

养老消费

银发族乐享养老生活

美丽田园愉悦身心

本报记者 王胜强

“这里有食堂吧?”“不仅有食堂,我们还为老人配备不同的营养餐。如果您有需要,护理人员还可以把饭菜送到房间。”

10月17日,在河北省涞水县天和宜居康养中心,来自北京的61岁老人王秋菊正与工作人员反复沟通入住细节。“像我这样能够完全自理的老人入住,每月只需2000元。环境好,离北京近,价格也能接受,我来看过好几次,比较满意。”王秋菊说,这里距离北京市中心1个小时左右车程,养老消费成本比北京低,享受到的康养服务却没有打折。周边好几位亲戚朋友都在涞水县养老,正是朋友推荐她过来的。

记者在天和宜居康养中心看到,鱼池盆景、小桥流水、亭台楼阁错落有致,老人们三三两两在一起,有的修剪植物,有的拉家常,有的晒太阳。“中心2021年建成,一直受到京津老人的欢迎。仅半年时间,已经有300多位北京老人前来试住体验,三分之一的老人向我们表示有明确的预订想法。”康养中心负责人张进英表示,中心目前已入住来自北京、天津等地的老人300余人,大家看中的就是这里便捷的交通、优质的环境、实惠的价格和良好的服务。

涞水县位于北京市西南方向,地处太行山脉东麓北端,拒马河贯穿全境,与北京市门头沟区、房山区接壤110公里,距北京市中心90公里,距北京大兴机场50公里,距天津158公里,交通方便快捷,在承接北京康养、养老项目上具有得天独厚的综合优势。

北京居民王玉芬夫妇在这家康养中心常住。王玉芬的老伴患有免疫性疾病,每个月都需服用进口激素药品。“涞水县医院的药房专门给进这种药,到货就会通知我们。我把医保转过来了,都是按北京的比例结算,与在北京看病基本没区别。”王玉芬说。

医保异地实时结算大大方便了在涞水养老的京津老人。过去北京老人住在这里,看病就医需自己先行垫付医药费,繁琐的报销手续以及三四个月的报销周期让不少老人感觉很不便捷。“涞水共有21所医院可实时报销结算北京人口的医疗费用,报销目录、单价与北京同步。”涞水市民政局局长王永田说。

在天和宜居康养中心二楼,独立经营的

医院正在紧锣密鼓地建设中。“医院设有全科、中医、妇科等共7个临床科室,以及各种影像检查和康复治疗等5个功能科室,10月底医院将试运行并申报医疗定点机构。”院长王静介绍,看病、康复一体化的服务机制让患有基础病、慢性病的老人不出门就能享受良好的医疗服务。“我们也和附近的三甲医院签订了协议,开通老人就医绿色通道,对需要转诊到专业医院的老人,安排专车进行接送,更好地对接当地医疗资源。”

随着旅居养老理念的兴起,越来越多的老人选择到外地养老,田园生活成为老年人的向往,养老个性化需求增大。为适应京津老年群体的需求,涞水县北郭下村租用农村闲置院落房屋进行适老改造。“每个‘微院’都有块自留地,可以种菜、养花、建微景观,老人可以自行改造,一些有共同爱好的老人还可以搭伙居住。”北郭下村党支部书记李可永说,今后还将把村里100余户闲置农舍改造成能满足不同康养需求的小院,打造让京津老人住得起、住得好的养老“微院”。

近年来,涞水县科学把握人口老龄化带来的挑战和京津养老项目向河北延伸布局的机遇,充分发挥“区位优势、交通发达、生态宜居、人文和谐”四大优势,积极构建“文旅+康养+医养”融合发展新格局,推动养老服务体系高质量发展,着力打造“养生养老、涞水更好”的县域养老品牌。“接下来,我们将以满足新时代老年人日益增长的多层次、多样化养老服务需求为目标,充分利用良好的自然生态、便捷的区位优势、优质的养老服务,形成以景区旅居、机构医养、养老‘微院’为主体的多层次、多样化养老服务体系,为构筑京津冀一体化发展康养旅居新格局提供服务保障。”王永田说。

