

自2023年“15分钟便民服务圈”全面推进以来,社区食堂如雨后春笋般遍地开花,但也陷入了“一边火热,一边倒闭”的困境。

何以突破?宁波142个未来社区的46个社区食堂正在探索一条可持续的破局之路。



海曙曙悦社区食堂的“书店+食堂”模式。

叫号与亏损并存的“烟火难题” 社区食堂如何破局?

困境
叫号与亏损并存的“烟火难题”

社区食堂承载着解决老年人“吃饭难”的民生理想,却在现实运营中陷入进退维谷的困境。

海曙区某社区食堂的素菜标价5元、荤菜8元,看似平价的背后却隐藏着精密的成本核算——这样的定价仅能勉强覆盖食材费用。当叠加65岁以上八五折、80岁以上八折的优惠后,每份老年餐的售出其实都是亏损的。

运营者孟先生坦言,在老年人口占比40%的社区,“开业仅10个月就累积亏损超20万元”。这既折射出民生工程的温度,又暴露出市场规律的残酷。

成本与收益的天平始终在剧烈摇摆。

记者查阅发现,从去年1月初至12月底,国内主流媒体几乎每月都有关于社区食堂关闭的报道,这些案例勾勒出社区食堂的生存窘境。

孟先生的账本显示,即便剔除所有优惠折扣,仅仅维持食材成本与售价的基本平衡,也需面对水电、租金等刚性支出的持续侵蚀。这种公益属性与市场规律的对冲,在老龄化社会进程中显得尤为尖锐。

而客群定位的迷茫更让运营者如履薄冰。

鄞州一家社区食堂,开业初期日均接待达500人,后来由于菜品单一化,两个月后骤降至日均30人。

当社区食堂的餐桌上重复着相似菜式时,转角处的小餐馆正以灵活的市场嗅觉分流食客。

这种尴尬折射出更深层的矛盾:若坚守服务高龄老人的初心,亏损压力将如影随形;若转向市场化运营拓展客群,又难免偏离公益轨道。

在江北庄桥经营着两家社区食堂的何先生道出行业心声:“社区食堂的核心不是盈利,而是如何长久开下去。”

破局
从「输血」到「造血」的多元探索

当普惠性社区食堂在亏损的泥潭中艰难跋涉时,一场静默的转型革命悄然萌发。

在海曙曙悦社区,晨光初露时飘散的书香与午间升腾的烟火气交织出奇妙图景。

这家“书店+食堂”的复合空间,巧妙运用差异化定价策略:特色菜品以市场价吸引中青年群体,其利润反哺老年优惠套餐。

当泡椒牛蛙的鲜香与东坡肉的醇厚在书架间流转,日均50人至60人的稳定客流印证了空间复用的商业智慧。

这种创新在国内也并非孤例,上海“康乐汇”将七宝汤圆、富麦小笼等老字号引入社区食堂,与楼下万有超市形成商业闭环,日均3000多人次的客流量,让这个民生项目实现盈利。

这些探索揭示着社区服务的进化方向——当餐饮空间叠加文化体验,民生工程便获得了自我造血的动能。

在空间创新之外,客群定位的精准化同样关键。

海曙“芝味里”食堂开辟线上战场,外卖业务贡献超60%的日营业额,1.3万元的日营收数字背后,是老年群体堂食与年轻客群外卖的双轨并行。

更具突破性的是鄞州“记忆餐厅”,将宁波传统味道装入轻食盲盒,健康理念与怀旧情怀的碰撞,吸引宝妈与白领,日均有200人次打卡。

更深层的变革来自社区生态的重构。

鄞州天童社区的“以菜换餐”模式中,“15斤自种蔬菜兑换7顿午餐”的创意,既降低30%的采购成本,更让居民从受益者转变为共建者,57%的客流量增长印证着参与式治理的魔力。

进化
从社区食堂到「社区会客厅」

社区食堂不仅仅是食堂,其终极目标在于构建全龄化社交与服务枢纽,这一愿景正在实践中逐步具象化。

以高新区聚贤街道“乐惠食堂”为例,其不仅为新就业群体提供10元专属套餐,更通过配套充电桩、临时托管等延伸服务,日均服务超100人次,初步实现了从单一餐饮功能向综合服务平台的转型。

这种转型并非个例。镇海临江社区“临舍茶咖”在传统食堂空间内植入咖啡烘焙业态,既吸引青年社群又承接机关培训活动,形成空间复用与收益叠加的良性循环;而象山丹东街道新华社区食堂则通过增设休息室与生日会服务,使日均送餐量达260份,让老年群体获得超越温饱需求的情感价值。

要实现从社区食堂到“社区枢纽”的质变,关键在于精细化运营与产业链延伸的双轮驱动。

在供应链层面,江北大闸社区食堂的实践颇具启示:通过与本地农场建立直采合作并实施集中采购,成功降低20%食材成本。

更前沿的探索来自杭州一家社区食堂,其引入中央厨房标准化生产模式,配合AI菜品分析系统预测需求,在降低人力成本的同时有效遏制食材浪费。上海“光明城市厨房”,中央厨房的集约化生产将边际成本降低30%,20元均价的品质套餐使其成为年轻群体的网红打卡地。

这些数字化转型不仅重塑着供应链,更通过数据分析实

现需求预判,将餐食浪费率从15%降至5%以下。

这种供应链优化不仅关乎成本控制,更为服务升级奠定物质基础——余姚东江社区“共享食堂”正是凭借成本优势,将餐厅转型为包含怀旧博物馆、音乐教室的“邻里共享大厅”,通过每月30余场活动重塑社区社交生态。

鄞州一家社区食堂负责人告诉记者,他们目前正在酝酿将青年夜校、暑期托班等教育服务嵌入餐饮场景,形成跨代际、多需求的复合型社区空间。

当基础服务形成规模效应后,如何在保持公益底色的同时提升市场竞争力?

宁波“芝味里”食堂借鉴商业快餐经验,以会员积分体系和标准化菜品库实现40%的复购率提升。

北仑一家智慧食堂的“称重计量自助餐”模式,既实现35%的食材损耗下降,又获得95%的老年客群满意度。

这些数据表明,当政策支持、数字赋能与社会资本形成合力,“舌尖上的民生工程”完全可能突破传统认知边界。

社区食堂的转型,是一场关乎基层治理智慧的实践。

从“银发专属”到“全龄共享”,宁波的探索证明:唯有打破“食堂即餐厅”的思维定式,以空间重构、服务分众、资源整合激活内生动力,才能让这一民生工程真正成为“幸福港湾”。

当公益初心遇见市场活水,社区食堂的进阶故事,正为共同富裕写下温暖注脚。

记者 张晓曦 王昱汀



的减脂餐,很受年轻人欢迎。
海曙春城未来社区食堂