



惠及仁人的 街头美食

厨尊透过新加坡美食为香港伤健人士提供更多就业机会。

香港和新加坡人有一个共同点，就是大家对各自的街头美食文化充满热情。不论是路边大排档的馄饨面，还是小贩摊位的海南鸡饭，皆能为食客带来价廉物美的温饱满足。而食物亦是把不同类别人士聚集在一起的方式——这亦延伸至社会的伤健人士社群上。

助人助己

厨尊是一家社会企业，利用新加坡小贩中心经营模式，为伤健人士提供餐饮职业培训。厨尊由许承俊于2010年创立，弱势社群员工能在适合他们能力和限制内的领域接受培训。他们会先从准备和烹饪、以到服务和收银的工作中学习，最后才会为公众服务的开放式美食广场中工作。该业务在新加坡发展蓬勃，并且获得了地区的认同及好评。2019年底，新加坡以外的第一家厨尊在香港开业。在开业初期，顾客对由伤健人士营运餐厅有疑问。经过一段时

间，市民已接受由他们准备和烹调食物。此外，新型冠状病毒肆虐全球，使香港的饮食业受到突如其来来的冲击。

“初期新冠病毒肆虐时，营运真的很艰难。”许承俊回忆道，“大家都怕外出用膳，餐厅缩短营业时间意味著我们每天只能赚取1,000至2,000港元。现在情况已经稳定下来，我们每天最多可以达到10,000港元。”许承俊续道：“香港人很有大爱，乐于助人。有些有心人更将政府于2020年发放的现金津贴全部捐赠给予我们厨尊作包装及分派饭盒给贫穷和有需要人士。许多企业也与员工一起参与做义工，以履行企业社会责任。”

厨尊目前在香港雇用了67名员工，而其中54人是伤健人士。许承俊指出，培训需要有更多耐心及让他们有亲身体验，并认为最好的老师是数位曾任职航空业的培训师。“我们在他们提前退休后，说服并招募了他们。”许承俊说：“他们经验丰富、有耐心，亦习惯与不同背景的人士相处。”

由于香港食客出名精辟，厨尊的食物已经过调整以配合食客的口味。许承俊感到香港的斑兰叶没有新加坡般味道浓郁，于是进口后者以制作厨尊的斑兰蛋糕。



许承俊很感谢投资推广署帮助他们于封关期间提供协助签证申请。他一年中有六个月在这城市居住，他十分喜爱香港的新鲜食材和各种不同价位质素美食。他说：“我对香港投下信心的一票，希望尽快在香港岛设立第二间厨房。”

“厨尊不仅是帮助香港人——而是帮助所有人。”许承俊说。“不要为了做慈善而来，要为了我们的美食而来。”

“我对香港投下信心的一票，希望尽快在香港岛设立第二间厨房。”

**厨尊
执行董事
许承俊**

厨尊

- 新加坡的 Project Dignity 为伤健人士或来自弱势背景的人士提供街头美食培训和工作机会，以帮助他们在社会中立足

projectdignity.hk