

广州市荔湾区金花街长者饭堂、海珠区南石头街长者饭堂、南沙区蕉门河社区长者饭堂、增城区综合养老服务中心长者饭堂……近日,随着越来越多长者饭堂“官宣”欢迎社区居民前来就餐,长者饭堂逐步进入年轻人的视野。长者饭堂饭菜的味道如何?价格划算吗?近日,新快报记者前往多个长者饭堂“探店”。

■采写:新快报记者 麦婉诗 杨喜茵
■摄影:新快报记者 郭思杰

新快报记者“探店”长者饭堂

菜品琳琅满目又实惠 不少社区居民来就餐

■天河南街颐康中心长者饭堂。

体验 价格实惠环境较好 来吃饭的年轻人不少

晚饭饭点时,南沙区南沙街道蕉门河社区长者饭堂内涌入了数十位食客,其中多数为年轻人,甚至有一家人一起来吃饭的。

这家饭堂的菜品琳琅满目,有20多种菜式可供选择。新快报记者点了香菇鸡块、肉炒西蓝花、清炒四季豆,加上一份白米饭花费22元,价格与其他快餐店相当。

据南沙街公布的补贴标准显示,长者就餐餐标为15元,市餐补3元、区餐补3元、街餐补5元。

按量备餐避免浪费 部分饭堂需提前订餐

目前,广州对非长者人士开放的长者饭堂数量较少。社区居民去上述两家长者饭堂可以直接就餐,而有的长者饭堂则需要提前预订。

节瓜肉丝、鳊角蒸鱼、炒青菜、猪红汤……新快报记者从荔湾区金花街长者饭堂张贴着的一周菜单上看到,饭堂周一至周五均有午餐及晚餐供应,每餐提供两荤一素、三菜一汤,荤素搭配合理,每天菜式不同。在这用餐,社区居民每餐只需13元。

关注 广东省民政厅养老服务处:
更多居民到长者饭堂用餐,有助于饭堂长远发展

社区居民涌入长者饭堂吃饭也引发了一些争议。有网友认为,长者饭堂应是专供老人吃饭的地方,如此之举有挤占资源之嫌。也有网友认为,居民按原价购买,并未享受老年人专属补贴,并无不妥。

饭堂优先满足老年人就餐需求

南石头街长者饭堂负责人廖俊表示:“我们优先满足老年人就餐需求。长者与其他社区居民就餐时间也不冲突,长者一般11点多就来了,有时候来就餐的社区居民看到人多就打包带走。”南石头街长者饭堂还专门为非长者开辟就餐区域,社区居民也会礼让老年人。

当前,不少地区长者饭堂运营面临压力,有长者饭堂负责人就坦言:“长者饭堂需要一定的就餐量才能维持营收平衡,量少就支撑不了。”该负责人表示,如果就餐点交通便利,就餐量就有保障,但运营机构无法自主选择场地,自己去租赁成本太大。

免费送糖水吸引老人前来就餐

位于黄埔区鱼珠街颐康中心内的长者饭堂采用自建厨房的模式。步入长者饭堂,环境宽敞明亮,开放式厨房烹调过程一目了然,但用餐的老人不多。

“目前我们长者饭堂运营能力大于就餐人次。希望越来越多长者到我们这来就餐,不过长者到这里要过马路比较麻烦。”该负责人说,

也就是说南沙街户籍长者只需自费4元即可。

海珠区的南石头街长者饭堂是较早开始“社区饭堂”运营模式的长者饭堂之一。两荤一素一汤12元、三荤一素一汤16元。据该长者饭堂的负责人廖俊说:“今年3月份,我们的‘为民饭堂’开张后就做长者配餐。我们的价格实惠且环境较好,附近小区的快递员、公交车司机等知道这里有社会餐,口口相传,就都来这里吃饭了。现在社区居民就餐量占总就餐量的二三成。”

“社区居民也可到饭堂用餐,但需要预订,现金结算。”金花街长者饭堂工作人员表示,饭堂每天会根据预订量进行备餐,避免浪费,因此有需要的居民要提前一天以上订餐。由于面向社会开放,金花街长者饭堂还可加菜、加汤。“加养生汤水13元、煎鸡蛋1元、卤鸡蛋2元、卤鸡腿4元、卤鸡翅4元,加餐也需提前预约。”金花街长者饭堂工作人员说,“每周四推出养生汤水,本周的推介是花旗参炖竹丝鸡。”

为了“跑量”吸引更多老年人前来就餐,鱼珠街定期会在颐康中心举办形式多样的活动。同时,为下辖的每个社区点配备了管理员,会向长者宣传助餐配餐服务。

为了招揽“生意”,海珠区凤阳街综合养老服务中心从7月开始,在凤阳街南珠社区长者饭堂、凤阳街叠彩园社区长者饭堂、凤阳街西畔里社区长者饭堂,周一、周三、周五中午时间段为各位长者免费供应解暑西瓜或糖水,以此吸引更多老年人前来就餐。

每天300个老人就餐量才能保本

日前,广东省民政厅养老服务处相关负责人上线“广东民生热线”时就表示,“经调研和测算,长者饭堂做长者助餐服务,平均要达到每天300个老人的就餐量才可实现保本和微利。因此要发动有需求的老人积极走出家门到长者饭堂就餐。同时,欢迎周围的居民来就餐,人数达到一定的量,有助于提升服务的质量和丰富菜式。”该负责人指出,更多的居民到长者饭堂用餐,有助于长者饭堂更加可持续和更加长远发展。

建议 广州市社会科学院社会研究所副研究员付舒:
可探索“公益化+市场化”运营模式

近日,广州市社会科学院发布了《广州蓝皮书:广州社会发展报告2023》(以下简称《蓝皮书》)。“广州社区养老模式比较分析及展望”篇章中指出,根据调研数据,从需求侧来看,老年人对社区养老服务需求较大的多项服务中,就餐配餐服务排在免费定期体检、文化娱乐教育之后,位列第三。助餐配餐服务在社区养老服务知晓率之中也排在前列。

《蓝皮书》作者广州市社会科学院社会研究所副研究员付舒提出,为实现长者饭堂提质增效,可以根据辖内老年人人口状况、用餐服务需求、服务资源、服务半径等因素探索“公益化+市场化”运营模式,鼓励将长者饭堂升级为社区食堂,拓展就餐群体至周边社区居民以及商业楼宇等。

针对长者群体注重公益性,对于其他有用餐需求的群体可按照市场价格收费,以此增加餐饮企业参与助餐服务积极性,提高长者饭堂的自身造血能力。也可以设立开放式厨房,让长者可以观看食品的加工过程,参与膳食制作,增加互动和信任感。

在监管方面,她提出,市级层面的为老服务平台可以进一步加强助餐服务进行全流程监管,并对异常行为起到预警功能。在助餐点配备智能系统,提供自助点餐和预订点餐等更加便捷和个性化的就餐服务,提升长者饭堂服务效率。推动长者使用优待卡、社保卡、移动支付、人脸识别等多种便捷支付方式,提高管理效率。



■天河南街颐康中心长者饭堂内,多位长者正在用餐。



■华林长者饭堂的公告栏。

数说

根据广东省民政厅公布的数据显示,截至2023年5月底,全省共有“长者饭堂”2401家。预计到2023年底,广东全省长者饭堂将增至3000家以上,基本满足村(居)老年人长者饭堂就餐需求和老年人就近用餐需求,到2025年底,实现长者饭堂城乡全面覆盖。而广州已建成长者饭堂1121个,市民可通过“穗好办”查找到就近的长者饭堂。