

聚焦老年餐服务

菜品不按份按两结算

西城区“老年自助餐”让老人自己做主

本报讯 张骢 方非 夹起三块红烧肉、一大块鱼肉、一块蒸芋头和少许青菜,再搭配两三勺米饭,年过八旬的刘大爷来到称重餐台。只见电子秤上显示出数字,总重刚刚四两。

“大爷,您看一下,咱们按两收费,年轻人3.29元一两,60岁以上老人持老年卡或者身份证2.98元一两,菜品种类不限。”一边结账,服务员一边向刘大爷和身后排队的老人解释这家位于西城区月坛街道长安商场地下一层自助养老餐厅的门道儿。

取餐区里可以看到,可供选择的菜品、主食、副食超过15种。即便是饭量大的老人,一餐下来也花不了30元,大多数只需20元左右,就能尝到四五种菜品,搭配一两主食。

“这是西城‘父母食堂’的又一次尝试,按两计价不仅实现了老人自主取餐,打破了按份卖的传统,还能为老人

提供更多可选菜肴,一举两得。”月坛街道市民服务中心主管陈海宾表示。

尽管是开业首日,前来体验的老人不少。600多平方米的区域内,27张餐桌坐满了人,老人们边吃边说,这样的结算方式科学多了。

“以前订餐,经常有爱吃的菜不够吃,不爱吃的一口不动,虽然荤素可以自选,但是究竟取多少,吃什么,还是自己做主最靠谱。”刘大爷说,明天,他要带着邻居的四个老哥们一起来吃,尝尝这老年自助餐的好味道。

前不久,西城区为了解决辖区内老年人“做饭难、吃饭难”问题。将全区58家养老驿站和若干社会助餐点统一纳入“父母食堂”品牌,通过线上订餐、集中配送,灵活取餐、结算的方式,改善了“银发族”们的餐桌品质和用餐体验。此次新尝试,是政府携手区属企业的一次有效探索。负责该助

餐点运营的北京华方餐饮管理有限公司相关负责人表示,除堂食外,这里也将成为西城区最大的养老餐集中配送中心,每日可配餐1000余份,向全区各家养老驿站供餐。

“我们不仅要方便堂食老人,还要通过标准化,大批量的配餐,让月坛周边,乃至西城区其他街道老人都享受到这样的服务。”相关负责人说。

如何保证这1000多份配餐的质量与配送速度呢?原来,在后厨里“隐藏”着三个自动炒菜机器,只要将原材料和作料进行初步处理,就可以通过它们炒出低盐、少油的菜品,大大提升了出餐速度。

下一步,西城区将根据此处“父母食堂”运营效果,逐步在各个“父母食堂”推出按两结算的老年自助餐,进一步细化老年餐服务,让老人成为自己餐桌的主人。

品春鲜 尝春意

餐饮消费加速升温

本报讯 焦浩 阳春三月艾草香,正是青团上市时。在位于上海南京路附近的一家老字号青团店门口,一大早就有不少市民游客排起长队等着购买现场手工制作的青团。

在吉林长春朝阳区的一家商场,以“迎春”为主题的现场活动吸引着来来往来的顾客驻足观看。进入3月天气转暖,这家商场从上午10点半开业到晚上10点闭店,顾客不断,特别是不少餐饮门店人气火爆。

“基本上每个星期我都会带家里人来逛一次,这里人很多非常热闹,吃饭基本上都是要排队的,在等餐的时候带着家人在附近逛一逛。”一位长春市民说。

在四川成都,由商务部、人社部、文化和旅游部等部门联合主办的2023年“中华美食荟”系列餐饮促消费活动日前启动。在成都的多个商圈里,消费者除了能够体验四川当地的像钵钵鸡这样的美食以外,还能品尝到来自顺德、扬州、云南等地的特色美食,丰富的选择让市民大饱口福。

餐厅食肆排起长龙、美食街里游客熙熙攘攘。在全国多地,餐饮堂食等线下消费场景有序恢复。为进一步助力餐饮业复苏,近期,北京、深圳、杭州、无锡、威海等多地发放餐饮专项消费券,让餐饮企业从中受益。

某餐饮门店负责人说:“我们的客流量比平时提升了50%以上,特别是在周末的情况下就会存在排队的高峰期。”

美团相关负责人余童介绍:“今年以来,我们平台已经承接北京、深圳、杭州、绍兴等多地的餐饮消费券项目,其中广西壮族自治区、东莞市、宁波市、南京市等地核销率超过96%,可以说大力提振了餐饮行业。”

国家统计局日前发布的数据显示,1—2月,全国餐饮收入8429亿元,同比增长9.2%。中国社科院服务经济与餐饮产业研究中心执行主任赵京桥表示,作为促消费、惠民生、稳就业的重要领域,餐饮业开年以来加速回暖,进入3月多地继续开展促餐饮消费活动,有助于进一步释放餐饮消费潜力,提振企业信心。

“一方面,说明各地政府越来越认识到餐饮消费在消费中的基础性作用,以及作为重要的体验经济形态在线下消费中的重要引流作用;另一方面,在春节‘开门红’后继续加大对餐饮消费的促进工作,也可以更好地稳定餐饮市场预期,进一步提振企业信心。”赵京桥表示。

