位于蓬江区白沙街道象山社区的长者饭堂率先迈出了创新探索的步伐。图为提供寒假冬令营配餐服务。

社区工作人员和志愿者们在长者饭堂一起包饺子。

在开平大润发超市二楼的“小开社区饭堂”，老人花10.8元就能吃上两荤两素加时令养生汤。

侨乡老年助餐，如何破局升级？

民生无小事，枝叶总关情。今年全国两会上，政府工作报告提到“深入实施积极应对人口老龄化国家战略，扩大普惠养老服务供给，积极发展农村养老服务”。当前，我国正加速进入深度老龄化社会，60周岁及以上老年人口达3.1亿人。调查显示，22.1%的老年人存在做饭难、吃饭难问题，尤其是失能、高龄、独居等特殊困难老年群体助餐服务需求更加迫切。

长者饭堂的一碗热饭，是家门口的便捷，也是文明社会的温度。

而同时，长者饭堂，一端是“公益”，一端是“运营”。如何在保障菜品质优、价格实惠的同时，实现“保本微利”，促进长者饭堂可持续运营，是一个值得关注的话题。

近半年来，记者对全市现有老年助餐服务点进行了深度走访调查，发现老年助餐服务点的运营存在“冰火两重天”现象：有的饭堂，每月可以实现稳定微利；有的饭堂，则门可罗雀；还有的饭堂，关了又开、换了老板还是难以为继……

统筹：王亚方
文/图 江门日报记者 陈婵 王亚方

长者点赞社区饭堂的菜品。

A 困局：“开业热闹，运营遇冷”

和全国一样，江门也在加速进入老龄化社会。最新统计显示，截至2025年，江门60周岁以上户籍人口接近103万，占户籍人口的25.5%，而且这个数字还在逐年增长。随着老龄化加速，老年助餐服务成了国家应对老龄化战略的重要一环，也成为各地政府的民生工程。

从2012年10月蓬江区开了全市第一家长者饭堂开始，江门的老年助餐服务已经走过了10多个年头。到2025年年底，全市共有285处老年助餐服务点，包括147处长者饭堂及配餐点、138处社会餐饮企业爱心助餐点。

然而，近年来，不少长者饭堂出现“开业热闹、运营遇冷”的困境。位于蓬江区环市街道天福路的益民大众自助食堂于2025年3月开业，6月升级为自助称重模式后，采取“企业出场地、政府给补贴、老人自己掏钱”的方式，设置了“爱心餐桌”，老人刷脸就能吃饭。低保、特困老人每餐只需自付2元，其他60岁以上老人自付10元。据统计，开业首月就提供了1380多餐次助餐服务，社会反响不错。

可到了8月，记者回访时发现饭堂已经关门，门口贴着“暂停营业一个月”的公告。附近居民说，后来几次调价后，来吃饭的人越来越少，最后无奈关停。

同样遭遇困境的还有位于江海区外海街道五大祠的社区数字饭堂。这家饭堂在2025年6月启用，采用了深圳的智能模式，有智能称重收款、刷脸吃饭，还能通过科学算法给老人提供个性化的饮食建议。然而，每天来吃饭的人不到10人，经营难以为继。如今，该饭堂在“优食管家”小程序上已找不到江门定位，日前记者拨打客服电话得知，该饭堂已于去年8月停业。

B 求解：一碗热饭的“最难一公里”

为何看似需求庞大的老年助餐服务，在实践中却不如人意？业内人士分析，这背后，藏着老年助餐服务的三大矛盾——

矛盾一：布点要“流量”还是要便捷？

目前，江门市在蓬江、江海、新会三区认定的“侨都长者饭堂”老年助餐服务为每餐15元标准，经政府统筹资助后，低保、特困老人每餐只需自付2元，辖区其他户籍60周岁及以上老人每餐只需自付8元。对于后者，人们形象地称为“8+7”模式，即老人自费8元，政府补助7元。

