

和家一起 拥抱享老生活

在城市之芯 感受品质颐养之境



御虹府长者之家-户外夜景

记者 徐小翔 整理

养老于政府是责任，于子女是孝心，于滨江集团则是一份初心。滨江集团董事长戚金兴曾表示：“一个人一生中，能做一件国家倡导的、社会赞赏的、企业有能力做的、团队有初心的且做了以后老百姓开心满意的事，这是人生的幸事。”

运营一周年，入住率接近八成。滨江集团首个高品质养护机构和家·御虹府长者之家的成长之路，正用一步一个脚印清晰地践行戚金兴的初心和情怀。

和家一起·不孤单

在滨江和家，养老不仅是关于对长者身体提供专业化养护、照顾，更在于帮助长者重拾生活乐趣，实现物质与精神生活统一的全面发展。

在滨江和家，长者拿起画笔，拿起乐器，拿起相机……追寻年轻时曾满怀激情却未完成的梦想；听戏曲、舞文墨、赏花喝茶、播种瓜果、招猫逗狗，打开更多美好生活的可能。在“自由生长”的大家庭里，长者对生活的热爱依然蓬勃，老有所为的成就感得到最大程度实现。

采访当天，浙江理工大学理学院“悦伴心龄”心理健康志愿者服务团队的十几位志愿者正在与长者一对一进行代际交流和分享。83岁的韩幼勤奶奶结对了理学院心理学系研究生张豪，两人已经相

当熟络。“做手指操，还听我们唠叨家长里短，倾听人生故事。”韩幼勤说，长者们都又多了一些孙辈，每次都期待和他们交流。

滨江和家康养总经理兼御虹府长者之家院长周韵表示，每周一次的志愿服务通过选拔受过心理学专业训练的大学生志愿者陪伴关心长者，为长辈提供情感支持。

走进御虹府长者之家大堂，一眼就能看到由00后、95后组成的管家团队的年轻面孔。“跟年轻人‘混’在一起，越‘混’越年轻。”在住长者刘奶奶笑着说。元宵游园会炸爆米花、画糖画，策划围炉煮茶、在和家小厨房制作网红冰粉、雪媚娘……这样热闹又温馨的一幕幕每天都在长者之家上演，丰富的活动现场都少不了多才多艺、开朗活泼的年轻管家的身影。

和家一起·很放心

在入住机构前，和家管家及养护团队会对爷爷奶奶及家属进行全方位跟踪了解，从身体状况到兴趣爱好，从生活习惯到日常起居，为他们建立详尽的个人健康档案，并以此为依据，为迎接入住做了充足准备。

周韵说，每一次对长者的细致评估，每一份健康护理计划的制订，都是对滨江和家“家文化”的践行。身体和机器零件一样，不用则废。在滨江和家，照护服务人员鼓励长者在身体允许情况下“自己做来”。从单纯的服务提供方转变为长者协助方，在保证长者安全的前提下，尽可能发挥长者自主行为能力，维持或延缓长者机体功能退化。

区别于传统1V1或1V2照护模式，和家采用团队式照护，将一个楼层定义为一户大家庭，根据入住长者身体情况，配备不同数量护理人员，每一位成员都充分熟知长者身体情况。有着多年海外康养服务经验及国内机构运营经验的周韵看来，目前，国际上比较先进的护理管理模式就是这样的，这在实践中，确实得到了印证。

跌倒骨折手术后，可以来康复吗？周韵表示，入住前经过机构专业评估，确定相应护理等级，机构会为长者制定照护计划，帮助长者康复。



和家一起·很落胃

“一周七天不重样，吃得毛好嘞。”

对于长者来说，吃是头等大事，肠胃经不起折腾，这边吃怎么样？机构的餐食是一大特色：第一，为了迎合更多长者口味，改变传统养老院的套餐模式，特设选餐模式，让长者按照喜好选菜；第二，菜单经过营养师团队建议与审核，菜品兼顾营养、美味、多样化、个性化与适老化；第三，机构食堂聘请五星级大酒店出身的大厨，每日三餐一点，满足长者味蕾的需求，让老年餐也可以很美味。

为了更好地追踪长者口味喜好，和家还别出心裁在食坊进出口处，放置一个“今日菜品红黑榜”，让前来用餐的长者投出最喜欢吃的菜。根据这份菜单，厨师团队合理安排后续菜品，让吃饭变成一件有期待感的事。

考虑到不同类型、不同身体状况长者不同需求，厨师团队研制适老化养生套餐、慢病食疗菜品、24节气时令特供餐及节日限定餐。他们还会特意制作一些杭味菜。当然，考虑到一些北方口味的长者，还会为他们做类似锅包肉之类的菜品。用一道道老家的味道，走进长者心里。

运营一周年，和家已经收获忠实粉丝，并凭借口碑相传的口碑和眼见为实的品质，打动更多年龄段老人的“芳心”。为满足不同长者多层次的养老服务需求，御虹府长者之家在一周年之际，特推出全新限量版老年公寓床位，以满足自理型低龄长者需求，为他们带来高品质康养服务。



和家·御虹府长者之家—滨江集团出品

活力长者楼层开放啦！

活力楼层福利价

6000 元/人/月

*第二人入住仅收1200元/人/月

护理楼层福利价

2888 元/床/天

即日起至2024年7月31日

一床一位，数量有限，欲订从速

0571 8210 6688

杭州市萧山区盈丰街道虹鸣巷65号（奥体板块）






0571 8210 6688