

Penangan iklan buah hasil

TINDAKANNYA terlihat paparan iklan dalam sebuah rancangan televisyen kira-kira 25 tahun lalu, benar-benar mendatangkan keuntungan kepadanya kini.

Iklan tersebut memaparkan mengenai keenakan dan kerangupan piza membuatnya berfikir bahawa makanan tersebut mampu menjadi popular

untuk generasi masa akan datang.

Ternyata, anggapan itu benar.

Tidak sia-sia, angan-

angannya untuk membina sebuah syarikat pengeluar makanan segera piza tercapai.

Kini, beliau boleh berbangga dengan pencapaian syarikatnya

Pizza Pah sasar jadi pengeluar utama piza sejuk beku

itu, Pizza Pah Foods Sdn Bhd (Pizza Pah) dalam menjadi pengeluar piza sejuk beku utama di Malaysia.

Pengarah Urusannya, Sharifah Rofiah Syed Hassan berkata, syarikatnya mengeluarkan piza dalam dua bentuk iaitu secara sejuk beku dan siap dimasak.

"Pelanggan boleh memasaknya dengan menggunakan empat cara iaitu ketuhar, ketuhar gelombang mikro, kualiti dan periuk nasi.

"Semua piza yang dikeluarkan oleh Pizza Pah memang sudah dimasak cuma hendak cairkan keju dan rangupkan roti sahaja," katanya kepada Sinar Harian ketika ditemui di Serdang, baru-baru ini.

Beliau berkata, kelebihan Pizza Pah adalah terletak pada kerangupannya semasa panas dan rotinya yang sejuk dan lembut serta tidak liat.

"Pizza Pah turut menggunakan resipi mengikut cita rasa Malaysia meliputi kegemaran setiap kaum termasuk Melayu, Cina dan India," katanya.

Menurutnya, pihaknya mengeluarkan piza dalam pelbagai jenis topping dan perisa seperti hawaiian chicken, seafood, tuna, sosej ayam dan daging serta vegetarian.

"Kami juga sedang merancang untuk menambah mempelbagaikan lagi topping dan perisa.

Menurutnya, pihaknya melakukan secara sendiri mengenai pembuatan Pizza Pah dari mula sehingga akhir.

"Rotinya dibuat sendiri, begitu juga dengan sos oregano daripada buah tomato yang direbus dan kemudiannya dikisar sehingga halus," katanya.

Sharifah berkata, setakat ini, kebanyakan orang sudah mengenali Pizza Pah dan bilangan pelanggan juga semakin bertambah dari tahun ke tahun.

"Kebiasaannya, individu yang membeli Pizza Pah pada kali pertama akan datang secara berulang kali bagi mendapatkan produk kami ini," katanya.

Katanya, beliau turut mempunyai kemudahan pemprosesan piza dan mengubahsuai ibu pejabat di Kajang bagi keselesaan pentadbiran selain bercadang untuk membuka cawangan baru di Kelantan.

Dalam pada itu, syarikatnya juga telah memasarkan produk mereka di pasar raya, kedai-kedai runcit serta pasar raya besar di Lembah Klang.

"Pasarannya sudah meliputi hingga ke serata negara termasuk Sabah dan Sarawak menerusi stokis atau pengedar," katanya.

Sharifah Rofiah kini boleh berbangga dengan pencapaian Pizza Pah.

