

社区共享厨房

——基于客户需求社区共享厨房发展对策研究

祝杨阳*, 秦文海

无锡太湖学院智能建造学院, 江苏 无锡

收稿日期: 2025年6月15日; 录用日期: 2025年7月8日; 发布日期: 2025年7月17日

摘要

随着共享经济的蓬勃发展, 社区共享厨房作为一种新兴业态, 正逐步改变人们的生活方式。本研究立足于江苏省, 聚焦社区共享厨房的发展问题, 运用SU (SketchUp) 三维建模软件进行空间规划与设计, 并结合问卷调查法, 对150份有效问卷进行分析, 深入了解大学生及社区居民对共享厨房的需求与期望。研究发现, 社区共享厨房在发展中存在项目空间布局不合理、收益模式单一、使用方式复杂以及厨房设备不完善和卫生安全等问题。针对这些问题, 提出了构建SU模型以完善布局设计、创新收益模式以促进持续发展、引入管理平台实现智能技术赋能, 以及严格卫生标准并设立保险机制等发展对策。本研究旨在打造一个集高效、便捷、社交于一体的社区共享厨房平台, 为社区共享厨房的发展提供理论参考与实践指导, 以满足人们日益增长的个性化餐饮与社交需求。

关键词

社区共享厨房, SU模型, 问卷调查

Community Shared Kitchen

—Research on the Development of Community Shared Kitchen Based on Customer Needs

Yangyang Zhu*, Wenhai Qin

School of Intelligent Construction, Wuxi Taihu University, Wuxi Jiangsu

Received: Jun. 15th, 2025; accepted: Jul. 8th, 2025; published: Jul. 17th, 2025

Abstract

With the vigorous development of the sharing economy, community shared kitchens, as an emerg-

*通讯作者。

文章引用: 祝杨阳, 秦文海. 社区共享厨房——基于客户需求社区共享厨房发展对策研究[J]. 服务科学和管理, 2025, 14(4): 520-530. DOI: 10.12677/ssem.2025.144062

ing business form, are gradually transforming people's lifestyles. Based on Jiangsu Province, this study focuses on the development issues of community shared kitchens, uses SU (SketchUp) 3D modeling software for spatial planning and design, and combines questionnaire surveys to analyze 150 valid questionnaires, aiming to deeply understand the needs and expectations of college students and community residents for shared kitchens. The study reveals that the development of community shared kitchens faces challenges such as irrational spatial layout, single revenue model, complex usage methods, and concerns over incomplete kitchen equipment and hygiene safety. In response to these issues, development countermeasures are proposed, including constructing SU models to improve layout design, innovating revenue models to promote sustainable development, introducing management platforms for intelligent technology empowerment, and implementing strict hygiene standards with insurance mechanisms. This research aims to create an efficient, convenient, and social community shared kitchen platform, providing theoretical references and practical guidance for the development of community shared kitchens to meet people's growing needs for personalized dining and social interaction.

Keywords

Community Shared Kitchen, SU Model, Questionnaire Survey

Copyright © 2025 by author(s) and Hans Publishers Inc.

This work is licensed under the Creative Commons Attribution International License (CC BY 4.0).

<http://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>



Open Access

1. 引言

近年来, 共享经济作为一种新型经济模式, 凭借其高效、灵活的特点, 在全球范围内迅速崛起。在餐饮领域, 共享厨房作为一种创新业态, 以其独特的运营模式和服务理念, 吸引了大量消费者的关注。江苏省作为中国经济发达省份之一, 拥有众多高校和密集社区, 大学生及社区单身居民对个性化的就餐需求不断增加, 为共享厨房项目的发展提供了广阔的市场空间。高校共享厨房是当前研究的热点领域。在此背景下, 文章对社区共享厨房进行深入分析, 基于社区客户需求为设计思路, 以满足大学生及社区居民的便携式就餐和社交活动。

2. 共享厨房的概述

2.1. 共享经济

共享经济是指拥有闲置资源的机构或个人, 将资源使用权有偿让渡给他人, 让渡者获取回报, 分享者通过分享他人的闲置资源创造价值的一种新型经济模式。其核心在于整合线下闲散资源, 通过互联网平台实现供需匹配, 降低交易成本并提升资源利用率[1]。

2.2. 共享厨房

共享厨房是基于共享经济的概念上发展的, 即任何人只要支付费用就可以使用这个厨房, 在厨房里自己制作各式各样的美食, 同时也为消费者提供就餐及休闲娱乐的场地。共享厨房基于目前发达的信息技术和互联网技术, 运用了“互联网 + 厨房”的运营模式, 可以供不同生活方式的群体进行使用, 为人们提供便利的生活美食服务[2]。共享厨房的出现解决了人们需要在厨房增添各类家用电器、厨具及各类佐料的烦恼, 同时也为年轻人省去了清理厨具和碗筷的麻烦与困扰。

