

SK Café 的

「白日夢」人生



不到外面用餐，也沒有自備飯盒，這天的午飯有點特別——選擇到只招待中心會員的SK Café。SK Café每年都由西貢區社區中心發起，邀請區內熱愛下廚之會員參加角逐廚神之位，開闢一個小天地讓他們一嘗開餐廳之苦與樂。與外面的「暑期工」不同，SK Café 提供一個一站式的實習平台，讓一眾會員可以從自行策劃組建團隊、設計餐牌、進貨售價、人事分工等各個範疇，一切從零開始，到打開門做生意接待第一位顧客，當中所費的時間和心思，學到的經驗和技能，真的非金錢所能衡量。

同時亦有社工同事發揮「同行者」的角色，在他們遇到困難時和他們一起解決問題；在他們遇到挫折時鼓勵他們不要灰心；在他們懷疑自己時告訴他們堅持到底不要放棄……提高年青人的解難及抗逆能力，重建或增強自信心，這也許就是本項目最大的價值所在。

想知道他們的心路歷程？我們採訪了一群由九位來自中學和大專，充滿朝氣的年輕新世代組成的「Day Dream」，且聽他們細細道來……

小廚當家開Café 年輕一代創新機



正在處理客人的叫餐，非常親切有禮的侍應生阿賴。

「你好！想吃些什麼？」穿著一身筆直的黑白西裝，手執紙筆，面露親切笑容的男孩向在用人手繪製的餐牌牆前思索的我打了個招呼。

「啊？有沒有什麼好推介？」才剛回過神來，不知要吃些什麼，不如問問餐廳的人叫他們介紹更好。

「或者可以試一下我們的招牌菜式——『海洋之心』，上面……」年輕侍應沒有半點不耐煩，反而熱情和仔細地推介菜式。

點餐後，找了個可看到廚房的位置坐下。雖不太看到廚房內工作的人的樣子，從他們各守崗位，馬不停蹄地切菜、炒飯、炸東西、沖調飲料、洗碗、招待客人……

按年月長大的吉祥物「甘露」不只幫忙「掌管」Café，還見證成員們的成長。



這班年輕人對自己一手一腳拼湊出來的餐店都相當熟悉，介紹菜式當然就駕輕就熟。這正是SK Café 箇中吸引的地方：投入整個學習創業和創營的過程，從籌備、設計、分工都一一親自參與，並從有機會面對的挑戰中成長。

見到他們團隊間的緊密合作，以及對待事情的認真和熱誠。到底，待會上桌的餐點的賣相和味道會是怎樣？實在教人期待。



{ 右 } 配合西貢的漁港風情，Day Dream以咸香味十足的「海洋之心」作招牌菜。
{ 左 } 打卡必點「灰姑娘」。

「叮叮。」廚房裡的人連按數下響鈴，阿賴隨即上前，把香噴噴的「海洋之心」端到鄰桌客人眼前。客人早已預備好開了相機頁面的手機，為它拍了一輯照片。這時，我的餐點也好了。以朱古力和雪糕調配的「灰姑娘」，賣相與味道好比外面有格調的咖啡店的出品；「咖喱天婦羅飯」醬汁香濃，炸蝦金黃酥脆不油膩。吃著，看著，想著，已經過了

最忙碌的午飯時間，廚房裡的人接二連三地走出來。前額留有平瀏海，黑髮微微過肩的女生，與一邊手捧炒飯，一邊咀嚼的雙馬尾女生先走進來，遞上一位男食客面前：「Ken sir！呢碟專登加料畀你！」原來那名食客是一直在背後支援他們的中心社工趙家輝Ken Sir。「多謝你成日指指點點啦！」她笑道。

Ken Sir跟我們說：「『青年有想頭』，滿腦子鬼主意的青少年，只要你給予他們一個空間，他們的『作品』往往可以是意想不到的。Café正正能夠提供一個他們很少機會接觸的空間讓他們去嘗試。從他們的主題、食物及佈置便能夠體會這道理。營運SK Café，對他們來說最大的得著是知道實踐的重要性，青年人單單有想頭是無用的，還需要有計劃及執行能力才能把夢想實踐。同時，我們作為社工，也會發揮『同行者』的角

邊吃邊做白日夢

一群由九位來自中學和大專，充滿朝氣的年輕新世代組成的「Day Dream」是其中一週Summer Café的營運隊伍。「白日夢」這個名字來源於組建

色，在他們遇到困難時或挫折時扮演『聆聽者』、『資料庫』，與他們一起解決問題、鼓勵他們不要灰心.....提高年青人的解難及抗逆能力，重建及增強他們的自信心，這也許就是本項目最大的價值所在。年青人最需要的就是『機會』，接受挑戰、面對挫敗、克服困難的機會。畢竟人生就是一場充滿挑戰的考驗，而他們現在只在起步階段，學懂『享受』當中過程是十分重要的。」

