



盈二邻里智慧食堂



丰二居家养老服务中心老年食堂

老年食堂探营系列—— 一份来自“宇宙中心”的试吃报告

■文/记者 韩柳青 摄/记者 周烨程

上一期我们去了湘湖大食堂,试吃报告一经刊出就收获了一大波的关注,大家纷纷前往打卡品尝。
这一期,我们试吃团又出发了。一路向北,去“宇宙中心”的老年食堂瞧一瞧!看看那儿的老年食堂,是不是也如大家对于盈二街道的霸气称呼一样“牛”。
本期坐标——盈二邻里智慧食堂、丰二居家养老服务中心老年食堂。

坐标:
盈二邻里智慧食堂

营养搭配得好
省时省力还省钱
10元专属套餐
老年人最多花7元



扫一扫二维码
查看更多内容

中午11点,我们试吃团准时来到了位于盈二佳苑小区东门附近的盈二邻里智慧食堂。走进这间邻里智慧食堂,抬眼望去,明亮的配餐区、忙碌的烹饪区一览无余,菜品也十分丰富呢。

在盈二邻里智慧食堂内,设置了老人专属区,专门为老年人提供营养套餐。刚刚到饭点,食堂里好不热闹,老人们排着队,时不时传来阵阵欢声笑语。看到我们拍摄的小伙伴,大家都十分热情地与我们交流分享。当被问到这里的饭菜好吃吗,老人们连声称赞。

现场,老人们都提着同一款保温盒,这是社区发给每个60周岁以上老年人的保温盒,一共有3层。

“每天菜都会换的,10块钱一份的老年套餐,里面是一荤一素都给我们配好的,还有一份饭和汤。我今年75岁,还能有减免,自己只要付5块钱。我今天准备要个红烧大排,再来一份白菜木耳,带回家去吃。”王奶奶乐滋滋地说,“家门口有这样一家社区食堂,对我们老年人来说,真的是太方便了。”

除了王奶奶这样自己来打饭的,还有一些是小辈替老人来取餐的。“我婆婆90多岁了,出行不太方便,我们几个小辈每天中午轮流来这里打饭。这里菜丰富,量也多,还每天变着花样做,老人吃得挺开心。”张阿姨这样说。

穿过长长的队伍,我们来到了菜品陈列区,这里摆放着近10样菜品。有红烧带鱼、红烧大排、芹菜小炒、香酥鸭、炒青菜、红烧猪蹄、玉米排骨等。后厨根据现场的需求,还在不断地烹饪出热腾腾的饭菜。

饭菜的口味怎么样呢?食堂内,今年75岁的谢大伯正坐着吃饭,他点了一份青菜、一份玉米排骨,打了一份番茄鸡蛋汤和一碗米饭,一共花了5元。对于食堂的菜色,他竖起了大拇指,他表示:“这里的饭菜,我们老年人来吃肯定是满意的。口味都可以的,今天的青菜也很软,玉米排骨汤里的肉也软,口味挺清淡,也适合我们老年人。家里烧个饭还要洗碗,烧什么菜也想不好,这里么营养搭配得好,省时省力还省钱。”问到有没有意见建议,大伯表示,保证菜品是热乎乎的就行,老年人就是需要热乎乎的菜和软一点的口感。

边说着,旁边一位大伯提出了一个建议,食堂能否提供90岁以上老人的送餐服务,90岁老人肯定是不方便出门的。对此,社区工作人员表示,已



经在统筹协调,不久后就会提供这项服务了。

食堂内,试吃的同事小靳挑了一些菜品进行了品尝,他表示味道都不错,不太咸也不太油,饭菜都比较软糯,很适合老年人的口味。满满一盘,吃得很是满足。

在收银区,放着一块价目牌,上面写着荤菜8元、半荤5元、素菜3元,米饭2元(管饱)。11点半老年人的就餐高峰结束后,食堂里来了不少附近工作的年轻人,大家根据菜价自行选购菜品,然后在食堂内就餐。

盈二社区工作人员告诉我们,盈二邻里智慧食堂最重要的功能就是为60周岁以上的户籍老年人提供用餐优惠。根据区民政部门为每名60岁以上老人提供每天用餐优惠3元的政策,盈二股份经济联合社再加一层补贴,为老年人定制了10元的营养套餐,套餐包含60—69周岁的老年人每顿中餐个人只需支付7元,70—79周岁老年人支付5元,80—90周岁老年人支付3元,90周岁以上老年人可免费享用。

