

번역 결과

생성 시간: 2025. 3. 24. 오후 2:29:11

싱가포르 메뉴 리엔지니어링_2025

판매 믹스 분석

최고 실적 제품: GOPIZZA 싱가포르의 메뉴는 몇몇 인기 피자가 주도합니다. 토마토 베이스에 세 가지 치즈를 듬뿍 올린 트리플 치즈 피자는 지속적으로 베스트셀러로 자리매김하고 있습니다 sgmenu.org. 이와 함께 햄 & 체다, 하와이안 오버로드 피자가 상위 3위를 차지하며, 클래식 치즈와 단짠 맛에 대한 현지인들의 사랑을 반영합니다 sgmenu.org. 이 세 가지 피자만으로 싱가포르 피자 판매량의 상당 부분을 차지합니다 (한 달 동안 트리플 치즈와 하와이안은 각각 피자 주문량의 약 20-25%를 기여했습니다). 싱가포르 사람들은 트리플 치즈의 인기와 하와이안의 강력한 실적에서 볼 수 있듯이, 치즈가 많고 친숙한 토핑에 분명히 끌립니다 (일부 시장과는 달리, 여기서는 피자에 파인애플을 올리는 것이 널리 받아들여집니다). 대조적으로, 싱가포르의 페퍼로니 피자("매니악 페퍼로니"라는 브랜드)는 견조한 판매량(피자 주문량의 약 13%)을 보이지만, 가장 인기 있는 품목은 아닙니다. 아마도 더 높은 가격대와 위의 인기 제품과의 치열한 경쟁 때문일 것입니다. orites. 특히, GOPIZZA는 2024년 말에야 일반 치즈 피자("Original Cheese")를 도입했는데, 다른 지역에서 기본 치즈 피자의 성공(예: 한국의 #1 피자는 단순한 American Cheese이고 인도의 최고 판매 제품은 클래식 Margherita임)을 고려할 때, 이러한 추가는 현명합니다. 우리는 일반 치즈 피자가 싱가포르에서도 빠르게 핵심 베스트셀러에 합류하여 복잡하지 않은 맛을 즐기는 어린이와 어른 모두의 입맛을 사로잡을 것으로 예상합니다.

부진한 메뉴: 몇몇 메뉴 항목은 싱가포르에서 지속적으로 부진했으며 재평가해야 합니다. 특히, 인도 풍 피자(예: Butter Chicken, Chicken Tikka, Kofta Pepperoni)는 무시할 만한 판매량을 보였습니다. 총 주문량의 1%에도 훨씬 못 미칩니다. 사실, 짧은 소개 후, 이러한 항목은 연중반까지 판매 보고서를 거의 사라졌습니다. 이는 싱가포르가 다양하지만, 강한 향신료가 들어간 인도 스타일의 피자는 GOPIZZA의 고객 기반에 공감을 얻지 못했다는 것을 나타냅니다(아마도 경쟁 때문일 수 있습니다). 정통 인도 음식점에서 비롯되었거나 단순히 현지 피자 선호도와 맞지 않는 것일 수 있습니다). 또 다른 약점은 Garlic Pizza Bread 사이드 메뉴입니다. 인도에서는 최고 인기 상품임에도 불구하고 (2024년에 53k개 이상 판매), 싱가포르에서는 연간 ~1,100개 정도밖에 판매되지 않았습니다 (판매량의 약 0.3%). 이는 싱가포르 사람들이 마늘빵을 피자と一緒に 꼭 먹어야 하는 것으로 생각하지 않으며, 사이드 메뉴로 감자튀김이나 K-fried chicken을 선호할 가능성이 있음을 시사합니다.

이러한 패턴을 고려할 때, 실적이 저조한 제품을 정리하거나 재포장하는 것을 권장합니다. Butter Chicken 및 유사한 피자는 특정 커뮤니티를 대상으로 할 때만 제거하거나 기간 한정 특별 상품으로 제

공할 수 있습니다. 메뉴 공간은 판매량을 늘리는 항목에 더 잘 활용될 수 있습니다. 마찬가지로, 마늘빵은 현지인의 입맛에 맞지 않으므로 (치즈나 허브를 추가하는 등) 다시 만들거나 마케팅에서 단순히 우선순위를 낮출 수 있습니다.

