

关注老年食堂(下)

“老年食堂”难以回避的尴尬 生存空间逼仄 好事缘何多磨

社区老年食堂，在甬上早已不是什么新名词。近年来，宁波也一直在大力发展老年食堂，增加城区老年食堂的覆盖率。

据市老龄委统计，截至2013年年底，全市提供老年用餐服务的社区(村)站点共有213个。

这本来是一件大好事，但是，记者在走访中发现，老年食堂在广受欢迎的背后，却在发展经营中遭遇种种尴尬与困境：一方面不断有财政投入改扩建老年餐桌，一方面老年食堂却举步维艰，有的甚至关门歇业。

记者 洪放 董小芳 王佳文/摄

建起来就不容易

年过七旬的刘师傅近来很是羡慕他的老同事。原来，自从去年老伴过世后，刘师傅不仅觉得生活孤单了，就连吃饭也突然成了难题。

以前的同事老陈来探望，刘师傅得知老陈居住的社区竟然有老年食堂，省却了买菜、烧菜的辛苦。刘师傅便找到自己居住的社区询问，社工很无奈，说老小区用房太紧张，难以办起老年食堂。

“没有地方建”，是不少“上了年纪”的社区面临的主要困境。“未来几年我市老龄化形势将更加严峻，居家养老的高龄空巢老人、独居老人的吃饭问题将日益凸显，开办、运营老年食堂非常有必要。

开办食堂，需要接受环评、卫生许可检查等，“现在想办一个食堂，要求比一般的快餐店都要高。比如要达到一定的面积、有独立的消毒间、干湿分开等等。这对于一些本就用房紧张的社区而言，很难做到。

人太少运营压力大

奉化市锦屏街道、岳林街道从2007年以来，先后有5个社区办起了老年食堂，但现在尚存的却不多。

一位社区书记无奈地说：“米、油、菜连年涨价，老年食堂实在无力承担。于是从2012年起决定提价，每人每餐由原来的5元提为7元。

目前，甬上老年食堂的定价基本在一餐4到10元之间，以5到7元居多。不少老年食堂的负责人表示，这只是菜、米、油等基本成本核算的价格，还不包括水电、人员等成本。

“厨师喊了很多次要提价，物价一直涨，菜都不知道该怎么买了。昨天他们还来找我，说一条小梅鱼就要6元钱，老人吃一顿也是6元钱，相当于青菜、米饭、汤都是赠送。”镇海招宝山街道西门社区居委会主任项利萍告诉记者，他们也很无奈，也找社区老人商量过，但是不少老人表示，6元的价格已经算高，怎么可能接受再提价？

在海曙西门街道老年食堂，负责人陈忠潮一语道破：“其实，要想达到基本的收支平衡，‘量’至关重要。”

虽说如今运作得不错，每天吃饭的老人有40多位，基本可以与柴米油盐的支出持平。但是，令陈忠潮担忧的是，长期下去，并不乐观。“做了5年多，来吃饭的老人数量基本稳定，新增进来的寥寥无几。如果吃饭的人不足30人，我们这个老年食堂恐怕连最基本的柴米油盐都顾不住了。”

据市老龄委的统计数据来看，甬上各个老年食堂经常用餐人数相差较大，从10余人到100余人不等。据了解，社区(村)老年食堂中已有不少高调开办却悄无声息关门。其中，大多因为用餐的老年人太少、饭菜成本上升而售价难以提高等因素无法维持。

众口难调和观念成阻碍

4月11日上午10点多，还不到开饭时间，镇海总浦桥社区老年食堂内有20余位老人在等候。

正在看电视的陈阿姨是老年食堂的“忠实粉丝”，已经在这里“搭伙”好几年了。“吃得挺好，有荤有素，比自己在家烧菜都讲究，也省了我来回买菜的麻烦。”

可是，并不是所有的人都和陈阿姨一个想法，也有人觉得有点“不尽如人意”。

“众口难调嘛。有些老人觉得菜品种类不够丰富，或者品种不够好。可是改善这些，就势必要提高成本，很难做到。”总浦桥社区居委会主任沈东红说，“我们办老年食堂，只能兼顾多数人的口味和经济承受能力。”