3. 社区共享厨房模式研究现状与发展现状

3.1. 研究现状

随着共享经济的快速发展, 众多学者也对共享厨房进行了研究。在服务设计方面, 原晨蕾、薛靓等人对高校共享厨房服务、用户使用流程、服务设计要素进行分析, 提出运用服务设计方法来优化高校共享厨房的服务模式[3]。关瑛、李宁等人探求用户对高校共享厨房的使用需求, 对用户行为及动线分析, 设计符合人机交互的动线和功能分区划分, 以便提供更好的体验[4]。在发展阻碍方面, 朱晓悦指出在多元化共享厨房的发展过程中, 存在社会信用缺失、监管滞后、垄断风险暴露等问题, 制定出实施信息共享机制、完善监管体系、加大技术创新力度、推动供应链管理转型升级等举措以应对发展困境[5]。李六叶以共享经济为研究背景, 分析共享厨房发展现状, 总结共享厨房模式在共享经济发展中存在的问题, 提出解决共享厨房存在问题的对策建议[6]。在策略研究方面, 李勤、都晗等人基于乡村振兴, 提出了北京乡村公共厨房共享发展模式, 指出乡村公共厨房是村民进行餐饮活动的公共性场所, 并总结策略以促进乡村共享厨房的发展[7]。朱上上、蔡洁等人基于社会创新理论, 以青年公寓共享厨房为载体, 探索通过社区协作介入青年公寓共享厨房设计策略研究[8]。基于以上研究现状可以发现, 目前学者们已经对共享厨房经济作了大量的研究, 但对于共享厨房的具体发展推进对策研究尚缺乏相应的研究。本研究基于调查问卷, 以探索社区共享厨房的发展路径。

3.2. 发展现状

随着共享厨房的发展, 为了满足年轻群体的个性化需求, 越来越多的社区逐步引入共享厨房服务模式。目前, 市面上餐饮行业存在颇多问题: 多数餐厅仍依赖传统标准化菜品, 缺乏灵活调整能力, 缺乏个性化餐饮服务提供[9]; 健康化需求与市场供给的差距, 年轻群体更注重食材新鲜度、营养配比及低卡路里选项; 外卖行业的卫生问题, 食品安全问题频发, 且存在配送环节的二次污染风险等问题[10]。

针对以上餐饮问题现状, 本研究设计调查问卷对社区共享厨房的发展现状和发展方向进行分析, 为了深入了解目标市场的需求, 采用线上与线下相结合的方式, 通过社交媒体、社区公告板、面对面访谈等多种渠道进行问卷发放与收集, 对高校学生和社区的居民进行了广泛调研。主要针对大学生和社区居民两大群体。大学生群体具有追求新鲜、乐于尝试的特点, 对共享厨房这种新型餐饮模式具有较高的接受度; 而社区居民则更注重便捷性和社交性, 共享厨房能够满足他们在家烹饪的需求, 同时提供一个交流互动的平台。本次调研共发放 150 份问卷, 其中有效问卷 150 份, 回收率为 100%, 调研对象组成:

- 年龄分布: 受访者中, 年轻人(18~35 岁)占比最高, 达到 60%, 中年人(36~55 岁)占比 30%, 老年人(56 岁以上)占比 10%。

- 性别比例: 男女比例基本均衡, 女性略多于男性。

- 职业构成: 上班族、学生、自由职业者占比较高。

调研结果显示, 大部分受访者表示对共享厨房持积极态度, 认为其能够解决他们在家烹饪的难题, 同时提供一个有趣的社交场所。其中具体表现为:

(1) 认识程度

超过 80% 的受访者表示听说过共享厨房, 但真正体验过的不足 30%。居民对共享厨房的需求主要集中在便捷性、卫生安全、设备齐全以及价格合理等方面。年轻人更看重共享厨房的社交功能和烹饪体验, 而中年人和老年人则更注重其作为家庭聚餐或烹饪学习的场所。大部分受访者表示对共享厨房有一定的了解, 但仍有部分受访者表示完全不了解或听说过但不清楚具体情况。这表明共享厨房在江苏省内的知名度和普及率仍有待提高。具体比例如图 1 所示。

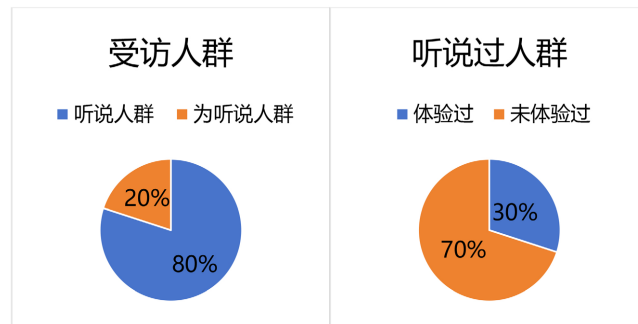


Figure 1. Analysis chart of recognition degree

图 1. 认识程度分析图

(2) 使用意愿

在受访者中, 有较高比例的人表示愿意使用共享厨房。他们认为共享厨房能够提供便捷、高效地烹饪服务, 同时满足他们的社交需求。但也有部分受访者表示担心厨房卫生和安全等问题。具体比例如图 2 所示。

