



又一新社會企業投入社區

東華三院獲社會福利署「創業展才能」計劃撥款二百萬元，於今年七月成立i Bakery愛烘焙麵包工房，專門訓練及聘用殘疾人士。“i”代表「社會共融 Inclusion」及「『我』能做到」的意思，「愛烘焙」則代表殘疾人士對工作的熱愛。此項目首年共創造十九個職位，包括聘用十一名殘疾人士，協助殘疾人士自力更生，從工作中取得尊嚴及滿足感。原有工場設於黃竹坑東華三院賽馬會復康中心，主要接受院舍、學校或團體組織訂購產品。今年十月選址於西環的零售專門店正式開幕，期望設置專門店後能让更多人認識i Bakery麵包工房。



按認能力 分配項目



現時i Bakery的顧員多由慈善團體或特殊學校轉介到來。i Bakery會按照學員的能力與專長分配不同工作，例如某些學徒對數字較敏感，可以讓他們切指定重量的麵糰；而要花較長時間才能處理好數據的學徒則負責別的工序。此外，i Bakery會定期開設烘焙班，讓社區人士有機會與i Bakery僱員合作，認識殘疾人士的工作能力及熱誠，從而促進社區共融。



i Bakery概念

這一間三合一cafe，集工場、bakery cafe及烘焙教室於一身，佔地二千尺。烘焙廚房採用開放式設計，顧客可一覽顧團隊工作情況及衛生環境，從而可對i Bakery產品的品質及衛生更具信心。而且，更可大大拉近團隊與社區的距離。「推動社會企業的意義大眾很易接受，但以經營角度來說，我們希望將i Bakery發展為持續發展項目，就不能單靠大眾的關愛，而是必須將品質及團隊都提升至具市場競爭力，令顧客真正喜歡、需要我們的出品，當達到某需求量，我們又可以考慮培訓及招聘更多人手，這才是真正為弱勢社群創造新機。」項目策劃人Florence娓娓道來i Bakery的目標，並表示會因應市場需要而不斷改善工房，希望將i Bakery打造為一個成功品牌。



產品多元化

筆者所見，i Bakery cafe的產品多元化，除港人至愛地道菠蘿包、豬仔包、蛋撻；亦有受小朋友歡迎的芝士波，女士最愛的各式芝士餅、蘋果批，份量輕盈，多吃一兩件也不怕超標；新鮮焗製蒜蓉包，芳香撲鼻，買來伴餐湯作西餐或下午茶點，確是方便。而且，現場除雅座外，更有上網專區，讓街坊們在此邊嘆飽點，邊上網消磨時間，確是十分體貼。由此可見，i Bakery對市場觸角敏銳及熱誠投入的程度。大家想對i Bakery有更多了解可瀏覽<http://ikbakery.tungwahcsd.org>。

i Bakery使命 不同能力同一熱愛

- 培訓及聘用不同能力人士，
- 協助殘疾人士自力更生，
- 通過優質烘焙產品，讓顧客認識殘疾人士的
工作能力及熱誠，推動社會和諧共融。

