

在長沙灣工業區的一隅，有一家特別的茶餐廳，它不僅提供地道的港式美食，還特別聘用了多位在智力或學習上有障礙的員工。多年來，「喜樂餐飲·教室」為他們營造了一個能夠自力更生的環境，令他們能夠獲得工作機會與職業培訓，並在社會中尋找自己的位置。「喜樂」不僅是餐廳，也是教室，而打造這一溫馨空間、悉心培養他們的宋羅孟君，最初的願望是為自己的女兒點亮一盞燈。 文：王約

# 社企媽媽宋羅孟君： 開餐廳助力特殊人士重新啟航

愛在喜樂 心燈不滅



●為了節省人工，餐廳許多工作宋羅孟君都親力親為。圖為她在水吧出餐。

訪問當天下午，記者走進長沙灣工業區的「喜樂餐飲·教室」。大家都稱「宋太」的店主宋羅孟君，熱情地喚員工來招待記者入座。員工先是將兩個空杯放在桌上，稍後似乎意識到什麼，又將杯子拿回水吧準備飲品。

「水吧的工作確實複雜，飲品種類千變萬化，他們有時會忘記工序。」宋太笑着在記者對面落座，開始講述她與這些特殊員工的故事。

## 發現女兒能力有限

故事要從一個特殊的孩子講起。1987年，宋太的女兒宋萃媛呱呱落地。然而，不幸的是，丈夫在女兒半歲時因肝癌去世，宋太獨自撫養女兒長大。隨着女兒的成長，宋太注意到她能力的發育似乎比同齡孩子慢一些，到了十多歲，女兒被診斷出患有輕度智力障礙和自閉症。

智力障礙的孩子通常會進入特殊

學校學習，除了常規課程，學校

還會培養他們的技能，幫助他

們獲得實用的能力，為將來的

社會生活打下基礎。2009年，宋

萃媛完成了特殊學校的學業，但卻

找不到工作，在家待業了兩年。「她才

二十歲，難道一輩子就這樣下去？」

宋太不願看到女兒的華年虛度，於是

賣了樓，開起茶餐廳，教女兒出餐、

清潔、接待、洗碗等技能，讓女兒的

生活充實和忙碌起來，也為其他特殊需

要的孩子提供一條出路。

但理想與現實往往難以兩全，宋太的探

索之路，也坎坷重重。「那時店面好小，我

對商業一無所知，也不知道怎麼去經營，就不

停地虧本。」2011年，餐廳在土瓜灣開業，最初

聘請了一些普通員工來管理廚房，但他們缺乏包容和

耐心，甚至將虧損歸咎於其他智力或學習上有障礙的員工。於

是，宋太果斷辭退了這些員工，親自負責後廚，並把餐廳搬到長沙

灣，希望能夠重新開始。宋太每天都會在清晨七點前到店準備早

餅，他做的菜越來越多……

「現在，他身體不適或者需要去社會福利署時，都會主動向我請

假。你能想像嗎？他以前連自己的名字都說不清楚呀。」宋太感慨

地說。如今，「大師兄」不僅能夠獨立與社會溝

通，還能處理包括銀行事務在內的許多日常事

務。「慢慢的，他們不僅可以工作，還可以解決

家裏的問題。」宋太的語氣充滿了驕傲和欣慰。

宋太希望通過「喜樂」鋪出的道路，讓社會能

包容和接納這些孩子，她的願望得到了回應。

「我們在這個社區十年了，很多老顧客也陪了我們

十年。有些顧客旅遊回來會帶小禮物給他們，

夏天的時候，也會買雪糕給他們，他們都好開

心。」來到「喜樂」的顧客大多體諒特殊員工的

能力有限，已經十分盡力，即使員工出錯，顧客

也十分包容。「其實我們已經非常幸運。」餐廳

一路走來有許多善良動蕩的同路人作伴，對於

「喜樂」的今天，宋太常常心懷感激。



●宋羅孟君與女兒宋萃媛。

## 免費派飯照顧社區長者

記者下午三時到達餐廳時，發現許多老人正坐在椅子上等待，原來今天是「喜樂」為長者提供免費飯盒的日子。獲得捐助後，宋太便開始以這種方式回饋社區，自2018年開始，至今已堅持六年。

餐廳沒有固定的資助來源，派飯的費用大多依賴餐廳收入，有時還需要貼錢。「餐廳的收入都沒有固定的數字，但我們不能只在賺錢時才派飯，不賺錢時就不派。」在長沙灣經營多年的宋太，與許多長者建立了深厚的感情。目前，有300多名長者登記領取免費飯盒，宋太熟悉他們中的大多數人。如果他們沒有按時來取餐，宋太會主動打電話詢問是否需要幫助，或者是否需要送餐上門。

