

互助式家庭化助餐、多元主体参与运营、数字技术提升服务，江苏——

办好暖心餐 三招解难题

本报记者 白光迪

探访

核心阅读

开展互助式家庭化养老助餐模式、引导多元主体参与助餐点运营、通过数字技术提升助餐服务与监管水平……近年来，江苏多措并举，探索可持续、可推广的养老助餐模式，持续推进养老助餐服务，守护老年人“舌尖上的幸福”。

“两斤西红柿，三斤芹菜……”早晨7点，江苏省盐城市大丰区新丰镇全丰村网格员吴雨欣来到镇政府门前领取村里的爱心助餐食材，她认真记录菜品明细，确认无误后，装车送往助餐点。

每周一至周六，吴雨欣都会把食材送到全丰村幸福助餐小院负责人徐玉凤手里。“看到村里老人们吃得开心，特别高兴。”吴雨欣说，每天有大概30名老人来助餐小院吃午饭，人数不算多却办得红火。

在江苏，60周岁以上常住人口达2089万人，其中65周岁以上老年人口达1573万人，老年助餐服务需求很大。为更好解决老年人吃饭问题，2024年4月，江苏省政府印发《江苏省“舒心助餐”专项行动实施方案》，明确了2024—2026年老年助餐服务的工作目标、主要任务和保障措施，有序推进老年助餐服务。

场地点位如何选？

助餐小院设在农户家，乡亲吃饭更省心，群众增收有路径

3张桌子，几条板凳，墙上挂着助餐点工作人员名单、规章制度等。洗菜、择根、切菜……徐玉凤正在家中准备助餐点的午餐。自2023年7月起，徐玉凤家成了村里的幸福助餐小院。

助餐点为什么设在徐玉凤家？新丰镇党委书记袁伟介绍，徐玉凤家位于全村中心位置，老年人来用餐较为方便，一般步行一会儿便可到达。同时，徐玉凤的公婆永康是村里的贫困户，她爱人身患重病，全家人靠徐玉凤打零工维持生活。家里成为助餐小院

后，镇里每个月会给予房租和工资支持。“镇里对房屋进行了改造提升，配了烹饪、消毒设备等。周一到周六为大伙烧一顿午饭，食材、水电费用都由政府承担。”徐玉凤说。

不到上午10点，就陆续有人来到助餐小院，你一言我一语地唠起家常。

70岁的村民黄陈章带着老伴来助餐小院吃午饭，他支付4元，老伴因为身体残疾只需支付2元。“我们老两口中午花不了多少钱就能吃上热乎饭菜，心里特别暖。”黄陈章说。

幸福助餐小院不仅暖人心，更算好了民生账。

“利用农户家做助餐点，既可以避免新建场地的投入，还可以将房租补贴发放给困难群体，助其增收，一举两得。”大丰区民政局副局长沈辉介绍，选择在农户家中设助餐点也考虑到村民喜欢走亲访友的生活习惯，此外农村地区在养老助餐原材料成本方面有优势，开展互助式家庭化养老助餐模式具有现实基础。

要让幸福助餐小院办得长久，一个可持续、可推广的养老助餐模式尤为关键。“大丰区优先租用环境整治、交通便利的低收入群众房屋开办助餐点，积极开发‘帮厨岗’等公益性岗位，聘用低收入群众在助餐点帮厨，发展手工经济等致富模式，组织就餐老年人在食堂从事小手工制作，让更多老年人有活干、能增收。”盐城市民政局副局长司爱平说。

目前，大丰区共建成农村“长者食堂”“幸福助餐小院”216个，其中103个选址在低收入群众家中，聘用100多名低收入群众在食堂帮厨，基本实现助餐服务村村覆盖。

收支不平衡如何解？

资金来源不光靠补贴，闲置资源能盘活，市场模式可持续

走进南京市秦淮区郑和公园大门，穿过一片树林，便来到了悦华洪武助餐点，一幢三层的小楼与这里的美景相得益彰。

临近中午，阵阵菜香飘来。酱鸭、椒盐小黄鱼、青菜……老人们按照两荤两素的标准挑选饭菜，随后工作人员进行结算，秩序井然。

90岁的居民申屠坊家住秦淮区洪武路街道，助餐点开业之前，每天吃饭是个问题。“自己做饭费时费力，现在我走5分钟就能来吃饭，很方便。”申屠坊说。

据了解，助餐点供应三餐，午餐可选菜品不少于8种。“菜品丰富，价格实惠。以午餐

为例，60岁以上老人15元，75岁以上老人12.5元，生活困难、身患残疾等老人只需10元。”悦华洪武养老服务中心负责人刘湘梅介绍。

餐食定价不高，但人工、原材料、食品损耗等费用却不低——人不敷出是摆在众多助餐点面前的一道难题。

悦华洪武助餐点如何在保障菜品质量的同时，做到收支平衡？“办法就在这上面。”刘湘梅笑着指了指楼上。

这幢三层小楼原是图书馆旧址，后成为老年活动中心。2019年，秦淮区将助餐点设在这里。“测算成本时发现，如果只减免房租加上政府补贴，助餐点仍然会面临亏损。”秦淮区民政局副局长朱孔光说，经过商议最终形成方案：一楼开设助餐点，二楼打造高品质老年活动中心，三楼铺设养老机构床位，将过去单一的活动中心改造成街道养老综合体。

