

Bistro Concepts 扎根香港 創新布局餐飲版圖

Bistro Concepts 利用香港蓬勃的餐飲生態圈，全面擴大美饌版圖，並推動區域供應鏈的升級轉型。



“對於有意進軍亞洲市場的歐洲企業而言，香港理所當然是最符合實際效益的第一站。這裡的營商環境令人感到熟悉和安心，同時又能讓你迅速掌握整個地區的實際業務運作方式。”

Bistro Concepts
創辦人

CHRISTOPHER PRZEMYSKI

Bistro Concepts 創辦人 Christopher Przemyski 分享其經營哲學時表示：「我們致力帶來愉悅且趣味盎然的體驗，為顧客打造一個能真正放鬆身心，並細嚐精緻美食的空間。」

Bistro Concepts 由一家街坊小店起步，逐漸蛻變成以香港為總部的多元化餐飲集團，充分發揮垂直整合的商業優勢。這家餐廳集團注重創新，先後於西營盤和中環的核心地段開設多家主題餐廳。各家店鋪均以團隊原創的室內設計和藝術品味見稱，風格獨樹一幟。透過結合特色品牌和自營的零售與批發供應鏈，Bistro Concepts 不單能夠維持親民價格、提升堂食和外賣的營運效率，更能推動其於亞洲市場的穩健擴張。

歐洲品牌進軍亞洲的理想跳板

2015年，Bistro Concepts 策略性地選擇以香港作為市場發展的主要據點。香港匯聚東西文化的獨特優勢，使其自然成為企業接觸區內活躍市場的理想跳板。此外，這座城市提供成熟的監管制度、完善的全球網絡和高效的物流配套，為企業營商創造了有利環境。

Przemyski 稱：「香港擁有值得信賴的供應商、高效便捷的物流網絡，以及完善的商業基礎設施，為企業奠定了

穩固的發展基礎。這優越的生態圈讓我們得以在港順暢地營運多元化業務。」

他認為，對於有意進軍亞洲市場的歐洲企業而言，香港是最符合商業效益的不二之選。他解釋：「這裡的營商環境令人感到熟悉和安心，同時又能讓你迅速掌握整個地區的業務運作模式。」

從香港出發，建立多元美食版圖

憑藉香港強大的物流網絡，集團成功延伸至產業鏈上游，開展肉類零售和批發業務。Przemyski 指出：「我們利用垂直整合模式，配合智能分銷和電商平台，以穩定利潤、維持品質，並確保旗下廚房在任何時候都能順暢運作。」

談及未來藍圖，他透露：「於短期內，我們打算擴充集團旗下深受歡迎的墨西哥餐廳品牌 El Macho。至於中期而言，我希望能進一步引入來自我家鄉

波蘭的元素，例如直接從波蘭進口優質食材。」至今，集團已在本地創造了60個就業機會，未來亦計劃繼續擴充人手以支持業務擴張。

在Bistro Concepts 的持續發展過程中，投資推廣署亦提供了度身訂造的全方位支援。Przemyski 總結道：「透過該署舉辦的行業活動和龐大的商業網絡，我們得以在最佳時機接觸到合適的夥伴，包括服務供應商及業界同行，令我們在香港開拓業務時更事半功倍。」



Bistro Concepts

- 由波蘭企業家 Christopher Przemyski 創立
- 從最初以 Flying Pig 為名的一間小酒館，發展成擁有 Flying Cock、El Macho 和 Lobster Shack 等品牌的多元化集團
- 成功創立 Flying Butcher 和智能分銷平台，全面整合品質保證流程，並推行業務分散策略，從而提升經營韌性

 bistro-concept.com