



# “储蓄”志愿服务时间 兑换未来养老服务 政协委员建议推行“时间银行”

随着社会老龄化的日益加剧,未来如何养老已成为我们不得不面对的话题。政协委员、宁波市海曙区和义社工师事务所总干事黎丽建议在我市推行“时间银行”互助养老模式。另外,政协委员、宁波市第一医院生殖中心护士长胡勤波提交了《关于加快推进我市养老护理员队伍建设的建议》。

□金报记者 钟婷婷

## 政协委员黎丽建议: 推行“时间银行”,推动互助养老

“目前,我市每个社区都有自己的志愿者团队,但是这些志愿者不光是助老的,还有助学、环保等,时间银行可以对助老志愿者统筹管理。”政协委员、宁波市海曙区和义社工师事务所总干事黎丽说。

“时间银行”是指年轻或身体健康的中老年志愿者,将志愿服务时间存入各自账户,自己需要服务或年老需要帮助时,可从账户中提取积累的志愿服务时间并兑换成相应的服务,以此实现互助养老。近年在各地政府推动扶持下,逐步在全国推广,借助现代互联网络,这种模式得到进一步完善。比如上海的网上时间银行、广东的南沙银行等。

据统计,2017年全市65周岁及以上老年人口占户籍人口总数的16.2%,宁波已迈入“超老龄化社会”。老龄化已逐渐成为一个社会问题,老年人的生活状况应该受到全社会的关注。2018年10月1日起施行的《宁波市居家养老服务条例》中提到“志愿者可以根据服务积分优先享受居家养老服务,并享有相关法律、法规规定的权利”,黎丽认为,这其实就

是对“时间银行”互助养老模式的一个具体表述。

黎丽建议以我市各街道级居家养老服务中心为单位成立服务老年人的“时间银行”,政府及相关部门给予政策支持和制度保障,对时间银行组织合法性、储户责任义务、储户管理、正规培训时数、储蓄时数等做出明确规定,保证良性运行。利用云平台技术,结合当前社区信息化建设,开发相应的管理信息系统,由社区老龄社对“时间银行”系统进行运行管理,及时处理可能出现的问题。对储户定期开展培训,在区域范围内实现各社区时间银行储户的资源共享,加强社区间合作,逐步扩展社区有效资源。

同时,充分推动社区居民的社区参与,共筑共建,壮大社区志愿者队伍。“时间银行”从模式上来说具有一定的激励机制。把提供志愿服务与优先享受志愿服务结合起来,在志愿者自身需要社会提供帮助时可以优先得到志愿服务,这能吸引更多的人参与互助养老。

## 政协委员胡勤波建议: 加快推进我市养老护理员队伍建设

政协委员、宁波市第一医院生殖中心护士长胡勤波指出,随着个性化养老服务需求日趋增长,对养老护理员的需求日益增加。为此,她提交了《关于加快推进我市养老护理员队伍建设的建议》。

“我市养老护理员的需求量正急剧增长,养老护理员难招难留成为养老机构存在的普遍现象。”胡勤波说。自2017年9月,人社部取消了养老护理员国家资格水平的评价,意味着护理员不必持证上岗,引进门槛的降低,限制了养老护理员职业技能提升渠道,影响了其职业水平评价办法。另外,我市仅一家专科教育机构(宁波市卫生职业技术学院)设置有“老年护理”这一专业,而全市其他的

教育体系中并没有跟老年服务相关的专业,且最终留在这个行业的毕业生不到10%,学校招生难,企业招人难。

胡勤波建议,拟定《宁波市养老护理员队伍建设规划》,由人社部门统一招募、组织,培养一支规模与需求相适应、年龄梯度适当、等级比例合理的养老护理员队伍,经考核通过颁发“健康照护执业证书”。她还建议各大中专院校优化专业设置,加快养老专业的人才培养,实施招生优惠政策,促进定向培养、定向分配,鼓励养老专业学生毕业后从事养老服务行业,为养老服务提供专业化护理与照护。

# 培养一批优秀的本土菜传承人 保护和弘扬“宁波味道”

在宁波及余姚、慈溪、奉化、象山等周边县市区,沉淀了很多具有浓厚历史底蕴的“宁波味道”。然而,宁波对于传统餐饮文化的重视程度仍显不足,沉淀了上千年传统文化的“宁波味道”正在慢慢减退和消亡。