「香港今天的繁榮，是許多老一輩的香港人貢獻出來的，現在他們年事已高，生活可能遇到困難，所以我想通過這種方式回饋他們。」

在餐廳內，幾名來自特殊學校的實習員工正忙碌地準備着免費飯盒，他們盛飯、打包，做得有條不紊。



●宋羅孟君希望「喜樂」不僅可以為有特殊需要的孩子提供工作機會，更可以傳授給他們融入社會的經驗。圖為宋羅孟君(左一)與員工「大師兄」、員工繼晴。

## 延續「喜樂」傳遞正能量



●中秋前夕，宋羅孟君帶著宋萃媛與「大師兄」上街派月餅和飲料給清潔工。圖為宋萃媛與「大師兄」。

經營社會企業確實不易。「請一些比較弱勢的人士，要用更多的精神和時間去培訓他們。」宋太坦言，儘管社會企業的出發點是善心，但成本問題不容忽視，要生存就必須盈利。「我們都算是很幸運，可以繼續。」

「很多社會企業會選擇做咖啡、做麵包，因為操作相對簡單，有智力或學習障礙的人也可以參與去做。港式燒味、點心就複雜好多。」宋太解釋，選擇開茶餐廳，是希望員工們能夠更多地與社會接觸，「我們選擇做點心，他們在後廚參與的部分就很少。但是這樣，他們就能在前台工作，嘗試接觸更多人，對他們來說都是一件好事。」除了提供工作機會，「喜樂」教給這些孩子們的，還有融入社會的經驗。

宋太介紹，大約今年九月或十月會開設新店，可以聘用多一些有特殊需要的孩子，也照顧到更多需要用餐的街坊。「這附近的長者比較中意中式的食物，我們的出品得到大家認可，用餐時間經常沒有空位，新店開業後，大家就不必排隊了。」

「新餐廳已經招到工了，預計會請六至七個有智力或學習障礙的孩子。新店就在附近，我可以兩邊都兼顧到。」展望未來，宋太希望將喜樂傳遞給每一位同路人。

餐，並在夜晚收工後去市場買菜，因為晚上的菜價更便宜，她用這種樸素的方式節省任何一點成本。

然而，生意依然沒有起色，到了2016年，宋太不得不將店面轉讓。餐廳兩度被迫結業，宋太也曾感到沮喪和氣餒，但看到一班特殊員工積極地對待來之不易的工作，她重新找到了動力。「如果我放棄了，他們怎麼辦呢？我告訴自己，要堅持，否則他們沒有工作。」

堅持不懈的努力終於得到了回報。2017年，宋太成功申請到社會福利署的資助，將餐廳轉型為社會企業，她的故事也被媒體發掘，餐廳逐漸在社區內建立了良好的口碑。「現在我們中午的座位總是會坐滿，客人不僅僅是出於愛心，也是因為認可我們的產品。」談及今天的成功，宋太的眼中閃爍着自豪的光芒。

## 見證員工巨大進步

宋太開設「喜樂」的初衷不僅是為了女兒，也是為了給像女兒一樣有特殊需要的孩子們一份工作。如今，餐廳除了已僱傭的特殊員工外，還會接受特殊學校的孩子們來實習。

「這些孩子都是我自己去教，有時可能需要重複教一次、兩次、十次。」宋太溫柔地解釋，特殊員工的學習速度通常較慢，教授技能需要耐心，「雖然他們沒有普通人那麼厲害，但他們有着渴望好好生活的心，我可以看到他們好努力地去工作。而且，教他們這些餐廳工作的技能，比如煮東西吃啊，清潔啊，都可以用於生活中照顧他們自己。」

談及員工的成長，宋太首先想到的是老員工「大師兄」，他自2011年餐廳開業之初便加入了這個大家庭。起初，有着輕度至中度智力障礙和語言障礙的他，連基本的進食都需要母親餵食，更無法表達自己的需求。在「喜樂」，宋太手把手地教「大師兄」掌握各種餐廳工作技能，還有許多簡單的菜式。如今，他不僅能夠生活自理，甚至還能照顧因病而需要坐輪椅的父親。

「他每天都會在群組裏分享煮出來的菜，很厲害！」宋太拿出手機，向記者展示員工群組裏的聊天記錄，「你看，這是他做的蒸水蛋，煎魚餅，他做的菜越來越多……

「現在，他身體不適或者需要去社會福利署時，都會主動向我請假。你能想像嗎？他以前連自己的名字都說不清楚呀。」宋太感慨地說。如今，「大師兄」不僅能夠獨立與社會溝通，還能處理包括銀行事務在內的許多日常事務。「慢慢的，他們不僅可以工作，還可以解決家裏的問題。」宋太的語氣充滿了驕傲和欣慰。

宋太希望通過「喜樂」鋪出的道路，讓社會能包容和接納這些孩子，她的願望得到了回應。「我們在這個社區十年了，很多老顧客也陪了我們十年。有些顧客旅遊回來會帶小禮物給他們，夏天的時候，也會買雪糕給他們，他們都好開心。」來到「喜樂」的顧客大多體諒特殊員工的能力有限，已經十分盡力，即使員工出錯，顧客也十分包容。「其實我們已經非常幸運。」餐廳一路走來有許多善良動蕩的同路人作伴，對於「喜樂」的今天，宋太常常心懷感激。



●「大師兄」正在收拾餐具。