



OTROS  
DOCUMENTOS

---

2023



# Cómo abrir un restaurante en Indonesia

Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Yakarta

Este documento tiene carácter exclusivamente informativo y su contenido no podrá ser invocado en apoyo de ninguna reclamación o recurso.

ICEX España Exportación e Inversiones no asume la responsabilidad de la información, opinión o acción basada en dicho contenido, con independencia de que haya realizado todos los esfuerzos posibles para asegurar la exactitud de la información que contienen sus páginas.

icex



OTROS  
DOCUMENTOS

22 de noviembre de 2023  
Yakarta

Este estudio ha sido realizado por  
María Moreno González-Moro

Bajo la supervisión de la Oficina Económica y Comercial  
de la Embajada de España en Yakarta

<http://Indonesia.oficinascomerciales.es>

Editado por ICEX España Exportación e Inversiones, E.P.E.

NIPO: 114-23-011-6



# Índice

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| 1. Introducción                                               | 4  |
| 1.1. Descripción                                              | 4  |
| 1.2. Tendencias de mercado en restauración                    | 5  |
| 1.3. Mercado halal                                            | 5  |
| 2. Aspectos legales y administrativos                         | 7  |
| 2.1. Regulación de la industria de la restauración            | 7  |
| 2.2. Estructura empresarial                                   | 7  |
| 2.2.1. PT PMA                                                 | 8  |
| 2.2.2. PT                                                     | 8  |
| 2.3. Registro de empresas turísticas                          | 9  |
| 2.4. Permisos para la obtención de la licencia de restaurante | 10 |
| 2.5. Obtención de licencia de restaurante                     | 11 |
| 2.6. Contratación de trabajadores                             | 11 |
| 2.6.1. Contratación de trabajadores locales                   | 12 |
| 2.6.2. Contratación de trabajadores extranjeros               | 13 |
| 3. Conclusiones y recomendaciones                             | 16 |

# 1. Introducción

## 1.1. Descripción

Indonesia, el cuarto país más poblado del mundo y el mercado más grande del Sudeste Asiático, alberga una población de 280 millones de habitantes. Según datos de 2020, su población equivale al 41 % de los 661,5 millones de habitantes de ASEAN, y su economía equivale al 35,26 % (en términos nominales) y al 5 % (en términos de paridad) del poder adquisitivo del PIB total de la ASEAN. En términos de desarrollo, el país muestra un crecimiento superior al 6 % anual, lo que lo convierte en un mercado con mucho potencial.

Este extenso grupo demográfico y su dinámica poblacional se convierten en un atractivo y prometedor mercado para el sector de la restauración, que desempeña un papel importante en la economía y la sociedad indonesia.

El mercado de la industria de restauración en Indonesia está experimentando un crecimiento significativo. Para el año 2023, se estima que el tamaño de mercado alcance los 48.730 millones de dólares. La tasa de crecimiento anual compuesta estimada para el periodo entre 2023 y 2029 se sitúa en un 13,42 %, lo cual refleja la constante expansión y dinamismo de la industria. Según estas cifras, se alcanzaría un tamaño de mercado valorado en 103.760 MUSD<sup>1</sup> para 2029. En términos de concentración de mercado, se observa un nivel bajo, lo que indica que el mercado no está dominado por un número limitado de actores, sino que existe una amplia distribución entre varios participantes en la industria y que la competencia es diversa.

En cuanto al consumidor indonesio, nos encontramos con dos perfiles. Por un lado, existe una importante parte de la población con un perfil más tradicional y conservador, con menores ingresos y menor influencia occidental. Por otra parte, existe un grupo –cada vez más significativo– con ingresos medios-altos y patrones de consumo cada vez más occidentalizados.

El crecimiento de este último grupo de clase media está en aumento. Según los últimos datos del Banco Mundial, la clase media indonesia ha alcanzado 52 millones de personas. Además, se espera que más de 60 millones de trabajadores indonesios de bajos ingresos se unan a la clase media en la próxima década, con lo que aumentará significativamente la demanda interna de bienes y servicios. Debido a que la mayoría de los clientes de los restaurantes son de clases media y alta, esto muestra un enorme potencial de inversión en esta industria.

