

家门口“养老”：多方发力下的养老形势观察

记者 郭飒 史兴安 实习生 黄蓉



老人们在竹园社区养老服务中心就餐

临近中午十一时，汉滨区竹园小区社区养老服务中心饭桌飘香，逐渐热闹起来。“这里挺方便的，菜丰富好吃，价格也合理。”91岁的刘奶奶坐在桌前一边吃饭，一边笑着说。大约90平方米的社区餐厅里，很多老人已经打好饭，正在餐桌前就餐，现场来来往往的人络绎不绝。提到饭菜的口味和价格，老人们大多表示满意，觉得方便，也愿意来吃。

竹园小区社区养老服务中心于今年10月投入运营，目前只开放了社区食堂和艾灸馆，负责人陈祯介绍，社区食堂每天提供中午和下午两餐，午餐一般是米饭，搭配两荤两素一汤，外加水果。下午有面食搭配各类臊子、馒头花卷以及小菜或营养汤。价格为中午17元，晚上14元。陈祯家住竹园小区，也是社区幼儿园的园长，他开设的“新项目”引起了诸多社区居民的关注，不时有居民前来询问一些问题。对于养老服务项目，他有着自己的规划：社区餐厅只是第一步，未来还将涵盖居家养老、上门服务，重点解决空巢老人的陪伴和照护问题。

记者采访过程中，72岁的社区居民陈婆婆主动提及，作为小区的老住户，社区养老中心开业的第一天她就过来体验了，感觉很好，当即就充值了会员。“自己在家做饭经常吃不完，第二顿就要吃剩饭，还要收拾很麻烦，在这里吃饭比较省心。”陈婆婆还表示，服务中心的负责人是小区的老熟人，让她很放心，后期增设其他服务也会根据实际情况选择体验。

“养老不离家”是很多老年人的美好愿望。为了更好地满足辖区群众就地、就近的养老需求，社区“嵌入式”养老服务模式打开了养老服务新思路。安康被誉为“中国最佳生态养老城市”“西部最佳养老宜居城市”“全国康养城市50强”，近些年，如何真正意义上服务好老年群体，安康各界也在努力探索实践。

记者了解到，在养老机构政策和补贴落实情况上，2021年和2022年，政府累计投入了9.3亿元。同时，制定了一系列优惠政策，包括社区日间照料中心、农村互助幸福院、民办养老机构建设以奖代补、运营补贴、床位补贴等。此外，还从用地保障、用房保障、金融支持、税费减免等方面提供了支持，以促进养老服务的发展。

此外，越来越多的社会力量加入其中。位于汉滨区长兴小区的胡凌云养老服务部，自今年运营以来每天固定为20多户老年人提供包月送餐服务，服务范围覆盖新城、老城区。除了送餐，服务项目还包含老年人家政保洁及跑腿代

办等。今年4月开业的安康高新区现代城社区日间照料中心围绕居民的衣、食、住、行、康、乐、养等服务形态，在现代城社区建成室内面积1600平方米、室外活动场地面积300平方米的日间照料中心。其打造的乐净百米生活服务平台成为一大亮点，以精准化数字治理为突破口，运用了“物业+互联网+养老”的社区服务创新模式，真正实现了线上线下融合发展百米内解决生活所需。“每个房间都配备有独立的衣柜、卫生间、呼叫器、防滑垫、专用洗浴座、助卫扶手、窗户限位器等适老化配套设施齐全，我们的护理人员用心，让老人住得温馨，家属放心。”现代城社区日间照料中心负责人黄珍说。

据统计，至目前，全市共有养老服务机构183个，其中：公办养老服务机构141个（含4个社会福利院）、民办17个、公建民营25个。全市共建成社区老年人日间照料中心204个、农村互助幸福院1233个。



午餐四菜一汤外加水果

新型养老模式的出现为老年人的幸福晚年生活带来希望，然而，对于经营主体而言，实际操作起来并非一帆风顺。记者采访了解到，要做好社区养老服务，单一经营很难持久，如陈祯所言，单靠社区食堂，很有可能一段时间后就经营不下去了，必须要服务多元化。汉滨区胡凌云养老服务部自运营以来受到了很多老年人的认可和好评，但同时也引发了更多老年人的期盼：希望居家养老业务更加丰富多元化。两处社区养老服务中心的负责人也表示，服务的项目越多，需要的各方支持也越多。