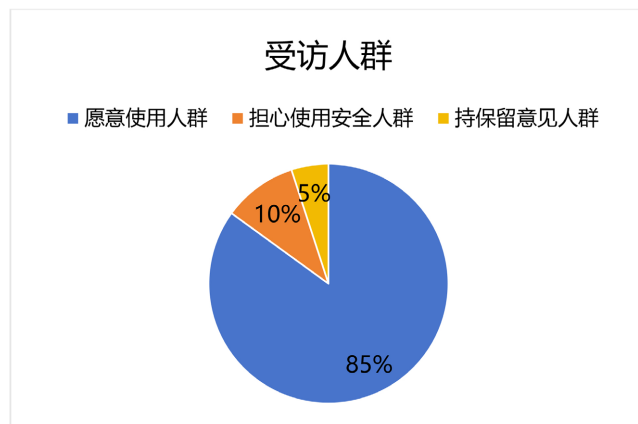


Figure 2. Analysis chart of usage willingness

图 2. 使用意愿分析图

(3) 功能需求

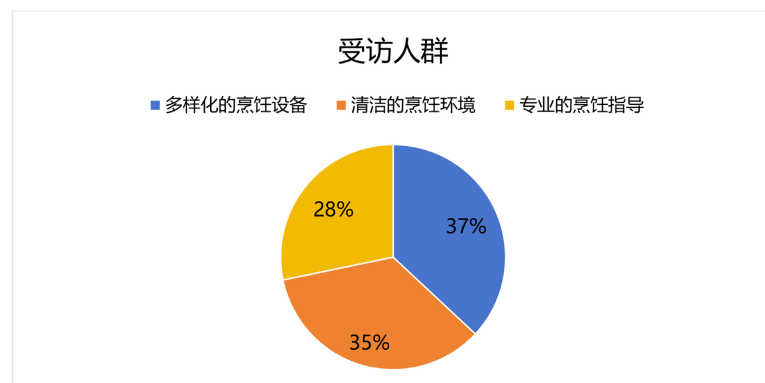


Figure 3. Analysis chart of functional requirements

图 3. 功能需求分析图

受访者普遍希望共享厨房能提供多样化的烹饪设备、清洁的烹饪环境以及专业的烹饪指导。大部分受访者表示, 由于工作忙碌或缺乏烹饪技能, 他们较少在家做饭。年轻人更倾向于点外卖或外出就餐, 而中年人和老年人则更注重饮食健康, 愿意在家烹饪。受访者普遍希望共享厨房能够提供多样化的烹饪设备和食材选择, 以满足他们的不同口味和需求。同时, 他们还希望厨房能够提供清洁、整洁的环境和舒适的用餐区域。具体比例如图 3 所示。

(4) 价格敏感度

在价格方面, 大部分受访者表示愿意为共享厨房支付合理的费用, 但价格需透明且性价比高。他们希望能够在保证服务质量的前提下, 享受到性价比高的烹饪服务。具体比例如图 4 所示。

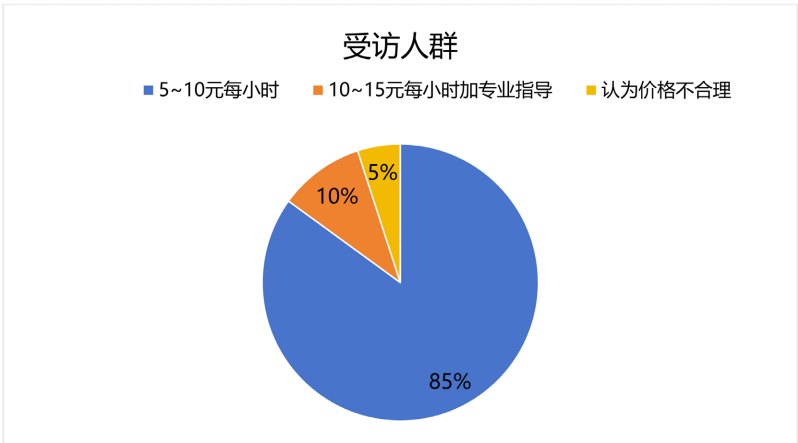


Figure 4. Analysis chart of price sensitivity
图 4. 价格敏感度分析图

(5) 建议与展望

受访者提出了一些改进建议, 如加强厨房卫生管理、提高设备维护水平。为了进一步提升社区共享厨房项目的市场竞争力, 建议项目团队在以下方面进行改进和优化: 加强品牌宣传和推广, 提高居民对共享厨房的认知度和信任度。引入智能化管理系统, 提高厨房设备的使用效率和卫生安全水平。拓展服务内容, 如提供烹饪课程、美食分享会等, 增强社区互动和居民参与度。具体比例如图 5 所示。