□金报记者 童云



人大代表徐剑光 记者 张培坚 摄

“川菜馆、粤式茶餐厅、杭帮菜等越来越多的外来餐饮占据了宁波主流餐饮市场,而以缸鸭狗、石浦大酒店、向阳渔港等为代表的宁波本土餐饮主流品牌正在不断转型,很多宁波传统餐饮美食正在被边缘化,而一些新生品牌仍无法靠地道宁波菜驱动全行业前进。”市人大代表、欧琳集团董事长徐剑光表示,从“宁波味道”传承上看,有很多菜已经失传了。“宁波味道”是宁波传统文化的传承载体,是活化石,拯救“宁波味道”与保护宁波老建筑同等重要。

徐剑光在人大小组讨论会上作了题为《关于保护和弘扬“宁波味道”的建议》的发言,他建议打造“宁波味道”这张靓丽名片,设立专门的“宁波味道”办公室,筛选挖掘相关的“宁波味道”类目,构建“宁波味道”大体系、大架构。要建立“宁波味道”的人才梯队,加大本土餐饮力量的培训力度,通过建立“宁波味道”的相关学校,培养一批优秀的“宁波味道”传承人、接班人,同时培育一批强势的企业。另外,在宁波及各县市区加强餐饮文化的载体建设,建立“宁波味道一条街”。

## 多元联动产业协同 减少住宅全装修纠纷

本报讯(记者 钟婷婷)住宅全装修的全面推开还处于起步阶段,引发大量装修质量纠纷,并对我市装修产业链造成一定冲击。去年,市工商联赴相关部门、房产公司和业内制造型企业进行调研,并在两会上提交了《关于多元联动产业协同 推动我市住宅全装修健康发展的建议》的集体提案。

提案中建议:推动建立多元联动的住宅全装修管理体系,加强相关监管部门之间的联动协同,实现全流程、全方位的无缝监管;进一步明确全装修住宅监管的资金保障措施,将全装修纳入拟出台的《宁波市物业保修金管理办法》,按照全装修的造价缴存保修金,并明确保修的范围、期限及责任;要积极创造条件,采用全装修现房销售的方式,提高全装修的实体体验性,减少期房预售的矛盾纠纷;推行“基本配置+加载包”的分等级、菜单式全装修,满足业主对装修的差异化需求;推广住宅工程质量交付缺陷保险,引入保险机构的风险管控力量,对住宅全装修进行全程的质量管控,提供优质、高效的维保服务。

同时,应积极推广装配式全装修,以装修模式的根本革新、以产业的整合提升,从源头上推动我市住宅全装修持续健康发展;积极培育壮大我市本土的装饰装修企业,尤其是装配式装修企业,推动承接住宅全装修业务和全装修的售后维保服务。

## 建立外卖行业餐具 质量、卫生检测标准

本报讯(首席记者 薛曹盛)去年底,许多人在朋友圈晒自己一年消费的外卖费用,从几百到几千元不等。数据显示白领和大学生外卖费用最多,是外卖消费主力,多数一年点餐在50次以上。随着电话、手机、网络的普及,外卖也不再局限于打包形式,已经进入飞速发展的时代。

目前,宁波尚无外卖餐具的质量和卫生检测标准,也尚未对外卖餐具进行严格的质量、卫生检查。宁波外卖餐具绝大部分为外部输入,也为外卖餐具的检查、管理提供了新的难题。

宁波市人大代表、宁波富理电池材料科技有限公司副总经理、高级工程师颜雪冬建议,外卖餐具的质量和卫生情况与市民健康密切相关,对外卖餐具的管控刻不容缓,需尽早建立相关标准并及时开始检查和监督。

比如建立外卖行业餐具质量、卫生检测标准,使宁波相关工作走在全省前列,保障人民群众饮食健康。由主管单位市质量技术监督局组织实施,调研并征求行业专家意见,参考上海市相关规定,制定宁波的外卖行业餐具质量、卫生检测标准。建议相关标准依法、依规制定后,主管单位(市质监局)尽快实施并建立检查制度。