---

<sup>1</sup> Cifras de Mordor Intelligence.

## 1.2. Tendencias de mercado en restauración

Uno de los cambios clave en la industria de la restauración es la acelerada adopción de tecnología tras la irrupción de la COVID-19. La tecnología desempeña un papel central actualmente, ya que la demanda de servicios de entrega de alimentos en línea se ha disparado en los últimos años. De hecho, se espera que sus ingresos asciendan a 15.030 millones de euros en 2023 y, con una tasa de crecimiento anual compuesta del 20,03 %, se proyecta que su volumen alcance los 31.830 millones de euros para 2027.

En línea con la tendencia anterior, está empezando a surgir el concepto *dark kitchen*, un modelo de restaurante orientado 100 % a la preparación de comida a domicilio. Al dedicarse sólo al preparado de alimentos y no tener espacio para comensales se consiguen reducir los costos operativos hasta en un 30 %.

Por otro lado, se observa una creciente inclinación por una alimentación más saludable, impulsada por la toma de conciencia de los consumidores sobre la importancia de la nutrición cuidada para la salud. En respuesta a esta tendencia, muchos restaurantes están adaptando sus menús para ofrecer opciones más saludables y equilibradas. Esta tendencia se observa especialmente en las ciudades más occidentalizadas, como Yakarta y Bali.

La fusión de diferentes estilos de cocina es otra tendencia en alza. Los restaurantes están experimentando con combinaciones de sabores y técnicas culinarias para crear platos innovadores y atractivos que cautiven a sus clientes y diferenciarse de su competencia. Por ejemplo, la elaboración de platos extranjeros que luego se sirven con especias indonesias, o la adaptación de platos extranjeros, pero con alimentos indonesios.

Por último, las colaboraciones y alianzas estratégicas están en aumento, sobre todo en lugares más turísticos como Bali, permitiendo a los restaurantes ampliar su alcance y atraer a un público más diverso a través de promociones conjuntas y eventos exclusivos.

## 1.3. Mercado halal

Indonesia cuenta con la población musulmana más numerosa del mundo: actualmente, el 87 % de los habitantes profesan esta religión, lo cual equivale a unos 230 millones de personas. Como país musulmán más poblado del mundo, es naturalmente el mayor mercado halal del mundo, particularmente para los sectores de alimentos, cosméticos, farmacéuticos y turismo.

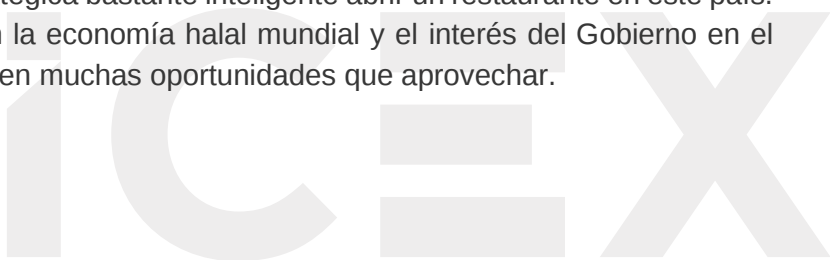
Este aspecto influye en la vida diaria de los musulmanes, determinando qué productos o servicios cumplen con lo que establece la Ley Islámica y pueden ser consumidos. Es la certificación halal la que garantiza que los productos cumplen con el conjunto de prácticas permitidas por la religión musulmana.



Se prevé que la industria halal en el sector de alimentos y bebidas alcance casi 4 billones de dólares para 2028. La predicción viene con una tasa de crecimiento anual compuesta del 11,25 % durante los próximos ocho años. Por ello, esta cuestión es un aspecto fundamental que tener en cuenta a la hora de abrir un restaurante en Indonesia. Los consumidores musulmanes prefieren alimentos que cumplan los estándares halal, por lo que al ofrecer estas opciones en un restaurante, además de ser una manera de diferenciación, se conseguirá una clientela más amplia que incluye a ambos segmentos. Además, ofreciendo productos halal se demuestra respeto por la cultura y la religión de la población local, lo que contribuye positivamente a la percepción del restaurante.

