

每周服务量超6万单 一到饭点就排长队 “父母食堂”让老人乐享舌尖幸福

离家近、种类多、还便宜，在西城，很多老人不再为吃饭犯难。西城区自2022年启动“父母食堂”建设，目前全区的养老助餐点位已达300余家，基本覆盖全区。热腾腾、情满满的“孝亲饭”受到了老人的欢迎。如今，“父母食堂”的服务量从一开始的每周3000单，迅速增长到每周6万单以上，有的“父母食堂”一到饭点就排长队。“父母食堂”如此火爆，背后有哪些诀窍？

广外街道美意延年综合服务中心 老人成为“铁粉”点赞“三好”餐厅

在广外街道的红居街，人气最旺的不是什么知名大饭馆，而是一家“父母食堂”。这里的美意延年综合服务中心社区餐厅，助餐服务量在整个西城区都排名前列。中午不到11点半，这里已经排起了长队。

“这里饭菜好、环境好、服务也特别好。”说起这家“父母食堂”，家住手帕口南街的孙择玲阿姨给出了“三好”的评价。孙阿姨今年77岁，她和老伴几乎天天来这里用餐。“我们是这里的‘铁粉’。”老两口笑着说。

对于一些老人来说，吃饭曾经是个大问题。有时费力做了半天，一顿又吃不完。孙阿姨和老伴儿以前就为吃饭问题而头疼。去年年底，美意延年综合服务中心落户广外街道，老两口的烦恼解决了。

“你看我们俩这顿饭，有荤有素，还有鱼、米饭和粥，这要在家顶多做俩菜，吃不了这么丰富。”对于这里的菜品，老两口赞不绝

口。“父母食堂”在价格上对老人还有优惠，一桌子菜不到50块钱。“我们中午再带回去俩菜，做碗面条或疙瘩汤，晚饭也有了。”说起现在的生活，老人非常满意。“来这里吃饭的还有90多岁的老人呢。”孙阿姨说。

“我们每天的服务量，堂食加配送大约是1200人次，这个数量还在逐月递增。”美意延年综合服务中心负责人孙志超介绍，他们目前已经服务包括老年人在内的居民7万多人次，很多老人都是回头客。因为饭菜可口又健康，许多孩子甚至健身人士也来这里用餐。

亮点

“小份菜”现做现炒节假日也不打烊

令人惊讶的是，这家“父母食堂”开业到现在才130多天。为什么会这么火？

原来，美意延年综合服务中心所在的广外街道，老年人数量多，就餐需求较大。“我们是西城区国企天恒集团与街道共同合作的项目，居民对我们有一种天然的信任。”孙志超说，餐厅采用优质食材，每天提供25道菜品，坚持现做现炒，使用小份菜，一顿饭均价在25元以内，物美价廉。

“我们希望将来通过服务来生存，并没有想着通过餐饮挣钱。”孙志超说，他们制作老年餐可谓“不计成本”，仅前厅加后厨就有21个工作人员。为了更好地服务老年人，餐厅除春节外，周末、节假日都不打烊。

据介绍，美意延年综合服务中心上下两层，共1137平方米，有社区餐厅、24小时图书馆、健康咨询和养老托育等服务，并不仅仅是一家“父母食堂”。在寸土寸金的西城区，街道免费提供了这块场地，从而让运营方能够“轻装上阵”，为老年人提供更好的服务。

相关阅读

用心服务 换来金口碑

据西城区民政局统计，“父母食堂”服务量从最开始的每周3000单已增长到每周6万单以上，可谓增长迅猛。越来越多的老年人喜欢去“父母食堂”就餐，这解决了老人居家养老的一大难题。

以往，老人助餐有过很多尝试，但有时叫好不叫座。老人们的反映集中在以下几个方面：菜品有的太咸或太油，有的量大吃不完；有些是提前做好的盒饭，口味比较差；有的餐厅各方面都不错，就是离家远。

为此，西城区对纳入“父母食堂”的养老助餐点进行统一运营管理、统一形象标识、统一支付结算、统一标准规范、统一服务公示，实行标准化管理后，养老助餐服务质量有了显著提升。在服务上，为老人提供小碗餐、自助餐、称重餐等多种选择；除了提供堂食，还为老人提供网上预订、电话预订、送餐上门等服务。支付也越来越方便。在美意延年综合服务中心，老人还可以“刷脸支付”。

在养老助餐服务中，饭菜的质量至关重要。在孙志超看来，部分“父母食堂”火爆的背后是老人充分的认可，“只要口碑好，想不赚钱都难。老年人吃饭，不仅仅是为了填饱肚子。要想留住老人的心，自己就得用心，要像给自己的父母做饭一样经营‘父母食堂’，让老人吃得营养、吃得健康，真正对得起‘父母食堂’这四个字。”

