

3.2

# Senior Deli 吞嚥易



本港首間軟餐科企助  
長者「食好啲」



在旅途中看到很吸引的東西，或許你也會禁不住問：「為何香港沒有呢？」吞嚥易（Senior Deli）共同創辦人鍾倩盈（Sandy）有類似的經驗：「日本超市會售賣長者復康產品和美觀的軟餐，每包售價大概是 30 至 40 港元。」她將一個疑問變成具體的行動，辭去任職 5 年的航空服務員的工作，與生物醫學研究背景的張美然（Abellona）及其他成員一起成立軟餐食品初創，研發出多款粵菜軟餐，讓有吞嚥困難的長者吃好一点。

## 至親驅使創立社企， 研本地軟餐產品

除了日本的見聞外，至親的需要也是驅使 Sandy 辭職創業的原因。Sandy 的祖父曾經幾度中風，因而影響吞食。Sandy 不忍心看到他明明嘴饞，卻要吃一些讓人胃口全消的糊狀食物。這時她靈機一動，想起自己經常往日本公幹時留意到的軟餐產品。她說根據香港大學吞嚥研究所的數據，居於療養院及日間護理中心的長者，分別約 6 成及 4 成有吞嚥困難。她語帶憤慨地說：「不明白軟餐為何未能在香港普及，長者為何不能有更好的選擇。」

其實香港也能買到這些進口貨，而且部分院舍也有提供，只是價錢偏

貴，一般家庭或長者難以長期負擔。這個市場缺口讓團隊決定研發本地的軟餐，希望能將成本降低，令更多長者受惠。「始終老人家都不想有過多的花費，而有一天我們也會變老。因為想不到解決方案，我不斷跟身邊朋友分享和討論。」

後來 Sandy 遇上對長者照護同樣感興趣的 Abellona，正好她有醫學科研背景，又是倫敦帝國學院（Imperial College London）的博士，於是便由她主導本地軟餐的研發。Abellona 說：「Sandy 很熟悉日本產品，我們開始研究能否做到加入本地口味但類近日本的軟餐產品。」

Abellona 和 Sandy（左二和左三）以及另外兩位朋友一起參加 HKSEC 2020-21 並獲得冠軍。



## 疫情阻推廣， 與另一冠軍隊伍合作， 互補長短

她們在 2020 年成立公司，經過一年半的研發後，陸續推出多項產品，其中包括即食軟餐、軟餐製作粉、清透凝固粉等。Abellona 說：「我們會繼續研發新產品，初期我們的軟餐集中在家常菜，後來採納院舍的意

Senior Deli 研發即食軟餐、軟餐製作粉、清透凝固粉等產品，同時生產適合本港口味的軟餐。



見，加入了點心、佛跳牆、月餅等節慶和特色食物。」而檸檬雞塊和鳳爪則是兩人的至愛。

現時 Senior Deli 的產品已獲不少院舍及醫院採購，兩人認為最大的挑戰是產品如何由實驗室到量產再送到消費者手上的過程。她們需要知道院舍及長者的意見，卻正好碰上新冠疫情，連登門講解也有困難。

Sandy 說：「最初我們以為大型院舍會由中央採購，但原來它們旗下每一間院舍都是獨立採購。最後我們要向全港大約 800 間院舍逐一聯絡

Senior Deli 的凝固粉能增加液態食品的黏稠度，令有需要人士能安全攝取水分。



和講解。」業界對這方面的認識不深，3 年前的香港甚至還未跟隨吞嚥困難的國際飲食標準，因此她們要在公眾教育方面多花時間。

幸好近年關注長者吞嚥困難問題的人有所增加。軟膳點 (Mealingful) 是另一隊香港社會企業挑戰賽 (HKSEC) 的冠軍隊伍，它們是銷售及推廣平台。Senior Deli 雖然也有零售服務，但重點放在產品研發及批發上。兩間社企因而可以互補長短。

Senior Deli 作為香港首間同類科創公司，在成立 3 年期間贏過不少獎項，包括 2021 年的 HKSEC、2021 年亞洲未來食品大會 (Future Food

Senior Deli 和 Mealingful 一同參與拍攝，向大眾推廣 HKSEC 以及軟餐知識。



Asia 2021)，更在 IMAGINE IF! 香港總決賽得到冠軍。Abellona 表示，參加 HKSEC 幫助她們不斷把募資簡報 (pitch deck) 變得更完善，媒體報道安排亦令她們的企業發展加速。Sandy 補充說：「比賽期間，評判會問得非常仔細，這正在提醒我們可能從事這個業務太久以後，很多細節都會自動從中略過。」

兩位總結了一些個人經驗，要向未來有意創業的年輕人建議。Abellona 說：「要有敏銳的觀察力，廣泛閱讀中英文不同的資訊。然後要有一個將一些事物拼在一起的綜合思維，從而找出解決方法。」

Sandy 則強調一份推己及人的行動力：「有時自己面對一些困難會感到灰心失意，但當你目光放遠一點，可能就會發覺整個社會都有同樣的需要，然後就會繼續去尋找更好的解決方法。」她亦提醒大家，創業路上總會遇到挑戰，但不要忘记感激並肩作戰的隊友：「如果你是一隊人創業的話，要跟你志同道合的隊友互相支持和欣賞，才能一直走下去。」