



银杏馆：开发资深公民的社会价值

来源：https://mp.weixin.qq.com/s/d894_wRile_5s29fBFN80A

社会日渐老龄化，然而很多老年人仍身壮力健、精力充沛，希望继续为社会发光发热。如何推动长者再就业，开发资深公民的社会价值？**香港的社会企业“银杏馆”通过聘请长者在餐厅及其旗下的有机农场工作，作出了可贵的探索。**

餐厅的爷爷奶奶们，个个正装革履，风度翩翩，贴心的服务让人如沐春风。他们用行动诠释了什么是**“老有所用”**，只要有合适的就业环境，长者们不但能自食其力、重塑自信，而且能**用自己的经验和智慧为社会创造年轻人无法企及的社会价值。**

（参考资料：公益慈善学园、至道养老论坛、银杏馆官网、香港文汇报等）

当年二次世界大战，美军在日本广岛、长崎投下两枚原子弹，所有生物都被摧毁。但第二年，有棵银杏树却仍然生存，且开花结果。

而在香港美孚的饶宗颐文化馆里，依山而建的老房子里，有一间叫银杏馆的餐厅，里头的员工基本上全是退休老人。

雇佣老年人来工作？想必大家都能想到当中的风险，但**银杏馆却在 12 年来一直坚持推动长者就业。**在他们看来，**老当益壮的长者们就像生命力顽强的银杏树一样，即使已经年过花甲，仍然可以发挥自身的社会价值。**

Aim:

开发资深公民的社会价值

好不容易打拼了大半辈子，终于到了退休年龄，可以尽享天伦之乐，为什么还要继续辛辛苦苦地工作？

我们先来看一组数据：我国老龄化人口占了总人口数的 17%，也就是说，每十个人当中就有 1-2 个是老年人，平均 2.8 人需要赡养一位老人。

虽然老人退休后会有一定退休金，但**社保缺口却不断扩大，社会保障安全系数远低于发达国家。**

在香港，人口同样日趋老化，预计到 2039 年，28% 的人口将超过 65 岁。

长者越多，劳工保险的费用也愈高，而且年事已高的长者，体力可能会不足，容易发生意外。况且对很多公司来说，赚钱至上，也就不愿意冒着风险提高成本雇佣长者工作。

可不少长者老来无所依，自己独居生活或子女生活压力大，**如果他们能够继续在工作中发挥余热，不仅能自食其力提高自己的生活质量，还能减轻子女的负担，充实自己的晚年生活。**

2006 年，香港乐天公司出资成立的**慈善组织“乐天关怀行动”以社会企业的形式**，在中环歌赋街开设了一家高级素食餐厅——**银杏馆**，并设有**意法餐厅、中菜餐厅、私房菜及美食定制服务。**



银杏馆如何推动长者就业？

我们以有机沙律菜做例子：



银杏馆为老无所依无所养及希望老有所为的长者，提供了一个重返社会就业的平台。

不仅如此，它还以天然健康、无味精、无激素的理念，在香港餐饮界塑造出独特的品牌。

Approach:

开发长者的经验、智慧和学习能力，促进长者就业

在银杏馆，除了厨师，其他 90% 的员工由老年人组成，比如楼面工作和餐厅乐队。

每个通过面试的老年人，大部分退休前从事的是文职、物业管理、银行等工作。未曾涉足过餐饮服务业的他们，需要从零开始培训，学习传菜、下单、摆位等技能。

不过，他们凭着丰富的社会经验，很快就能掌握上手了。之后餐厅会根据老人的生活习惯，安排 4-5 小时的轮班工作。

“光是教年轻人的工作态度，就要花很长时间。”银杏馆的 CEO 麦敏媚说道。

长者员工从来不会迟到早退，有很强的责任心，不像年轻人那样工作很短时间就辞职。

比如长者摄影师，虽然他有老花，但借助眼镜就能弥补视力上的不足。捕捉一个美妙的角度，年轻摄影师可能要花半个小时，可长者凭着老到的经验，三分钟就可以搞定。更让人意想不到的，银杏馆从来没有把雇佣长者作为卖点博同情，而是用健康美味的食物和一流的服务留住客人。

