

浦兴路街道社区长者食堂

居民一起制作面点,其乐融融

本报记者 徐程 摄

不仅三餐饭菜香
还有餐后好时光

藏身在烟火氤氲的居民区中,没有时尚的招牌和花哨的装潢,却成为居民们心心念念的“幸福据点”,不但供应早、中、晚的餐食,还“承包”了餐后的美好时光。

昨天中午,记者来到浦东新区浦兴路街道社区长者食堂,只见这里不仅飘着饭菜香,更成为透着生活甜味的“宝藏目的地”。

饭时聊家常,饭后一起DIY

昨天中午,热气腾腾的饭菜在点餐档口整整齐齐排开:软烂入味的本帮红烧肉、鲜掉眉毛的酸菜鱼、清爽解腻的时令鲜蔬、营养均衡的菜饭,还有针对糖尿病、高血压、高血脂等慢性病老人制作的低盐低脂药膳,看得人胃口大开。

从11时30分左右开始,食堂里就排起队来,阿姨爷叔们围坐在焕新改造的适老化餐桌前,或三三两两聊着家常,或津津有味地品尝饭菜。记者发现,不少老人吃好后仍没有离开,等到用餐高峰结束,食堂大厅摇身一变成为“邻里客厅”,热闹丝毫不减。只见两张圆台面前,21名神采奕奕的老人围坐在一起,在面点师的指导下,忙活着手里的“大工程”。

当天举办的是“中药花式养生面包DIY”活动,阿姨爷叔们跟着点心师揉面、塑形,面团在手中几经揉捏,变成了一个个造型别致的面坯。“阿姨,这个面团捏好后,可以在台面上甩一下,形状无所谓,关键是这份馅子锁进去。”点心师耐心地穿梭在两桌间,手把手地指导。

72岁的陈桥根也是参与者之一,他笑着感慨:“平时在家自己也擀面条,但在这里跟大家一起做,感觉就是不一样,这叫‘吃个热闹’。”

“自己做的吃得放心,还能和老邻居们凑在一起聊天,太开心了!”71岁的余爱娟捧着刚出炉的面包,笑得合不拢嘴。随着烤箱里的面包慢慢膨胀,空气中弥漫着食材的香气,也氤氲着邻里间的温情。

在浦兴路街道,社区食堂早已跳出了“打饭窗口”的单一标签。经过改造,这里专门开辟了共享空间,每周都会举办各种丰富多彩的活动。老人们在这里通过双手找回了劳作的乐趣,也通过为社区食堂就餐者开设的社群告别了寂寞。

菜品有“半份”,米饭“管饱”

浦兴路街道是一个以居民为主的成熟社区,商务楼宇相对较少,居民对社区食堂的要求较高,新鲜、好吃、实惠,一个也不能少。

凌晨4时,当城市还在沉睡,社区长者食堂的灯就亮起来了。面点师傅揉面、醒发、包馅一气呵成,新鲜的面团在掌心翻滚,转眼变成一个个饱满的包子。清晨6时,第一笼包子出锅,热气裹挟着肉香弥漫开来。没多久,早点摊位已经排起了小队长,人群中,有赶早班的上班族,更多的是熟门熟路的老街坊。“这儿的包子现做现蒸,咬一口全是肉汁,比家里做的还香!”

“油条1.5元,肉包2.2元,这是原价,老人还有专属折扣。”食堂负责人说。

“我们这种老两口住的,小孩不在身边,来这里吃最放心。”陈桥根说,每周至少要来两三次。“看着师傅现场制作,吃的是一份安心。”

到了午餐时段,菜品更是琳琅满目,提供30余种菜式。为了照顾胃口较小的老人,食堂贴心地推出了“半份菜”服务,1元钱的白米饭可以无限量“管饱”。“一餐饭,一荤一素加个汤,算下来20元左右,吃得又好又饱。”

不仅有三餐,还有便民服务

如果说饭菜香暖了老人的胃,那么细致入微的延伸服务更暖了老人的心。

浦兴路街道护仁为老服务中心养老顾问倪海燕告诉记者,社区食堂建立了专门的居民微信群,群里不仅能报名参加社区食堂活动,还会定期发布各种便民服务公告。比如,每月会有专业师傅开展“小修小补”活动,维修费用由政府补贴。每两周一次,来自专业医疗机构的医生也会走进社区食堂,为老人检查口腔、视力和听力。每个月还有两次免费的测血糖、量血压服务。

据悉,浦兴路街道社区长者食堂不仅每日供应一日三餐,还针对行动不便的长者推出送餐上门服务。食堂还定期推出新品菜式品鉴、老上海特色美食制作、老伙伴集体生日会、膳食健康科普等活动,满足老年群体对健康管理与陪伴的双重需求,成为他们社交互动、精神愉悦的社区家园。