这15元，能不能保证老年助餐服务点的可持续运营？答案是：看“流量”。

“每天至少得有200个人来吃饭才能达到盈亏平衡”，不久前，江海区礼乐街道邻里食堂经理李明峰翻着账本对记者算了一笔账。这个近400平方米的食堂虽免了社区租金，但物业费、卫生费、员工工资、水电煤和食材损耗加起来也不少。

要确保人流达到一定标准，助餐点就要留出一定的辐射范围，不能太密。但从助餐点设立的初衷及老人的需求来看，就餐点当然是越方便越好，下楼可及最好。市人大常委会在2025年做过一次问卷调查：使用过助餐服务的老人中，有78.05%的人希望助餐点在步行10分钟以内。这体现了老年人对服务可及性的朴素要求。

而布点过疏，则无法覆盖有效需求，使得“10分钟生活圈”成为空谈，服务老人的“最后一公里”变为“最难一公里”，党和政府对特殊群体服务保障的初衷不能落到实处。城乡差异也加剧了这一矛盾。江门现有的助餐点，城镇平均每个街道有4.6个；而每个镇平均仅有1.5个。农村地区不仅点少，老人支付意愿低，且居住分散，送餐成本高昂。

矛盾二：社会力量“参与易、持续难”

江门，向来被誉为慈善之乡，这里的人深受乐善好施文化传统的熏陶，互助互爱的氛围十分浓厚。政府一直积极鼓励不同类型的餐饮企业参与到这项公益事业中来，倡导餐饮企业通过提供优惠套餐、消费打折等主动让利的方式，为老年人提供贴心、实惠的助餐服务，期望以此汇聚社会力量，共同解决老年人的用餐难题。

当前，江门“侨都长者饭堂”正在实践和推广“1+N”模式。

在这样的政策引导与社会氛围推动下，不少餐饮企业纷纷响应号召，投身到老年助餐服务的行列中。其中，鹤山山顶餐饮管理有限公司便是积极践行者之一。该公司积极参与“爱心餐桌”项目，本怀着一颗回馈社会、关爱老人的热忱之心，期望能为老年人的幸福生活贡献一份力量。然而，其董事长罗虹在参与一段时间后，却坦言现实情况与最初的设想存在较大差距，参与后才发现老年人用餐利润极其微薄。“60岁以上长者每餐我们仅收取11元，对于那些特困老人，更是只收6元。这样的价格定位，对于我们企业而言，在扣除食材采购、人工成本、场地租赁等各项开支后，所剩利润寥寥无几，很难在服务老人和维持企业正常运转之间找到一个合理的平衡点。”罗虹表示。

矛盾三：资金筹措的不确定因素和“不能踩刹车”

“微利惠民”是长者饭堂的重要特征。当前，江门市长者饭堂（配餐点）对财政投入依赖度偏高。但是，受经济环境波动等因素影响，财政经费投入不确定性增加，如果补助资金拨付不及时，在一定程度上会打击供餐机构和运营机构服务的积极性。

慈善筹款也是我市长者饭堂资金补助的重要来源。2025年，我市通过举办2025年元宵万人健步行活动，成功筹集一笔善款支持助餐服务。但面对每年超100万餐的补助规模，这笔资金并不能支撑多久，以后的资金是否继续有保障，尚未可知。

但有一点非常明确：“长者助餐这件事，一旦上了路，就不可能‘踩刹车’，没有办法也要想出办法来。”一位部门负责人表示。

C 破局：“社区办+社会办”

“老年助餐不能只靠政府‘输血’，也不能完全走市场化路线，必须形成‘政府引导+市场主导+社会参与’的协同机制。”江门市民政局相关负责人近日在接受采访时表示。

面对老年助餐服务的僵局，我市创新推出“社区办+社会办”双轨模式，通过多元筹资、技术赋能、标识统一和品牌培育等，建设“侨都长者饭堂”，探索一条兼顾公益性与可持续性的新路径。

