

생활방식의 변화에 따른 외식 선호현상

자카르타지사



외식인구가 증가하고 있는 인도네시아

- 최근 인도네시아 프랜차이즈협회에서 밝힌 자료에 의하면 인도네시아의 식음료사업체와 외식인구가 점차 증가하는 것으로 나타났다. 이는 인도네시아소비자들이 시간 절약과 실용성을 중요시하는 데에서 나타난 현상으로 보인다.
- 중앙통계청에 따르면 인도네시아인이 소비하는 식비 중 별도의 조리과정 없이 즉시 섭취할 수 있는 조리된 식음료의 비중이 매년 늘어나는 추세로 2016년 29.6%, 2017년 32.7%, 2018년 34%로 나타났으며 패스트푸드점, 식당, 노점 등에서 포장 또는 배달을 이용하여 구매할 수 있다.

인도네시아의
간편식
나시봉쿠스



- 인도네시아의 젊은 직장인들은 요리를 하지 않고 주로 사무실이나 집 근처의 식당에서 식사를 한다. 특히 퇴근 후에 늦은 저녁식사를 해야 하는 젊은 부부들의 경우 직접 요리하기보다는 외식을 통해 저녁식사를 해결하는 경향이 짙다.

현지화·다양화 전략으로 시장 넓혀가는 한식당

- 외식인구 증가와 외식시장 확대에 따라 인도네시아에서 운영되는 한국 외식업체의 종류와 그 수 역시 많아지는 추세다. 인도네시아의 외식 리뷰 어플 Zomato에 따르면 2019년 2월 현재 자카르타 및 수도권에서 운영되는 한식당의 수는 397개로 지난해에 비해 약 10% 증가한 것으로 나타났다. 이러한 현상은 한식당들이 현지 소비자들의 입맛과 취향을 사로잡을 수 있는 다양한 전략을 세우고 있기 때문으로 판단된다.
- 현지 소비자에 초점을 맞춰 가격대를 대폭 낮추고, 메뉴 역시 인도네시아인들 입맛에 맞게 변화시킨 패스트푸드형 한식당, 팔빙수를 주요 메뉴로 하면서 부대찌개와 비빔밥 등 식사도 판매하는 분식형 한식당, 현지 소비자가 많이 찾는 선술집 분위기의 프랜차이즈 고기집 등이 있다.

한국 식자재 수출 확대에 기대

- 인도네시아소비자들의 생활방식이 점차 도시화·서구화됨에 따라 외식인구는 지속적으로 증가할 것이라 예상된다. 이러한 추세에 따라 한국 외식업체 역시 증가되는 추세며 한식의 현지화·다양화를 통해 인도네시아소비자들은 한국음식과 한국식품에 자연스럽게 노출되고 있다. 한류의 영향으로 현지 외식업체에서도 고추장, 버섯 등의 한국 식자재를 사용하는 빈도가 늘어나고 있어 앞으로 한국 식자재의 수출이 점차 확대될 것으로 기대된다.

자카르타에 위치한 고기고기



자카르타에 위치한 용대리 황태마을



자카르타에 위치한 비비고

