

# 凭借“就近与平价”特色获市民青睐，但也面临生存压力—— 探路中前行的社区食堂

7月1日，崇川区狼山镇街道南郊社区五山家园红餐厅正式开业，为附近居民就近吃饭提供了新去处。

当下，独居、空巢、行动不便或生活困难、子女无暇照顾的老人，吃饭问题备受关注。此外，还有些人群因没时间做饭、不想做饭、不会做饭，也常常遭遇“吃饭”困扰。去年，国家住建部和民政部发文，要求开展完整社区建设试点，其中一项内容就是打造社区食堂。

崇川区积极探索以“政府+市场”、纯市场化两种模式打造社区食堂。到目前为止，已经建成3家，计划年底建成18家。社区食堂运营状况如何？人们对其是否满意？连日来，本报记者进行了实地探访。

## 江海锐评

### 食堂要“长红” 服务需“长效”

小食堂牵动大民生，社区食堂诞生之初就自带公益属性，解决社区老人“就近吃饱吃好”问题，当下不少年轻人、上班族的“打卡”加入，进一步扩大了其覆盖率与影响力。但民生工程也要接受市场化的考验，外地不少开业已久的社区食堂暴露出难以为继的问题。通城的社区食堂能否“长红”，模式能否进一步复制，答卷人绝不仅仅是食堂经营者。

通城已开业的社区食堂多以“政府牵头，市场化运作，引入第三方运营”的模式经营，资源融合联动、服务精准完善是解决问题的关键。

政府、社区在招商之初就要做好长效灵活服务的准备。社区可为食堂协调经营场地，上级部门可发放一定补贴；社区可鼓励志愿者、退休人员做社区食堂服务员，降低人工费用；经营者可与社区商定通过规模经营和差别化定价，来平衡公益性和服务性。政府、社区还需完善社区食堂实时、动态管理办法，形成社区食堂运营机构有序进入退出机制；同时积极鼓励社会力量多方参与，让社区食堂发展行稳致远，让社区居民尤其是老年朋友长长久久吃到实惠、便捷、卫生的放心饭。

司占伟

## 可选套餐可单点，菜品丰富价格合理

肉末茄子6元、狮子头6元、青椒土豆丝3元……15日中午11时许，记者走进位于崇川区新城桥街道易家桥菜市场二楼的社区餐厅，只见打菜玻璃窗上，各种菜品价格一目了然，居民们正有序排队等待打菜。

“张阿姨，今天吃啥啊？”“两份15元的套餐，再加一份炒虾仁。”“好嘞，一共55元。”住在易家桥新村的张淑芬，经常带着八旬老母亲到社区餐厅吃饭，一来二去，和打菜的服务员非常熟络。

除了方便，让张阿姨点赞的还有菜品。“有几十种可以选，价格也不贵，15

元就可以吃到2荤2素，汤和饭都是免费的，即便一家三口来吃，也不要45元，这要是在家里自己做，可远远不止这个价格。”张淑芬说。

易家桥菜市场社区餐厅于5月18日开业，可提供早中晚三餐服务。用餐区域设置了四人桌、大圆桌等，装修上是二十世纪五六十年代的“公社”氛围，菜品不仅可自选单打，还有20元和15元两种套餐供选择。自开业以来，附近的上班族、小区居民，纷纷前来“打卡”尝鲜，其中不乏像张淑芬这样的“常客”。

位于钟秀街道中心村社区的全区首



家社区食堂——花半里邻里红餐厅以及刚刚开业的狼山镇街道南郊社区五山家园红餐厅，也以丰富的菜品和实惠的价格，收获了好评。为了满足老人、青年、孩子全龄口味，食堂菜品采用“蒸、煮、炸”三种模式，既有适合老年人的清淡餐食，也有年轻人尤其是孩子必需的鱼虾肉等高蛋白餐食，还开通了线上微信小程序订餐服务。

## 特殊人群有优惠，可以免费送饭上门

“胡爷爷，饭菜给你打来了，赶紧上楼吃中饭啦！”13日11时许，南郊社区网格志愿者吴梓枫拎着从五山家园红餐厅打来的三菜一汤，给住在小区28号的孤寡老人胡四保送了过去。“辛苦你们跑一趟啊。”胡四保年过七旬，腿脚不是特别方便，自从有了这个红餐厅，他每天可以吃到一顿免费的“上门饭”。

崇川区目前的三家社区食堂中，分为“政府+市场”、市场化两种模式。其中，五山家园红餐厅和花半里邻里红餐厅均由江苏宝膳餐饮管理有限公司运营，但牵头的都是各自所属街道、社区；易家桥菜市场社区餐厅由北京愿景集团

