

# 快报记者探访南京“银发餐桌” 老人点赞吃得好,经营者喊亏吃不消

吃饭,这件看似很平常的事儿,对很多老人来说并不那么简单。为了解决部分老人的吃饭问题,今年,南京尝试推广了老年助餐工程。有在酒店开小灶的,有网络预订的,有送餐上门的……半年多下来,这些助餐点现在运营得如何?本月是全国第五个“敬老月”,现代快报记者最近探访发现,一边是老人“点赞”,一边是助餐企业“喊亏”。银发餐桌这项年轻的事业,正在巨大的市场需求与亏损、微利的现实状况之间摇摇摆摆,艰难前行。

见习记者 徐岑  
现代快报记者 项风华/文 赵杰/摄



靓厨  
酒店内,  
老人们在  
排队打饭

## 探访1

### 热饭菜老人们喜欢,但没人手送

9月29日中午11点半,建邺区兴达社区居家养老服务中心的工作人员陈萍,推着电瓶车,回到助餐点。每天11点不到,她就骑着电瓶车出门送饭了。“来回半个多小时,只送了两三家。老人住的区域比较分散。再绕路,饭就要冷了。”助餐点没有专门的送饭人员,基本上中午,养老服务中心工作人员谁有空,谁去送。

红烧小黄鱼、娃娃菜烧木耳、

西红柿鸡蛋、紫菜蛋汤,再加一个梨。陈萍将菜挨个放入了他们特地买的保鲜盒,又要出门去送饭。“这个搭配是十块钱的,不过我接下来要送上门的这户人家,两位老人都是低保户。我们一般只收6块钱。”

现代快报记者跟随工作人员,体验了一回送饭工。走了约十分钟,就看到一栋住宅楼的二楼,一位头发花白的奶奶略微探出了窗口,开心地挥挥手:“你们来啦!”王

奶奶今年82岁,老伴儿88岁,子女都不在身边。王奶奶说,不仅是送餐,买米买油,只要说一声,第二天工作人员就会送过来。

一般送饭上门,要多收两元,但陈萍表示,像王奶奶这样的低保户是不收钱的。“小区至少还有五六户这样的老人,除了送饭上门,平时生活上的忙,只要老人说,我们都会做,而且都是免费的。”她介绍。

## 难点

平时每天只能送十多户,心有余而力不足,“虽然薄利多销,才能降低成本,但忙的时候,连做饭阿姨都要出去送饭,请专门的快递员又要付工资。”陈萍分析,因为老人住得分散,送饭上门没有专门的人员,请人请不起,自己送又没人,所以不敢多接单,多接也送不起,越接越亏。

## 探访2

### 酒店“开小灶”,一家红火一家冷清

6月份,鼓楼区一家酒店无偿拿出员工食堂的场地,为周边小区的空巢老人“开小灶”。酒店大厨又请专家开老年菜谱,此举获得周围老人的一致点赞。云水百都酒店老人助餐项目的负责人孟中华告诉现代快报记者,3个月下来,1579位老人办了卡,平均每天三四百人来吃午饭。“天天都是长龙,最起码要排半个小时,都到酒店门外了。而借用不到30平方米的员工食堂作为场地,还是太小。”孟中华说。

鼓楼助餐点人气爆棚,孟中华趁热打铁,把位于玄武区的一家酒

店全部场地拿出来,办助餐点。“这个酒店有三百多平方米,可容纳120个人吃饭,是所有助餐点中面积最大的。”但他没想到的是,运营两个多月下来,每天仅二十多人来就餐。

上午10点半,现代快报记者来到玄武区锁金北路上的靓厨酒店,墙上贴着周一到周日的套餐菜谱。一大荤一小荤两蔬菜一汤一米饭的搭配,60岁以上的老人收8元,75岁以上的老人收费7.5元,“五类老人”收费6.5元。“这个价格比鼓楼涨了2元,因为那边是员工食堂没有场地费,这边我是把整个酒店都让出来

了,要付房租的。”孟中华解释。

11点,就有老人“下馆子”来了。红烧排骨、盐水鸭,两个大荤可以自由挑选,还有丝瓜炒鸡蛋、清炒大白菜、凉拌黄瓜、西红柿蛋汤。“图的就是品种多,吃得新鲜。”79岁的刘奶奶是独居,“自己烧顿饭要花一两个小时,买菜也是难办。去菜场,买一根丝瓜,一顿吃不完,半根人家又不卖。”

虽然这边的老人也是好评不断,但运营了一个月,亏得太厉害了。不得已,位于玄武区的这家助餐点放弃了做晚饭。

## 难点

同样都是在主城区,为何一家火一家冷?孟中华分析,可能是老人嫌贵。“可即使是涨了2元,我们也是亏本的,至少每顿饭亏1.5元。”他表示,7月份开张时,饭店不对外开放,专做老人餐桌,还提供晚饭。现在迫于压力,不得不对外营业。总的来说,场地是最大的“拦路虎”。鼓楼区场地太小,还有很多人吃不上。玄武区专门拿出场地,但因租金高,饭钱就高,老人舍不得来吃。

