

星级饭店“掌勺”社区食堂

本报讯 杨一凡 “今天的照烧鸡腿肉、清炒时蔬看着就新鲜，价格也实惠，我直接选两菜一汤，省事又好吃！”中午时分，北京市海淀区曙光街道世纪城西区社区“邻里食堂”暖意融融，不少居民有序挑选、打包饭菜，笑着感慨家门口就餐的便利。为切实解决社区居民，尤其是老年群体“做饭难、吃饭愁”的问题，补齐养老便民服务短板，近日，世纪城西区社区联动辖区企业北京世纪金源大饭店，携手打造高品质、惠民化“邻里食堂”，将热气腾腾的暖心饭菜送到居民家门口，让质朴的睦邻烟火气，真正暖胃又暖心。

星级品质 亲民价格

民生服务的精准落地，源于对民情民意的细致摸排。据世纪城西区社区党委书记、居委会主任郭斌介绍，社区下辖3个小区，常住人口超万人，老龄化特征较为突出，60岁以上老年人口占比达30%。“年纪大了，买菜、做饭都有些力不从心，做多了吃不完，做少了又太过单调，很多时候就随便凑合一口。”社区居民王阿姨的切身感受，正是众多老年居民的生活常态：买菜费力、下厨繁琐，日常三餐常常敷衍将就，难以保障饮食质量与营养均衡。

“面对居民的实际困境，我们从今年3月起，正式启动‘邻里食堂’项目筹备工作。”郭斌介绍，筹备前期，社区通过居民议事会、上门走访、社群调研等多种形式，广泛征集居民意见建议，梳理汇总后发现，群众的核心诉求主要集中在就餐点位就近便利、餐食品质安全可靠两大方面。

在精准摸清群众就餐刚需后，社区充分依托曙光街道“社区治理合伙人”机制优势，以资源联动、社企共建为抓手，主动对接北京世纪金源大饭店开展深度合作。“相较于零散餐饮机构，北京世纪金源大饭店拥有规范标准化的食材采购供应链、成熟的后厨管控体系和专业的厨师团队，能够从食品安全、菜品口味、营养搭配等多维度，全方位保障居民的就餐品质。”郭斌说。

“作为辖区本土企业，主动参与社区民生服务、助力基层养老便民体系建设，是我们义不容辞的社会责任与企业担当。”北京世纪金源大饭店总经理杨人玮表示。项目推进过程中，社区与企业开展多轮专项洽谈，反复打磨菜品定价标准、优化运营服务模式。“此次共建‘邻里食堂’，我们始终秉持公益惠民初心，坚决做到降价不降质、平价不降标，最大限度让利于民、惠及居民。”

依托“社区牵头、企业赋能、惠民便民、共建共享”的全新社企合作模式，历经三个多月的精心筹备，这家兼具“星级品质、亲民价格、便民普惠”特质的社区“邻里食堂”正式开启试运营。在现场可以看到，食堂严格遵守食品安全管理规范，全面落实菜品留样制度，从源头筑牢居民“舌尖上的安全”防线。菜品搭配上，团队结合辖区居民饮食习惯与营养需求，兼顾清淡养生与多元风味，推出荤素热菜、主食汤品、杂粮小吃等丰富品类，同时建立“每周微调菜品、每月更新菜单”的动态更新机制，有效解决餐品单一、口味固化问题。



统一制作 闭环配送

“为最大程度保障餐品新鲜度与口感，食堂实行饭店统一制作、专人每日闭环配送的运营模式，严格把控配送时效，确保居民吃到的每一口饭菜都热乎新鲜。”杨人玮介绍，针对老年人、儿童的饮食特点，食堂特意新增连江鱼丸、肉燕、海带等特色食材与菜品，进一步丰富餐食品类，适配不同人群饮食需求。规范的管理、优质的菜品、亲民的价格、贴心的服务，让“邻里食堂”试运营期间便收获居民的广泛好评。

“下楼就能买到干净营养的热饭，比自己在家做的还丰盛，彻底解决了我们老年人做饭难、吃饭凑合的难题！”居民李大爷提着打包好的饭菜，连连点赞。贴心的便民服务也惠及了社区自由职业者、居家办公群体。“我平时居家办公，每天中午吃什么一直是我的烦心事。”正在挑选菜品

的贺女士说道，“‘邻里食堂’落地后，彻底解决了我的就餐难题，菜品荤素搭配合理、口味清淡适宜、价格亲民实惠，让我既能安心专注工作，又能吃得健康放心。”

目前，“邻里食堂”处于试运营阶段，临时选址于社区活动室，每周一至周五午间对外开放，现阶段主要提供打包外带服务。郭斌表示，后续社区将持续推进专属标准化就餐场地的规划建设，待食堂正式运营后，将结合居民反馈与实际民生需求，适时增设服务功能、优化就餐环境、提升服务品质。

此次社企联动打造“邻里食堂”，实现了社区治理服务升级与企业社会责任践行的双向赋能，精准破解了群众就餐急难愁盼问题，丰富了社区养老便民服务内涵。社区以一餐烟火凝聚邻里温情，以贴心服务夯实民生幸福底色，打造出有温度、有质感、有烟火气的基层民生服务样板，让居民的幸福生活可感可及。

欢迎订阅《首都食品安全周刊》



内容方向不变
信息含量不变
发行渠道不变
关注首都食安
拥抱健康生活



扫码关注《首都食品安全周刊》微信公众号

全年订价：141.00元
季度订价：35.25元