



## 徐汇区天平路新里137社区食堂

# 「天冷吃暖锅冬至包饺子」 这里就像家一样温暖

“阿姨，这个饺子馅不卖的，今天是冬至，待会要请大家一起包饺子的！”“真的啊，那我也能参加吗？”“当然可以啦！”……昨天是冬至，不少人会选择吃一顿饺子，到徐汇区天平路新里137社区食堂吃饭的郑阿姨就意外邂逅了一次热闹的包饺子活动。在将包好的饺子装进已经打包了红烧羊肉等菜品的塑料袋后，她专门向工作人员借了一支笔，在《留言簿》上写下一长段感谢的话。郑阿姨告诉记者，她家离这里步行距离10分钟，她天天来这里吃饭，吃完还要打包一些菜给行动不便的丈夫带回去。“这里的菜搭配得像大饭店里似的，油也用得很好，我吃得出！我把这里当成家里一样的，只要走得动，就要一直来吃的！”

## 打烊“不催促”

带着外孙女来包饺子的周阿姨说，她就住在马路对面，几乎天天来这里吃饭，这里的口味很好，红烧肉、清蒸鱼都好吃，而且这里的服务很人性化。就拿打烊时间来说，一般社区食堂下午1时30分以后就不营业了，但这里下午2时15分仍有几桌零星客人在吃饭，工作人员也不急着催促，顾客边吃边聊，享受梧桐区周末的午后时光。

吃完饭，客人们还会到大堂里的诺奶奶面包房逛一圈。店员小周热情地招呼顾客，介绍刚推出的节日蛋糕“潘纳多尼”、意大利西西里岛风味的“恰巴塔”和开心果特色口味的各种面包。客人们显然都是老熟人了，一边选购一边向小周打听：“马老板呢？好久没见他了。”小周自豪地说：“马老板去伦敦开新店去啦，最近比较忙。”挑选了几只可颂面包的陈阿姨说，她经常在这里买面包，这里的价格和食堂档口一样，老年人只要办了徐汇全区社区食堂通用的“汇享福一卡通”就能打折。

## 按需求创新

天平街道服务办副主任朱云国告诉记者，“新里137”之所以受欢迎，日均销售1000客，最重要的原因是“这里的许多创新都是根据市民的需求推出的”。

每天，门店经理会随机了解顾客意见，时刻关注顾客留言，无论是点菜需求，还是对口味的意见建议，都会随时反馈给大厨；街道工作人员还会经常带着菜和点心上门走访特殊老人，同时征询他们的需求。比如，天冷了大家想吃点暖锅，食堂就推出了羊蝎子、三鲜、红烧羊肉、咸鸡等锅仔；又比如，冬至这天大家想吃饺子，食堂就准备了15斤菜肉馅和600张饺子皮，邀请居民来包饺子，并在午、晚餐时段给老年食客送饺子。“像家人一样对待居民，让居民感觉到这里就像家一样温暖，这就是我们的‘新里137’！”朱云国说。

本报记者 孙云



昨日冬至，“新里137”邀请居民一起包饺子 孙云 摄

## 满满新鲜感

“新里137”是天平街道的第三家社区食堂，有“66梧桐院”和“550弄堂”两家珠玉在前——“66梧桐院”是上海滩第一家网红社区食堂，“550弄堂”一开张就引来网球明星费德勒打卡。“新里137”可谓从诞生之初就“压力山大”，对此，街道工作人员打趣道：“很多人都说‘66梧桐院’是社区食堂的‘天花板’，那这里必须要比‘天花板’更天花板！”

什么样的社区食堂才能做到比“天花板”更“天花板”？开张两年多后，记者再走进这里，依然感到满满的新鲜感。这种新鲜感，不仅是因为这里地方敞亮、窗明几净，没有食堂常见的油腻感；也不仅是因为这里既有跨国连锁的面包房，又有乔家栅的老字号海派点心，中西合璧的风味引人入胜；还不仅是因为这里的菜式推陈出新，早上有港式早茶，中午、晚上有时令新菜，逢年过节经常举办包粽子、包元宵等邻里活动；更主要的是，这里的工作人员朝气满满、笑意盈盈，关注顾客的需求，营造家一样的氛围。正因如此，这里才会成为老食客常吃常新、新顾客“一见钟情”的地方。

## 小哥有“套餐”

面包、咖啡口味不错，服务更加暖心。小周告诉记者，店里的面包现做现卖，平均每天能卖掉近200只，如果晚上8时还有没卖掉的，就会在当晚送给街道的环卫、建筑工人和快递小哥，一个月差不多会送出近100只面包。不少经常来取外卖的小哥从店员口中听说后，晚上路过时也会进来看看，拿几只面包回去当夜宵。顾客们也和店员处成了老朋友，一些老人习惯用现金，有几位客人购物时发现店员有时候会拿出硬币来找零，会特意从家里带来零钱换给小周，让他们方便找零。

