



提供便捷助餐服务  
饭菜可口价格实惠

自从家附近的荷锄归养老服务驿站提供助餐服务起,年过七旬的张秋菊老人几乎一日三餐都在驿站里解决。“饭菜很符合老年人的口味,软、烂、清淡,而且不重样,营养搭配也好。”张秋菊说。

通州区严格落实养老服务优惠政策,社区养老服务驿站和农村养老服务驿站分别给予每餐4元、5元的补贴。年满60周岁的老人都可申请助餐,年满80周岁或低保、残疾等老年人每餐还可额外享受4元的财政补贴。

像张秋菊就餐的养老服务驿站,由于有养老服务优惠补贴,每天早餐只需要花费1元钱,午餐和晚餐按照每顿最高三荤三素的标准,餐费也不会超过22元,非常实惠。

每天上午9点钟,养老服务驿站的厨师们就开始烹饪当天的午餐,11点左右就能出餐。这时,附近的老人带着餐卡陆续来到驿站,拿到刷卡小票后,到餐区交给打餐员,就可以挑选自己喜欢的饭菜。两荤两素、三荤三素、馒头米饭、汤汁茶水,自由选择搭配方式。不仅如此,驿站还可以提供上门送餐服务,切实解决失能、高龄、空巢等老年人的吃饭难题。

“为完善老人用餐付费方式,减少每餐刷卡的繁琐操作,我们指导养老服务驿站创新性地推出了‘包月助餐’。老人可根据自身实际情况,在驿站选择包周、包月用餐,进一步简化老年人的用餐流程。如今,辖区有需要的老年人不用下厨房,就能够以实惠的价格吃上热乎可口的饭菜。”通州区民政局社会福利综合科科长王东克说。

**通州区 131 家养老服务驿站 提供便捷助餐服务**

中午时分,在北京市通州区华业东方玫瑰社区的荷锄归养老服务驿站里,工作人员将热腾腾的饭菜端到餐桌上,热情地招呼着陆续到来的老人们就座。

针对社区老人普遍存在的“做饭难”问题,北京市鼓励全市所有养老服务驿站全面开展助餐服务,扩大助餐服务供给。“提供养老服务的机构,如果有助餐功能或者有相应的场地,都应该为周边的老年人提供助餐服务。”北京市民政局副局长李红兵介绍,目前全市已建立养老服务驿站1000多家,开展助餐服务的养老服务驿站已达684个。

“我们每天为老人提供的不仅是饭菜,更是关心关爱。在供餐的过程中,我们的工作人员与老人建立了深厚的感情。”荷锄归养老服务驿站负责人毕婉儒表示,驿站为老年人搭建了情感交流和人际交往的桥梁,不仅提高了他们的生活质量,也提升了其幸福指数。

为了丰富社区居民的生活,驿站还与通州区临河里社区居委会联合举办了多次主题讲座,如烹饪讲座、法律讲堂、手工讲座等。每周六、周日上午9点半,驿站都会举办书法讲座和绘画讲座,由专家免费教大家书法和绘画。61岁的居民苏秀玲说,养老服务驿站的公益课堂给她的退休生活增添了色彩。

王东克表示,他们对养老服务驿站进行责任片区划分,通过开展巡视探访,对老年人综合能力进行评估,确定失独、失能、独居、高龄等基本养老服务对象。然后,将服务对象信息分发给对应的养老服务驿站和养老助餐点,为有特定需求的老年人提供针对性的服务,为老年人提供全方位的服务,让他们在精神上也能得到愉悦和满足。

### 政府给予各类支持 鼓励社会力量参与

对于养老服务驿站的运营,尽管政府会提供一定补贴,但如何做到收支平衡,实现盈利,也是驿站运营者要考虑的重要问题。

通过入户巡视探访,荷锄归养老服务驿站的运营者发现,社区里不少老人都存在骨科疾病。因此,驿站聘请了20多名骨科医生为老人提供中医推拿、正骨等服务。

除此以外,驿站还提供日间照料、康复理疗、文化娱乐、培训课程等多种服务。其中,日间照料是根据社区居民的具体需求开展的一项有偿养老服务。社区一些老人患有疾病,生活难以自理,子女上班期间,可将老人托管在养老服务驿站,由专业护理人员照料并提供餐饮。