“社区办”模式由政府主导。推广“集体配送+配餐点”模式，发挥“中央厨房”集约优势，扩大规模效应。通过整合公共服务资源，将老年助餐服务嵌入社区党群服务中心，利用机关单位、乡镇政府、医疗机构、教育设施等饭堂资源开展助餐服务。

“社会办”模式由政府引导、市场主导。在餐饮企业通过优惠套餐、消费打折等方式参与服务的基础上，出台激励政策，通过规范站点准入、服务标准、宣传标识等，培育一批服务质量好、满意度高的示范点，形成江门市“爱心、暖心、开心、放心、舒心”的“五心”老年助餐服务品牌。

同时，面对部分营运机构因补贴调整出现的困难，江门市鼓励社会餐饮企业利用富余资源加入养老助餐项目，打造“侨都长者饭堂”品牌。位于蓬江区的“谭记猪腰汤”餐厅是首批试点之一，餐厅负责人说：“我们特意空出几张桌子，为周边老人提供助餐服务。老人在我们这里就餐可以享受政府补贴，又可以社交。这还提升了企业社会形象。”

据统计，江门市已培育出26家“侨都长者饭堂”，老人获得感显著增强。常年在“长者饭堂”就餐的李婆婆说：“以前担心涨价吃不起，现在菜品多了、质量好了，价格还没变，真是暖到心坎里。”

他山之石

阿那亚社区食堂

河北省秦皇岛市的“网红食堂”。占地3300亩的阿那亚社区，2013年大胆转型“生活方式社区”，首创业主食堂体系，以“小配套”撬动社区活力。食堂针对不同人群需求设计，菜品按3元、6元、9元分层定价，豆浆、油条、粥等基础品类统一低价且可免费续碗，更针对老年群体推出1.5元小份油条，避免浪费。同时，针对行动不便的长者，还会提供送餐上门服务，结合“物业+养老”服务点，实现“最后一米”的温暖传递。

上海大富贵酒楼

上海黄浦区一家老字号长者餐厅。对于年满60周岁及以上长者，只需携带“五边十色”助老服务卡，即可购买“长者实惠餐”。该套餐根据时令、季节相应变化，折扣为六七折到八五折不等；全场任意产品单独消费满30元，即可立享5元减免，每日可享优惠高达3次；此外，长者在生日当天，凭“养联卡”和身份证明可免费享用一碗长寿面。

中山市南区街道沙涌长者饭堂

一家上世纪90年代经营至今的老字号饭堂，2024年6月通过“政企合作”模式焕发新活力。政府出资改造适老化设施，沙涌经联社给予租金优惠减轻运营压力，店家通过“资本让利+政府补贴”让实惠饭菜触手可及。饭堂实行“低偿+补贴”政策，本街道户籍60周岁及以上鳏寡孤独长者、80周岁及以上长者享受财政补贴就餐，有效解决特殊长者“吃饭难”问题。

D 实践：江门逐步实现“输血”到“造血”

在江门市大力发展老年助餐服务的背景下，各地结合实际开展了多元化探索，一些项目实现了微利甚至稳定盈利，为行业提供了宝贵经验。

2025年6月，位于蓬江区白沙街道象山社区的长者饭堂率先迈出了创新探索的步伐，积极尝试“社区公司服务+国资企业供餐+社会餐饮参与+慈善公益助力”的多元化助餐模式。这一模式打破了传统长者饭堂“仅服务老年人”的局限，通过引入“社区合伙人”——五邑农家煲仔饭餐厅，精心设计了10款不同口味的优惠套餐，覆盖了社区全年龄段人群。据统计，截至3月，该饭堂累计供餐超18000次，营业额约21万元。

在开平，大润发超市二楼的“小开社区饭堂”，老人花10.8元就能吃上两荤两素加时令养生汤，周边4个社区5300名老人都是潜在客源。“超市人流大，老人家过来逛逛超市，顺道吃个午饭再回家，方便实惠。”开平市民政局社会事务股负责人介绍道。通过这种模式成功引入以热心商超企业为代表的社会力量，改变了以往单纯依赖政府。