民政部门也指出了我市当前在社区养老服务上存在的突出问题：老年人口数量增加，社区养老设施不足。据安康市统计局数据显示，截至2023年4月30日，全市60岁以上老年人61.32万人，占全市常住人口24.81%，分别高出全国和全省平均水平的5.01个、4.31个百分点；65岁以上人口37.52万人，占比15.18%，较全国、全省分别高0.28个、0.49个百分点。然而社区养老服务设施用地用房紧张、规划布局落地难，就近就地就便很难提供相应的服务。

解决问题的关键，在于解决关键问题。陈祯认为，发展社区养老服务，需要整合辖区养老机构、社区卫生服务机构、物业服务企业、家政公司等资源，形成功能多元、服务集成的供给网络。结合老年人刚需，社区养老服务中心总体上应具备集社区餐厅、老年学堂、康乐娱乐、心理服务等基础服务功能，以及志愿服务、疾病筛查、公益宣传等拓展服务功能。

陈祯还提到了“老年幸福感”这个关键词，他表示，“银发一族”也有自己精神上的切实需求，同样渴望社交，也对新鲜事物保持着好奇。“老年人希望能与其他人沟通，而孩子忙于工作无法顾及，这也是这几天我观察到的，社区食堂很多老人吃完饭都不愿意离开，因为他们可以在这里相互交流，无论是跟同伴还是工作人员。”陈祯说，下一步，他计划着在艾灸间进行一些娱乐活动的布置，比如安装书架、摆放围棋象棋桌等，用这样的方式丰富老年人的精神生活，“社区养老服务中心的初衷就是让老年人感受到，不是家里不好，而是这里比家好。”

未来，安康社区养老该如何发展？是否真的能像社区养老服务中心的负责人和社会大众所期盼的那样，满足社会所需？我们可以确定的是，全面多元化的服务仍需补充和完善，这需要一步一个脚印去检验。

一日三餐再平常不过的事，对很多老人而言，尤其是高龄、空巢、失能老人，却并不容易。

为了解决这件民生大事，近些年，助餐成为多地基本养老服务清单中的重点项目。把食堂开进社区，距离近、价格实惠、品种丰富，确实让不少老人“尝”到实惠。不过，想把这件好事持久地做下去，各地也面临着不小的经营压力。

平价餐享幸福“食”光

炸偏口鱼、蘑菇烧肉、炒豆芽……10月9日上午11点半，记者走进辽宁省大连市金普新区金宁社区居家和社区养老服务中心时，社区居民曲阿姨已打好午饭，“这一餐12元。”

便宜实惠，是吸引老人们重要的原因。在云南省昭通市绥江县，福兴社区老年幸福食堂的收费标准是：两荤两素一汤，90岁以上老人免费就餐，60岁—89岁老人5元一餐；在辽宁沈阳，据该市民政局养老处副处长孙晋介绍，60—79岁、80—89岁的老年人分别给予每餐3元和5元的餐费减免……

金普新区民政局局长徐洋说，这顿幸福餐，解决的不仅是老人的午餐问题，捎上的馒头、花卷让早晚饭也有了着落，更重要的是让老人走出家门，出来转转。

为了让老人吃好，各地想了不少招。从源头上功夫，是云南省昭通市永善县溪洛渡街道红光社区幸福餐厅负责人周朝香的秘诀，“食堂的菜品都是早上到农贸市场去采购的，菜色一般以清淡为主，少盐少油。”

对于大连金普新区民祥道社区智慧餐厅来说，“智能炒菜机”“蒸煮机”的加入，不仅提高了效率，也让食谱种类不受过多的限制。

在沈阳，一些食堂特邀了沈阳医学院师生团队为社区食堂研究专属老年营养结构食谱，让菜品更加符合老年人的营养需求。

……

对社区而言，食堂更像是纽带，让百姓获得实惠的同时，也增强了社区凝聚力。金宁社区党总支书记刘生岩说，养老服务中心不仅有餐厅还有活动室，居民们因餐而来，收获的远不止一顿饭。

