

婦女社會企業 煮出溫暖新意

經營錦言 · 陳慧鈴

抗疫期間，聽張竹君醫生的叮囑在家工作，減少出外用餐。以往只在8號風球才下廚的我，今年上半年隨便一星期已打破過去10年的下廚紀錄。一年燒一次飯的話，煮什麼也不會悶，但一日三餐也是住家飯的話，想菜單也想到頭痛，這也不期然令我對各位家庭主婦更為敬佩。

家庭主婦大概是最被人 take it for granted (當作理所當然而不懂珍惜) 的職業，而且還是義工。不少人以為家庭主婦不過就是做菜打掃，並非專業，其實每種職業要做得出色，也需經驗與技巧累積而來。

幾位九十後的年輕人，看準了這群被忽略的「家庭CEO」的龐大力量，同時也見到市面上很多全職工作的人其實也想吃健康的「住家飯」，只不過工作繁忙令他們唯有出外用餐。

都市人盼吃住家飯

於是這些年輕人在2015年開始構思創辦社企，將家庭CEO的潛能配合都市人的飲食需要。社企「妳想煮意」於2017年正式開始運作，聘請婦女設計食譜、製作即煮燴盒，一方面讓婦女發揮所長，另一方面讓繁忙的香港人能夠輕鬆自「煮」，享受簡單美味的住家心意。

「妳想煮意」是一間有志促進婦女充權、就業及推廣健康飲食文化的社會企業。目前已聘請約20位家庭主婦，成立至今已創作逾1600個食譜，售出超過3.7萬個即煮燴盒。為了派送即煮燴盒，他們亦外聘司機加「步兵團隊」約30人負責派送工作。

釋放家庭主婦潛能

創辦人之一葉曉慧(丁丁)告訴我，她在大學時期參加了社企比賽，因而關注身邊的社會問題。母親的經歷，令她特別關注婦女的就業問題。丁丁的媽媽本來在內地當老師，夢想是當作家，但來港後因忙於照顧3位子女而放棄了夢想，丁丁心想她媽媽的經歷，大抵也是不少家庭主婦的寫照，因此更加希望能夠為婦女提供工作機會，並賦予權力，讓她們釋放潛能，在工作中找到滿足感的同時，也為顧客帶來營養豐富的住家飯，達致雙贏。

「妳想煮意」的燴盒菜式由具資深煮食經驗的婦女設計及制訂，並由專業廚師監督生產程序。創辦人深明「不時不食」的傳統飲食智慧，設計食譜時充分考慮食材的搭配特性，採用時令食材。燴菜款式結合婦女多年的煮食心得，給顧客帶來無可取代的「住家飯」味道。每款燴盒均會附上煮食貼士，即使不諳廚藝的人士也能輕鬆自「煮」。他們希望給忙碌的都市人傳遞的不僅是一份健康的即煮燴盒，更是一份家庭

溫暖。

別小看「住家飯」味道或家庭溫暖，有位女兒為他年邁傷殘的爸爸請來菲傭，可惜工人姐姐的廚藝太差，這位爸爸每餐只是象徵式進食，因而日漸消瘦。女兒看着心痛不已，因此在網上搜尋到「妳想煮意」，從此每日訂即煮燴盒服務。有了煮食貼士，連不諳廚藝的工人姐姐也能煮出好菜式，爸爸有次嘗到日式咖喱雜菜煮素鴨，更要求添飯，令女兒大感欣慰。

其實作為初創社企，她們非常有創意，在找中央廚房時，萌生了共享廚房的概念。「妳想煮意」聘請的「煮婦」需使用廚房的時間，正好是一般餐廳的清閒時間，形成協同效應。

不過，飲食界對這個理想化的概念很有保留，因為共享廚房有機會產生爭用雪櫃與廚房用具等問題。其實所有創新都會遇到傳統思想的阻礙，希望她們能找到比較開明的合作夥伴。

冀創自家微型品牌

說到未來發展，丁丁希望可以進一步為婦女充權，幫助她們成立自家微型品牌，實踐創業夢。過去數年營運經驗中，她和團隊觀察到，婦女手工燴菜和手工醬汁廣受客人歡迎，可見婦女不乏才能，只是缺乏平台與機會。未來，她希望與婦女實踐利潤分享，成立以婦女為名的微型品牌，同時為市場提供獨



■「妳想煮意」核心團隊，左起：專業廚師顧問阿欣、共同創辦人Yo、共同創辦人丁丁及資深家庭CEO開姐。

特的手工住家味道。小小年紀，志向遠大，實在值得一讚。

新生代的社企充滿幹勁與熱誠，但欠缺的是企業經驗。為此，她們正物色各業務範疇的專家成為顧問團隊，給予業務發展、經營管理，以至推廣宣傳與財務管理等方面的意見，希望大家多多支持 <https://www.festyle.hk/>。

香港科技大學工商管理碩士校友會會員