有社区将老年食堂外包给了快餐店，菜品种类的难题得到了缓解。可是，众口难调的问题依然存在。

“同样一碗米饭，有的嫌软，有的嫌硬；同样一盘菜，有的说咸，有的说淡。快餐店的厨师也不知道该怎么做饭了。”项利萍说，老人还会直接找到厨师，有说葱姜蒜不吃，有说血脂高不吃猪肉，也有说胆固醇高不吃海鲜。“快餐店照顾到老人的口味后，直接影响了其他顾客，营业额也受到波及。众口难调，实在难做。”

不少老人的观念也是影响老年食堂长久运作的一个原因。镇海区民政局2009年曾在潮涌、九龙湖一带做过调研，问题只有一个：假如村里办了老年食堂，每天会来这里吃饭吗？

结果有点让人错愕，基本没有一个老人回答“会”。

“观念是最主要的障碍。”许希启说，一来，农村养老最主要的还是靠儿女，这种观念根深蒂固；二来，不少老人觉得花钱在外面吃太浪费，自己在家有时一碗米饭一块咸豆腐都可以对付，即便炒个菜，菜地里拔些下锅就可以了，吃不完还能留到下顿。“这样的观念，是影响老年食堂‘客源’的重要原因。人少，食堂就难以长期稳定运作。”

老人舌尖上的难题这样破解

“老年食堂其实也是一项公益事业，离不开政府政策、资金上的扶持。”业内人士认为，政府应在资金、用房、用工、税收等方面支持老年食堂建设；新建小区和旧城改造应该同步配套社区养老照料设施；对于老城区用房紧张的社区，可以适当给予开办老年食堂必须的房租补贴。

目前，上海对于社区食堂大多采取的是减免场地租金、有限补贴水电费等举措。

但当物价不断上涨时，作为补贴的“砝码”显得越发分量不足。为老年食堂“减负”，还需要全社会合力，形成长效机制。“比如水电费按居民价格享用，‘平价菜’帮扶老年食堂等，都是节约成本的方法。”

在开办形式上，既可以支持社区自行或联合开办老年食堂，更要鼓励餐饮企业、民营机构等多元投资主体与经营主体开办老年食堂。“纯粹的老年食堂很难做，在给老人提供就餐的同时对外经营，为周边单位、企业提供就餐服务，也是搞活经营的一种模式，以社会化运营来保障居民服务。”

条件不成熟的社区可以采取让老人到社区旁边的大单位食堂吃饭的方法。看看辖区内的国有单位、机关，能有多少内部食堂可以成本加管理费(即微利)的模式开门邀请周边老年人来用餐。

还有一种有益的探索，不得不提。

2012年，杭州凯旋街道“先行一步”，采取社区自主经营和周边餐饮连锁店联合经营两种方式，盘活老年食堂。

凯旋街道对辖区所有老年食堂进行规范化管理，统一布点、统一名称、统一标识、统一设计、统一装修、统一制度、统一政策、统一服装、统一培训，并由街道民政科进行日常监管。此外，凯旋还积极探索多元化运作。在各个社区附近寻找可以合作的经营性餐馆，采取餐饮联办、场地联用等模式为社区老年人服务。

“连锁食堂的优点很多，首先，街道统一管理，就不会出现有的社区办得好，有的社区办不好的情况；其次，食堂的覆盖率增大，可以让老人更方便地就近就餐。由于街道统一管理、统一补贴，老年食堂越办越好，现在已经可以实现微利。”该街道负责人曾在接受采访时表示。

当然，老年朋友也不妨转变一下观念，树立起花钱买服务的理念。目前，相当一部分老年人及子女对社会化养老服务的接受程度不高，消费观念有待进一步培育。

新闻内存

宁波老年食堂运营模式小调查

来自市老龄委的消息，从建设运作模式看，宁波的老年食堂主要有四种：

一是依托社区(村)居家养老服务服务中心(站)(少数为社区服务中心)设置一个厨房和餐厅，建设一个小型老年食堂，这是目前各站点比较主流的建设运作模式。食堂面积根据现实条件和老人需求而定，大小不一，小的十几平方米，大的百余平方米。

