

北京市街道级养老服务中心里排名第一 这家社区食堂靠什么出圈？

本报讯 朱松梅 11时,笔者走进北京市西城区广外街道的美意延年综合服务中心,只见几十张餐桌已经被擦得干干净净,明档里码着小碗菜、药膳和养生茶。虽然还没有正式开餐,但食堂里已经有十来位居民在排队等候了。

两年来,这家社区食堂累计助餐73万人次,助餐量在全市街道级养老服务中心里排名第一。众所周知,社区食堂不好办。既要质优价廉,又不能赔本赚吆喝,能运转下来已属不易。这家社区食堂是靠什么火起来的呢?

食材溯源保质 菜品天天更新

“我从前做过水产生意,鱼新不新鲜,尝一口就知道。”一位大爷端着餐盘跟旁边的人闲聊,“这鲈鱼肉紧实、不散,肯定是现宰的。”旁边的阿姨接话道:“我天天来,就图吃个放心。”

不远处,一个展示柜里整齐摆放着后厨用的油盐酱醋,一水儿全是知名品牌。墙上挂着一块监控屏幕,后厨操作间工作人员的一举一动都能看到。

不加“科技与狠活儿”,是美意延年综合服务中心的理念之一。面点师韩永军是开业时就来的老员工。他说,这里的面食少说得有三十来种,最受欢迎的是包子。

“茴香鸡蛋、香菇猪肉、猪肉豆角……光馅儿就有好几种。”韩永军说,肉馅是他们买肉自己绞的,菜也是当天买的,“绝不用隔夜的”。四个面点师每天凌晨4点半到岗,赶在6点半之前把早餐全部上齐。一天下来,每款包子至少卖出100个。

菜品的花样也很多。笔者看到,当天午餐光是炒菜、炖肉等菜品就有三十多种。每天还必须有鸡鸭、猪肉和几种鱼,牛羊肉也变着花样来。

为什么要把菜品做得如此丰富?食堂负责人的回答很实在:“居民天天来吃,你总是那几样,人家很快就吃腻了。单说肉就要有块、有片、有馅儿,口味丰富了,吃起来才有新鲜感。”

口味不拘软烂 适配全龄需求

戴上帽子、口罩,笔者走进后厨,只见四口大灶同时开着火,厨师们手里的炒勺正快速翻转。灶台边的架子上摆着七八个已经见底的菜盘,一位厨师扫了一眼,转头对旁边喊了声:“地三鲜再来一锅!”话音刚落,切好的土豆块和茄子就端上来下到油锅,“刺啦”一声,香气扑面而来。

厨师戴文吉负责炖菜,炖排骨、红烧狮子头、扣肉……都是他的拿手活儿。一锅红烧肉正在灶上咕嘟着,酱红色的汤汁冒着细密的气泡,他用勺子轻轻搅了搅,又盖上盖子,再焖一会儿。

“很多人都觉得社区食堂老年顾客多,所以菜越烂越好。其实不是这样。”戴文吉一边忙活着一边说,素菜要爆炒,鸡蛋要滑炒,牛肉可以炖烂一点。就拿炒豆芽儿来说,快炒30秒就出锅,锅底没有汤水,咬一口,甜脆爆汁——如果炒蔫了,卖相和口感都会变差。

每一道菜的油盐用量也有讲究,既要入味,又要健康,但也不是一味地清淡。水煮肉片、辣子鸡这类年轻



人喜欢的菜,社区食堂也经常供应。因为这里还有30%的顾客是白领、快递员、外卖员、清洁工……口味不能太单一。

就这样,社区居民及附近的上班族被一道一道菜“拴”住了胃。两年来,美意延年累计提供助餐服务73万人次,除去极端天气,日均出餐1200份,最高一天更是达到1500份。对一家社区食堂来说,这已经超出了很多人的想象。

星级服务下沉 用心贴近居民

王博是社区食堂经理,几乎一日三餐都守在现场,不是在窗口帮忙打菜,就是在餐桌间巡视,见到熟人就打招呼:“来啦,今天有您爱吃的红烧鱼。”遇到新面孔,他会主动凑过去问:“菜合口吗?有什么建议尽管提。”

日子长了,王博跟很多老顾客都成了朋友。谁退休前从事的是什工作、谁有高血压、谁最近正在服中药……他心里门儿清。比如正服温补类中药的老人,就不建议喝绿豆汤。

食堂曾对就餐人群做过一次摸底,发现半数以上老年人患有慢病,需要每天吃药。“药物给肝肾带来的负担本来就大,所以菜做得淡一点,桌上放着酱油、醋和盐,谁觉得淡了可以自己加。”王博说。

董大爷半身不遂,每天拄着拐杖来吃饭,步伐很慢。王博远远看见,总是主动迎上去,帮大爷取餐、端到桌上,吃完再帮着收餐盘、送回回收处。每天,这样的细节都在发生。

王博以前先后在两家五星级酒店做过餐饮运营经理,见惯了高档餐厅的场面。“在酒店,一桌菜的价格能顶得上这儿一整天的营业额。”他表示,酒店食客和服务人员的交集,就只是那一顿饭。“但是,社区食堂不一样,它是居民生活的一部分,你得带着真感情做这份工作。”

厨师孙红胜是山西人。这天中午,他的拿手菜——过油肉供不应求,先后炒了四锅。就餐高峰过后,他和同事们端着自已的午饭坐到大厅角落里,一边吃,一边还跟旁边桌上的客人聊着,问对菜品有什么建议。