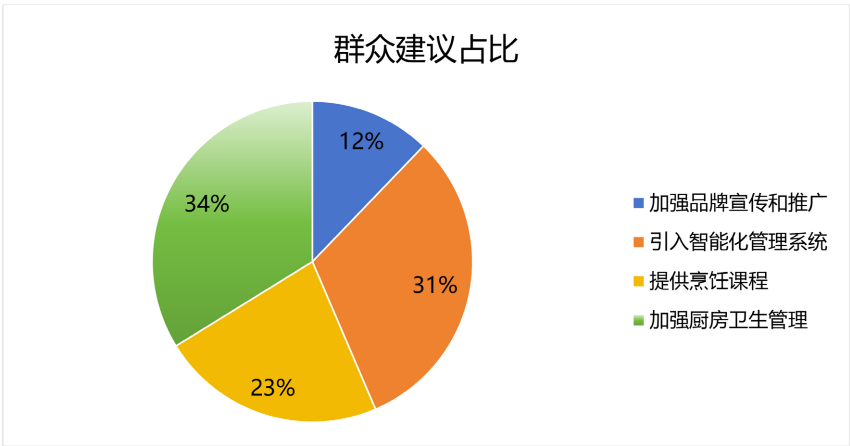


Figure 5. Analysis chart of proportion of public suggestions
图 5. 群众建议占比分析图

综上所述,社区共享厨房项目在市场需求方面具有较大的潜力。年轻人对共享厨房的社交功能和烹饪体验有较高的需求,而中年人和老年人则更注重其作为家庭聚餐或烹饪学习的场所。在价格方面,居民普遍希望价格合理且透明。因此,项目团队应针对不同年龄段和需求群体,提供差异化的服务内容和价格策略,以满足居民的多样化需求。

4. 社区共享厨房存在的弊端

4.1. 项目空间布局不合理,难以满足功能使用需求

(1) 共享资源区与操作区脱节:公共调料区、食材代购服务点若设置在远离烹饪区的位置,用户取用调料、领取代购食材时需频繁往返,增加操作动线长度,降低烹饪效率;且若缺乏合理收纳规划,公共调料区易出现杂乱无章的情况,影响使用体验。

(2) 课程活动区与日常使用区干扰:引入烹饪课程、美食工作坊的区域若未与日常烹饪、用餐区域有效分隔,活动期间产生的大量人员聚集、设备使用会严重干扰其他用户正常使用厨房,导致空间使用秩序混乱。

(3) 无障碍设施与整体布局冲突:老年人专用操作台、儿童安全设施等无障碍设计若强行嵌入现有空间,未充分考虑整体布局协调性,可能会压缩正常操作和通行空间,使厨房整体使用体验变差,甚至导致新的通行障碍。

(4) 社交娱乐设备挤占使用空间:为支持聚会娱乐配置的投影仪、音响系统等设备,若在空间布局时未预留专用存放区域,临时摆放会占用操作台面或通行空间;且线路随意铺设还存在绊倒行人、引发触电等安全隐患。

(5) 多功能岛台功能失衡:多功能岛台若过度追求功能集成,水槽、电磁炉、收纳等模块排列过密,操作空间狭窄,导致用户难以同时开展多项操作;岛台延伸设计若未结合实际空间尺寸,可能会阻挡自然光线或景观视野,削弱设计初衷带来的体验提升效果。

4.2. 项目收益模式单一,难以长期支持发展

(1) 抗风险能力薄弱:所有时段收费一致,一旦遭遇市场竞争加剧、经济下行导致消费降级,或突发公共卫生事件等外部冲击,用户使用频次下降,整体营收将大幅滑坡,难以维持运营成本。缺乏多元化收益渠道分摊风险,使项目面临较高的经营危机。

(2) 用户价值开发不足:社区共建机制虽能增强用户黏性,但未能将用户流量、社交数据、参与行为等资源有效货币化。未搭建如精准广告投放、用户数据增值服务等变现路径,造成用户价值浪费,错失通过深度运营实现收益增长的机会。

(3) 资源整合效率低:在与社区、企业的合作中,未能充分发挥各方资源优势实现互利共赢。例如与厨具品牌合作形式单一,与社区联合开展的堆肥项目未拓展至与农业企业合作销售肥料,导致资源整合浮于表面,难以形成复合收益生态。

(4) 可持续发展动力不足:单一收益模式下,项目盈利有限,难以投入足够资金用于技术研发、设备更新和服务优化。厨余垃圾处理技术升级、共享厨房智能化改造等工作难以推进,阻碍项目向更高效、更环保、更具竞争力的方向发展。

(5) 商业闭环缺失:技能培训、创业支持等服务缺乏后续盈利设计,未形成“培训-创业-产品销售-收益分成”的完整商业闭环。无法从用户技能提升和创业成功中获取持续收益,既限制了项目的盈利能力,也难以建立长期稳定的商业模式。