## 探访3

### 开始很新鲜,吃多了就腻味

作为南京市第一家引入餐饮企业为老人服务的助餐点,国泰民安社区助餐点开业时很红火,每天中午都有100多位老人来“捧场”。但半年运营下来,现在的固定食客只剩二三十人了。助餐点工作人员王庭告诉记者:“餐饮公司送来的快餐,吃多了就腻味了。好些老人吃不惯,最后就退出了。”

餐厅的墙壁上挂着菜谱,最便宜的是6元套餐,最贵的是10元套餐。现代快报记者注意到,里面不

乏鱼香肉丝、宫保鸡丁这样辛辣的菜。76岁的许奶奶表示,快餐里很多菜,她都吃不了。“我牙齿不好,但你看星期六的菜单,6元套餐里,毛豆烧鸡,鸡块肉少骨头多,啃不动。清炒黄瓜,黄瓜也是脆的,就平菇肉片还能吃。”她说,菜有点油偏咸,吃着很腻。

“青奥期间,餐饮公司暂停送餐,我们小厨房自己烧了一个多月,一大荤一小荤一素一汤收7元。”王庭自豪地说,老人都特别满意。“小

厨房是开放式的,早到的老人都爱进来逛一逛,看看菜式以及新鲜度。像我们今天烧的面筋瘦肉,那个面筋包也足足比快餐里的大了一圈。”她表示,饭菜全是按照老人的口味来的,分量也是吃饱为止。

不过,王庭无奈地表示,10月份还是会继续由餐饮公司送,“虽然我们很乐意做,但一个月下来,一算吓一跳,竟然亏了六七百,还不算厨师工资、燃气费、调料费,我们实在贴补不起。”

## 难点

快餐缺少个性化,不符合老人口味,老人吃不出“家”的味道。自己小厨房做饭,又亏不起。

## 市场分析

### 老年餐桌,人手和场地是发展瓶颈

现代快报记者探访后发现,目前,市场推出的老年餐,价格多在6元到10多元,大多数老年人对老年餐桌赞不绝口,表示口味好,价格合适。但是,仍有很多老人没法享受,只能到隔壁社区蹭吃。云水百都的火热就能说明这一点,不少老人坐好几站公交车,就为了吃大厨烧的老年餐。

但场地问题,却是阻碍老年餐桌发展的难题。云水百都酒店老人助餐项目的负责人孟中华表示,鼓楼区和玄武区的不少社区都有合办老年餐桌的想法,想要扩大场地,但始终协调不下来一个合适的场地,最后不得不放弃。“即使把鼓楼区的老人,全部放到我玄武区300多个平方的酒店,还是不能容纳那么多人一起吃饭。没

有免费的场地,饭菜的价格就降不下来。”

他表示,除了助餐点,他们还有一个助餐点,也在计划为老人开发一些其他产品。他希望能以街道为单位,由街道出面组织,建立集中厨房,统一送餐。

不仅缺场地,缺人也是普遍现象。企业的运营情况也让老人担心老年餐桌会“断顿”。兴达社区85岁的宋爷爷,已在助餐点吃了两年多,“他们知道我不吃辣,也不爱吃甜的,饭都烧得烂烂的,时不时吃个水果或者粗粮,10块钱很划算。”他说,周末中午只能在外面吃。“随便一碗面或者饺子,就10块钱。又贵又不好吃,还吃不饱。”老人就怕,助餐点哪天会突然停做了。



老人套餐荤素搭配,价格也不高,老人们也很满意,但是店主亏得厉害,直喊吃不消

## 政府支持

### 社区提供场地,补贴困难群体

南京市民政局有关负责人表示,目前,南京有就餐需求的老人多集中在高龄、独居、空巢等群体,有10多万人之多。老年餐桌作为一项公益事业,不仅解决老人吃饭问题,还可以免除儿女们的后顾之忧,体现了全社会对老年事业的关注。因此老年助餐的模式,南京还将继续探索下去。餐饮企业在市场行为下运营,肯定有亏有赚,而且大部分餐饮企业在做老年餐桌时,还有其他经营项目,比如助浴、助医等。此外,还可以建立专门从事为老年人服务的连锁餐饮公司,扩大经营规模,米面蔬菜都可以采取集中采购的方式来降

低成本,同时可以扩大配送范围,考虑跨社区、跨城区配送,薄利多销。

“只要是为老服务,政府会继续以鼓励和奖励的方式进行引导。”为解决场地问题,南京已提出,各社区将拿出40%以上的服务用房提供场地支持,并逐步交由社会组织承担运营及管理。今年底前,“助老食堂”将在南京主城区实现全覆盖。启动建立全市统一的“居家养老助餐服务信息平台”,实现需求、供给、配送的实时对接。南京市还斥资575万元,对特殊困难老人提供每餐0.5元到1.5元的财政补贴。