佳餚

Let Them Shine

Cafeteria

社會福利署(社署)及康復機構積極為殘疾人士提供康復服務，協助他們發揮潛能，自力更生，融入社會。為推廣殘疾人士的服務及產品，特建立 Let Them Shine 品牌，讓大眾認識殘疾人士的創意及工作能力，為殘疾人士增加更多工作機會。

Let Them Shine 品牌由社署轄下康復服務市場顧問辦事處(辦事處)管理。辦事處一直以來，透過不同的推廣活動讓公眾認識及認同殘疾人士能力。

多年來，康復機構積極開拓餐飲業務，為殘疾人士創造公開就業機會，發揮他們多元化的工作技能。辦事處於2014年推出「Let Them Shine 佳餚」，推廣康復機構營辦的餐廳，大眾可親臨餐廳品嚐由殘疾人士製作的佳餚及體驗他們的優質服務。

康復機構秉承顧客至上的服務宗旨，悉心營運特色的餐廳及咖啡店，為大眾提供具備優質食肆標準的餐飲服務。餐廳不但提供舒適雅座，更配合概念店元素，設計時尚寬敞的主題餐廳、佈置歐陸式的西餐廳、清新恬靜的素食店及別樹風格的咖啡店。格調優雅、情調悠閒和清幽的用膳環境，是良朋歡聚，享受佳餚的好地方。

殘疾人士以雙手炮製出色、香、味俱全的美味佳餚；更配合顧客要求，採用一系列低碳、有機的新鮮優質食材，提供別緻創新的中西菜式、素食、風味健康特飲及精緻甜點等等。所有食品均通過嚴密品質監控，確保食物衞生安全。

另外，為了緊貼市場需要，部份餐廳更提供包場服務，方便公司或團體舉行節日派對、生日聚會等等。專業的服務團隊提供度身訂造的外賣到會餐飲服務，務求令顧客稱心滿意，是籌辦派對活動的新選擇。

殘疾人士秉持一份熱誠的服務態度，細心烹調佳餚，殷勤款待客人，力求盡善盡美，務求令顧客有賓至如歸的感覺。請大家踴躍支持殘疾人士工作！你的惠顧，不但讓殘疾人士盡展所長，更為他們提供多元化的培訓及工作機會，提升技能及信心，締造一個傷健共融的和諧社會。