盘活场地资源 坚持薄利多销

二三十元能吃什么?在别的地方,可能只是一碗面或一份简餐。但在这里,可以“豪”点三菜一汤,有鱼有

肉,外加一份主食。

七十岁的丛荟几乎天天来食堂用餐。这天中午,她和老伴儿点了芸豆炖肉、烧豆腐、炒青菜和一碗豆腐脑,小票上写着:28元。“我们俩吃得很饱,餐厅干净卫生,吃得放心,比自己做饭还省事。”她边说边把小票递给笔者看。

京城社区食堂遍地开花,但能长久运营的并不多,最难的就是把价格定得恰到好处。居民觉得实惠才愿意天天来,运营方不赔钱才能天天开,恰恰是这个微妙的平衡,很多食堂做不到。

美意延年综合服务中心地处广外街道。“我们把辖区内的黄金地段拿出来,免费提供给运营方,辐射七个社区、2万户居民。”街道办相关负责人说,省下的租金成本,全部体现在菜价里。

可以看到,跟一般的社区食堂不同,这里的顾客还有不少中小学生和年轻人。晚上8点之后,食堂面向外卖员、快递员等新就业群体打五折。通过全龄服务、全时运营,食堂增加了出餐量,薄利多销,食材周转快,大幅降低了经营成本。

拓展多元功能 打造邻里空间

这里不只是一间社区食堂。走进服务中心二楼,眼前是另一番景象。三岁以下的小宝宝白天可以送过来上托儿所,由专业的保育员照看;小学生放学后也能来这里写作业,有老师辅导功课。

对老年人来说,这里更像是家门口的一个文娱空间,不仅能看书、跳舞,还能做康复理疗。阅览区的书架上摆着养生、历史、文学等各类书籍,旁边还有沙发和茶几,布置得像家里的会客厅。

服务中心还不定期举办“老幼共育”活动。前不久,30多位老人和20多个小学生一起参加了“茶香丝路”读书会。大家共读丝绸之路的书籍,老人给孩子讲西域的故事,孩子帮老人查地图、找地名。活动最后,“一老一小”结对,用茶叶共同拼贴一幅画。一只满是皱纹的手和一只稚嫩的小手共同捏起一片片茶叶,小心翼翼地贴在画纸上。

如今,美意延年综合服务中心已经延伸成全年龄段的服务平台,不仅是吃饭的地方,更是一个社区居民的活动中心。

第35届北京国际燕京啤酒文化节开幕

本报讯 王可心 宋雨迪 近日,第35届北京国际燕京啤酒文化节正式开幕,今年的主会场依然设在首都国际会展中心,活动将

至8月23日。步入会场,食物的香气扑面而来,高大的机甲猛犸象不时将水雾喷出,“袭击”路过的游客,引发阵阵尖叫声与笑声。NPC巡游、小丑、趣味魔术、杂技等轮番亮相,随处可见各式各样的啤酒以及香喷喷的小吃。

场地内的互动装置极具体验感,一整面的闻香墙,可以用鼻子分辨十余种啤酒风味物质。情绪体验小屋则是一个融合了艺术、数学与心理学的跨学科趣味互动装置,双手握住圆球,识别心率、皮肤电导等生理数据。“啤酒交易所”也是今年的互动新玩法。

现场还有首次亮相的新产品,包括“燕京9號”系列产品,以及小麦零糖超干啤酒、美式小麦轻盈艾尔、荔枝海盐无醇啤酒、芭乐百香果无醇啤酒四款新品。美食区集结国际小吃、各地美食、老字号与顺义非遗四大美食矩阵,一站式解锁全球风味。

据悉,活动期间,主舞台将全天候不间断上演音乐演出,还有全国性赛事校园舞蹈大赛、首届“顺义好风气·向上顺BA”篮球联赛总决赛、2026燕京啤酒“粉丝之夜”等活动陆续登场,全方位丰富市民与游客的沉浸式游玩体验。同步推出酒王争霸赛、每日限时抽奖等特色活动,游客均可现场自由报名参加,奖品涵盖限量周边、消费代金券等。

值得一提的是,在此次啤酒节期间着力打造“票根经济”,将啤酒节门票升级为顺义全域消费权益通兑凭证,持凭证可在顺义区216家合作商户享受专属消费优惠,覆盖了餐饮、住宿、景区、文创、休闲等多元业态。

国家图书馆收藏“北京味道”

本报讯 相旭阳 近日,北京联合大学旅游学院餐饮管理系副教授姜慧负责的“北京味道”课程被中国国家图书馆收藏,未来将面向公众开放。

时光中的北京味道、皇城根下的小吃、胡同中的酒香茶味……这门以北京饮食文化为主线的课程涉及北京的小吃、北京的茶、北京的酒、北京菜以及北京的餐饮老字号等内容。视频总时长400多分钟,按知识点拆分为数十个小节,理论部分讲述北京饮食文化的千年变迁,实践部分则展示20余种经典小吃和菜肴的做法。

不过,“北京味道”并非一门单纯的美食课,它还讲述了北京饮食文化在历史长河中的变迁。学习这门课程,也是在品味这座千年古都的历史和烟火。

同时,这门课还很“烧脑”。在线下课堂中,学生并非被动“照方操作”。课程设计了一系列项目式任务,比如“用现代原料改良豌豆黄营养”“为餐饮老字号做文化IP策划”等。学生分组调研、提出方案,全程以解决问题为导向。

事实上,这门课最特别的地方,是产教融合的设计。课程并非仅由校内教师独立完成。在教学设计中,姜慧团队主动引入多家北京老字号企业和非遗传承人作为联合培养方,企业大师参与大纲制定、实践模块设计,并提供真实的后厨场景和原料供应链支持。企业导师不仅进课堂演示技艺,还带着学生拆解实际运营课题。这种“学校+企业”双主体办学模式,让课程内容既保有学术深度,又紧贴行业一线,学生学到的不仅是菜谱,更是产业背后的成本控制、标准化流程和品牌文化传播逻辑。