

喜憨兒烘培屋—台北市光復店重新開幕工作報告

撰文：Sucin

日期：11/10/2008

今天（11/10/2008）台北的天空灰灰濛濛的，入秋以來第一道最冷的鋒面降臨北台灣，濕濕冷冷的氣溫抵擋不了大家的熱情，喜憨兒烘培屋—台北光復店今天重新開幕，整潔明亮的店面、流暢的服務動線、開放式的廚房、加上寬敞豐富的擺設，擠滿了慕名而來的消費者，一個早上的營業額就突破了新台幣 26,000 元，真是太棒了！（聽說以往一天的業績只有 1 仟餘元。）

當喜憨兒基金會在 04/02/2008 送交”喜憨兒烘培屋光復店”的裝修提案給美國康德基金會後，本基金會本著長期協助喜憨兒改造工作環境及提升喜憨兒職場技能訓練的熱忱，繼以往捐助喜憨兒餐廳台北縣土城店的成立及台北市民生店的改造工程後，次贊助喜憨兒烘培屋台北市光復店的改造工程。喜憨兒基金會在收到本基金會自美國總部在 05/13/2008 匯出新台幣 501,431 元的款項後，經與設計師及相關單位研討後，於 09/20/2008 開始營業進行改造工程。

光復店是喜憨兒在台北的第一間烘培門市店，是個裝潢陳舊的老店面，經過這次重新設計裝潢後，整體採開放式無障礙空間，讓更多人能“看見”喜憨兒們的工作與學習，同時提供社會大眾一個透明、舒適且可跟憨兒自然產生互動的公益消費空間，即便路過的民眾也能一覽無遺，將我們對喜憨兒的服務價值毫無保留的呈現；烘焙屋內場的部分，將動線、設備重新做一規劃調整，做為喜憨兒專業技能提昇的培訓場所。開放式的整體設計，工作流程透明化，一方面讓民眾購買烘焙產品時吃得衛生、安心，同時，內場已有多位喜憨兒通過烘焙師丙級檢定，可以清楚的看到喜憨兒於內場學習製作麵包、提昇專業技能的過程，肯定師傅、老師的用心及喜憨兒學習過程的努力。

開幕當天，六福皇宮副主廚帶領喜憨兒們製作專為光復店烘培屋研發的四款麵包，看著喜憨兒勤快且精準的戳捏麵團及配料時的專著神情，真是令人動容；法式燒餅真是超好吃的，內餡是醃製過的絞肉、包裹著滿滿的芝麻烘培出軟軟香香的麵皮，令在場人士讚不絕口！

經由六福皇宮主廚群不藏私的研發教授及認真提昇產品品質，再加上喜憨兒們的用心學習，相信喜憨兒烘培屋—台北市光復店重新出發後定能再創佳績。

喜憨兒基金會蕭董事長專程由高雄北上參與開幕式，他特別感謝美國康德基金會對喜憨兒們長期以來的熱情贊助，一再說著美國康德基金會對喜憨兒的用心及熱忱。在北台灣兩間餐廳及這間烘培屋，都因有我們基金會的捐助而讓喜憨兒的職場，能更順利地跟上社會的腳步。蕭董事長再次的向Sucin表達感謝美國康德基金會的美意。