



“老饭桌”迎来上班族

蹲点调查

□ 本报记者 李振 都镇强
实习生 张天一

近期在社交媒体上，“上班族蹭吃‘小饭桌’”的短视频火了。因为工作单位没有配建食堂，一些上班族选择到附近的“小饭桌”，解决午餐问题。成年人蹭吃“小饭桌”，好笑背后，藏着无奈——在一些寸土寸金的城市，找一处廉价、健康、便利的就餐点，并不容易。

2022年底，住建部、民政部联合发布《关于开展完整社区建设试点工作的通知》，要求在试点社区配建食堂等便民商业服务设施。实际上，山东已有不少社区面向公众开放社区食堂，为周边上班族、务工人员以及大量新就业群体提供就餐便利。

“老饭桌”迎来年轻食客

老人吃饭大都喜欢趁早。中午还不到11点，位于济南市历下区甸柳新村街道甸新东路的人和乐居餐厅，就陆续有老人前来就餐。“给我和老伴买饭了。”年过八旬的老人明世保和服务员一边聊天，一边低头在餐台前浏览，“今天的莴苣炒鸡蛋不错，看着就新鲜。”

一小时后，餐厅里已很少有老人的身影，食客的年龄层次陡然下滑，从打扮来看不难辨清身份：穿校服的学生，穿工装的环卫工人和建筑施工人员，办公楼里的上班族——距餐厅步行10分钟以内，有两栋大型商业综合体，不少白领从大楼里出来，径直走向餐厅。

人和乐居餐厅始建于2016年，是甸柳新村街道第一社区的社区食堂，也是为辖区老年人提供助老餐食的“老饭桌”。随着周边的开发，商业机构密集起来，越来越多的年轻人发现了“老饭桌”这个宝藏。

人和乐居餐厅并不是个例。在记者采访的多处社区食堂里，中午都有青壮年前来就餐，比例大约在三到五成。

对于年轻人来说，“老饭桌”究竟“香”在哪儿？

一份香菇油菜、一份辣炒鸭血，外加米饭，一共13元。在济南市历下区的环山路社区食堂，在附近工地打工的王先生觉得“这里吃得挺实惠，同样的钱，其他饭店给不了这么多。”在他身旁就餐的孙女士说，“中午下班时间不早了，在这里吃完回去还能再眯一觉。”她家距离工作地较远，坐公交车回家要一个多小时。所在的企业没有配建食堂，公司周边只有这家社区食堂能够满足她日常的就餐需求——廉价、健康、便利。

对于年轻群体的流入，“老饭桌”敞开大门。青岛中康爱邻里智慧医养服务有限公司（以下简称青岛中康爱邻里）是一家提供养老服务的企业，旗下也运营助老食堂板块，这些食堂基本都面向社会开放。公司副总经理国霁直言，助老食堂定位虽然是为老年人提供餐饮服务的，但这一服务属于公益项目，“不能从老年人嘴里赚钱”目标就是持平，年轻群体消费意愿、消费能力更强，能够在一定程度上弥补给老年消费者让出的利润。

目前社区食堂大都兼具助老食堂的定位，有些前身就是助老食堂，这种定位和背景决定了社区食堂与商业化餐饮机构的不同。年轻消费群体的汇入，不仅意味着加筷子、添椅子，在菜量、花样、口味、价格、环境、营养等方面，他们与老年人的餐饮需求也都大相径庭。在对多家社区食堂的采访中，年轻食客评价社区食堂“菜品软烂”“开餐时间早，下班后来剩下的菜品少”“普通家常菜，吸引力不大”，而老年人的意见往往是：有的菜“偏辣”“油重”，有的主食量大，“一个人吃不了”。

不同群体差异化的餐饮诉求，社区食堂也注意到了，在配餐方面努力平衡。比如环山路社区食堂，一方面注重营养搭配，提供类似白菜豆腐之类容易消化的蒸菜、炖菜，以及利于健康养生的粗粮窝头、黑面馍馍等，满足老年人喜好；另一方面，推出糖醋里脊、麻辣豆腐等菜品，吸引年轻消费者。

把“不可能三角”变为可能

既要地段优越方便采买，又要安全营养合口味，还必须价格低廉每天来吃不心疼，把餐饮业的“不可能三角”变为可能，社区食堂这本“既要、又要、还要”的“平衡账”，算起来着实不容易。

“我们经营早午晚三餐，日常十七八个工作人员三班倒，员工工资支出一个月大约5万元，水费电费以及原材料等，每月9万元左右，每个月光基础开支就在四十五万元。”潍坊市奎文区孙家社区百姓食堂运营人员王宏说，之前受疫情影响，客流量上不来，餐厅亏本运营，2022年6月才实现收支平衡。

每天饭点儿，人和乐居餐厅的就餐区几乎满满当当，甚至还有家住几公里外的老人专程来就餐。然而在投运之初，他们面对的首要问题就是怎样不赔钱。

“餐厅此前由一家社工机构负责运营。”甸柳新村街道第一社区副主任邱月解释，由于机构本身并不从事餐饮业，要外聘厨师长进行管理，厨师长再招聘厨师、帮厨等人员，人力成本居高不下。此外，社区食堂体量小，原材料采买缺少议价权，很难拿到低价。