社會福利署
Social Welfare Department

佳餚 目錄

Cafeteria

香港區

U Deli 1

Café 8 2

康姨咖啡室 3

cafe330 (香港大學) 4

iBakery
愛烘焙輕食站 (添馬海濱) 5

iBakery
愛烘焙輕食站 (香港大學) 6

iBakery
愛烘焙餐廳 7

HC Café 8

iBakery 愛烘焙麵包工房 9

自在軒餐飲服務 10

iBakery
愛烘焙輕食站(瑪麗醫院) 11

悠然軒 12

匡智廊 13

百合谷餐廳 14

九龍區

Cheers Café (教育局教育服務中心) 15

甜蜜蜜新生咖啡店 16

何文田體育館餐廳 17

新生餐廳 18

樂融雅敘 19

新界區

OneCafe 20

cafe330 (中文大學) 21

cafe330 (威爾斯) 22

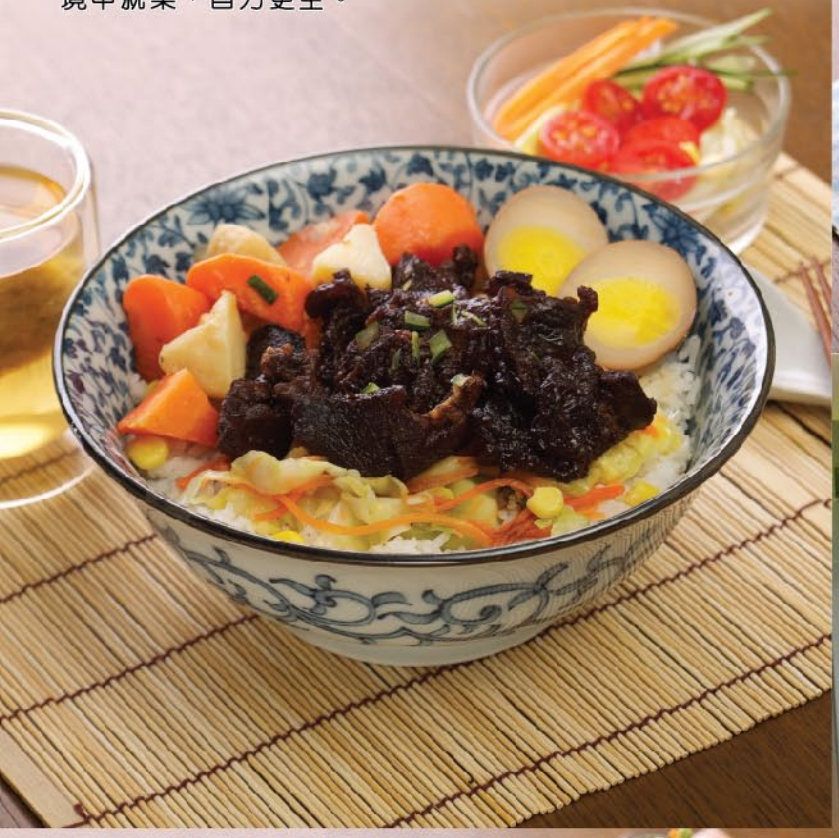
Cheers Café (北區醫院) 23

素食亭 24

H Corner 25

聰鳴茶座 26

U Deli 位於香港大學綜合大樓，乃東華三院營辦的社會企業。除了提供優質的飲食服務予港大師生外，同時亦為殘疾人士提供訓練及工作機會，讓殘疾人士於不同的工作崗位上發揮所長，並在傷健共融的工作環境中就業，自力更生。







推介食品

唐揚炸雞扒飯定食
日式豆腐配綠茶
日式咖喱豬扒烏冬定食
生菜沙律配綠茶
台式肉燥飯套餐
薯仔沙律配玄米茶
台南牛肉飯套餐
粟米沙律配玄米茶
台式特飲
鮮搾健康果汁





香港薄扶林香港大學綜合大樓地下G02號舖

星期一至五 上午8:00至下午6:00
(公眾假期及學校假期休息)

2517 3633 FAX 2517 2711

tbcs@tungwah.org.hk

Café 8 座落香港海事博物館，景色怡人，環境優美，提供友善親切的服務。Café 8 精選來自哥倫比亞、巴西及印尼的咖啡豆調配出獨有的咖啡品味，同時提供不同的紅茶、香草茶、無咖啡因飲品、果汁及其他飲料，還有多款美味蛋糕、輕便小食、沙律、餡餅及三文治供客人享用。更提供聚餐晚宴或派對包場服務，客人可以在此與良朋共聚，觀賞維港景色，同時享受難忘的美食。









香港中環8號碼頭香港海事博物館頂層及觀景層

OPEN

星期一至三　上午9:15至下午6:15
星期四至六　上午10:00至晚上9:00
星期日及公眾假期　上午10:00至晚上7:00

3791 2158

info@nesbittcentre.org.hk

香港海防博物館內的**康姨咖啡室**(Madam Hong Cafe)乃由扶康會屬下的康融服務有限公司，獲「創業展才能」計劃支持成立，為遊覽人士提供輕食餐飲服務。

康姨咖啡室環境優美，以海防為主題佈置，主要售賣優質的港式及美式餐飲服務，包括午餐、下午茶、小食、各款飲料、自家製曲奇餅及甜品等，更提供主打套餐以配合博物館主題，包括：海防潛艇套餐及大砲魚柳套餐。

歡迎各團體參觀海防博物館之餘，亦可於咖啡室內舉行會議、工作坊、各類活動及喜慶節日派對，咖啡室可容納50人。

咖啡室僱用殘疾人士，並提供工作訓練及就業機會，除讓他們可自食其力，貢獻社會外，亦讓健全人士與殘疾人士更多接觸機會，互相了解，達致社會共融。











推介食品

海防潛艇套餐
大炮子彈套餐
康姨曲奇
海洋特飲







香港筲箕灣東喜道175號香港海防博物館

OPEN 十月至二月 星期一至日 上午10:00至下午5:00
三月至九月 星期一至日 上午10:00至下午6:00
逢星期四 (公眾假期除外)、農曆新年初一及初二休館

