

PANCIOUS PANCAKE HOUSE

UBAH 'DESSERT' JADI MENU UTAMA

Oleh Yurika Indah Prasanti

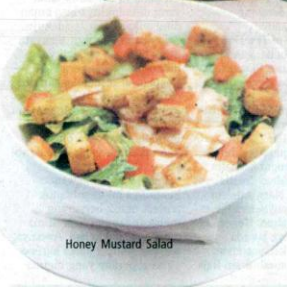
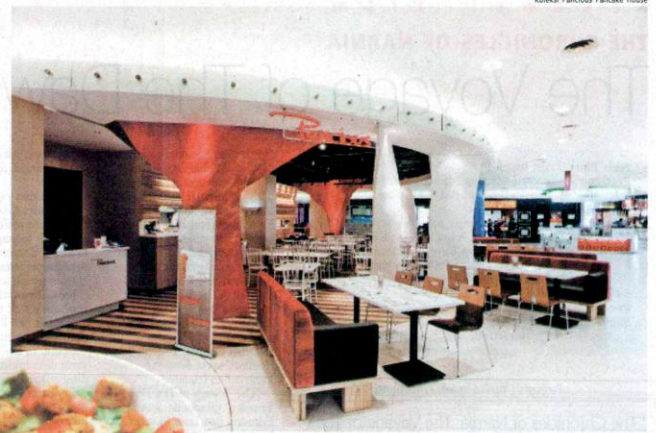
Jakarta merupakan lahan yang sangat subur untuk bisnis kuliner. Inovasi dan ide-ide segar dalam penyajian kuliner bisa tumbuh berkembang dengan baik.

Hal itu bisa dimanfaatkan dengan baik oleh Pancious Pancake House. Sejak *outlet* pertama dibuka pada 2007, omzetnya terus naik signifikan. Mengusung konsep *dessert into main course*, Pancious berhasil mengubah pandangan publik terhadap hidangan *pancake*, sehingga bisa dinikmati sebagai menu utama. Selama perjalanan bisnis Pancious, cita rasa masyarakat urban terhadap hidangan *western, casual western dining*, dan berbagai macam menu *pancake* meningkat. "Enam *outlet* Pancious selalu dipadati tamu," ungkap Fransisca Tjong, salah satu pemilik Pancious Pancake House.

Ia menjelaskan, seiring perkembangan bisnis, Pancious pun memperbanyak tenaga kerja serta memperkuat sistem manajemen. Hal ini dilakukan untuk memperkokoh posisinya. "Pancake tidak hanya menjadi tren, namun sudah merupakan suatu kebutuhan masyarakat," kata Fransisca. Tempat nongkrong yang asyik ini juga terus memperkenalkan menu baru pada para tamu, yang merupakan hasil racikan *kitchen team* yang kompeten. Menjelang penutupan akhir tahun 2010, Pancious mengeluarkan Nutty About Pancious yang bertema

new classic. "Sebagai bentuk penghargaan pada para tamu kami, setiap bahan dasar hidangan dipilih yang terbaik. Begitu pula setiap menu dikreasikan secara teliti dan presisi untuk cita rasa, tampilan, dan porsi yang menghadirkan kepuasan yang mengesankan bagi pelanggan," imbuh dia.

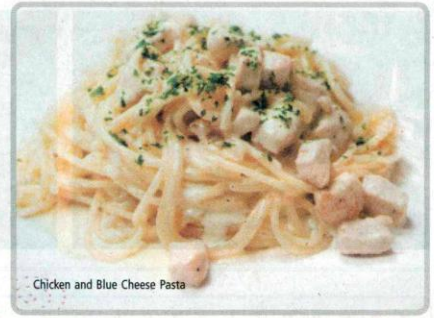
Nutty About Pancious adalah tema menu keempat dari sederet tema yang pernah dihadirkan bagi tamu-tamu setia. Tema menu terbaru ini menekankan pada kenikmatan dan kreasi yang makin menggoda. Tema menu yang pertama kali dihadirkan Pancious adalah Cheese, Cheesy, dan Cheesious dengan menggunakan krim keju. Berikutnya adalah Panoholic dengan *topping* beralkohol serta Custard Subs dengan isian *mustard* dan berbentuk *sandwich*. Melengkapi komitmen untuk memuaskan para tamu, Pancious juga menyediakan hidangan pasta yang menggoda. Para tamu dapat menikmati hidangan pasta terbaru kreasi tim juru masak, yakni Chili Prawn dan Chicken and Blue Cheese. "Hingga saat ini, menu andalan yang



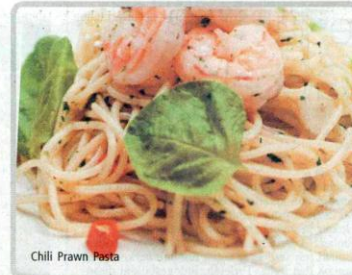
Honey Mustard Salad

nutella kental dipastikan memunculkan kembali kenangan masa kecil. Kedua hidangan itu bisa menciptakan kelezatan yang mengantarkan pada keceriaan sepanjang hari. Ada pula menu *pancake* yang variatif seperti *savoury pancake beef* dan *blue cheese pancake* yang

sumen di area mal. Selama ini, jaringan tersebut mengoperasikan enam *outlet*. Gerai tersebut berlokasi di Kelapa Gading Mal (Jakarta Utara), Mal Taman Angrek (Jakarta Barat), Plaza Indonesia (Jakarta Pusat), serta di Pacific Place, Pondok Indah Mal 2, dan Senayan City di Jakarta Selatan.



Chicken and Blue Cheese Pasta



Chili Prawn Pasta

menggiurkan. Sajian ini menggunakan *beef patty* dari 100% daging sapi dan keju biru *gorgonzola* impor yang terkenal rasa dan keunikannya.



Chicken Caesar Burger

Outlet Baru
Menyambut tahun 2011, Pancious kembali membuka *outlet* baru. Gerai di Senayan City ini mulai beroperasi 1 Desember 2010. "Gerai ini tidak sekadar *outlet* baru. Gerai tersebut merupakan lokasi baru dari *outlet* sebelumnya di kawasan Permata Hijau, lokasi *outlet* pertama Pancious," papar Fransisca. Perpindahan *outlet* ini tidak sekadar pindah, namun didasari analisis tim Pancious untuk mencapai target pasar yang lebih luas sekaligus penetrasi bisnis yang fokus pada kon-