

中国社区居家养老餐饮服务 市场运行对策研究

杨 遥

(普洱学院 经济管理学院, 云南 普洱 665000)

摘 要: 我国老龄化程度持续加剧, 养老问题日益严峻, 社会对老年餐饮服务的需求愈加强烈。从服务模式、市场供需两个角度, 对我国社区居家养老餐饮服务市场运行现状进行梳理, 剖析存在的问题主要有价格制约、利润微薄、配置空间缺乏、个性化服务有待完善和配置人员参差不齐等。针对市场运行难题, 从优化产品研发、创新服务方式、探索智慧居家养老餐饮服务模式等方面提出对策建议, 以期对相关领域实现服务模式优化提供参考。

关键词: 社区; 居家养老; 餐饮服务; 市场运行

中图分类号: TS 971.2

文献标识码: A

文章编号: 2095 - 8730(2017) 04 - 0010 - 05

我国人口老龄化发展态势迅猛, 已成为“世界上人口老龄化速度最快、程度最高的国家之一”^[1]。随着老年群体日益庞大, 其消费潜力亦将不断提高, “预计到 2050 年最高可达 5093.56 万亿”^[2]。随着国家确定“到 2020 年, 全面建成以居家养老为基础、以社区养老为依托、以机构养老为支撑”的基本养老方针和“9073”的养老模式的推行(即 90% 的老人依靠居家养老、7% 的老人依靠社区养老、3% 的老人依靠机构养老)^[3], 社区居家养老餐饮服务作为老年餐饮服务的核心, 将拥有百万亿甚至千万亿的惊人体量。

1 社区居家养老餐饮服务市场运行现状概述

1.1 现有社区居家养老餐饮服务模式

社区居家养老餐饮服务(也称老年餐桌) 以“家庭为核心、社区为依托、专业化服务机构为载体, 通过政府购买服务、社会参与、非政府组织实体承办的运作方式, 采取集中用餐、配餐、送餐和上门做餐等形式, 为社区居家的老人提供餐饮服务”^[4]。目前社区居家养老餐饮服务主要有三种形式, 即“服务商供餐合作型、饭店供餐合作型以

及托老所或单位食堂型”^[5], 其中饭店供餐合作型的老年餐桌数量最多, 托老所或单位食堂型的老年餐桌数量最少。服务商供餐合作型的老年餐桌比较受老年人的认可, 因其对场地要求低, 便于老年人用餐, 满足老年人饮食习惯且价格合理, 政府易于补贴, 发展潜力很大, 具体见表 1。

表 1 各类社区居家养老餐饮服务比较分析

类 型	优 点	缺 点
服务商供餐合作型	以社区为主导, 从老年人的角度出发, 老年餐桌的运营调控弹性较大	社区需要找到合适的场地, 服务商的盈利不稳定
饭店供餐合作型	社区周边消费市场资源丰富	很多饭店有名无实, 缺乏养老餐饮的实质
托老所或单位食堂型	老年餐桌规模大, 可辐射周边多个社区	受社区与合作单位距离的影响, 不易推广

近年来, 地方政府购买服务支持社区为老年人提供居家养老餐饮服务的模式在北京、上海、南京、广州、天津、重庆、成都、武汉等城市社区得到较为普遍的运用。北京、上海和广州是中国最早

收稿日期: 2017 - 08 - 14

基金项目: 云南省教育厅科学研究项目(2016ZDX157)

