



01



02

01. 店中受助者及健全員工的比例是7:7，受助者以女性為主。餐廳經理Jerry（右）同時是導師，好像子鍵沖的咖啡，就在他的指導下，愈做愈好。
02. 學過烹飪和園藝的安妮，工作主動，經常笑容滿面，每天上班九小時，也不言倦。
03. 這裏中午最旺，下午茶時間較靜，所以推出抵食套餐。精選糕餅套餐（\$38），有栗子、芒果、士多啤梨慕絲餅及迷你果撻，配一杯Dilmah茗茶，逍遙。
04. 朋友F結婚，就訂了iBakery的曲奇作小禮物。以前買曲奇要到堅尼地城，現在到金鐘就買到了。腰果曲奇（\$24/100g）、雙重朱古力曲奇（\$24/100g）。
05. Café以綠色藝廊作主題，入門口是長形的花瓶，還有以春雨為題的環保吊飾，配合牆上的掛畫，很有氣氛。

iBakery Gallery Café

地址：金鐘政府總部添馬公園添馬茶座

查詢：2352 2700

營業時間：8:00am - 8:00pm



03



04

精 | 緻 | 咖 | 啡 | 店

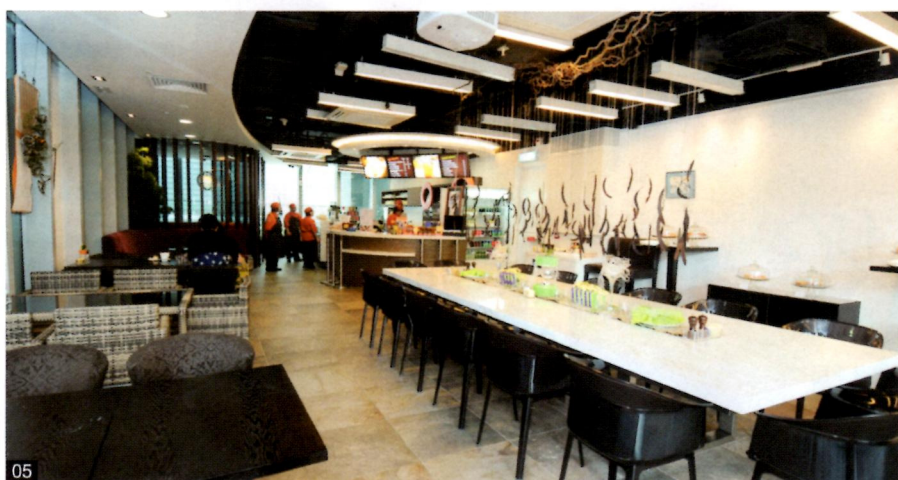
東華三院，在香港，真是無人不識。

但東華三院的社企餐廳，你的印象又如何？

在這方面，東華起步，算是較遲，但一開始，就青出於藍！

東華三院第一間社企餐廳，是位於香港仔市政大廈的自在軒，在2005年創立，為弱能人士提供就業機會，形式像茶餐廳。其後鴨脷洲的悠然軒形式也接近。直到2010年，堅尼地城的iBakery成立，烘焙出香脆的曲奇、包點，讓東華的餐飲服務更進一步。

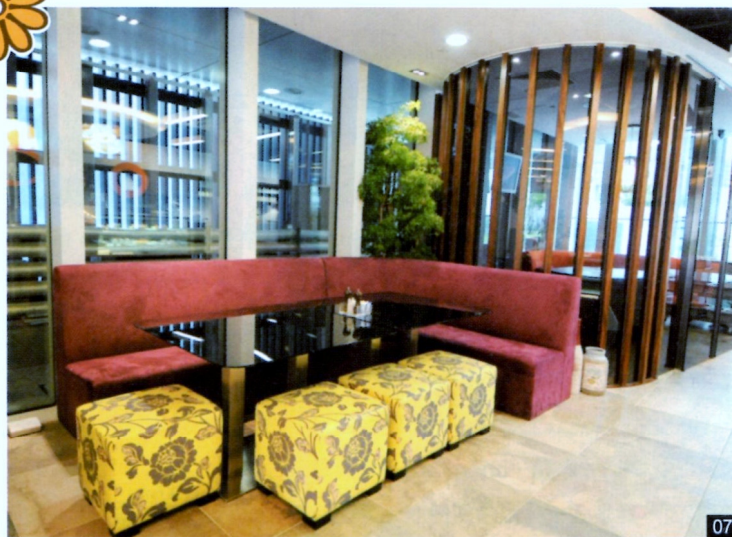
真正的里程碑，是去年底開業的iBakery Gallery Café。餐廳位於政府總部，得天獨厚向着一片綠油油的草地，感覺開揚。更振奮的，是食物。曲奇、麵包、薄餅、甜品都是iBakery供應，一間餐廳，讓兩批受助者都能作出貢獻。Café的廚師康師傅，入廚超過20年，更曾於遊艇會、高級西餐廳工作，食物質素超越四星級酒店，單是他的意大利香草醬（Pesto sauce），已是濃香撲鼻，完全為東華省靚招牌，社企，都有好嘢食！



05



06



07



08



09



10



11

- 06. 想不到，這裏還有一間貴賓房！
- 07. 社企餐廳，顏色也可以很繽紛。
- 08. 意大利小胡瓜薄餅午餐（\$88），番茄醬是自家用車厘茄、香草製成，配上意大利青瓜、莫沙瑞拉芝士，香脆。
- 09. 奄列早餐（\$38），香滑的奄列蛋裏包着菠菜、煙燻火腿及芝士，配上黑麥麵包，快餐店價錢，質素高幾班！
- 10. 自製新鮮香草醬意大利麵午餐（\$68），是用院友種的香草，加上帕馬臣芝士、Ricotta軟芝士、松子仁、蒜頭製成，味道濃郁。
- 11. 康師傅非常慷慨，看這煙三文魚火箭菜忌廉芝士香草包午餐（\$78），三文魚每片都大大塊，還有大量沙律菜，配上iBakery著名的香草麵包，吃飽兩個OL。

