

# 从香港到世界的烘焙之旅

Bakehouse 计划利用香港的独特优势，带领品牌迈向国际。

瑞士企业家 Grégoire Michaud 于 2013 年创办 Bakehouse，公司凭借优质的烘焙食品，迅速在香港丰富多元的饮食市场上取得一席之地。Bakehouse 最初从事批发业务，其后于 2018 年进军零售市场，选址城中的主要商业区湾仔开设首间门店。现时，Bakehouse 于全港共有六间门店，并计划在 2025 年底前将店铺数目增加至 10 间和积极开拓国际市场。

Bakehouse 的欧式手工烘焙产品包括酸种蛋挞、牛角包和酸种面包，深受本地市民和旅客欢迎。公司致力供应新鲜出炉的优质食品，Michaud 强调 Bakehouse 的全线产品都是每日采用高级食材自家制作。他指出：“我们提议顾客于购买当日享用我们的新鲜出品，以品尝最佳滋味”。Bakehouse 对品质的追求不仅创出非凡美味，也丰富了顾客的整体体验，使其成为消费者的不二之选。

## 立足香港，放眼世界

香港的独特优势为餐饮业提供了一个良好的发展环境。这座城市拥有 750 万人，加上粤港澳大湾区（大湾区）的人口多达 8,600 万，为饮食企业带来庞大的客户群。此外，香港的美食爱好者众多，并且融资渠道多元化，是企业扩展业务的理想之地。Michaud 说：“只要你有好的想法，便会找到投资者支持和相信你的理念。”凭借香港蓬勃的创业环境，Bakehouse 得以善用本港的资源和文化优势推动品牌的多方面发展。

未来一年，Bakehouse 将于新界主要住宅区的沙田增设新店，进一步加强本地业务发展。同时，公司也计划扩

“我们将以香港作为发展蓝图，这里永远是我们的家和总部。”

**Bakehouse  
创办人  
Grégoire Michaud**

大中央烘焙工场的规模和提升产量，以满足零售和批发业务不断增长的需求。Bakehouse 还打算开设概念店和开展非食品类的零售业务。

Michaud 认为 Bakehouse 在香港的成功经验为公司扩展全球业务奠定稳固基础。他表示：“我们将以香港作为发展蓝图，这里永远是我们的家和总部。我们在香港所建立的品牌、形象和营运系统能够作为楷模，有效地运用到其他市场上。”他亦指出，Bakehouse 已经成功吸引海外投资者的兴趣，并正计划拓展国际市场。

## 打造经济实惠的奢华体验

近年，手工烘焙店和精品咖啡店大行其道。Michaud 说：“新冠疫情改变了消费者的饮食习惯，现在他们偏好较方便快速的选择，多于慢慢地吃一顿大餐。”

Michaud 认为，Bakehouse 轻松惬意的环境，能让客户尽情品尝手工制作的烘焙产品和现煮咖啡，故能配合消费文化的转变。他总结道：“展望未来，餐饮行业将朝著方便、快捷和为消费者带来愉悦体验的方向发展。



这正与 Bakehouse 的使命不谋而合，我们致力为顾客缔造经济实惠的奢华体验，确保他们每次到访都感到宾至如归。”

观看影片：



## Bakehouse

- 全港共有六间门店，公司计划于 2025 年底前将店铺数目增加至 10 间
- 目前约有 300 名员工，并打算在 2025 年底前将员工人数增加至约 450 人

 [bakehouse.hk](http://bakehouse.hk)