

細看各式手造糕餅，就會發現形狀大小各有差異；就如社會中各人能力不同，但都找到自己喜歡做的事和負責崗位。社會企業「iBakery（愛烘焙）」抱着「不同能力，同一熱愛」的宗旨，為殘疾人士提供就業和發展機會，致力推動社會共融。繼麵包工房、cafe、pop up store（專賣店），發展到最近終於成立自家工場，過程就像學徒做麵包一樣戰戰兢兢、按部就班。

有人覺得造糕餅很容易，只需準確地跟從食譜的份量，就可炮製美味的曲奇、麵包；其實糕餅質感也需要因應天氣、工具、材料等稍作調節，就如每位學員都有其獨特之處，要因材施教。因此「iBakery」無論在產品設計、市場推廣、人材培訓方面，都不可以當做一盤生意的態度去量度、計算，反而像搓麵粉般柔韌有致，成就充滿快樂的生產線。

▶大家正為合和中心曲奇專賣店開幕忙得不亦樂乎，趕緊備製新產品柚子貝殼蛋糕；來一張大合照，單是研究擺甚麼姿勢已充滿笑聲。



快樂生產線 iBakery

芳香麵包房

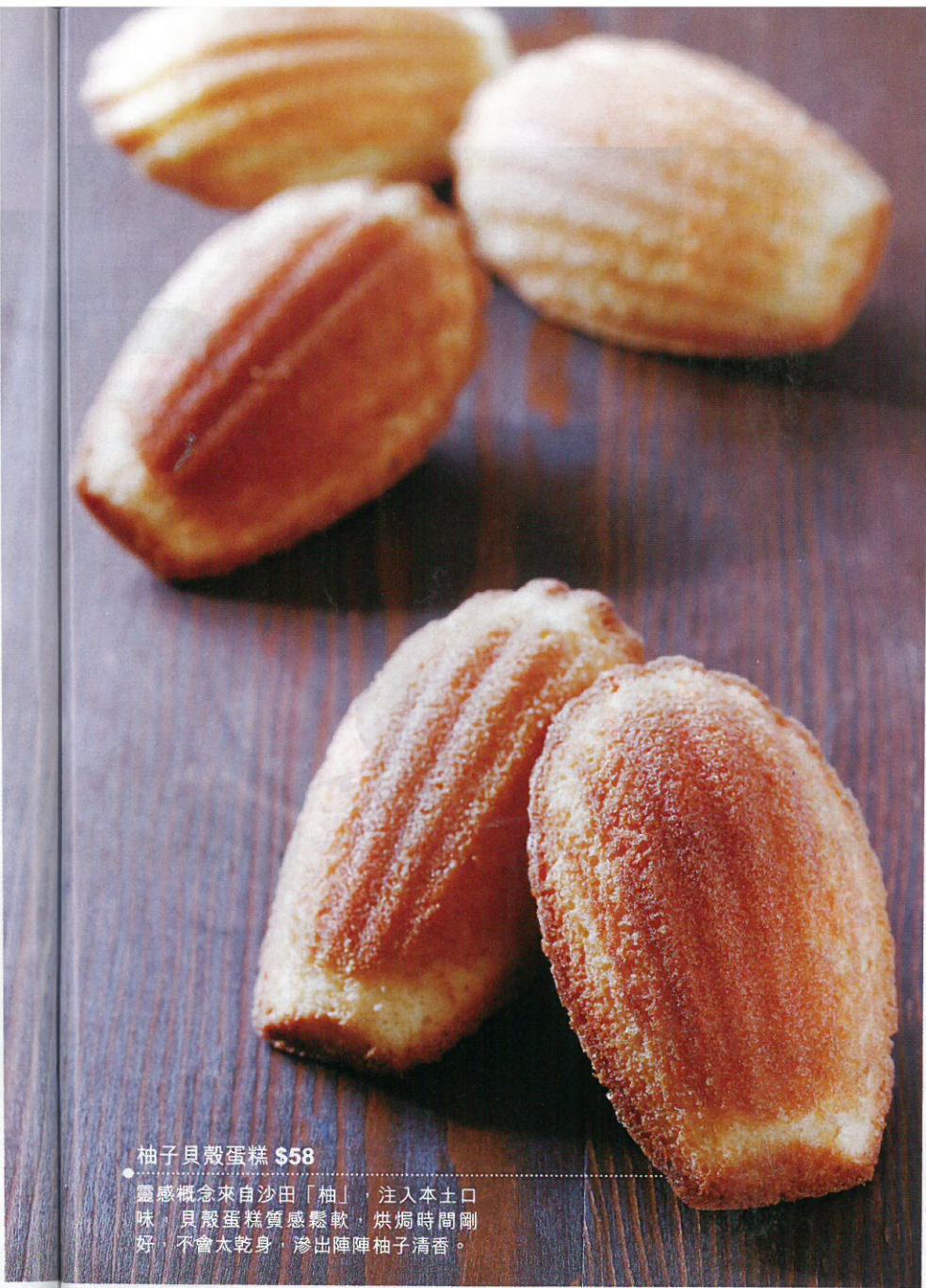
不是第一次參觀東華三院「iBakery」位於西環的麵包工房，入廚房前首先戴上被大家笑稱「浴帽」的髮網，做足衛生程序，不愧為第一家考獲ISO 22000食物安全管理系統認證的社企。麻雀雖小，五臟俱全，在成立大圍工場前，所有麵包、曲奇，甚至月餅都是在這裏生產，唯一不同的是近日多了一陣柚子芳香。

