



泉州长者食堂寻求自我“造血”

发优惠卡、送餐、做闽南菜、居民发圈宣传、打造孝道文化……不少经营者创新模式，拓宽客源，做出不错的业绩

N海都记者 沈舜枝 见习记者 连铮 文/图

日前,福建省财政厅会同省民政厅下达资金500万元,对100个具有一定建设规模、受众对象多、运营相对稳定的长者食堂予以奖补,每个5万元。泉州15家长者食堂获得补贴。据了解,2022—2024年,全省已支持建设1000个示范性长者食堂,今年通过择优遴选具有自主造血功能、能够创新服务模式并链接社会资源的长者食堂给予奖补。

记者走访泉州市区多家长者食堂发现,不少经营者做出不错的业绩,他们通过创新模式,拓宽客源,具备自我造血的能力。更有经营者规划未来要把长者食堂经营对接文旅流量,让长者食堂成为泉州孝道文化和特色美食的传播平台。



东升社区长者食堂

小食堂星级大厨 口味是制胜关键

开元街道东升社区长者食堂是这次获得补贴的食堂之一,经营者张志华是去年5月份从上一任经营者手上接过来的。

“要把长者食堂经营好并不容易。”张志华说,上一任经营者做小碗菜,每

餐十来种菜,每份定量定价,顾客最多选三四样菜,这种形式满足不了顾客需求,食堂无法赢利就放弃了。他接手后,改成自助餐式,每餐二十几种菜,顾客想吃什么吃多少自己打,可以小量多样,客人慢慢就多了起来。

接受采访的经营者一致认为,菜式多、口味好是食堂做得好的关键,目前大部分长者食堂厨师来自星级酒店。张志华自己当厨师多年,同样获得此次补贴的海滨街道

笋浯社区长者食堂以及鲤中街道新峰社区长者食堂的厨师均是星级酒店大厨,而泉秀街道东美社区长者食堂则依托四星级酒店泉州滨海大酒店,专用厨师就来自酒店的厨师团队。

非一般的卫生安全标准 每份菜都要留样48小时

长者食堂对于经营者另一个高要求来自卫生标准。长者食堂的食材配送是统一的,所有菜品都要能清楚溯源。食材每天送一

次,每餐吃不完的菜都要倒掉,不能留到下一餐出售。而且每一份菜都要留样48小时,作为安全检查标本。“去年因为食堂里的溯

源码不能正常使用,我足足关门3个月。”市区一家长者食堂的经营者告诉记者,经营长者食堂比其他餐饮风险更大。

“每份菜都不会炒太多,哪一个卖完了就再炒一份。”张志华说,他一般一餐一道菜要补炒四五份菜,虽然很忙,但能保证新鲜又不浪费。

发就餐卡做闽南菜 获客多样生意火爆

长者食堂因服务社区长者而设,然而不少经营者发现,光是服务社区长者很难持续下去。“要持续经营下去,肯定要向外获客。”笋浯社区长者食堂的经营者

李羽泉说。向外获客,各个食堂各显神通。张志华给周边工作的人和附近学校的学生发优惠卡,凭借价廉物美黏住顾客。笋浯和新峰两

个社区的长者食堂开拓了送餐服务,给附近企业送餐,有的一家企业一餐就要送40份。更神奇的是,东美社区长者食堂从去年1月份开张

以后,生意非常火爆,现在平均每天有顾客600人左右。他们的获客方式很多,研发闽南口味烧酒菜、发就餐卡、发每天菜单、居民们自发朋友圈宣传……

打造孝道文化 期待美好未来

虽然眼前尚觉得长者食堂经营不容易,但不少经营者还是激情满满,并对未来有许多规划。

“我们正在扩大长者食堂,原来200平方米要扩大

到500平方米。”滨海大酒店餐饮项目总经理郑小军介绍,目前该酒店经营的东美社区长者食堂处于亏本状态,但如果把量再做大,能做到每天900个顾客以上,

就能赢利了。而李羽泉的规划则更有创意,他想把长者食堂与泉州文旅对接起来,把泉州文化与孝道结合起来,让泉州人及来泉游客一起到食堂

与长者共享天伦之乐。“一旦能对接上文旅流量,我们会安排更多特色泉州美食。”李羽泉说,这样就能把长者食堂打造成泉州孝道文化和美食的传播平台。

海都时评

让长者食堂“持久飘香”

小饭堂能撬动大民生。“一日三餐”是老人的“关键小事”。建好长者食堂是基层善治的实际需要。一段时间以来,泉州长者食堂寻求自我“造血”,用利润造福长者,引发关注。如何让长者食堂“持久飘香”,除了政策“输血”,还要以市场力量为养老助餐服务注入持久动能。

老有所养、老有所依。长者食堂的本质是温情事

业,但过度依赖“输血”,恐难以为继。泉州长者食堂主动探索盈利反哺,正是构筑坚实内生动力之可贵尝试。

长者食堂的长久之道,在于平衡公益初心与运营智慧。“造血”并非盈利至上,而是以经营之道滋养公益之本。泉州经营者通过发优惠卡、送餐、做闽南口味烧酒菜等方式拓宽客源,为食堂注入了新活力。只有长者食堂拥有适度盈余,