截至目前,涞水县现有养老机构10家,8个社区建有社区日间照料服务中心5个、日间照料服务站3个,社区日间照料服务设施达到全覆盖。15个乡镇建有乡镇区域养老服务中心9个。284个行政村建设了农村互助幸福院、邻里互助点200个,农村互助养老服务设施覆盖率达70%,形成了以县级为中核、乡镇为骨干、村级为基础的系统融合、分层分类、覆盖广泛、运行可持续的县乡村三级养老服务网络。



黑龙江佳木斯市百善华侨养老中心组织在院老人观看演出。(资料图片)



河北省涞水县天和宜居康养中心的老人们在菜园内采摘。张岩摄(中经视觉)

医养结合守护健康

本报记者 马维维

10月的黑龙江已经寒气袭人,但在佳木斯市郊区的百善华侨养老中心,提前供暖让居住在这里的老人们感受到温暖。

进入养老中心大厅,只见几位老人坐在窗边晒太阳、唠家常,不远处还有几人在护工的陪伴下,做着简单的上肢活动操。

“我们有多功能休闲娱乐大厅、康复治疗室、图书阅览室和书画棋牌室,住宿分为失能区、半自理区和自理区3种类型。”百善华侨养老中心院长王义强介绍,这家养老中心是佳木斯市规模较大的中高端养老机构之一。

记者看到,养老中心的房间约有30平方米,宽敞明亮。呼叫系统、有线电视、无线网络等基础设施实现全覆盖。如厕拉手、走廊扶手等设备设施也都是老年人专用的,十分完备。服务员、护理员全部持证上岗,为老年人提供专业的护理和服务。“现在的老年人选择养老机构,价格未必是考虑的首要因素了。很多老年人更看重环境、交通、就医、购物是否方便等。”王义强说。

有鱼有肉、六菜一汤、荤素搭配,每餐每天每周不重样,也是不少老年人选择在此居住的原因之一。今年83岁的姜景龙老人已经在此安心居住了近6年,他说:“花钱住养老院,我最看重的就是伙食。吃得好,身体才能健康。这里还经常组织娱乐活动,让我们身心都很愉悦。”

就医是否方便也是许多老年人选择养老院时考虑的关键因素。成立于2019年的佳木斯市郊区嘉会医养中心,就在一定程度上有效解决了养老院不便就医、医院不能养老的问题。

走进医养中心,只见医疗区设有内科、外科、中西医结合科、检验科等科室,同时配备了进口CT、彩超、心电图、生化仪等医疗设备,能够为入住老人提供专业护理、康复训练、健康管理、营养膳食、医疗保障等专业化服务。“我用半年多时间考察了好几家养老院,最后选定了这家,就是看中了这里有更好的医疗条件。”今年81岁的高秀英老人告诉记者,虽然自己身体还算健

康,但考虑到随着年龄的增长,就医是否方便一定是选择养老机构的首要因素。

医养中心还配备了专业的适老设施设备,推行健康护理、康复保健、老年教育培训、心理慰藉等服务方式,为老年人提供舒适的居住环境和高品质的医护照料。“对老年人的医疗支撑特别重要,我们每天对所有住养老人都有心率、血糖、血压等健康监测,类似突发心脑血管疾病等,在这里都能够被及时发现、及时抢救。”佳木斯市郊区嘉会医养中心院长戴丹丹说。

2022年9月,黑龙江省出台《养老托育服务业发展专项行动方案(2022—2026年)》,提出到2026年,加快形成智慧养老托育服务新业态,全省养老床位供给总量达到25万张以上,同时依托社区养老服务设施,引导社区综合服务平台广泛对接老年人需求,提供就近就便消费服务,打造15分钟助老生活圈,支持物业服务、零售服务商等提供生活用品代购、照料看护、精神慰藉等定制养老服务。

在此背景下,大庆市肇源县积极创新养老服务新模式,启动“公办养老机构”提档升级工程,撤并条件差的区域中心敬老院5处,投资1300万元建设完成县中心敬老院。同时,不断优化机构养老服务有效供给,民办养老机构达到23家。2023年,当地以能力作风建设提升养老服务水平,新增合规民办养老机构养老床位数为近年来床位数增长最多的一年。