与此同时,这个食堂也是面向社会开放的,在解决社区老人优惠便捷就餐的基础上,这个智慧食堂也提供家常菜、工作套餐以及各种点菜服务,以此来实现长效运营,让“老年食堂”实现自我造血。

坐标:
丰二居家养老服务中心
老年食堂

一口温暖家常的菜品
最是落胃
不仅是食堂
也是老伙伴们的
聊天聚集地



扫一扫二维码
查看更多内容

上周四,我们来到了位于丰瑞南苑小区内的丰二居家养老服务中心,这里一楼的老年食堂同样深受老年人的欢迎。上午10点半左右,丰二居家养老服务中心外的长者爱心送餐车就出发啦。工作人员介绍,社区里90岁以上的老人,社区提供免费上门送餐服务,并为他们准备了不锈钢餐盒,第二天送餐时再把前一天的餐盒收回来清洗、消毒。

在养老服务中心外晒太阳的周阿姨笑着说:“我们社区的食堂真的不错的,应该是我们街道第一个办起来的老年食堂。90岁以上老年人腿脚不便,社区提供送餐,还给老人把营养配好的,就是给年轻人减轻负担啊。人都会老的,看到有这样的服务,我们都觉得很踏实。”

11点是丰二居家养老服务中心内的老年食堂开饭的时间,在外晒太阳聊天的居民们纷纷聚集到了食堂内。有老年人,也有年轻的妈妈带着孩子一起来吃的,还有祖孙一起来吃饭。

大家排着长队等待就餐,记者也排队准备试吃一番。当天食堂一共备了4道菜,白切鸭10元一份,莲藕丁5元一份,炒腐竹4元一份,青菜3元一份。对于一个肉食爱好者来说,这样的菜色略显素了一些,味道会怎样呢?让我来尝一尝!

作为本次的试吃员,我把每一道菜都尝了一遍。白切鸭的肉质细嫩,吃起来没有鸭的膻味,口感很清爽。莲藕丁里有肉片、豆腐干等,口味是咸中带着一丝甜味,很适合本地人口味,唯一的不足是莲藕丁是脆的,并不适合年纪大、牙口不好的老年人食用。我们也向厨房提了意见,可以用炖的方式来处理莲藕丁,使其更软糯。还有青菜和炒腐竹都是非常家常的做法,有一种“妈妈”的味道,菜品很家常,没有过多的调料,吃着很安心很放心,十分落胃。

“我们每天的菜都是根据实惠、新鲜的原则去购买的,每天做到尽量不浪费。老年人是有补贴的,60—69周岁的老年人每顿补贴3元,70—79周岁老年人每顿补贴5元,80—90周岁老年人每顿补贴7元,90周岁以上老年人可免费享用。”社区工作人员告诉记者,“每个月我们食堂的亏损都在1万元以上,怎样长效运营好老年食堂,我们一直在探讨这个问题。接下来也会考虑引入第三方机构进行运营。”

旁边一桌一个年轻妈妈带着一个2岁多的小朋友一起来吃饭,她说:“平时我在家带孩子,中午没时间做饭,就到这里来吃。这里的菜就跟我们家里烧出来一样的,没有过多的调料,给小孩子吃我也很放心。”

另一桌的吴大伯正和张大伯一起在吃饭,老伙伴间唠着家常,有说有笑。吴大伯点了一份鸭肉,张大伯点了一碗莲藕丁和腐竹。“自从这里营业后,我们俩经常一起来吃饭,很方便啊。今天我一份鸭肉,他两碗素菜,再来两碗汤,我们俩一起吃。我今年82岁了,只要付4元。”吴大伯笑着说,“吃完饭我们还要约着在这儿喝茶、聊天呢。”

总体来说呢,这里的菜品味道可以,美中不足的是,菜色略少了一些,建议接下来可以将菜色做得更加丰盛一些,比如增加一些荤菜供老年人选择。在价格方面,记者点的四个菜一共花费了23元,建议可以适当调低一点价格。

解决吃饭问题,是老年人的福音。自家做饭虽然比较合口味,但买、洗、做非常繁琐。这样的社区食堂,不仅方便了老年人,也替小辈减轻了负担,让群众在家门口便能享受幸福“食”光。

