



美食紀行

逢周一、周三見報
紀曉華

不用等發叔

面書朋友F是東華三院屬下社企i Bakery愛烘焙麵包工房的策劃人，網上留言：「最近有機會向一位本地食品大連鎖品牌的採購主管請教，本來是問如何可以採購到又平又靚的原材料，尤其是準備節日產品、人搶我搶的時候。他語重心長地說，其實現時食品製造業採購的最大難題，不是要又平又靚，而是要買到安全可靠的原材料。看來，大家還是多點吃自家製食物，少點買包裝食品為妙！」

世界人口爆滿，食材、食物以工廠模式生產，早已經不是秘密，連鎖式經營，首要考慮是食品出售價格。i Bakery在二〇一〇年七月正式成立，是一項為殘疾人士提供多元化訓練及工作機會的三合一烘焙業務。由烘焙教室、烘焙工場到烘焙Cafe，按項目內容來看，做的業務覆蓋面廣，繁

度又高，在事事講求效益成本與實際的商業社會來說，絕對不易為。

i Bakery是社企飲食項目中，少有做得出色又能普及流行的。朋友M是市場推廣專材，認真的去做分析，產品多元化與時尚包裝是成功的主因。M從產品去看結果，我更重視食品質量與內容。i Bakery懂得以力借力，用上流行的東瀛風做主題，引入京都凱悅酒店的名物抹茶蛋糕做新品，成功在春夏佔據本地飲食版大小篇幅是懂得掌握市場「空間」的觸覺。其次以提升「實力」為主引入台灣陽光烘焙坊的王傳仁老師的烘焙技術，也是i Bakery能夠與市場接軌的主因。市場觸覺是一樣易說難做的事，朋友M問：「要怎樣才做到？」按時事靚抽學去答：「做好份內事，用心、專心，不用等發叔就好了！」

www.walterkei.com