Cross-Market Trends: 다른 지역의 인기 상품을 분석하면 싱가포르에서 무엇을 강조해야 하는지에 대한 통찰력을 얻을 수 있습니다. r 추가하는 것을 고려해보세요. 명확한 추세는 클래식한 맛이 국경을 초월한다는 것입니다.

치즈와 페퍼로니 피자는 전 세계적으로 가장 인기 있는 메뉴입니다. 예를 들어, 한국의 상위 2개 피자에는 플레인 치즈("아메리칸 치즈")와 페퍼로니가 포함되어 있으며, 인도의 가장 인기 있는 비채식 피자는 치킨 페퍼로니(가장 인기 있는 채식 피자는 마르게리타)입니다. 싱가포르는 글로벌한 입맛에 맞춰 메뉴에 항상 기본적인 치즈 피자과 페퍼로니 피자를 핵심 메뉴로 강조해야 합니다. (실제로, 페퍼로니는 현지 리뷰에서 가장 좋아하는 메뉴로 선정되었습니다: "the

페퍼로니 피자는 우리가 가장 좋아하는 것이었습니다. ...페퍼로니 조각은 크고 풍미가 좋았으며, 치즈는 넉넉하게 들어 있었습니다."

faithfullyours18.blogspot.com

.) 또 다른 세계적인 히트작은 하와이안 피자(햄 & 파인애플)입니다. 태국에서는 1위(총 판매량의 15.5%)이고 싱가포르에서도 잘 팔리는 메뉴이므로, 이 맛은 분명히 지역적인 매력이 있습니다. 반면에, 한국 특유의 혁신적인 메뉴들은 자국을 벗어나서는 성공하지 못했습니다. 예를 들어, 한국 메뉴에는 고구마 피자, 반반 조합, 옥수수가 듬뿍 들어간 피자과 같은 독특한 조합이 있지만, 아직 싱가포르에는 없습니다. GOPIZZA SG는 2024년 말에 (한국에서 인기 있는 컨셉인) 베이컨 포테이토 피자를 시험적으로 출시했지만, 판매량이 매우 저조했습니다. 이는 서울에서 인기 있는 메뉴라도 싱가포르 사람들의 입맛에 맞게 조정해야 할 수도 있음을 시사합니다. 한국의 매우 매운 피자(예: 한국의 "3X Spicy")도 마찬가지로 싱가포르에서는 너무 틈새시장일 수 있습니다. 교훈은 보편적으로 사랑받는 맛(치즈, 페퍼로니, 하와이안)에 집중하고 car 한국적인 영감을 받은 아이템들을 완전히 현지화하세요. 싱가포르에서 성공한 한 가지 한국 퓨전 아이템은 K-불고기 피자입니다. 이 pizza는 싱가포르의 상위 5개 피자 안에 꾸준히 랭크되며 (피자 판매량의 약 10% 차지), 출시 초기에 언론으로부터 "선봉적인...중독성 있는 맛"이라는 찬사를 받았습니다. sethlui.com

sethlui.com

. 불고기(달콤한 간장 양념에 재운 소고기)는 폭넓은 인기를 누리는 것 같으므로, 이를 유지하고 유사한 "한국-서양 퓨전" 메뉴를 유지하는 것이 현명합니다. 요약하자면, 판매 구성은 싱가포르의 최적화된 피자 라인업이 다음을 중심으로 구성되어야 함을 시사합니다: 치즈, 페퍼로니, 하와이안, 불고기, 햄 & 체다, 그리고 채식주의자 수요를 충족하기 위한 완전 채식 옵션 1가지(현재의 Veggie

Paradise). 이는 싱가포르 또는 여러 시장에서 입증된 성공적인 메뉴이며, 함께 주요 맛 프로필(순수 치즈, 고기/짬짬, 달콤-짬짬, 훈제, 채소)을 충족합니다. 한편, 아직 입증되지 않은 틈새 맛은 교체될 수 있습니다. 이러한 집중적인 접근 방식은 운영을 간소화하고 각 메뉴 항목이 제 역할을 하도록 보장할 것입니다.