赵京桥还建议,对于餐饮企业来说,从自身角度带动餐饮业恢复和高质量发展,关键是要把握好一个出发点,二个底线和三条路径。

“一个出发点就是要围绕美好生活,从消费需求出发,这样可以使菜品研发事半功倍。二个底线就是要守住食品安全和禁止餐饮浪费的底线。三条路径,一是菜品创新要紧密结合各地应季食材,用大自然的馈赠和现代物流能力,给消费者带来多元化的味蕾体验;二要注重各种烹饪技艺的融合创新,让老食材绽放出新味道;三是要紧密融合饮食文化、地域文化等文化元素,在用餐环境、用餐服务、器皿摆盘以及菜品故事等方面,给消费者带来文化大餐。”赵京桥说。

昌平区今年将新建10家老年餐桌

本报讯 田杰雄 近日,从昌平区委社会工作区民政局获悉,为下大力气解决高龄、空巢、残疾、生活困难等弱势群体老年人“吃饭难”问题,昌平以多种形式推进老年餐桌助餐服务。今年,昌平区将新建10家老年餐桌,截至目前,昌平区已建成84家老年餐桌,老年餐桌点位实现镇街全覆盖。

荤素搭配、馒头发糕、稀粥汤羹……日前,天通苑北街道西二社区养老服务驿站的“养老小饭桌”上线,解决了老人们“吃饭难”的问题。据悉,“养老小饭桌”面积60余平方米,分为取餐、就餐等多个区域,区域简洁明亮,还配备有电视机、饮水机等设施。此外,餐厅内还放置了扑克、围棋、象棋等娱乐用品,丰富老年人业余文化生活。

临近中午,天通苑北街道西二社区养老服务驿站的“养老小饭桌”内,

不少社区老人正有序排队等待取餐,干净整洁的环境、荤素搭配的饭菜、热情周到的服务让许多社区居民成了“养老小饭桌”的“常客”。

随着工作人员打开餐箱,“养老小饭桌”内瞬间菜香四溢。红烧牛肉、肉炒双丝、风味茄丁等6个菜品,搭配着软硬适中的刀切馒头、米饭等主食。老人根据实际需要选择不同的套餐,价格分为16元和20元两个档次。老人可以将饭菜打包带走,也可以选择

在“养老小饭桌”内用餐。

“我们‘养老小饭桌’的所有饭菜少油少盐、软烂适中,营养搭配均衡,更加贴合老年人的身体状况和实际需求。”天通苑北街道西二社区养老服务驿站负责人胡大柱介绍,“养老小饭桌”饭菜每天不重样,还会根据老人的建议和习惯进行调整菜谱,每份餐配送到来之后,还会分别留下125克的

菜品,装到留样盒里,做到统一记录备案,为老年人的健康安全负责。

据了解,近年来,昌平区致力完善全区社会养老服务体系,以多种形式推进老年餐桌助餐服务,下大力气解决高龄、空巢、残疾、生活困难等弱势群体老年人“吃饭难”问题,让老人们享受到“舌尖上的幸福晚年”。“我们已经拟制了《北京市昌平区养老助餐服务实施细则》并将于近期印发,接下来我们还将稳步推进养老助餐点建设,加大养老助餐扶持力度,不断丰富老年餐桌助餐服务形式,扩大老年餐桌的服务范围,提升工作人员的服务水平,切实解决老年人的实际需求。”昌平区养老服务中心主任朱颖表示,昌平还将对已建成的养老助餐点位开展日常安全检查,助力各点位做好为老助餐工作,切实提升老年人获得感和幸福感。

用好“边角料” 探索小份菜

首都餐饮行业代表分享节约之道

本报讯 任珊 4月12日,由首都文明办主办的“节约粮食 光盘行动”主题宣传活动节粮大讲堂在东城区天坛南门剧场——天坛街道市民活动中心开讲。4位餐饮行业代表从规章制定、生产节约、食材利用、行业联动等方面分享节约之道,倡导市民以崇尚节约、制止浪费的行动自觉,一同播撒璀璨明媚的节粮春光。

眉州东坡餐饮管理有限公司代表率先登台,讲述将厉行节约管理制度纳入绩效考核、建立中央厨房和净菜车间等提升食品安全和材料使用聚集性的

切实举措。北京稻香村食品有限责任公司代表分享优化生产细节减少源头浪费、采用绿色包装减少消费者浪费等有效办法。

小材有大用,让“惜食惜福”看得见。华天集团同和居代表为“边角料”发声,提出将鱼头、香菜根等常被人们丢弃的食材制成新菜品的小妙招,运用娴熟的烹饪技术现场演示将“边角料”变身小凉菜的全过程,现场观众对别出心裁的理念和重获新生的美食赞不绝口。

节约粮食是一场持久战,更是一场需要多方配合的行动。美团青山计

划发布的《小份菜洞察报告》表示,2022年“小份”一词在平台日均搜索量超13万次。“小份菜”方兴未艾,“小份饭”需求随之兴起。美团代表表示,期待与商户双向奔赴,携手探索绿色和谐的行业生态。

据悉,接下来,“节约粮食 光盘行动”主题宣传活动将继续推出多姿多彩的特色活动,促进“光盘行动”成为社会常态,让节约粮食成为百姓自觉的生活习惯,让简约成为每个家庭持久的生活方式,让勤俭成为每个市民永恒的价值追求。