Sin embargo, hay que tener en cuenta que existen regulaciones y estándares que se deben cumplir para operar en este mercado. El proceso es específico y puede implicar costos adicionales. Entre los aspectos que considerar está asegurarse de que la cadena de suministro, los procedimientos de cocinas, los menús, etc., cumplan los estándares halal. Asimismo, hay que tener en cuenta la capacitación del personal para la preparación de alimentos halal.

En resumen, supone una decisión estratégica bastante inteligente abrir un restaurante en este país. Con la sólida posición de Indonesia en la economía halal mundial y el interés del Gobierno en el desarrollo del sector, las empresas tienen muchas oportunidades que aprovechar.



## 2. Aspectos legales y administrativos

Es esencial reconocer que el mercado indonesio presenta regulaciones estrictas y una serie de barreras que dificultan el acceso a personas extranjeras. La restauración, a diferencia de otros muchos sectores, está abierto a la inversión, por lo que los inversores extranjeros son bienvenidos a entrar en el negocio de los restaurantes.

A continuación, se explican los aspectos legales y administrativos de la apertura de un restaurante en el país.

### 2.1. Regulación de la industria de la restauración

Los establecimientos de restauración se clasifican como negocios turísticos, por lo que están regulados por el Reglamento del Ministerio de Cultura y Turismo de número de referencia PM. 87/HK.501/MKP/2010. Este Reglamento define el negocio turístico como aquel que provee alimentos y bebidas, abarcando restaurantes, puestos de comida, bares, cafeterías, servicios de *catering*, áreas de comidas y otros establecimientos relacionados con la alimentación y bebidas.

### 2.2. Estructura empresarial

El primer paso para poder abrir oficialmente un restaurante es escoger la estructura empresarial. El marco normativo de referencia está conformado por la Ley n.º 40 de 2007 sobre Sociedades de Responsabilidad Limitada y por la Ley n.º 11 de 2020 sobre Creación de Empleo.

Existen tres tipos de estructura empresarial en Indonesia a los que puede acceder un inversor extranjero:

1. Sociedad extranjera de responsabilidad limitada (PT PMA) o compañía extranjera;
2. Sociedad local de responsabilidad limitada (PT) o compañía local;
3. Oficinas de Representación, que pueden adoptar diferentes formas, en función del sector.

En nuestro caso, la estructura ideal recomendable sería una PT PMA, del indonesio *Perseroan Terbatas Penanaman Modal Asing*. Aun así, existe la posibilidad de formar una PT. A continuación, se explican ambas formas de constitución.

## 2.2.1. PT PMA

Para constituir una PT PMA, el plan mínimo de inversión ha de ser superior a 700.000 USD; con la misma cantidad requerida para el capital mínimo desembolsado. Asimismo, la PT PMA requiere un mínimo de dos accionistas (corporativos o individuales), un director y un comisario. Aquí se debe tener en cuenta que para que el director extranjero adquiriera el obligatorio Permiso de Trabajo y Estancia (KITAS), durante la fase de solicitud deberá nombrar a un director local que represente a la empresa durante el proceso de constitución.

Paralelamente, las partes interesadas en una PMA pueden ser extranjeras, sin embargo, si el director extranjero aún no dispone de permiso de trabajo (KITAS), también debe haber un director local para representar a la empresa durante el proceso de constitución.

El proceso para establecer una PT PMA sería el siguiente:

### PROCESO DE ESTABLECIMIENTO DE UNA PT PMA

*Procedimiento y duración*

| Pasos | Procedimiento                                                                                                                                                                                                                     | Duración<br>En días<br>laborables |
|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| 1     | Aprobación del nombre de la empresa en el Ministerio de Derecho y Derechos Humanos                                                                                                                                                | 1                                 |
| 2     | Preparación de los estatutos por el notario                                                                                                                                                                                       | 3                                 |
| 3     | Aprobación de la escritura de constitución en el Ministerio de Derecho y Derechos Humanos                                                                                                                                         | 3                                 |
| 4     | Obtención del número de registro de contribuyente                                                                                                                                                                                 | 2                                 |
| 5     | Obtención del Certificado de Domicilio en la oficina de distrito local                                                                                                                                                            | 10                                |
| 6     | Aprobación del Número de Registro Empresarial (NIB), Permiso Empresarial, Permiso Comercial/Operativo, Permiso de Localización, Permiso Medioambiental y BPJS a través del Sistema Indonesio de Presentación Única en Línea (OSS) | 2                                 |

Fuente: Elaboración propia a partir de fuentes varias de Internet.