2880 9499 FAX 3764 9932

hys@fuhong.org www.hongyung.com.hk

cafe330(香港大學)座落於香港大學莊月明文娛中心，為精神病康復者提供工作訓練及就業機會，將身心靈健康、公平貿易及社會責任等概念推廣至港大師生。

cafe330提供「令您心情愉快的食物」、低碳飲食、素食及有機食物、公平貿易產品等，店內設有I'mperfect「不，完美」專櫃，展示及銷售一系列環保再設計的產品，包括將已下架的舊書、有小瑕疵的陶瓷杯等，重新包裝設計，為看似不完美的東西帶來重生的機會。







推介食品

煙三文魚有機意粉

三文魚含豐富奧米加3脂肪酸及維他命D，有助大腦製造血清素，舒緩情緒。









香港薄扶林香港大學莊月明文娛中心2樓203室

OPEN 星期一至日 上午7:30至晚上9:00
(農曆新年假期休息)

2794 3778 FAX 2336 2580

customer@nlpra.org.hk www.nlpra.org.hk

位於添馬公園臨海的**愛烘焙輕食站(添馬海濱)**，是東華三院社會企業iBakery第四間分店，為金鐘添馬鄰近區域的顧客及假日公園遊人服務。除了供應由自家工場新鮮製作的烘焙產品，亦會現場製作特色健康輕食午餐、小食及飲品，並提供外賣速遞服務。亭外設有戶外座位，坐擁無敵維港景色。

iBakery是東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士之社會企業，為殘疾人士提供多元化的訓練及工作機會的同時，亦供應優質安全的烘焙產品滿足顧客需要。

“i”代表我們推動「社會共融Inclusion」的決心，亦包含「我」能做到的意思。中文名的「愛烘焙」代表同事對工作的熱愛，在這裏工作，不單可以賺取生活，更可獲得尊嚴和滿足感。



推介食品

香草醬雜菌配芝士甜椒素食多穀麥漢堡

漢堡以黑芝麻、白芝麻、松子、亞麻籽和南瓜籽的多穀麥包製作，由愛烘焙堅尼地城工場自家新鮮製造；加入自家製皇牌香草醬預先烤製雜菌及甜椒，配以新鮮生菜蕃茄青瓜及芝士，層層滋味，一試難忘！

香港金鐘添馬公園海濱長廊
OPEN 星期一至日 上午10:00至下午6:00
2511 8230 FAX 2511 8231
ibgcafe@tungwah.org.hk ibakery.tungwahcsd.org



位於香港大學的iBakery Express輕食站，是東華三院屬下專門聘用殘疾人士的社會企業，為港大學生教職員提供由堅尼地城iBakery新鮮出爐的烘焙產品及小食，並同時將iBakery聘用殘疾人士、推動「不同能力，同一熱愛」的共融理念，帶進大學校園。

「不同能力・同一熱愛」

愛烘焙團隊由不同能力，但同樣熱愛工作的人組成，當中超過一半為殘疾人士，致力為顧客提供優質安全的烘焙產品。



香港薄扶林香港大學邵逸夫樓平台
OPEN 星期一至五 上午8:00至下午4:00
5402 4546 FAX 2816 7616（堅尼地城店）
ibakery@tungwah.org.hk ibakery.tungwahcsd.org

位於添馬艦新政府總部大樓的 **iBakery Gallery Café**，是一間聘用殘疾人士的社企，致力推動「不同能力，同一熱愛」的共融理念。

這不單只是一般咖啡店，而是一家推動社會共融的概念店，以樂於關心別人和社會的顧客為目標對象。除了為添馬艦政府總部的員工及假日遊人提供優質烘焙產品、咖啡及簡便午餐，iBakery Gallery Café 亦會展示殘疾人士的藝術作品、商品、手工製品及有機盆栽等，成為推廣殘疾人士不同能力的平台。咖啡店採用「綠色」及「藝術」的概念，結合「共融」主題，創造一個獨特、具藝術性，而又舒適輕鬆的餐飲氣氛，目標是吸引一群對食肆環境及食物同樣有要求的顧客。

營運目標：

添馬艦咖啡店以商業模式運作，配合愛烘焙麵包工房的烘焙業務，為政府總部職員及市民提供優質餐飲服務，並以可持續發展為長遠目標。

為殘疾人士提供餐飲行業的培訓及就業機會。在新創造的24個職位當中，超過一半是殘疾僱員。

通過優質餐飲及烘焙產品，讓社區人士認識及認同殘疾人士的工作能力，推動社會共融。

於iBakery Gallery Café顧客可以一邊感受「地常綠」的共融和諧，一邊享受 iBakery 的優質咖啡，是一個與朋友共聚的好地方，也是籌辦派對活動的新選擇！
















