

作为居家养老场景中需求量最多的养老餐,如何实现营收平衡始终是其规模化扩张的难点和痛点。而正在北京市东城区实践的“长者食堂”助餐点,正在逐步摆脱完全依靠政府补助,尝试走出一条“公益+市场化”的运营新方式。

打通中央厨房 长者食堂突围养老餐困局

日均配送200份

“市场化+公益”实现可持续

“自助菜品不分荤素3.08元一两,持老年卡消费2.78元一两。”刚过中午十一点,位于东城区龙潭街道夕照寺街的长者食堂进入了忙碌的午餐时段。制作菜品、配餐、送餐、现场销售……店员穿梭在店铺、养老驿站和老人家中,让附近的老人都能按时吃上一口热饭。

近日,笔者走访了位于龙潭街道的长者食堂。经过三年多的实践,该长者食堂目前既能满足老年人的用餐需求,也能通过社会化运营进行“自身造血”实现盈余。据介绍,龙潭街道“长者食堂”可辐射周边居民和养老服务驿站,提供配送餐服务,持有老年卡的老人还能享受用餐折扣,此外,食堂还保持着对外的经营开放,工作居住在附近的年轻人均可来到食堂用餐。

据了解,龙潭街道的这间长者食

堂由小棉袄爱老居家养老服务中心(以下简称“小棉袄爱老”)运营。小棉袄爱老助餐负责人宋阳表示,长者食堂开业于2020年7月,目前既提供堂食服务,也向附近社区居民和4家养老服务驿站提供送餐服务。

据宋阳介绍,龙潭街道长者食堂一开业就受到了老人们的欢迎。经历过刚开业的火爆之后,目前店内的餐品销售额已相对稳定,每日有超过300人次到店用餐。除了店内的自助餐品外,外送餐品则按照不同的荤素搭配分为16元、18元和20元三档,每日可配送150~200份餐品。

龙潭街道长者食堂店长张强表示,针对行动不能自理的老人,食堂还会提供送餐上门服务,外送费收费标准为每个地址4元。每到饭点,自己和店里的店员都会外出送餐。

打通“中央厨房”配送机制

谈及龙潭街道长者食堂设立的契机,宋阳表示,小棉袄爱老的主营业务为养老服务驿站,因为驿站内没有设置食堂,解决老人的吃饭问题就成了难题。“最早的时候,我们主要是和外部的餐饮企业和机关食堂合作,但在合作的过程中我们发现,一方面配餐的价格比较高,另一方面这些餐饮的口味也不太适合老年人。”

如何让老年人吃上便宜又合口味的饭菜?在运营养老驿站的过程中,宋阳和他的同事一直在寻找破局的办法。在积累了驿站运营经验、了解老年人的用餐需求后,一座既是中央厨房,也对外营业的长者食堂在龙潭街道正式面世。

想在北京开办并持续运营一间餐厅,房租、人力是难以忽视的

两大成本,这也成为突围老年餐困局的关键。而龙潭街道长者食堂落地的背后,同样离不开房租补贴政策。宋阳表示,长者食堂的开办得到了龙潭街道的支持,在街道协调下,长者食堂享受了一定房租优惠政策,这一政策也加持了养老助餐的可持续运营。

在最关键的房租问题被解决后,长者食堂最大的成本落在了人力和食材上面。宋阳表示,目前龙潭街道长者食堂共有6名员工,其中后厨员工4人。对比正常的社会餐饮来看,这一人员配置要超过同等面积大小的餐厅。“食堂在每天中午的出餐量比较大,并且老年餐需要更软烂,在制作时耗时更长,所以我们增加了对后厨的人员配置,保证每天中午的出餐。”

在店内可以看到,长者食堂不只是老年人的专属,不少年轻面孔同样喜欢这些清淡口味的“老年餐”。上班族小魏表示,自己在长者食堂吃一顿饭的花费在20~30元左右不等,与在其他快餐店的花费差不多,离公司近、菜品不是预制菜也是小魏愿意在这里下单的重要因素。

北京大学社会学系教授陆杰华在接受采访时表示,不管是养老服务驿站还是助餐点,都应该秉持公益为主的经营初心。但如果仅以公益性作为定位的话,难以在市场环境下生存。对此,陆杰华认为,若长者食堂或助餐点具备了中央厨房的条件,除提供老年助餐外,也可向其他人群提供相应的餐饮服务,推动可持续运营和生存。

