

关停三次的王马社区老年食堂最近又开张了,附近的老人松了口气
本报记者走访后发现,杭州老年食堂基本采取3种经营模式,但都有自己的难处

杭州 1176 家老年食堂 如何更好走下去

本报记者 杨茜 王丽 通讯员 顾清清 刘汉武 江珏 文/摄

最近,对于杭州长庆街道王马社区和新华坊社区的老人来说,有个喜大普奔的消息——王马社区的老年食堂又重新开张啦,味道还不错,价格也实惠。这让住在这两个社区的不少老人总算松了一口气。

近几年,杭州不少老年食堂开开关关的消息时有耳闻。这对很多人来说也许不重要,但是对于杭州目前近170万老年人来说,家门口有没有一家便利实惠的老年食堂,绝对是个大事。

从2003年9月杭城开出第一家社区老年食堂至今,转眼已走过15年。截至2017年底,杭州的实体老年食堂共有1176家(含助餐服务点)。

这1000多家老年食堂中,有经营得风风火火的,也有不少在勉强维持。如何让家门口的老年食堂顺利运营下去?记者走访中发现,目前杭州的社区老年食堂,基本是以下面三种模式在运营。



模式一

王马社区老年食堂: 引入市场化经营 街道每月进行相应补贴

2014年5月,在横燕子弄4幢边上,王马社区的老年食堂诞生了。由于老年食堂的位置紧临居民楼,面积又小,食堂没办法开伙,所以餐食都是配送过来的。

慢慢的,这种模式的弊端开始显现。远道而来的菜品送到食堂再加热,口感变差了,尤其是夏天配送来的绿叶菜。另外,菜品配送的数量也很难把控,送多了浪费,送少了又不能满足需求。结果,来吃饭的人越来越少。

老年食堂的经营方换了一个又一个,但最后都因人不敷出无法经营下去。今年2月,王马社区的老年食堂第三次关停。

为了让第四次开张顺利一点,老年食堂扩大面积,引进了连锁专业的品牌大型餐饮企业。考虑到油烟排放和噪音问题,还在厨房装修时引用了油烟净化一体机和消音器。

食堂推出了“A、B”两种就餐卡。A卡和B卡持有者享受的补助不同。老人持身份证(或户口本、市民卡)和残疾证也可就餐。现在王马的食堂每天都有12种不同的菜品选择,一荤两素加一汤与饭的总套餐价只需每份12元。

只是作为企业,老年食堂也需盈利,王马老年食堂尝试新办法。“上午10点30分到12点,老年食堂只对辖区老人开放,中午12点以后,开始对辖区其他居民开放,但是没有优惠的。”王马社区老年食堂经营方杭州百穗餐饮有限公司负责人谢霞阳表示。值得一提的是,王马的老年食堂将朝新华路的这家门面,打造成了成都特色小吃餐饮店,增加老年食堂盈利的同时,还增加了社区老年人的就餐选择。

如今王马社区新老年食堂开出1个多星期,每天的就餐人数已经超过了100人次。



模式二

翠苑一区老年食堂: 街道自主经营 设置公益性岗位

如果说,像王马社区这样,通过引进连锁专业的品牌餐饮企业运营,是社区老年食堂的一种生存模式,杭州第一家老年食堂——翠苑一区社区老年食堂,则走出了另外一条路。

翠苑一区老年食堂的菜还算不错,每天七八种菜式,看上去挺干净清爽的。每天到了午饭点,老人们就陆陆续续地来了。

老人们自主选择,两荤两素,五六块钱就可以了。“年纪大了,吃得也少,两荤两素,有时候我们两个人吃都够了。”84岁的楚奶奶笑着说。

2003年,翠苑一区社区老年食堂开张,社区的老人可高兴了。社区针对年龄层次不同的老人,优惠政策也不同。当然,不是本社区的老人也可以来吃,但优惠就享受不到了。

翠苑一区的老年食堂也是外包公司在做的。但渐渐地,外包公司发现根本不赚钱还要贴钱。于是,菜越来越差,服务也跟不上了。

街道索性收回了自主权,自己来经营。街道下派了一名社工,专管采购和财务,另外设置3个公益性岗位,人员工资由政府补贴。煤气、水电什么的也有补贴。于是,食堂又走上了正轨。



第四次开张的王马社区老年食堂。

模式三

小乐胃老年食堂: 完全第三方经营 每月基本持平

在上城区连开9家的小乐胃已经成为了老年食堂的一个品牌。由各个社区委托,完全企业运作,自负盈亏。负责人唐延胜以前是名厨师,也比较早就瞄准了养老这一块。他一直认为,养老这块蛋糕还有更多的开发性。2014年,受社区委托,他在上城区小营街道直吉祥巷14-2开出了第一家老年食堂,还蛮受老年人欢迎。

每天都是现烧菜肴,老人自主选择,素菜2元,荤菜7元,米饭1元,汤免费。吃一顿饭,10元钱以内。每天至少能有四五十人来用餐,多的甚至上百人。

“根本赚不了什么钱,每个月基本持平。但是我已经挺满足了。如果想要靠老年食堂赚大钱,那是做不长的。”唐延胜坦言,自己还有海鲜生意,做老年食堂也是出于一份爱心。

当然,开着并不意味着没困难。在他看来,最大的问题就是运营成本。

“每家老年食堂又需要配备7-10人,除了工资,还要提供住宿,人员成本其实还挺高的。”