

聚焦一线

行进京华大地 讲述精彩故事

线索征集邮箱: ldwbwy@126.com



适老餐厅的厨师平均厨龄20年以上,具有丰富的烹调经验。



很多老年人在一起用餐时间长了,慢慢变成了边吃边聊,饭量似乎也比以前增加了。

适老餐厅让老人『饱口福』

□本报记者孙妍摄影报道



老人可通过显示屏观看后厨操作间情况,做到吃的安心。

餐厅改造已经不是新鲜事,就在两个多月前,京城北京华天餐饮集团旗下40多家老字号先后进行“适老”改造,让不少老年人“饱口福”。昨天,记者在华天凯丰西长安街适老餐厅看到,改造后的餐厅为了满足轮椅通行,过道加宽到了90cm;厕所、洗手池等人少区域加装了报警设备;餐桌桌角改成了圆角……如果说,这一系列硬件改造让老年人就餐多了一份安全,“适老餐”的研发制作又会如何呢?记者带着好奇,进入后厨一探究竟。

走进后厨,备餐间、面点间、操作间每个岗位上的厨师都忙得像走马灯,这里的厨师平均厨龄20年以上,具有丰富的烹调经验。为了让老人们合理营养搭配,每天菜品都要不重样,菜品

一改以往老年营养餐单纯的热乎乎、软乎乎、烂乎乎就是老年营养餐的概念。以健康长寿为目标,依据老年人的生理特质和营养需要,合理搭配食材,对一些常见的老年病,制作具有食疗作用的菜品,并根据节令、节日特点,推出适合老年人的菜品。据该餐厅经理刘吉桐介绍,每天厨师都是早上4点钟上班,为老人们制作早餐,中午11点半开餐,从新年开餐到现在,每天中午大约都会有600位老人在此订餐、用餐,为了让辖区一些出行不便的老人也能吃上舒服合口的午餐,他们派专人开送餐车将热乎的饭菜第一时间送到老人家中,看着老人们吃得开心,他们累点心里也高兴。

华天集团总经理贾飞跃介

绍,为了让广大老年人吃上高品质营养餐,集团开放旗下西城区40多家直属门店提供养老餐,店内就餐环境改造陆续展开,改造后的餐厅将有20%的区域优先为老年人服务。

在菜品方面,还会抽调各品牌技术骨干并外聘营养专家,成立专门的老年餐营养技术研究院暨华天烹饪技术研究院,并设立100万的专项资金用于老年餐和创新菜品的研发。

未来,华天集团还将建设融入现有民政或街道智慧网络平台,让居家老人、亲属及社区服务者,可以通过多种设备,连接助老餐厅自动订餐平台提交订单,由专业配送人员配送上门,解决好“最后一公里”的送餐问题。



厨师长张立民每周都要调换菜谱,做到周周不重样,做好营养搭配。



为了让出行不方便的辖区老人也能吃上午餐,餐厅派人将饭菜第一时间送到老人家中。



开餐时间一到,附近的老年人都会结伴而来,餐厅立刻热闹了起来。