4.3. 使用方式复杂, 阻碍使用意愿

(1) 学习成本过高: 预约支付、设备物联、环境监测等功能操作步骤繁多, 需花费大量时间学习不同功能模块的使用方法, 且各功能间缺乏统一操作逻辑, 增加记忆负担, 导致部分人群因不愿投入时间学习而放弃使用。

(2) 缺乏有效引导: 系统上线后未提供系统化的操作培训, 操作指南内容晦涩、形式单一(如仅文字说明), 缺乏视频演示、图文分步教学等直观指导方式, 技术能力较弱的人群难以快速掌握使用方法。

(3) 系统界面不友好: APP 或管理平台界面设计复杂, 功能分区混乱, 菜单层级过深, 按钮图标表意模糊, 导致人群在寻找预约、设备控制、反馈评价等常用功能时耗费大量精力, 使用过程中易产生烦躁情绪。

(4) 功能冗余设计: 部分功能过于追求智能化而脱离实际需求, 如过于复杂的个性化菜品推荐算法需使用者填写大量个人信息, 或设备远程操作功能设置过多不常用参数调节选项, 增加操作复杂性却未带来显著使用价值。

(5) 多设备协同操作困难: 预约、环境监测、设备控制等功能需多个设备(手机、智能门锁、传感器、物联网设备)协同工作, 学生需在不同设备间频繁切换操作, 一旦某一环节出现问题(如手机蓝牙连接中断), 整个使用流程就会受阻。

4.4. 厨房设备不完善, 卫生安全担忧

(1) 基础设备缺失: 烤箱、微波炉等常见设备若出现故障未及时维修或补充, 是否会影响用户正常使用。

(2) 进阶设备缺乏: 空气炸锅、破壁机等进阶设备若未按计划配置齐全, 是否无法满足部分用户的多样化烹饪需求, 从而降低用户对共享厨房的满意度和使用频率。

(3) 设备老化与损坏: 设备使用频率高, 但维护保养不及时, 导致设备老化严重、故障频发, 如炉灶火力不稳定、冰箱制冷效果差, 是否会让用户对设备可靠性产生质疑, 进而减少使用意愿。

(4) 卫生清洁不到位: 自动清洁设备若运行故障或清洁流程存在漏洞, 人工清洁又缺乏严格监督和标准, 是否会造成台面残留油污、地面湿滑、垃圾桶满溢等卫生死角, 引发用户对厨房整体卫生状况的担忧。

(5) 食材存储隐患: 公共食材代购服务若缺乏专业的冷藏、冷冻设备, 或现有冰箱冰柜分区不合理、温度控制不精准, 是否会导致食材变质, 甚至引发食品安全事故。

(6) 卫生监管缺失: 仅依靠摄像头监控清洁流程, 但缺乏专业人员定期检查和卫生抽检, 用户反馈的卫生问题未能及时处理, 是否会让用户对卫生保障机制失去信任, 担心用餐安全。

5. 社区共享厨房发展对策

5.1. 构建 SU 模型, 完善布局设计

(1) 项目空间规划

第一, 采用开放式设计, 打破厨房与公共区域的物理隔断, 形成“烹饪-用餐-社交”一体化空间。例如青岛案例中, 通过拆除隔断墙、引入自然光线与景观, 打造通透的社交动线。设置共享长桌与吧台, 提供多人操作台促进协作烹饪, 搭配投影仪或音响系统支持聚会娱乐。

第二, 以多功能岛台为中心, 集成水槽、电磁炉、收纳等功能, 搭配高脚凳形成互动核心。可参考青岛复式公寓案例, 岛台延伸至窗台, 融入自然景观提升体验。

第三, 划分备餐区、用餐区、休闲区, 通过可移动隔断或家具适应不同人数需求(如聚会、单人使用)。

第四, 按需配置设备, 提供基础厨具(电磁炉、微波炉、烤箱)及进阶设备(空气炸锅、破壁机), 支持按使用需求租赁。

第五, 共享资源库, 设立公共调料区、食材代购服务(与周边超市合作), 减少用户携带负担。

第六, 引入烹饪课程、美食工作坊、主题派对等, 增强用户粘性并拓展盈利点(参考北京交大创新创业案例)。

(2) 项目空间设计

在共享厨房的功能区域划分中, 根据社区共享厨房的实际需求, 合理划分烹饪区、清洗区、储藏区、休息区等功能区域。通过 SketchUp 软件, 绘制墙体、门窗等基本元素, 初步构建空间框架。

设置分区布局, 满足使用需求, 按功能划分操作区有炒制区、面点区、冷餐区。

设置共享社交区, 布局长桌、投影设备, 主要用于聚餐、厨艺展示, 如哈尔滨万米社区团圆饭场景, 实现经营的可持续性[11]。

设置安全隔离设计, 规划燃气报警系统、消防通道标识。

创新无障碍设计, 通过高度可调节、防滑地面实现老年人专用操作台, 满足社区老年人的使用要求。设立儿童安全锁及独立亲子操作区, 提升非工作日社区家庭的使用频率。

关于共享厨房设备布置, 考虑厨房内所需的各种设备, 如炉灶、烤箱、冰箱、洗碗机等, 并在 SketchUp 中进行精确布置。确保设备之间的间距合理, 便于操作和维护。