La duración del proceso de constitución de empresas extranjeras puede variar, pero generalmente toma entre 4 y 6 semanas. Con relación al coste, se puede hacer una estimación de 2.500 euros.

## 2.2.2. PT

Haciendo referencia a la constitución de una PT o compañía local, la primera diferencia respecto a la PT PMA es que su propiedad no puede ser extranjera, sino que sólo puede pertenecer a ciudadanos indonesios.

El hecho de que la propiedad de este tipo de empresas se reserve a los ciudadanos locales hace que su regulación sea más favorable a la inversión. Para empezar, el tiempo y coste de constitución

son inferiores, y los requisitos de capital mínimo obligatorio y desembolso inicial son mucho menos exigentes que en el caso de las PT PMA. El gran inconveniente de este tipo de sociedades es que no admite participación extranjera, sino que ha de ser 100 % local.

Para la constitución de una PT, se deben contar con (al menos) dos propietarios, un director y un comisario (pueden ser los mismos socios), que pueden ser personas físicas y/o jurídicas. Para obtener el estatus de empresa local, los propietarios, la inversión y el comisario deben ser nacionales. Únicamente el director puede ser extranjero, y sólo si cuenta con un número de identificación fiscal de Indonesia (NPWP).

Si se cumplen los requisitos de propiedad, los pasos a seguir normalmente para la constitución de una PT son muy similares a los expuestos en el caso de la PT PMA. El tiempo estimado de constitución es algo inferior, generalmente el proceso requiere entre 2 y 4 semanas. Por su parte, el coste normalmente será inferior a los 700 euros.

Paralelamente, la inversión mínima general para la constitución de una PT es de 50.000.000 IDR, unos 3.000 EUR aproximadamente, siendo obligatorio el desembolso anticipado del 25 % de la inversión total estipulada.

Resulta interesante saber que, aunque teóricamente, este tipo de sociedades están reservadas únicamente para los nacionales, en la práctica existe una tendencia generalizada por la que ciudadanos extranjeros hacen uso de estas. Aun así, desde esta Oficina no se recomienda en ningún caso la inversión en el país mediante este tipo de sociedades, ya que la legislación indonesia es clara en este sentido y considera ilegal el uso de estas vías para la apertura de negocios por parte de inversores extranjeros.

Por último, cabe comentar que, a la hora de constituir una empresa en Indonesia, se recomienda la búsqueda de asesoramiento por parte de empresas consultoras o compañías especializadas en la implantación de empresas extranjeras, que conocen el día a día del mercado y pueden prestar el apoyo necesario para tener éxito en la apertura del negocio.

## 2.3. Registro de empresas turísticas

El registro de negocios turísticos depende del regente o alcalde de la localidad donde se encuentra el negocio turístico. Sin embargo, el registro de negocios turísticos en la Región Capital Especial de Yakarta es competencia del Gobernador. Esta solicitud deberá ser presentada por escrito por el empresario.

El proceso de registro de empresas turísticas abarca lo siguiente:

- Solicitud de registro de empresas turísticas.

- Verificación de solicitudes.
- Inclusión en el listado de empresas turísticas.
- Emisión de certificados de registro de empresas turísticas.
- Actualización de la lista de empresas turísticas en caso de cambios en los documentos justificativos.

La presentación de la solicitud de registro de empresas turísticas, según lo dispuesto en el reglamento PM 87/HK.501/MKP/2010, debe ir acompañada de los siguientes documentos:

1. Una fotocopia de la escritura de constitución de una entidad mercantil en la que figure el negocio de servicios de comidas y bebidas como su propósito y objetivo, junto con modificaciones si las hubiere, para empresarios en forma de entidad mercantil, o fotocopia del documento de identidad de la entidad empresarial, o fotocopia del documento de identidad para las personas físicas;
2. Fotocopias de las licencias técnicas y de los documentos medioambientales de conformidad con disposiciones legales y reglamentarias; y
3. Declaración escrita del empresario sobre la capacidad estimada del servicio de comidas y bebidas, expresada en número de plazas para restaurantes, casas de comidas, bares, cafeterías y centros de alimentación.

