

社区食堂让不少老人“尝”到实惠,但各地也面临不小经营压力

如何让社区老年食堂持久“飘香”?

一日三餐再平常不过的事,对很多老人而言,尤其是高龄、空巢、失能老人,却并不容易。

为了解决这件民生大事,近些年,助餐成为多地基本养老服务清单中的重点项目。把食堂开进社区,距离近、价格实惠、品种丰富,确实让不少老人“尝”到实惠。不过,想把这件好事持久地做下去,各地也面临着不小的经营压力。



10月10日,志愿者在山东淄博博山区池上镇池埠村长者食堂和老人一起包饺子。新华社发

平价餐享幸福“食”光

炸偏口鱼、蘑菇烧肉、炒豆芽……10月9日上午11点半,记者走进辽宁省大连市金普新区金宁社区居家和社区养老服务中心时,社区居民曲阿姨已打好午饭,“这一餐12元。”

便宜实惠,是吸引老人们重要的原因。

在云南省昭通市绥江县,福兴社区老年幸福食堂的收费标准是:两荤两素一汤,90岁以上老人免费就餐,60岁—89岁老人5元一餐;在辽宁沈阳,据该市民政局养老处副处长孙睿介绍,60—79岁、80—89岁的老年人分别给予每餐3元和5元的餐费减免……

金普新区民政局局长徐洋说,这顿幸福餐,解决的不仅是老人的午餐问题,捎上的馒头、花卷让早晚饭也有了着落,更重要的是让老人走出家门,出来转转。

为了让老人吃好,各地想了不少招。

从源头下功夫,是云南省昭通市永善县溪洛渡街道红光社区幸福餐厅负责人周朝香的秘诀,“食堂的菜品都是早上到农贸市场去采购的,菜色一般以清淡为主,少盐少油。”

对于大连金普新区民祥道社区智慧餐厅来说,“智能炒菜机”“蒸煮机”的加入,不仅提高了效率,也让食谱种

类不受过多的限制。

在沈阳,一些食堂特邀了沈阳医学院师生团队为社区食堂研究专属老年营养结构食谱,让菜品更加符合老年人的营养需求。

……

对社区而言,食堂更像是纽带,让百姓获得实惠的同时,也增强了社区凝聚力。金宁社区党总支书记刘生岩说,养老服务中心不仅有餐厅还有活动室,居民们因餐而来,收获的远不止一顿饭。

据统计,仅去年一年全国新注册的各类社区食堂超过1700家,服务面不断扩大,也收获了更多群众的好评。

积极探索“自我造血”路径

“让社区老年食堂能持久‘飘香’,不仅需要经营者的精打细算,还考验着地方政府精细化运营的水平。”辽宁社会科学院研究员张思宁表示。

今年9月,民政部有关负责人在国新办举行的“推动高质量发展”系列主题新闻发布会上介绍,党中央高度重视老年人助餐服务,去年10月国务院常务会议审议通过《积极发展老年助餐服务行动方案》,今年又列入全国老龄委为老民生实事,中央财政安排3亿元引导资金,支持发展老年助餐服务。

记者调查发现,各地正结合自身财力和实际情况,探索了不少服务模式。

在降本方面,因地制宜是前提。“有厨房和就餐条件的建设点位,没厨房条件但有场地的设置助餐点,即制作后配送,都不具备的还可以设置配餐柜。”徐洋说,形式并不是最要紧的,目的都是要让百姓吃上这餐热饭。

而在沈阳市郊的沈北新区正良街道蒲雅社区,让村集体合作社运营食堂,不仅可以村里的绿色蔬菜低价进入后厨,降低运营成本;还可以吸纳不少村民做起食堂服务员,这种“农村经济组织+助餐”,着实一举多得。

再者,便是集约化管理。

不少地方积极探索的“中央厨房+助餐”模式,取得了一定成效。社区通过引入具备中央厨房配餐能力的专业餐饮企业,实现集采购、加工、配送为一体的供应链。

孙睿说:“以沈阳为例,一些老年食堂的配餐企业本身还承接市内百余家学校的餐饮管理和餐食配送服务,有固定盈利渠道和专业化作业模式,因此,即便社区老年食堂初期运营亏损,仍能持续保证居民用餐质量,提供质优价廉的服务,有望最终越过瓶颈期。”

而在开源方面,“个人出一点、企业让一点、政府补一点、基金捐一点、志愿做一点”的运营模式,吸引多方社会力量共同参与,激活公益慈善力量,助力老年食堂运营。“通过多方助力,我们已经争取了32万元资金继续办好幸福食堂。”福兴社区党总支书记黄灯说。

此外,不少受访者也都提到,办食堂的思路可更加开阔。“一个就餐点可能并不赚钱,但依靠食堂带来的客群优势,开展各类增值服务,也许是实现老年食堂良性循环的可行路径。”尚城名说。

据新华社电

持续经营并不容易

好评背后,低价的公益属性和收益的市场属性之间的平衡,正是当下社区老年食堂运营所面临的课题。

不少经营者坦言压力不轻。国家统计局北京调查总队曾对40家老年餐桌机构展开典型调研,55%的食堂经营机构表示,餐费价格很难与成本同步,亏损缺口有加大趋势。

“老年食堂的开销主要由人工、房租、原料三大块组成,而收入则由卖的份数决定。”金宁社区老年食堂有关负责人于艳超介绍,从成本上说,原料成本可以通过集采的方式进行压缩控制,场地是由政府盘活后免费提供的,还给予了民水民

电的优惠,影响最大的还是人工。

“一开始我们四五个人张罗160—170人次的午餐,每日营业额2300元是略有盈余的,但现在,在餐食质量、价格不变的情况下,由于我们想要加做送餐服务,就必须提早储备师傅,再想挣钱就得等送餐业务做起来了。”她说。

另一名社区食堂运营负责人也印证了于艳超的话。

“根据建设面积、投入成本、雇用人数不同,社区老年食堂的服务人数如果低于一定标准,成本就无法分解。光靠向地方财政‘伸手’,食堂不能‘自我造血’,不是长久运营之计。”

不过,客人来得太多,超

过食堂的承载能力也带来经营压力。“确实存在价格实惠吸引来的人太多,导致人不敢出的情况。”一位基层干部向记者透露。

多地的食堂运营负责人坦言,人工的问题,不仅体现在人效比的把控上,还在于厨师。“好厨师是食堂的法宝,招得来,留得住,考验也不小。”徐洋说。

开办老年食堂虽是民生工程,但对经营者也是一笔生意,离不开精打细算、细水长流。

“选址、客流预测、采购、定价策略……食堂的运转需要科学的测算、规划,急不得半点。”金宁社区老年食堂运营方、大连德泰康养公司总经理尚城名说。



在重庆市江津区珞璜镇碑亭社区,社区居民在社区食堂内刷社保卡后排队自助取餐。
新华社发