

北京拟为养老助餐服务点发放补贴

目前养老助餐点已达967家

本报讯 王琪鹏 为满足老年人就餐需求,北京市今年计划发展1000个养老助餐点,覆盖2000个社区。截至目前,全市已发展养老助餐点967家,年度目标即将完成。未来,本市还将通过养老助餐服务补贴等方式,统筹各方资源,让老年人在家门口吃上物美价廉的“暖心饭”。

近日,从北京市委社会工作市民政局召开的养老服务“每月一题”推进工作会议上获悉,自今年上半年以来,北京市已发展养老助餐点967家,同时,正积极推进养老助餐的相关政策拟制工作,重点满足经济困难、失能失智等基本养老服务对象和高龄、独居老年人的助餐服务需求,兼顾满足其他老年人的就餐便利性、丰富性。养老助餐工作将成为各区政府的“一把手”工程,各区将拿出整体解决方案,市政府也将对各区老年人对助餐的满意度进行评价。

今年,市委社会工作市民政局聚焦群众关切,将老年人“吃饭难”问题当作接诉即办“每月一题”的重点工作来抓,不断探索完善养老助餐服务体系。全市今年计划发展1000个养老助餐点,覆盖2000个社区。目前,这一目标即将实现。

据了解,本市在西城区等地开展了养老助餐服务体系建设试点,同时推出新的措施扶持养老助餐点发展。只要助餐点为老年人提供助餐服务,政府将按实际助餐人数给予一定的运营补贴。目前,西城区按照养老助餐的服务模式、补贴方式、补贴标准,全面启动了“父母食堂”试点工作。

市委社会工作市民政局相关负责人介绍,本市正积极推进养老助餐的相关政策拟制工作,将重点强化各区和街乡镇的养老助餐服务责任,由各区根据本区实际情况开展试点,通过给予养老助餐服务补贴等方式,统筹、协调、调动政府、社会和市场各方资源,切实解决好老年人吃饭不便的问题。

此外,为推动各街乡镇与居住在本地的基本养老服务对象“接上头”,本市还将在各街乡镇推广建立养老“服务群”,委托片区内的养老服务站当“群主”,当好本地养老顾问,为片区老年人服务。

全市居家基本养老服务对象共有24.7万人,目前尚有三分之一的老年人没有与居住地的养老驿站“接上头”。为使各街乡镇与居住在本地的基本养老服务对象一一对应上,本市将在各街乡镇推广建立“服务群”,委托养老驿站对责任片区的全部基本养老服务对象进行“认领”。据了解,“服务群”由养老驿站担任“群主”,作为片区基本养老服务对象的养老顾问。

“养老顾问要主动挖掘责任片区内老年人的潜在需求,全面挖掘涉老政策、社会资源和市场服务,做好两者的供需对接。”市委社会工作委员、市民政局副局长李红兵介绍,建群的目的是为了跟基本养老服务对象建立一个安全通畅的沟通渠道,让双方能够有效地“接上头”。即便驿站的

运营商发生更换,“群主”换人,服务也不会受到影响。

驿站承接的基本养老服务主要包括巡视探访、养老顾问、个人清洁和呼叫服务,四项内容将在年底之前得到全面落实。明年1月1日开始,本市将对基本养老服务是否得到落实进行相应的督导和检查。



■相关链接

西城区举办“父母食堂”老年助餐试点推介活动

本报综合 “这个清炒虾仁真不错!”“荷塘小炒清香可口,很符合我们老年人的口味!”,近日上午,在西城区德胜街道一家餐厅,近百名老人参加了由区委社工委区民政局举办的“孝老敬老 献爱向善——老年营养餐展示品尝”活动,居民们一边品尝现场制作的精美菜品,一边饶有兴致地与主厨交流做菜技巧。当天,全区15个街道260个社区同时举办该活动,社区老年志愿者、老年文体团队、空巢和低保等老年人代表相聚一堂沟通交流。活动营造出了养老孝老敬老的社会氛围,通过收集居民反馈将大大提升养老助餐的服务水平。

此项活动也是区委社工委区民政局以“民政为民、民政爱民”工作理念为原则,多渠道、多方位、多角度举办的“政府开放日”活动之一,积极践行“我为群众办实事”,让居民在“小活动”中感受民生“大温暖”。

据悉,区委社工委区民政局养老综合服务中心负责人介绍了西城区推出的“父母食堂”老年助餐试点活动情况。

为进一步提升西城区老年助餐服务保障水平,切实提升老年人的幸福感、获得感和安全

感,落实北京市民政局《关于加快推进养老助餐服务体系试点建设》的通知要求和《北京市养老助餐服务管理办法》(征求意见稿)文件精神,特在2021年重阳节组织开展“父母食堂”老年助餐试点推介暨老年餐品尝展示活动。

