

樂群麵包工房  
Lok Kwon Bakery

# 樂群麵包工房 聘殘疾者 授造餅術

鄭穎章(輕度智障者)：

## 搗蛋鬼變乖巧妹

鄭穎章2年前畢業後即獲社工轉介至樂群麵包工房，現為二級烘焙員，負責搓揉麵粉。

她自豪地表示：「我經常將自己製作的麵包送給父母做早餐，爸爸媽媽都說好好味。」她亦會把工房中學懂的清潔技巧用於家中，分擔家務，「媽媽經常讚我乖及本事。」

今日笑容滿臉的她，難以想像曾是亂發脾氣的搗蛋鬼。「我發怒時會不理睬人，甚麼都不做。」幸好，當她冷靜下來，便會主動跟身邊人道

歉，且發脾氣的次數也愈來愈少。家人看見她能逐步控制情緒，均感到開心，並鼓勵她繼續在工房努力工作。

梁志成(輕度智障者)：

## 電車男尋得滿足

30歲的梁志成畢業後一直賦閒在家，沉迷高達模型及動漫扭蛋，是個不折不扣的電車男。他於07年初入職，成為工房首批實習生，要從「打麵包」開始學起。

在撞過不少板後，現時他已成為工房職員，負責難度最高的「睇爐」部分，亦會不時提點新入職的員工，並傳授正確的製餅步驟，盡顯大師兄風範。

入職至今經歷3個寒暑，他坦言曾考慮放棄。「製作麵包其實既麻煩又不

好玩，但當學懂了新技巧之後，確是有點滿足感。」最後他靦腆地補充：「其實我會將部分人工拿去買模型同抽扭蛋。」

知識可以改變命運；對於復康人士來說，一門手藝亦可改變人生。樂群麵包工房聘殘疾人士製作麵包，有員工由「電車男」變身專業烘焙員，也有員工在學習造餅期間漸漸改善脾氣。人生能否改變，其實只在乎能否堅持。

■本報記者 譚敏聰



◀樂群麵包工房為殘疾人士提供在職培訓及就業機會，協助他們改變人生。

樂群麵包工房是東華三院屬下社會企業之一，每日以製作約1,500個麵包及300塊曲奇為主，現時有7位職員、7位烘焙學徒及5位實習生，半數為殘疾人士。東華三院賽馬會復康中心服務發展主任陳佩珊指，工房自07年成立以來，一直為殘疾人士提供在職培訓及就業機會，協助他們自力更生。

## 能力非最重要考慮

現時工房的員工多由慈善團體或特殊學校轉介到來，陳佩珊稱能力並非請人的最重要考慮因素，「只要應徵者有一部分做得好，例如搓麵粉或清潔器具，我們都會聘請。」她續稱，應徵者是否對烘焙感興趣才最重要，並說每位員工均有3個月試用期，期間院方會留意

應徵者的個人衛生及合作性等。

現時工房的銷售點設於黃竹坑東華三院賽馬會復康中心，主要透過接受院舍、學校或組織團體訂購產品。陳佩珊指工房將於在西環設舖，「新舖面積大，預計今年會增聘約20位員工，當中半數是殘疾人士。」她透露，近期多了私人訂購，期望搬舖後能讓更多人認識樂群麵包工房。

新春將至，樂群麵包工房推出賀年曲奇套裝，供市民訂購（詳見另表）。除了賀年套裝，工房亦供應其他點心，如港人至愛的菠蘿包，10個售\$25，另亦有法式麵包（\$45/5條）、蛋撻（\$30/12個）等可供訂購，滿一定金額更設免費送貨服務，詳情可瀏覽<http://lkbakery.tungwahcsd.org>。

CSR 善舉

## 協助自力更生 推動社區共融

社會目標：

樂群麵包工房自2007年成立以來，一直為殘疾人士提供烘焙行業的在職培訓及就業機會，協助他們自力更生。

推行方針：

聘請殘疾人士加入樂群麵包工房，透過烘焙產品讓大眾認識及認同殘疾人士的工作能力。

未來發展：

將於西環設店，擴充設施及增聘人手，助更多殘疾人士發揮所長，並繼續宣揚及推動社區共融的理念。☺



## 賀年曲奇訂購

大福曲奇罐 價錢：\$88

手袋曲奇禮盒 價錢：\$55

查詢：2870 9299

訂購表格及送貨詳情：<http://lkbakery.tungwahcsd.org/latestpromotion/newyear>



◀工房貨品多元化，新推出的賀年大福曲奇，有5款口味，包括腰果、杏仁、雙重朱古力、燕麥核桃及牛油。