

BEIJING
北外滩

社区报

SHANGHAI COMMUNITY NEWS

扫描二维码关注
“上海社区发布”扫描二维码关注
“北外滩周到”

打造新时代都市发展新标杆

新晨报

北外滩街道党工委、办事处 联合出版

北外滩街道召开深化党建引领 网格治理工作动员部署会

日前，北外滩街道召开深化党建引领网格治理工作动员部署会。街道全体班子成员、各综合网格和科室负责人、居民区书记、街区党支部书记以及综合行政执法队、派出所、市监所下沉网格力量出席会议。会议由街道党工委副书记、办事处主任龚浩主持。

此次动员部署会旨在深入贯彻落实市委、区委关于党建引领网格治理的决策部署，宣贯市委办公厅《关于坚持党建引领推进“多格合一”不断探索超大城市基层治理新路的意见》和虹口区工作方案、街道实施方案，进一步统一思想，明确目标，深化党建引领综合网格实

体化运作，推动基层治理再上新台阶。

街道办事处副主任林英杰解读了经街道党工委审议通过的《北外滩街道党建引领综合网格实体化运作实施方案》。《实施方案》对标市、区决策部署要求，对街道2023年以来实施的综合网格实体化运作机制进一步调整完善，细化了街道综合网格岗位配置、下沉力量、工作职责、工作阵地、党组织建设等具体方案，优化了综合网格问题发现、会商研判、分类治理、效能评估四方面工作机制和工作流程，把市里制定的“路线图”转化为街道层面的“作战图”。

街道党工委书记蒋霜胤就进一步深

化党建引领网格治理工作进行工作部署。

一是统一思想，切实增强责任感和使命感。党建引领网格治理工作是贯彻落实习近平总书记对上海城市治理工作指示精神，构建“四个人人”城市治理共同体的一项重要制度安排，北外滩街道作为前期已率先探索的街道，要继续深化、做好示范，推动这项工作取得新进展、新成效。二是聚焦重点，持续提升综合网格治理效能。综合网格要加强下沉人员管理，确保力量到位；要积极发挥功能性党支部和网格党建联席会议作用，推进居民区、街区、楼宇、滨江等各方资源力量相互融合促进；要增强吹哨意识，对“三跨”疑难复杂

问题早处置、早报告，防止矛盾积累、风险升级。三是明确职责，形成条块联动的工作格局。街道各科室（部门）、各居委以及公安、市监等下沉力量要与网格同频共振、问题共答，积极提供治理议题、及时响应网格吹哨、主动参与网格治理，构建“社区治理共同体”。

党建引领网格治理是一项系统工程，需要久久为功、持续发力。北外滩街道将持续深化综合网格实体化运作机制，把党建引领基层治理推向更高水平，为建设“上海北外滩、都市新标杆”贡献力量。

（街道城运中心）

“编外食堂”让居民得实惠餐企增客流

中午时分，街边小店雅玉酒家陆续迎来揣着“助餐卡”的老人们，凭卡可享优惠价；百联置业大厦员工餐厅也来了不少周边居民，用餐可享员工价。这是过去几个月中，虹口区北外滩街道联动辖区内多元经营主体拓展“编外社区食堂”的新尝试。

北外滩街道主要负责人表示，近年来，随着旧改征收、土地出让等的推进，北外滩区域现有居民区较为分散，如果在多点位新建社区食堂，社会效益、经济都有限。因此，街道从去年起着手盘活辖区餐饮资源，探索建立“编外社区食堂”，与现有的百官街社区食堂互为补充，可覆盖街道全域。在不增加政府财政负担的前提下，“编外社区食堂”让周边居民得实惠，也为餐饮企业引流，让“福利”更可持续。

从堂食到送餐 平价小店订单“越做越远”

清晨5点，雅玉酒家的厨师们便忙了起来，比大半年前提早了一小时。上午10点半左右，点餐区便码上了20来种家常菜。与此同时，第一波揣着“助餐卡”的老人上门了。

雅玉酒家经理高雅洁介绍，这些老人多住在一墙之隔的明华坊社区和附近的惠民小区，出示“助餐卡”后一顿饭可

便宜3元。

这家街边小店为何被选中成为“编外”？明华坊居民区党总支书记戴鹏勇坦言，主要是考虑到这家小店在此已经营业十余年，且长期为某国企员工供餐，“餐品口味、食品安全等方面都比较有保障，这让我们有信心为店家背书”。

在虹口区相关部门指导下，雅玉酒家很快添置了新的冰柜、改造了厨房，为服务更多居民做准备。明华坊居委会自制“助餐卡”向社区中60岁以上居民发放，现已惠及两个居民区600余人。

不久后，附近的蕃兴居民区党总支获悉了这一消息。考虑到居民步行前往雅玉酒家需要15分钟，居委会干部与店家商量，开启“编外社区食堂”外卖模式：高雅洁提前一周在居民群内发布菜单，由居委会干部每天统计第二天用餐情况，当日上午10点半左右由店家配送至居民区党群服务中心供居民取餐。最近，更远些的三联居民区也开始请小店配送午餐，周边的唐山居民区已启动试吃。

但社会餐饮不同于社区食堂，一味让商家贴补居民不是长久之计。随着新兴领域党的组织体系全覆盖工作推进，雅玉酒家所在的提篮桥历史风貌街区党支部书记戴幸一主动为小店做起了“地推”。在她的牵线搭桥下，1公里外的某企业也找到这家平价小店配送午餐，订

单量一下子增加了100份，且客单价较高。“这些员工本来不是我们的‘目标客群’，在街道支持下拓展了我们的业务，增加了营收。”高雅洁说。

开放员工餐厅 倒逼企业运营更贴市场

位于马厂路上的百联置业大厦，一个多月前拿出2楼半层楼面开出员工餐厅，在工作日提供早市、午市。经过街道积极对接，试营业首日，一旁的百福小区居民群内便发布了这则好消息，“居民前往可享员工福利价”。

百福小区居民周根英和老伴儿几乎天天光临这个“编外社区食堂”。年过七旬的她坦言，小区离菜场较远，去百官街社区食堂不方便，尽管附近餐饮店不少，但由于大多在商场内，价位较高。“员工餐厅价格可以承受，又干净卫生。菜品每天都不同，吃了一个月还有得选。”

在这家员工餐厅，除了常规的家常菜区域外，还有烧腊、面档等特色窗口。餐厅负责人张伟介绍，该餐厅由百联置业新增的餐饮产品线“和光食带”运营，对品质要求高。“和光食带”要做好经营，也要履行社会责任，价位总体低于市场价。从客单情况看，一餐饭平均价位在20元。开业以来，午市平均客单量约



位于百联置业大厦二楼的食堂向周边居民开放

450单，其中周边老年居民用餐量约占15%。

在与老年顾客交流后，餐厅也在不断调整：家常菜的菜品更多以本帮、清淡为主，好评率颇高的酱鸭等餐品大幅提高出餐频次，并结合节气推出青团等时令产品；每天上线一款“银发套餐”，一大荤、一小荤搭配一个素菜，其中大荤菜品讲究软烂，且选择鲈鱼等刺较少的鱼，总价比单买优惠1元；每天推出4到5个私房菜限量供应，让居民吃到“大饭店新品”；向居民全天候开放景观包房，供亲友聚餐使用……

在张伟看来，员工餐厅向居民等社会人士开放，在解决居民“用餐难、用餐贵”的同时，倒逼企业运营更接地气、贴市场，有利于新业务快速发展。居民用餐也带来相对稳定的客流，为餐厅增加人气。

（文汇报）