



社区居民在“拾光邻里”中用餐、采购

五华区三合营社区“幸福食堂+多元服务”运营健康生活馆 “拾光邻里”让养老服务唾手可得

都市时报讯（全媒体记者 佟薇）1月12日上午11点，五华区大观街道三合营社区“拾光邻里”健康生活馆内热闹非凡，这家以“幸福食堂+多元服务”为运营模式的健康生活馆，正以满满的“幸福滋味”，书写着养老服务的暖心答卷。

冬日的阳光透过干净明亮的落地窗，洒在特色服务区，生活馆内功能丰富多样，布局合理有序，主要分为餐厅和采购区。餐厅能容纳不同人群就餐，特色餐桌摆放整齐，无论是家庭聚餐还是朋友小聚，都能找到合适的位置。采购区则如同一个小型超市，新鲜蔬果、禽肉产品琳琅满目，居民们可以轻松选购到日常所需的食材。

除了基本的餐饮和购物功能，“拾光邻里”还集快餐小吃、咖啡饮品、养生理疗、居家养老服务等功能为一体，成为适合全年龄段社区居民的生活空间。三合营社区党委书记罗霄表示：“我们希望这里不仅是居民解决吃饭、购物的地方，更是连接居民情感的纽带，是一个充满活力与温度的公共空间。大家可以在这里休闲、交流、享受服务，让生活更加丰富多彩。”

“拾光邻里”占地约1000平方米，于2025年年底开启试运营。负责运营的企业负责人介绍：“‘拾光邻里’中的幸福食堂提供早、中、晚餐服务，菜品荤素搭配，价格也非常实惠，小碗荤菜4元/份、素菜1.5元/份，还有米线、面条等多种选择，人均七八元就能吃饱吃好。对60岁以上的老年



“拾光邻里”分为餐厅和采购区等多个功能区 本版图片 供图

人，我们还提供折扣优惠，让大家吃得开心又省钱。”

据介绍，为了让老年人吃得安心、放心，幸福食堂在各个方面都下足了功夫。食堂不仅配备了专业的营养师，根据老年人的身体需求和口味特点，精心设计菜品，还采用了智能化监管系统，确保食品安全和卫生。同时，食堂与昆明市旅游职业中学

校企合作，共同研发适合老年人的菜品。在食材采购上，严格实行溯源管理机制，所采购的肉、菜、蛋等都有明确的来源，让居民吃得明明白白。针对老年人的菜品，更是充分考虑到了老年人的健康需求，做到少盐少油、口感偏软且营养均衡。

三合营社区是典型的纯居住型社区，常住人口约

7900人，其中老年人占比超35%。做好养老服务文章，成为社区工作的重中之重。近年来，社区党委不断创新服务方式，延伸养老服务触角，完善基础设施，通过推出幸福食堂、社区公交车等一系列服务举措，全力打造“15分钟养老服务圈”，让老年人在社区内就能享受到便捷、优质的服务。

※ 新闻链接

八部门发文 助力培育优质 养老服务经营主体

记者1月13日从民政部获悉，民政部等八部门近日联合印发《关于培育养老服务经营主体促进银发经济发展的若干措施》。文件涵盖品牌建设、供需对接、科技赋能、环境优化和要素扶持等五个方面共14项具体举措，旨在促进我国养老服务和银发经济高质量发展。

在推进品牌化建设方面，文件提出，支持连锁化养老服务经营主体设置具有品牌特色的标识牌匾，提升品牌认知度；鼓励和支持各类养老服务经营主体将特征显著、便于识别的标志申请注册商标。同时，择优将养老服务品牌纳入中国消费名品方阵，打造具有示范带动作用的养老服务领域知名品牌和龙头企业。

为促进养老服务市场化供需对接，文件明确，引导养老服务机构通过连锁化运营等方式进入社区，以社区为载体整合周边资源提供服务，鼓励家政企业积极发展老年人居家照护服务；支持各地立足本地实际，依托现有平台开辟养老专区。

文件还提出，优化养老服务发展环境。要求各地加快养老机构分类改革，持续优化各类型养老机构经营主体支持政策，在养老服务项目政府采购过程中不得设置损害公平竞争的限制性条款，禁止通过隐性条款限制异地养老机构落地。此外，要合理确定养老服务机构行政检查方式，规范检查行为等。

新华社记者 朱高祥