



飯飯掂

iBakery dining



「iBakery」提供多款麵包、蛋糕，咖啡是公平貿易的產品，花茶也是有機貨。客人可在寬敞環境慢慢享用，和一般cafe無異，連隔鄰學校也由「iBakery」供應麵包。

歡樂餅店

這不是一家普通的麵包店，而是充滿愛和歡樂的大家庭！這裏超過一半的工作人員為輕度弱智或自閉症人士，然而他們都在經過培訓後找到自己所長：榮新的搓麵功夫最了得，觀察麵糰韌度最有經驗，希望將來成為出色的麵包師傅，閒時跳跳舞；敏敏比較害羞，搓麵包時特別專注，工餘最愛畫畫；志成則是眾人的大師兄，負責控制爐溫，清晨五時便出發上班，放工後最喜歡砌模型。

在導師從旁指導下，各人在「愛烘焙麵包工房」(iBakery) 都找到自己所長及崗位，得到的不只是工作機會，還有尊嚴、自我價值和滿足感。看着他們進步，對家人是一種安慰；吃着他們出品的糕餅，大眾對殘疾人士亦加深了解。透過開放式工場、舒適雅座及上網服務，不少熟客都喜歡在這裏閒坐消磨，實踐共融理念 (inclusion)。



▲店內一半員工為殘疾人士，在導師從旁指導下，在烘焙過程中都找到了樂趣，猶如一個大家庭。

社企服務

「愛烘焙麵包工房」為東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士之社會企業。提供三合一烘焙業務，集工場、Cafe及教室於一身，亦提供婚禮曲奇及企業產品設計服務。



- a 薄餅 \$7
- b 牛角酥 \$6
- c 豆沙包 \$6.5
- d 有機伯爵茶 \$16

店員一致推介的牛角酥以鮮牛油而非人造牛油製造，又香又鬆化；薄餅由學員創作出來，配以菠蘿及火腿夠醒胃；而豬仔豆沙包則是每位學員在工場都會製作的產品，為他們帶來不少歡樂！



▲曲奇禮盒 \$138罐

店內最受歡迎的產品，罐面的花花圖畫出自學員的手筆，內有腰果、牛油、雙重朱古力、燕麥杏仁、啣花牛油五款口味，採用新鮮牛油，入口香濃鬆脆。



▲Muffin \$6

每日新鮮出爐，香噴噴的muffin有香蕉及藍莓味道，歎杯咖啡，就成一份溫暖早餐。



- a 七穀方包 \$9半條
- b 黑糖方包 \$8半條
- c 裸麥合桃提子包 \$23

在麵包內加入多種穀物及裸麥，並以黑糖帶出甜香，高纖又好味。

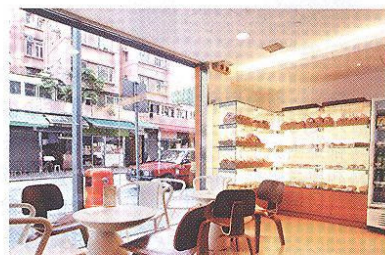


▲客人可在店內享用免費上網服務，首頁為東華三院屬下社會企業的簡介，另一途徑讓大眾對殘疾人士有更多認識。



▲木糠布甸、杞果奶凍、蘋果蘆薈果凍 各\$10

糕餅以外，還可品嚐一系列手作甜點。杞果奶凍夠香，木糠布甸夠滑，蘋果蘆薈果凍清香帶爽，夏天吃最適合。



iBakery

電話：2816 5233

地址：堅尼地城域多利道1號百年大樓二座地下2號舖