

# Der Womanizer

*Daniel Tay weiß, was Frauen wünschen: Shopping, Fashion, zwischendurch einen Espresso und einen kleinen, leckeren Snack – und er hat daraus ein Verkaufskonzept gemacht, das von Singapur aus die Welt erobert.*

Am leichtesten geben junge Frauen Geld aus, wenn sie gemeinsam mit ihren Freundinnen einkaufen gehen und sich alles um Mode und Kosmetik dreht. Der Marathon durch die Modeläden macht hungrig und die Plauderei durstig. Und junge Männer gehen dorthin, wo junge Frauen sich treffen. Daniel Tay, Jahrgang 1970 und Sohn eines angesehenen Konditors aus Singapur, hat daraus ein Geschäfts-Konzept gemacht.

Bakerzin ist ein Franchisesystem für Gäste, die gerne Kaffee trinken, einen Snack essen oder eine kleine Süßspeise bevorzugen. Standorte für das Konzept sind gut besuchte Bereiche in der Nähe von Modegeschäften und Einkaufszentren. Auf die Präsenz im üblichen Lebensmittelbereich solcher Einkaufszentren- und Hallen legt Tay keinen Wert.

Das Interieur seiner Café-Restaurants ist nicht nur auf die Kundschaft, sondern auf die Situation, in der sie sich gerade befindet, abgestimmt. Tay: „Wir bieten unseren Kunden eine Umgebung, in der sie modern und zeitnahe unsere Kekse und Desserts genießen können. Ein besonderes Highlight unserer Geschäfte ist ein leuchtendes Glasdisplay. Die dort präsentierte Ware soll die Gäste verführen.“

Die Idee zu dem Franchisekonzept entstand in einem Salon de Thé, den Daniel Tay im Jahr 2000 in Singapur eröffnete und in dem er exquisite französische Patisserie- und Gebäckspezialitäten anbietet. Inzwischen gibt es Bakerzin 17 mal. Die erste Filiale entstand in Tucson, Arizona/USA, danach kamen sechs Outlets in Singapur, sechs in Indonesien, drei in Malaysia, und auch in Shanghai können junge Frauen inzwischen im Bakerzin

## Karriere von Daniel Tay

1988 – 1991, Trainee Baker, **Seng Choong Confectionery Pte Ltd.**

1991 Trainee, **Fauchon Paris**

1991 – 1993 Pastry Chef, **Rive Gauche Patisserie**

1994 – 1995 Production Manager, **Bengawan Solo**

1995 – 1996 Managing Director/Founder, **Dan & Allen Patisserie**

1996 – 1998 Pastry Chef, **Les Amis**

1998 – Present, CEO/Pastry Chef, **Pacific United Holdings Pte Ltd.**



# BAKERZIN

die Einkaufstüten und -taschen abstellen und sich mit Desserts und Snacks stärken. 80% der Besucher sind weiblich, zählen 20 bis 40 Lenze und verfügen in der Mehrzahl über Beruf und Einkommen.

Das Sortiment ist ein klassischer Mix aus asiatischer, amerikanischer und europäischer Küche und teilt sich in Desserts und Kuchen, Salate, Suppen, Pizza, Sandwiches und Brote sowie kleine warme Mahlzeiten wie Teriyaki Chicken mit Reis oder Seafood Pasta. Die einzelnen Portionen kommen im Tapas-Format auf den Tisch, so dass auch jemand, der nicht viel essen will, auf Abwechslung und Auswahl nicht verzichten muss. Drei Viertel des Umsatzes werden mit Desserts, Kuchen und anderen Bäckerprodukten gemacht. Pizza und Suppen tragen mit rund einem Viertel zum Umsatz bei.

Wer Franchisenehmer werden will, muss Tays Leidenschaft für die französische Patisserie- und Traiteurkunst teilen. Dafür bekommt er Unterstützung bei der Standortauswahl, Betriebsanleitungen, die Menüauswahl, Anleitungen zur Auswahl der Mitarbeiter usw. Die Preisgestaltung vor Ort und die Werbung bestimmt der Franchisenehmer. Produziert werden die kleinen Leckereien je nach Produkt direkt vor Ort oder in einer separaten Produktion. Rezepturen und Verfahrensinformationen gibt es aus Singapur, wo regelmäßig neue Foodideen und Serviervorschläge entwickelt werden.

Was auch immer Bakerzin im Sortiment hat, kann sich die Kundin auch nach Hause liefern lassen. Jede Filiale bietet einen Liefer- und Cateringservice. Ein spezielles Programm hilft, die Kundenbeziehungen zu verfestigen, ein umfassendes Qualitätsmanagement aus der Zentrale in Singapur sorgt dafür, dass Konzepttreue und Qualitätsniveau eingehalten werden, damit die Kundinnen, ganz egal, wo sie einkaufen, wissen, was sie bei Bakerzin erwarten.

Das hohe Niveau der Produkte und des Ambiente sind das Kapital von Bakerzin, das vielleicht noch nicht morgen, aber sicherlich in absehbarer Zukunft auch in Europa Wurzeln schlagen wird. Weitere Infos unter [www.bakerzin.com](http://www.bakerzin.com). ■

**Auszeichnungen**

- 1992 Awarded Silver Medal (Wettbewerb Dessert) in Salon Culinaire
- 1994 Awarded Silver Medal (Wettbewerb Dessert) in Salon Culinaire
- 1994 Awarded Silver Medal (Wettbewerb Gebäck) in Salon Culinaire
- 1996 Awarded Gold Medal – World Pastry Cup Singapore Selection
- 1997 Repräsentant von Singapore während des World Pastry Cup in Lyon
- 2001 Awarded Inniskillin Icewine Pastry Chef of the Year – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2001
- 2002 Finalist – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2002
- 2003 Finalist – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2003
- 2004 Finalist – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2004
- 2004 – 2005 Finalist – Excellence in Hospitality Personality F&B Entrepreneur Hospitality Asia Platinum Awards
- 2005 Finalist – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2005
- 2006 Finalist – World Gourmet Summit Awards of Excellence 2006

**BACKTRENNMITTEL**  
IN BEST-FORM

**boyens backservice**

Optimale Trennung aller Backwaren.  
Für alle Formen und Bleche.

boyens backservice GmbH · Gildestraße 76-80 · D-49479 Ibbenbüren  
Telefon +49 (0) 54 51 - 96 37-0 · [www.boyensbackservice.de](http://www.boyensbackservice.de)

**Jung Gold MXI® Qualität**

Gold MXI® Qualität

- für maximale Qualität und Sicherheit
- mit flüssigem Gerstenmalzextrakt
- für einzigartigen Brötchengenuss

Fragen?  
Wir beraten  
Sie gerne!

Besuchen Sie uns auf den Herbstmessen

Halle 5 Stand 5 A 52  
 Halle 1 Stand 1.0.224

**Jung Zeelandia**  
Mehr Möglichkeiten  
[www.jungzeelandia.de](http://www.jungzeelandia.de)