据统计，仅去年一年全国新注册的各类社区食堂超过1700家，服务面不断扩大，也收获了更多群众的好评。

持续经营并不容易

好评背后，低价的公益属性和收益的市场属性之间的平衡，正是当下社区老年食堂运营所面临的课题。

不少经营者坦言压力不轻。国家统计局北京调查总队曾对40家老年餐桌机构开展典型调研，55%的食堂经营机构表示，餐费价格很难与成本同步，亏损缺口有加大趋势。

“老年食堂的开销主要由人工、房租、原料三大块组成，而收入则由卖的份数决定。”金宁社区老年食堂有关负责人于艳超介绍，从成本上说，原料成本可以通过集采的方式进行压缩控制，场地是由政府盘活后免费提供的，还给予了民水民电的优惠，影响最大的还是人工。

“一开始我们四五个人张罗160—170人次的午餐，每日营业额2300元是略有盈余的，但现在，在餐食质量、价格不变的情况下，由于我们想做送餐服务，就必须提前储备师傅，再想挣钱就得等送餐业务做起来了。”她说。

另一名社区食堂运营负责人也印证了于艳超的话。

“根据建设面积、投入成本、雇用人数不同，社区老年食堂的服务人数如果低于一定标准，成本就无法分解，但靠向地方财政‘伸手’，食堂不能‘自我造血’，不是长久运营之计。”

不过，客人来得太多，超过食堂的承载能力也带来经营压力。“确实存在价格实惠吸引来的人太多，导致入不敷出的情况。”一位基层干部向记者透露。

多地的食堂运营负责人坦言，人工的问题，不仅体现在人效比的把控上，还在于厨师。“好厨师是食堂的法宝，招得来，留得住，考验也不小。”徐洋说。

开办老年食堂虽是民生工程，但对经营者也是一笔生意，离不开精打细算、细水长流。

“选址、客流预测、采购、定价策略……食堂的运转需要科学的测算、规划，急不得半点。”金宁社区老年食堂运营方、大连德泰康公司总经理尚城名说。

积极探索“自我造血”路径

“让社区老年食堂能持久‘飘香’，不仅需要经营者的精打细算，还考验着地方政府精细化运营的水平。”辽宁社会科学院研究员张思宁表示。

今年9月，民政部有关负责人在国新办举行的“推动高质量发展”系列主题新闻发布会上介绍，党中央高度重视老年人助餐服务，去年10月国务院常务会议审议通过《积极发展老年助餐服务行动方案》，今年又列入全国老龄委为民办实事，中央财政安排3亿元引导资金，支持发展老年助餐服务。

记者调查发现，各地正结合自身财力和实际情况，探索了不少服务模式。

在降本方面，因地制宜是前提。

“有厨房和就餐条件的建设点位，没厨房条件但有场地的设置助餐点，即制作后配送，都不具备的还可以设置配餐柜。”徐洋说，形式并不是最要紧的，目的都是要让百姓吃上这餐热饭。

而在沈阳市郊的沈北新区正良街道蒲雅社区，让村集体合作社运营食堂，不仅可以村里的绿色蔬菜低价进入后厨，降低运营成本；还可以吸纳不少村民做起食堂服务员，这种“农村经济组织+助餐”，着实一举多得。

再者，便是集约化管理。

不少地方积极探索的“中央厨房+助餐”模式，取得了一定成效。社区通过引入具备中央厨房配餐能力的专业餐饮企业，实现集采、加工、配送为一体的供应链。

孙晋说：“以沈阳为例，一些老年食堂的配餐企业本身还承接市内百余家学校的餐饮管理和餐食配送服务，有固定盈利渠道和专业化作业模式，因此，即便社区老年食堂初期运营亏损，仍能持续保证居民用餐质量，提供优质价廉的服务，有望最终越过瓶颈期。”

而在开源方面，“个人出一点、企业让一点、政府补一点、基金捐一点、志愿做一点”的运营模式，吸引多方社会力量共同参与，激活公益慈善力量，助力老年食堂运营。“通过多方助力，我们已经争取了32万元资金继续办好幸福食堂。”福兴社区党总支书记黄红说。

此外，不少受访者也都提到，办食堂的思路可更加开阔。“一个就餐点可能并不赚钱，但依靠食堂带来的客源优势，开展各类增值服务，也许是实现老年食堂良性循环的可行路径。”尚城名说。