各站点均坚持非营利性运作的公益属性，实行成本价收费，日常运营经费由各级财政和村(社区)集体组织补助。供餐方式主要分食堂就餐和送餐上门两种。

二是协议委托邻近敬老院、残疾人日间照料中心等公益性服务机构提供老年用餐服务。供餐方式主要为送餐。如北仑区大碇街道安心养老院和梅山乡梅中村里泰养老院为附近老年村民开展送餐服务。

三是协议委托宾馆饭店、餐馆快餐店、饮食公司等餐饮服务企业提供老年送餐服务。如北仑区新碇街道和白峰镇的部分村协议委托辖区餐馆、快餐店送餐；慈溪市委托市学生营养餐配送中心为崇寿镇部分老年村民开展送餐服务。

四是通过组织邻里个人结对包餐等方式开展老年用餐服务。目前，极少数社区(村)实行的是这种模式。

(董小芳)

法律讲堂

小学生放学途中被撞伤 赔偿责任谁承担

小楠今年读小学四年级，不久前，在放学途中被三轮车的撞倒，致面部受伤。小楠父亲心疼之余，要求货的师傅邱某进行赔偿，同时认为学校也应对孩子的受伤承担责任。

邱某认为自己是打工的，三轮车实际属于吴某所有，赔偿责任应由吴某承担；学校认为孩子受伤发生在正常放学之后，不应承担责任。

三方就赔偿事宜发生纠纷，遂找到司法部门寻求调解。

鄞州区司法局：

《中华人民共和国侵权责任法》第35条规定：“个人之间形成劳务关系，提供劳务一方因劳务造成他人损害的，由接受劳务一方承担侵权责任。”

经调查，邱某是吴某雇佣的驾驶员，双方之间形成了劳务关系，提供劳务一方邱某因劳务造成小楠受伤，接受劳务一方吴某应当承担侵权责任。

第39条规定：“限制民事行为能力人在学校或者其他教育机构学习、生活期间受到人身损害，学校或者其他教育机构未尽到教育、管理职责的，应当承担责任。”而小楠受伤发生在正常放学之后，不属于“学习、生活期间”。

根据教育部《学生伤害事故处理办法》第13条规定，在学生自行上学、放学、返校、离校途中发生的造成学生人身损害后果的事故，学校行为并无不当的，不承担事故责任；事故责任应当按有关法律法规或者其他有关规定认定。因此，对于小楠的伤害，学校方面不承担赔偿责任。

经过调解，最终，小楠的父亲与三轮货的所有人吴某自愿达成了赔偿协议。

(董小芳 程学佳 张倩)

帮办传声

对付春困不能靠多睡

这几天的太阳暖洋洋的，晒在身上很舒服，不过也有不少人会觉得有些慵懒乏力，其实“春困秋乏”还是有一些道理的。春季气温升高，皮肤里的血液循环量大大增加，流往大脑的血液相应减少，就有稍微“缺氧”的感觉，表现出来就是容易犯困。

应对春困，医生们说起一个误区，“很多人觉得春困多睡觉就可以了，这是不对的。一般成年人保证8小时左右的睡眠就差不多了，白天睡得太多就如同吃得太饱一样，也会损害健康，甚至还会降低大脑皮层的兴奋性，使之处于抑制状态，陷入越睡越困的怪圈。如果觉得实在困乏，补个午觉的时间也不宜过长，半个小时左右就可以了。”

医生建议，从饮食调理入手补气、补阳对克服春困有帮助。中医讲究“春夏补阳，秋冬补阴”，春季用茯苓煮粥或用莲蓉红枣煮粥可补脾气不足，多食龙眼肉也可补脾气，多食枸杞等可补肾气不足。

另外，可以趁着周末去郊外走走，不但能丰富视觉，还能缓解春困。增加运动量也是一个好办法，通过活动四肢，可舒筋活血，通利关节，还能使大脑兴奋起来。可以选择每周3次徒步快走，每次30分钟，步频控制在每分钟60-80步。

(董小芳)

