



惠及仁人的街頭美食

廚尊透過新加坡美食為香港傷健人士提供更多就業機會。

香港和新加坡人有一個共同點，就是大家對各自的街頭美食文化充滿熱情。不論是路邊大排檔的餛飩麵，還是小販攤位的海南雞飯，皆能為食客帶來價廉物美的溫飽滿足。而食物亦是把不同類別人士聚集在一起的方式——這亦延伸至社會的傷健人士社群上。

助人助己

廚尊是一家社會企業，利用新加坡小販中心經營模式，為傷健人士提供餐飲職業培訓。廚尊由許承俊於2010年創立，弱勢社群員工能在適合他們能力和限制內的領域接受培訓。他們會先從準備和烹飪、以到服務和收銀的工作中學習，最後才會在為公眾服務的開放式美食廣場中工作。該業務在新加坡發展蓬勃，並且獲得了地區的認同及好評。2019年底，新加坡以外的第一家廚尊在香港開業。在開業初期，顧客對由傷健人士營運餐廳有疑問。經過一段時

間，市民已接受由他們準備和烹調食物。此外，新型冠狀病毒肆虐全球，使香港的飲食業受到突如其來的衝擊。

「初期新冠病毒肆虐時，營運真的很艱難。」許承俊回憶道，「大家都怕外出用膳，餐廳縮短營業時間意味著我們每天只能賺取1,000至2,000港元。現在情況已經穩定下來，我們每天最多可以達到10,000港元。」許承俊續道：「香港人很有大愛，樂於助人。有些有心人更將政府於2020年發放的現金津貼全部捐贈給予我們廚尊作包裝及分派飯盒給貧窮和有需要人士。許多企業也與員工一起參與做義工，以履行企業社會責任。」

廚尊目前在香港僱用了67名員工，而其中54人是傷健人士。許承俊指出，培訓需要有更多耐心及讓他們有親身體驗，並認為最好的老師是數位曾任職航空業的培訓師。「我們在他們提前退休後，說服並招募了他們。」許承俊說：「他們經驗豐富、有耐心，亦習慣與不同背景的人士相處。」

由於香港食客出名精闢，廚尊的食物已經過調整以配合食客的口味。許承俊感到香港的斑蘭葉沒有新加坡般味道濃郁，於是進口後者以製作廚尊的斑蘭蛋糕。



許承俊很感謝投資推廣署幫助他們於封關期間提供協助簽證申請。他一年中有六個月在這城市居住，他十分喜愛香港的新鮮食材和各種不同價位質素美食。他說：「我對香港投下信心的一票，希望盡快在香港島設立第二間廚房。」

「廚尊不僅是幫助香港人——而是幫助所有人。」許承俊說。「不要為了做慈善而來，要為了我們的美食而來。」

“我對香港投下信心的一票，希望盡快在香港島設立第二間廚房。”

廚尊
執行董事
許承俊

廚尊

- 新加坡的 Project Dignity 為傷健人士或來自弱勢背景的人士提供街頭美食培訓和工作機會，以幫助他們在社會中立足

 projectdignity.hk