如今，养老床位入住率达到100%，缓解社区养老照护床位紧张的同时，也为养老助餐点的运营带来补充收益。

随着养老助餐事业的发展，引导更多经营主体加入成为不可或缺的一环。

餐桌上画有棋盘，配有适合老年人的靠背座椅，地面做防滑处理……位于南京市建邺区双闸街道的江湾社区食堂采用开放式档口模式，美食种类丰富，用餐区设计贴心。

“食堂为老年人专门设立养老助餐档口，菜品会根据老年人营养健康需求进行搭配。”江湾社区食堂负责人夏经理介绍，老年人在这里就餐不限于助餐档口，在其他店铺消费也可以享受优惠。

与此同时，江湾社区年轻白领较多，食堂向社区居民开放全时段就餐服务，所获部分利润也会反馈到老年助餐服务中。

2014年以来，南京市持续探索多元参与的市场化助餐模式，在发放政府补贴的基础上，为助餐点因地制宜打造可持续的运营方案。“通过盘活闲置资源推动助餐点落地，鼓励助餐点面向社区其他人群开放；完善老年助餐市场准入机制，引导更多经营主体加入，实现助餐点的扩面提质。”南京市民政局副局长周新华说。

监管如何更高效？

改造提升借助高科技，配送用上大数据，运营服务智能化

上午11点，居民丁悦春像往常一样来到无锡市崇安寺街道“东河‘食’光”社区智慧餐厅，她熟练地用手机扫描托盘上的二维码完

成绑定，将托盘置于菜品前感应区域，每取一下菜，屏幕上都会显示价格。结账时，丁悦春将托盘放到感应平台上，屏幕上便自动显示出总价金额，通过面部识别完成结算，全程不到10秒钟。

在智慧餐厅一侧，摆放着两台智能化综合料理机。“我今天要用它炒盘菜带回去给孙子吃。”丁悦春说。现场挑选当日新鲜食材，再选择想吃的口味，“炒菜机器人”就可完成菜肴制作。

智慧社区餐厅为老年人就餐提供了便利，但改造升级成本相对较高，社区餐厅的智慧化改造是否必要？

“我们会根据餐厅注册老人数量预估就餐人数，再通过每日就餐人数以及剩餐统计分析，结合老人消费习惯、菜品偏好，精准计算所需食材量，避免过度采购导致浪费，也避免因采购不足影响供应。”社区智慧餐厅负责人苏未允说，智能餐盘系统能实时识别菜品重量并自动计价，老人可以自由选择菜量，有效减少食物浪费。

“智慧餐厅的餐食由无锡永旺餐饮管理有限公司的中央厨房进行配送，中央厨房的距离在10公里左右。这样的模式可以节省用工成本，智慧餐厅的服务人员由传统助餐点的4至5人缩减到1人。”苏未允坦言，智慧化改造前期一次性投入成本较高，但后期运营更加科学合理，从长远看是可持续的。

站在无锡养老服务平台“锡心医养”中控大屏前，点击进入助餐模块，全市助餐点一览无遗，助餐人员补贴、用餐记录等信息可以实时调取。在平台前端，无锡居民可在灵犀APP上查看助餐机构的基本信息，还可查看机构菜品价格、预约配送等。

“平台对老人用餐过程中涉及政府补贴的资金进行实时记录反馈，方便政府部门随时掌握资金发放情况及进行结算和监管。平台还打造了明亮亮灶可视化系统，支持助餐机构逐步接入平台，推动对餐饮安全、卫生等情况的监管。”无锡市民政局“锡心医养”平台负责人陈慧敏说。

江苏省民政厅养老服务处副处长叶翔宇介绍，目前，江苏共建成运营各类老年助餐点约8000家，2024年服务老年人口135.6万人，累计开展助餐服务2837万次，发放各类助餐补贴共计2亿元。江苏将继续引导各地因地制宜合理选择助餐模式和布局点位，在资源配置上向农村倾斜。探索多元筹资渠道，构建政府、社会和家庭各尽其责、有序协同的助餐服务供给格局，不断强化可持续发展能力，守护老年人“舌尖上的幸福”。

