루텐프리 및 무유당 메뉴를 추가하는 추세이다.

3. 채식 열풍



채식 레스토랑

전 세계 식품업계에 부는 채식 열풍으로 인해 식물을 위주로 한 채식식품이 더욱 주목되고 있는데, 핀란드의 맥도널드에서 출시한 채식버거가 그 대표적인 예이다. 대만 내에서도 채식을 테마로 한 고급 레스토랑 및 채식 식당들이 점점 많아지고 있으며, 채식열풍은 2019년 대만에서도 지속적으로 유행할 것으로 전망된다.

4. 유기농 식품 선호

건강을 중시하는 트렌드로 인해 안전한 먹거리에 대한 기대가 높아지고 있어, 비교적 고가이기는 하나 대만 유기농 식품 시장은 앞으로 더욱 확대될 전망이다. 소비자들은 식재료에 잔류한 화학농약, 화학비료, 항생제 및 성장호르몬 등에 대한 섭취를 거부하고 유기농을 선호하는 경향이 높다.



5. 식재료 이력 투명화

소비자들은 섭취하는 식품의 산지가 어디이며, 성분은 무엇이고, 어떠한 제조과정을 거쳤는지 등의 식품 이력이 투명할수록 더 높은 구매의향을 보였다.

6. 음식물 쓰레기 줄이기 캠페인 확산

음식물 쓰레기 줄이기 캠페인 등을 통해 환경오염 및 음식낭비를 감소시키고자 하는 분위기가 확산될 것으로 전망된다. 남은 음식물 쓰레기를 바로 버리지 않고 어느 특정 인터넷 플랫폼을 통해 음식물 쓰레

기 활용 정보 등을 공유하거나 또는 남은 음식물 재 활용을 통해 환경오염을 줄이기 등의 방법이 연구될 전망이다.

7. 시각적으로 좋은 음식이 인기

시각적으로 보기가 좋은 음식이 인기가 있다. 소셜 미디어 인스타그램, 페이스북 등을 통해 사진을 공유하는 소비자들이 많아지면서 보기 좋게 꾸민 음식 또는 창의적인 음식 등이 연이어 2019년에도 큰 인기를 얻을 것으로 보인다.



시각적 맛을 살린 대만 음식들

8. 신기술 및 빅데이터 시스템 도입

현대 사회의 신기술, IT, AI 등 과학적인 기술의 발달로 인해 요식업계에서도 이러한 신기술을 적극적으로 활용할 것으로 전망된다. 예를 들어 인터넷을 통한 좌석 예약, 모바일 결제, 인터넷 음식배달 등 그 외 고객 정보 수집을 통해 보다 효율적인 관리 및 판매 시스템을 구축하는 식당들이 더욱 증가할 것으로 보인다.