

焕新升级、无障碍设计、定制营养膳食……

社区食堂越开越多，沪上老人挺幸福

两家社区食堂临街而望，骑车十分钟也许就能找到社区食堂，沪上社区食堂的选择越来越多！无障碍空间设计、定制软糯饭菜、营养膳食套餐……新开社区食堂推出老人友好服务；虽然也有社区食堂仍延续十几年前套餐预定形式，但改造升级已在规划中。

老年人说，沪上社区食堂越来越多，助老用餐也能“挑挑拣拣”，是生活在上海的“小确幸”。

| 生活在上海的“小确幸”

“说起来我觉得自己还是挺幸福的，在离家10分钟的步程范围里就有两家社区食堂。”家住杨浦区的爷叔赵先生颇感欣慰，“我们家住在殷行街道和长海路街道的交界处，以前这里是没有社区食堂的，今年一下子开出了两家，一家走5分钟就到了，另一家走10分钟也能到。”

社区食堂现在成了周边最热门的餐厅之一，“因为可选的菜色很多，目测有上百种。早餐两家食堂都是顾客盈门，用餐高峰还要排队。”

“两家社区食堂各有千秋，只隔了一条街，也有互相打擂的意思，你比我早开业，我比你多一项供应早餐，你比我市口好，我比你菜色更齐全……”赵先生告诉记者，两家社区食堂你追我赶，暗暗较劲，受益的反而是周边居民。

正是因为这两家食堂的相互比拼，居住在附近的老年人在社区食堂用餐也能有更多的选择。“从周边一个社区食堂都没有，到现在能在两家之间挑挑拣拣，用现在时髦的话讲，感觉到有点‘小确幸’。”

和赵先生有同样感觉的不在少数，在记者走访沪上社区食堂的过程中，看到当下在上海，特别是临近中心城区，社区食堂的分布已经较为密集。

当记者处于红松东路社区食堂，在地图软件键入“社区食堂”能看到，1公里左右的范围内，另有3家社区食堂，距离1.5公里左右处，还有2家社区食堂，跑2公里左右还有更多选择，也就是说从红松东路出发，几乎每骑车十分钟就能找到一家社区食堂。

“社区食堂分布密集”在上海中心城区这种感觉更为突出，记者在某一天午餐时段连续走访徐汇、静安两个区多家社区食堂，每家社区食堂之间的距离骑车一刻钟可达。

家住南京西路街道的爷叔许先生告诉记者，他常常光顾的社区食堂有三家，都是从家中出发步行可达，因此常常可以换口味。

据了解，上海最早的社区食堂开始于2016年前后，原本主要解决老年人的就餐问题。“最早的时候，有条件的居委会找到合适的场地开设了助老就餐点，简单来说，就是按照预定量提前把配好的套餐送到助老就餐点，有需要的老人可以前来用餐。”一位从事为老服务的街道负责人告诉记者，助老就餐点就是社区食堂的“雏形”。

为了让老年人在用餐上有更大的选择空间，慢慢地，一些街镇开始兴办社区食堂。

从2016年至今，上海的社区食堂已经由较早的在居民区内、服务周边居民，发展到开到沿街铺面，面向周边居民、办公人群，甚至全人群。

记者走访的红松东路社区食堂附近有虹桥紫京苑、富宏花园、东苑古北尚郡等多个居民小区以及虹桥总部、上虹产业园区等办公楼，周边居民和上班族是这里的常客。

徐汇区的66梧桐院则是沪上“网红社区食堂”，不仅有老年人，不少周边白领、不爱做饭的年轻人也时常光顾，甚至成为来沪游



客的打卡目的地之一。

| 空间设计考虑到了适老化

而随着社区食堂的数量越来越多，前来用餐的人越来越多，社区食堂之间也“卷”了起来。

14款老年膳食营养套餐、外卖点、特色档、下午茶、老字号品牌以及公共餐区……今年1月新开的红松东路社区食堂可以说是拥有着社区食堂的较高配置了。

走进社区食堂内，可以看到就连空间设计也考虑到了适老化。

灯光用的是柔和暖黄色温，通过合理的照度营造人性化光环境；地面无高差方便轮椅进出，地砖选用防滑系数高材质，墙面及家具选用圆弧倒角，无障碍设施融入空间设计，社区食堂内实现了适老化。