作者简介: 杨 遥(1987 -), 女, 云南普洱人, 普洱学院讲师, 从事酒店管理和餐饮业发展研究。

进入人口老龄化也是老龄化程度最高的城市,以下主要对这三个城市的社区居家养老餐饮服务模式进行分析,以期对其他地区的推广提供借鉴,详见表2。

表2 北京、上海、广州社区居家养老餐饮服务模式

城市	服务功能与内容	财政支持
北京	<ol style="list-style-type: none"> 1. 采用政府补贴等方式,建立遍布城市社区和部分农村的“中央厨房+社区配送+就餐、送餐、助餐”老年营养餐服务体系。鼓励企业创新服务方式,面向老年人开展助餐、配餐和送餐服务。此外,驻区单位食堂也要向老年人开放,包区、包片解决就餐问题。^[6] 2. 社区居家养老餐饮服务商信息化。可通过老龄工作的门户网站“首都老龄之窗”网站(www.bjageing.gov.)查询企业相对完整的信息。 	<ol style="list-style-type: none"> 1. 由福利彩票公益金、残疾人就业保障金、失业保险金承担,不足部分由财政予以补足^[7]。(上海市政府明确提出福利彩票公益金的60%以上应用于发展养老服务业。)^[8]
上海	<ol style="list-style-type: none"> 1. 通过“依托社区向老年人提供综合性服务,实行规范化和标准化管理”,打造全方位立体式居家养老服务体系。^[9] 2. 多部门联动建立健全养老餐饮服务食品安全工作机制。2015年,上海市贯彻落实新修订的《食品安全法》规定了养老机构及其主管部门的食品安全责任,市食品药品监督管理局和市民政局多措并举抓落实促整改,坚决杜绝食品安全隐患。 	<ol style="list-style-type: none"> 2. 市民政局根据居家养老服务机构年度评估情况给予运营资助(主要来源为市福利公益金)。
广州	<ol style="list-style-type: none"> 1. 建立政府主导、社会参与、服务多样、运行规范的多方合作机制。形成了以物业公司、社区服务中心、星光老年之家和民办福利机构为依托的典型社区居家养老模式,^[10]充分发挥试点街区的模范作用,在全市进行推广和普及。 2. 形成了系统规范的养老服务工作机制,包括针对为养老服务机构和服务对象审批流程、评估机制等。 	<ol style="list-style-type: none"> 3. 基本工作经费。

1.2 社区居家养老餐饮服务市场现状

1.2.1 社区居家养老餐饮服务市场需求

餐饮需求属于刚需,处于各层级经济状况的老年人对于餐饮服务和产品的需求都很旺盛。^[11]在城市地区,老年人社区居家餐饮服务的需求比例高达49%,特别是空巢老年人更加强烈。^[12]中国老年人能够接受的老年餐平均价格每份在9元至10.2元之间。若不考虑消费限制条件等因素,可以推算出未来城市地区,老年餐桌的年销售额将由2015年的645亿元,增加到2050年的2121亿元。^[13]以上广三个城市为例,目前社区居家养老餐饮服务主要包括集中用餐、送餐上门和上门做餐。老年人对社区食堂的需求最高,其次是送饭上门,只有少部分选择上门做餐。价格是决定大部分老人购买此服务的主要因素。

从需求层面看,现阶段我国社区居家养老餐饮服务市场主要存在以下问题:第一,供给过剩和需求旺盛并存,其核心症结是利用率不高。^[2]第二,供给不均衡的现象突出,主要体现在东中西部和城乡差异上。东部的服务供给比例明显高于中西部,城市社区居家养老餐饮服务出现轻微过剩问题,各类服务项目的供给比例都远远高于农村。^[14]第三,服务效率差强人意(老年人对餐食卫生满意度、餐食配送时效的满意程度和餐食可口

程度依次递减,对餐食可口满意度最低)。

1.2.2 社区居家养老餐饮服务市场供给

社区居家养老餐饮服务市场有百亿级别的体量,不少品牌餐企也跃跃欲试。从经营模式看,餐饮企业提供社区居家养老餐饮服务的方式主要有服务商供餐合作型和饭店供餐合作型;从提供产品的方式看,主要有固定门店、移动餐车、自助式智能柜以及成品(准成品)销售。很多品牌餐饮企业都进行了积极尝试,具体见表3。

餐饮企业整合自身资源优势,开发服务产品进军社区居家养老餐饮市场,但由于空间场地制约、利润微薄、人工难寻、客户黏度低以及目标客户群消费观念相对传统等问题都束缚着餐企在此市场的发展,社区只是表面看起来一片蓝海,餐饮企业或惨淡收场、或艰难维系。