2025年8月，《江门市健康养老服务高质量发展行动计划（2025—2027年）》印发，提出要打造“15分钟养老服务圈”“打造具有江门特色的助餐服务品牌”。

作为市属国企，江门市城市发展投资集团有限公司率先响应号召，开设社区饭堂（江发一号店），在优先保障老年人助餐服务的基础上，面向全体市民开放，二荤一素的便民套餐仅需12元至15元。此外，饭堂还会针对老年群体提供特色营养餐、保健养生汤等助老服务，真正做到全龄友好，暖“胃”更暖心。

“社区办+社会办”双轨模式激发了市场活力。礼乐街道长者饭堂于去年9月更名为邻里食堂，打破了“老人专属”的标签，引入广东广垦绿色农产品有限公司专业运营，推出碟仔排骨、碟仔凤爪、碟仔虫草花蒸鱼丸等经典“碟仔菜”，服务范围和受益人群数量显著增加。

江门市民政局相关负责人表示，老年助餐关乎老年人“舌尖上的幸福”，是实打实的民生工程。尽管未来发展中仍会面临诸多困难与挑战，但必须坚定信念、持续推进，在实践中发现问题、解决问题，才能将这件暖心事办得稳妥扎实，让老年人吃得舒心、放心，真正实现“老有所养”的温暖承诺。

E 未来：从“吃饱”到“吃好”

习近平总书记心系老年人“做饭难、吃饭难”，在2025年全国两会上特别强调要因地制宜、可持续发展老年助餐服务。一番叮嘱意味深长：“现在办老年食堂比较普遍，但这件事情不能太搞福利主义，否则坚持不下去。”

业内人士表示，要可持续发展，首先，要明确为谁建？中国人民大学人口与发展研究中心教授孙鹃娟认为，并非所有老人都需要食堂用餐，应优先保障失能、高龄、独居等刚需群体，避免“福利泛化”。

家住雅怡社区的73岁刘伯习惯打完球或从医院回来顺路去饭堂吃饭，既省时又方便。他表示：“我每个月有退休金，8元一餐完全负担得起，年纪大煮饭不方便，也不安全。”他认为，比起免费或低价，他更在意饭堂能否持续运营并提供更丰富优质的餐食。

对于失能、半失能及高龄行动不便老人的就餐问题，市人大代表、新会区会城街道南兴社区党委书记梁伊红建议，由民政和卫生健康部门牵头摸排就餐需求、建立动态机制，对接外卖平台与社区食堂，构建“老人适度付费、平台补贴”模式，实现送餐上门，并建立网格员回访监督机制，切实保障特殊老人的基本就餐需求。

其次，要明确谁来建？“政府主导、社会主办、慈善助办”的方式较为可行。需将长者饭堂的建设运营交由政府、社会与市场同时发力，鼓励餐饮企业承办“长者饭堂”，依托多方力量实现专业化运营、多元化参与，提升资源调配能力与利用率，避免资源浪费。

再者，要明确如何建好？需根据老年人需求从“吃饱”转向“吃好”“吃出幸福感”。当前，江门“侨都长者饭堂”正在实践和推广“1+N”模式，就是围绕老年人生活所需，依托食堂硬件与环境延伸特色化服务，设置健康驿站、休闲驿站、学习课堂等，定期组织义诊、防诈骗宣传、智能手机使用义教等活动。这种“长者饭堂+”的多元化模式正在提升老年人的获得感、幸福感、安全感。需对符合条件的老年助餐服务机构落实用水、用电、用气等优惠扶持政策，为老年助餐服务发展减负，引导、激励更多市场主体参与老年助餐服务。

更关键的是，老年助餐服务点可成为餐饮门店的流量入口，老人就餐可能带动家人同步消费，形成“一人助餐、全家聚餐”的衍生效益，间接提升企业收益。

说到底，长者饭堂既不是“政府包办”的福利，也不是“企业赚钱”的买卖，而要让老人吃出幸福、企业赚出信心、政府管出规范。如此，方能让长者食堂真正成为“家门口的幸福驿站”。