

高級糕餅精緻品味

Paul Lafayet 為香港營造地道法國風味，以從大灣區擴展業務到其他內地城市為目標。



“我們利用大灣區強大的基礎設施和高效的運輸網絡，由香港中央廚房運送烘焙糕餅到整個區域，從而省卻了建立更多廚房的需要，並能確保品質。”

Paul Lafayet
創辦人兼行政總裁
Toni Younes

法國高級糕餅店 Paul Lafayet 於 2010 年由 Younes 家族創立，品牌以香港為總部，致力為日益國際化、追求美食體驗的消費者製作高品質的法式精緻糕餅。Paul Lafayet 糕餅每天新鮮由人手製作，慢慢贏得美食家的愛戴，其法式焦糖燉蛋和馬卡龍尤其受到熱捧。

創辦人兼行政總裁 Toni Younes 及其子，聯合創辦人兼業務發展經理 Christophe Younes 一直積極參與 Paul Lafayet 的日常營運，維持品牌對品質的嚴格要求。在香港、澳門和粵港澳大灣區（大灣區）拓展業務時，首要關注糕餅的品質，而非批量生產。

業務從一開始以香港和大灣區為重點地區

Younes 家族於 90 年代曾廣泛遊走歐洲和亞洲，意識到香港所提供的機遇。當時，香港是任何打算在中國內地營商的公司的第一站。隨著本地和內地市場對精緻美食的越發追求，咖啡店在全城興起，咖啡文化也蓬勃發展。Toni Younes 表示：「當時，香港的精品糕餅店只位於數家五星級酒店內，而大多數市民都負擔不起在這些地方消費。我看到市場存在機會，因此計劃把精緻糕餅帶給普羅大眾。」

成立之初，品牌已經展望為本地及國內

市場建立一家連鎖店，Paul Lafayet 的旗艦店於 2010 年 1 月於尖沙咀 K11 藝術商場開幕。他們目前在香港擁有 10 家糕餅精品店，另外 4 家在深圳和上海。作為其中國業務擴張計劃的一部分，Paul Lafayet 計劃於跨境交通恢復時在大灣區城市，包括澳門、深圳和廣州，再開 35 家糕餅精品店。

由於烘焙糕餅講求新鮮，糕餅製成後必須迅速送到目的地。Paul Lafayet 利用大灣區強大的基礎設施和高效的運輸網絡，從香港的中央廚房向大灣區分店供貨。不僅節省了建立額外廚房的需要，同時能確保品質。Toni Younes 補充說：「我們總部設於香港，可直接向深圳和澳門供貨，因為兩地距離香港只有一個小時，這確實是一個關鍵優勢。」

品味改變為地道美食創造機會

公司目前僱用 120 名員工，其中 86 人於香港，34 人於中國內地。香港團隊包括兩名於中央廚房工作的法國主廚，他們與本地團隊分享法國烘焙技術，並確保產品保持正宗法式口味。由於專業烘焙知識是其業務命脈，Paul Lafayet 定期安排法國主廚為香港和中國內地團隊進行培訓。

品牌成立早期，投資推廣署向香港不同的地產商及業主介紹 Paul Lafayet，

促使品牌建立其首家門市。投資推廣署亦將品牌介紹與不同奢侈品牌，成為活動的合作夥伴，使其知名度得以提高。今天，Paul Lafayet 與商場已建立穩固合作關係，現蓄勢待發，準備從香港拓展業務到大灣區及以外地區。

隨著大眾追求更優質的生活，以及收入增加，香港、大灣區和內地其他地區為獨特和獨家美食體驗創造了重大商機。Toni Younes 認為中國消費者一直在尋找新的體驗和最好的品質：「中國是奢侈品牌最大的市場，這一點從許多法國品牌的成功中得以證明。我們有信心 Paul Lafayet 能為中國消費者提供他們喜愛的精緻糕點和體驗，以法式糕點為世界創造甜蜜時刻。」

Paul Lafayet

- Paul Lafayet 目前在香港擁有 10 家糕餅精品店，在深圳和上海擁有 4 家，在 3 個城市共僱用了約 120 名員工
- 以香港為基地的 Paul Lafayet 計劃於數年內在內地開設 100 家店鋪，傾向選擇大灣區都會城市如澳門、深圳和廣州

 paullafayet.com