

■ 百花齊放

近年社企餐廳百花齊放，涵蓋中菜、西餐。香港社會企業總會會長吳宏增表示，香港社企項目主要孕育自上世紀60、70年代出現的庇護工場，後來發展至主打速遞、洗車的流動工作隊，及至千禧年後發展出多種社企形式，包括近20年間蓬勃起來的社企餐廳。

別以為打着關顧弱勢的旗號，社企餐廳便容易招徠生意。他觀察到，顧客不會因為崇高的社會目標而到來，存亡與否，最重要是食物的質素，其次為人流及便利度，最後才是餐廳的目標和價值。加上飲食業本是「紅海」，要在飽和的市場上分一杯羹並不容易，社企在平衡社會目的及商業利益

社企名店蛋糕曲奇搶手

的天秤上，容易進退失據。

話雖如此，本地社企亦不乏成功例子，業務涵蓋烘焙工房、餐廳、麵包店、專賣店的東華三院社企 iBakery 是佼佼者。在120名員工中，約六成為殘疾人士。經營10年，餐飲質素有口碑，拓展出10間分店；每逢大時大節，不少人選購他們的餅食送禮。更難得是他們未有故步自封，不時與酒店、商場合作，又設網店賣餅，態度進取，多番奪得社企獎項。

不是hea工 不斷提升技術服務

去年11月於灣仔開張的 iBakery Café，算是10年成果總覽。餐廳樓高兩層，從早上營運到傍晚，提

供麵食、沙律、小食及手沖咖啡，包括招牌的京都抹茶蛋糕、香蕉蛋糕、曲奇等。「抹茶蛋糕沿用京都凱悅酒店早年教我們的做法，抹茶粉來自京都祇園辻利，甘苦的平衡做得剛好。」iBakery 負責人陳佩珊道。試吃一口，果然茶味濃郁；再呷一口由店員 Terry 沖泡的 Latte，回味無窮。

「最根源的策略是能力為本，讓同事發揮才能，這份不是hea工，他們一路有修進，技能、薪金都會上升。」陳佩珊說。像 Terry 本來

在金鐘店工作，因為表現出色便調到灣仔新店，現在更成為店中的「大師兄」扶持後輩。而另一關鍵是他們一直強調發掘合作機會，陳佩珊說：「又要做生意，又要能力為本，單獨做好難生存。不過，合作前基本要做好自己，讓與你合作的人不是純粹幫你，而是雙贏。」■



慢煮甘筍蘿蔔牛肋條 配米形粉

由中央廚房準備的慢煮牛肋條送到店內，經員工加熱及加添配菜，牛肋條軟腴入味。（\$78，iBakery Café）（林若勤攝）