

经开·长水之声

长水街道打造社区居家养老“桃花源”

栗丽 徐超/文

资料显示,截至2015年底,长水街道户籍人口26375人,60周岁及以上老年人5364人,占户籍人口的20.3%。随着人口老龄化的发展,老年人的养老问题已成为当前社会亟需解决的重要问题。

作为街道十大民生实事项目之一,长水街道对社区养老的投入向来不遗余力。除了斥巨资建造专业化、高标准居家养老中心,街道还通过联合共建单位、利用社会组织资源等方式,从供给侧改革来破除养老难题,让街道真正成为居家养老的“桃花源”。

实现居家养老中心全覆盖

“中国人有‘养老不离家’的传统,因此健全以家庭为核心、以社区为依托、以专业化服务为手段的社区居家养老模式应运而生,成为推进养老事业的重要任务。”长水街道相关负责人表示。

从2014年起,该街道按照开发区大力推进社区居家养老服务中心建设的总体工作要求,积极推进社区居家养老服务中心“5A级”建设工作。每个服务中心设置有“三室、两堂、一房”等功能室,各功能室配备完善的设施设备。截至目前,街道总投入约420万元用于居家养老中心的建设。

作为街道的“新人”,联星社区成立于和庆丰社区分别成立于2015年7月和2016年1月,不到一年的时间,这两个社区的居家养老服务中心就已投入使用。此外,由拳社区的居家养老服务中心也完成了建设,并于本月已经投入使用。至此,街道实现了“5A级”居家养老中心全覆盖。

通过招投标引进社会组织

“居家养老中心面临的一个问题就是社区干部人少事多的实际,如何规范提高中心的各项服务管理成了一只‘拦路虎’。”上述负责人告诉笔者。

为了破解这个管理痛点,长水街道采取以政府购买服务形式,将建成的社区居家养老服务中心全部委托专业社会组织进行管理,每个点由2名专职人员负责中心的日常服务和管理。

2015年,根据开发区居家养老服务中心运行管理招投标实施办法,长水街道率先引进了竞争机制,开展了社会组织管理的招投标工作。“通过招投标,我们择优选择了两家社会组织进行委托管理,促进提高了社会组织的服务水平,更好地为辖区老年人提供服务。”

抓住老人需求提供个性化服务

“有什么样的需求就提供什么样的服务,这就

是供给侧思维。”上述负责人表示,社区居家养老虽然还在探索阶段,但可以肯定的是要以老人的需求为导向。

老年人最关心的莫过于健康医疗问题。府南社区居家养老服务中心早在2014年9月就联手街道社区卫生服务中心,共同开展医养结合服务项目。卫生服务中心每月定期指派医生在社区居家养老服务中心提供免费健康管家式服务,并建立健康档案。医护人员还定期为老人举办医疗保健讲座,开展心理咨询课堂,发放免费测血糖卡、社区医生联络卡,开展高血压、糖尿病自我管理小组等活动。

精神生活匮乏也是许多老年人遭遇的“老年危机”。为了使辖区老年居民“老有所乐”,在日常服务活动开展的基础上,街道根据各社区辖区老年人的特点积极开展个性化服务。该负责人举例,比如长水社区居家养老服务中心的“无土环保吧”、石堰社区居家养老服务中心的“巧娘工作室”等个性服务,都为老年人所喜爱。

默小姐的美食日记1

华厨“以爱之名”——创意西式料理



幸福就是
鲜花布置点缀好餐桌
有美食、美酒、精致器皿
三五好友、欢声笑语
餐桌旁有你

“以爱之名,幸福有你”——在嘉兴城南路万科海上传奇1171号,坐着刚开业的爱舍丽宫·华厨。走进餐厅,眼前展开的便是一个精致小巧的用餐空间,华丽的灯饰投下淡淡的光,使整个餐厅显得优雅而静谧,每张餐座上小花瓶里粉色、红色的玫瑰柔美地盛开,与周围的幽雅环境搭配得十分和谐。

美食与美酒搭配,餐桌有三五好友、欢声笑语,彬彬有礼的侍应生随时以待,柔和的小野丽莎充盈着整个餐厅,如一股无形的烟雾在蔓延着,慢慢地慢慢地占据你的心灵,使你的心随和地飘荡着。

默小姐的美食日记第36场约饭活动来到了华厨,近20位嘉兴各行各业的美食爱好者齐聚一堂,共享美食盛宴,原价308元的美味大餐组合,在这天以138元的体验价带给吃货们,灯光交映,笑意畅谈,配着红酒,陆续一道道菜上桌:味美多汁的肉蟹索芙里、营养健康的藜麦蔬菜沙拉、独特的澳带双吃、鼎级食材搭配的松露蘑菇烩饭、可口的青柠味增酱鳕鱼,食材不断地带动味蕾的极速跳动,让人大饱口福。

当然,西餐厅怎么少得了牛排呢?此次主打的便是“澳洲和牛

M9”,看着诱人的牛排,不禁忍不住赶紧切下一块,放入口中一咬!肉质均匀,鲜嫩而多汁,细腻而不失美味。

在西餐中,M9恰恰代表了鼎级品质,澳洲和牛跟着母亲吃9个月奶后在草原自由放养4个月,再按日本和牛的谷物配方喂养。正是由于如此原生态的环境,才能够培育它出丰富的油脂,曼妙的雪花。雪花越丰富,牛排级别越高。M9也被食客说成是“一生中必须品尝的鼎级牛排”。

餐后之余,一道贴心的甜点——“巧克力慕斯香草冰激凌”,再次带给了吃货们冰爽中甜而不腻的回味。为美味点赞!在一片欢呼雀跃的邀请声中,我们见到了主厨叶老板。

叶老板是嘉兴人,今年虽然三十出头,但已经辗转游历了多个城市,从嘉兴到苏州、杭州,期间更是担任多家五星级酒店西餐厅主厨,



最后选择了美食大都上海,而上海独特的西餐文化,让叶老板受益匪浅。

在嘉兴,西餐健康的理念现在还不是那么普及,大多以快销西餐为主,缺乏健康饮食和餐饮体验。老板介绍道,爱舍丽宫·华厨以健康饮食放在首位,以创意法式、意大利式为主要特色,今后将继续带给禾城百姓纯正的西餐体验和味觉的极致感受,同时老板表示,也可以接受私人定制party。

想体验纯正西式料理的美食爱好者,不妨来赴一场华厨“以爱之名”盛宴。



扫描默小姐的美食顾问二维码或拨打本报联系电话0573—82600000,可免费享受德国神器体验餐一次,需提前预约。

