

社区食堂跻身来沪旅游“网红打卡点”

“上海社区食堂打卡”成热门话题,连老外都来打卡 记者走访近10家社区食堂探寻可持续发展之道

焦点

本报记者 任翀

在上海City Walk(城市漫步)、来上海旅游,哪里值得“打卡”?很多人没想到,社区食堂榜上有名。一段时间以来,“上海社区食堂打卡”成为社交平台热门话题,部分食堂更是网友眼中的网红。

但有网友提出,社区食堂变成网红打卡点,还能服务好老人吗?也有网友关心,政府补贴社区食堂是为了服务老年人,年轻人拥进去,会不会让补贴变质?还有网友问,那些做不了网红的社区食堂,能满足居民需求吗?

连日来,记者走访市区与郊区近10家不同类型的社区食堂,希望找到这些问题的答案。

“老年空间”也是“公共空间”

苏州河畔、尖顶建筑、复古内饰……静安区石门二路街道的蝴蝶堡坊是近期人气颇高的社区食堂。记者在多个工作日中午到访,发现这里的上座率一直很高——11时许,自选餐品柜台前就已出现等候队伍,过了12时,排队的人群甚至会绕到食堂外。

用餐人群中,有老人也有年轻人,有居民也有游客,甚至有外国游客特地来此打卡。他们说,想看看中国百姓的日常生活。

邱伯伯是附近居民,与他一起用餐的却是来自杨浦区的王老伯。“他一直在朋友圈‘晒’食堂美味,看得我心动,他就请我来尝尝。”王老伯笑着说,他俩选了三荤一素,花费60余元,“色香味俱全”。

家住浦东的李学思夫妇年逾八旬,由儿子带着专门来这里用餐,一家三口选了200多元的菜,摆满了四人桌。李学思说,儿子之前独自来吃,体验很好,所以带他们一起来,“我们专门带了打包盒,吃不完的打包,不会浪费。”

虽然客流大,但没有用餐者认为“等候时间太长”。食堂运营方上宛轩公司总经理何平介绍,工作日用餐客流约1000人次,60%以上是60周岁及以上的老年人,“老年人用餐时间偏早,最早的上午10时就来了;上班族和游客通常12时左右到访;节假日年轻人与游客的数量更多些,虽有排队,但不太会影响习惯早用餐的老人。”

徐汇区的“66梧桐院”“新里137”、黄浦区的“苏河之畔”等,也是网红食堂。记者实地走访看到,这些食堂同样是老年人与年轻人、本地居民与外来游客一起用餐。值得一提的是,在多个社区食堂的餐桌上,都有“老人爱心专座”指示牌。

下午5时不到,家住“新里137”附近的卜凤兰阿姨就与老姐妹钱建华来此坐下,“我们不急着吃饭,先聊会儿天。”两位阿姨说,很多居民都把这里当成公共客厅,经常来坐坐。

蝴蝶堡坊所在的“蝴蝶堡”同样如此。“蝴蝶堡”里没有一间办公室,除了食堂,就是各种功能区:公共客厅、阅览区、自修区、亲子阅读区……中午用餐时,居民和游客既可以在食堂用餐,也可以随意选择其余区域;非用餐时间,食堂同样向居民和游客开放。“食堂只是一部分,整个空间用起来,才是最大的价值。”石门二路街道四级调研员吴林华介绍,蝴蝶堡坊日均用餐人数1000人次,而“蝴蝶堡”日均人流超过3000人次。

很多社区食堂还向外卖骑手、网约车司机等新就业群体提供优惠套餐。比如,9.9元的“吃饱套餐”包含一荤一素,米饭和汤不限量;12.9元的“吃好套餐”包含两荤一素,米饭和汤不限量。

“补贴”限老人,“平价”惠全体

也有人问:社区食堂同时服务老年人和年轻人,会不会把政府给老年人的用餐补贴,用到了年轻人身上?

如果了解了社区食堂的运作模式,就不会太担心。

首先,政府对社区食堂的补贴不是“一刀切”。目前,享受民政补贴的社区食堂仅限“社区长者食堂”。这类食堂的设立和运营都有审核和监督机制,不达标拿不到补贴。

至于市民所说的“社区食堂”,还包括部分带有公益性质的社会餐厅。属地政府根据实际情况提供支持。

其次,政府对老年人的用餐补贴分“托底补贴”与“普惠折扣”两种。前者面向低保、高龄等老年群体,全市标准统一;后者面向60周岁及以上的老人群体,具体折扣方式由各区、各



