

社区食堂如何既办出公益又办出效益？

新华社记者 吴帅帅 吴文诩 吴振东

临近中午12时，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少社区食堂。除了老年人，一些年轻人、附近社区居民也逐渐成为这里忠实的消费者。

社区食堂悄然走红

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，每天供应中餐和晚餐。上午10时30分，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2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时，在上海市普陀区万里街道香泉片区邻家智助食堂内，八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。



杭州市西湖区北山街道幸福餐厅，老年人正在用餐。

秦宇杭 摄

“政府+市场”的运作模式

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，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时30分出锅的米饭会比12时出锅的更软糯，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。



上海市徐汇区天平路街道“66梧桐院”邻里餐厅大门前摆放着当日菜单价目表。

新华社记者 吴振东 摄