“老年助餐+社会餐饮”,这也是龙潭街道长者食堂目前的运营模式。宋阳表示,当前长者食堂已能实现“略有盈余”的经营状态。据介绍,目前小棉袄爱老共有两个养老助餐点位,分别位于龙潭街道和景山地区。两个食堂间可以更灵活地调配人员,降低管理成本,同时促进厨师技能提升。宋阳也强调下一步会继续复制这样的养老助餐点,解决吃饭问题的同时,也能提高老人和公司运营的养老饭黏性。

数据显示,自2022年以来,北京已累计建成养老助餐点1770家,其中养老服务机构1246家,社会餐饮企业339家,老年餐桌、单位食堂等185家,覆盖4980个城乡社区、258万余人。

对此,陆杰华指出,最近三年,北京老年餐桌发展迅速。下一步,各级行政部门和助餐点需重点关注有针对性的老年供餐。了解调研哪些地区和特征的老人更需要配餐服务,同时引导更多餐企投入老年助餐领域。在陆杰华看来,推动老年助餐的发展,政府需要扶持和补贴更多养老机构和市场化的企业。如通过数据统计助餐点服务了多少老年人,给予相应补贴。“要通过政府扶持政策,让更多老年助餐点形成品牌和连锁效应,带动更多为老年人提供餐饮的企业实现可持续发展。”

“囍囍”新春美食 嘉年华活动开幕

本报讯 杨天悦 近日,“2024北京年货节·‘囍囍’新春美食嘉年华”活动在位于北京市西城区的西单大悦城顺利举办。北京农商银行西城支行作为本次活动唯一协办金融单位,在助力建设北京国际消费中心城市中展现新作为。

“2024北京年货节·‘囍囍’新春美食嘉年华”活动是在北京市商务局指导下,由北京市餐饮行业协会主办的系列促消费活动,旨在紧抓元旦、春节、元宵节等中国传统节日契机,结合消费市场需求和传统节日消费热点、特点,带动京城餐饮品牌提质增效,提升市民消费信心,释放消费潜力。

开幕式现场,北京市餐饮行业协会会长介绍了整体活动安排,北京农商银行西城支行副行长张媛媛在致辞中发布了该支行的活动内容,后续将充分发挥自身优势,为促进京城春节消费市场繁荣贡献力量。

北京农商银行植根首都70余载,持续践行国有企业责任担当,牢牢把握首都城市战略定位,全力服务“四个中心”建设。北京农商银行西城支行深耕区域经济发展,紧密围绕市委市政府工作部署,持续优化营商环境,加强特色金融服务,把金融惠民、金融利民、金融便民践行到实处。

近年来,西城支行深耕区域养老金融经济发展,已为区内135家餐饮企业开立结算账户并布放具备养老助残券消费功能的智能刷卡POS,大力支持为老、助老、适老服务提质升级,对接西城区辖内14个街道,共计服务近300个社区,全力配合市民政局做好养老助残卡的服务工作,同时深入社区,2023年组织参与社区行金融活动160余场,惠及周边十余个街道,服务周边居民近万户。

未来,北京农商银行将深入贯彻北京市促进消费提升的工作部署,“金融+消费”积极助力首都人民对品质消费的需求,打造新型消费场景,释放首都消费活力,助燃城市“烟火气”。

北京联合大学推出了 “家乡味道美食月”活动

本报讯 和冠欣 家乡美食,你说我做。近日,北京联合大学饮食服务中心推出了“家乡味道美食月”活动,依照学生的建议和愿望,每周推出一个地区的家乡菜和风味小吃,让来自五湖四海的学生们在2024年伊始品尝家乡味道,感受校园温暖。

北京联合大学本次“家乡味道美食月”活动,是今年设置的首届创新餐饮服务项目,活动为期四周,根据前期对学生想吃的家乡美食进行信息收集的结果,分别以华北华中地区、东北地区、西北地区、西南地区为单元,每一周的菜品主题为一个地区的地方风味小吃和家乡菜,结合各校区食堂厨师的技能水平,进行菜品更新,设置大厨推荐菜等。例如华北华中地区的驴肉火烧、羊肉烩面,西南地区川菜毛血旺、酸辣粉,东北烤冷面、锦州烧烤,西北陕西肉夹馍、羊肉泡馍等特色美食和小吃,品类众多,口味地道,让学生们每天不重复地品尝各地风味,大饱口福。

该活动旨在打造“有温度”的、有联大特色的创新餐饮服务品牌,为师生办实事,搭建与学生沟通的桥梁,调动学生的主人翁意识,让学生感受到家一般的温暖。2023年度,北京联合大学饮食服务中心先后进行了美食展销、校园文化周甜品制作、“你学我教”做月饼、包饺子劳动教育、“传承与超越”厨师大赛评选品鉴等多项活动,努力加强有温度的校园餐饮文化建设,满足师生餐饮服务多元化需求。

