投票选出的3.0版新食堂
开业十来天就有阿姨吃出幸福肥——

今年17岁！
杭州首家老年食堂开始走进青春期

欢迎推荐你家附近的社区食堂
我们一起制作一张宝藏社区食堂地图

94岁的达式华奶奶(前)

本报记者 方力 通讯员 尹慧娟 陈文文 金婷

社区的口味，居民说了算！今年4月，杭州翠苑一区老年食堂，通过居民民主投票，选出新任承包商。

停摆了数月的食堂，4月底试营业，5月8日正式开业。当天，94岁的社区“大宝贝”达式华奶奶来剪彩，有居民觉得，这里像自家的饭厅。钱江晚报记者也去尝了尝食堂的饭菜。

“从试营业到现在，我几乎天天来吃，这才过去十几天，就胖了好几斤！”丁阿姨开玩笑。“那是幸福肥呀，这里便宜又好吃，为什么不来?”人群中有人接话。

2003年，杭州市第一家社区老年食堂在翠苑一区落成，到今年已经17年。从最初50多平方米到如今220多平方米；从原来每天一顿午饭到如今一日三餐，从原来“有地方吃”到如今有营养地吃、自定义地吃……变化蛮大。

1 投票胜出的小王老板：要赚钱，但不赚老人的钱

老年食堂运营以来，招投标，还是头一次。

“之前的公司经营方式不善，导致亏损，另一方面做的菜不对居民口味。”翠苑街道相关负责人说，作为杭州第一家老年食堂，起步高，基础厚，居民要求比较高，期望也非常大，所以组织了招投标会。现场来了3家有经验的公司竞争，老板们先演讲，居民后投票。

有老板侧重细致服务，有老板配备营养师，制作特色24节气菜谱。

在社区工作人员看来口才最不利索、最朴实的那个王友银，最终胜出了。

他是很多老人口中的“小王”。45岁的小王拿起话筒就说：“公司要赚钱，但是不赚老人的钱。”

上午10点半，食堂就热闹开了。食堂窗口菜品很丰富，有老杭州喜欢的白斩鸡、酱鸭，还有时令的豌豆、玉米、芋艿等粗粮。

炒菜价目表上，老人用餐8.8折。套餐根据不同年龄段，一荤两素，分6元、7元、8元三种价格。一个大伯带着漂亮的粉色提篮，从里面拿出好几个饭盒，准备把晚上的饭菜也一并打走。

整个上午，王友银穿着一件洗得发旧的黑色T恤，脚步不停——

“大伯，水果免费送的，今天是香蕉，每周一三五，还有免费的粗粮。”“阿姨，这个饭会不会硬啊?”

2 “挑剔”的居民每天监督：鱼香肉丝里的笋丝有点老

食堂开业那天，翠苑一区94岁的达式华受邀剪彩，她抱着血压计来了。

奶奶退休前是护士长，义务服务居民30年，几乎报得出大部分老人的名字。记者看她精神头很好，剪完彩，坐下就帮居民们量血压，再排队打饭菜。

要问口味好不好？老人们喉咙都梆梆响。

王招根阿姨说：“现在哦，服务态度好，菜的口味好，价钱也没涨。”她说，老人欢喜吃的鱼，就做得蛮酥软，蛮好。

一个大伯在享用小龙虾，一会工夫虾壳堆起老高，“弄得清爽，味道也毛鲜。这么一大盘，38块。”

78岁的顾阿姨平时是烧菜好手，她说，以前那家食堂充了200块剩100块就不去了，现在和老伴各充好200块，这次来帮3个邻居充卡。

试营业那几天，顾阿姨特地点了鱼香肉丝和家常豆腐。这两道菜，考验的是厨师基本功。“我尝了一下味道好的，不过鱼香肉丝材料不讲究，用的是老笋丝，放得也多了点。”

“挑剔”的顾阿姨和3个居民代表，是这次成立的食堂膳食监督队成员。他们负责“挑刺”，随时反馈意见。

比如：食堂的米饭能否分点层次，老年人喜欢吃软点的；菜品分量可否减半，这样老人可以多吃一两个菜。

翠苑一区张爱民书记表示，社区大小事由居民“公开提、公开评、公开议”，老年食堂也一样，“中标公司是否合格，要先试用3至6个月，之后要不要继续用，由社区居民说了算”。

也就是说，现在一时半刻的评价还不作数。3个月后，要由居民的票数来说话。如果不理想，3个月整改期，6个月再投票决定，总之要选出居民心目中最满意的。

3 有上班族专门过来吃饭：6个菜百来块钱，实惠

记者观察了一下，上午10半到11点半，大致是老年朋友的主场。11点半以后，就是宝妈和年轻上班族的天下。

“我家两个娃，我每天来买两个菜，好吃实惠，孩子爱吃。”手里牵着小宝的年轻妈妈薛菲菲说，不出小区就有食堂吃饭，很方便。

在附近工作的白领们专门找到这里吃午饭。“6个同事点了6个菜，分量很足，味道正，一共花了120来块钱，不要太实惠哦。”

金小姐第一次来的时候，被15块的大排面惊到了，“单位附近卖25块的，这里还能点餐，我就拉上同事来尝鲜。”

王友银的经营思路是，这里房租压力小，做老年人饭菜不赚钱，但可以开发一些年轻人喜欢吃的经济实惠的炒菜。

他从别的杭帮餐馆招来两个主厨，都是一二十年的老师傅，口味上有保证。

王老板是安徽人，他设想等食堂红火起来，推出肥西老母鸡、卤水土鸭等家乡名菜。

这时，他接了几个老客点菜的电话，要送外卖。“只要居民有需求，我们免费送餐。”中午11点，记者看到工作人员打包好一份饭菜，要送到小区毛阿姨家里。毛阿姨腿脚不利落，前些日子又生了病，所以食堂送餐上门。

现在，食堂除了午餐和晚餐，早餐也会陆续提供，这样很多老人一日三餐都有着落。

狮子头、千张包、红烧米鱼、肉末蒸蛋，是这个食堂排名前几的菜品。

你家附近有好吃的社区食堂推荐吗？欢迎推荐，跟钱江晚报小时新闻一起制作一张宝藏社区食堂地图好不好？

扫一扫
推荐你家附近的好食堂

新闻+

现在的老年食堂是3.0版本

2003年9月，西湖区翠苑街道翠苑一区社区办起了杭州市第一家社区老年食堂，至今已走过17年历程。

老年食堂1.0版本，是解决老年人没地方吃饭。

据介绍，当时，翠苑一区60岁及以上老年人口占总人口的比例达到14%(现在的比例是16%)，失能老人5人，残疾人84人，离休干部7人，空巢老人92户，四级救助圈19人，是典型的老龄化社区。

“不少老人子女不在身边，胃口本来就小，特别是有的老人记性差，有时忘记关煤气天然气，有的老人生活不能自理，吃不消买菜做饭。”基于此，街道、社区拿出配套用房，因陋就简，办起了老年食堂，有50多平方米，主要提供午餐和晚餐。

到了2010年，街道、社区对老年食堂重新进行了硬件装修，更新炊具和用餐设施，并提供老人电话点餐和送餐服务。食堂面积扩增至90多平方米，确定由社区自主管理的纯公益经营模式。

到了今年4月，居民代表票选出新的老年食堂第三方，改良了菜品结构。再次升级后的食堂面积，也扩增至220多平方米，同时增设早餐服务，价格依旧亲民，低于市场平均价格。

从老人有个地方吃饭，到如何吃好饭，如今，老年食堂已经在杭州各个社区遍地开花。经过十多年发展，已成为社区的服务品牌之一。