

新快观察

六成“长者饭堂”变身“社区饭堂”
圈粉都市上班族

延伸

堂食自助餐、驿站茶饮……
社区长者饭堂
也卷起来了

除了建设初衷就是面向全年龄段的社区饭堂,近年来,广州市还陆续将长者饭堂升级为社区饭堂,并面向社会开放,为各年龄段的市民提供就餐新选择。广州市民政局数据显示,截至2025年6月,全市有长者饭堂1419间,其中面向社区开放的社区食堂890间,占比62.72%。

记者留意到,一些升级后的长者饭堂,通过推出自助餐、开设“驿站茶饮”,为不同人群设计菜单等方式,满足社区居民多元的餐饮需求。上班族小豪向记者表示,他在短视频平台上,偶然看到天河区一家社区长者饭堂推出了不限年龄的堂食自助餐,因为离住处很近,便前去尝试。

■社区饭堂每天供应的菜品就超过30个。

专家
声音

1 模式转变有何意义?

社区饭堂促进代际交流与社区融合

广州市政协委员、广东诺臣律师事务所高级合伙人郑子殷在接受新快报记者采访时认为,依托原有的长者饭堂升级为社区饭堂,将服务对象拓展至全年龄段具有积极意义。

郑子殷指出,长者饭堂转型为社区饭堂,面向大众开放,这种模式转变有两大积极意义:一是打破年龄区隔,促进代际交流与社区融合。例如年轻上班族与老人同桌用餐的场景,能潜移默化地增强社区归属感;二是通过全年龄段客群形成的消费规模效应可分摊运营成本。只要设计合理的价格梯度与补贴机制,完全可能实现收支平衡甚至盈余。

郑子殷强调,社区饭堂的终极价值不在于盈利规模,而在于能否成为社区治理的柔性支点——“既能用一餐热饭托底民生,又能通过服务创新激活社区生态。”

2 如何可持续发展?

建议采用“公益为核、商业赋能”模式

在保障社区饭堂可持续发展方面,郑子殷提出,社区饭堂要形成“自我造血、滚动发展”的良性循环,他建议采取“公益为核、商业赋能”的混合模式。

首先按照需求进行分层供给,基础层保障长者普惠餐,增值层开放特色档口,如轻食简餐、预制菜零售等;其次,加入品牌化运营,例如打造“社区厨房IP”,开发节日家宴、私房菜教学等付费项目,吸引年轻家庭参与;再者,设立数字化增效,通过订餐小程序积累用户数据,精准推送助农商品团购、适老化产品推广等增值服务;最后设立资源置换机制:与社区物业公司合作,用闲置时段场地使用权置换保洁、安保服务;与周边商户联动,凭饭堂消费积分兑换便民服务等。

■中午时段,六榕街社区饭堂里就餐的人不少。



烧腊、煲仔饭、小炒、蒸菜、炖汤……每天供应超过30个菜品,单价在6元至19元不等,60岁以上老人还可享受额外用餐补贴。在广州,面向全年龄段人群开放的“社区饭堂”,吸引了不少上班族前往就餐。

■采写:新快报记者 陈洁 贾典
实习生 吴佰兴 符雨
■图片:新快报记者 陈洁
实习生 符雨



■面向全年龄段人群开放的大塘街社区饭堂,吸引了不少上班族前往就餐。

无需预订,街道会监督

“来这里吃饭不用提前预约,周六日正常营业,只要是饭点时间到,都能吃上饭。”正在越秀区大塘街社区饭堂就餐的张阿姨告诉新快报记者。在她看来,相比于需提前一天订餐,且仅提供A、B、C等固定套餐的一些长者饭堂,大塘街社区饭堂的运营模式更为灵活。不仅无需预订,还能自由选菜,饭后还可以与朋友继续坐着聊天,“不会被催促离开”。

明码标价,环境也不错

六榕街社区饭堂是越秀区另一家面向全年龄段开放的社区饭堂,补贴标准与大塘街的基本一致,同样吸引了不少老年人、上班族、儿童,甚至游客前往就餐。走访当天,新快报记者留意到,年轻上班族还是占了不少。

大塘街社区饭堂由政府牵头,社会力量投资建设和运营,面向全年龄段人群开放。长者补贴限11:00-13:00和17:00-19:00使用,消费满15元可享受3元用餐补贴,即12元一餐;或任选一个6元和一个8元的荤菜,可享受1元的“米饭+青菜+例汤”套餐,即15元一餐。另外,午餐13:40后和晚餐19:40后,享受收市价八折。

采访当天,张阿姨点了一个8

元荤菜、一碗1元例汤和一份2元米饭,共计11元,付款时已是13:40后,虽无法使用长者补贴,但可以享受收市价八折,最终实付8.8元。

除了实惠,更打动人的是放心。自嘲是“大塘街社区饭堂老熟客”的上班族朱先生表示:“社区饭堂吃起来更安心、放心,因为街道和社区工作人员时不时会来监督。”

路程当锻炼,还能在饭堂里找人聊聊天。”

“明码标价,环境也不错,就想来尝一尝。”正在就餐的一名年轻女子告诉新快报记者,她就是在社交平台上看到推荐,特意过来尝鲜。

社区饭堂的可持续运营之道:

“推动仅仅面向老龄人群的长者饭堂,拓展转型为面向公众开放的社区饭堂,一方面能惠及更多的人群,另一方面也能平衡服务长者群体的支出。”大塘街相关工作人员告诉新快报记者。

该工作人员指出,这一转变主要带来了三方面变化。一是从“单一惠老”走向“普惠共享”。在保障长者就餐优惠的同时,扩大服务范围,惠及更广阔人群。二是从“单一菜品”到“多元选择”。通过优化供餐结构和提升服务效能,餐品丰富多元,能满足不同口味和营养需求。三是从“依赖政府补贴”到“自我造血可持续”。饭堂引入社会力量创新模式,通过资源整合和市场化机制,摊薄运营成本,优化供餐结构,提升了服务效能和造血能力。

六榕街社区饭堂运营方相关负责人表示,社区饭堂和长者饭堂的营收都是以卖餐收入和政府补贴为主。而运营成本则主要包

从“依赖补贴”到“自我造血”

括前期投入建设费用、日常运营产生的食材、人员、水电气热、租金等费用。“整体而言,因规模、供餐量等差异,社区饭堂的体量比长者饭堂要大”。据了解,目前,六榕街社区饭堂工作日就餐人数较多,周末相对少一些,日均约供400餐次。

值得一提的是,六榕街运用社区饭堂空间融合共享、资源融合集成、功能融合增能的理念,融合打造小而精的新就业群体服务驿站。新业态就业人员在此就

餐,可以享受与长者相同的优惠价15元/餐。其他社会群体就餐价格亦比周边普通商业餐饮门店要低一些。

在保障社区饭堂可持续运营方面,六榕街相关工作人员表示,街道通过优惠场地租金,减轻合作机构经营压力,利用政府补贴政策,保障长者服务持续性,并融合暖新驿站功能,提升社区服务质量,增强居民黏性,多维度构建社区饭堂可持续发展模式。



■到社区饭堂就餐无需预订,还能自由选菜。