

關懷共融 手工蛋糕

單看蛋糕的美麗外表，你或不相信這是由殘障人士親手製造，再看 iBakery 內員工的模樣，他們與正常人無異，且比平常人擁有一顆更單純和對工作抱有熱誠之心。即使社會沒有賦予他們地位，但自身價值不需別人賦予。

TEXT: ANGEL PHOTO: WUI DESIGN: MAVIS

與京都酒店合作

iBakery 是東華三院旗下的社會企業，一直在廣受街坊歡迎，今年推出的手工抹茶蛋糕更令店舖成名，這不是靠社會光環，而是實力及真材實料。經傳媒穿針引線，iBakery 早前與日本京都凱悅酒店合作，製作手工曲奇及抹茶蛋糕，材料及步驟完全跟隨酒店配方，抹茶粉取自京都百年老店，味道甘香濃郁，更嚴選上等白糖，成分天然且不太甜，如此上乘當然深受大眾歡迎。

Follow

Teresa Sze

愛烘焙生產及
培訓中心業務經理



負責店內產品監控，同時培訓員工，了解業務和員工特性。

iBakery 愛烘焙麵包工房

推介

愛不同藝術 i-dArt
(開是東華三院旗下機構，推廣弱勢人士藝術創作的品牌和藝術團體，透過藝術的媒介促進共融，人人平等。)

甚同時時敏表現活潑開朗，不
說不知她原有自闭症，現在已
工作出年多，對店內運作熟悉，
製作手工蛋糕亦能輕駕熟車。



酒店業務教授，培訓過程相當嚴謹，酒店
店師傅傳授開班，亦有員工到京都交流
及培訓，當中包括殘障員工。除學習製
作，學員更學到日本人的工作態度。愛烘
焙生產及培訓中心業務經理 Teresa 說：「透
過觀察酒店工作情況，殘障員工回港後表
現更認真積極，如更快回應師傅的指令。」



05 Lifestyle dining

提供機會 共融社會

無須強調人士自力更生，iBakery 更希望這社會共融，Teresa 說：「不少殘障員工的家人對他們工作有不少疑慮，但後來發現有良好轉變，例如由自閉症的躁動和情緒波動大，但經過培訓後變得情緒穩定。」店內大部分工序皆由殘障員工負責，那起那起，他們與常人無異，同樣有工作能力，只要了解他們的性格和長處，亦可做出齊一般的产品。反觀「正常」企業，又有誰會真正了解員工優點？

48



了解能力 分配工作

店內一半員工是殘障人士，當中八成是智障員工。Teresa 指：「雖然他們的能力未必最好，但有生產力，如何釋放及運用這生產力是關鍵。」店舖會發掘員工潛能並分配工作，如敬謝較手巧，負責造手工蛋糕及印花曲奇。店內亦會因應員工需要安排培訓，自閉症員工對有系統的程序最感舒服，讓他們學習程序並確保程序統一，便可令他們的情緒安穩。

Info

iBakery 愛烘焙麵包工房

地址：西環翠苑地庫或多利道1號百年大廈2座地下2號舖

查詢：2816 5233

iBakery pop up store (至十月)

地址：銅鑼灣告士打道311號壹壹壹1樓

查詢：6739 0073



客人可選擇堂食，亦有飲品提供。



手工蛋糕製作過程

1. 將蛋糕漿倒入膠袋，然後慢慢擠進蛋糕模中，以免過多空氣進入。
2. 將平蛋糕漿令賣相更吸引。
3. 放進焗爐焗約 40 分鐘。
4. 看到漂亮的裂痕表示蛋糕成功。

完成!



綠茶曲奇 \$48 / 100 克
配方跟隨京都凱悅酒店，在
store 及總店有售，更根據
味製作出來甜配方，在京都
到！少量版本更能吃出抹茶
價值一試。



圓形包 \$6 / 台式無油加味
/ 富貴芝士捲 \$9

各款麵包皆由店內工場每天
製，亦由台灣麵包師傅王博
教授，必須每晚「打宵麵」
自然發酵，任何時間著上東
下，吃過口感鬆軟。

手工抹茶蛋糕 \$118

全人手製作的 pound cake
每種材料用相同的分量造成
盒子便噴出抹茶香氣，入口
口感扎實而鬆化。