在大家眼里，它和普通的餐厅并没有什么不一样，老年人来这里工作并不是为了消磨时间，而是在认真地发挥自身的社会价值，他们的工资水平也跟市场价一样。

Jessica 曾经在酒店从事人事工作，退休后在康文署参加跳舞、书法等活动打发时间。

后来，在商场看到银杏馆的招聘，便前往面试。几年之后，近 70 岁的 Jessica 已经升任为馆长，出餐、订位、灯光及各种杂务都需要她来处理，对自己的要求也越来越高。



“面对长者同时要尽量给予耐性安抚，因为体能有限，未必人人都能习惯。返工最开心的是得到了客人的赞赏！”

Jessica 曾经在酒店从事人事工作，退休后在康文署参加跳舞、书法等活动打发时间。

后来，在商场看到银杏馆的招聘，便前往面试。几年之后，近 70 岁的 Jessica 已经升任为馆长，出餐、订位、灯光及各种杂务都需要她来处理，对自己的要求也越来越高。

“面对长者同时要尽量给予耐性安抚，因为体能有限，未必人人都能习惯。返工最开心的是得到了客人的赞赏！”



85 岁的前副馆长 Patrick，更是深受年轻人欢迎，甚至指明他在餐厅时才订位吃饭。

银杏馆刚开张的时候，Patrick 就来工作了。有一次，他知道其中一位客人在当天生日，便不动声色地到厨房拿了份甜品当作蛋糕，还带领全场唱生日歌，给了小寿星一个大大的惊喜。



如今，年事已高的 Patrick 不再在银杏馆工作，但许多食客依然对这位乐观开朗的老爷爷念念不忘。

Action: **让长者融入社会各行各业**

多年后，银杏馆从歌赋街搬到了饶宗颐文化馆，并在其他区开设了分馆。

从 2006 年到现在，银杏馆为 2000 多位长者提供了工作岗位。

不过，银杏馆只是推动长者就业的开端。“乐天关怀行动”还通过银杏馆的运作模式，延伸出**香港厨房、乐活有机农场和荐仁馆**三个长者项目。

2011 年设立的“**香港厨房**”，肩负着发扬香港传统美食文化的使命，**聘用具有各种专业技能的老师傅，将港式食品的独特味道发扬光大。**

香港厨房还为各个老人院提供物美价廉的膳食，帮助解决其临时餐饮困难的问题。

“**乐活有机农场**”则通过生产有机农产品，**帮助老年人在传统的耕种中重拾生活的乐趣，并借此开拓有机农业市场。**

银杏馆使用的所有食材，都是来自这个有机农场，力求为大家生产健康安全的食品。



“以仁为本，推己及仁”的**荐仁馆**，在银杏馆创立没多久的时候就开设了。

荐仁馆建立了一个人力资料库，**鼓励香港各行各业为老年人提供合适的职位，共同带动香港老年人就业。**他们为企业推荐长者的时候，并不会收取中介费，只要企业认购香港厨房的产品就可以了。



“如果每间公司、每个团体、每间 NGO 都肯请一个长者，都是一件好事。”银杏馆 CEO 麦敏媚说。

每为一位长者介绍工作，荐仁馆都会持续跟进他入职后的情况，看其能不能适应。同时，他们不会因为“长者”而手下留情。他们所推动的长者就业，是老人有能力、有意愿、能够胜任的前提下工作，并名正言顺地赚取薪酬。



银杏馆不但实现了盈利，还获得了 2014-15 香港社会企业品牌、2014 第四届香港杰出企业公民银奖社会企业、2013 香港良心雇主品牌、香港社会企业品牌等多项社会企业大奖，成为了行业标杆。

“有盈利势必会将之回馈社会”，是银杏馆一直以来坚守的承诺。

愿更多社企能够像它一样，**予老人以尊重，给长者就业机会，让他们能够再次在职场重获自信，度过更有活力、更有意义的晚年。**

来源：https://mp.weixin.qq.com/s/d894_wRile_5s29fBFN80A