

green inspiration

好好出品

香港近年冒出很多社企品牌，都是憑良心做事，有些愈做愈好，有些則是得過且過，以後者的比數大為超前。社企予人刻板的印象，難有突破，導致消費者埋單往往只出於一時善心，未能達到長期支持的作用，後勁不足也成了本港社企的最大問題。由香港社會服務聯會營辦 Good Goods 社企概念店則打破一貫悶局，為這門善心事業增添姿采。

by Rain

正 所謂人靠衣裝，套用在產品之上也是 work 的。踏入位於軒尼詩道大街的

1

Good Goods 小店感覺煥然一新，以淺綠色及木色打造的小空間雖然只有二百呎，但予人寬敞感覺，服務員態度友善而不 hard sell，對產品講解詳細，印象加分。而貨架上那些鮮豔奪目得來不會刺眼的產品包裝也吸引着消費者的眼球，這次社聯真的打着奧巴馬的核心價值而來：change。



3

綠營 concept store

灣仔是全港數一數二的貴租地段，小店 Good Goods 竟能在軒尼詩道大街屹立，實在令人驚訝，也更好奇這道簡約門面後賣的是甚麼？社聯高級經理 Jessica Tam 表示：「在灣仔這個貴租地段開店並非冒險之舉，一則這幢大廈是社聯的物業，二則我們是打正旗號做生意，務求要做得好、交到租，而非只以慈善名義為出發。」



2



4

1. Jessica 表示推廣工作對社企幫助很大，貨品要多做宣傳才能增加銷路。
2. gg logo 不但是 Good Goods 的簡寫，更是兩個 speech bubbles，代表大家互相溝通。
3. 業務發展經理 Paul 以店內食材煮出好餸。
4. Good Goods 店面不大，但貨品都是特色精選。



5



6



7



9

5. 台灣社企「掌生穀粒」推出的有機米包裝精美，有相片及圖畫介紹稻米的種植過程，希望人們珍惜食米。
6. 環保雙層保溫杯採用可生物降解的物料製成。
7. 來自烏干達的天然蕉葉籃子外表鮮艷奪目。
8. 「新生精神康復會」的精神病康復者製作的紅白藍袋。
9. 由復康人士主理的有機花茶。

Good Goods決心要拋開舊式社企形象的包袱，真正做到持續發展，所以在搜羅貨品時費了相當大的工夫，「上得架的貨品除了要符合公平貿易及環保生產的準則，另一重要元素是包裝。我們希望顧客前來採購時除了可以買到真正的好貨之外，也有一點賞心悅目的額外bonus。選擇開設在灣仔這個商業地段，因為該區中產人士多，他們比較着重生活質素，也很樂於接受我們的環保概念。」

軟性角度

Good Goods舖面細，但勝在貨品貴精不貴多，拿上手的統統都是好貨色，「我們不想打正旗號以慈善名義做selling point，因為這樣無法持續經營下去，客人也許會因一時善心而買帳，但長久下去便沒有吸引他再光顧的理由。所以我們的貨品由本地到台灣、韓國、歐美的都有，因為不同地方都有不同的好出品，我們希望將這些內外兼備的貨品帶到香港市場，透過港人最愛的消費模式滲入他們的生活。」值得一提的是

Good Goods沿用社企關注弱勢團體的經營模式，僱用新移民及中年婦女。

COSMO



Green Highlights

Cosmo請來熱愛烹飪的社聯業務發展經理Paul Wong以Good Goods的有機食材炮製三道簡單美食。



素蠔油炆有機黑豚豬腩肉

材料：有機素蠔油、美國有機黑豚豬腩肉、紹酒、醋及冰糖

製法：將四條有機黑豚豬腩肉切塊放入平底鑊爆油，直至呈金黃色，將豬油倒去後加入適量有機素蠔油、冰糖三塊、三湯匙醋及紹酒炒十分鐘左右，蓋上鑊蓋慢火炆二十分鐘。

涼拌珊瑚草

材料：珊瑚草、木耳、青瓜絲、昆布、黑糖、有機黑豆蔭油露、黃金冷壓芝麻油、鎮江香醋

製法：珊瑚草浸稔後剪碎，撈入木耳、青瓜絲、昆布，然後加入適量黑豆蔭油露、黑糖、芝麻油、鎮江香醋拌勻上碟，冷藏二十分鐘更美味。



味噌茄子

材料：有機大豆味噌、茄子

味噌仙子：茄子切片後均勻搽上味噌，放入焗爐以攝氏225度焗十分鐘。