探索理想的西貢

這個「班底」時，大家都覺得以小小年紀營運一間Café，於現實生活中只能是一場「白日夢」，沒想到，在西貢區社區中心，這場「白日夢」竟然成真！

從零到九再到一 同心合力一定得

Day Dream 九人從小在西貢長大，他們大多是在就讀西貢崇真天主教中學時認識的準中六生。隊長Meipo和成員阿朱上年便參加過SK Café，並在裡面認識了年長一年的柏林。因為享受烹飪，且活動過程既學到實戰技巧又有趣，她們應陪同他們成長的中心社工鼓勵下，邀請柏林和其他中學同學一起參加，造就今天Day Dream的誕生。「一開始都有諗過今個暑假可以咁充實嘅，由一開始阿sir帶著我哋開會、引導我哋去構思Café嘅細節，去到開業時檢討運作，甚至依家日日都幫襯，支持我哋，時間真係眨下眼就過.....希望喺中學生涯入面同

呢班人留個美好嘅回憶啦！」平常看家人做飯，加上遺傳得家人一手精湛的廚藝，使Meipo成為Day Dream的主廚，為客人炮製水上風味與創意薈萃的風味餐點。「所以你見餐牌全部都有海鮮。」而喜歡調製各式創意飲品的阿朱本來就喜歡跟朋友分享自製的飲品，一些賣相與味道同樣吸引的飲品就是由她親手調製的。憑著他們的創意和手藝，成功在「西貢小廚神比賽」奪冠，並得到SK Café的營運權。九位成員都謙虛地說只是幸運，不過得悉勝出後實在是驚喜萬分。但之後就得平復心情，著手準備營運事宜。



（左）Meipo炒飯功架十足；（右）水吧負責人阿朱專為客人調製特色飲品。

得到上年的經驗加上新血加入，Day Dream在營運上有了不少新嘗試。

「想喺Café嘅過程入面有進步，大家都學到嘢。」

除了服飾裝扮和菜式名稱講究，也希望依照各個成員的才能和意願，分工合作，共同成長。

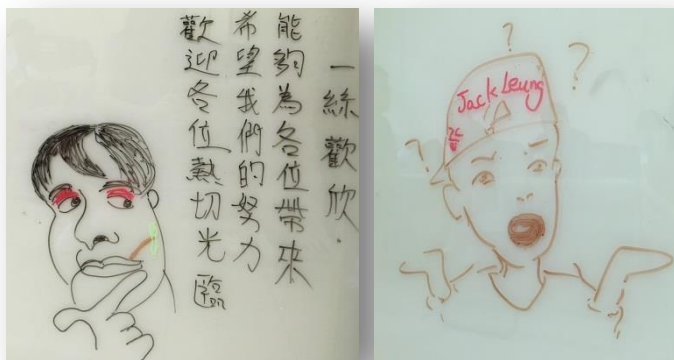
有勇有謀互補足 共建美夢快樂谷

不過，準備充足也難免新挑戰，於是他們調整策略。為吸引更多客人光顧，他們推出印花計劃，更出動穿著主題服裝的成員舉著餐牌當流動宣傳，邀請街外客光顧；為求

完美，收集客人意見後再取平衡不斷改良烹調方法；為讓流程更順暢，每天下班前檢討工作表現，調配分工。「之後就改善咗好多喇！」阿朱續道。



為了下場而準備的其中兩位成員Jack（藍衣者）和柏霖（白衣者）。



懂得畫畫的成員在菜單牆上畫滿特色人物。

期間，有客人叫餐，但因負責人在接受訪問，所以各成員就互相補位，當樓面的阿賴也被

調配去煎牛扒。而其他休息完的成員都陸續回到自己的崗位，預備忙碌的下午茶時段。

看著成員們勞碌的樣子，Meipo和阿朱也有些感觸：「多謝佢咁咁多日都咁辛苦。因為menu入面五樣有三樣都係我負責整。有時啲材料真係好多，係一大疊成四五盒。自己搬唔到有時會大聲咗叫佢哋幫我攤，真係唔該曬佢哋！」

「其實人人都好重要。唔好睇少佢哋，冇佢哋，真係運作唔到。」阿朱續道。

有一群好朋友、好隊友、好伙伴，願意為做好一件事而互相付出、互相支持、互相欣賞。辛勞過後不只賺了經驗，還把收益捐贈予有需要的人。這，就是他們在青春歲月裡，於西貢區社區中心一起做過最美好的白日夢。

Day Dream成員



左上起：朱浩盈（阿朱）、郭美寶（Meipo）、石楚楚（Coco）、黎紫恩（比目魚）、何嘉盈（何雞）
左下起：袁柏霖（柏霖）、梁俊希（Jack）、賴文軒（阿賴）

採訪、撰文：陳凱筠(暑期實習生)

編輯：蘇凱君