

良心社企 VIP泡製香濃奶茶

這星期，細Ray走進了位於社區中心105 Gibson Centre裡面的「文化咖啡廊」Cultural Café，這小店由一班視障人士主力經營，提供簡便餐點和飲品。

或許你對視障人士也能妥善打理餐店一事覺得難以置信，但當你在這裡喝過了他們用純熟手勢沖出的香滑奶茶，跟熱心、友善的員工交談過，你會發現自己對視障人士的認識將從此不一樣。



「文化咖啡廊」位於社區中心105 Gibson Centre裡面，有心才找得到。

在走廊的一面是巨大的黑板，上面仔細地用彩色粉筆畫了餐單，全是義工們的心血，更有曾在廚藝學校任教的老師被機構感動，自願來做文化咖啡廊的義務烹飪顧問。

肚子餓的朋友可以點海鮮烏冬和熱飲的套餐（\$6）。

Cultural Café負責人梁立安牧師Danny 30多年前失明，他當時還只是20多歲的年輕人，「那時心裡面問很多『為甚麼』，非常的不快樂，但幸好自己天性好樂觀，天跌下來當被蓋，亦因從小來到加拿大，可以融入到社會，在接受了為失明人士提供的生活訓練後，有機會重返校園，還進入IT界工作，直到8年前有感動創立了樂明視障團。」他指現時的困難是沒有前人的經驗作借鑒，要邊做邊學，有很多事要試過才會否成功。



聽話乖巧的導盲犬Sweetie是Danny的好拍檔，當Danny在咖啡廊忙進忙出的時候，她就會乖乖的在旁等著（當然她也有嘴饞的時候，大家千萬不要對她的可憐模樣心軟而餵她吃薄餅哦！）。

在收銀台前附有小提示，提醒大家要率先開聲向職員打招呼讓他們知道你準備落「柯打」，而一旁的玻璃兜就是客人付款時應該放錢的地方，之後職員就會從那裡收錢、數錢、找錢。



新鮮曲奇餅。

1人份薄餅（\$2.5）對女士來說份量剛好，新鮮出爐時的芝士軟軟的很好吃！



Cultural Café就在105 Gibson Centre（105 Gibson Drive）的地下走廊，走廊一面是開放式廚房，另一面則列著幾張白色的餐桌，幾個學生在做功課，亦有人閒靜地在看書。
一走近，一隻黑色的德國牧羊犬已踏著輕快的步子迎來，隨即有人喚一聲「小妹妹！」，她又乖乖的踏步回到主人身邊——原來她正是負責人梁立安牧師Danny的導盲犬。

員工全為VIPs

Danny一星期中很多時間都在這裡和員工一起打理咖啡廊，他提示大家，要點餐就要親自走到收銀台前，開聲讓員工知道你準備點餐了：「Cultural Café裡的僱員全是弱視或失明的視障人士，我稱他們為

VIP（Visually-Impaired Persons），因此大家來光顧時，要記得先開口，讓職員知道你來了，多用語言做溝通，不要點頭、搖頭示意。」
在熱心員工阿斌的推介下，細Ray點了杯港式奶茶（\$1.5）和一人份薄餅（\$2.5）。薄餅是即叫即焗，於是在等食物時和Danny聊了起來。

VIPs主力經營

從他口中知道，Cultural Café在今年1月開張，是一個社會企業，背後有為視障人士服務的非牟利基督教機構樂明視障團（Joy Beyond Vision Community）作支持：「當初成立樂明視障團，就是希望透過不同的途徑，如輔導、工作坊、轉介服務等，幫助VIPs重新接

納自己，重拾一個豐盛的人生，過有尊嚴的生活。」
其中一個項目，就是Cultural Café。這裡既是一個讓明眼人認識VIP群體的地方，更是樂明視障團的職業培訓中心，「經驗讓我留意到，VIP的就業情況並不容易，因此Cultural Café希望能夠為VIP提供一個平台，讓他們發展一項生活技能、重建社交生活和正面的自我價值觀，最終能夠獨立。」
Danny說得輕描淡寫，但原來咖啡廊能漸漸順利營運，當中經歷過一個又一個的難關：「Cultural Café的理念是整個咖啡廊由策劃到實行，一律由視障人士主理，明眼義工只是輔助角色，真正做到是由VIP經營的一個社企。」他強調，「餐單可以轉，很多元素都可以轉，但這個理念就不能改。」

經驗之談

為了令VIP員工能掌握到打理餐廳的技巧，Danny從一開始就身先士卒，把要學的事先從明眼人處學會了，再用VIP能明白的方法傳授技術和知識。他回憶起自己學沖奶茶的經歷，也令細Ray暗暗心驚：「沖奶茶用的是100度的滾水，對一名眼不能看的人來說是危險的，那時我的知識和理論都記在腦海裡了，但如何實踐出來，在水溫、力度、時間等因素上都掌握得好，就很困難。」到他自己好不容易克服到了，如何向同樣看不見同事安全地傳授技術，又是另一大難關，「當然我們現在已克服了這個困難，但箇中秘訣就是商業機密了。」他笑說。
拿起手裡的奶茶一喝，果

然齒頰留香，茶味濃、香滑宜人，難怪是他們的得意之作。
Cultural Café的僱員暫有4人，亦有明眼義工幫忙，廚房中的用具雖然不是專為視障人士而設計，但經Danny他們的悉心「改良」，VIP已經可以因應各人的能力去完成不同的工作，像其中幾乎已失去全部視力的阿斌，就可以獨力負責清潔、收銀、焗曲奇和焗薄餅。
「我們有義工會幫忙把焗曲奇用的各種材料照需要的份量分好，然後VIP就自己搓粉、分麵團，再焗出香口的新鮮曲奇餅！」Danny說。
「薄餅好了！」阿斌這時高聲叫到，又不忘補一句，「小心別燙著了！」吃著熱辣辣的薄餅，聽著員工和路過熟客的談笑，心裡不由得暖起來。



奶茶沖好後，由大家DIY自己倒茶、自己加糖。



阿斌純熟地數錢準備收鋪。