如何在“苦”里酿出“甜”？

记者 陈楚琪 通讯员 高小军



学习相关标本知识

如何把“苦”变成“甜”？在镇坪县华坪镇的研学之旅中，陕西中医药大学白思敏、冯居君两位教授带领学生们找到了答案。

霜降已过，叠翠叠金，群山环抱的华坪黄连产业园区迎来了“丰收”。不过这里的丰收并不是收获果实，是卖出黄连种苗。种出的黄连苦，种黄连的人也苦，这曾是华坪镇的真实写照。如今，华坪镇中药首位产业不断壮大，黄连稳居首位品种，群众因苦黄连过上了甜日子。

“前段时间，镇上举办的黄连种植比赛起到了很大的推广作用，今年的黄连种苗已经供不应求了。今年基地售卖了250万株左右的种苗，按照6分钱一株的价格，村集体的收入超过15万元。”华坪镇镇长汪礼胜一面讲解，一面随机打开一座黑色大棚的薄膜大门。大片棕色土壤映入眼帘，收获后的区域落脚像踩着厚厚的地毯，再往里走，是特意为了村里林地保留的黄连种苗。师生们有的蹲下来仔细观察，有的直接把相机镜头对准这片亮眼的绿。

华坪镇种植黄连的历史可以追溯到20世纪60年代，但因管理技术落后、市场风险抵抗力差，那时的华坪黄连并没有闯出名堂。汪礼胜是土生土长的华坪人，在他的童年记忆中，村里好几户种黄连的人家甚至时常吃不饱饭。

然而新世纪以来，种“黄连”留下的时代伤痕渐渐弥合。在华坪新时代乡村振兴之路上，黄连才开始显露真正的价值。

通过“走出去”“请进来”“本地扶”相结合方式，培育“土专家”12人，专业工人40余人；镇党政班子成员包片抓示范，镇村干部包抓大户；以产业奖补为杠杆，以龙头企业和合作社为辐射……如今，华坪全镇发展黄连种植2.8万亩，在团结村精心打造黄连产业园区，建成连栋温室育苗大棚2600平方米，标准化大棚育苗60亩，标准化大棚种植100亩，黄连种质资源圃20亩。

华坪还建立了镇坪黄连保护研究试验站，并依托中国药科大学、西北农林科技大学、陕西科技大学等组建了人才专家站，初步形成了种子繁育、种苗繁育、人才培育、标准化种植和标准化加工五大样板基地。目前华坪有8家中药材企业、12个农民专业合作社，除黄连外还发展纹唇贝4500亩，玄参、独活等其他中药材2500亩。

在汪礼胜的追溯讲解中，师生们于黄连林下种植基地的小路间穿行。大家对比大棚种苗与林下植株的特征，感叹着华坪黄连的命运“转身”。

汲取昨天的教训，今天步履踏实。但在场众人更关心：华坪黄连的明天该怎么走？

“800户中只有300户种植黄连，无法匹配大型制药公司需求，在规模上还未形成绝对市场优势。”

“现在种黄连的还是30年前的那批人，缺乏稳定的青壮年劳动力。”

“发展药旅融合的服务产品还有缺失，消费者黏性和忠诚度都不高。”

……

在随后的座谈和对当地居民的实地走访中，来自陕西中医药大学人文管理学院、药学院、针灸推拿学院、公共卫生学院的7位同学就华坪黄连产业的掣肘因素进行了梳理。据了解，此次研学团队中两名学生来自安康本地，其中一名学生就是华坪人。此前，团队就曾进行了打造华坪药香田园综合体的可行性研究，以图破解华坪黄连“出圈”过程中的疑难。研究先后获得了大学生互联网大赛校级三等奖和大学生创新创业比赛省级立项。

“打造陕西中医药大学华坪研学基地、开发四时系列药膳、丰富亲子互动和游戏场景，这些都是我们接下来的研究方向。”短短一天时间，行程紧凑，项目指导老师白思敏未能将这些合作构想当面传达给华坪相关负责人。但她和团队成员都相信，大家很快会和华坪再相见。

如何让社区老年食堂持久「飘香」

新华社记者 于也童 李明辉 林碧峰