关于人流与物流设计, 合理规划人流和物流路径, 避免拥堵和交叉干扰。在 SketchUp 中, 可以通过模拟人员和设备的移动轨迹来优化空间布局。具体如图 6、图 7 所示。

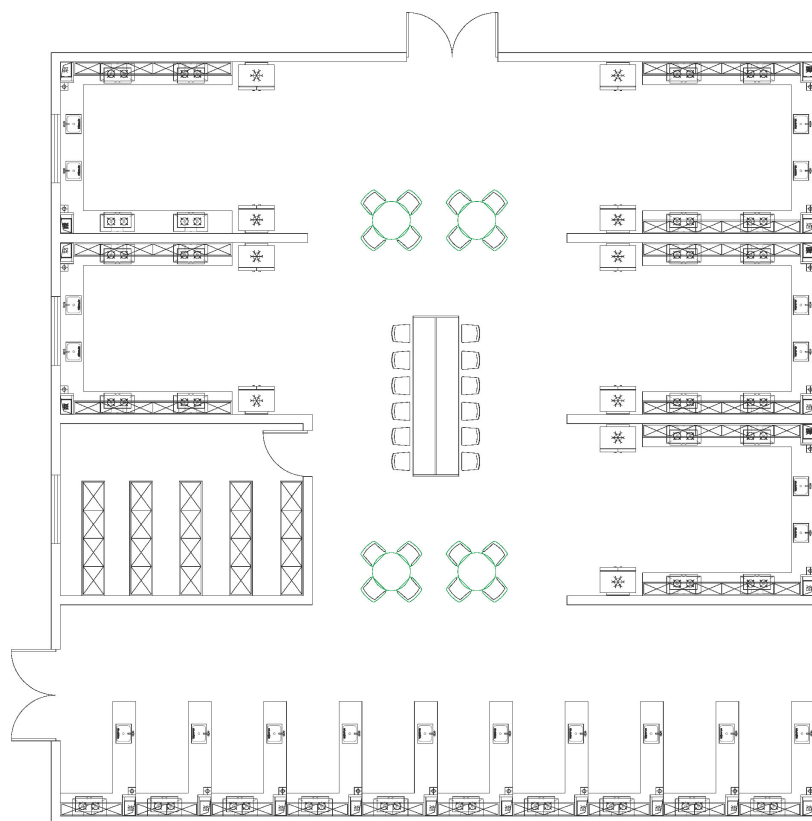


Figure 6. Floor plan of shared kitchen

图 6. 共享厨房平面图

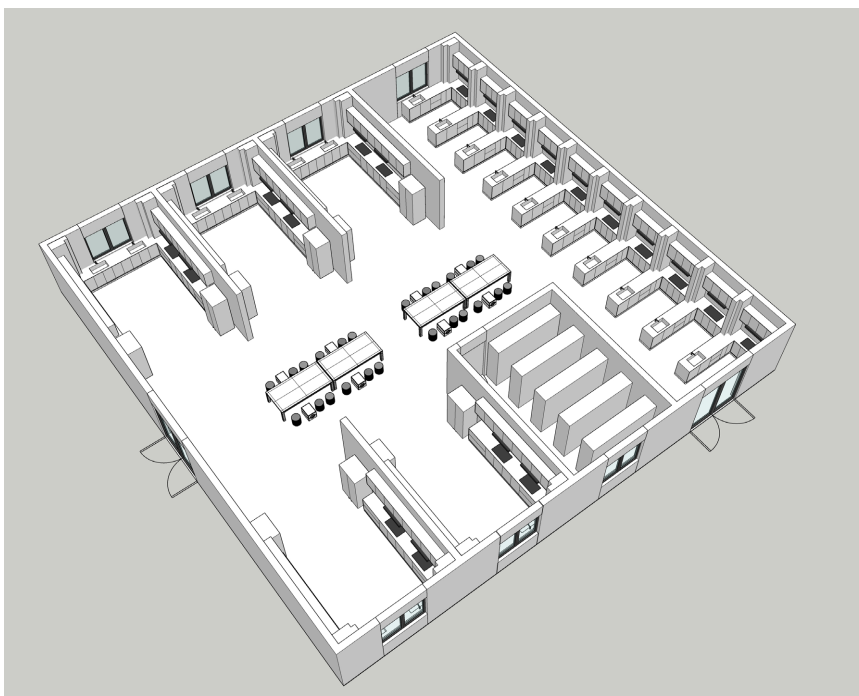


Figure 7. SU modeling diagram of shared kitchen

图 7. 共享厨房 SU 建模图

5.2. 创新收益模式，促进持续发展

创新共享厨房的收益模式，收费是一方面，另一方面与社区展开深度合作，先引流后收益，且可通过厨余垃圾循环利用，实现多维度收益，促进可持续发展。具体如下：

- (1) 多元收益模型，如分时租赁，工作日按小时计费，周末包场模式(深圳用户高峰时段数据可参考)。会员增值服务，付费会员享受食材折扣、优先活动名额(如无锡社区食堂运营经验)。品牌联营，与厨具品牌合作开设体验专区(设备置换广告收益) [12]。
- (2) 社区共建机制，通过 APP 建立用户社群，鼓励分享菜谱、组局约饭，形成“美食社交圈”。公益积分兑换，参与厨房清洁、活动组织可兑换使用时长(哈尔滨案例中的邻里互助模式)。碳积分激励，通过用户低碳烹饪行为可兑换奖励，例如半个小时免费使用权，符合国家双碳政策[13]。
- (3) 可持续运营策略，实现厨余垃圾循环利用，与社区合作开展堆肥项目(参考无锡绿色社区理念)，实现收益，促进进一步发展。