2 社区居家养老餐饮服务市场运行问题剖析

从餐饮产业层面看,餐饮企业作为社区居家老年餐饮服务系统中的重要部分,在经营与运作上面临着共同的难点和痛点。

2.1 价格制约

近年来,受全球经济、政治等多种因素影响,直线攀升的农产品价格和日用品价格导致老年餐

服务提供商的运营成本居高不下,很大程度上制约了老年人就餐行为。财力有限、生活俭朴的老年消费群体对于价格的敏感度很高,虽然全国各地

按照地方标准和实际情况分类别为老年人发放养老券(卡),但微薄的补贴对于推动老年餐桌的运营意义不大。

表3 品牌餐饮企业提供社区居家养老餐饮服务形式比较

服务形式	服务内容	优点	缺点	代表企业
社区门店	社区内外餐厅门店、外送服务	以社区为主导,充分利用资源为社区内和周边老年人服务;收支平衡	需要找到合适的场地,服务商盈利不稳定,服务内容可能有名无实。多为分散化、家庭作坊式经营	永和大王、真功夫、和合谷、金百万等
移动餐车	在社区内外提供包装食品、快餐等餐饮服务	不占用固定位置,提供安全、卫生、快捷的餐饮服务	难获食品卫生许可证和营业执照,身份尴尬	净雅、吉野家、金盘龙、全聚德等
自助式智能柜	社区周边的餐饮品牌集中售卖	标准化,布点广,解决餐饮配送的“最后一公里”难题,提高用餐性价比	目标客户群错位,暂时并没有形成品牌的规模,食品安全仍然缺乏信任度	嘉和一品乐栈智能配送柜、诚和敬和饭美美等
成品(准成品)销售	依托便利店、电商渠道销售成品、准成品菜,微波加热或者水浴加热即可食用	快捷、实惠、标准化,在家里吃到餐厅出品质量的家常菜	缺乏针对老年市场的产品,需要餐企在控制成本的前提下研发符合老年目标群体需求的餐品	金百万、净雅、诚和敬和饭美美等

2.2 利润微薄

在北京、上海、天津等经济发达地区,陆续推广普及的老年餐桌却遭遇受欢迎却难维持的困境,主要原因就是投入收益比过高。首先,老年餐桌因其带有一定程度的公益性质所以就餐人数有所制约,很难实现“规模经济”;其次,由于老年人饮食习惯和身体因素,老年餐涉及方面(如就餐安全指数等)要求较高,增加了原材料采购的难度、烹饪的复杂性以及法律风险。这类高暴露高风险产业,运营难度系数大但收益低,造成了餐饮企业“不能、不便、不愿”承接社区老年餐桌经营业务的尴尬处境。^[15]

2.3 配置空间缺乏

随着社区老龄化水平的提高,老年餐桌属于近几年增加的服务项目,社区中并没有预留出该功能空间,配置空间的缺乏导致运营创新遭遇尴尬。现有老年餐桌就餐区域面积远远小于相关规范的标准,^[5]给老年人用餐造成了极大不便,继而影响其正常营业。餐企在社区开设网点非常困难,选址是最大痛点。由于老年人群体的特殊性,老年餐桌多在居民区内,餐企在运营过程中难免出现废水废气废物、噪音等扰民问题,有时会因处理不当,激化与居民的矛盾。“无照”是社区街道与餐饮企业、家政公司创新老年餐桌运营中的又一痛点。金百万等企业都曾在社区做过老年餐试点,但由于场地问题无疾而终。嘉和一品的智能

配送柜、净雅食品集团的移动餐车都曾遭遇占地费、广告费、安抚居民费以及无法取得营业执照等难题。全国多地积极尝试一种名为“家庭餐自助方式”的老年餐桌,经营主体为家政公司,从法规角度属于异地经营,必须注册居家养老社区服务中心。但社区办公用房没有房产证,无法以居家养老社区服务中心名义注册正规经营场所。^[16]

配置空间的缺乏,严重制约了老年餐桌的普及和发展,此外由于配置面积不足、就餐人数减少而导致服务商盈利减少,又影响了其良性运营。

2.4 个性化服务有待完善

现有的老年餐桌功能单一(如部分社区只在工作日提供午餐,不提供订餐和送餐服务),难以满足老年人生理和心理的需求。老年人群体身体情况不同,饮食需求差异较大,“大锅饭”式的服务无法满足其需求,必须在服务标准科学规范化的同时,提供因人而异的“定制化”服务。另外,大部分老年人最需要的是送餐服务,要维系送餐服务就要加收送餐费用,而老年人又不愿意接受送餐费用。就送餐问题,老年群体和老年餐桌运营商很难达成一致。

2.5 配置人员参差不齐

老年餐桌的工作人员大多来自服务商和社区居委会,配置上无统一标准。通常模式是服务商方面负责配餐、送餐和收餐,社区居委会派人协助配餐,具体的餐饮服务人员主要是社区下岗和外