从“吃饱”到“吃好”,从“用餐”到“享生活”,浦兴路街道社区长者食堂用一道道美食、一场场活动、一次次陪伴,将食堂变成了长者们的“幸福家园”。 本报记者 宋宁华

免签红利加持,『上海环球美食汇』迎来大客流

食客中,入境外国游客多

“客流量上涨两三成”“优选套餐销量增长3倍”……上周五,“上海环球美食汇”暨“欧陆风味季”启动,首个周末便迎来大批热情食客。同期发布的《环球美食欧陆风味优选套餐指南》精选首批50家餐厅,推出100余款优选套餐。连续两日,记者走访多家入选餐厅,直击这场美食IP盛宴为餐饮行业注入的新活力与新变化。

蒙自路的壳里西餐厅 Coquille Seafood Bistro 是一家深耕上海12年的法餐精品店,活动首个周末,餐厅客流量与关注度显著提升,大众点评法国菜热门榜排名更是一举登顶。餐厅负责人介绍,咨询电话与预订订单接踵而至,更吸引了大批海外客群关注。为贴合消费需求,餐厅推出两款优选套餐,囊括多道招牌菜品。其中“镇店之宝”惠灵顿牛排,口感立体丰富。“依托这场全年美食汇,我们有信心让这款招牌菜销量突破10万份。”负责人表示。

夜幕下的富民路烟火气与格调兼具,林立的西餐厅勾勒出沪上夜生活的精致轮廓。晚间七时,入选首批名单的兰巴赫静安店已座无虚席。“看活动推荐特意来打卡,菜品丰富又划算,体验感超棒!”食客陈女士说,还要打卡指南中的其他宝藏餐厅。

“为承接客流,我们做足了准备。”门店经理说,前期不仅对员工开展专项培训,还定制中英双语菜单,方便外国顾客点餐。活动落地后,门店客流量显著增长,两款套餐周末销量环比提升近两成。值得关注的

午餐时段,Calypso地中海餐厅·酒廊座无虚席

代杨龙 摄

是,外籍顾客比例持续回升,韩国、泰国、俄罗斯游客成为新的客流增长点。

作为上海“酒店+餐饮”标杆,静安香格里拉大酒店旗下1515牛排馆·酒吧与Calypso地中海餐厅·酒廊双店联动,加入此次美食汇。“45国免签政策延长至2026年底,叠加240小时过境免签政策,酒店外籍客流量已恢复至2019年同期近九成。”餐饮部相关人士介绍,美食汇启幕数日,旗下餐厅客流量增长20%至30%。

1515牛排馆·酒吧主打高端牛排体验,推出1111元优选套餐,适合全家分享,上周末售出十余套,周末客流增长约20%。另一边,Calypso地中海餐厅·酒廊主推618元精选套餐,前菜鲜爽开胃,主菜兼顾海陆风味,餐后甜点与饮品还原地中海饮食仪式感。该套餐首个周末销量增长3倍,带动餐厅总销售额提升近30%。

意大利驻上海总领事馆楼下的FiamaBistro,以纯正意大利菜为基底,融合地中海风味,碰撞出独特的味觉体验。餐厅40%客源来自意大利、法国等欧洲国家,成为外籍人士品尝家乡味的优选地。创始人李女士表示,套餐在菜品设计上平衡中外口味,兼顾海外食客的浓郁偏好与国人喜爱的清爽口感,性价比出众。

截至目前,全市已有50余家欧陆风味餐厅推出近100套特色优选套餐,优惠力度最高6折起,为境内外游客与市民献上沪上优选环球“食”刻。

上海市商业联合会常务副会长兼秘书长、上海市商业联合会环球美食专委会主任吴星宝表示,下一步将围绕情人节、春节、元宵节等节日,于2月14日至23日组织餐厅推出浪漫套餐、年夜饭;2月24日至3月3日聚焦返沪人群团聚需求,结合春节文体活动打造环球美食嘉年华。

本报记者 张钰芸
通讯员 代杨龙

中国农业银行
AGRICULTURAL BANK OF CHINA

中国农业银行传世之宝
贵金属产品系列

广告

傳世之寶

龍騰凌雲

傳世之寶

中國農業銀行
AGRICULTURAL BANK OF CHINA

2026.08-2026.12

總重: 20g

产品名称	材质	规格	价格
传世之宝马年生肖金条（第二轮）	黄金Au99.99	20g、60g、100g、200g、500g	实时报价

受国内外诸多因素影响,贵金属价格可能发生波动,购买者应充分考虑由此带来的风险和损失。

本产品由中国农业银行监制发行,详情请咨询中国农业银行各营业网点。

图片仅供参考,产品以实物为准。