健康吃春笋四个建议

哪怕是再挑剔的胃口，恐怕也不能拒绝这个时候最嫩、最好吃的春笋吧。不过，每年这个时候，因吃春笋引起胃肠道不适的也大有人在。

“做春笋前最好能在沸水里先焯一下，大约煮1-2分钟，甚至可以煮更久一些，以软化粗纤维，有助消化。”甬上资深营养师说，这样既可以去除春笋的涩味，吃起来更爽口，还能让70%的草酸流失。草酸容易和体内的钙形成草酸钙，在体内沉积，导致结石。

“中医认为，春笋味甘性寒，属于发物。发物是指富于营养，或有刺激性，容易诱发某些疾病。因此，吃的时候一定要控制量，不能天天吃，更不能顿顿吃。”

春笋富含粗纤维，可以帮助食物消化，但由于它的纤维比芹菜等其他蔬菜要硬，相对难消化，吃多了，胃肠道受到刺激后，运动会加快，而出现不适感，当肠胃运动异常时，则会出现胃痛、胃胀，甚至胃出血等症状。吃春笋吃出毛病的，大多是因为一次吃得太多。

春笋不要空腹吃，吃之前可以先喝口汤、羹，或者吃几口饭，以减少春笋对胃黏膜的刺激；吃完春笋后尽量不要吃生冷的食物，如冰淇淋、冰啤酒、生海鲜。

有五类人要少吃春笋：胃溃疡等胃肠道功能紊乱者——平时一吃生、冷、油腻的食物就容易拉肚子、胃痛、肚子痛的，要少吃，每次尝尝鲜就可以了；肝硬化的，尤其是食道静脉曲张者，春笋中的大量粗纤维很容易擦伤腹壁或消化道，引起患者大出血。

大病初愈者——比如肝胆刚好的病人，这类人消化功能较弱，吃春笋可能会引起胃痛、胃胀、拉肚子。

过敏体质者——如患有过敏性鼻炎、哮喘、荨麻疹等，不宜多吃。春笋属于发物，是过敏体质者的禁忌，一吃有反应的，应马上停止，但如果吃了没有反应，可以适当少吃一点。

4岁以下小孩、刚生完孩子的产妇、老人——他们的肠胃功能相对较弱，尤其是4岁以下的孩子，最好不要吃，他们消化吸收能力、咀嚼能力都较弱，很可能会直接吞下去。4岁以上的孩子，可以适当吃一些，但要比大人吃得少一点。

结石病人——春笋中的草酸容易和体内的钙形成草酸钙，加重结石患者病情。

(董小芳)

成长互助坊

被门窗夹到是常见的车上意外 四五岁孩子特别要留意

每一个家长都留意到孩子在车里车外的安全问题，并采取一定的预防措施。可意外却时有发生。

最常见的意外有：孩子身体某部位被夹；在行驶的车里突然打开车门；在车内乱动身体遇到磕碰等，还有小朋友曾误操作点烟器被烫伤。

如今的私家车通常都有出于安全考虑的设计，比如车窗、天窗的防夹手功能。但对孩子来说，它并不能与绝对安全画上等号。

一个星期前，陈爸爸接闹闹放学。将车停稳后，他径自到后备箱取东西，再往车里看时，吓一大跳：调皮的闹闹站在扶手上，头在天窗外，脖子却被卡住了。

“可能是探头的过程中，他的手指无意间碰到车窗的按钮。车窗刚好夹住头，他一用力往上伸，就卡住了脖子。额头擦破皮，后脑勺到脖子一片通红。”陈爸爸现在想来还心有余悸。

事后，他还特地用手试了一下力。“不试不知道，一试才发现车窗关上的劲儿其实非常大。碰到阻力时，它并不会即时停止，而是有一个极短的滞后时间。”

对孩子来说，不管是车窗还是天窗，即便有防夹功能，开启合拢时产生的力道有时也可能造成伤害，至少会吓到他们。更何况，并不是所有车的四扇车窗都具备防夹手功能，有些车型驾驶室一侧的车窗才有。

因此，家长带孩子坐车，一定要牢牢看护好孩子，提醒他不能把头、手伸出窗外，不能随意触碰车上的关键按钮，也不能把孩子单独留在车里。

(金晓东)