繼皇室堡、沙田凱悅酒店後，位於合和中心的pop up store最近開幕。由於之前多以曲奇做主打，今次特別推出新產品柚子貝殼蛋糕，給客人更多新鮮感。由出爐開始散發撲鼻清香，「啪」一聲瀟灑脫殼，一口鬆軟、黏潤，令人不期然再吃多個。市場競爭激烈，租金水漲船高；對於超過一半為殘疾人士的烘焙團隊，糕餅款式簡單得來要具吸引力，始終發展社企，自負盈虧是最基本。



iBakery pop up 專賣店

日期：即日起至七月三十一日
 營業時間：星期一至六中午十二時至晚上七時
 電話：6739 0073
 地址：灣仔皇后大道東183號合和中心地下



柚子貝殼蛋糕 \$58

靈感概念來自沙田「柚」，注入本土口味，貝殼蛋糕質感鬆軟，烘焗時間剛好，不會太乾身，滲出陣陣柚子清香。



▲特地為合和Pop up store推出的新產品柚子貝殼蛋糕，由香港沙田凱悅酒店糕餅主廚Kelvin提供食譜，過程中與學員多番交流，令製作流程與成品盡善盡美。

▲早前產品一向以曲奇及麵包為主，蛋糕造型較複雜，利用貝殼模具就變得簡單。



▲合和中心專賣店開幕，東華三院第五副主席陳祖恒（右二）、合和資產管理有限公司董事梁庇世（左）及香港沙田凱悅酒店總經理李寶臨（右）親臨出席支持。



▲東華三院145周年紀念曲奇 \$145/罐（十罐裝）為慶祝東華三院145周年而製的紀念曲奇，四月新鮮熱辣上場，包括全麥杏仁、雙重朱古力、腰果、榛子，及「善」字牛油曲奇，都是「iBakery」的出品。



人氣專賣店

都投放在培訓與出品上，店舖都不在鬧區，推廣宣傳也得靠人緣。產品口碑不難得到商場及酒店支持，以象徵式租金開專賣店。認識共融概念，由一口曲奇開隊來說，要讓大眾親身嘗試「一小口，最重要。」每次做pop up店，同事都格為要省靚招牌；要客人覺得好味，而不才幫襯！」東華三院賽馬會復康中心副說。要傳揚平等訊息，提到殘疾不一定同情劃上等號，也可以聯想到充滿陽氣的糕餅。

，才有下次機會。去年認識了香港沙總經理Wilson，得到在酒店pop up的契作推出柚子貝殼蛋糕，糕餅主廚Kelvin譜，更花了幾個月時間與團隊交流及改些機緣，都是可遇不可求。



鄉村種籽麥包(\$11/個)、 嬰粟棒棒(\$12/個)

造型簡單，學徒們容易拿捏，也是ibakery熱賣麵包款式。



iBakery (西環店)

電話：2816 5233
 地址：堅尼地城域多利道一號百年大樓二座地下2號舖



成就非量化

烘焙產品款式漸多，也是時候擴充，數月前開幕的大圍工場，沿港鐵站前往的十分鐘路程，鳥語花香，也為居住九龍及新界區的學員帶來喜訊，不必再長途跋涉跨區上班。居於馬鞍山的學員敬琳，輕度智障的她長期賦閒在家，姨媽特地到餅店當義工，順道帶她認識餅房的工作環境。由最初慢慢學習，到現在包裝、唧花完全上手，即使之前每日花上四小時來回西環店，也不減其雀躍期待上班的心情。

原來縱使沒有經濟壓力，長時間失業待在家中，不單容易和家人產生磨擦，或因沒事可做而變得沒有安全感，繼而情緒不穩。這些情況其實也適用於健全人士吧？「如何徒手畫這些直線？是秘密！」「綠茶曲奇剛出爐，趁熱偷食最好味，同時也最熱氣！」只需在工場逗留一會，你會發現大家一時非常專注，一時非常搞笑，除了社交生活感受的歡樂，工作帶來的滿足感也尤其重要。

「iBakery」現在每日生產約四千塊曲奇，團隊有六十人，包括三十名殘障人士，可接受培訓的人數並不足以應付需求。「在這裏你不能單以數字去衡量，學員不必滿足老闆要求，反而會因應他們的能力去訂立目標；正因為着重的是培訓而非生產，透過品牌向公眾傳達的共融理念，過程中帶出的正能量，都是無法量化的。」東華三院賽馬會復康中心副院長陳佩珊說。