来务工人员。大部分工作人员未接受过为老年人服务方面的统一和专业化培训,也无明确负责人,在照顾老年人用餐方面缺乏相关经验。

3 我国社区居家养老餐饮服务市场运行难题对策建议

3.1 优化产品研发 提供高性价比的老年餐

优化产品研发主要指充分的市场调研、精准的市场定位和严格的市场细分。首先,餐饮企业要高度重视市场调研,全面考量老年人及其家庭特点与需求。其次,找准定位,“以需求为导向”从老年人的角度去研发产品。再次,重视市场细分,区别对待老年消费群体的需求差异,聚焦特定细分市场,提供高性价比的老年餐饮产品。

高性价比的老年餐饮产品要具备两个特征:健康的饮食和合理的价格。老年群体的消费具有典型的“两面性”特征:一方面消费谨慎和心理脆弱,重视产品的实用性和性价比;另一方面情感依赖强,习惯性购买认可的产品。所以,高性价比的餐饮产品是抓住老年消费群体的核心。餐饮食品品种方面,在用水、用油、原料、调料和烹饪等方面都从老年人的需求出发制作低盐、低油、低脂肪、低糖、易咀嚼的“轻饮食”^[17],并且尽量口味多样化,如净雅针对老年群体推出的土豆炖牛肉等 14 款铝箔袋包装的菜品;北京红枫盈社区服务有限公司通过养老自助售餐机每天提供 15 种不同品类的套餐,菜单每周更新一次;饭美美有上千种菜品,可根据老年人身体状况为其定制适合的餐饮。食品安全方面,生拌菜、凉拌菜、改刀熟食、生食、小水产等不能出现在供应菜品里,严格排查因送餐过程持续时间长、保温条件差而导致的食品安全风险。^[18] 食品价格方面,以目前情况看,各助餐企业根据每餐荤素搭配的不同,定价在 8 元至 15 元之间,属于老年人可接受范围。需要强调的是,政府应综合运用行政干预和市场经济,有区别有层次地制订老年餐价格、补贴方式和补助标准,引导企业提高投入产出效能,提供物美价廉的老年餐饮,推进社区居家养老餐饮服务的健康发展。

3.2 创新服务方式 实现规模经济

实现规模经济是实现老年餐桌在保本微利的情况下仍能良性运行的关键。300 份的日均供餐数量和 100 人的日均用餐人数是我国一线城市开办比较成功的老年食堂公认的盈亏平衡点。^[16] 因

此,在以陕西省为代表的多地出台的相关指导性意见中都提出了“‘社区老年餐桌’周边辐射人数”的概念,^[19]旨在通过实现规模经济,达到保本运营。餐饮企业要积极运用信息化、智能化思维和科学手段优化送餐路线,创新服务方式,在养老餐饮服务市场站稳脚跟。企业应充分利用有限的送餐时间段及送餐成本,优化送餐路线以提高经营效率。^[20] 全智能互联网餐厅、智能中央厨房就是探索智慧养老服务的先锋。以金百万全智能互联网餐厅为例,顾客使用电脑或移动端自助下单,通过全智能炒锅将中央厨房制作的“准成品”烹饪出锅。操作简单高效,菜品价格实惠(平均 15 元左右)。依托规模化采购平台和密集分布的门店,通过网络订餐和“准成品”配送的方式,金百万向成为老百姓的“社区中央厨房”的目标一步步迈进。^[21]

3.3 探索智慧居家养老餐饮服务模式 实现社会价值和价值的双赢

智慧居家养老餐饮服务是通过运用互联网、物联网、大数据等信息技术为居家老人提供全方位、快捷、灵活、及时、低成本的居家养老餐饮服务模式。^[22] 企业也积极与政府合作进行智慧居家养老餐饮服务实践和探索,在场地、人力和利润等困境中寻求突破,以提高自身的生存和竞争能力。但目前智慧居家养老餐饮服务还处于“散、乱、弱、差”的初级阶段,对于数据的提取整合利用效率较低,无法真正为企业和老年群体服务。

行业协会应积极引导和协调,与政府共同推动“互联网+居家养老餐饮”服务模式/system 构建。首先,搭建涵盖基本信息、养老餐饮服务、电子健康档案和社会养老资源共享等内容的社区居家养老基础数据库;在此基础上,完成省、市、区、街道、社区“五位一体”的居家养老餐饮服务信息平台,平台上各政府相关职能部门(如社保、民政、财政、人力资源等)和金融机构、医疗机构的数据实时共享、互通互联,并定期得到维护和更新。其次,构建宏观操作应用系统,打造智慧居家养老餐饮服务双向互动新模式,即老人及其家属操作用户平台,通过利用手机 APP、智能可穿戴设备、移动电话、家庭电脑、智能电视等设备进行服务搜索、紧急呼叫、网络订餐、服务评价等功能;社区养老服务管理中心与餐饮服务机构操作运营平台,及时掌握社区老人的养老餐饮服务需求并作

