

OUTSTANDING
Businesswomen
AWARD
2023

Organized by Hong Kong Commercial Daily

2023傑出商界女領袖評選頒獎典禮



【香港商報訊】記者鄭珊珊報道：潔盈醫務中心董事徐伊蕾 (Mandy Tsui)與丈夫白手起家，2003年成立潔盈醫務中心，服務社區多年。Mandy從小就有一個「甜品夢」，丈夫為助她圓夢，送她到藍帶廚藝學院 (Le Cordon Bleu)學習與鑽研健康飲食的技巧和秘訣。在家人支持下，她勇敢追夢，創立一匙糖烘焙料理有限公司，兼顧醫療與烘焙事業。她人生的下一個目標，是將健康的飲食、溫情和諧的環境，一同帶給飽受壓力困擾的都市人群。(本報部分圖片由馮俊文攝)

一匙糖烘焙料理創辦人 徐伊蕾

苦學法國藍帶 勇敢追逐「甜品夢」



Mandy於藍帶廚藝學院(Le Cordon Bleu)畢業。



Mandy與先生兒女出席活動。



2023傑出商界女領袖獲獎者徐伊蕾女士。

回顧成立潔盈醫務中心的心路歷程，Mandy回憶說，當年小朋友剛剛3個月大，又正值非典(SARS)疫情期間，是香港經濟最低迷的時期。她和丈夫商量後認為，應當勇敢突破，離開公立醫院出來，創立自家的醫務中心。

SARS期間勇敢邁出第一步

夫婦勇敢邁出第一步後，由起初一間約200呎的醫務中心迅速發展成為3間醫務中心，發展到了現在20多名。她坦言，醫務中心的管理理念是更多地聆聽員工、回應員工的訴求。她談到，創業之初曾有員工向她訴苦，希望醫務中心能夠有足夠的面積更換制服及休息，她便將員工的這句話牢記在心裏。現在她真的做到了，公司不僅提供了足夠的地方給姑娘換衣服和休息，還有地方給員工們打遊戲放鬆。

與員工成為家人

除了上班時候關心他們，放假期間醫務中心也常常組織員工一同外出旅行。Mandy說，員工和自己不僅僅像一家人、常常分享家事，員工們更到她家中作客，真的就是一家。家庭式管理讓公司與員工建立起了深厚信任，有5、6位姑娘已在潔盈醫務中心為病人服務逾10年。她謙虛地表示，「香港地，員工很重要」。

在事業的發展期，醫務中心曾遇過不少困難，特別是資金方面。她與丈夫憑藉着對病人的關心、高明的醫術跨過了難關。曾經有一個病人在外地求醫多時，診治效果均不夠理想，直到他找到了潔盈醫務中心。Mandy和丈夫未曾想到，這名病人正是本地一家跨國企業的管理層。管理層將更多同事介紹到了潔盈醫務，後來口碑越傳越廣，越來越多大公司願意讓潔盈為員工提供醫療保健和診療服務，更有公司邀請潔盈團隊作特約醫生。

走出舒適圈追夢

從醫療跨界走向烘焙，開創事業新天地，Mandy說兒子是她第一位伯樂。一匙糖烘焙成立的初衷，因醫務中心發展初期，她與丈夫因工作繁忙故此忽略了一對子女，兒子更向她「投訴」他是班中唯一一位沒有由媽媽親手整甜品帶回學校的學生，聽完兒子充滿天真的「投訴」，漸漸回憶起自己童年因家境貧窮，她也曾是幼稚園班上唯一沒有帶生日蛋糕返校的小女孩。Mandy的媽媽知道女兒所想，於是買了一個小小的黑森林蛋糕給她吃，4歲的她才第一次吃蛋糕，並立志要長大成為甜品師。因為兒子的一句話，Mandy重拾了童年的夢想，「晚追夢，不怕遲」。

丈夫是Mandy第二位伯樂。當時她想在本埠普通學校學習烘焙，誰知丈夫悄悄幫她報讀了世界級廚藝最高殿堂的藍帶廚藝學院(Le Cordon Bleu)修讀高級甜品及高級料理。踏上求學的路程，卻中途遭遇新冠疫情爆發，有兩年時間不得不居於台灣，沒有回港見家人。她沒有因此氣餒，反而說身在台灣和家人分別的日夜，可以更加專注在廚藝學習上，畢業後更加進修了法國埃科菲廚藝學院素食課程，現在更是英國Knightsbridge PME糖藝大師、韓式裱花藝術講師及日式甜藝講師。

疫情3年過去，她變得更積極進取與更有膽識，「做更好的自己，更好的Mandy」。不過，從藍帶學校畢業時，台灣與香港以至世界各地都未正常通關，導致家人無法親身飛到台灣見證畢業禮。她坦言，她認為藍帶畢業的喜悅，家人更值得擁有。

