Pengalaman berbeza kunci restoran, kafe kekal di tengah saingan sengit

Berita Minggu, Page 7, Section: LAPORAN KHAS
Sunday 14 September 2025
909 words, 882cm² in size
28,500 circulation


PERNIAGAAN MAKANAN TUTUP?

Pengalaman berbeza kunci restoran, kafe kekal di tengah saingan sengit



Restoran The Malayan Settlement di Clarke Quay menawarkan konsep pengalaman berbeza. Pelanggan boleh menonton persembahan muzik secara langsung sambil menikmati hidang unik seperti Nasi Lemak Risotto. – Foto THE MALAYAN SETTLEMENT

Meskipun sesebuah perniagaan makanan telah lama bertapak dalam pasaran, ini tidak bermakna mereka selamat daripada dilanda badai terutama sekali dari segi selera pelanggan.

Apabila menu lama kekal tanpa pembaharuan, pelanggan lama-kelamaan akan jelak dan mereka akan beralih ke tempat makan baru yang menawarkan variasi dan hidangan segar, kata peniaga kepada *Berita Minggu* (BM).

Kemunculan restoran baru turut memberi tekanan kepada kafe dan restoran mapan.

Disebabkan itu, ada peniaga mengambil pendekatan berinovasi dengan menu mereka saban minggu atau bulan.

Di Pham Quyen yang terletak di kawasan Pasir Panjang, Encik Fahmy Nasir memperkenalkan kepelbagaian dalam menu selain menjual hidangan Vietnam yang halal.

"Dalam menu kami, terdapat pelbagai hidangan tempatan seperti masakan Melayu dan Cina.

"Selain itu, kami memperkenalkan 'Flavour of the Month' yang menampilkan rasa tempatan unik.

"Bagi hidangan Vietnam, kami akan membawa masuk makanan mengikut musim di sana (di Vietnam), seperti kelapa atau avokado," kata Encik Fahmy.

Namun, landskap industri makanan terus berubah selepas pandemik Covid-19.

Menurut Pensyarah Kanan, Jabatan Pemasaran Sekolah Perniagaan, Universiti Nasional Singapura (NUS), Dr Samer Elhajjar, ramai masyarakat Singapura kini lebih selesa menjamu selera di rumah sambil menonton penstriman di kaca televisyen.

"Persoalannya ialah bagaimana peniaga mampu menarik warga tempatan keluar dari rumah dan menjamu selera di restoran mereka?

"Bukan setakat menu yang menarik, itu pun boleh sahaja dipesan dalam talian untuk dihantar ke rumah.

"Tetapi peniaga perlu wujudkan pengalaman menjamu selera dengan ruang yang 'Instagrammable', perkhidmatan cemerlang dan suasana restoran yang membangkitkan emosi serta keinginan untuk kembali," ujar beliau.

Pengasas The Black Hole Group yang juga anggota lembaga Dewan Perniagaan Perusahaan Melayu Singapura (DPPMS), Encik Mustaffa Kamal, pula menekankan bahawa kebangkitan perniagaan dari rumah (HBB) dan dapur penghantaran sahaja *(takeaway-only kitchens)* turut merubah landskap pasaran.

"Dengan kos operasi yang lebih rendah, mereka boleh menawarkan harga lebih kompetitif serta cepat menyesuaikan diri dengan permintaan trend semasa.

"Pelanggan kini semakin mengutamakan kemudahan, kepelbagaian dan lebih terbuka untuk membuat pesanan dari alternatif sebegini berbanding menjamu selera di restoran," jelas beliau.

Encik Mustaffa yang memulakan The Black Hole Group sejak 2012, turut menekankan kepentingan suasana, layanan dan keseluruhan pengalaman menjamu selera yang ditawarkan restoran dan bukan sekadar makanan.

"Pada masa sama, wujud peluang untuk restoran berkolaborasi, contohnya restoran bekerjasama dengan HBB melalui *pop-up* atau perniagaan bersama *(co-retailing)*," katanya yang berperanan menarik pelanggan baru dan kekal relevan dalam pasaran.

Bagi pengasas rangkaian restoran The Malayan Council, Encik Mohamad Hafiz Salim Alkhatib, misalnya, telah membuka restoran baru iaitu The Malayan Settlement di Clarke Quay pada Ogos 2024 untuk menawarkan konsep pengalaman berbeza.