绥化市肇东市西园街道福园社区则以提高老人生活质量为根本出发点,辖区内老年大学、医疗门诊、商业网点、健身器材等服务设施齐全。社区还为老年人发放了老年便民卡,涉及辖区内的多家企业以及商超、理发店、粮油店等商户,老年人有相关需要,拨个电话便可享受上门服务。

“面对巨大的养老市场,我们不断推动居家和社区基本养老服务提升,在政策引导下,社区在方便老年人日常消费需求的同时,也涌现出各种新型业态,不断提升老年人的生活质量。”肇东市西园街道福园社区党总支书记刘立凯说。

近日,某明星因投资餐饮亏损上亿元的新闻冲上热搜,不少网友在评论中吐槽其名下餐厅“名气虽大,但菜品难吃”。这家曾经火爆的餐饮品牌凭借简约的装修、创意的菜品、明星的效应一度门庭若市,但最终没能征服消费者的味蕾,只得惨淡收场。

明星跨界餐饮早已不是新鲜事。据媒体统计,近年来,陆续有数十位明星投资或经营餐馆。从火锅、烧烤到奶茶、面点,不少明星都把餐饮作为开启副业的第一选择。这些餐饮品牌在明星热度的带动下,备受市场关注。然而,令人唏嘘的是,头顶光环的各式餐饮却频频遭遇“翻车”,甚至陷入“短命”怪圈。

一些明星餐饮以失败告终,很大程度上在于低估了餐饮业的经营难度。对于消费者来说,菜品好吃、价格公道是衡量一家餐饮企业的核心指标。看似简单的诉求背后,却是对餐饮企业供应链管理能力和经营服务水平的全方位考验。纵观餐饮业的知名品牌企业,无不是经过长期摸爬滚打才探索出一套成熟稳定的供给体系,并通过坚持不懈的严格管理和创新突破,才经受住市场的考验,赢得消费者信赖。可见,餐饮业的门槛并不低,特别是对于想走连锁扩张道路的餐企,要想确保餐饮品质标准化、服务质量不滑坡,更是难上加难。明星餐企由于缺乏专业的经营管理能力,导致消费者体验不佳,无法形成稳定客群,企业长期盈利水平自然捉襟见肘。

另外,个别明星餐企挣快钱的短视行为也是造成其“一地鸡毛”的根源。平心而论,明星借助自己的影响力和知名度为企业打开市场、吸引客源无可厚非,但如果只想靠着短期人气实现流量变现,忽略了菜品的味道、服务的品质,无异于舍本逐末。部分明星艺人将门店交给第三方打理,并不参与具体经营,这种“甩手掌柜”模式增加了餐企的运营风险。频频爆发的无证经营、食品变质、卫生堪忧、偷税漏税等问题就是例证。此外,有的明星餐企在打出知名度后迅速开启复制模式,通过在各大城市“跑马圈地”赚取加盟费,但运营管理等跟不上扩张步伐,导致菜品质量和门店服务水平大幅下降,甚至引发加盟商维权、合同纠纷、拖欠工资等事件,过高的热度反而加速了品牌的坍塌。

明星光环不是餐饮企业成功的“万能钥匙”。企查查数据显示,2023年,我国餐饮行业快速复苏,前8个月的全国餐企注册量约为2022年同期注册量的1.2倍。但是,餐企注册量大幅攀升的同时,餐饮相关企业注销、吊销量也在同步上升。今年前8个月,餐饮相关企业注销、吊销的数量已超过2022年全年,餐饮业经营的难度明显增加。

置身如此竞争激烈的行业,只有认认真真做事、扎扎实实做事才是留住消费者的王道。在消费者日趋理性的背景下,期待明星餐饮褪去光环,用更用心的产品、更优质的服务赢得市场认可,真正成长为一路长红的“明星餐厅”。

市场星光

康琼艳



养老院的日常生活宁静惬意。张岩摄(中经视觉)

赤峰对夹 非遗里走出的味道

本报记者 余健

“赤峰对夹”是内蒙古赤峰市的特色食品之一,是赤峰人的“家乡味道”。当地人常说,如果对夹没有吃过对夹,等于没有到过赤峰。赤峰市文化和旅游局非遗科科长方向告诉记者,赤峰对夹具有传承久远、历史脉络清晰、技术复杂、风味独特等特点,具有鲜明的地域性和时代性。

