极目新闻记者 张万军 丁伟

近日，有关社区食堂的话题成为舆论的热点，引发公众关注。

10月31日，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》。文件中提到，试点社区为“适应居民日常生活需求，配建便利店、菜店、食堂、邮件和快件寄递服务设施”，并要求各市选取3个—5个社区开展完整社区建设试点。

这份通知激发了公众对社区食堂问题的关注。社区食堂是新生事物吗？其运营者是谁？经营现状如何？发展方向在哪里？11月4日，极目新闻记者就此采访了武汉和云南的几家社区食堂。

业内人士认为，社区食堂不是餐饮企业，它不能完全追求最大利润，只能以微利为目标。但是，社区食堂也需要走向专业化，可以和餐饮企业进行合作，借鉴其专业管理能力。

昆明“三块三伙食团”：

老人3.3元吃一顿12年未变

昆明三块三伙食团

云南昆明官渡区东华路社区有一家名为“三块三伙食团”的社区食堂，广受居民欢迎。11月4日中午，极目新闻记者在现场看到，排队打饭的均为老年人。食堂门脸上除写有“三块三伙食团”六个大字外，下方还有一块金属牌匾写着“官渡区金马街道东华路社区老年幸福食堂”。

76岁的社区居民刘奶奶是这里的常客，不到12点，她就提着自己的双层白瓷饭缸和塑料水杯来到三块三伙食团门口，此时门口已经排起了长队。

“这个塑料水杯是用来打汤的，汤免费，这个饭缸一层是用来打饭的，一层是用来打菜的，3.3元一顿饭，四菜一汤。”刘奶奶告诉记者，三块三伙食团已经开办了十多年，饭菜价格一直没变过。这里以前可以堂食，现在因为防疫需要，只能打好饭菜带回家吃。

在打菜窗口，刘奶奶刷完卡后，把饭缸和水杯递给工作人员。一会工夫，工作人员把盛好饭菜的饭缸放在了门口的取餐桌上。“四个菜，两荤两素，有菜花、包菜、芹菜和一块黄瓤的红薯，今天的汤是米汤。”刘奶奶向极目新闻记者展示刚刚打好的饭菜，把水杯和饭缸装进保温手提袋里，和邻居一起往家走。她说，这个食堂主要是服务社区里的老年人，饭菜口味比较清淡。

另一位打完饭菜的老人介绍，“三块三伙食团”是社区开办的，周一至周五为居民提供早中晚三餐。对于超过60岁的老人，每餐的价格都是3.3元。

东华路社区工作人员介绍，这是一个老社区，老年人较多，2010年，社区广泛征集并听取了社区居民意见，在2011年开设了社区食堂。“社区居民年龄达到60岁就可以办理饭卡，因为老年人习惯用现金，一次充值100元，可以用餐30次，所以就有了现在的每顿饭3.3元的说法，这也是‘三块三伙食团’名字的由来。”该工作人员表示，目前每天在三块三伙食团用餐的老人在120人到150人之间，食堂除对老年人开放外，也对年轻人开放，不过饭菜价格会有所不同，“年轻人中晚餐每餐是10元钱，早餐8元，学生是5元。”

据了解，如果有老人行动不便，不能到食堂打饭，社区还会安排志愿者打好饭菜后，为老人们送饭上门。

为了能将爱心食堂维持下去，社区方面也是颇费心思。一方面，该社区整合流动的蔬菜摊点，形成固定便民服务点，但对蔬菜点不收取任何管理费，由他们向老年爱心食堂无偿或低价提供新鲜、合格的蔬菜。这样一来，可谓是一举两得。另一方面，社区把上级民政部门相关经费、日常慰问定点精准补充到老年爱心食堂。食堂除对厨师、小工提供工资外，其他洗菜、打饭等工作均由社区志愿者承担，节省了支出。

