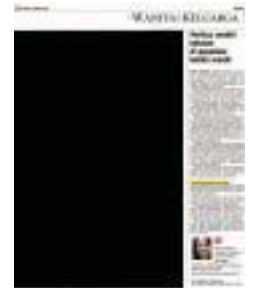


Headline	Kek gulung Benji ke Australia		
MediaTitle	Berita Harian		
Date	05 Mar 2019	Color	Full Color
Section	Nasional	Circulation	69,985
Page No	67	Readership	209,955
Language	Malay	ArticleSize	589 cm ²
Journalist	Mahani Ishak	AdValue	RM 20,303
Frequency	Daily	PR Value	RM 60,910



Fauziah bersama Pegawai Pemasaran G & H Cake House, Muhammad Haziff Ahamat mempromosikan kek gulung sejuk beku Benji pada Ekspo Halal Malaysia 2019 di Pusat Konvensyen Kuala Lumpur, baru-baru ini.

Kek gulung Benji ke Australia

➔ Produk sejuk beku MyZiff Bakers bermula hasil tempahan rakan, saudara

Oleh Mahani Ishak
mahani@bh.com.my

■ Kuala Lumpur

Mencipta kelainan seorang usahawan memperkenalkan kek gulung sejuk beku bagi menyambung legasi keluarga, sekali gus membuatkan makanan itu lebih tahan lama dan boleh dinikmati pada bila-bila masa.

Justeru, Pengarah Urusan G & H Cake House Sdn Bhd, Fauziah Tawil, 59, tampil idea kreatif menyediakan pelbagai variasi dan rekaian bentuk pembungkusan dilihat menjadi apabila berjaya menembusi pasaran global termasuk di Australia.

Katanya, perniagaan ini memerlukan kelainan supaya memenuhi cita rasa pelanggan, sekali gus mampu mengekalkan identiti seperti populariti kek lapis Sarawak yang begitu terkenal

hingga ke serata tempat.

Kek gulung beliau lebih dikenali Benji adalah seperti kek lapis sejuk beku dengan 12 variasi perisa antaranya durian, chocoberry, neopolitan, coklat, nanas dan banyak lagi.

"Kebanyakan pelanggan menyukai kek lapis Sarawak kerana lapisannya berwarna-warni dan rasa enak yang penting ia digemari sebagai makanan popular dari bumi Kenyalang.

"Benji kurang manis dan sedia dimakan walaupun baru dikeluarkan daripada tempat penyimpanan sejuk beku.

Jadi ia menjadi lebih enak dengan pilihan perisa, selain dihasilkan sepenuhnya buatan tangan," katanya.

Dapat sokongan agensi kerajaan

Menggunakan jenama MyZiff Bakers, produknya yang bermula tempahan kecil-kecilan pada sekitar 2008 daripada rakan sekerja dan saudara-mara kerana ketika itu beliau masih bekerja makan gaji.

"Segala-galanya berkembang apabila kami mengkomersialkan jenama ini pada 2012, di samping mendapat sokongan agensi kerajaan seperti Lembaga Pemasaran Pertanian Persekutuan (FAMA), SME Corporation Malaysia (SME Corp), dan Majlis Amarah Rakyat (MARA).



Info

Kek gulung Benji

- ➔ **12 variasi perisa** antaranya durian, chocoberry, neopolitan, coklat, nanas dan banyak lagi.
- ➔ **Kurang manis** dan sedia dimakan walaupun baru dikeluarkan daripada penyimpanan sejuk beku.
- ➔ **Dipasarkan ke Singapura, Brunei dan Perth, Australia.**

"Produk kami memiliki pensijilan halal pada 2015 dan memenangi kategori biskut terbaik. Kami banyak mendapat bimbingan kepakaran daripada SIRIM Berhad (SIRIM) dan Kementerian Perdagangan Antarabangsa dan Industri (MITI) bagi pasaran eksport," katanya.

Kini produk beliau mempunyai pasaran luas di Singapura, Brunei dan Perth, Australia.

Katanya, meskipun fokus pasaran luar, pihaknya bangga kek gulung sejuk beku ini sudah ada di beberapa pasar raya besar di negara ini," katanya.

Beliau berkata, idea menjual kek ketika itu hanya berdasarkan keinginan mencari pendapatan tambahan bagi menampung keperluan keluarga, biarpun ketika itu beliau mempunyai pekerjaan selesa sebagai pengurus akaun di syarikat swasta.

"Jadi, saya mengambil keputusan menyertai kelas membuat kek selama enam bulan dengan permulaannya selepas itu adalah menghasilkan kek prun, tetapi sambutanannya begitu menggalakkan terutama menjelang musim perayaan.

Situasi itu memberikan semangat saya dan kami sekeluarga sepakat mengusahakan sepenuhnya," katanya yang memiliki premis mereka sendiri di Rawang beberapa tahun lalu.