

最高可以抵扣90%。

为了方便老年人就餐，目前食堂每天十点半到十一点半、下午四点半到五点半都是老年人的优先就餐时段。“老人的口味要特别照顾到，口味要清淡，口感也更软糯，做社区食堂，要做就做精。”社区食堂负责人李嘉俊告诉记者，“最近食堂还推出了定制烧菜服务，顾客天冷了想吃新疆的缸子肉，第二天我们就去采购了。还有蹄膀，饭馆里七八十元一斤，在这里，我们看到按照大小只卖26—49元。”

事实上，能打理好这家网红社区食堂，最核心的要素应该就是李嘉俊本人——他先后经营过综合大酒楼、创立过餐饮品牌，有着丰富的餐厅管理经验。

2021年，他接下了第一家社区食堂——位于天平街道66梧桐院党群服务中心的社区食堂，它坐落于衡复风貌区。在此之前，66梧桐院所在的位置已经在两年内换过两家社区食堂，每家都没干满过一年。

开业前，李嘉俊花了两个月的时间考虑要不要参与开办社区食堂。李嘉俊和团队考察调研了上海的社区食堂市场，有的做的菜品口味不如人意，服务意识不到位；有的不深入了解需求，没有情怀，难以落地。他最大的顾虑还是这种模式能不能赚钱，或者至少赚足够的钱来支撑餐厅长期运转。

“社区食堂不是代表我自己，每个员工都代表了街道和政府的形象，任何行业做到极致就是蓝海，我认为干就对了。”最终，李嘉俊顶着反对的声音，接手这个项目。他说，政府的好政策，在他这里要真正落地成惠民政策。

除了菜品服务不断升级，他还找到金融机构建设银行进行公益合作，打通积分，给予顾客最大的优惠。

开会时，他只强调两条，第一条，把服务做好，社区食堂不亏本。第二条，居民满意度达到80%，该有的奖金绩效，全都有。他将食堂服务员全部更换为中年人，中年服务员会共情老年人的处境，记住老人的名字，会加微信帮他们打好想吃的饭，来了不用排队。

李嘉俊认为，真正让社区食堂受欢迎的是服务态度，他甚至设立了200元的委屈奖用以鼓励被老人骂的服务员。对于老人提出的问题，怎么改正，怎么迎合，把问题解决，他盘算得很清楚。很快，社区食堂的口碑就上来了。

现在，社区食堂已经成了居民第二个家，有带孩子写作业的父母，给他们提供护眼灯；也有一日三餐打卡的老夫妻，给他们提供送单上门服务。“真正政策拿到手，后面就要踏实干，责任心很重要。”李嘉俊告诉记者，除了菜品服务不断升级，他还找到金融机构建设银行进行公益合作，打通积分，给予顾客最大的优惠。“积分可以抵扣，还有活动，在就餐保障上，建设银行为我们提供了很好的思路和方法。”

李嘉俊表示，老年人碰到手机支付困难时，建行也帮忙为社区老年人普及了一些金融知识，以及反诈宣传、数字化支付、打车软件使用等基础使用方法。此前，在2023年重阳节，建行还为社区老人免费送了1000份重阳糕。

知子罗落户上海

上海南京西路，有一处新开的

咖啡豆专卖体验店，店名叫知子罗，意为天赐的好地方。这家店有些独特，嵌在一处建设银行里面，因为装修简约高级，路过的人大多会驻足停留，或忍不住走进品上一杯。知子罗在云南，是一座被历史遗忘的城市，已经停止更新60年了，那里有保存完好的老学校、老建筑甚至还有老建行。

知子罗咖啡的LOGO图案正是取自于知子罗海拔最高的皇冠山。店主余华智是云南人，目前担任上海知子罗咖啡总经理，1999年生人。大学就读于上海，上学期间对咖啡一直情有独钟，毕业后的两年，一直往返在云南的各个咖啡产区。

余华智告诉记者，知子罗是一个新品牌，延伸于比顿咖啡董事长李丽红经营的比顿咖啡，比顿咖啡的产业文化园在云南省保山市潞江坝，高黎贡山和碧罗雪山夹峙下形成的干热河谷，让这里成为绝佳的咖啡种植地，滋养了世界顶级的“云南保山小粒咖啡”。

全国98%的咖啡种植面积和99%的咖啡产量都在云南，而上海以8530家咖啡店的数量冠绝全球。

“云南大基地”与“上海大市场”的最契合之物非咖啡莫属。但是，大多数云南的咖啡豆，生产成本高，没有定价权，处于一个非常被动的局面。云南咖啡想要发展，首要解决的问题是，好的咖啡豆，如何卖到好价格。

2014年，比顿咖啡来上海筹备开店，但困难比想象的多，据比顿咖啡董事长李丽红回忆，上海那么大，人生地不熟，不知道该选哪里开店，选好了又碰到一系列程序问题，最终不了了之。但这个在上海