## 2.4. Permisos para la obtención de la licencia de restaurante

Para obtener una licencia de restaurante, la solicitud de registro debe dirigirse a la agencia de turismo y cultura del gobierno local, ya que, como se ha comentado anteriormente, estos entran en la categoría de negocios turísticos. En el caso de Yakarta, las solicitudes se presentarán en la oficina del gobernador.

Antes de solicitar la licencia, se han de solicitar diversos permisos por separado, para asegurarse de la posterior aprobación de esta. A continuación, se enumeran los permisos que se deben obtener dentro de la ley de disposiciones de Indonesia:

- Permiso de construcción (*Izin Mendirikan Bangunan / IMB*) - Permite la modificación, expansión o construcción del restaurante en la supuesta ubicación.
- Permiso de la Ley de Molestias (*Undang-undang Gangguan*) - El permiso debe indicar que el lugar no perturbará la paz y la seguridad públicas.

- Análisis de impacto ambiental: el análisis debe cubrir cómo afecta el restaurante al medio ambiente circundante, la estrategia de eliminación de desechos y la evaluación tóxica de los desechos del restaurante.
- Certificación de seguridad alimentaria y salud: es emitida por el Ministerio de Salud para garantizar que los productos vendidos cumplan con los estándares de seguridad. También es un requisito que todas las personas en el restaurante tengan una certificación de salud. Esto es para garantizar una gestión y manipulación adecuada de los alimentos y bebidas en todo momento.

## 2.5. Obtención de licencia de restaurante

Una vez obtenidos los permisos requeridos, se procede a presentar la solicitud de licencia a la división de turismo del gobierno local. Los documentos requeridos son los siguientes:

- Formulario de solicitud cumplimentado.
- Copia del acta constitutiva de la empresa.
- Copia del DNI/Pasaporte.
- Copia del número de registro de contribuyente (es decir, NPWP) de la empresa.
- Copia del permiso de construcción (es decir, *Izin Mendirikan Bangunan/IMB*).
- Copia de la Ley de Disturbios/Obstaculización de la Orden (es decir, *Undang-Undang Gangguan/HO*).
- Copia del Análisis de Impacto Ambiental (es decir, Análisis *Dampak Lingkungan/AMDAL*).
- Imagen coloreada de la ubicación de la empresa con tamaño 4R que muestra el aspecto frontal, izquierdo y derecho, incluida cada habitación interior.

Además de los documentos descritos, el restaurante requerirá licencias adicionales dependiendo de los servicios ofrecidos. Por ejemplo, si el restaurante planea ofrecer bebidas alcohólicas, es vital obtener una Licencia de Comercio de Bebidas Alcohólicas (SIUP-MB).

## 2.6. Contratación de trabajadores

En Indonesia, la regulación laboral y de contratación está principalmente regida por la Ley Laboral de Indonesia (Ley n.º 13 de 2003) y sus enmiendas posteriores, así como por reglamentos emitidos por el Ministerio de Mano de Obra y otras agencias gubernamentales relevantes. A continuación,

se mencionan algunos aspectos clave relacionados con la contratación, diferenciando entre contratación de trabajadores locales y extranjeros.

### 2.6.1. Contratación de trabajadores locales

La contratación de trabajadores locales no tiene dificultad alguna más allá de las relativas al respeto de la Ley Laboral vigente. Al contratar a un empleado local en Indonesia, se debe especificar qué tipo de contrato vinculará a las partes, siendo dos las opciones principales:

| CONTRATACIÓN DE TRABAJADORES LOCALES |               |                |
|--------------------------------------|---------------|----------------|
|                                      | Temporal      | Indefinida     |
| <b>Duración Máxima</b>               | 5 años        | Indefinida     |
| <b>Período de prueba</b>             | No es posible | Hasta 3 meses  |
| <b>Idioma contrato</b>               | Indonesio     | Indonesio      |
| <b>Forma contrato</b>                | Escrito       | Oral u escrito |
| <b>Aprobación Mº. de Trabajo</b>     | Requerida     | No necesaria   |

Fuente: Elaboración propia.

