



十一月份月會講座通告

日期：2021年11月3日（星期三） 時間：晚上七時正

地址：培正小學 K 座 8 樓演講廳

歡迎到場聽講；Facebook Live 網上同步直播。

<https://www.facebook.com/puiching.org>，如有其他安排再作通知。

一) 專題講座

講題：從鑄鐵鍋炒咖啡豆 炒出環保項目

講題內容：每天早上喝一杯咖啡，為的並不是吸收咖啡因提神，而是讓咖啡的香氣喚醒細胞，準備迎接新的一天。將熱熱的黑咖啡捧在手中，深深吸一口氣，再呷一口濃黑的液體，為血液注入一道暖流。

奇怪！明明昨天很喜歡這支咖啡豆，怎麼今天喝起來總覺得少了一點風味？人的喜好時有變化。昨天，春光明媚的早上，一支清爽怡人的咖啡最貼心。今早，天空下著微微細雨，很想喝一口濃香的咖啡安慰陰沉的心情。

要時常喝到各種風味的咖啡，只好到不同的小店購入咖啡豆。這樣挺花時間，花費都不少，還經常剩下大量未喝完的過期咖啡豆呢。何不自己動手，自家烘焙喜愛的咖啡？只需要一個鑄鐵鍋、一支木鍋鏟，就可以輕鬆做到。

一杯咖啡的好壞，50%取決於咖啡豆的質素。良好的栽種環境，對於咖啡樹的成長尤其重要。將咖啡產品跟環保概念一同推廣，促進咖啡的可持續發展，是世界的大趨勢。

香港近年正積極推動環境、社會、企業管治 (Environmental, Social, Governance, ESG) 的發展，鼓勵企業投放更多資源發展相關項目。這個看似是大企業才有足夠資源發展的議題，實際上大、中、小、微企都可做到。同一概念不單可應用在咖啡業上，只要將環保概念成為生活的一部份，便可發現我們比想像中，可做得更多。

主講嘉賓：江倩如學長（1996年頤社）

講者簡介：Victoria KOWNG（江倩如），本地咖啡品牌 Made My Day Coffee 創辦人。

無黑咖啡不歡的 Victoria，偶然嘗試炒咖啡豆，自此便一試沉迷，顛覆了二十多年「啡齡」的味蕾。愛上了烘焙時一邊控制溫度、時間、留意豆香、做烘焙紀錄，一邊欣賞咖啡豆爆響聲的療癒，沉溺在咖啡豆於鍋中起舞。

Victoria 擁有 SCA 咖啡烘焙中級證書資格。2021年7月出版《週末鑄鐵鍋炒豆》；同月，推出咖啡品牌 Made My Day Coffee，主打本地烘焙新鮮掛耳包咖啡，目標對象為企業中、高層。每包咖啡內附有一張小字條，印有企業環保最新市場資訊、商業名人金句、老子營商策略等，務求讓商業客戶在享受咖啡時，可得到不同範疇訊息。讓 Made My Day Coffee 成為大家每日的原動力。

Victoria 從事財經公關工作超過 15 年，2011 年創辦萬象公關有限公司。Victoria 相信「保護環境，從小事做起」，決心將業務跟推廣環保掛勾。現時，每售出一包 Made My Day Coffee，品牌將部份收益捐出作支持植樹或購買碳權 (Carbon Credit) 之用，期望為達至碳中和出一分力。

未來，Victoria 將盡力邀請各大小機構支持此項目，進一步提升企業對環境、社會、企業管治 (Environmental, Social, Governance, ESG) 的參與。

二) 會務報告及校務報告

** 因應當前疫情環境，不設晚飯聚餐。

香港培正同學會

會長 劉詩韻

副會長 雷禮和 黎藉冠 潘嘉衡

陸効民 郭秀山

2021年10月16日