"Di The Malayan Settlement, para artis tempatan akan membuat persembahan dari malam Khamis hingga Ahad memandangkan kawasan itu turut dikenali untuk hiburan.

"Dengan muzik disediakan secara langsung, penyanyi juga boleh menyanyi kepada pelanggan semasa hari lahir mereka, jadi ia adalah pendekatan dalam mewujudkan pengalaman berbeza dengan sentuhan peribadi," jelas beliau. Restoran Malayan Council yang mempunyai lima cawangan, ditubuhkan sejak 2015.

Bagi Ketua Pegawai Produk The Black Hole Group, Encik Sufi Hassan, inovasi dan keberanian mencuba tetap menjadi kunci utama.

"Selepas Covid-19, banyak perniagaan makanan terjejas, tetapi dalam masa yang sama wujud ruang untuk bereksperimen dengan konsep baru, mencuba menu baru dan lihat apa yang berkesan.

"Ia bukan satu pengakhiran, tetapi juga peluang untuk pertumbuhan," katanya.

Menurut beliau, pasaran sentiasa berubah maka inovasi perlu menjadi teras perancangan.

"Jika sesuatu konsep tidak menjadi, tidak mengapa. Kita belajar daripadanya, perbaiki dan kembali dengan konsep baru," tambahnya.

The Black Hole Group memiliki restoran Éla, Working Title Lasalle, Afterwit, Tipo Pasta Bar dan Small Batch.

Namun bagi pemilik The Shakehouse, Encik Suhari Mustaffa, pengalaman pelanggan yang unik mendapat sambutan yang baik.

Tetapi, kadangkala ia tetap tidak mencukupi untuk menampung kos operasi yang tinggi.

"Kami menawarkan pengalaman berbeza kerana kami beroperasi hingga 2 pagi.

"Kebanyakan pelanggan datang selepas acara untuk menikmati hidangan penuh.

"Saya lihat pertumbuhan dari tahun ke tahun di mana pelanggan mula datang selepas 10.30 malam terutama pada musim konsert, saya perlu menambah jam kerja untuk menampung permintaan itu," jelas beliau.

Meskipun mendapat sokongan pelanggan, The Shakehouse yang bertempat di rumah kedai di 33 Tessensohn Rd, Farrer Park akan menutup operasinya pada Mac 2026.

"Pasaran semasa tidak membolehkan kami untuk terus bertahan kerana ia tidak lagi mampan.

"Sebagai perniagaan, kami berhadapan dengan kos sewa yang semakin tinggi, bahan mentah dan tenaga kerja yang lebih mahal.

"Bahagian terbesar sebanyak 30 peratus dihabiskan kepada sewa, diikuti dengan kos barangan," katanya.

Walaupun begitu, Encik Suhari menegaskan bahawa ini bukan pengakhiran bagi The Shakehouse.

Mereka masih mencari ruang baru dengan kos lebih berpatutan untuk meneruskan jenama itu.



Kafe Deli by The Meatery bekerjasama dengan jenama terkenal, Penny University, bagi menu kopi mereka. Ia memberi peluang kepada kafe itu untuk menumpukan perhatian pada hidangan sandwic mereka yang menarik. – Foto INSTAGRAM DELI BY THE MEATERY

4 PERNIAGAAN F&B HALAL UMUM TUTUP KEDAI

Fluff Bakery
Tarikh penutupan: Akhir September 2025
Alamat: 795 North Bridge Road, Singapura 198763

Wanderlost Lounge
Tarikh penutupan: 28 September 2025
Alamat: 201 Victoria Street #07-04 Bugis Plus, Singapura 188067

The Shakehouse
Tarikh penutupan: Mac 2026
Alamat: 33 Tessensohn Road, Singapura 217656

Bara Food (Hanya cawangan Simei)
Tarikh penutupan: Akhir September 2025
Alamat: 3 Simei Street 6, #01-12 Eastpoint Mall, Singapura 528833



Pelanggan sedang beratur panjang di luar Fluff Bakery yang bakal ditutup pada hujung bulan September. – Foto BM oleh SHAFIQ APANDI

This document is intended for internal research purposes only.
Copyright remains the property of the content creator.