사이드 메뉴와 음료 측면에서 싱가포르 데이터는 콤보 메뉴에 대한 높은 의존도와 몇 가지 주요 사이드 메뉴를 보여줍니다. 실제로 콤보 세트(피자+사이드+음료 패키지)는 매우 인기가 높아서 한 달 동안 그들은 모든 피자 외 주문의 약 43%를 차지했습니다. 이는 싱가포르 사람들이 콤보의 가치와 편리함을 좋아하며, 종종 단품 요리보다는 풀 밀(full meal)을 선택한다는 것을 나타냅니다. 사이드 메뉴 구성 요소 중 다음으로 큰 비중을 차지하는 것은 음료(~14%)와 프라이(~11%)입니다. 감자튀김은 전 세계적으로 사랑받는 사이드 메뉴이며, 싱가포르에서는 피자와 함께 필수적으로 곁들여 먹는 음식입니다. (태국 데이터도 이를 반영합니다. 감자튀김은 태국에서 가장 인기 있는 사이드 메뉴였으며, 판매량 기준으로 최고의 피자보다 약간 더 많이 팔렸습니다.) 한국식 프라이드 치킨은 또 다른 인기 사이드 메뉴입니다. 싱가포르에서는 전체 판매량의 약 7%를 차지하며, 한 현지 블로거는 "한국식 프라이드 치킨은 매우 인기가 많고 항상 부족합니다."라고 언급했습니다.

sgfoodlifestyle.com

GOPIZZA의 한입 크기 프라이드 치킨(양념 및 스노우 갈릭과 같은 맛)은 다른 피자 체인의 사이드 메뉴와 차별화되는 독특한 한국적인 풍미를 제공하며, 고객들은 이에 분명히 좋은 반응을 보입니다. 파스타 요리는 더 작지만 중요한 부분을 차지합니다(약 5%의 판매량). 이러한 요리는 아마도 다음과 같은 역할을 할 것입니다. 피자 외에 다른 것을 원하는 고객을 위한 대체 메인 메뉴로, 또는 단체 식사를 위한 추가 메뉴로 제공될 수 있습니다. 마지막으로, 떡볶이(Korean rice cakes)는 최고 인기 품목은 아니지만, 틈새 시장 점유율(약 3%)에 기여하며 브랜드의 한국적인 정체성을 강화합니다. 저희는 한국 테마와 일치하는 사이드 메뉴(fried chicken, 떡볶이)와 보편적으로 인기 있는 사이드 메뉴(fries, soda drinks)가 가장 좋은 성과를 낸다는 것을 알 수 있습니다. 피자와 유사한 경험을 제공하거나(garlic bread) 덜 친숙한 사이드 메뉴(예: 태국에서 dumplings 및 Korean ramyun noodles과 같은 품목은 소량으로 판매됨)는 부차적입니다. 메뉴 구성에 대한 핵심 사항은 검증된 사이드 메뉴, 즉 fries(shaker 또는 wedge fries와 같은 변형 포함), 몇 가지 맛의 K-fried chicken, 그리고 가능하면 파스타 메뉴에 집중하는 것입니다. 이러한 메뉴는 눈에 띄게 강조되어야 합니다.

인기 있는 사이드 메뉴는 중요도를 낮추거나 묶음 판매할 수 있습니다 (예: 갈릭 브레드는 독립적인 품목으로 판매하는 대신 기간 한정 프로모션으로 제공하거나 대형 콤보에 무료로 포함될 수 있습니다). 잘 팔리는 품목 중심으로 사이드 메뉴를 간결하게 유지하면 수익성을 극대화하고 낭비를 줄일 수 있습니다.

