



招呼周到

iBakery Gallery Café的服務一直備受讚賞，訪問當日可見殘障同事招呼周到，彬彬有禮。



iBakery 成功法寶 伙拍名廚名店 服務真誠

要數港人眼中的高質素社企食店，相信東華三院轄下的iBakery必入三甲之列。東華三院賽馬會復康中心副院長陳佩珊表示，中心一直重視殘疾人士的職業復康，為了提供庇護工場以外的工種，於2007年在堅尼地城復康中心開設小型麵包店讓殘障人士工作，反應不錯。2010年正式創立iBakery品牌，目前已開設1間麵包工房、1間餐廳、2間輕食站及3間曲奇專賣店。「我們希望不止給就業機會予殘疾人士，同時扮演一個角色，令大眾看到這個企業模式是行得通的，並認同殘障人士的能力，從而推動社會共融。」

京都抹茶蛋糕 員工實地學師

她又強調，品牌是以產品及服務質素行先。「因為在香港開餐廳其實很困難，飲食業競爭非常大，人手難請。加上香港人很挑剔，重複會去的地方其實很有限，租金實在貴。要生存到坦白說就要靠產品。我們現在說iBakery的理念有多好，但是如果純粹得個理念，可能來過一次就不會再來。」因此在產品設計上花盡工夫，保持新鮮感。像餐廳不時推出新項目，最近就有素菜漢堡，迎合追求健康的女士。她直言經營過程不容易。「由於是社企，由我們選擇開bakery，到為何選擇做曲奇，再到為何會做圓形曲奇呢？其實都兼顧了同事的能力及市場需要。很多東西，由產品設計、營運模式到員工培訓都是從零開始去摸索。」

問題正是天天都多，遇上困難更要迎難而上，而品牌很快更跳進一步，成為全港首間考獲ISO 22000食物安全認證的社企。因為陳佩珊認為食物安全是品牌首要的關注。「而且有系統可跟從，對同事來說會更清晰，亦是對同事能力的一種認同，用客觀認證來告訴大家，

我們與一般餐廳團隊無異。」

4 京都抹茶手工蛋糕 \$118 (b)

由京都凱悅酒店首席餅師安田俊二提供技術培訓，並採用頂級的京都祇園辻利抹茶粉及日本麵粉製作，入口啾啾濃郁抹茶香。

5 自家製香草醬伴烤南瓜、牛油豆、露筍配雜菌意大利麵 (午市套餐\$98, 晚市套餐\$148, b)

自家製香草醬是餐廳的王牌之作，以羅勒、松子仁、橄欖油等打成，香濃幼滑，連同牛油豆、露筍及雜菌炒香，濃香味美。

6 意大利焗德國鹹豬手伴時菜配黑椒汁 (午市套餐\$108, 晚市套餐\$148, b)

於德國鹹豬手加入香料燜煮1小時半，再配合燒香的雜菜及自製黑椒汁，鹹香可口。

服務真誠 八成客回頭

除了餅房的王牌產品，餐廳(iBakery Gallery Café)同時供應歐陸菜，由入廚逾30年、曾於著名西餐廳及酒店任職的邵裕浩主理。最受客人歡迎的德國鹹豬手，他加入香料燜煮接近1小時半，再配合燒香的雜菜及自製黑椒汁，鹹香肉嫩。自家製香草醬雜菌意粉亦是招牌菜式，香草醬由羅勒、松子仁、橄欖油等打成，再把牛油豆、露筍及雜菌炒香，濃郁味美。餐廳亦不定期供應美國安格斯肉眼、新西蘭羊架等，紮實工夫配上簡單調味，同樣大受客人歡迎。陳佩珊很重視客人的意見，「我們每年都會做一至兩次顧客問卷調查，這些對我們很重要。整體來說顧客最滿意我們的服務，認為同事的服務很真誠，雖然節奏慢一點，顧客也接受。食物整體也滿意。我們從不賣廣告，超過80%客人都是回頭客」。

東華三院
賽馬會復康中心
副院長陳佩珊

對同事能力的一種認同，用客觀認證來告訴大家，我們與一般餐廳團隊無異。



b. iBakery Gallery Café
地址：金鐘添馬公園添馬茶座 查詢：2352 2700
備註：午市及晚市餐單每星期更換一次