帮扶县驻村手记

“颜色发白”“闻起来味道不对”“水分比例没达到70%”……在覆盖着打碎的玉米芯和秸秆的空地上，河南省虞城县郭楼村发展特色种植业，河南省虞城县郭楼村发展特色种植业，河南省虞城县郭楼村发展特色种植业……

田里长出「致富菇」

刘泽溪 石青川

“羊肚菌栽培培种的配料条件相对苛刻，马虎一点就会导致后面颗粒无收。原料配比、湿度、质量都有较高的要求，栽培种包只有散发出淡淡的麦香味，才能满足羊肚菌培种的条件。”郭志生说。

羊肚菌菌盖形状纹理酷似“羊肚”，香味独特，营养丰富，有着“菌中之王”的美誉。丰收时1亩地单产可达600斤，纯利润约2万元。

培植基地内，三五个人正在将玉米芯等备料打碎，加水搅拌，随后将搅拌均匀的配料放进锅内高温蒸煮；还有工人身着无菌服，将培育好的羊肚菌原种小心翼翼地放进符合条件的栽培种包里。

“原始菌种培育、配料搅拌蒸煮、接种后的菌丝生长，羊肚菌在地下种植前还要经历很多道工序。”郭志生给记者细致入微地讲解每个环节，从11月底种植到来年3月底出菇，中间有着精密复杂的流程，“‘催菇水’何时浇、浇多少，营养包如何安置，这里面都有学问。”

1年的羊肚菌种植大约要消耗300吨玉米秸秆，村子里相当一部分玉米秸秆实现了循环利用。“我从2010年开始在外地种羊肚菌，最初摸不清适宜生长温度，10平方米甚至出不了1斤菇，前两年都在赔本。”大量试验后，郭志生发现10—18摄氏度是羊肚菌最适宜的生长温度，培植的菌种能稳定产菇。

2018年，郭志生将羊肚菌培植带回了虞城县谷熟镇郭楼村，注册企业享受到镇政府便捷通办服务，3个小时就办完了所有手续。

“虞城县是殷商文化的发源地之一，镇政府给咱出主意，将产品命名为‘汤羊羊肚菌’，文化特色浓厚。”郭志生介绍，2022年，虞城汤羊羊肚菌被全国名特优新农产品名录收录。上海、四川、广州……汤羊羊肚菌远销各地。“现在物流发达了，刚采摘完的鲜羊肚菌，通过冷链运输两三天就能端上百姓餐桌。我们还推出了烘干后的产品，订单越来越多了。”郭志生笑着说。

合作社办得红火，吸纳了周边村镇的20余名村民就业。“日薪能达到将近100元，高峰期有些工人甚至能达到日薪220元，致富菇带出一条致富路。”谷熟镇副镇长焦建铭表示。

发展羊肚菌产业是虞城县发展特色农业的缩影。截至2024年6月，虞城县从事食用菌规模化生产及相关企业（合作社）共6家，食用菌产业从业人员1万多人，生产面积2000多亩，总产值2亿多元。

“我想帮助更多村民种植香菇、羊肚菌等各种菌类，将我的技术、经验传授给他们。”谈到未来规划，郭志生还想探索菌菇酿酒、蘑菇酱等高附加值产品。

利用第五次全国经济普查结果核算

2023年数字经济核心产业增加值127555亿元

本报北京1月1日电（记者刘志强）为了全面反映我国数字经济核心产业发展状况，国家统计局根据《数字经济及其核心产业统计分类（2021）》，利用第五次全国经济普查结果，核算了全国数字经济核心产业增加值。经核算，2023年我国数字经济核心产业增加值为127555亿元，占国内生产总值（GDP）的比重为9.9%。

从数字经济核心产业内部构成看，数字技术应用业增加值为55636亿元，占数字经济核心产业的比重最高，为43.6%；数字产品制造业增加值为43135亿元，所占比重为33.8%；数字要素驱动业增加值为24747亿元，所占比重为19.4%；数字产品服务业增加值为4037亿元，所占比重为3.2%。

此外，根据第五次全国经济普查结果，经核算，2023年全国专利密集型产业增加值为168713亿元，占GDP的比重为13.04%，比上年提高0.44个百分点。从内部构成看，新装备制造业规模最大，增加值为48808亿元，占专利密集型产业增加值的比重为28.9%；其次是信息通信技术服务业，增加值为39322亿元，所占比重为23.3%；再次是信息通信技术制造业，增加值为32101亿元，所占比重为19.0%。

