

呵护老年人“舌尖上的幸福”事关民生福祉。截至10月底,北京提前完成年度1000家养老助餐点发展任务,覆盖2000个社区,切实缓解老年人“做饭难”问题,提高老年人幸福感及获得感。

为促进本市养老服务行业高质量发展和可持续性运营,北京市持续出台了一系列居家养老保障支持政策,推进养老助餐数字化试点,探索形成养老助餐服务“北京样板”。未来,本市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”。



养老助餐服务探索形成「北京样板」

成效 1000家养老助餐点为老人办“食”事

《北京市老龄事业发展报告(2020)》显示,截至2020年末,在北京市16个区中,60岁及以上户籍人口排在前三位的是朝阳区、海淀区和西城区,分别为64万人、55.2万人和43.7万人。老年人往往家庭人口少、行动不便,特别是对独居、孤寡、高龄、失能等特殊困难老年人来说,“做饭难”问题更加凸显。

根据调查,全市对助餐需求比较强烈的老年人群体主要集中在以下三类:一是高龄老年人;二是独居老年人;三是失能失智老年人。据统计,这三类老年人全市约80万人左右。

为此,本市加密建设街乡镇养老照料中心、驿站等就近养老服务设施,补齐社区养老服务设

施空白点。

今年3月以来,市委社会工作市民政局连续深入西城、东城、朝阳、昌平等多个区及街道乡镇、驿站实地指导驿站责任片区划分工作;会同市纪委监委驻市委社会工作市民政局纪检监察组共同制定监督方案,针对群众反映的重点问题,赴10家养老机构、养老驿站开展实地检查。

为提高养老服务水平,促进养老助餐点可持续运营,北京市持续出台了一系列居家养老保障支持政策。市委社会工作市民政局先后下发了《北京市养老助餐点核验标准》以及《北京市养老助餐点管理规范》,进一步加强养老助餐点规范管理,促进养老助餐服务制餐、集中就餐、上门助餐依法依规

开展。全面实施了《北京市社区养老服务驿站管理办法(试行)》;研究制定《北京市养老助餐数字化试点方案》,提出数字化助餐服务模式 and 实施路径;研究制定了《关于提升北京市养老助餐服务管理水平的实施意见》等,切实解决老年人“做饭难”问题。

近日,北京市委社会工作市民政局召开全市养老服务“每月一题”推进工作会。截至10月底,北京市提前完成养老助餐点1000家的年度任务,包括发挥自身资源为周边固定老年人提供助餐服务的养老服务机构、社会单位内部食堂、老年餐桌以及面向社会提供养老助餐服务的社会餐饮企业等4类,让老年人在家门口就能吃上“暖心饭”。

亮点 推进养老助餐数字化试点

按照全市部署,西城区启动了养老助餐服务体系建设试点,引入互联网专业平台,建设“网络平台+驿站+数据跟踪反馈”老年餐服务模式。建立养老机构、社区养老服务驿站、社会化餐饮企业、社会单位开放食堂多种形式老年餐桌与助餐点,为老年人提供到店就餐和助餐服务的同时,依托社会化助餐平台,开通老年助餐线上服务,丰富老年餐的品种和供餐方式,力争实现做饭难有人做,做饭难有人帮,取餐难有人送,营养餐有人供。

通过西城助餐服务数字化试点,初步形成了外卖点餐、团餐预定、到店打餐3种便捷助餐服务模式,完成了餐饮供应商线上化、供应商设置与配餐、驿站入驻配置与用户数据导入、驿站与有限用户订餐消费、平台以及驿站餐饮供应商间的对账与结算五大项试点工作。目前,西城区社会化助餐平台已经全面上线。

同时,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,持续改革创新促进养老服

务健康可持续发展。西城区白纸坊街道华方养老配餐中心覆盖辖区19个社区,可提供送餐、配餐、就餐等服务,开业后日均服务量约110人次。

白纸坊街道现共有养老照料中心两家,养老服务驿站三家,均可实现周边老人就餐、取餐、送餐等需求。其中,建功南里社区养老服务驿站定位于以助餐为主的养老服务驿站,每天可为70位老年人提供就餐、配餐、送餐服务,在特殊节日,还会为老年人提供节日特殊食品。

未来 促进养老助餐点可持续运营

未来北京的养老服务什么样?今年9月底,北京市委社会工作市民政局联合北京市规划和自然资源委正式印发《北京市养老服务专项规划(2021年—2035年)》(简称《规划》),推动养老服务业全面协调可持续发展。根据《规划》,本市将确定“家庭基础、社会参与、市场主体、政府兜底”养老责任模式。通过社区养老服务驿站、街乡镇养老照料中心与社区卫生服务中心(站)等区域服务资源协同建设“15分钟养老服务圈”,将养老机构的服务逐步延伸至居家社区,社区助餐、助洁、

