

懂医疗 精照护 善沟通 能应急 上海首批长期照护师 将持证上岗

前不久,上海市首批长期照护师(五级/初级工)职业技能等级认定考试在上海健康医学院举行。作为国家医保局统筹组织的省际联考之一,此次考试标志着本市长期照护人员职业技能评价体系全面对接国家标准,对从生活照护、基础护理、应急处置到功能维护等核心能力实现全方位、规范化评估。

长期照护师是国家为强化长期护理服务人才支撑设立的新职业工种。根据国家职业标准,长期照护师是“运用基本生活照料及护理知识、技能,在家庭、社区、养老机构、医疗机构等场所,为享受长期护理保险待遇人员等人群提供基本生活照料及与之密切相关的医疗护理、功能维护、心理照护等服务的人员”。

上海健康医学院护理与健康管理学院院长朱爱勇介绍,此次考试采用理论与实操相结合的方式,重点评估考生是否具备专业的生活照护能力、规范的基础护理能力、冷静的应急处置能力以及促进性的功能维护能力。“这四项能力勾勒出长期照护师与传统养老护理员的区别——他们应当是懂医疗、精照护、善沟通、能应急的高素质复合型技能人才。”

据介绍,此次考试共吸引60名考生参加,主要来自长期护理服务机构和相关职业院校。考生群体呈现高学历、跨年龄的特点,大专以上文化程度占比达67%,年龄分布从23岁至55岁,其中还包括4名“00后”考生。

据悉,上海首批长期照护师即将持证上岗。同时,持有养老护理证或养老护理(医疗照护)证的人员仍然可以继续从事长护险服务,新老证书同样有效。市医保局相关负责人表示,将持续与相关部门紧密协作,支持长期护理服务队伍的多元化供给,为本市长护险待遇对象提供规范化、标准化的护理服务。同时,希望有更多高学历、年轻化的人才加入长期照护师队伍,进一步构建老中青合理衔接、经验与活力兼具的人才梯队。近期,市医保局还会同七部门出台上海市长期照护师培养培训实施文件,全面规范长期照护师的职业技能培训与职业技能评价工作,让“老有所护”更有质量、更有温度、更有保障。

程程 稿

家门口的“长者会客厅”暖胃更暖心

“1个中央厨房+175家助老餐厅”,万林助老食堂托起老年人幸福“食”光

记者 尚美玉



中午11时30分,青岛市崂山区书香门第社区助老餐厅里,飘出阵阵饭菜香。79岁的李先生端着餐盘,和老伴在窗边坐下,三荤两素的菜品热气腾腾。“软乎,合口味,花样还经常换。”他笑着说,“一顿饭营养均衡,自己在家可做不了这么多。”这里,是青岛万林康养产业集团运营的175家助老餐厅之一。每天,超过4000名老人在这样的食堂里,解决“吃饭”这件大事。

老年助餐,常被视为“微利”甚至“易亏”的行当。然而,万林旗下的食堂不仅活了下来,还开枝散叶,越办越红火。这背后的经营秘诀是什么?近日,记者走进后厨与餐厅,一探究竟。

3 “家”的味道:是最终留住人心的密码

说到底,硬件可以复制,模式可以学习,但最能留住老人的,永远是那份心贴心的真情实感。

“张阿姨,今天有您爱吃的萝卜包子,给您留了两个!”“李伯伯,天冷路滑,明天来餐厅吃饭注意安全!”……在食堂的微信群里,这样的对话每天都在发生。工作人员把老人当自家长辈,老人的喜好、困难,他们都记在心上。

“在这里,被记得、被关心,感觉真好。”一位常来吃饭的独居老人说。餐厅经理丁明野还记得,有位阿姨特意送来锦旗,不是因为饭菜多精美,而是因为“每天下午老人来食堂打发时间,他都能忙完工作后陪老人聊天解闷”。这种家人般的关怀,是任何标准化服务都无法完全衡量的情感价值。

正是这份“家”的味道,让老人产生了深深的依赖。也正因为视老人为家人,万林在布点时,不完全算“经济账”。“有些地方老人少,注定难盈利。但只要确有需要,我们还是运营,用其他点的