云南凤庆国营食堂：

解决员工就餐也方便群众

云南凤庆国营食堂（图片来源：红星新闻）

近日，云南临沧凤庆县第一家国营食堂正式营业的消息受到关注。视频中，食堂门脸上写着“国营食堂”四个大字，探店者手举一张形似上世纪粮票的小纸片。11月4日，凤庆县政府工作人员告诉极目新闻记者，视频中的国营食堂为当地一家名为凤庆滇红建投集团的国有企业创办。

公开资料显示，凤庆滇红建投集团全称为凤庆县滇红建设投资开发集团有限责任公司，创办于2013年，其业务涵盖城市建设、农业农村、水务等多个板块。该公司于9月3日在其官方微信公众号上曾发布消息称，国营食堂于9月4日正式对外营业。

极目新闻记者11月4日致电该公司，电话无人接听。据媒体报道，这家国营食堂的建设初衷一方面是为了解决公司员工就餐问题，另一方面是为了方便周边群众。

地图显示，该国营食堂位于城区，周边居民小区较多。“国营食堂开业已经有一两个月了，是对外开放的，我经常在那里吃饭，用餐环境挺好。”一位附近居民告诉极目新闻记者，食堂的饭菜品种丰富，主要是小碗菜的形式，肉菜5元一份，素菜2元一份，米饭也是2元一份，汤免费。

“一个人的话，一顿饭花费10元左右，算比较便宜的，如果人多的话就和周边餐馆价格差不多了。”该居民表示，用餐者以年轻人居多，用餐不使用饭票，可以现金支付，也可以手机扫码支付。

另一位周边居民介绍，国营食堂菜品价格适中，口味也不错，在当地算是经营比较好的。

武汉东亭幸福食堂：

老人一天可享餐补5元

东亭幸福食堂

11月4日10时30分，离午饭时间还早，武汉市武昌区东亭社区幸福食堂大堂内，长长的餐桌上已经摆上了10多个菜品：珍珠丸子、青菜炒豌豆、蘑菇烧粉丝、糖醋鱼块……食物的香气在空气中弥漫开来。另外几张餐桌上，炸肉丸、炸藕夹、炸鱼块等称重售卖的熟菜也已摆好。

因为疫情的原因，食堂暂停了堂食，工作人员将所有菜品摆放在食堂门口，等待顾客的到来。此时尚未到线下售卖时间，工作人员根据订单开始分装一盒盒配餐。配餐装好后，在现场等候的配送员将配餐送往顾客的家中。

东亭幸福食堂等待的食客

临近11时，食堂门口聚集了多位前来买熟食和饭菜的老人。滨湖社区居民袁爹爹花费89元，买了三盒珍珠丸子和一份珍珠丸子、一份炸藕夹，准备打包带回家。81岁的袁爹爹介绍，食堂的熟菜味道好，而且干净卫生，价格也适中，回家就可以吃。他和子女住在一起，家里也开伙做饭，但像炸肉丸、炸藕夹这些菜在家里做起来十分麻烦，所以他会选择在幸福食堂里购买。“我们这一辈的人总觉得集体、国家食堂的信誉更好些，愿意在这里消费。”袁爹爹说。

70多岁的刘爹爹也在幸福食堂买了几种熟食，准备带回家吃。以前曾开过多年餐馆的他表示，幸福食堂从食材选购到制作过程都受到民政部门的监管，食品安全让他感到放心，所以他专门从住的小区骑车前来购买。“炸肉丸、藕夹这些菜费时费力，很多餐馆都不愿自己制作，都是购买半成品。我们在家做这些菜也很麻烦，还不如直接购买。”刘爹爹表示，幸福食堂的饭菜价格适中，他在这里办了会员卡，充值了400元。

东亭小区居民李婆婆花了34元，购买了一份烧冬瓜、一份鱼块、一份萝卜肉丝，再加上一盒饭，准备带回家和老伴一起吃。“比外面的盒饭便宜一点，饭菜味道和分量都不错，我们两个老人一顿还吃不完。这个食堂的进货渠道受到社区的监督，还会经常和我们进行沟通，所以比较放心。我平常会自己在家做饭，有时不想做饭的时候就在这里吃。”李婆婆说。