才能实现良性循环。

政策支持亦为“造血”铺路。去年1月,我省民政厅等13部门印发的《关于加快发展老年助餐服务的若干措施》明确提出,坚持有偿服务、实施分类补贴,将“福文化”“新闻菜文化”等融入助餐服务。文化滋养与经营智慧相融合,为长者食堂开辟了更广阔的发展空间。

长者食堂不能止于“一餐热饭”,“公益筑基、商业赋

能”是破局的关键。汇聚“个人出一点、企业让一点、政府补一点、集体添一点、社会捐一点”的合力,构建多元支撑体系,才能真正让每一位老人吃得好、吃得安心。

长者食堂的烟火气里,升腾的是民生温度。长者食堂既需政策“扶上马”,更需自身“行稳致远”。唯有如此,才能让更多长者安享幸福“食”光。(白水)

泉州新华路将北拓 打造高效通勤圈

海都讯(记者 黄晓蓉) 近日,记者从泉州市自然资源和规划局了解到,泉州市发布《新华北路延伸段用地预审与选址意见书批前公示》。这条南北走向的城市主干路,不仅是打通区域交通的“动脉”,更成为串联产教资源、实现职住平衡的重要纽带,为北峰片区发展注入全新活力。

据介绍,新华北路延伸段南起北清东路交叉口,向北跨越北渠,与漳泉肖铁路、梁安大街平交后,经泉州信息工程学院乌克兰艺术学院,再以隧道形式穿过翠屏山,最终与

在建新华路北拓及纬三路工程一期衔接,全长约2公里。道路红线宽50米,设计速度60km/h。

依托新华路北拓与纬三路、纬一路形成的双“十字主轴”,北峰片区成功将数字经济产业园与泉州信息工程学院、福建电力职业技术学院、泉州市高级技工学校等院校“串珠成链”。从校园实验室到企业车间仅需5分钟车程,这一高效通勤圈将大幅降低教育链、产业链、创新链、人才链的融合成本,让校企合作、产学研转化更具效率。

意向成交额超195亿 晋江食交会圆满收官

海都讯(记者 杨江参) 7月20日—22日,作为泉州申创“世界美食之都”的一大助力,第九届海峡

两岸食品交易会暨第十二届闽台(泉州)食品交易会(以下简称“食交会”)在福建晋江国际会展中心举行,并交出一份亮眼答卷。

7月23日,记者从晋江市宣传部获悉,本届食交会以“展全球优品,链出海商机”为主题,吸引了来自63个国家和地区的超千名国际采购商

及7万余名专业观众到场参会,意向成交额达195.68亿元。

本届食交会展览面积达6万平方米,展品覆盖休闲食品成品、新零售、食品加工包装机械、食品工艺技术、食品原辅材料及添加剂、品牌授权及包装设计等六大领域,会聚超1000家境内外参展商,俄罗斯、英国、意大利、瑞士、菲律宾及中国港澳台等国家和地区的特色食品企业集中亮相。

国网常山开发区供电公司:抢修保电我们来了!

7月22日,暴雨如注,国网常山开发区供电公司组织员工在吉仔II配变等区域开展更换表箱后空气开关抢修作业。在抢修现场,侨区供电

所员工趁着雨停间隙,快速检查设备,精准找出故障原因,随即投入到紧张的作业中。持续的暴雨导致辖区内多条配电路出现失地故障,面对突发险情,该公司立

即启动防汛保供电应急预案,第一时间组织员工赶赴现场展开抢修工作。至今,该公司已安排员工22人次,成功处理故障11处,所有区域恢复正常供电。(张圆敏)

福建省德化县流域面积50~200平方公里河流流域综合规划环境影响评价信息公示

1、环评报告书(征求意见稿)及公众意见表网络链接:https://pan.baidu.com/s/1mg-CD37MpqfbbPH6vfWxA?pwd=hppi 提取码:hppi;2、建设单位:德化县水利局 联系人:刘工 电话:0595-23522029;3、环评单位:福建和蓝环保科技有限公司 联系人:兰工、林工 电话:0591-87111110 电子邮箱:303026843@qq.com;4、公众可根据我提供的网络链接下载公众意见表,通过公布的地址和邮箱发布信函、电子邮件等方式发表对项目建设及环评工作的意见看法;5、公众提出意见的起止时间:即日起十个工作日。

德化县水利局 2025年7月24日

投靠入户声明

本人:熊关友,住址:四川省宜宾市筠连县筠连镇木映村4组(原筠连县塘坝乡木映村3组22号),身份证号码:512532197205233214,在此声明自愿投靠入福建省安溪县剑斗镇后井村衡公妈2-4号陈秀珠家,与其结婚共同赡养父母、抚养子女。特此登报声明,以示周知。此声明作为办理户口迁移手续的依据之一,如有不实,愿承担法律责任。

声明人:熊关友 2025年7月24日