



浦兴路街道社区长者食堂



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，不少老人吃过饭后仍没有离开，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，关键是把这份馅子锁进去。”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，但在这儿跟大家一起做，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长队，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

食客中，入境外国游客多
免签红利加持，『上海环球美食汇』迎来大客流

“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，咨询电话与预约订单接踵而至，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

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

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”。

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

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



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。