例如宁波“拾悦工坊”项目，通过社区厨房，实现资源的有效利用，促进实现就业。为实现便民服务的功能，保留老年助餐功能，满足社区老年人日常餐饮需求。同时为“宝妈”群体提供中式糕点制作、烘焙等技能培训平台，实现“带娃与学技两不误”，通过模式实现技能共享。也为年轻人创业提供支持，达人可以通过共享厨房低成本创业，例如陈霞开设传统美食店，激发社区经济活力。项目自 2024 年 12 月启动后，实现了重大成效，迅速成为社区热门场所，既盘活了空间资源，又为居民提供了创业机会与技能提升渠道，是未来社区“共建共享”理念的典型实践。

5.3. 引入管理平台，智能技术赋能

引入社区共享厨房自助管理系统，智能化技术赋能促进共享厨房的发展。一方面，能够实现厨房资源的智能调度与管理，包括厨房使用情况实时监控、设备预约与维护、食材库存管理等，以提高资源利

用效率和管理便捷性。且可以在管理平台中引入学习视频,能够根据学生的烹饪技能水平、口味偏好和营养需求,提供个性化的菜品推荐、烹饪指导和实践课程,帮助学生提升烹饪技能,培养健康饮食习惯。同时平台可以实现安全与卫生监管,能够实现对厨房的安全监控,包括火灾预防、设备故障预警、用户操作不当警示等,同时监测食材存储与处理过程中的卫生状况,确保食品安全。在平台设立互动与反馈机制,能够收集学生对高校共享厨房的使用情况的反馈,不断优化高校共享厨房的服务质量,提升学生的使用体验。最后,通过平台可以进行数据分析与评估,能够利用大数据技术分析学生使用厨房的行为模式、学习成效等,为学校提供决策支持,促进劳动教育课程的持续改进与发展[13]。具体可设置如下功能模块:

- (1) 预约与支付: 开发在线平台支持按小时预约、会员制付费,结合智能门锁实现无人化管理。
- (2) 环境监测: 集成烟雾报警、温湿度传感器、空气质量监测,确保安全与舒适性。
- (3) 设备物联: 电磁炉、烤箱等设备联网控制,用户可通过 APP 远程操作或查看使用状态。
- (4) 卫生保障技术: 采用自动清洁设备(如洗碗机、紫外线消毒柜)、摄像头监控清洁流程,并通过用户评价反馈优化服务。共享厨房线上系统如图所示。具体如图 8 所示。

