

“新”“老”结合 让老年食堂行稳致远

未一平

作为十大暖民心行动，安庆市自开展老年助餐服务行动以来，已建成社区老年食堂707家，让众多老年人在家门口享受到幸福“食”光。最近，老年人“专属”的食堂受到年轻人的追捧。连日来，记者走访安庆城区老年食堂发现，我市的社区老年食堂里也出现越来越多的年轻人。（《安庆晚报》8月25日）



图片来源于网络

漫步街头，发现不少老年食堂都张贴着对外经营的招牌。这表明老年食堂经营与服务对象并不仅仅局限于老年人，它的社会化经营拓宽了老年食堂的经营范围，为其注入了新的活力。

众所周知，客流量是食堂能长期经营下去的根本。没有一定的客流量支撑，老年食堂是难以走远的。实践证明，老年食堂不独为老年人服务，还为社会提供经营性服务，这个路子走对了。可以预见，在这种经营模式下，老年食堂一定会在现实中获得良好的发展，在此基础上为老年人提供长久的就餐服务。

由此，老年食堂要想行稳致远，为社区老年人提供稳定优质的服务，不仅要做好“老”字文章，也要写好“新”字篇。只有“新”“老”结合，一起谋发展求生存，才能掀起老年食堂发展的新篇章。

但这种“新”“老”结合，一定要注意不能为了经营业绩而出现本末倒置。换言之，不能丢了原本的功能性定位，首要的还是突出“老”字特点，为老年人提供称心如意的服务，不仅提供的食品要合乎老年的就餐特殊要求，服务上也要贴心，将“老”字文章写好写优。只有这样，老年食堂才不会因开放性经营，偏离了其为老年人服务的宗旨性定位。

老年食堂中心是“老”，这是老年食堂的根本属性。只有坚守这种准确的定位，再加上灵活多样的对外服务手段，老年食堂呈现在我们面前的就不仅仅是表象上的热闹，更是实质性的内涵提升。这样的老年食堂要人气有人气，要贴心的服务有贴心的服务，它在满足不同群体需求中，也为自身长期良性经营与稳健发展奠定了

坚实基础。

我们正在进入老龄化社会，为老年人做好服务，提供优质合乎他们需求的饭菜供应，解决老年人的吃饭之忧，是老龄化社会建设中的题中之义。眼下在老年食堂的布局上，基本做到了社区有食堂，其发展也因多样化经营展现出活力。只要老年食堂本着“老”字当头、兼顾社会的原则，坚守功能定位，适度拓展经营，在服务社会上一定会不负众望。



在幸福“食”光中感受温馨的城市生活

孙维国

曾经专属于老年人的餐饮场所，如今吸引了越来越多年轻人涌入。年轻人在繁忙的工作之余，寻求实惠的美食，寻找便捷的用餐方式，与其点外卖，不如步行至就近的老年食堂，享受价格亲民的美味。实惠不仅仅体现在经济层面，更是一种心灵的愉悦。这些食堂不拘一格的菜品搭配，贴合了年轻人的口味，让他们在繁忙的都市生活中品尝到家的味道。

老年食堂的变革并不只是单纯的“年轻化”，更是双向的奔赴与融合。这一趋势的出现，是老年食堂与年轻人之间的一次美好交融。年轻人选择在这里用餐，不仅是为

了享受实惠，也是一种对传统文化的尊重。老年食堂成为他们与长辈交流的桥梁，成为他们了解传统风味的窗口。年轻人的到来，也为老年食堂注入了新的活力。这种双向融合，正是城市生活多元文化的美好写照。

老年食堂所承载的不仅仅是美食，更是一份责任和使命。保障老年人的饮食安全和健康，是老年食堂的首要任务。随着年轻人的到来，食堂运营面临着新的挑战 and 机遇，这需要食堂经营者在菜品选择、原材料采购等方面下功夫。在这场双向奔赴中，食堂经营者与年轻人要共同努力维护。

在老年食堂的变革背后，是

人们对美食和文化的向往，更是社会进步和时代变革的缩影。这场变革带来的不仅仅是食物的味道，更是城市文化的碰撞和融合。老年食堂的幸福“食”光，引发人们对传统与时尚、过去与未来的思考，我们需要在尊重传统的同时，赋予其新的内涵和活力。

正如一位年轻食客所说：“老年食堂是我们的‘宝藏食堂’。”这不仅是对老年食堂的认可，更是年轻一代对传统文化的喜爱和传承。让我们在这种美好的幸福“食”光中，共同品味食物的美味，体验文化的交流，感受这充满温馨的城市生活。

在公益与盈利之间 找平衡点

潘天庆

毋庸讳言，虽然我市众多的社区老年食堂解决了老年群体就餐问题，但不少老年食堂囿于服务对象仅是老年群体，服务范围过于狭窄，或多或少都面临着运营困难的窘境。现今，年轻人看中老年食堂健康、便宜、快捷的助餐特点，而到老年食堂吃饭，老人们“专属”的饭菜也颇受年轻人的追捧，这是好事。年轻人爱上老年食堂，能够让老年食堂更好地在公益与盈利之间找到平衡点，给其良性运转带来满满活力。

针对上班族就近、便捷、经济实惠的就餐需求，我们可以把社区老年食堂升级为社区综合食堂。这不仅是对国家政策、社会资源充分合理的运用，也是改变老年食堂运营窘迫现状、奏响幸福安康活力满满烟火乐章的有效途径。当然，升级后的社区综合食堂依然以服务老年群体为核心，同时分时段面向不同群体开放。比如，较早的用餐时段优先安排老年人用餐，部分菜品不改变老年人喜欢的低糖低盐、口感清淡软糯的口味，确保养老服务落实到位。而在稍晚的时段，则面向社会其他群体，甚至可以开发不同的档口，提供儿童餐、妇女营养餐、家庭套餐等等，在满足多元化用餐需求的同时，吸引和增加堂食人数，增加食堂营收，以实现多赢。

当然，老年食堂要实现转型升级、长期健康运营，必须靠政府扶持和市场化两条腿走路。相关部门及企业要做好市场需求调研、扩大社区食堂的参与力量，尽可能发动公益组织以及社会资本入局出力，充分整合社会资源，探索市场化与公益性融合发展之路，并形成可持续的运营机制。在保障周边老年居民就餐需求前提下，积极拓展升级食堂的功能，尽力做好精准、优质服务，打造多样化高质量菜品，以满足更多人的用餐需求。若此，社区食堂就拥有了更多发展活力，不但具备公益属性，也能够抵御市场竞争，做到可持续发展。