香港金鐘添馬公園添馬茶座
OPEN 星期一至日 上午8:00至晚上8:00
2352 2700　FAX 2352 2711
ibgcafe@tungwah.org.hk　ibakery.tungwahcsd.org

推介食品

自家製新鮮香草醬意大利麵

iBakery Gallery Café 採用自家種植香料，例如羅勒，混合荷蘭香草，與蒜頭及烤焗過的松子仁一同搗碎，加入橄欖油拌勻，日日新鮮製成pesto醬。把新鮮pesto醬拌入熱騰騰煮至Al Dente的意大利麵中，再加上巴馬臣芝士，一道不能抗拒的Linguine in Fresh Homemade Pesto便為您送上!







HC Café 匡智會以社會企業模式營運，並得到社會福利署「創業展才能」計劃資助，讓智障人士有機會透過工作實習和就業發掘自己的能力和方向，助他們建立獨立自主的生活方式，融入社會。

HC Café 位處交通便利的灣仔市區，方便各界人士前往用餐聚會，並透過與智障人士的互動增加對他們的認識及表達支持。

餐廳主要供應中、西式湯類、飯、意粉、沙律、自製糕餅及飲品。其他產品包括自製曲奇、精美甜品、有機蔬菜及香草等。

歡迎各界人士租用餐廳作活動之用，例如生日會、慶祝會等。









香港灣仔太原街38號A-C號鋪

OPEN 星期一至五 上午8:00至下午5:30
星期六 中午12:00至下午5:00
(公眾假期休息)

3109 7302 FAX 2664 6030

seo_pa2@hongchi.org.hk

www.hongchi.org.hk/b5_service_adult.asp?id=9

iBakery愛烘焙麵包工房是東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士之社會企業，集烘焙工場、烘焙café及烘焙教室於一身，得到「創業展才能」計劃支持，於2010年7月正式成立，為殘疾人士提供多元化的訓練及工作機會的同時，亦供應優質安全的烘焙產品滿足顧客需要。

"i" 代表推動「社會共融 Inclusion」的決心，亦包含「我」能做到的意思。「愛烘焙」代表同事對工作的熱愛，在iBakery工作，不單可賺取生活，更可獲得尊嚴和滿足感。

推介食品：

愛烘焙的完美曲奇系列：

每塊曲奇都包含著iBakery團隊重要的元素 —— 熱情，令iBakery的曲奇變得完美、特別！

經典中的經典 － 不能抗拒的經典奇脆口味：雙重朱古力曲奇、啲花牛油曲奇、朱古力腰果曲奇

果仁系列 － 一咬鍾情果仁系列：腰果曲奇、榛子曲奇

纖體家族 － 健康之選：燕麥合桃曲奇、全麥杏仁曲奇

重要時刻的完美曲奇：創意婚禮曲奇、佳節祝福的完美曲奇

「不同能力・同一熱愛」

iBakery的團隊由不同能力，但同樣熱愛工作的人組成，當中超過一半為殘疾人士，致力為顧客提供優質安全的烘焙產品。

iBakery於聖誕佳節推出聖誕曲奇禮盒及不同佳節推出節日禮品，詳情請瀏覽網頁或致電查詢。另設度身訂造公司或活動烘焙禮品。

共融的體驗:

共融烘焙教室：

由iBakery的團隊教授曲奇、麵包及蛋糕製作，過程中參加者不單可享受烘焙的樂趣，更透過輕鬆愉快的課堂促成直接的溝通，讓公眾人士與團隊殘疾成員有一個平台互相交流，從中體驗及了解殘疾人士的能力。共融烘焙教室不單是教授烘焙技巧，亦是一項充滿共融意義的體驗。教室的內容亦可度身訂造以配合團體需要。

烘焙café：

iBakery設有麵包、蛋糕及曲奇產品零售，café與烘焙工場以大型玻璃隔間，顧客可邊享受由工場內新鮮出爐的烘焙產品及即磨咖啡，邊透過大型玻璃欣賞iBakery團隊製作的情況。再加上提供上網電腦，舒適的環境及親切的服務團隊，每每令顧客樂於逗留。

