

社区食堂悄然走红

如何既办出公益又办出效益?

临近中午12点,杭州市闸弄口社区幸福食堂,银发族陆续吃完饭了,周边文创园区上班的不少年轻人来这里排队用餐,人流一下子又多了起来。

近来,为建设便民生活圈,北京、上海、杭州等多地兴办了不社区食堂。除了老年人外,一些年轻人、附近社区居民也逐渐成为这里忠实的消费者。



太原一社区食堂。CFP供图

社区食堂悄然走红,目前存续在业状态的达6700余家

近日,记者来到杭州市西湖区北山街道幸福餐厅。餐厅设有35个座位和一个公共休息区域,每天供应午餐和晚餐。上午10点半,这里已经进入用餐高峰。

北山街道工作人员胡晓冬介绍,目前食堂每餐至少准备18道基本菜品和两道特色菜品,素菜每份4元,荤菜每份6元,还设有“17元两荤两素”等套餐组合。自2019年开张以来,每天都有上百名65岁以上的老年人前来就餐。“菜品价廉物美,周边一些年轻人也会不时过来吃饭。”

记者近日在上海市多家社区食

堂走访看到,用餐时段人气很旺。上海中心城区社区食堂几乎“开一家火一家”。

傍晚5点,在上海市普陀区万里街道香泉片区邻家智助食堂内,8个餐盘都已装满热气腾腾的菜品。市民纪先生带着打包盒,来食堂挑选当天晚餐的菜。“食堂开出了晚餐档,在下班回家路上就能买到实惠美味的饭菜,大大方便了我们上班族。”

数据显示,截至2022年年底,上海市已累计建成社区(长者)食堂305家,老年助餐点1303家。

部分社区食堂还推出了自助餐

等新模式。在北京市石景山区鲁谷街道,社区打造“理想+云厨房”自助模式,服务周边社区居民的同时,也吸引了附近商业楼宇里的人群。“每两菜2.48元,5两起售,价格低于周边餐饮。”鲁谷街道办事处主任靳晶说。

今年7月,商务部等13部门制定的《全面推进城市一刻钟便民生活圈建设三年行动计划(2023—2025)》中提到,“探索发展社区食堂,建立老年人助餐服务网络。”据天眼查数据显示,全国目前存续在业状态的各类社区食堂经营主体达6700余家。

“政府+市场”的运作模式,拓展客户提高空间使用效率

社区食堂的饭菜价格便宜,是吸引很多消费者的重要原因。据悉,为完善老年助餐服务,各地民政等部门根据实际情况出台政策,对食堂建设、老年人用餐等给予不同程度的补贴。

北京怡海花园社区餐厅主要由物业公司经营。物业负责人介绍,根据政策,政府给予餐厅一次性建设补贴约20万元,对餐厅启动有很大帮助。不过,食堂仍是市场化运营,自负盈亏,目前日均接待用餐能达六七百人次。

上海市部分街道探索“政府+市场”社区食堂运作模式:政府与运营方就运营期限、优惠对象和优惠力度等进行约定。静安区静安寺街道有关负责人表示,食堂具有公益属性,目前街道辖区内持老年卡的老人

人来就餐,享受八五折优惠,优惠部分由街道给予运营方一定补贴。

值得注意的是,除了公益补贴的助力外,不少社区食堂走红的重要原因,是经营者在满足老人用餐需求的同时,不断拓展客户群体,提高空间使用效率。

2023年以来,一家颇为时尚新颖的社区食堂成了杭州市上城区复兴里社区各年龄段居民追捧的“网红店”。清早,晨练完的阿姨、大伯会到餐厅露台聊天休息;午后,这里又会成为许多年轻人的办公场地……

复兴里社区健康食堂负责人胡一凡介绍,近期食堂创新菜品,推出28元的精致素食,以健康概念吸引客源。目前,这家社区食堂已累计接待顾客超过7000人次。“我们30%的客源为60岁以上老年人,根

据年龄不同,就餐可享受八折起的优惠;70%的客源是青年,他们的用餐单价会高一些。”

一些社区食堂运营方负责人告诉记者,食堂融入社区非常关键。除了推出适应本地口味的菜品、打造用餐环境外,还可以拓展空间功能。

杭州市上城区南星街道公共服务办工作人员翁颖说,街道有意识地利用社区食堂作为文化活动空间,举办一些公共活动,特别是烘焙、膳食等方面的培训讲座等,提高食堂在居民群体中的知晓度和好感度。