Independientemente de los tipos de contrato, existen una serie de características comunes para todos los empleados locales en Indonesia, siendo algunas de las más importantes las descritas a continuación:

- En el salario acordado entre el empleador y el empleado se deben incluir tanto el impuesto sobre la renta (PPH 21) como el pago del programa de salud y seguridad social del BPJS. Indonesia tiene un salario mínimo establecido a nivel regional, por lo que el salario mínimo puede variar en diferentes regiones del país. En el caso de Yakarta, el salario mínimo fue de

4.901.798 rupias (300 euros aproximadamente) en 2022, en el caso de Bali fue de 2.713.672 rupias (160 euros aproximadamente).

- La legislación indonesia recoge el derecho a 12 días de vacaciones al año, para lo que se necesita haber trabajado durante 12 meses consecutivos.
- La Ley de Mano de Obra exige el pago de un subsidio de vacaciones religiosas a sus empleados que hayan estado un mínimo de 12 meses empleados, siendo esta cantidad la equivalente a un mes de salario.
- Un empleador y un empleado deberán hacer todos los esfuerzos posibles para evitar la terminación de la relación laboral. Existen pequeñas diferencias en el proceso de terminación de un contrato temporal o permanente. Si la terminación del empleo es inevitable, el proceso general sería el siguiente: en primer lugar, el empleador deberá notificárselo al empleado 14 días hábiles antes de la fecha de terminación, por escrito e incluyendo el motivo de la rescisión y las cantidades pagaderas (en caso de una razón urgente dicha notificación no es necesaria).
- En caso de terminación del empleo, el empleador deberá pagar la indemnización por despido, el reconocimiento de servicio y el pago por compensación.

## 2.6.2. Contratación de trabajadores extranjeros

La regulación del empleo para extranjeros en Indonesia está sujeta a la Ley de Inmigración de Indonesia y a otras normas relacionadas. Los **requisitos para el empleador de mano de obra extranjera son los siguientes:**

1. Para contratar trabajadores extranjeros, *Tenaga Kerja Asing* o **TKA**, el empleador debe registrarse primero en la BPJS Manpower. Tras ello, el responsable local de RRHH de la empresa deberá solicitar secuencialmente una serie de documentos:

- I. El RPTKA (*Rencana Penggunaan Tenaga Kerja Asing* / Plan de Colocación de Trabajadores Extranjeros), que requiere aprobación del Ministerio de Trabajo. Para su aprobación se requiere aportar la siguiente información:

- Identidad de los empleadores de TKA.
- Razones para la utilización de TKA.
- Identidad de los trabajadores extranjeros.

Junto con la siguiente documentación:

- Carta de solicitud.
- NIB.

- Escritura de constitución.
  - Proyecto de contrato de trabajo.
  - Estructura organizativa de la empresa.
- II. El IMTA (permiso de trabajo), al igual que el RPTKA, requiere aprobación por parte del Ministerio de Trabajo. Para su aprobación, los empleadores de TKA deben pagar por cada TKA contratado el DKP-TKA, que asciende a 100 USD por puesto y por TKA al mes.
- III. El KITAS (permiso de residencia), cuya aprobación depende de la Dirección General de Inmigración y que se verá precedido tanto de la obtención del visado de estancia temporal (VITAS) como del permiso de estancia temporal (ITAS).
2. El empleador debe definir claramente cuál será el puesto ocupado por el extranjero, cuáles serán sus funciones y por cuánto tiempo.
  3. El empleador debe respetar la ratio de 10 trabajadores locales por cada TKA, excepto si los extranjeros ocupan puestos como directores, comisarios, jefe de oficina de representación o administradores, en cuyo caso la ratio es de 1 local por 1 extranjero.
  4. El empleador de TKA tiene prohibido emplear a TKA como jefe de RRHH.
  5. Los empleadores no pueden contratar a un trabajador extranjero para ocupar dos puestos diferentes en una sola empresa. Aunque esta restricción se ha implementado en la práctica durante mucho tiempo, no se ha establecido explícitamente en ninguna de las regulaciones existentes.
  6. Con los nuevos cambios normativos, se introduce una nueva sanción administrativa en forma de multa a los empleadores que no contraten a trabajadores extranjeros con un permiso de trabajo adecuado. La multa será de seis millones de rupias por trabajador por mes, hasta un máximo de seis meses desde el primer día que los trabajadores entraron en Indonesia.

