

高级糕饼精致品味

Paul Lafayet 为香港营造地道法国风味，以从大湾区扩展业务到其他内地城市为目标。



“我们利用大湾区强大的基础设施和高效的运输网络，由香港中央厨房运送烘焙糕饼到整个区域，从而省却了建立更多厨房的需要，并能确保品质。”

Paul Lafayet
创办人兼行政总裁
Toni Younes

法国高级糕饼店 Paul Lafayet 于 2010 年由 Younes 家族创立，品牌以香港为总部，致力为日益国际化、追求美食体验的消费者制作高品质的法式精致糕饼。Paul Lafayet 糕饼每天新鲜由人手制作，慢慢赢得美食家的爱戴，其法式焦糖炖蛋和玛卡龙尤其受到热捧。

创办人兼行政总裁 Toni Younes 及其子，联合创办人兼业务发展经理 Christophe Younes 一直积极参与 Paul Lafayet 的日常营运，维持品牌对品质的严格要求。在香港、澳门和粤港澳大湾区（大湾区）拓展业务时，首要关注糕饼的品质，而非批量生产。

业务从一开始以香港和大湾区为重点地区

Younes 家族于 90 年代曾广泛游走欧洲和亚洲，意识到香港所提供的机遇。当时，香港是任何打算在中国内地营商的公司的第一站。随著本地和内地市场对精致美食的越发追求，咖啡店在全城兴起，咖啡文化也蓬勃发展。Toni Younes 表示：“当时，香港的精品糕饼店只位于数家五星级酒店内，而大多数市民都负担不起在这些地方消费。我看到市场存在机会，因此计划把精致糕饼带给普罗大众。”

成立之初，品牌已经展望为本地及国内

市场建立一家连锁店，Paul Lafayet 的旗舰店于 2010 年 1 月于尖沙咀 K11 艺术商场开幕。他们目前在香港拥有 10 家糕饼精品店，另外 4 家在深圳和上海。作为其中国业务扩张计划的一部分，Paul Lafayet 计划于跨境交通恢复时在大湾区城市，包括澳门、深圳和广州，再开设 35 家糕饼精品店。

由于烘焙糕饼讲求新鲜，糕饼制成后必须迅速送到目的地。Paul Lafayet 利用大湾区强大的基础设施和高效的运输网络，从香港的中央厨房向大湾区分店供货。不仅节省了建立额外厨房的需要，同时能确保品质。Toni Younes 补充说：“我们总部设于香港，可直接向深圳和澳门供货，因为两地距离香港只有一个小时，这确实是一个关键优势。”

品味改变为地道美食创造机会

公司目前雇用 120 名员工，其中 86 人于香港，34 人于中国内地。香港团队包括两名于中央厨房工作的法国主厨，他们与本地团队分享法国烘焙技术，并确保产品保持正宗法式口味。由于专业烘焙知识是其业务命脉，Paul Lafayet 定期安排法国主厨为香港和中国内地团队进行培训。

品牌成立早期，投资推广署向香港不同的地产商及业主介绍 Paul Lafayet，

促使品牌建立其首家门市。投资推广署亦将品牌介绍与不同奢侈品牌，成为活动的合作伙伴，使其知名度得以提高。今天，Paul Lafayet 与商场已建立稳固合作关系，现蓄势待发，准备从香港拓展业务到大湾区及以外地区。

随著大众追求更优质的生活，以及收入增加，香港、大湾区和内地其他地区为独特和独家美食体验创造了重大商机。Toni Younes 认为中国消费者一直在寻找新的体验和最好的品质：“中国是奢侈品牌最大的市场，这一点从许多法国品牌的成功中得以证明。我们有信心 Paul Lafayet 能为中国消费者提供他们喜爱的精致糕点和体验，以法式糕点为世界创造甜蜜时刻。”

Paul Lafayet

- Paul Lafayet 目前在香港拥有 10 家糕饼精品店，在深圳和上海拥有 4 家，在 3 个城市共雇用了约 120 名员工
- 以香港为基地的 Paul Lafayet 计划于数年内内地开设 100 家店铺，倾向选择大湾区都会城市如澳门、深圳和广州

paullafayet.com