月坛街道京铁生达“父母食堂” 员工食堂敞开大门 持老年卡再减3元

中午，73岁的杨阿姨来到位于月坛街道真武庙四条路的京铁生达“父母食堂”，和老姐妹相约共进午餐。避风塘大虾、芫爆鸡丝、肉炒双花、木须茄子、白灼菜心，再加上米饭、玉米、汤羹以及新鲜水果……只花25元，杨阿姨就在“父母食堂”买到了五菜一汤的午餐。很快，她就找到了自己的老伙伴，三个人聚在一起边吃边聊。

其实，这家“父母食堂”原先是一家员工食堂，并不对外开放。去年10月，隶属于中国铁道旅行社集团有限公司的北京京铁生达大厦将自己的员工餐厅拓展成“父母食堂”，推出了28元和35元两款套餐，持有老年卡的老人还能减3元。“父母食堂”的助餐服务一经推出，立刻引来了附近老

年人的关注。

“眼看着来这里吃饭的老年人越来越多。我还在这儿交了两个‘饭搭子’，每天就盼着来和她们一起吃饭。”杨阿姨笑称，她如今不仅吃饭的问题解决了，心情也好了。

“这边的伙食太好了，天天换花样，你看我都胖了。”在采访过程中，许多老人发出幸福的感慨。

北京京铁生达大厦有限公司总经理于永泉表示，除了午餐，他们还还为老年人开设了15元自助早餐和晚餐外送服务。“父母食堂”刚开业时，每月就餐人数为1300余人次，到了今年4月，就餐人数已经突破2100人次。

亮点

为生病老人送餐上门就像亲人一样

来自湖南的陶阿姨经常在“父母食堂”用餐。今年1月，陶阿姨因为生病无法出门，她抱着试试看的心态向“父母食堂”打电话求助。工作人员一听，立刻承诺：“阿姨您别担心，我们给您送饭。”第二天一早，热乎乎的饭菜直接送到了陶阿姨的家门口。临近中午，敲门声再次响起，工作人员又把午饭送到了陶阿姨手上。“‘父母食堂’的工作人员对我们这些老人，像亲人一样。”痊愈后，陶阿姨特意画了一幅“年年有余”，装裱之后送到了“父母食堂”以示感谢。

新街口街道“父母食堂” 老餐馆转型而来 辐射周边21个社区

下午4点50分，距离原定的晚餐开餐时间还有10分钟，位于西城区玉桃园三区11号楼底铺的新街口街道“父母食堂”就提前迎来了8桌客人。

自助餐台背后的显示屏上展示着今日菜谱：蒜香龙利鱼24元、酸菜炖白肉16元、鸭血烧豆腐8元、青椒土豆片4元、蒸鸡蛋羹5元……12道菜，有荤有素，还提供免费汤、粥。老人可以自选自取。

面积430平方米的新街口街道“父母食堂”于去年11月投入使用，辐射周边21个社区。开业仅两个月，这家“父母食堂”就完成订单2万余份。今年以来，订单量

更是逐月增加。“今年4月份，我们就完成了13310单。”负责人杨斌表示。

开业半年，这家“父母食堂”为何备受百姓喜爱？“我们以前就在这儿开餐馆，做过鲁菜、川菜、家常菜，做了小二十年。”杨斌表示，去年6月，原来的餐馆通过升级改造，转型成为新街口地区的“父母食堂”。

虽然做了多年餐饮，但杨斌很快发现，老年餐与社会餐饮有着显著差别。老年人随着年龄增长，消化系统功能下降，胃肠蠕动减慢，还有部分老人患有高血压、糖尿病等“老年病”，因此除了要将菜做得软烂易消化之外，还必须低油、低盐、低糖、低脂。

亮点

大厨改良菜品菜品每月大排名

为了抓住老年人的胃，大厨对菜品进行了改良，例如，将炒青菜由煸炒改为白

灼；红烧鱼改成了清蒸鱼，低油少盐更健康。有老人反映宫保鸡丁太辣，大厨便推出了“免辣版”，还将嚼起来嘎嘣脆的花生米改成了软烂的胡萝卜。

“父母食堂”的菜单并非一成不变，而是根据老人的喜好不断优化。每个月，工作人员会通过后台数据分析，对所有菜品进行排行，名列前茅的菜品予以保留，销量垫底的菜品会被淘汰。改良后的“父母食堂”深受老年人欢迎。这家餐厅共有120个餐位，中午能翻台三四次。

（张楠 王琪鹏）