“把开在社区里变成‘长’在社区中,真正融入社区居民的生活和文化,才能持久健康运营。”胡一凡说。

政府进一步合理引导,经营者需要提高市场运营能力

在一些社区食堂备受追捧的同时,记者了解到,也有部分食堂出现运营困难。有的是因为选址在小区内部,客源单一;有的社区食堂运营者固守“吃补贴”的观念,饭菜质量不高,乏人问津。

对此,部分受访社区、街道干部认为,社区食堂的经营离不开政府与市场的平衡,需通过科学布局、集约建设和精细化运营实现。

业内人士建议,社区食堂建设必须结合前期调研与数据分析,摸清区域人流状况、社区家庭结构等,寻找合适的布局点和群众敏感的价格区间,对位置、数量等统筹规划。

靳晶等人表示,社区食堂仍应

定位为民生工程,因此要在招商时明确其公益属性,有关部门也要明确准入门槛。一方面,政府决策要避免脱离社区实际盲目配置食堂,浪费公共资金;另一方面,经营者也必须有市场化竞争意识和长期运营规划。

中国社会科学院社会学研究所科研助理宋煜认为,社区食堂建设应充分整合利用现有资源,避免“一阵风”式推进。由于社区食堂利润薄,在运营方面需拿出精细的“绣花功夫”。

一些社区食堂在精细化运营方面有不少值得借鉴的做法。在上海市徐汇区漕河泾社区食堂,每天10

点半出锅的米饭会比12点出锅的更软糯,因为前者是老人习惯的午餐时间,后者才是白领就餐高峰。过了老人高峰用餐时段,菜品也会随之更换,一些受年轻人喜爱、口味较重的腊味、辣炒被摆进了橱窗。杭州市上城区部分社区食堂根据实际适当延长时间,并推出“一荤一素一饭”的6元“深夜套餐”。

胡晓冬说,为了更好地服务老年群体,“幸福餐厅”进行了许多适老化改造。例如设立智能阳光厨房系统,保证食品安全卫生,对用餐环境进行防滑、防磕碰等方面的优化。

新华社记者吴帅帅 吴文诤 吴振东

新闻评论

社区“小食堂”服务“大民生”

近年来,无论是外地,还是南通本地,社区食堂如雨后春笋拔节而起,正悄然走红。

对于城市家庭来讲,一日三餐是头等大事,吃得饱、吃得好、吃得健康,不仅是每一个老百姓日常最关心的问题之一,而且还能给人带来满满的幸福感。“价格实惠”“用餐便利”“兼具社区社交功能”……建在家门口的社区食堂,正是以其省心又省事的优点,让百姓在家门口就能享受到优质的就餐服务,让每个居民都能品味幸福的味道,也让社区服务更具人文情怀。这,才是社区食堂走红的“流量密码”。

如今,随着社区食堂走红,它的消费对象已经从老年人扩大到不同年龄段的居民,“社区食堂”已不能简单地与“老年食堂”画上等号。不愿花时间自己做饭的上班族、独居青年,带小孩的双职工家庭……都成了社区食堂的客户群。他们也食材安全、菜品口味、用餐环境等有着较高的要求,这也给社区食堂提出了考验和挑战,在这方面,上海市徐汇区漕河泾社区食堂做得很好。食堂每天10点半出锅的米饭会比12点出锅的更软糯,因为前者是老人习惯的午餐时间,后者才是白领就餐高峰。过了老人高峰用餐时段,菜品也会随之更换,一些受年轻人喜爱、口味较重的腊味、辣炒被摆进了橱窗。这样的社区食堂,老老少少哪个会不爱呢?

当然,我们也不难发现有些社区食堂的业态还显得较为单一,后续发展存在着“成长天花板”。对于有条件、有需求的社区而言,不妨多做“食堂+”的尝试,引入新业态,让传统的食堂成为新的社交空间,变身为满足社区居民、外地游客就餐需求与休闲娱乐的公共场所。

国以粮为本,民以食为天。只有社区“小食堂”更好地服务“大民生”,才能提升百姓的幸福感、满意度,才能让我们的生活更加有品质,更加美好!

纪春