◀學員在工場需學習包裝、清潔、秤材料、搓麵糰、唧花等，因應其專長分配崗位，讓大家都工作中找到滿足感。



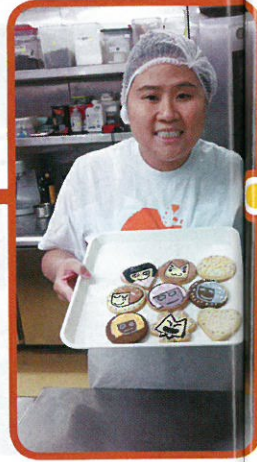
王傳仁

台灣著名麵包師傅，機緣巧合認識了「iBakery」，每年都會來港義務為團隊教授烘焙及利用天然酵母的技術，並協助研發新產品。學員專注、投入地上課，正正是被他對做麵包的熱誠和堅持所感染，讓每一口麵包都充滿愛。



陳佩珊

為東華三院賽馬會復康中心副院長，所有「iBakery」的活動都可見到她的蹤影。去年更遠赴馬來西亞出席TED×PetalingStreet，擔任其中一位演講者，傳揚平等、共融理念。



詩敏

患有自閉症的敏敏在烘焙以外，亦參與東華三院轄下的藝術廊「愛不同藝術」。最擅長繪畫七彩繽紛的花朵，畫作更曾多次用於曲奇餅罐包裝。



敬琳

即使之前每日來回花上四小時車程，也不減她對上班的熱情。在大圍工場集中製作曲奇後進步神速，唧花手藝非常純熟。

輝Sir

店內健全與殘障人士比例各半，烘焙生產主管輝Sir，本身在傳統餅店工作，經驗豐富，由數年前負責麵包生產，到現在主力監控曲奇出品，並致力使大圍工場符合ISO認證條件。不時研究如何將烘焙程序簡化，風趣幽默有耐性，深得學員喜愛。

烘焙團隊

曲奇的秘密

為甚麼工場的出品九成是曲奇？為甚麼大部分曲奇都是圓形？曲奇餅和蛋糕、麵包相比，所需技術較低，只需把麵糰量度成一定重量，再搓成圓球便成；即使外形有少許差異，對手工曲奇來說也屬正常。因此發展出長方形的抹茶曲奇，可說是一大突破！

由旅遊美食寫作人兼關西旅遊大使陳俊偉拉紅線，再由京都凱悅酒店總經理橫山健一郎主動提出，將酒店著名的抹茶配方傳授給「iBakery」，豈料反應非常好，更成了餅店的王牌。其後還邀請團隊到京都作實地交流，對於首次出門的烘焙師Vincent來說是難能可貴的經驗。有趣的是，酒店方面反過來多謝「iBakery」團隊，為嚴肅的餅房帶來活力和正能量。

以為自己在施予幫助，過程中其實也得到啟發，獲益良多。就如本意為殘障人士創造就業機會的「iBakery」，同時也令客人品嚐到美味曲奇而得到快樂；箇中的互動交流，已超越餅店本身。

京都抹茶曲奇 \$48/盒

入口鬆脆，散發濃郁的抹茶清香，餘韻悠長，吃得出用料非常講究。更因應香港人口味，在京都團隊試味肯定下，研發出「少甜」款式，發展出屬於「iBakery」的獨家味道。



美 麗 的 一 面

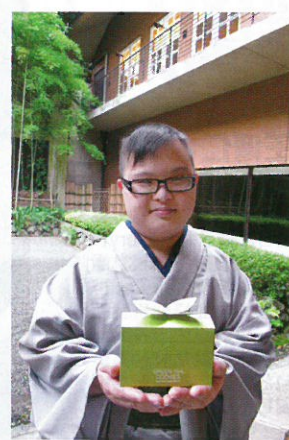
把曲奇麵糰切成塊塊一樣，精準的十一克，自覺難度甚高，對於「iBakery」的學員來說，一刀就成功，可謂駕輕就熟。社會慣性只針對殘障人士做不到甚麼，而忽略了他們可做到甚麼；單向覺得他們需要同情和幫助，而忘記自己也有很多不足的地方。「曲奇上留下切割的花痕唔緊要，反轉就OK！一樣咁好味，哈哈！」是的，換個角度，欣賞美麗的一面，這是餅房團隊送給我的功課。你做得到嗎？



▲京都凱悅酒店派出首席餅廚安田俊二（左四）專程來港教授，以確保品質，學員都被日本團隊的專注、認真深深打動。



▲所有材料都根據京都凱悅酒店提供的抹茶曲奇配方，用上百年老字號茶店所出產的優質宇治抹茶製成，非常認真。



▲首次做長方形曲奇，學員起初要花上時間掌握，之後用上簡單工具，已可輕易切出完美形狀。

▲在Vincent的生命裏，跳舞和烘焙同步排第一位，因到京都凱悅酒店交流而首次搭飛機，患有唐氏綜合症的他是團隊的開心果，他的笑容使整個酒店餅房團隊都溶化了。