“那会儿每到午餐高峰时间，社区工作人员都去食堂帮忙打饭，一来减少人员支



图①：上班族在潍坊市奎文区孙家社区百姓食堂购餐。（□记者 都镇强 报道）

图②：济南市历下区甸柳新村街道第一社区居民明世保到人和乐居餐厅就餐。（□记者 李振 报道）

图③：在潍坊市奎文区西上虞社区百姓食堂后厨，厨师正在备餐。（□记者 都镇强 报道）



扫码查看
蹲点调查
专题报道



出，二来还能进行监督。”当年邱月没少拎过饭勺。可不管态度如何认真，大家毕竟不专业，一勺盛多少菜，一个盘里盛几勺，剩菜剩饭怎么处理，心里都没谱，尽管是热心帮忙，多少也在无意间造成一些物料浪费。

为了开源节流，邱月和同事们想过、试过很多办法，如减少人员外聘，如开办“小饭桌”等。他们还向其他食堂“取经”，把碗碟换成了餐盘，然而效果杯水车薪。“当时食堂每年有20万元的运营补贴，距离保本依然遥远。”

社区食堂活下去的关键是什么？这个问题，许蕊来到甸柳新村街道第一社区任党委书记后思考了很久，也跟社区一些餐饮从业者多次探讨，得到的都是同样的忠告：餐饮业看似门槛低，其实门道多得很，“不是内行不要轻易碰餐饮”。

采访中我们发现，在创办社区食堂时，很多社区都有顾虑：交给商业机构运营，他们会不会把食堂变成自己的“钱袋子”，让公益属性变了味儿？不少社区选择自己挑头干。

潍坊市奎文区北海路街道南湖社区决定开办食堂后，社区党委书记潘东礼也琢磨过这条路。然而在跑了多个区县考察后，他意识到，没有丰富的餐饮业运作经验和资源，“价廉”和“物美”很难同时兼顾，“单靠社区自己办不了”。

“要让专业的人来干专业的事。”坚定了这个理念，许蕊和同事们接触了不少有意向合作的商业化餐饮机构，其中不乏当地几

家以平价、便民为特色的连锁餐饮企业。大家觉得，大企业在原材料供应、物流、人力等方面有着较为成熟的配套体系和较好的品牌效应，运营社区食堂应该有优势。然而事实并非如此。

“给他们提了几点要求，包括给社区老人打折让利，米面油等原料使用知名品牌等。”许蕊回忆，或许是因为当时社区有6栋居民楼启动拆迁，会流失大量潜在客户，这些连锁餐饮企业核算后发现“干不着”，最终选择了放弃。

几经寻找、筛选以及反复磨合，终于在2018年，甸柳新村街道第一社区确定了一家经营多家单位食堂的餐饮机构。一上来，对方“大圆桌换小方桌”的操作就让他们眼前一亮：食堂最初用大圆桌，考虑的是在社区，食堂更有社交属性。街里街坊围在一桌吃饭更热闹，也方便节日搞活动。但在实际中，一些食客从门外一瞅，几张大圆桌零零星星坐了几个人，就觉得没位了，不愿再进来了。换桌后，食堂的客流量果然增加了不少。

采访中，不少人都提到了一个运营社区食堂三方合作的思路——政府补贴一点，企业让利一点，社区支持一点。

对社区食堂补贴，不少地方都有探索，补贴的角度各有侧重。淄博按照就餐量，对年度内午餐就餐老人达到4000人次、7000人次、10000人次的社区食堂，分别给予2万元、3万元和4万元补贴。奎文区除了对社区百姓食堂给予10万元一次性建设补助，还会

根据服务对象数量进行星级管理评级，每年给予4万元—10万元不等的运营补助。

“搞社区食堂不像开一般的饭店，得讲点社会责任。”国霁说，疫情期间蔬菜价格上涨，供应紧张，一段时间甚至需要到处“找菜”“求菜”，但食堂提供的餐食价格、分量一直保持不变。

“我们的客户有老年人、残疾人、低收

记者手记

细微之处体现城市温度

□ 本报记者 李振

上班族的午餐为何成为一个话题？我们可以从发展角度来看。

随着城市规模和就业范围的扩大，上班族通勤时间拉长，不少人中午没时间下厨房。

新经济、新业态、新模式不断壮大，一些行业如互联网、教育培训、文化创意等对占地空间的需求不大，一栋高层写字楼里，云集上百家企业和数千员工，单个企业不具备自建食堂的条件。还有快递员、外卖员、网约车司机等群体，工作范围广，随机性强，专程回到固定的餐厅就餐不现实。种种原因，让一些群体的“午餐难”显现出来。

