



甜酸苦辣

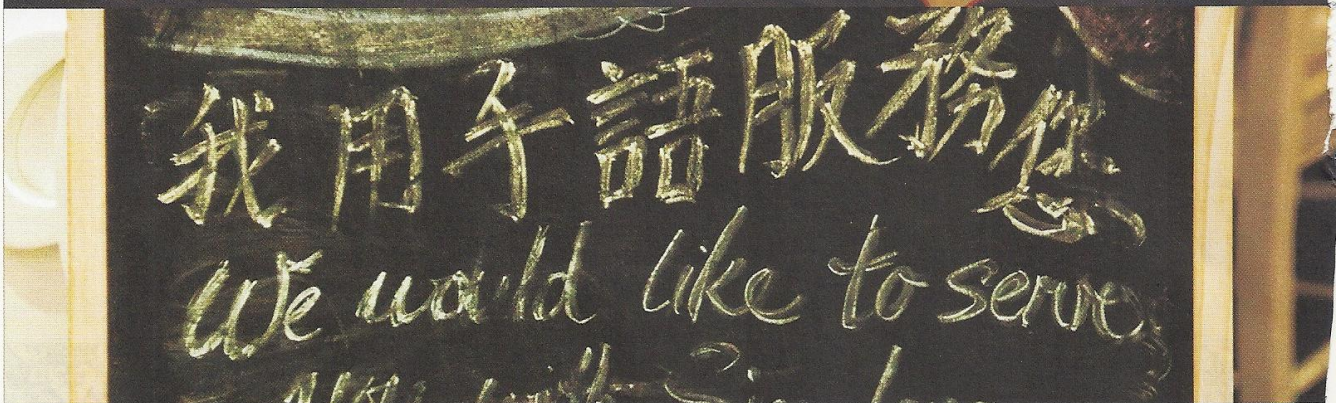
這是餐廳活動「人生最後 24 小時」的特別菜式，在餐牌上找不到。四個小食各有甜酸苦辣的味道，代表人生各種經歷。



餐桌上的人情味

吃不止關乎色香味，有時更可嚐出人情味。近年愈來愈愛心餐廳聘請殘疾員工，他們營運上必定更困難，但只要走進其中品嚐一番，你會發現食物的味道與賣相絕不被比下去，這正好體現了員工背後所負出的努力。而當一班殘疾員工為你點菜之時，更讓你親身體驗何謂社會共融，這種人情味，不是到處都能感受得到。

TEXT · SIROIS PHOTO · FRANKY & MICHAEL DESIGN · MLL





香煎魚柳配香茅意大利包 \$35
Ciabatta 麵包混入了香茅一同烘培，味道香濃，跟煎香的魚柳十分搭配。



香草醬雜面配甜椒芝士素食多穀麥漢堡 \$35
內有 iBakey 的招牌自家製意大利香草醬，口味清新健康。

義工



Christine

每逢星期一及五都來餐廳幫忙，至今已有一年多。

輕食社企

iBakey 是東華三院轄下的社企食店，專門聘用殘疾和智障人士，提供烘焙及前線工作訓練。iBakey Express 愛烘焙輕食站以輕食為主，食物製作過程簡單，殘疾員工也可應付得來，從此獲得滿足感。當中歐陸風味十足的漢堡包和三文治，都是出自他們之手。

「過往社會對殘疾人士的印象負面，其實跟聽障人士一樣，很多殘疾的人都擁有一定的工作能力，能勝任很多工作。」東華三院賽馬會復康中心副院長陳佩珊說。餐廳會因材施教，針對不同情況給予員工培訓和工作。

匯聚包容

iBakey 最初目成立的是為殘疾人士提供就業和培訓的機會，卻不經不覺匯聚了一班主動幫忙的義工，是陳小姐始料不及的：「有客人光顧過後主動提出義務幫忙，有些為餐廳翻譯餐單，有些參與餐廳的花藝設計，有些更於繁忙時段來樓面工作。」法國人 Christine 便是其中之一，由於懂得英文及廣東話，她還教授員工簡單英語，讓他們能服務附近上班的外籍人士。「每個人與生俱來都必有不同的能力，希望社會可多給予殘疾人士工作機會，並將這份包容的心推廣開去。」Christine 說。📍

員工



Jimmy



Tsz Kin



東華三院賽馬會
復康中心副院長
陳佩珊



餐廳外面一大片海景，環境愜意。



自家製牛肉多穀麥漢堡 \$35
牛肉濃郁鬆化，餡料還包括番茄、生菜、洋葱；多穀麥包自家烘焙，上面的黑白芝麻和穀物香脆可口。

愛烘焙輕食站 iBakey Express
地址：金鐘添馬公園海濱長廊
查詢：2511 8230