有外国游客特地来蝴蝶堡坊打卡。

均 任翀 摄



阿姨们将社区食堂作为聚会点。



“蝴蝶堡”的公共空间向所有人开放。

扫码看视频

街镇结合实际制定。从实际走访看,“普惠折扣”并非政府出资,而是企业让利。

最后,社区食堂提供给老人的“折后价”或“老人套餐”往往是底价微利,面向年轻人等其他群体则是平价薄利,食堂通过“算总账”和“薄利多销”,实现营收平衡。

具体的案例或许更有说服力。

在距离蝴蝶堡坊约两公里的昌平路上,有曹家渡社区食堂“光明城市厨房”。这家食堂去年6月开业,目前日均客流量已达1000人次,以周边居民、老年大学学员及上班族为主。

记者到访时,家住附近的肖阿姨与来自外区的老姐妹们正在这里聚会,点了满满一桌子菜。消费小票显示:8位阿姨选了18个菜,总价281元,凭“敬老卡”总共优惠42.15元。也就是说,人均消费不到30元。

家住金山,每周两次来附近老年大学上课的朱培弟阿姨也是常客。她选了一荤一饭一汤,折后不到15元,“价格实惠口味好,丰俭由人。”

白领小周的公司距离食堂步行约10分钟,“公司没有食堂,外卖食品偏油腻,社区食堂有少油少盐菜选择,价格也合理。”她每次用餐约二三十元。

曹家渡社区食堂负责人王震宇介绍,食堂由曹家渡街道主导,场地免租金,其他成本由企业承担。向老人提供的85折优惠、向军人提供的81折优惠、向快递小哥等新就业群体提供的优惠套餐等,均由企业让利,既是对街道免租的回报,也体现食堂为老助餐、为民服务的本质;年轻人用餐则按原价结算。

运营10个多月,来食堂的老年人占比超过60%,人均消费约27元。这个数字与很多人印象里的社区食堂“很便宜”有差距,但源源

不断的客流恰恰说明,“市场的手”正在发挥作用。

在黄浦区丽园路“丽园·好食光”助餐点,每天稳定客流约200人次,老年人占比逾七成,人均消费不到25元,现场服务人员却有5人。打浦桥街道副主任褚巍巍说:“虽然街道免费提供场地,但运营成本依旧很高,主要靠运营方‘光明邨’算总账。所以,社区食堂怎么定价,要充分听取企业意见,支持微利、薄利,但不能无利、亏本。”

“政府怎么补,也有讲究。”记者从不同地区的基层干部那里都听到这句话。他们分享了具体做法:一方面,政府坚持“补需方”,而非“补供方”。虽然各街镇的优惠方式有差异,但核心一致——老年人是最大受益者,享受“优惠价”的仅限老年人。

另一方面,享受财政补贴的社区长者食堂,能不能拿到补贴,也会严格考核。比如,民政部门向符合条件、审核通过的社区长者食堂提供一次性建设补贴。但在实际操作中,基层按照“谁建设,补贴谁”的原则发放,还会评估运营主体的可持续性,避免部分运营主体为赚取一次性建设补贴而“打一枪换一个地方”。

不靠“输血”,要靠“自主造血”

很多人觉得,社区食堂有政府支持,生意一定不会差。事实上,社区食堂也有“生存危机”。

在“2026年上海市为民办实事项目”中,有一条是“为50家社区长者食堂提质增能”。一家被列入名单的社区食堂属地政府基层干部透露,并非每家食堂都有稳定的客流,“老百姓对社区食堂的期望值比较高,企业如果能力有

限,消费者就会‘用脚投票’;食堂运营则陷入‘菜品不受欢迎一来的人少—企业经营难度增加,菜品质量继续下降—来的人更少’的恶性循环。”

走访也发现,“自主造血”是摆在所有社区食堂经营者面前的话题。

在宝山区张庙街道长者食堂,市民钱阿姨一口气买了11个包子,凭“敬老卡”打折后,总共19.6元。食堂的套餐也很受老人欢迎:15元套餐包含一大荤、一小荤、两素菜、一例汤,20元套餐包含两大荤、两素菜、一例汤。两种套餐凭“敬老卡”可以再打85折。此外,持有宝山区“老宝贝卡”的银发族也能享受优惠,这张卡是宝山区本地户籍与外地户籍60周岁至65周岁老人享受用餐优惠权益的凭证。

“我们在全区3个街道9个镇运营了19家社区食堂和7个助餐点,规模化发展是降低成本、薄利多销的基础,应用新技术也有利于降本增效。”食堂运营方五分之一公司市场部负责人崔祺介绍,不同点位的运营成本有高低,但考虑到老年人对价格比较敏感,公司最终统一折扣,而是从优化自身着手,提升经营能力。

企业为此建立了完善的供应链,实现原料成本可控。炒菜机器人等新设备也被应用到社区食堂中。一开始,消费者怀疑炒菜机器人做出来的饭菜“没锅气”,尝试后发现,炒菜机器人在控油控盐方面比人工更加精准,反而更适合社区食堂。

“虽然部分菜肴的加工方式变了,但消费者特别在意的‘真材实料’和‘现炒现炒’始终没有改变,还成为各个网点稳步发展的基础。”崔祺透露,以很受老年人喜欢的包子为例,机械化生产实现了大规模平价供应,在该公司运营的社区食堂中,一天共能卖出30万个包子。