招商、崇川区羽牧餐饮店市场化打造。两类食堂在运营中均体现了一定的公益元素。

“社区食堂开办的宗旨，就是要服务好社区居民。”江苏宝膳餐饮执行董事颜向东说，为此，除了菜品“物美价廉”外，两家食堂都为特殊人群提供优惠，如：烈属、残疾军人、失独家庭、80周岁以上老人、二级以上残疾人等，提供9折优惠；为社区内孤寡老人每天提供一顿免费的午餐或晚餐；针对快递员、网约车司机等新业态新就业人员时间比较匆忙的情况，为他们开通餐食绿色通道。“社区经过摸排，初步排定了5名孤寡老人。”

## 有一定生存压力，积极探索运营方式

社区食堂的“就近与平价”特色，收获了不少市民的青睐。但由于经济微利，运营方面面临一定的生存压力。

“餐饮店很多，我们要有竞争力，除了开在小区里的就近优势外，最重要的就是价格和品质，所以我们的价格比市场价低了30%，所有菜品都是统一到批发市场正规采购，日采日清，坚决不让剩菜留到第二天。”颜向东说，即便如此，花半里邻里红餐厅的经营情况依旧不容乐观。前几个月，大家对社区食堂比较有新鲜感，客流较多，5月份开始，

人逐渐少了，整个6月，还倒贴了300多元。“如果算整体投资的话，目前尚未回本。”

颜向东坦言，作为崇川首家社区食堂，花半里邻里红餐厅属于“摸着石头过河”，因此在一开始的运营中，存在着一些不太成熟的地方，譬如，接入了天然气，燃气费根据规定只能执行商用价，每个月费用要比民用多一倍，尽管区民政局此前多方协调，但还是无果；此外，所有打包盒免费使用，就这一成本，每个月就要2000元；加上客流群体的局限性，

多种因素叠加，生存举步维艰。

吸取花半里“经验”，在南郊社区党委的支持下，五山家园红餐厅不用天然气，直接用电，且水和电都执行了民用价，打包盒收费，还拓展了圆桌聚餐项目，以“开源节流”的方式减少了一定的运营成本。“小区里的居民，但凡有需要，可以提前一天预订，根据他们的要求，我们配菜、烹饪。”颜向东说，这种圆桌聚餐模式颇受欢迎，从7月初到现在，已经服务了5户家庭近40桌，“可以预测，五山家园的发展会比花半里乐观些。”

## 回应百姓关切点，“长红”还需多方支持

打造社区食堂，让百姓吃饭更方便。崇川区各个街道、社区积极探索落实，回应百姓关切。

这样的“回应”，体现在对社区食堂运营的各种支持中。如：五山家园红餐厅和花半里邻里红餐厅两家食堂房租减免；五山家园红餐厅的水和电全部执行民用价；花半里邻里红餐厅为确保油烟排放达标，社区投入3万多元为民服务资金用于完善排风设备。

社区食堂的出现，属于新生事物，也有一定的公益属性。如何确保其“长红”？还需要哪些帮助？采访中，经营者表达最强烈的就是水电气价格问题。

易家桥菜市场社区餐厅虽然是市场化模式，但人力成本较高，400平方米的餐厅，员工有七八人，如今只能达到收支平衡。“我们现在水电费执行商用价，每个月要一万多元，如果执行民用价标准，成本可以降低一半。”王飞说。

同时，三家食堂在运营中发现，不少社区居民尤其是老年群体，都有配餐上门的需求，但对于运营方来说，建立专门的配送团队成本极高。“我们也在积极寻求与物业等的合作，也希望能有更多的志愿团队加入我们。”王飞坦言。

“社区食堂，客流存在一定局限性，从长远发展来看，需要各方支持。”崇川

区民政局养老科科长张卫健表示，社区食堂被纳入了今年省政府的为民办实事项目，因此从上到下都十分关注其运营，目前，市里正谋划出台相关补贴政策，以补贴的形式提振运营方经营信心，“待政策出台，崇川将积极落实到位。”

据悉，今年崇川区计划建成18家社区食堂，覆盖所有街道。“社区食堂想要走得更长久，除了各方支持外，口碑也是最重要的，一来要满足社区居民的用餐需求，提前了解大家的餐食喜好，同时也要有保持长久品质的态度。”正在五山家园红餐厅就餐的居民宋玉林说。

本报记者陈静 卢铖卉 司占伟