收益来平衡。”刘序田说,“做养老,总要有点情怀和担当。”

青岛市民政局养老服务处负责人刘佳表示:“老年助餐服务是养老服务体系中重要一环,我们鼓励像万林这样依托市场化、规模化运营,同时融入社区、注入温度的服务模式。目前,我们通过场地支持、运营补贴等方式降低企业成本,并推动‘养老+餐饮+社区’多元融合。下一步,将针对不同区位、不同规模的助餐点,研究更精准的支持政策,助力可持续运营,让更多老年人在家门口吃上暖心饭。”

1 “中央厨房”撑腰:让每一分钱都花在老人碗里

“做老年餐,首要的是算好成本账。”万林集团医养事业部总经理刘序田开门见山。175家食堂,如果各自为战,采购成本高,人力消耗大,品质难统一,极易陷入困境。

万林的解法是“握指成拳”。他们在莱西建起一座现代化的中央厨房,成了所有食堂的“总后厨”。每天,大批食材从这里统一检测、清洗、切配,再通过冷链物流,准时准点送往各个社区。

“这就好比‘集团军作战’。”刘序田解释,“统一采

购,量大价优,源头安全可控。统一加工,省去了每个小店清洗菜工、面点师的钱,人力成本大大下降。”一套精干的管理团队,就能服务整个网络,效率提升了,成本却摊薄了。最终目的,就是让老人们用低廉的价格,吃到放心的饭菜。

书香门第社区助老餐厅仅有5-6名固定员工,其余8名均为钟点工,负责送餐、清洁等工作。“我们按餐期高峰灵活调配人力,细化工作流程提升人效。”刘序田说。这种模式还为社区附近居民提

供了就业机会,60岁的唐月就是受益者,她老家河南,在附近带孙女,“每天9点上班下午2点下班,不耽误接孩子,一天挣100元还管午餐,挺好的”。

除了自己“精打细算”,政府扶持的“阳光”也照了进来。免费或低租金的场地,解决了最大的后顾之忧;根据服务人次给予的运营补贴,更是实打实的助力。不过,刘序田也坦言,部分位置好的餐厅物业费较高,希望能有针对性的优惠政策,进一步缓解运营压力。

2 “食堂+”思维:一顿饭之外的“大文章”

如果只盯着“卖饭”,路必然越走越窄。万林的第二个秘诀,是把食堂看成社区的“多功能厅”,做活“饭”字之外的文章。

下午三点,午餐高峰已过,书香门第餐厅里并未冷清。几张桌子拼成“聊天台”,餐厅经理丁明野为大家端上热茶,陪着唠家常。“这里热闹,有伴儿,比一个人在家对着电视强多了。”一位阿姨说。

冬至当天,崂山区金家岭街道康城社区助老食堂、

科大悦苑社区养老服务站也热闹起来。居民、大学生组成的“包饺子团队”,通过外卖骑手将热乎饺子送到独居、特殊困难老人家中。食堂利用空闲时段组织活动,成了老人们的精神乐园。

这不仅是温情,也是智慧。活动聚起了人气,加深了感情,让食堂和老人的连接超越了“买卖”。基于这份信任,更多服务自然延伸开来:老人需要上门送餐、居家清洁、代买物品,首先想

到的就是这个“贴心管家”。食堂变成了深入社区的“服务前台”。

更有想象力的,是产业链的延伸。万林庞大的采购体系,未来计划向社会输出安全平价的食材;食堂一角,偶尔摆上来自帮扶村的农产品,尝试“助农直销”。“我们正在探索,让这个小小的食堂窗口,能连接更多资源,创造更多价值,反哺助餐主业。”刘序田描述着未来的蓝图。

您口袋里的“报卡”,还没激活吗?



扫描二维码了解报卡开卡流程

温馨提示:
现在手中还有尚未激活报卡的读者,请您抓紧时间扫描左侧二维码了解开卡流程后启报(也可直接到发行站启报)以免影响到您正常阅读2026年度老年生活报



老年生活报
开卡启报成功

咨询热线: (0532) **82933711**