

殘疾僱員赴日學習

社企推手工抹茶蛋糕



本地社企的業務類型多元化，其中東華三院iBakery推出新產品「京都抹茶手工蛋糕」，由殘疾僱員遠赴日本學習製作，負責人認為蛋糕生產涉及較多工序，能讓更多員工參與。

iBakery與日本京都凱悅酒店合作，由酒店提供蛋糕食譜，選用日本頂級祇園辻利抹茶殼



殘疾僱員參與由處理食材到包裝的過程。

上白糖，亦因應港人口味改良為少甜版，加重抹茶份量，生產過程無添加，共有三十多位同事負責烘焙工作，包括十多位殘疾僱員。負責人陳佩珊指，製作蛋糕需要較多準備工夫，但每項工序不算複雜，例如在焗盤塗牛油、將材料打混等，讓更多員工能按各自能力，參與由處理食材到包裝的過程。

為研製該抹茶蛋糕，員工於去年六月起開始學習，酒店派出首席餅師安田俊二到香港提供培訓，員工亦有到京都進行過特訓。陳佩珊表示，員工反覆練習近一年，遇到技術問題都是靠電郵與日本方面溝通，亦將試做的成品送到日本，聽取意見。