

茂名聚焦老有颐养,全力推动“长者饭堂”建设 让养老变“享老” 托起最暖“夕阳红”

文/本报记者 周燕红 图/茂名日报社全媒体记者 岑稳 周泽佳

晚年有爱,生活无碍。养老是一项系统工程!近年来,我市深入贯彻落实习近平总书记关于养老服务工作重要指示批示精神,加快构建以居家为基础、社区为依托、机构为补充,医养相结合的多层次大养老服务体系建设,着力强基础、补短板、扩供给、增活力,促进茂名市基本养老服务建设取得了新成效。

其中,各地“长者饭堂”的贴心服务更是获得无数老年人点赞。享受到这波惠民“红利”的老年人无不竖起大拇指称赞道:“政府完善基本养老服务,为我们老年人解决了养老所担忧的吃饭问题,现在‘养老’变‘享老’,我们的获得感、幸福感明显提升。”



城区长者饭堂暖心服务

着重发展壮大“长者饭堂”
政府扎实推进老年助餐建设

近年来,我市将推动“长者饭堂”建设列入主题教育为民办实事重要内容来抓,扎实推进老年助餐建设,根据“政府补助一点、企业让利一点、慈善捐助一点、个人支付一点”的原则,积极动员吸纳社会力量建设老年人助餐点,主要通过慈善捐助、自建厨房和餐饮企业合作参与助餐配餐三种模式。

在2023年期间,全市共投入长者饭堂各类建设和运营资金759.2万元,每天约服务全市2000多名老年人,有利于解决当地周边老人用餐难的问题,助力居家养老。

今年,已计划从市级福彩公益金安排约140万元老年助餐补助资金,下发各地进行综合使用(含奖补、绩效等形式),着重扶优扶强发展壮大条件成熟的“长者饭堂”,降低老人就餐成本,提高长者饭堂吸引力。同时,充分动员慈善组织、商会、爱心企业大力支持“长者饭堂”建设运营。



中午时分,阵阵饭香从茂南区露天矿街道矿区社区长者饭堂内飘出,白切鸡、西蓝花炒肉、清炒时蔬、枸杞猪杂汤……美味可口的饭菜吸引了周边居住的老人前来就餐。社工、志愿者井然有序地忙碌着,细心地为老人准备餐食。老人们对长者食堂的菜色、口味、用餐环境、服务态度给予高度肯定。他们三三两两围在一起开心地聊着家常,吃着可口实惠的饭菜,现场其乐融融,欢声笑语不断。老人们纷纷夸赞政府为老百姓办了一件大好事,大实事。

同样,在今年8月新开张的茂南区红旗街道滨河社区长者饭堂也给社区老人带来了不一样的养老体验。在饭堂的就餐指南上,清楚注明了用餐人员范围、长者用餐时间,并提示老人们如何办理优待证。老年优待证共分为绿黄红三种颜色,每种颜色代表了不同年龄长者补助的标准。办了证的社区老人只需出示优待证便能享受与优待证颜色对应的餐标优惠。“有了这个‘身份证’,咱们都能享优惠啦,真是物美价廉。”80岁的钟再珠老人一边掏出自己红色的老年优待证,一边指着墙上的长者饭堂就餐指南说。



让乡镇老人也有“温馨食堂”遍地开花

像市中心城区这样实惠又暖心的“长者饭堂”,目前在我市共建有80家。不仅在市中心城区有,在县区乡镇也是遍地开花,让乡镇老人同享这波养老“红利”。

在化州市东山街道上街社区东湖长者饭堂,香芹炒滑鸡、豉汁蒸鱼、五香扣肉、红萝卜焖腐竹……一阵阵饭菜香扑鼻而来,社区的老人按时间节点陆续前来排队就餐,纷纷为热气腾腾的饭菜竖起大拇指;“长者饭堂”的饭菜味道鲜美、分量很足,村干部亲自炒菜,吃起来就是香!”在鉴江街道东方红村长者饭堂就餐的老人纷纷表示,这里不仅吃出了安全感,更吃出了幸福感。这只是化州市街道社区(村)长者饭堂建成以来投入运营的缩影。近年来,化州市坚持“非盈利性”原则,摒弃行政化、企业化运营的做法,推行“自家人炒给自家人吃”,由村级党组织负责日常运营,村干部、村民小组长及党员志愿者充当“小厨师”“店小二”,尽可能减少不必要的支出。老年人就餐实行实收实供,不留任何利润空间,实现非盈利性质运营。

此外,本月在信宜市洪冠镇正式启动的“长者饭堂”也是“狠狠”地暖了山区老人的心。启动当天,饭堂为前来就餐的每名长者赠送长寿面一份,祝愿他们身体健康、福如东海、寿比南山。就餐的老人们一边开心地聊着家常,一边吃着美味可口的午餐,脸上洋溢着幸福的笑容,场面温馨又热闹。洪冠镇主要领导表示,将用心用情用力把长者饭堂做好,为更多老年人提供服务和关怀,让老年人在“一粥一饭”中感受到党委、政府以及社会的暖心关怀,在“一菜一汤”中吃出健康晚年的幸福味道,让每位长者都能感受到如同家庭般的温暖和关爱。