11时30分，食堂几乎所有的菜都已卖光。此时前来买盒饭的赵先生和一个同事刚好赶上最后的尾巴，买走了最后的两份盒饭。

食堂内一张公告牌上写着，凡是65岁以上老年人到幸福食堂就餐，武昌区民政每天补贴5元，早餐补贴1元，中餐、晚餐各补贴2元。记者了解到，老人的餐补会直接划到食堂，老人刷卡用餐时划扣。

东亭幸福食堂公告牌

幸福食堂的负责人刘女士告诉极目新闻记者，幸福食堂是武昌区南湖街乐聆智慧健康养老服务中心开办的，是社区养老服务中心的配套设施，以东亭社区及周边社区的老人为主要服务目标，也面向所有社区居民和社会人士。食堂占地面积约300平方米，共有5名工作人员，每天要卖出700份中餐，目前总体保持微盈利状态，在武汉市的社区食堂中算经营情况较好的，获得了多项荣誉。

业内人士：

社区食堂只能以微利为目标

对于东亭幸福食堂成功经验，刘女士总结的原因有四点：线上线下相结合、中央厨房专业化配送、全面使用机器人炒菜、炒菜做饭完全使用电力。

“正是通过上述手段，我们将成本降到最低的限度，在价格和服务上达成平衡，得到了客户的认可。”刘女士表示，东亭社区食堂从几年前就开始运营了，但之前运营的情况不好，更换过几次运营主体。他们从2019年12月接手后，也是经过不断探索和调整，才达到今天的状态。

刘女士认为，社区食堂和社会餐馆的相同之处在于，都需要通过优质的服务和高品质的食物得到顾客的认可，同时还需要尽可能地降低成本，这就决定社区食堂运营者必须具备餐饮方面的专业管理能力。两者的不同之处服务的对象不同，受到的监管不同。社区食堂的监管者除了卫生行政和市场监管部门之外，还包括民政部门，服务对象以老年人或社区居民等群体为主，它不能以完全追求最大利润为主，只能以微利为目标，还必须完全保证食品的安全。与之对应，社区或民政部门会通过免费提供经营场地或给予经营补贴等方式，支持社区食堂。实践中，很多社区食堂的运营者并不具备餐饮行业的专业管理能力，经营环境也受到限制，导致经营中遇到种种困难。

湖北炎黄养老服务集团有限公司从2016年起就开始运营社区食堂，目前该公司在武汉运营着三家社区食堂，在外地也运营着两家。该公司副总经理谭祖猛告诉极目新闻记者，目前武汉市至少有数百家社区食堂在运营，这些社区食堂一般由社区免费提供经营场所，在运营中接受社区和民政部门的监管。从实际运营情况来看，约半数食堂处于亏本状态，剩余的大部分保本，只有少部分食堂处于微盈利状态。

谭祖猛表示，武汉市大多数社区食堂的运营者都是养老机构，极少有市场餐饮企业参与。社区食堂虽然可以得到免费的经营场所，但一般位置较偏，饭菜定价较低，受到的监管也比普通餐馆更为严格，实际运营过程中困难较多。

“总体来说，老人有消费需求，政府很支持，也有一些政策支持，市场是存在的。但社区食堂要办好，关键在于怎么样将成本降下来，将服务质量提上去，让更多的老人享受服务，运营者必须具备餐饮方面的专业管理能力。”谭祖猛认为。

武汉餐饮业协会会长刘国梁表示，他一直在关注社区食堂的情况，社区食堂不是新鲜的事物。他认为，不论是餐饮企业还是社区食堂，只有提供营养、味道好的产品和优质的服务，才能得到顾客和市场的认可。餐饮是一个非常专业化的行业，社区食堂要发展好，运营者必须具备相关的专业管理能力。社区食堂在经营中可以和餐饮企业进行合作，借鉴餐饮企业的专业能力，充分整合资源。

（来源：极目新闻）