

iBakery: “吾”爱烘焙

王震楠

“iBakery”爱烘焙面包工房是香港东华三院下属专门训练和聘用残疾人士的社会企业。该机构成立于2010年7月,获社会福利署“创业展才能”计划200万元港币的拨款作为业务的启动基金。iBakery是一项三合一的烘焙业务,集烘焙工场、烘焙咖啡馆和烘焙教室于一身,为残疾人士提供多样化的训练及工作机会的同时,亦满足不同产品需求。

iBakery 训练和聘用残障人士,为大众提供吃得安心的健康美味,其成员最喜欢与人分享他们的故事。接下来,就让我们一同走进 iBakery 的烘焙世界。

iBakery 剪影

iBakery 为残疾人士提供烘焙及餐饮行业的培训和就业机会,并通过优质餐饮及烘焙产品,让社区人士了解并认同残疾人士的工作能力,致力推动“不同能力,同一个热爱”的共融理念。

iBakery 现开设有8间分店,共聘用超过70名雇员,当中超过一半为残疾人士。iBakery 成立至今,先后在西环设立面包工房、在金钟政府总部设立西餐厅、在香港大学及添马海滨长廊设立轻食站、在沙田大围设立生产及培训中心,还在多个市中心商场成立短期专卖店,短短数年获得多个社会企业奖项,得到市民们的肯定。

iBakery 爱烘焙、爱美味、爱工作、爱分享、爱品质,集“五爱”于一身,也是 iBakery 成员的“吾爱”。

爱烘焙:iBakery 自诞生起,便希望小小一点美味,带来点点不同,“a little bit different”是他们的口号。踏着小小步伐,一点一点,一口一口,去令世界变得不一样。

爱美味:iBakery 有自家烘焙工场、面包店、曲奇专卖店、餐厅及轻食店。iBakery 希望,每一个店都能将美味传开,做到可持续发展。

爱工作:iBakery 成员能力各不相同,却有着同一份真诚,同一颗热心。即使是小小一口美味,都要尽最大努力,做出小小的不同。

爱分享:和大众分享做糕点的小诀窍;和顾客分享美食背后的故事;和团队成员分享自身经历……在 iBakery,分享是一种习惯,在分享中收获快乐。面包工

房的助理导师谢姑娘分享快乐的“秘诀”,用笑声为工房带去欢乐,使团队成员爱上烘焙,在轻松愉快的氛围中烘焙出带有自己故事的糕点。

爱品质:iBakery 除了零售业务,还拥有自家的生产及培训中心,为大家提供优质安全的烘焙产品及餐饮服务。

iBakery 人物志

曾是数间餐厅分店经理的 Jerry,拥有丰富的行业经验,机缘巧合下,他于 iBakery 初起炉灶之际加入,见证了“爱烘焙”的成长。

其实,在 iBakery 工作的最初三个月, Jerry 很不习惯,他说:“在商业社会,大家看的是成果,人力资源、宣传等全都是为了达成目标。但在 iBakery——一家社会企业内,最重要的反而是员工。”

现在,经过训练和实际工作后, Jerry 已经可以驾轻就熟地训练员工,确保餐厅的服务品质。Jerry 在严厉的教导过后会用较温婉的手法让员工建立对所在岗位的责任感。在 iBakery,每一个员工都要尝试不同的岗位,以便让经理了解他们的专长。

“如果他们(指残疾员工)做错了事,那不是他们的错。相反的我,该好好想一下,怎样才能让他们做得更好。”Jerry 的这番话,很是令人触动。的确,很多时候我们只看得到别人的错误,却有意无意地忽略了自己的过失。注重员工们的心灵健康甚于工作表现的 Jerry,让人感动又敬佩。

员工 Vincent 在 iBakery 学会的,除了烘焙技巧,还有平衡工作和生活方式。同事们尊重他的兴趣,从不强迫他一定要在工作与兴趣之间选择,因为大家都相信,只要取得平衡,两者可以共存。在 Vincent 刚刚参加过的一次公开舞蹈演出中,工房同事一起购买入场券为他打气。台上的他找到台下的工房同事后,面露笑容,满意地继续表演。

现在,每当被问到人生方向时, Vincent 总会面带笑容,以肯定的语气告诉你:“我有两个人生目标,一是工作,另一就是跳舞!”已正式成为 iBakery 雇员的 Vincent,每星期工作45小时,并抽出一天时间参加舞蹈练习。Vincent 由学徒晋升为烘焙工人后的第一个工作日,在回答对工作的感受时,他停了5秒,垂下头深吸一



口气,然后出尽全力大声地说:“极——度——喜——欢!”

在 Vincent 身上,我们看到了对工作与生活的热爱、追求心中所想的热情以及纯粹的质朴。

嘉颖是收银机前的“话事人”,在社工的指引下已经在 iBakery 工作近3年,而她喜欢做收银员的原因则是按按钮的感觉就好像是用 iPhone 一样!