人群体，他们对价格敏感，骤然涨价会直接影响到他们的生活。”国霁认为，既然承担了社区食堂服务群众这个职责，“让点利，是应该的”。

社区的支持也很关键。潍坊市新华路与胜利东街东北侧的南湖社区百姓食堂，场地宽敞，地段优越，是周边不少餐饮商户心仪的选址。潘东礼说，这里原来是南湖经济专业合作社的一处仓库，经修缮改建后对外出租，“房租一年至少10万元”。而目前，社区食堂的房租仅按照4万元/年缴纳。甸柳新村街道第一社区更是免房租将场地提供给社区食堂使用。社区支持的方式也有很多，比如孙家社区经济专业合作社，为70岁以上的合作社股东每月充100元的餐券，鼓励他们到社区食堂就餐。

探索“造血”路径

外部的补贴、让利总是有限度，要在餐饮业长久立足，社区食堂要找到一个适合自身的市场化运营模式，实现自身造血。为此，不少食堂探索各种类型的增值服务，比如对外承接企事业单位的盒饭，推出主打年轻客户的线上服务等。

“一份酸菜鱼，12点来取。”与记者交流时，奎文区西上虞社区百姓食堂店长王法丽接到了一个订餐电话。今年初，西上虞社区百姓食堂推出了酸菜鱼、毛血旺、辣子全鸡等大份菜的会员优惠订餐服务，还在美团、饿了么等外卖平台上线，每天能够增加千元左右的销售收入。今年春节期间，食堂还制作了鸡蛋、熟食、肉辣酱年货礼盒，开展年货团购，销售情况乐观。

青岛中康爱邻里利用深耕养老行业多年的资源优势，做好养老与食堂的结合文章。其运营的藏马山居家社区养老服务，组织当地老人利用闲暇时间纳鞋底、做布偶，一方面给老人兑换积分，用来冲抵就餐或其他助老服务的费用，另一方面将制成的手工品拿到其他门店进行销售。

不同于一般食堂的“打饭”模式，西上虞社区百姓食堂更像是个自助餐厅：自助餐台上，菜品琳琅满目，面点区、凉菜区、炸货区、热菜区划分得清清楚楚，顾客们手拿托盘，按照自己的口味一一挑选。“我们餐厅不是按照菜品来收费，而是称重收费。”店长王法丽解释道，目的就是满足顾客“少花钱，吃得饱”的需求。按照菜品付费，顾客通常一餐就选两个菜，要想吃得花样更多，营养更丰富，要花的钱就更多。而称重付费，荤菜和素菜同样价格，每斤都是15.9元，而且没有搭配样数的要求，顾客可以完全按照自己的需求来选择菜品，以更少的花费，享受更丰富的餐食。青壮年男性的餐费一般在17元左右，老年人在10元上下。这种新颖的就餐方式吸引了周边不少上班族、打工者、学生前来就餐。

三年前，有顾客向青岛中康爱邻里运营的水城路居家社区养老服务询问，自己家距离食堂较远，往返不方便，能否付费请食堂师傅到自己家中蒸一锅馒头。

“考虑到午餐后厨师没什么工作安排，就同意了。”国霁回忆，这次“厨师上门”服务，顾客的反馈出乎意料的好。于是在那之后，他们便在旗下几个符合条件的食堂逐步推广。如今，厨师提供上门蒸馒头、蒸包子、包饺子等服务成了几家食堂的招牌服务。

当社区食堂的盈利点与社区居民的需求点重合，社区食堂收获的不仅是利润，更是与社区、与居民的彼此认同，以及未来探索深度融合的可能。

一手牵着孩子，一手拎着包子油条，早上从家出门上班时，国霁总会看到社区里家长们急匆匆送孩子上学的身影，这让她真切感受到，安顿孩子看似小事，却是每个家庭的大事，而社区食堂在解决这件“大事”上拥有得天独厚的优势：店面绝大多数都在社区，家长不用额外跑腿接送；既能提供餐食，也有床位能够休息，满足家长对照料儿童的基本需求。

“每一家门店其实都可以变成一个社区服务综合体。”在她的设想中，综合体既能为老人提供就餐、娱乐、健康等服务，也可以依托现有空间、设备和人员托管儿童，解决父母的“心头大事”。当社区不仅是一处住所，而成为满足各种生活需求的服务平台，居民们或许会真正把它当作“最放心、最安心的港湾”。

对一个城市的评价，不仅看其提供就业岗位，提供安身立命之地，还要看城市是否有温度，是否能满足个体发展的全方位需求。

随着城市规模和就业范围的扩大，上班族通勤时间拉长，不少人中午没时间下厨房。

新经济、新业态、新模式不断壮大，一些行业如互联网、教育培训、文化创意等对占地空间的需求不大，一栋高层写字楼里，云集上百家企业和数千员工，单个企业不具备自建食堂的条件。还有快递员、外卖员、网约车司机等群体，工作范围广，随机性强，专程回到固定的餐厅就餐不现实。

尽管城市在变高变大，但城市治理的脚步正变小变细，精准敏锐地察觉到群众一餐一饭的微小需求，制订精细化的解决方案和路径，像“绣花”一样管理城市，才能够更敏锐感知居民对美好生活的向往，城市才能够更吸引人、留住人。