



许多居民排队等着取餐



操作间一目了然

价格便宜百分之三四十,老人再打8折 南通首家社区食堂开张

定价低、质量高

社区书记跑餐饮店找“合伙人”

很多人对“社区食堂”的概念相当模糊,有人认为是开在小区里的餐厅,也有人认为是大家集资吃“大锅饭”。其实,每个城市的社区食堂,自身定位存在差异。据此前媒体报道,北京有的社区食堂像美食城,吸引多个商家入驻独立经营。但大部分社区食堂都采用类似模式——政府部门牵头组

织,由第三方提供餐饮服务,享受一定的政府补贴,面向的主要顾客是入住小区的业主。

南通这家邻里红餐厅,是2022年当地推出的一个惠民项目。开门容易经营难,早在筹备之初,中心村社区党委书记、居委会主任张伟就清醒地认识到这一点。他跑了全市知名的连锁餐饮店,目标是寻找一个与自己想法契合的长期“合伙人”,而这是维系社区食堂长期运营的“生命线”。

这并不容易。“我们把想法和理念,与跑过的餐饮店负责人交流。像我们这样的社区食堂,肯定

没有开在外面的餐厅利润高。定价要低廉,菜品质量要保证,并要主动融入到社区这个大家庭,让大家吃得安心吃得放心。”张伟说。

跑了四五家餐饮店,张伟遇到了理想的“合伙人”——江苏宝膳餐饮服务管理有限公司老板、今年56岁的南通人颜向东。面对张伟提出的各项要求和设想,他表示可以接受。“老实说,我开社区食堂不是为了赚钱。从事餐饮行业30多年,现在能有这样一个机会,我很愿意做些什么来回馈社会。”颜向东说,他有稳定的供货渠道,所以有信心能把价格稳定

在较低的水平。

双方达成合作后,社区免租金提供了一百多平方米的空间,并接入民用水电,为餐饮公司降低运营成本。社区党委协调整合了相关职能部门、物业公司、第三方机构和人大代表等,解决了管道燃气接入,食堂经营许可证办理,水、电线路改造等问题。据花半里坤园物业经理谢军介绍,社区食堂前期的基础设施投入均由物业支持,将水电气一次性改造到位。为确保油烟排放达标,社区还投入3万多元为民服务资金用于完善排风设备。

设置“特殊岗位”

请业主来上班,当菜品“监督员”

在社区、物业和第三方的共同努力下,这家主打低价格和高品质社区食堂“上线”了。2022年12月26日,试运营;2023年新春大年初八,正式开张。营业时间是周一至周六的中午和傍晚,提供中饭和晚餐两餐,菜单每天更新。与外面的餐厅不同,这家社区食堂有鲜明的公益性——社区免场地租金,要求把这部分成本让利给居民,进一步降低菜品价格。社区和物业只参与日常运营,不参与利润分配。

据了解,这家社区食堂的价格比外面餐饮店低了百分之三十到四十。80岁以上老人、残疾人以及退役军人来这里吃饭,在原价基础上还能再打8折。

为了迎合不同年龄层的口味,社区食堂每天会提供十五六种不同的菜品。通过小程序还能提前点餐并在线支付,可以堂食也可以打包。有些老人口味偏清淡,要求少油少盐,也可以在点餐时留言,获得定制化服务。

特别的是,社区食堂为小区业主留了一个“特殊岗位”。58岁的季桂红是食堂里除了大厨和帮厨外的第三名员工,负责洗菜之类的杂事,从试运营起一直在食堂工作。“我们邀请业主来这里工作,希望代表业主起到监督的作用,同时也搭建起沟通的桥梁。要是发现什么问题,可以直接告诉我们。”张伟说。

季桂红脾气直爽,也经常做一

些志愿服务,非常适合这个工作。“每天运送来的食材都从我这里过,基本能保证是非常新鲜的。”她告诉现代快报记者,不时有邻居问她,社区食堂的饭菜质量怎么样?她都会很干脆地回答:“我自己能放心在这里吃,你们也可以来尝尝。”

如今,这家社区食堂每天能迎来两三百名顾客,客流量还在不断增长。住在花半里小区2号楼的花先生开了一家菜鸟驿站,社区食堂开业后,来这里买菜成了他的生活日常。“我们老两口喜欢点15元的套餐,3荤一素一汤,足够了。”花老板说,这里的菜品清淡,花样又多,如果孩子回来吃饭,再加两个菜就行。

随着名气渐长,其他小区的业主也来这里吃饭。住在附近的崔阿姨听了几个姐妹的介绍,特地骑电动自行车来这里点餐。“平时中午一个人在家,吃不了多少也要买菜做饭,麻烦得很。”74岁的崔阿姨已退休多年,吃不惯外面的快餐,但也没有更好的选择。第一次到社区食堂吃饭,让她充满期待。

为了方便老年人,邻里红餐厅还准备上线老年卡,不会用智能手机的老人可以在卡里储值,现场点餐刷卡。高龄老人还可以电话订餐,享受送餐上门的服务。如今餐厅位于二楼,社区筹备拓展一楼的空间,设置传送带,让老人不必再上楼取餐。

目前维持收支平衡

想盈利还得在客流量上下功夫

“现在每天的营业额在2200-2300元左右,刨开人员工资等硬成本支出,基本是没有利润的,也不亏本,是可以维持经营的状态。”颜向东说,最理想的状态是利润率控制在3%左右,但这需要更大的客流量来支撑。

就目前来说,这家社区食堂

的运转情况已经达到预期,颜向东也希望能将这家社区食堂经营成一个样本,以后经验可以推广到南通的各个社区。

客流量是邻里红餐厅接下来要攻克的重点。张伟坦言,目前这个社区食堂还有较大的提升空间。如今,花半里小区有1246户、

2700名左右的业主。“我们希望能将客流量提升到单日350人以上,这样才能给餐厅带来盈利的空间,也能让它维持长期的生存。”张伟说。

现代快报记者了解到,社区微网格群里还会经常定期征询大家的想法和意见,也会通过有事好

商量协商议事会收集各方意见。为了保证菜品质量,除了每天留样外,还会邀请街道市场监管局进行监督。

对于社区食堂的发展前景,张伟充满希望:“我们希望将这个食堂完全融入到社区这个大家庭里,以后变成社区的一部分。”



小程序上可以下单

3元一份木耳白菜,6元一份红烧大排,10元一份梅菜扣肉……2月15日上午10点多,南通市崇川区钟秀街道中心村社区花半里小区的邻里红餐厅,迎来当天第一拨点餐的业主。从大年初八正式运营以来,主打价格低廉和菜品安全的这家社区食堂,一跃成为当地的爆款话题,客流量也日渐增长。

2022年,住房和城乡建设部办公厅和民政部办公厅联合发布《关于开展完整社区建设试点工作的通知》,开展完整社区建设试点,进一步健全完善城市社区服务功能。其实,近年来有不少城市已经开始探索在社区内配建食堂,但不少都是昙花一现,后继乏力。这样的背景下,南通的这家社区食堂为什么还开业?运营能否进入良性循环?现代快报记者进行了实地探访。

现代快报+记者
陈莹 严君臣/文
陈莹/摄



扫码看视频