食物安全管理：

iBakery榮獲ISO22000:2005食品安全管理體系認證，由原材料以至工作流程、工場硬件設計及員工的個人衞生都符合國際食品監控標準，務求令顧客能品嚐更優質及安全的食品。





香港堅尼地城域多利道1號百年大樓2座地下2號舖
OPEN 星期一至日 上午7:00至晚上8:00
2816 5233 FAX 2816 7616
ibakery@tungwah.org.hk ibakery.tungwahcsd.org

自在軒餐飲服務



自在軒餐飲服務乃東華三院以社會企業模式營運的餐飲服務，獲得社會福利署「創業展才能」計劃資助，於2005年7月正式開業。 位於香港仔的餐廳共設有60個座位，為顧客提供簡單中、西式美食，同時亦為殘疾人士提供訓練及工作機會。

自在軒餐飲服務的生意範圍廣泛，除經營西餐廳外，更提供到會及派對服務，並承辦外界機構的膳食合約。

透過提供多元化的服務，殘疾人士有機會接觸不同種類的餐飲訓練，在不同的工作崗位上發揮所長，自力更生。

不一樣的餐飲服務

- 雅致舒適的餐廳環境
- 優質食材，大眾化的價錢
- 殷勤至誠的服務







香港仔大道203號香港仔市政大廈5樓
OPEN 星期一至日 上午7:30至下午5:30
2814 8866 FAX 2554 7340
tbcs@tungwah.org.hk tbcs.tungwahcsd.org



iBakery是東華三院屬下專門訓練及聘用殘疾人士的社會企業，致力推動「不同能力・同一熱愛」的共融理念。**愛烘焙輕食站(瑪麗醫院)**是iBakery自2010年開業後的第五間分店，供應由堅尼地城iBakery新鮮出爐的烘焙產品及小食。

「不同能力・同一熱愛」

愛烘焙團隊由不同能力，但同樣熱愛工作的人組成，當中超過一半為殘疾人士，致力為顧客提供優質安全的烘焙產品。







瑪麗醫院K座地下大堂
OPEN 星期一至日 上午8:00至下午4:00
5134 8024 FAX 2816 7616 (堅尼地城店)
ibakery@tungwah.org.hk ibakery.tungwahcsd.org

悠然軒是東華三院屬下一家專門為殘疾人士提供職業培訓及推動社區共融的西餐廳，於2008年12月登陸鴨脷洲體育館。這是一項動員義工參與及合力籌劃的訓練項目，現時所招募的悠然服務大使都是東華三院復康服務使用者之家屬及社區人士，進一步體現了社區參與服務發展的理念，亦展示了運用社會資本協助弱勢社群的服務模式。



「真味飲食・融和生活」

悠然軒致力創造和諧的工作環境及生活空間，匯聚不同能力的學員、同事和義工，為社區人士提供舒適環境、優質餐飲及服務，讓顧客忘卻繁囂，品味悠閒生活。

悠然軒提供早、午、下午茶餐及派對美食：

推介食品：

豐富醒神早餐

- 沙爹牛肉湯麵+牛油麵包－沙爹牛肉配上廚師秘製醬料，份外惹味
- 香煎豬排湯麵－豬排由廚師親手醃製，不含味精，健康又好味

精緻驚喜午餐

- 皇牌咖喱系列－秘製咖喱牛筋腩/椰香咖喱雞/魚配自製薄餅及白飯
  秘製咖喱汁滲入牛腩與薯仔之中，份外惹味。薄餅烟韌又酥香，拌著咖喱更是完美配合。
- 除皇牌咖喱系列外，廚師每天都會精心炮製不同的午餐，更有素餐提供。

悠閒下午茶

- 豉油雞脾配薯條－廚師用鹵水把雞脾鹵得香甜，薯條即炸脆口，配上大大粒紅豆冰，幸福的感覺由口傳入心中。

尚有多項餐飲，詳情請瀏覽網頁查詢。另設度身訂造派對美食並提供送餐服務。







鴨脷洲洪聖街8號鴨脷洲體育館1樓
OPEN 星期二至日 上午7:30至下午5:30
(逢星期一休息)
2518 3611 FAX 2518 7711
leisure@tungwah.org.hk leisurecorner.tungwahcsd.org