



Joey's餅店不少製品是「只此一家」，例如，燕麥造的曲奇、杏仁脆片和home-made花生醬。

事實上，為了走較高檔的路線，Jackie的曲奇用料來自世界各地，例如，牛油是法國的、雞蛋是美國入口、麵粉則來自日本和美國，還有歐洲和美洲入口的果仁。

Jackie坦言，選購這類天然食材，成本相對較高，但她認為港人在吃方面的消費模式，向來以味道和素質為首，加上當時以網上形式銷售曲奇，在租金和雜項方面可省下一大筆開支，無形中令她有更多資本購入不同食材。

New Blood勿亂陣腳

開業半年，訂單愈來愈多，單靠在家中製作曲奇根本應接不暇，於是，數月前Jackie再下一城，在西灣河開設其第一間餅店，並繼續以女兒的名字Joey's為店舖命名。

「創業初期，甚麼也不懂，所有行政事務，如領牌等工作，都請顧問公司替我打點，我則負責處理其他『硬件』，包括訂焗爐和裝修等事宜。」

Jackie笑言，她最初以為訂購商用焗爐，如購買一般家具一樣，最多是一至兩星期可以交貨，未料到，訂購此類焗爐時，由落訂到送貨，原來足足要三個多月時間，剎時間，她真的有點手忙腳亂。

除了處理硬件外，「招兵」也是另一重要的工作。「要找出色和投契的製餅師傅，一點也不容易，一次偶然的機會下，我認識了現在的拍檔，她除了曾在著名餅店工作過，有豐富的製餅經驗外，更充滿創意，故此我們一拍即合。」

雖然覓得好幫手，業績也甚為理想，但這間小餅店由包裝、檢質到創作，Jackie依然親力親為。如去年的聖誕節，因禮盒訂單甚多，她每天便要做足十六小時。

對於業務未來的發展，Jackie表示，西灣河區較少西式甜品店，故此她有意在店內加設堂食，希望更多人品嚐到好味和有「營」的甜吃。 COSMO

傑克啟示

Jackie的開業四大步

家中廚房製餅試業，
開設網站接少量訂單；

透過已建立好的人脈網絡，
在不同機構宣傳網上餅店；

訂單愈來愈多，開設地舖，
並請顧問公司代辦行政手續；

推出節日禮盒，
發展西式甜品堂食。

新手創業Tips

- 開設飲食店，須留意政府不同的條例，如食環署規定某些地點是不可開設飲食店的。此外，店舖的消防設備、排水及通風系統等，須符合消防署規定，所以，宜在租舖前先仔細視察店舖環境，以免於租舖後須投入大筆資金改建。
- 飲食牌照申請手續繁複，初手可考慮請顧問公司代辦行政手續。
- 餅店與餅店之間向來競爭激烈，款式經常推陳出新，例如，由早年前的泡芙到近期的cup cake，新餅店想站穩住腳，創意和味道非常重要。