

開辦一間餐廳很不容易，但開一間福音餐廳就更加難，因為不單是做了甚麼福音工作，而是怎樣用一個福音的態度去營運一間餐廳。一間餐廳裡有八至十位員工（有些更是需要別人幫助的學員），每個人都帶著自己的期望來到。要整合一個福音隊工需要時間，也是很大的挑戰；要愛心，同時也要工作效率。對著街坊，我想賺他的錢，但更想賺他的靈魂。餐廳一面要做生意維持成本，另一方面要撥出營業時間去作福音事工。在裝修設備每樣都按著法例去做，投資也比較大和繁複。

既然開一間福音餐廳有這麼多困難，我們為何還要做呢？因為我們相信透過這間福音餐廳，可以訓練更多有心志的飲食業宣教士。透過這間福音餐廳，可以向社區宣告「神愛世人」。有這間福音餐廳，我們相信飲食業的工友覺得他可以在工作、生活中參與更多事奉。但最重要的是，我們用了接近一年的時間，一班同工在神面前等候，經過多次的印證，才做開辦這間餐廳的決定。餐廳開了一個多月，過程裡面大家都很辛苦，甚至在過程中有些壓力，有些心靈的困擾。回過頭來，我們覺得我們成長了，我們付出的努力是值得的。餐廳的運作一日比一日順利，生意額也漸漸穩定。我們雖然辛苦，但我們喜樂，所以請大家繼續為我們步署向街坊的福音事工代禱。

七月份在澳門向飲食業工友宣教的那段日子，同樣很不容易，決定來得很急，因為在月初才決定要在澳門漁人碼頭舉行大型晚會，聯絡教會、宣傳、籌備等等都很急促。在屯門餐廳裝修時間內，大家的時間都有限，拉扯都很大；而經濟方面，我們也累積欠薪達十萬元。雖然在漁人碼頭特價優惠，但每位參加者的費用都要一百二十元，一百位就是一萬二千元；另外還要做六百份曲奇餅，但我們依然決定去做，因深信這是神交付我們的，所以同樣做得很辛苦，但也很喜樂。在這兩個月內我發覺，應該做的事不一定是容易做的；做得開心的事，可能要經過很多辛苦的時刻。所以在這段日子裡飲福很艱難，但我深信同工會在這段日子成長。