而身处鄂达克设计的特色建筑老洋房，66梧桐院社区食堂主打一个环境优美。

明亮的落地窗镶嵌在红墙之中，能惬意地坐在落地玻璃窗前，一边品尝价格实惠的美味，一边欣赏老洋房与梧桐树组成的美妙街景。

香肠荷兰豆、干煎带鱼、肉饼子炖蛋、糖醋鱼块、木耳肉丝炒蛋、椒盐排条……走进，就能看到食堂特色菜品推荐，老年人打了一荤一素一汤作为午餐，还提着自带的便当盒，把晚饭一起打包回去。

“爱打包”是在每家社区食堂都能见到的场景，不少老年人自带饭盒、手提包，还有不少社区食堂还专门设立打包台，供应一次性打包盒、勺子筷子等餐具，以及打包带。

为了照顾老年人口味，社区食堂的菜品

口味更为清淡。

“我以前经常来这个社区食堂吃的，后面觉得菜有点咸，口味有点偏重，隔了一段时间没来，最近发现好像菜品又变清淡了一些，所以我又经常来了。”家住周边的顾阿姨告诉记者，社区食堂照顾到老年人的作息，10点钟就开放午市，老年人可以优先用餐，不少老年人也在这个人比较少的时间段，和社区食堂的工作人员聊聊天，反馈反馈对于菜的搭配、口味等的建议。

“实际上，我们是会根据老年人的建议来调整菜色和口味的。”66梧桐院社区食堂运营方相关负责人杨先生告诉记者，在听到老年人反映菜太咸的问题之后，也特别关照过厨房师傅，照顾老年人的口味，在保证色香味俱全的前提下，更清淡些。“需要送餐上门的老年人一般比较高龄，我们的菜品除了更为清淡，也是为他们特制了更为软糯的饭菜。”



可以看到，几乎每家社区食堂都通过“明厨亮灶”的方式，向公众展示餐厨服务全过程。红松东路社区食堂、66梧桐院相关负责人介绍，他们还通过智慧助餐系统，令社区食堂打通了食材供应商的数据接口，通过系统后台实时掌握食堂就餐老人、菜谱设置、原料采购、食材加工时间、成品入库时间、不同菜品的售卖情况等。

无论老年人还是年轻人，普遍有一个感受就是在社区食堂用餐更为安心。

| 仍有食堂延续传统的预定形式

当然，沪上社区食堂数量众多，也并不全是“高配置”。

记者在静安区石二社区食堂看到，他们至今仍延续十几年前的样貌和就餐形式。

相比于当下新开或重新升级过的、装饰一新的社区食堂，走进石二社区食堂可以看到，无论是装潢还是设备上都比较陈旧。

“我们食堂目前还没有装POS机，对于本街道的老年人，采用的是提前预定、提前预付的形式。”社区食堂运营方相关负责人谢女士告诉记者，目前，该食堂仍保持十几年前为老年人供应套餐的形式，“老年人套餐只面向本街道老年人，一份套餐是12元钱，一荤一素一菜一汤，老人在社区办好相关手续以后，定好每个人要预定的份数，并且提前交好费用，居委会就会给我们一份每个人供应套餐的明细列表，我们根据这份清单供应每日套餐，老人到食堂来用餐。”

记者了解到，该社区食堂每日的老年人预订餐量在150份上下，而到食堂用餐的除了该街道老年人，也不乏周边白领。面向周边白领，同样的套餐价格为20元。

如果本街道老年人没有预定，来食堂吃饭，那么就要按照20元的费用来收；假设一个月老人预定、预付15份，但是没吃到这个量，可以选择退款，或者延到下个月。

谢女士坦言，这样的订餐形式相比很多社区食堂，模式上已经很陈旧，亟待更新升级，“我们这片区域是整个上海城市更新的重点区域之一，我们隔壁的空间已经在装修，应该不久后石二社区食堂也会更新升级，但是最终的改造升级方案还没有确定，所以目前还保持原来的模式。”

在城市更新如火如荼的当下，越来越多的老社区食堂也将迎来焕新升级。