对夹出现在赤峰人的餐桌上要上溯到100多年以前。相传上世纪初,河北人苏氏父子来到赤峰,由于贩羊生意不顺而把资金套住,一时难以抽本,遂暂时另谋出路,以卖烧饼为生。这种烧饼在赤峰非常有名,用小麦粉烤制而成,坚硬耐吃易带,俗称“哈达火烧”。后来,苏家受河北老家驴肉火烧启发,产生了做夹肉烧饼的想法,并把食材中的驴肉换成了熏肉。由于熏肉很符合当地人的口味,生意便随之红火起来。“刚开始人们叫它‘苏家哈达火烧’,后来嫌这个名字太长不好记,遂按照它的形状和吃法,改称有地域特点又简洁的名字——对夹。”内蒙古赤峰市

非遗项目“赤峰对夹制作技艺”代表性传承人、赤峰大唐餐饮有限公司董事长韩正泽说。

韩正泽早在30多年前就开始学习赤峰对夹制作手艺,2013年开始经营对夹店。“生意最好的时候我们同时开了40多家店。为了进一步扩大赤峰对夹的影响力,为更好地传承这门手艺,我们从2015年开始进行非遗项目申报工作,‘赤峰对夹制作技艺’于2018年列入内蒙古自治区第六批非物质文化遗产代表性项目名录。”韩正泽说。

赤峰市松山区市民郑文告诉记者,赤峰对夹是自己的“味蕾记忆”。每当跟外地朋友说起赤峰对夹,心里就有一种油然而生的亲切感。“小时候,妈妈工作忙的时候就把我放到楼下的对夹店,两个对夹配上一碗汤,吃完一天都是满满的幸福感。现在只要到外地多待一段时间,心里就会想这口。”

这一口是什么感觉呢?“外皮酥脆,里面层次分明而柔软,熏猪肉片儿薄而多汁,瘦

而不柴、肥而不腻、韧而不破,一口咬下咔嚓酥脆,唇齿留香。”郑文向记者描述。

在呼和浩特市赛罕区的一家赤峰菜馆,工作人员告诉记者,来这里消费的客人以赤峰人居多,“只要赤峰人到这里就餐,基本必点的菜品就是赤峰对夹。也有不少外地人来这里尝鲜,评价都不错,基本上每天店里能卖一两百个对夹。”

赤峰市松山区铁东街道铁南对夹铺负责人张国栋表示,自己从小就爱吃对夹,正是这种热爱才选择加盟铁南对夹铺。“我的店在汽车站附近,来往坐车的人大多赶时间,就都愿意选择好吃又省事的对夹,实在着急带走吃也不影响味道。”张国栋说。

赤峰市每年会组织包括赤峰对夹在内的非遗项目进社区、学校、军营、景区等地进行展示。赤峰对夹作为独具地方特色的名片食品,已经被开发成赤峰伴手礼,在促进当地文旅消费方面发挥了积极作用。

2018年,赤峰大唐餐饮有限公司投资

建设了6000平方米的赤峰对夹专业技术研发中心和无菌化流水线生产车间,具备日产对夹10万个、熏肉制品3吨的产能。除了在线下门店销售,还通过线上销往全国各地。“目前赤峰市内外不少对夹店用的都是我们生产的产品。”韩正泽表示。

“赤峰对夹手艺人传承赤峰对夹传统手艺的基础上,对口味、品种以及工艺等进行了丰富和改良,让消费者有更多的选择。改良后的对夹保质期更长、口感更好,也更方便线上销售。此外,我们正在积极打造具有影响力的赤峰对夹品牌。”韩正泽说。

方向表示:“我们将继续深挖非遗项目的商业潜力,深入研究产品的文化内涵、市场价值,创新经营思路,拓宽销售渠道,打造商品品牌,加大宣传推介,实现在保护中发展,在发展中保护。”



赤峰对夹配上一碗汤是消费者比较喜欢的吃法。本报记者 余健摄