老百姓得到了实惠,收费服务也成为养老服务驿站收入的一个重要补充。去年,荷锄归养老服务驿站实现了微盈利。

要实现“老有所养”的目标,政府、市场、社会、家庭要一起努力。“为了吸引更多服务商参与到养老服务体系建设中来,让养老服务驿站持续健康地发展,政府部门通过提供场地、提供设施、鼓励符合规定的自用房作为驿站建设运营等多项政策措施给予鼓励支持。”通州区民政局社会福利综合科有关负责人表示。

“我们的驿站运营面积达到1000平方米,由政府无偿提供使用。”毕婉儒介绍。据了解,目前通州区已建成并运营131家养老服务驿站,其中95%的养老服务驿站设施由政府无偿提供。同时,政府通过补贴方式,鼓励和支持社会资本建立社区养老服务驿站。对于缺少养老场所的农村、社区,通州区还对闲置厂房等开展集中腾退,并出台措施吸引出租房和闲置住房用于建设养老服务驿站。针对驿站助餐、助洁、助浴、助医、助行、健康指导、康复护理、代办等收费服务,政府部门也给予资金支持。

北京市民政局相关负责人表示,养老服务驿站作为政府提供基本养老服务的重要载体,由政府无偿提供设施,交由社会力量运营管理,同时兼具公益性、市场性两重属性。一方面,要让驿站成为基本养老服务对象的承接方,发挥“保基本”的作用,让驿站回归公益属性。另一方面,要放开市场化服务束缚,激发发展活力,只要是为老年人服务,且不违反管理负面清单,驿站都可以开展,按市场定价收费。驿站负责人表示,随着北京市对养老服务驿站政策的不断完善、支持力度的逐步加大,“我们对未来业务的不断丰富与增强驿站规模化运营的盈利能力充满信心。”该负责人说。

(据《人民日报》)

## 2021中国国际食品 餐饮博览会落幕

本报讯 鲁毅 近日,2021(第六届)中国国际食品餐饮博览会(以下简称“2021食餐会”)在湖南长沙完美落幕。据悉,2021食餐会以“创新融合,品质消费”为主题,旨在通过推动餐饮业创新发展,进一步加强食品餐饮业品质消费建设。

由商务部、湖南省人民政府共同主办的此届食餐会,展览面积为8万平米,1800余家企业参展。韩国和中国香港地区有关机构参会参展。另外,18个省市区组团参展。

聚焦创新融合发展,2021食餐会集中展示健康餐饮、智慧餐饮、半成品售卖、到家服务等新业态、新模式,打造新的沉浸式、体验式、互动式消费场景;还将加大“互联网”技术与展会的结合,联合美团、盒马鲜生等企业和平台开展数字化餐饮对接。同时,开设直播销售平台,拓宽产品销售渠道,线上线下融合办展。

此届食餐会还设立时尚酒饮、咖啡、休闲食品等新兴餐饮消费专区,引导食品餐饮企业跨界交流,并配套专题赛事活动,进一步培育和挖掘消费潜力。

中国国际食品餐饮博览会,是商务部重点培育的专业化、国际化展会,自2016年以来,已连续举办五届,已成为展示国内外食品餐饮行业新技术、新产品、新成果的重要窗口,推进食品餐饮行业产业化、现代化的重要平台。

## 老字号餐馆迎食品 安全数字化转型

本报讯 杨天悦 员工口罩是否按要求佩戴、设备温度是否达标……现如今,在同春园饭店的监控室里,餐厅管理人员通过后厨安装的高清云台,就能清楚地看到那里的一切情况。这套智能设备正是该饭店引进的智慧食安系统之一。

近日,北京华天饮食集团公司旗下同春园饭店、鼓楼马凯餐厅、华天二友居肉饼等多家老字号餐馆都开始引进智慧食安系统。通过高清云台、物联网传感器、人工智能等技术,可以实现从人员证件、后厨操作、设备等多个维度24小时无间断的食品安全管理和监测。

“员工是否规范操作、后厨是否有异物都能看得一清二楚。”同春园饭店副经理王鸿庆介绍说。除了进行实时监控,店里的冰箱等重要设备上也都配备了传感器。一旦设备出问题,传感器就会自动感知实时预警,并通过移动终端通知管理者。

各家老字号餐馆的食品安全管理还实现了“数据在线”。通过后台数据的不断积累及数据分析,哪些问题是各家门店的共性问题,哪些是需要重点跟进的问题,全都一目了然。

据了解,目前,北京华天饮食集团旗下同春园饭店、华天二友居肉饼、华天延吉餐厅等第一批试点门店智慧食品安全管理系统已上线并正常使用。