也不是每家社区食堂都由连锁企业或大企业运营。同属宝山区的顾村镇顾城社区长者食

堂,运营方岐轩餐饮是第一次经营食堂。开业不到两年,该食堂已入选“2025上海优秀长者食堂”榜单。

在这家食堂里,记者看到很多“似曾相识”:助老餐的折扣字体非常大;敬老套餐享受“折上折”;午市结束后不关门,将食堂作为社区公共空间……新特色也不少:自选窗口上的价目表,原价与老人享受的折后价一一对应,“不要让老人做数学题”;每天晚上7时30分后,所有菜品打78折,“食堂不卖隔夜菜,不浪费也是一种盈利”……

店长陈玉柱说,目前食堂日均客流800人次至1000人次,收支勉强持平,前期装修成本尚未收回。但他们算是“大赚”。“顾村镇的人口仍在增长,对社区食堂、菜市场等生活服务需求会更大。我们把一家食堂开好,以后有机会做第二家、第三家,还可以提供其他生活服务。规模上去了,就能薄利多销。”

宝山区养老服务发展中心(老龄事业和银发经济发展促进中心)主任郭万千介绍,该区社区食堂的运营主体多样化,因为市场需求本身是多元的,供应也应是多元的。让不同企业都有机会参与运营,本身是一种公平,既能丰富市场供应,又能利用“市场之手”,督促企业自我造血,提供更符合居民期待的服务。

“社区食堂”外的多种可能

上海的社区食堂分布并不均匀,有的社区可能有好几家,有的可能只有一家。同时,有小餐饮业主提出:社区食堂或多或少能得到政府支持,对于完全靠自己经营的小餐饮业来说,是否公平?

“不能回避这个问题。”吴林华说,在决定为“蝴蝶堡”增加食堂功能之前,街道进行了调研:周边两公里半径内,没有类似的餐饮业态,而居民的用餐需求却不小,“这才决定开设食堂,既服务百姓,又不影响市场秩序。”

在部分街道,虽然社区食堂数量不多,但面向老人的助餐服务一点也不单薄。

打浦桥街道是其中之一。街道构建了“1+2+5+N”的助餐体系。“1”是由光明邨提供的送餐上门服务,目前月度助老套餐预订量达到5000人次;“2”是两个助餐点,老人和其他居民、上班族都可以走进来用餐;“5”是5个设在综合为老服务中心、养老机构、社区等点位的便民助餐点,老人订餐、有资质的企业烹饪和配送,实现“老人步行可达,便捷助餐”;“N”则是基于打浦桥街道为老助餐“老友卡”拓展的助餐联盟,吸纳社会化餐饮企业加入。

蒙自路上的眷村飘香是联盟商家之一,午市对持有街道“老友卡”的老年人提供85折优惠,而街道不向餐厅贴一分钱。为什么愿意让利?店长吴锦萍说,85折是核算成本后的结果,企业能够承担;加入助餐联盟后,餐饮店也获得了客流增量,“我们是连锁品牌,也希望通过老人之间口碑相传,将品牌传播出去,对其余门店也有好处。”

金玉兰广场的海底捞大排档火锅人气很高,双休日动辄排队长队,也加入了街道助餐联盟。店长刘秀说,这是双向选择的结果,“之前街道在我们店组织过助老服务,效果很好;这次听说街道有助餐联盟,我们主动申请加入。”

眼下,门市午市的老年消费者占比超过三分之一,结账时,除了携带“老友卡”的老人有折扣,其余60周岁以上的老人也能享受优惠。“有的优惠本来需要线上团购或加入社群后才能享受,但老人对这些操作不熟悉,我们决定直接打折。本来组建社群就是为了吸引回头客,我们相信,只要服务好、产品好,不缺回头客。”刘秀说。

“对申请加入联盟的餐饮企业,街道总体比较审慎,会参考居民和社区意见、市场监管部日常检查情况等。”褚巍巍说,目前联盟内共6家社会餐饮企业,由企业自主确定面向老人的让利幅度,政府不提供补贴,“有些不在联盟里的餐饮企业也很受老人欢迎,因为他们的客单价本来就不高。总之,不论是否在联盟内,我们都希望调动社会资源,更好地服务老人。”

在上海交通大学国际与公共事务学院副教授郑晓华看来,处理好社区食堂与其他商业主体的关系很有必要。“既要体现政府为老服务的初心,也要尊重市场规律、尊重公平竞争。”她曾带领学生深入调研社区食堂,发现在同一街区的两家社区食堂有完全不同的经历——一家由政府“大包大揽”,反而未能满足居民需求,最后更换经营者;另一家由政府指导,居民深度参与、市场化运行,居民满意度就很高。她认为,这个案例说明,在助餐服务上,更加鼓励政府“搭台”,居民和企业“唱戏”,对于特定人群,政府有托底;对其他人的用餐需求,让“市场的手”发挥作用,实现助老服务多元化、可持续发展。”

文明餐饮 杜绝浪费

将光盘行动进行到底