“新里137”还有一批特殊的客人——骑手小哥、环卫工人和网约车司机等各类新就业群体。他们是被9.9元和12.9元两种价格的“小哥套餐”和“一分钟取餐服务”吸引来的，每天平均有七八十人来用餐。昨天下午1时30分许，一名穿着红色制服的快递小哥在结束上午工作后，熟门熟路地走进来，径直走到“小哥专窗”拿上一份“小哥套餐”，坐下来吃个饭、歇个脚，临走时再泡上一杯热茶，继续下午的工作。

## 按需求创新

天平街道服务办副主任朱云国告诉记者，“新里137”之所以受欢迎，日均销售1000客，最重要的原因是“这里的许多创新都是根据市民的需求推出的”。

每天，门店经理会随机了解顾客意见，时刻关注顾客留言，无论是点菜需求，还是对口味的意见建议，都会随时反馈给大厨；街道工作人员还会经常带着菜和点心上门走访特殊老人，同时征询他们的需求。比如，天冷了大家想吃点暖锅，食堂就推出了羊蝎子、三鲜、红烧羊肉、咸鸡等锅仔；又比如，冬至这天大家想吃饺子，食堂就准备了15斤菜肉馅和600张饺子皮，邀请居民来包饺子，并在午、晚餐时段给老年食客送饺子。“像家人一样对待居民，让居民感觉到这里就像家一样温暖，这就是我们的‘新里137’！”朱云国说。

本报记者 孙云

## 轨交18号线二期线路即将开通 新老换乘 一站一景

今天，记者从上海申通地铁获悉，上海轨道交通18号线二期工程顺利通过初期运营前的安全评估，即将于年内开通线路初期运营。二期线路位于宝山南部主城区范围内，沿线经过淞南镇、吴淞创新城、张庙街道、庙行镇。开通后，从长江南路站到达康文路站用时约15分钟，将大大方便周边市民乘客出行。

## 设有地下车站6座

轨交18号线二期工程起于一期工程长江南路站(不含)，向北向西延伸至康文路站，设地下车站6座，自东到西依次为通南路站、长江西路站、江杨南路站(本次暂不同步开通)、爱辉路站、呼兰路站、康文路站。其中，换乘站两座：呼兰路站以“通道+天桥”的方式与既有轨交1号线换乘；江杨南路站未来将与轨交19号线(在建中)换乘。

需要注意的是，轨交18号线江杨南路站位于吴淞创新城开发区域，周边多个地块项目及道路正处于封闭建设中。该站虽已完成施工并通过了开通初期运营前的安全评估，但受此影响暂不具备开通运营条件。属地正在加快推进周边地块开发和配套建设。

## 改造天桥开辟通道

轨交1号线呼兰路站于2004年开通运营，轨交18号线二期呼兰路站如何与20多年前就已建成的车站对接？

工程建设者考虑了既有车站的结构限制，采用集约高效、最小干扰策略，改造原有的出站天桥，成功开辟了南、北两处换乘通道，实现了新老线路的换乘融合。同时，地面站厅兼顾进出站功能，实现了“地下站与高架站”无缝换乘。

## 装修“一站一墙一景”

轨交18号线二期延续了一期“一站一方案”的装修理念，以艺术站名墙与主题色彩形成独特的车站装修风格。

■ 通南路站主打暖浅木色，温润舒适，站名墙浮雕呈现传统淞南蛋雕非遗技艺；

■ 长江西路站主打粉薰衣草色，



天光蓝色的康文路站 本报记者 陈梦泽 摄

## “二合一”计量分支一体箱 首次应用于老旧小区改造

本报讯 (记者 罗水元)近日，真光四村第一片区电力改造工程顺利竣工。首次应用在老旧小区改造中的计量分支一体箱，将更好地满足小区居民电动自行车和电动汽车的基本充电需求。

据了解，此次电力改造包括架空线入地、配电站老旧开关柜更新、配电站增容等。其中，配电站改造部分已于12月11日完成，改造后小区新增容量800千伏安。第一片区架空线入地工

程也先行竣工，共完成小区排管3.4公里、设置电缆沟73座。

“我们在每排楼栋都设立了计量分支一体箱。”国网上海市北供电公司普南供服中心班长程妍丽介绍，这是计量分支一体箱首次被公司应用在老旧小区改造中，通过将电表计量箱与传统电缆分支箱“合二为一”，有效节省小区内部有限空间资源，同时为后续居民充电桩的接入预留了充足电源，可满足电动自行车和电动汽车的基本充电需求。