

Glyken lebarkan sayap buka kafe sarang burung pertama di Mont Kiara



(Dari kiri) Ketua Pegawai Eksekutif Bioeconomy Corporation, Mohd Khairul Fidzal Abdul Razak dan Ketua Pegawai Eksekutif Glyken, Eric Shak di majlis pelancaran kafe GLK Birdnest di 163 Retail Park, Mont Kiara pada 7 Julai 2023.

Oleh DIYANA ISAMUDIN

diyana@dagangnews.com

KUALA LUMPUR 7 Julai – Glyken Bio Products Sdn Bhd (Glyken), telah melancarkan kafe sarang burung pertamanya yang dinamakan GLK Birdnest di 163 Retail Park, Mont Kiara hari ini.

Ketua Pegawai Eksekutif Bioeconomy Corporation, Mohd Khairul Fidzal Abdul Razak berkata bioteknologi Glyken memudahkan akses produk sarang burung yang inovatif kepada orang ramai sambil mempelbagaikan sumber makanan Malaysia, menyumbang kepada keterjaminan makanan negara dan mengurangkan kebergantungan kepada makanan ruji terhad di negara ini.

"Selain sektor makanan dan minuman, kami percaya pelancaran ini membuka peluang kepada rumusan kesihatan perubatan yang disasarkan dengan menggunakan bioteknologi Glyken untuk membangunkan produk nutraseutikal dan farmaseutikal terkini daripada peptida sarang burung.

"Kami percaya inisiatif oleh Glyken ini akan memberi impak besar ke arah pertumbuhan industri sarang burung yang boleh dimakan, dengan nilai eksport RM1.8 billion pada 2021 dan sasaran pendapatan RM2.8 billion menjelang 2030," ujar kata beliau selepas melancarkan kafe GLK Birdnest, di sini hari ini.

Walaupun Malaysia bukan pengeksporth terbesar sarang burung yang mentah atau diproses, Khairul berkata Malaysia merupakan pengeluar utama ekstrak sarang burung.

Sementara itu, Ketua Pegawai Eksekutif Glyken, Eric Shak menambah bahawa syarikat itu merancang untuk berkembang melalui model perniagaan francais untuk cawangan tambahan di negara ini sebelum meneroka ke Singapura, Taiwan dan Thailand.



"Sebagai sebuah syarikat yang berpaksi kepada R&D dan menerima sokongan berterusan daripada Bioeconomy Corporation, kami yakin boleh membawa produk sarang burung ke pasaran lebih luas dan kepada demografi lebih besar serta generasi akan datang melalui pendekatan yang mampan dan berasaskan teknologi," ujar beliau.

Kafe GLK Birdnest menyajikan rangkaian produk serta perkhidmatan makanan dan minuman diperkaya dengan peptida sarang burung yang inovatif, dihasilkan menggunakan proses pengekstrakan berasaskan bioteknologi buatan sendiri syarikat itu.

Menurut Glyken, pelanggan boleh menikmati pelbagai jenis minuman yang diperkaya dengan peptida sarang burung seperti matcha, kopi putih, shake, smoothie, teh dan kopi.

Kafe itu turut menampilkan hidangan istimewa iaitu aiskrim peptida sarang burung dengan pelbagai jenis rasa menarik serta tekstur yang berkrim.

Di samping itu, kafe itu turut menyediakan kemudahan eksklusif kepada pelanggan untuk memilih hidangan sarang burung dalam talian, yang kemudiannya dimasak dan dihantar ke rumah. -

DagangNews.com