요약하자면, 판매 구성 분석 결과는 여러 시장에서 대중적인 핵심 피자를 고수하고, 실적이 저조한 품목을 줄이고, 인기 있는 사이드 메뉴/콤보에 집중하라는 것을 시사합니다. 이러한 데이터 기반의 정리

및 프로모션은 싱가포르의 취향에 맞춘 최적화된 메뉴를 위한 발판을 마련할 것입니다.

고객 선호도 및 트렌드

싱가포르의 고객 정서를 이해하는 것은 메뉴를 개선하는 데 매우 중요합니다. 전반적으로 GOPIZZA가 빠르고, 재미있고, 저렴한 피자 브랜드로 자리매김한 것은 목표 고객층에게 공감을 얻고 있습니다. 많은 싱가포르 사람들은 속도와 가치를 높이 평가합니다. 한 리뷰어는 개인 피자가 "맛있고, 저렴하며, 매우 빠르게 제공되는 것으로 알려져 있습니다!"라고 언급했습니다. ullyours18.blogspot.com

이는 GOPIZZA의 핵심 약속, 즉 5-7분 이내에 신선한 피자를 개인용으로 S\$10 정도 또는 그 이하의 가격으로 제공한다는 약속과 일치합니다. 듀오 패키지(피자 2개, 사이드 메뉴 2개, 음료 2개, 약 \$25)의 도입은 커플에게 좋은 거래로 여겨져 큰 호응을 얻었습니다.

faithfullyours18.blogspot.com

, 콤보 가치가 고객 만족의 핵심 동인임을 강화합니다. 빠르고 저렴한 식사라는 이미지를 유지하는 것이 중요합니다. 이는 전통적인 피자 가게가 더 느리거나 더 비쌀 수 있는 시장에서 차별화 요소입니다.

맛 선호도 측면에서 싱가포르 고객은 리뷰와 소셜 미디어를 통해 명확한 피드백을 제공했습니다. 클래식은 좋은 평가를 받습니다. 언급했듯이 페퍼로니와 하와이안 피자는 고객 리뷰에서 자주 선호하는 메뉴로 등장합니다. 예를 들어, 한 현지 음식 블로거는 "페퍼로니 피자가 가장 좋았습니다"라고 극찬하며 바삭한 크러스트와 푸짐한 토핑을 칭찬했습니다.

faithfullyours18.blogspot.com

, w 하와이안 피자를 즐기면서도 (파인애플이 더 많았으면 좋겠다는 언급과 함께)

faithfullyours18.blogspot.com

. 이는 재료의 풍성함과 적절한 실행 (크러스트의 바삭함, 충분한 치즈)이 고객의 품질 인식에 중요하다는 것을 알려줍니다. GOPIZZA는 메뉴를 조정하더라도 토핑을 아끼지 않도록 해야 합니다. 고객은 토핑이 풍성한 피자를 알아보고 높이 평가합니다. 또 다른 트렌드는 한국 퓨전 맛에 대한 관심입니다. 같은 블로그와 다른 블로그에서 한국 불고기 피자를 좋아한다고 언급했습니다.

sgfoodlifestyle.com

그리고 양념치킨 피자까지도요.

sgfoodlifestyle.com

이는 싱가포르 사람들이 맛만 좋다면 혁신적인 맛, 특히 한류와 관련된 맛에 열려 있다는 것을 시사합니다. 불고기 피자의 성공과 긍정적인 피드백 (한 리뷰에서 "부드러운 소고기 조각...중독성 있는 간식"이라고 표현했듯이

sethlui.com

)은 한국식 바베큐 맛으로 피자를 현지화하는 것이 성공적임을 보여줍니다. 반면에, 일부 퓨전 실험은 mig 이러한 HT는 개선이 필요합니다. 예를 들어, 양념치킨 피자(달콤하고 매콤한 한국식 프라이드 치킨 조각을 토핑으로 사용)가 라인업에 있다면, 우리는 그 컨셉이 제대로 실행되도록 확실히 하고 싶습니다. 인도 퓨전 피자처럼 실패하지 않도록 말이죠.