在德胜街道活动现场,居民们围坐在一起品尝精美的餐品,餐厅服务人员与居民互动跳起了欢快的舞蹈,一位阿姨即兴演唱了歌曲《我心属于军旗》,赢得了阵阵掌声。居民们针对如何提升老年助餐服务水平纷纷提出意见建议,“希望老年餐软烂一些,我们牙口不太好”“菜品花样儿能够多一些”“价格适中……”居民们的反馈意见被详细记录,作为提升助餐便利性、丰富性的重要依据。

“父母食堂”老年助餐试点推介活动将持续到12月上旬,为期两个月,各养老助餐点将组织开展形式多样的主题推介活动。凡具有西城区户籍或实际居住在西城区内持有北京通养老助残卡的年满60周岁居家老年人均可参与,基本养老服务对象享受就餐补贴,养老助餐点享受运营补贴。

老字号萃华楼将布局社区小店

本报讯 李佳 近日,老字号萃华楼的第三家店正式在朝阳区龙湖长楹天街店挂牌开业。据悉,除了布局社区周边的小吃门店,明年萃华楼集团旗下的瑞珍厚饭庄也有望重张。

作为京城唯一一家连续两年被评为米其林一星的老字号餐厅,萃华楼在开新店的同时也持续更新菜品,除了招牌炸烹大虾、果木烤鸭,还有融合时尚新口味的蒜香瓜子鱼、冰草卤芥八爪鱼等融合菜,“新店还把一度失传的酱汁桂鱼正式恢复了。”萃华楼餐饮集团总经理兼主厨王培欣介绍,萃华楼坚持不用淀粉勾芡的复杂做法,鲜嫩桂鱼搭配独特的酱汁和姜末,让人回味无穷。

王培欣介绍,目前位于北京崇文门新世界商场、海淀印象城以及刚开业的龙湖长楹天街的萃华楼都属于萃华楼集团的“小菜馆”。今年11月底前,还将在东直门东方银座再布局一家。“目前萃华楼餐饮集团正在整体布局,计划在北京的东西南北中各区域都开设门店。”

随着近年来餐饮业不断尝试转型多业态发展,萃华楼也有望在明年开设小型社区店,“主要设在人

流量大的区域或居民社区。这类门店的面积预计在200平方米左右,人均消费在30元左右,主打方便快捷和便民。”王培欣说,同时,萃华楼还计划在小菜馆基础上,打造高端门店,并脱离“商场店”的模式,真正恢复萃华楼历史上独立的“楼”的概念。“高端门店将增大公共区域,减少餐位,这样才有可能摘得米其林更高星级。”

据悉,作为“八大楼”之一的萃华楼集团旗下除了萃华楼、森隆饭庄,还有瑞珍厚、康乐饭庄、安福楼饭庄等多个老字号品牌,由于不同原因处于停业状态。当年瑞珍厚包办的全羊席、鱼肚席、鱼翅席等大席,绝非一般饭庄所能烹制。20世纪60年代,由于牛羊肉供应困难,瑞珍厚改为小吃铺。20世纪80年代初,原东城饮食公司恢复了瑞珍厚饭庄,于1982年7月15日在东四大街重新开业,后又因种种原因停业。

王培欣表示,明年集团想先恢复瑞珍厚饭庄,目前正在积极考察选址,同时正在积极联系邀请当年瑞珍厚的老师傅,确保恢复传统招牌菜品的原汁原味,并将结合现代人的口味,对菜品进行融合创新。

全聚德持续推进餐饮产品食品化

本报讯 潘宇静 全聚德10月14日晚间发布公告,预计2021年前三季度归母净利润亏损6500万元—6900万元,上年同期亏损2.02亿元。其中,第三季度归母净利润亏损2300万元—2550万元,上年同期亏损5378.29万元。

公告显示,2021年1—9月,公司继续围绕老字号“守正创新”工作主线,开源节流,降本增效,努力提升经营效果。上半年经营收入逐月提升,第二季度实现盈利,但自8月份新一轮疫情发生后,营业收入再次出现明显下滑,对第三季度经营成果产生较大影响。

全聚德称,公司将继续落实餐饮产品食品化,食品生产许可项目建成投产,加大产品研发力度,发力专项单品销售,力争尽快形成新的收入增长点。

公告显示,今年以来,公司多措并举推动餐饮经营恢复,全聚德前门店品

味光影主题餐厅塑造国潮老字号新形象,全聚德环球城市大道店如期开业,环球团膳连续盈利。各品牌推广招牌“讲究菜”,围绕2022年北京冬奥会主题研发冬奥菜品,搭建线上商城,开展私域流量运营。

全聚德集团总经理周延龙表示,老字号餐饮企业必须做好传承与发展,拿出精品国货,拥抱时尚潮流,进而勇立潮头,才能始终保持旺盛的生命力,更好地融入城市转型发展。

此外,周延龙透露,为助力北京培育建设国际消费中心城市,全聚德制定了周密的发展战略。在区域发展方面,深耕北京辐射京津冀,逐步走向全国,打造旅游目的地餐厅;同时还要大力发展食品工业,让消费者能够买到全聚德更多产品,不仅限于餐桌食品,还有肉类食品、方便食品、休闲食品等,全方位地为消费者服务。