談起在台灣學習期間最擔心的，Mandy說不能和員工一起。她擔心姑娘染疫，也記掛家人的健康。農曆新年，自己只能望着屏幕，向遠在英國的兒子、女兒及身處香港的丈夫及母親拜年和倒數，那時內心少不免感到一絲絲掙扎及愧疚。

成功須專業及奉獻精神

與之前的事業一樣，學成回到香港，Mandy很快

便將烘焙事業與社會回饋聯繫起來。更多地投入義工服務，有機會透過食物分享樂趣，令她感到很开心。早前，她的慈善工作主要焦點在深水埗。她製作了紙杯蛋糕派發給區內的小朋友以及劏房戶。她也組織一些中學生參與製作紙杯蛋糕的義工活動，在製作過程中，她言傳身教學生們要懂得珍惜現在的環境。令她欣喜的是，學生參與過烘焙課堂組織的義工活動後，常常問她今後有沒有機會繼續參加。她還免費擔任兒童之家的廚藝老師及提供食材，一次一人教授100個學生製作月餅。

今年中秋節，瑪利諾修院學校 (Maryknoll Convent School) 為聖母醫院舉辦籌款活動，一匙糖作為其中一個主辦方，她親手製作了300盒月餅。製作精美且融入法式甜點哲學的月餅，悉數售罄。此外，今年12月，有兩個慈善項目需要她出任評審和參與。

談到奉獻與建立正面人生價值觀的重要性時，Mandy稱，年輕人想要成功，需要更多的聆聽、與員工共進退，少說教、多給予建議、說到做到、奮鬥與外向；同時又要具備社會責任、積極地去關心一些世界上處境不如自己的人。在她心中兼備專業精神及奉獻社會，人生才能順利走向成功。

醫療概念融入甜點課堂

糖尿病人需要特別製作的低糖甜點，丈夫常常提醒她該如何選擇更好、更安全的食材，故此能夠為病人量身訂做可口的法式美食服務社會。她解釋說，一匙糖烘焙的課堂用法國人的調味理念，最大程度使用食材本身的味道。在製作糖尿病病人專屬甜品時，課堂會採購昂貴的海藻代糖；而在製作正餐料理時，菜餚的甜則來自洋蔥焦糖化後自然帶出的甜味。

Mandy又憧憬一匙糖烘焙能夠幫助學員在公餘放鬆，在學習世界頂級的烹飪技術之餘，將美食帶給學員家人，一舉多得。對於被各類壓力折磨的都市白領，Mandy期待他們能走進一匙糖烘焙。

她分享說，課堂曾有一個學生，在製作甜品過程中一邊做、一邊哭。後來方才知，那位學員在家庭和工作中承受壓力，通過製作甜品得到了舒緩和釋放。她從事件中中得到啟發，將一匙糖烘焙的營業時間調整到了白領下班以後的時段，她希望繁忙的都市人能夠在收工之後，充分享受製作藍帶美食的樂趣，並在課堂溫馨的環境中放鬆自己，製成的食物可以帶回家與家人分享。

動力加勇氣抵禦大環境

疫後本地消費市道有待復蘇，而且不少港人轉到外地消費。Mandy期望大家不要受到環境太大影響，動力的烘焙老師可以守住



Mandy與員工同遊日本，待員工如家人一般。

店舖。至於她本人，則希望能夠向前一步，把融合法式烹飪哲學的健康甜品，帶給大灣區的朋友們。她更憧憬能以大灣區為起點，把健康美味帶給更多的內地消費者。

要求Mandy介紹公司的特色產品時，她談到自創曲奇餅乾，融合了法式元素，真正做到低糖低脂，兼顧天然和健康。她強調，要挑選法國牛油去調低脂肪含量。她也提醒說，不健康的食材攝入，最後產生的毒素要花很長的時間才能從身體清空。健康的秘訣就是讓自己更多地接觸最天然的食材，無論是調味或是當做零食的食物。

共同守護健康理念與價值

身為今屆傑出女領袖，徐伊蕾坦言，要做一名頂尖的烘焙導師，離不開夫妻二人共同守護健康的理念和價值。丈夫總是不斷提醒自己，應該要使用最可靠的、最有利新陳代謝的食材，家人也會與其共同分享今次領獎的喜悅。

她又說，獲得《商報》傑出女領袖大獎讓她感到鼓舞，是人生旅途中璀璨的煙花。獎項再一次認證自己的選擇是對的，並且激勵她更加努力向前、去往自己真正的終極舞台。令她自信邁向更努力的2024，做得更好、綻放更加絢麗的人生！



Mandy在香港女工商與專業人員協會上教授小朋友製作精美的甜品。



Mandy出任扶輪素食烹飪比賽的評審。



Mandy的拉花技術與蛋糕裱花功力亦十分高超。



參與瑪利諾籌款活動，Mandy親手製作了許多精美充滿創意的月餅。