

餐桌小幸福,民生大实事

杭州网红社区食堂悄然升级

本报记者 毛玮琦 潘骏 黄葆青

食堂,在你的印象里是怎样存在?

大锅菜、长排塑料座椅、价格便宜,味道么……也就一顿饭,图个吃饱而已?

最近,杭州吃货刘女士给钱江晚报小时新闻爆料,“你们知道吗?体育场路上开了家社区食堂,设计小清新,生意好得要排队,不仅有套餐面,还可以炒菜,20来块钱吃饱,东坡肉烧得简直一绝。”

带着网友的爆料信息,杭州吃货走访了多个社区食堂后发现,身边的“社区食堂”正在悄然发生着转变——换主厨、换菜单、变时尚,一些社区食堂,甚至成了颇受年轻人欢迎的“蹭饭”点。你身边也有这样的网红食堂吗? 欢迎来小时新闻杭州吃货栏目分享和爆料。



体东社区: D2厨房 企业团餐承包商转型 一年要开50家



这家社区食堂位于下城区体育场路上的体东社区。从社区大门往里走,一幢暖黄色的建筑上,挂着“D2厨房体东社区老年食堂”的红字招牌。与印象中的老年食堂不同,这家社区食堂的装修显得更“洋气”,原木色的桌椅板凳,开放式的厨房,让人感觉走进了一家小清新的概念餐厅。

我们采访时候刚好是饭点,20来个餐位坐满了前来就餐的社区居民。73岁的潘奶奶就住体东社区,因为家里不方便做菜,D2就是她家的食堂。

D2厨房的老板戴方汉,之前一直做大企业团餐的生意。疫情影响,倒逼他思索经营模式的创新和转型,并由此看到了社区食堂的商机。

“中午10点半开始营业,生意分两拨。第一拨11点左右,主要招待社区里的老年人,12点之后,附近上班的白领就来‘翻桌了’。”在戴方汉看来,除了服务社区居民,做社区里的“外婆家”,让白领爱上食堂,也是他想的“小目标”。

“现在大家对外出聚餐仍心存顾虑,很多年轻人更愿意下班后,就在附近快速解决吃饭问题。或者,提前点好菜,到点自提,回家热一热。这就给我们带来了机会。”

家住中江花园,在体育场路上班的张女士,如今已经是这家D2厨房的常客。她告诉记者,这两天她下班后,都会过来打包一两个炒菜。“一份10来块钱的小炒肉,一份20来块的酸菜鱼,都是现烧的,价格很实惠,回去晚饭的主菜就有了。”

“这个模式,我觉得还是大有可为的。我们如今已经在附近的良园社区和新华路上都看好了地方,打算将D2厨房在杭州铺开。今年打算开到50家店。”戴方汉说。

翠苑一区:翠食坊 杭州首家社区老年食堂 居民票选“运营商”

说到社区食堂,位于杭州西湖区的翠食坊是必“打卡”之地。

作为翠苑街道6家社区食堂中规模最大的一家,翠食坊也是杭州第一家社区老年食堂,至今,已经开了整整17年。

今年4月,经过社区居民代表民主投票,这家社区食堂迎来了新的运营商。翠苑一区社区书记张爱民向杭州吃货介绍,翠食坊从成立以来一直是社区自办。后来,为了提高服务质量,从2018年10月开始,由第三方社会组织入驻管理。但是运营一年多下来,居民们觉得这家机构服务的理念和菜肴味道等方面都很难让人满意。



“特别是经过这次疫情,对社区食堂的要求更高了。”张爱民说。居民要价格合理上菜快,对于食材健康、餐厅卫生等体验服务,都有了更高的要求。于是,社区找了三家有意向的社会机构,让居民们自己选择。三家公司分别做了演讲,提出如何提高翠食坊的服务质量的解决方案,最后由居民投票决定交给哪家来做。

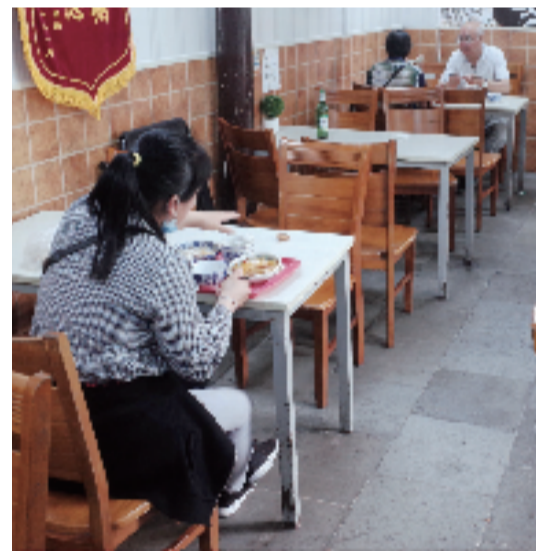
全新的翠食坊5月初开始正式营业。居民们发现,社区食堂多了许多新花样:冰饮柜、消毒柜一应俱全,四色垃圾分类桶干净整齐,一旁有垃圾分类志愿者现场指导。

前两天,杭州吃货也去吃了一顿午饭——两个翅根、狮子头、炒白菜、米饭和一瓶水,只要19元,方便快捷,吃的很落胃。

张爱民告诉我们,现在这里不止附近的老年人来吃,很多年轻人也喜欢来这里蹭饭,“一般过了11:30,这里就成了宝妈和年轻上班族的天下。最近天气热起来,大家不想在家做饭了,每天来社区食堂买两个菜,好吃又实惠。”

小营街道:小乐胃 网红食堂厨师 菜价3元起步

下城区小营街道直吉祥巷里也藏着一家“网红”社区食堂,很多年轻人都喜欢来这里“蹭饭”。用餐高峰时,可以看到用“花式”吃饭的年轻人。有的等不到座位,就把碗碟放在凳子上蹲着吃;有的连凳子都没有,把饭菜放在高一些的台阶上吃。



5月20日中午,杭州吃货来到小营巷,根据现场的指示牌,很快就找到了小乐胃食堂。菜品放在入口处的两个大的橱窗里,墙上挂着菜单。价格从最便宜的3元到最贵的35元,丰俭由人。值得一提的是,“小乐胃”食堂里没有大锅饭菜。菜品都是用中锅炒制,用陶瓷器皿小碗分装。米饭也是单独一盅盅蒸出来的。

食堂的老板唐延胜,在杭州餐饮圈算得上是个老江湖了。他还经营着一家叫“大唐海鲜”的餐厅,巫启贤、汪峰、刘仪伟、朱丹等许多名人都曾是他那里的座上客。

这段时间,老唐将小乐胃进行了一次从厨师到菜品的升级。“以前请的厨师月薪5000到6000元,请了更强的厨师团队,月薪也加到了8000”。在老唐眼里,要想菜做的好吃,首先就一定要舍得花钱请好厨师。老唐说,他今年的小目标是一——建一家新的样板社区食堂。然后,自己的10家食堂都会按照样板来升级,让社区居民吃得更好更开心。



扫一扫
下载安装小时新闻
告诉我们你最爱的社区食堂