消防救援机构便民利企八项措施出台

年度内首检合格的单位场所可不再检

本报北京1月1日电（记者元玉昆）近日，国家消防救援局出台《消防救援机构便民利企八项措施》，涵盖简化办事流程、规范监督检查、优化执法方式、提升专业服务等内容，进一步优化消防服务，减轻企业群众负担，让便民利企更可感可及。

近年来，企业群众关于涉企检查的意见比较集中，如检查频次过高、随意检查、重复检查等影响了企业的正常经营活动。

在规范涉企检查方面，八项措施明确，未列入检查计划或无法定事由的，一律不得开展监督检查；年度内首次检查合格的单位场所，本年度内可不再实施检查，同时，消防救援机构应当向企业公布“双随机、一公开”检查计划、单位名录和检查结果。

“相关措施进一步规范消防日常检查，提升执法质效和服务质量，努力做到消防监督检查既利剑高悬，又无事不扰，让消防监督检查在阳光下运行。”国家消防救援局负责人表示，将持续深化消防执法改革，规范消防救援机构及其消防执法人员的执法工作职责，持续推进规范公正文明执法，更好地保障企业群众合法权益，提升人民群众对消防监督执法工作的满意度。

本版责编：吴燕 张伟昊 郭玥

京蔚高速全线建成通车

本报北京1月1日电（记者韩鑫）近日，随着京蔚高速新建工程北京段和河北段同步通车，京蔚高速全线建成通车，至此，北京通向河北的“西大门”彻底打通，成为推动京津冀协同发展的又一重要交通支撑。

京蔚高速起自北京市西六环，向西经北京市门头沟区，河北省张家口市区鹿鹿县、蔚县，止于蔚县暖泉镇冀晋界，与山西省广灵至浑源高速相接，路线全长约184公里。京蔚高速直接连通北京市西部山区和河北省张家口市南部地区，与张涿高速相接，通过二广高速连通山西省大同市，通过荣乌高速连通我国西部地区，通过太行山高速连通晋冀豫革命老区。

图为京蔚高速河北段小五台山大桥。武家豪摄



中国铁路南昌局集团有限公司工人王俊——

云端下的守线人

本报记者 王基欣



图为王俊在攀爬岩壁。

蒙 斌摄

早上7时，头戴安全帽，身穿作业服，挎上作业包，王俊和工友们向着戴云山深处出发。这天他们要对兴泉铁路沿线的黄杜岩隧道进行检修作业。

王俊是中国铁路南昌局集团有限公司永安工务段永安南兴泉路桥工区的工长。他的父亲也是一名铁路工人。以前，看着父辈穿着制服，守护着一趟趟列车的运行，王俊感到的是荣耀，真正做了这一行，他才体味了其中的辛苦。

王俊所在的工区，负责对沿线18个隧道和56公里长的路基进行搜山扫石和桥隧涵检修保养。其中兴泉铁路是连接江西兴国与福建泉州的一条老铁路线，沿线山势高峻，孤石、活石剥落隐患尤其高。黄杜岩隧道，则是兴泉铁路上最险峻、检修难度最大的地点之一。

有多险？隧道顶部离地百米，坡面近乎与地面垂直。安全绳自峭壁上垂下，脚下就是百米高空。因此，他们被称为云端下的守线人。

有多难？由于地质条件特殊，不同于一般的骨架式防护，黄杜岩隧道外裹了一层柔性主动防护网。网面柔软，

缺乏支撑点。作业时，王俊只能靠手攀住防护网上的钢丝圈，身体紧贴峭壁，才能勉强维持平衡。

第一次上山时，王俊因为恐高，不敢往下看，双腿也不听使唤。为了克服恐惧，他有空就去尝试高空项目。在一次次锻炼和作业中，王俊练出了胆量。

“咚咚咚”，对着隧道洞口处的孤石危岩，王俊每处敲3下。听到空响，就打开身上的作业包。包里有他的3件宝贝——一支记号笔、一把量尺、一个本子。记号笔用来标记危石，方便后续查找和检修；量尺用来量裂缝的长度，看裂缝相比上次有没有加深、危险度怎么样；本子——王俊和工友们称其为“石头记”，人手一本——详细记录工区内每块危石的准确位置、特征及数据。

“火车速度快，一旦有高空危石下落，后果不堪设想。”王俊说，“石头记”就是他们的法宝，对照“石头记”，他们可以随查随检每处危石的位置和动态变化。

上午10时30分，第一班列车便会经过黄杜岩隧道，王俊和工友必须赶在这之前完成检修。王俊和工友在六七百平方米的坡面上一步步挪动，敲打、测量、记录……

晚上7时，王俊和工友们准备下山了。面前，火车疾驰而过，身后，亮起万家灯火，这是他最有成就感的时刻。看着一片清理干净的路桥，王俊说：“铁路线平稳运行就是我最大的心愿。”

追梦路上