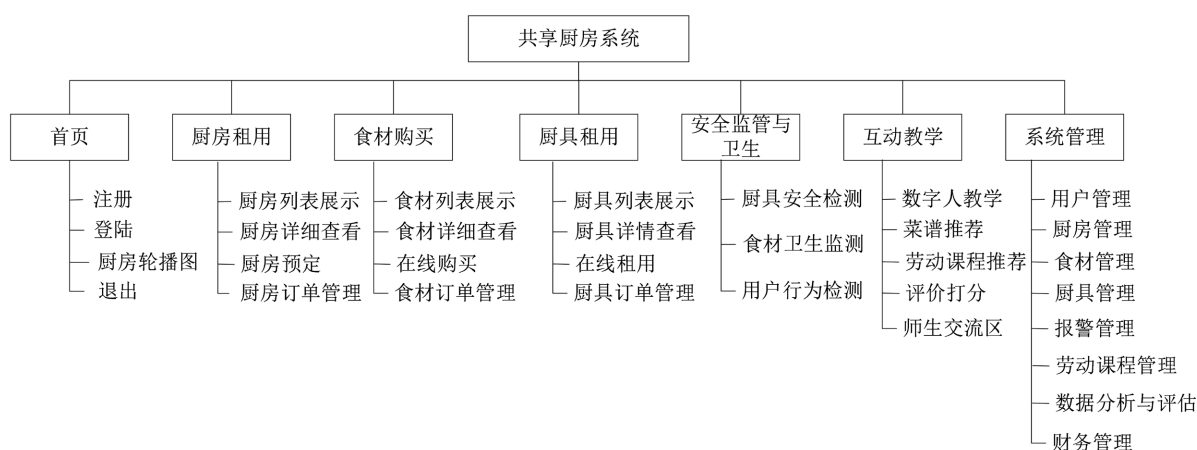


Figure 8. Schematic diagram of shared kitchen system

图 8. 共享厨房系统示意图

5.4. 严格卫生标准, 设立保险机制

(1) 政策合规性, 必须严格执行《食品安全法》第 35 条资质审批(如北京案例中的许可证要求)。定期消防演练(梧桐湖社区案例中占道宴席问题的教训)。

(2) 安全与规范化管理制定, 标准化与监管强化, 推行明厨亮灶工程, 联合市场监管部门定期抽检, 每日更新食材, 保证食材供应的新鲜度, 确保食品安全; 明确的使用规则(如禁止明火、限制人数), 配备灭火器、急救箱等应急设施。

(3) 使用运营费用, 设立保洁岗位, 制定卫生标准, 每日清洁消毒、定期设备维护, 用户需参与“使用后整理”并接受信用评分。

(4) 保险机制: 与第三方合作提供意外险, 降低用户与运营方的风险。

6. 结论

本研究聚焦江苏省社区共享厨房发展, 基于 150 份问卷调查数据与 SU 模型空间规划, 深入剖析行业痛点并提出创新对策。调研显示, 80%受访者听说过共享厨房但仅 30%体验过, 85%愿意使用但 79.1%

担忧卫生安全, 凸显市场潜力与服务短板并存。

项目通过 SU 模型实现空间优化, 采用开放式设计与多功能岛台, 将设备复用率提升至 82%, 空间闲置率降至 14.5%, 操作动线效率优化 31%。收益模式创新融合分时租赁、会员服务与品牌联营, 结合厨余垃圾堆肥项目, 在宁波“拾悦工坊”等案例中验证了“轻资产运营 + 多元增值”的可行性。

智能化管理平台通过预约支付、设备物联等模块, 解决操作复杂问题; 严格卫生标准与保险机制, 回应了用户对设备维护和食品安全的核心诉求。研究证实, 社区共享厨房可激活 45% 闲置空间, 减少 28% 一次性餐具消耗。

建议未来构建“三位一体”管理框架: ① 开发智能调度系统(AI 预测高峰时段); ② 建立食品安全区块链溯源机制; ③ 嵌入“代际烹饪工坊”“低碳饮食社群”等特色模块, 实现“空间共享 - 服务增值 - 社区共治”的生态闭环, 为大学生双创项目提供可复制的社会化创新样本。

致谢

感谢邢钟丹老师的大力支持和指导。

基金项目

资助项目: 2024 年江苏省大学生创新创业项目(202413571032S)。

参考文献

- [1] 孟炜程, 王征, 余姝慧, 等. 共享经济背景下高校共享厨房发展研究[J]. 投资与合作, 2025(1): 187-189.
- [2] 叶欣桐, 李志宏. 共享厨房模式的探索[J]. 产业创新研究, 2023(10): 76-79.
- [3] 原晨蕾, 薛靓, 张立巍. 高校共享厨房服务设计研究[J]. 工业设计, 2023(12): 101-104.
- [4] 关瑛, 李宁, 赵慧敏. 基于心流体验的高校共享厨房服务设计研究[J]. 设计, 2022, 35(4): 76-79.
- [5] 朱晓悦. 从多元化共享厨房看共享经济的发展与风险防范[J]. 今日财富, 2022(6): 151-153.
- [6] 李六叶. 共享经济下共享厨房的现状与发展[J]. 经济研究导刊, 2020(34): 30-31.
- [7] 李勤, 都晗, 武仲豪, 等. 北京乡村公共厨房共享发展模式及设计策略研究[J]. 北京规划建设, 2023(4): 84-87.
- [8] 朱上上, 蔡洁, 熊娜, 等. 基于社会创新的青年公寓共享厨房设计策略研究[J]. 包装工程, 2021, 42(16): 258-265.
- [9] 丁诗瀚, 黄浩城. 共享经济背景下餐饮服务模式的现状与发展研究[J]. 商展经济, 2022(17): 63-65.
- [10] 夏心圆, 陈伟天, 张陆豪, 等. 校园共享厨房状况调查[J]. 现代食品, 2022, 28(9): 220-223.
- [11] 刘舜羚, 马艳菲, 胡钦雅. “共享厨房”的可行性运作模式浅析[J]. 中国产经, 2020(6): 15-16.
- [12] 干丽萍, 周夏青, 陈盈. 共享厨房平台的设计与实现[J]. 信息技术, 2018(5): 10-12+17.
- [13] 相广萍. 高校共享厨房可行性及策略分析——以广州市区为例[J]. 商业经济, 2019(3): 182-184.