Por otro lado, **los requisitos que debe cumplir el empleado** son los siguientes:

1. Tener una educación acorde con las calificaciones del puesto que va a ocupar (la calificación mínima es licenciatura). Se acreditará mediante el certificado de estudios.
2. Tener competencia o experiencia laboral de al menos 5 (cinco) años de acuerdo con las calificaciones del puesto a ocupar. Deberá acreditarse mediante carta de referencia.
3. Tener seguro médico.



4. Determinar en qué lugar de Indonesia se quedará el TKA durante su periodo de trabajo en Indonesia.
5. Transferir su experiencia al empleado local, en el contexto de la transferencia de tecnología y la transferencia de habilidades para llevar a cabo la educación y la formación de los trabajadores indonesios, de acuerdo con las calificaciones de los puestos ocupados por TKA.

icex

### 3. Conclusiones y recomendaciones

Indonesia es un país rico en cultura y tradiciones culinarias que, sin embargo, lleva tiempo experimentando un notable cambio en las preferencias de consumo alimentario de sus habitantes, cada vez más atraídos por la comida occidental. No obstante, este cambio no está exento de desafíos. La introducción de recetas occidentales en un mercado como el indonesio puede presentar obstáculos, especialmente en la adquisición de ciertos ingredientes extranjeros. Asimismo, la dificultad de encontrar productos específicos relacionados con el sector de alimentos y bebidas (F&B) puede ser una limitación para la autenticidad y calidad de los platos occidentales que se elaboran en Indonesia.

En el ámbito del consumo de alcohol, Indonesia se enfrenta a una intervención estatal significativa con altos costes impositivos y arancelarios. A pesar de esto, se observa un crecimiento en la demanda de bebidas alcohólicas, lo que presenta una oportunidad, aunque con una carga financiera adicional. En particular, existe una tasa de importación de al menos un 90 % y un impuesto especial por litro de 2,88 € aproximadamente, además de una serie de trámites burocráticos que demoran la importación.

Los núcleos poblacionales principales, como Yakarta, Bandung, Yogyakarta, Surabaya, Bali, Lombok, Sumatra y Sulawesi, presentan mercados potenciales para la apertura y desarrollo de un restaurante occidental. Estos lugares, además de ser los más concurridos por los turistas, albergan una diversidad de gustos y preferencias, brindando oportunidades para adaptar el menú a las demandas locales.

El turismo es un motor clave para el sector gastronómico en Indonesia. Si bien Bali ha sido el epicentro turístico del país, existe un intento por parte del Gobierno por diversificar los destinos turísticos y descentralizar el poder económico hacia regiones menos conocidas. De ahí el proyecto “10 nuevos Balis”, que puede generar oportunidades para establecer restaurantes occidentales en áreas emergentes, captando el creciente flujo turístico.

Por otro lado, la regulación local es una variable relevante. La adaptación a las leyes locales es esencial para operar un negocio exitoso. La agilidad para ajustarse a los requisitos regulatorios locales es crucial, ya que las normas pueden ser cambiantes y requieren una atención constante.

En resumen, mientras que el mercado gastronómico en Indonesia muestra un cambio hacia gustos occidentales, la adaptación a los desafíos de abastecimiento, regulaciones y costos impositivos es esencial para el éxito de un restaurante occidental en este entorno diverso y en evolución. La comprensión profunda de las preferencias locales y la capacidad de adaptación son clave para aprovechar las oportunidades emergentes en este mercado en constante transformación.



Si desea conocer todos los servicios que ofrece ICEX España Exportación e Inversiones para impulsar la internacionalización de su empresa contacte con:

**Ventana Global**

913 497 100 (L-J 9 a 17 h; V 9 a 15 h)

[informacion@icex.es](mailto:informacion@icex.es)

Para buscar más información sobre mercados exteriores [siga el enlace](#)

[www.icex.es](http://www.icex.es)