助浴、助行等服务将全面覆盖。

市委社会工作市民政局相关负责人介绍,为进一步提升本市养老助餐服务水平,解决老年人用餐不便问题,本市正积极推进养老助餐的相关政策拟制工作,不久后,将正式下发《关于提升北京市养老助餐服务管理水平的实施意见》(简称《实施意见》),重点满足失能、失智、高龄等确实不具备做饭能力老年人的助餐服务需求,兼顾满足其他老年人就餐的便利性、多样性。

根据《实施意见》,本市将建立健全养老助餐服务补贴制度,

通过给予基本养老服务对象就餐补贴、养老助餐点运营补贴等方式,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,提升基本养老服务对象就餐获得感,撬动养老助餐服务消费,促进养老助餐点可持续运营。

本市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,拟将养老助餐服务纳入市政府对各区政府的年终考核,作为“一把手”工程推进,加快构建本市养老助餐服务体系。(据《北京日报》)

广州老字号陶陶居北京首店落户三里屯

本报讯 近日,拥有141年历史的中华老字号陶陶居北京首店正式开业,新店位于三里屯太古里西区。这家来自广州的粤菜茶点餐厅继在厦门、深圳、上海开店后,首次进入华北市场,将地道的粤菜、烧腊、茶点和广州饮茶文化带给北方食客。

陶陶居始创于光绪六年,康有为亲笔为其题匾,寓意“来此品茗,乐也陶陶”。开店百年来,鲁迅、巴金、陈残云、刘海粟等文人墨客都曾是陶陶居的座上宾客,更有鲁迅家宴菜单留存,被誉为“最具文化风韵的老茶楼”。

陶陶居北京首店采取岭南西关大屋的设计风格,复刻了满洲窗、趟栊门、花阶砖等岭南建筑元素,还原粤菜茶楼的独特氛围。进京后,陶陶居将保持与广州本地同样的“早上饮早茶,中午有午市,港式下午茶,接着开晚市”的四时段营业,早茶时段每天10点开始。

粤菜北上,技术和食材都是难题,如何使口味保留住原汁原味?据陶陶居方面介绍,后厨技术力量和服务团队90%的人员都在广州选拔培训,其选材要求、烹饪手法、服务标准都与广州毫无二致。后厨是延续纯手工形式在门店内进行制作,以最大程度保留传统手工艺、还原菜品风味。

目前,陶陶居在全国共29家门店,均采用全国直营、当店现做的经营模式,不批量生产,不做加盟店。

(北京日报客户端)

老字号又一顺为外卖小哥推出“开心套餐”

本报讯 李佳 近期,北京降温室外寒凉,老字号名店又一顺送餐的几位外卖小哥却感到暖意浓浓。近日,又一顺的几位厨师师傅顾不上吃饭,用热气腾腾的涮羊肉招待了几位外卖小哥。

下午两点半左右,已经过了外用餐高峰时段,又一顺餐厅招呼着经常给这家老字号送餐的三、四位外卖小哥坐下来,支起暖意融融的火锅边吃边聊。

据了解,又一顺这家老字号集老北京风味炒菜和涮肉的厨艺于一身。每年从深秋时节开始,这家老字号名店的老北京铜锅涮肉最为受宠,尤其是手切肉,厨师按部位分成黄瓜条、元宝、花腱等五六种。当日中午,又一顺把擅长的手切鲜羊肉菜品全部端上餐桌,让外卖小哥品尝老字号的味道。

“北京的深秋开始降温了,尤其到了雨雪天气,外卖小哥们会更辛苦。”又一顺经理佟海波介绍:“因为天气越来越冷,今天请大家吃火锅,以后我们店里每天都会为外卖小哥专门提供免费的开水,还长期推出特惠午餐,希望外卖小哥能吃上热乎的饭菜。”

佟海波表示:“餐厅对外卖小哥工作的支持不仅是一种服务,更是一种承诺,从服务好顾客,到服务好行业,是我们老字号的一种责任。”

据了解,该老字号为外卖小哥推出的“快乐小哥的开心套餐”分为一荤一素,加上配菜等多种组合,套餐价格是店里平时价格的八折,还送上免费热汤。每份“快乐小哥的开心套餐”都由专门安排的厨师现烹现上,保证热度,同时餐厅邀请外卖小哥坐在店里踏踏实实吃上热乎饭。