



刷脸直接付餐费 还能生成定制健康菜单 全省首家老年食堂再“上新”

本报讯(见习记者 赵培希 通讯员 陈文文)近日,杭州市西湖区翠苑一区4.0版老年食堂“翠食坊”正式对外营业。作为浙江省第一家老年食堂,“翠食坊”自2003年开业以来,居民们在一餐一食中见证“翠食坊”的迭代升级。

4.0版有何新颖之处?近日,记者走进翠苑一区一探究竟。

上午10时30分,“翠食坊”内已有不少前来用餐的老年居民。大家有序排队,挑选心仪菜品。拿上一份豆腐、一盘虾、一碗黄豆焖猪脚,76岁的潘慧琴端着餐盘来到点餐机前。随着“支付成功”提示音响起,潘慧琴从电子屏上看到,这一餐共消费13.8元。

在“翠食坊”就餐,老年居民不用携带钱包或手机,因为在办理就餐卡时,食堂已将他们的脸部信息录入系统。每次结账,只需刷个脸,就能实现即时扣款。

“会员:郑群娜。不宜食用:杏仁;建议食用:米饭、清炒毛毛菜、干张结烧肉、西红柿炒蛋。”一位居民刚踏入食堂内厅,门口电子屏幕上出现这样一列信息。原来,郑群娜对杏仁过敏,只要她一进门,系统就会给出相应提醒。

翠苑一区社区党委副书记王嘉岚介绍,前期,食堂已将居民健康信息采集录入,形成个人健康档案。当老人走进餐厅,经过摄像头人脸识别,两秒后就能推送“定制菜单”,包含建议食用或不适宜食用的食物。

与郑群娜结伴前来用餐的胡立华也迫不及待,要与记者分享她的就餐体验。胡立华念出打菜区玻璃窗上一排排“小电视”显示的文字:“芹菜香干含8.4克蛋白质、3.97克脂肪,一盘共354.55卡路里。”她说,有些菜是隐藏的“热量刺客”,对患有三高的老年人很不利,食堂将菜品热量标注出来,选菜

就心里有数了。

王嘉岚介绍,4.0版“翠食坊”处处体现对老年人的关爱:适老化设计的桌椅,方便老人在落座或起身时找到支撑点;投放在大屏上的“透明厨房”,让老年人对后厨备餐情况一目了然;有紫外线消毒和保温功能的取餐柜,方便老人随时拿取外卖……通过一系列举措,让社区老人能够吃得健康、吃得舒心。

用“食”事,办实事。浙江省民政厅负责人表示,今年以来,西湖区围绕养老一件事,件件有突破的思路,老年食堂4.0版更是将“民呼我为”思想贯穿于建设全过程,助力西湖区养老服务水平再升级。我省将持续加强老年助餐服务体系建设,推进老年食堂发展,预计至2025年,全省村、社区老年食堂覆盖率达80%以上。



扫码看视频



踏浪飞渡 穿江过城

9月22日14时,杭州地铁19号线、3号线北延段(吴山前村站-龙舟北路站)、10号线黄龙体育中心站开通运营。至此,杭州地铁三期线网全部贯通,运营里程达到516公里,位居全国第五,实现真正意义上“轨道上的杭州”。其中,19号线是杭州地铁目前唯一一条采用江上过江的地铁线路,实现“踏浪飞渡”的景象。图为19号线萧山国际机场站。

董旭明 马赛洁 摄

■ 导读

【新闻】..... 第2版

坚守三个约定 她与老人“双向奔赴”

【新闻】..... 第3版

湖州开稳“关爱班车” 为老同志带来“爱与陪伴”

【健康】..... 第6版

省疾控中心专家: 猴痘病毒大范围传播风险较低

【养生】..... 第7版

秋分要防凉燥乏 三个穴位可常按