身为工房大师傅的志成虽然不爱说话,不太愿意与人交谈,但对他的挚爱——高达模型以及烘焙产品的配方及制作方法却胸有成竹,滔滔不绝。已晋升为 iBakery 一级烘焙工人的他在不断成长。

面包工房因为有了 Grace 谢姑娘而充满欢声笑语。“穿上制服后言行举止都代表面包工房”,这便是她常常提醒、教导学徒的团队精神。

患有自闭症的家家是餐饮服务大使,他在法国波尔多举行的“国际展能节”中代表香港参与比赛,获得银牌,由自闭自卑慢慢走向了自信。

冠军拉花王子键是轻度智障人士,被经理形容为“开心果”。当经理说话时,子键在旁频频点头,偶尔拍拍 Jerry 肩头以示鼓励;问及获奖感受时,他笑笑:“感谢东华三院及 Jerry。”

舌尖上的美味

iBakery 的餐厅提供三文鱼三文治伴紫洋葱、生菜及意大利小黄瓜,烧牛仔肠伴炒洋葱配意大利香草包,炸薯角,自家制牛肉多谷麦汉堡,香煎三文鱼伴时菜配白酒柠檬、牛油汁等菜品,为大家带去味蕾的享受。

烘焙工房提供曲奇、面包、蛋糕等产品,全部手工制作,是匠心之选。皇牌产品有抹茶曲奇(原味/少甜)、抹茶贝壳蛋糕、焙茶贝壳蛋糕、柚子贝壳蛋糕以及京都抹茶手工蛋糕;曲奇包括意式脆饼、双重朱古力曲奇、榛子曲奇、玫瑰曲奇、全麦杏仁曲奇等;面包分为七谷方包、滋味棒、圈圈包、长法包等;蛋糕包括特浓朱古力蛋糕、菠萝椰丝松饼、原味蛋卷、法式甜点可丽露等。

每一个点心都是 iBakery 成员的用心呈现。

每一个皇牌产品背后都有一段故事。抹茶曲奇是跨界合作的融合品味。采用京都抹茶及曲奇配方制作,体现茶香与甘甜完美结合,精选一级材料加以用心制作,百分百香港制造,带来视觉与味觉的双重享受。

烘焙工房还提供订造曲奇的贴心服务,可以根据活动及需求制作特别甜点,量身打造婚嫁回礼、升迁派对或企业活动礼品,让人甜入心坎。

手工面包师承台湾烘焙大师王传仁老师,采用宵种面团方法制作面包。宵种即打好后放一晚上、第二天才用的面种。虽然制作时间较长、工序较多,但制成品可存放较长时间,也能保持面包的柔软和质感。这就是爱烘焙的面包特别“温柔”的秘密!

美誉在外

自 iBakery 成立以来,受到多家媒体的广泛关注报道,这些媒体包括《明报》、《文汇报》、《东方日报》、《饮食男女》、《新假期》、《苹果日报》等,从社会企业 iBakery 发展内涵及文化、烘焙产品及特色、社会活动及影响力等不同角度入手,对 iBakery 进行了全方位、多层次的报道。

《饮食男女》对爱烘焙的花花牛油曲奇礼盒进行了宣传报道,\$79 一盒,好吃不贵,可以免费邮寄。每吃一块曲奇,便可帮助他们自力更生。

《新假期》于2011年元旦对爱烘焙进行了题为《力撑本地良心贺礼》的报道。文中对良心贺礼做了精准的诠释,所谓“良心”,就像是公平贸易得来的产品,社会企业生产的有机食物,甚至是 Less is more 以简约包装设计的食物。一份礼物,健康美味,又简约简单,不止送的开心收的满意,还能间接令更多人得益,帮助智障人士和自闭症患者,是不是很有“良心”呢?

社会共融,人人受惠

iBakery 爱烘焙中“i”代表

“社会共融 inclusion”及“我”的意思,“爱烘焙”则代表残疾人士对烘焙的热爱。从第一年创造19个职位,聘用11名残疾人士,协助残疾人自力更生,到现在不断壮大的残疾人士工作团队,帮助残疾人从自卑走向自信,平衡生活与工作的关系,不断成长;从原有的设于黄竹坑东华三院赛马会康复中心的工场,到现在集餐厅、烘焙工房、轻食店、专卖店多种店铺于一体;从做工简单、包装简洁的曲奇小点心,到现在的10件必买圣诞礼物、“Q版迷你健康月饼x兔子的长耳朵”限量版月饼、可以定做的点心礼盒……几年的时间,iBakery 这家社会企业在不断发展与快速成长。

就其内涵而言,社会企业大致有四方面特征:一是活动于社会领域,二是致力于社会创新,三是以实现社会效益为目的,四是受相关特征法律的规范。做社企(社会企业)不是做慈善,而是做生意。社企除了本身的社会使命,业务方面也必须以可持续发展为目标,这也是 empowerment (赋权)的终极体现。抱着“爱上解决问题的心态”,才能在资源有限的条件下,创造更多的可能性,不断发掘商机,促进社企发展。

iBakery 创新经营策略,选择适合的领域烘焙经营,烘焙中工种和工序多种多样,适合能力各异的残疾人士;烘焙并非人人都会,但却不至于难以掌握,可以使残疾人士发挥一技之长,自力更生;对于制成品,他们喜欢,客人也喜爱,便于他们融入社会,正常生活。此外,iBakery 不仅注重方便和实用,展销柜的简约之美也吸引了大众的眼球,iBakery 传递的简约理念成了其可持续发展的法宝。

拥有不同能力和不同性格的残疾人士在烘焙时发挥所长,让小小的点心牵动味蕾的享受,使健康有机的烘焙带来精致简单的生活理念,用心制作良心食品,传递乐观、分享的观念,在关爱他人的同时实现共融、共享,为人人带去互惠的感受与体验。

(据公益慈善学园)

