

海上青焙坊：谁说面包与情怀不可兼得？

■ 崔小玲

对于很多家庭贫困的孩子来说，知识改变命运不如尽早挣钱来得实际。不上学的孩子通常都会选择进城里务工，但他们没有一个好的家庭背景，又没有一个像样的文凭。这些贫困地区的孩子进城后很难获得一份稳定的工作，因此掌握好一门技术对他们来说就显得尤其重要。

如何能更好的帮助贫困地区的青少年获得一技之长，并凭借自己的技术在就业市场立足？一个希望借助培训法式烘焙技术来帮助贫困青少年的公益机构“海上青焙坊”给了我们很多思考和启示。

成立于2008年的海上青焙坊是一个为来自困难家庭的17至23岁中国青少年提供一年无偿法式烘焙培训的公益机构。它是由12位在华工作生活数年的法国志愿者发起的公益项目，希望借此来回馈社会。机构秉承“授人以麦，三餐之需，授人以焙，终身之用”的价值理念，致力于帮助贫困青少年在毕业后找到稳定的工作、自立更生。



对外烘焙培训课

转型社会企业

为了能确保项目可以更专业、高效的可持续运作，海上青焙坊在2010年挂靠在智行基金会下，并在2011年转型成为社会企业。海上青焙坊在培训贫困青少年学习法国烘焙技术的同时，也会将学员做的面包放在周末集市、微店进行义卖。同时，他们还会定期向个人或团体提供对外的烘焙课程或团建活动。海上青焙坊通过提供多样的商业服务，盈利的资金能支付机构20%~25%的运营资金。

授人以焙，终身之用

每年八月间，海上青焙坊会花十余天用来招生。海上青焙坊从第一批招收16名，到现在已经扩大每批招收32名学员。学员都是公益机构推荐的，面试的标准有两点，一是看家庭困难的程度，他们会优先选择那些很难找到稳定的工作，并最迫切需要接受培训、没有其他选择的青少年；二是选择想法比较清楚，有一定的目标和计划，通过海上青焙坊的项目，可以真正学到东西的学员。

截至目前，已经有200多名学员接受了海上青焙坊的培训。项目负责人高凤熙说道：“我们希望外面的人不只是把海上青焙坊当成一个公益机构，更是看成一个专业的烘焙学校。”海上青焙坊的学员在行业中的认可度和欢迎度都是不错的，刚毕业工资就可以达到三四千，而且很多都是包吃包住，对很多贫困的孩子来说是非常难得的工作机会。

做专业的法式面包师

烘焙行业是一个非常有前景、自由、有创意的行业，而法国烘焙更是世界顶端的技术。在国内，经过正规、系统学习法式烘焙的面包师还是很少的，海上青焙坊的培训课程是按照法国CAP（专业技能合格证书）的标准安排课程，也会按照这个标准考试，学员通过一年的培训，操作方面能够学到在法国一模一样的内容。不偷工减料、不放添加剂、按照传统的烘焙方式、讲究卫生，是海上青焙坊每个培训面包师和学员需要严格遵循的规则。

海上青焙坊还与曹杨职校展开合作，由曹杨提供教室，机

构可以安排学员在这里学习烘焙理论课、生活技能课和英语课，并且定期考核。培训期间，学员有一半的时间可以在五星级酒店的面包坊实习。因此，他们在上课学到的内容可以马上在实际的工作环境中用到，遇到困难也可以马上回学校问老师。学以致用、知行并进的教学方法让学员真正有所收获。

烘焙上海最有情意的面包

据统计，海上青焙坊一年要用掉的原材料有4吨多面粉、1.5吨鸡蛋、1吨黄油，也就是机构每周将近出炉630个或长或短的面包、570个或圆或方的甜点。每两周，面包的品种就会变化，消费者通过微店购买可以选择10人份或者20人份规格的面包篮子，还能享受送货上门的服务。

对外销售的面包都是学员每周亲手烘焙的作品，因为接受了很好的学习的机会，还有太多社会爱心人士的帮助，他们的心里充满了感激之情，并在烘焙中，将自己的爱融入到面包和甜点，希望和更多的人分享美味、分享他们的成长、分享他们感恩的情意。为消费者提供新鲜、有爱、原汁原味的法式面包使得海上青焙坊收获了一大批忠实粉丝。

学而优则教

项目运作初期，海上青焙坊是请法国面包师来培训学员的。但随着机构的发展，为了确保师资团队的稳定性和高质量，机构选择将表现优异的学员培养成自己的面包培训师，为他们免费提供法国留学的机会，进一步学习面包烘焙技术，留学的学生在毕业后需要返回海上青焙坊工作至少三年。



学员亲手制作的面包

焙坊也有面包篮子项目可以供消费者订购。然而，即使是用很好的原料，做出的新鲜产品还是会有卖不出去的情况。如何让海上青焙坊的项目被公众熟知、认可，并让更多的人报名参加烘焙课程、购买学员做的的面包，是海上青焙坊所需要长期思考的。只有增强机构自身的盈利能力，减少对赞助商的依赖，才能可持续解决运营资金的问题。

跨界合作，共赢未来

海上青焙坊会花很多的时间去和赞助企业沟通，并根据情况的不同制定新的合作方案，以此形成良好的合作伙伴关系。一方面，这些企业为机构提供资金以及制作面包所需要的原料的赞助；另一方面，如果合作商是相关行业的公司，海上青焙坊可以为他们提供很多福利，比如技术咨询服务和优质的人力资源，并帮助他们研发新的配方。海上青焙坊充分挖掘了社会资源，既满足了自己的业务需求，又优化了赞助商的资源使用，让合作实现双赢。

海上青焙坊的未来发展方向是希望可以找新的对烘焙行业感兴趣的企业或者公益机构成为合作伙伴，为他们提供定制化的服务。这些资金不仅可以让海上青焙坊可持续的运作下去，还能发挥更大的社会价值和影响力。

在“情怀”与“面包”之间，高凤熙选择了“情怀”，她希望能帮助更多的孩子找到自己的生活路。而对于这些孩子来说，海上青焙坊是一个“情怀”与“面包”兼得的地方，因为烘焙行业是有趣、且有前景的行业，海上青焙坊给了他们一个可以抓住未来，改变自己命运的机会。

(据公益慈善学园)



海上青焙坊举办的周末集市

困难与挑战

海上青焙坊成立至今近十年的时间，虽然在公益领域有了一定的知名度，而且在烘焙行业树立了不错的口碑，但是因为缺乏专业的人才和稳定的资金支持，机构的发展面临不少的困难与挑战。高凤熙说：“我们的运营资金主要来自赞助商的资助，然而因为外部环境的不确定性，我们的运营资金也不稳定，我们也不能确保明年是否有足够的资金来支持32名学员的培训，因此我们一直在不断寻找新的赞助商合作。”

学员会在每个礼拜准备很多面包、蛋糕到集市上义卖，海上青