出相关安排,保证老人及时方便地享受到养老餐饮服务。社区居家养老餐饮服务信息平台通过大数据分析和网络互联进行信息的即时交换和更新,实现两个操作系统的双向互动。

在政府已建成基础数据库和信息平台的基础上,软件厂商可以根据供给状况和养老需求,为政府相关部门、居家养老餐饮服务供应商和老年群体开发功能强大、操作简单、适用性强的社区养老餐饮服务系统。比如,餐饮企业可根据老年人智能可穿戴设备中提供的心率、血压、血糖、新陈代谢等身体指标,为其定制适合的餐饮产品;通过老年人平时饮食的数据跟踪,为其推荐相关联的餐饮产品,真正做到因人而异搭配营养膳食,从而实现社会价值和企业价值的双赢。

随着我国对社区居家养老餐饮服务需求的日益强烈,随着国家相关政策的日趋完善,以政府购买服务为主,社会多元参与实体承办的城市社区居家养老餐饮服务模式逐渐成熟,老年餐饮市场将进入机遇与挑战并存的成长期。餐饮企业应积极探索高效能的居家养老餐饮服务发展路径,为老年群体提供售前售中售后一体化、融合预测评价的全方位服务和科学规范兼具人性化的餐饮产品,以提升和优化行业效能,共创消费者和服务商双赢的局面。

参考文献:

- [1] 全国老龄工作委员会办公室. 国家应对人口老龄化战略研究总报告[J]. 老龄科学研究, 2015, 3(3): 4-38.
- [2] 吴玉韶. 对老龄产业几个基本问题的认识[J]. 老龄科学研究, 2014, 2(1): 3-12.
- [3] 国务院关于加快发展养老服务业的若干意见(国发[2013]35号) [EB/OL]. [2013-09-13] <http://www.gov.cn/content/2013-09/13/content-7213.htm>.
- [4] 关于全面推荐居家养老服务工作的意见(全国老龄办发[2008]4号) [EB/OL]. [2008-01-29] <http://www.nca.gov.cn/article/zwgk/mzyw/200802/2008020011916.shtml>.
- [5] 朱柳慧. 居家养老背景下的社区养老服务设施建设策略——基于北京市“老年餐桌”实施现状的实证分析[J]. 规划师, 2015, 31(S1): 264-268.
- [6] 北京市老龄工作委员会办公室. 北京市2014年老年人口信息和老龄事业发展状况报告[EB/OL]. [2016-03-10] <http://www.bjageing.gov.cn/sdyl/main-11/xxfb/detailBulletin.do?method=detailBulletin&id>

=1600&websiteId=8008&netTypeId=2.

- [7] 北京市市民居家养老(助残)服务“九养”办法(京民老龄发[2009]504号) [EB/OL]. [2009-11-12] <http://www.bjmzj.gov.cn/news/root/tzgg/2011-10/100639.shtml>.
- [8] 上海市人民政府关于加快发展养老服务业推进社会养老服务体系建设的实施意见(沪府发[2014]28号) [EB/OL]. [2014-05-05] <http://www.shanghai.gov.cn/nw2/nw2314/nw2319/nw2404/nw32190/nw32191/u26aw38979.html>.
- [9] 上海市老龄科研中心. 2015年上海市老龄事业发展报告书[EB/OL]. [2017-11-21] <http://www.shrca.org.cn/5759.html>.
- [10] 广州市老龄工作委员会办公室. 2015年广州市老龄事业发展现状摘要[EB/OL]. [2017-02-15] <http://gzll.gzmz.gov.cn/gzslgzwyhbgs/gzslsyfzxx/201702/03bc460699a40efbc37ed30517ce646.shtml>.
- [11] 中国老龄科学研究中心. 中国城乡老年人生活状况(2000-2010)抽样调查数据(一) [J]. 老龄科学研究, 2014, 2(8): 78-80.
- [12] 中国老龄科学研究中心. 中国城乡老年人生活状况(2000-2010)抽样调查数据(二) [J]. 老龄科学研究, 2014, 2(9): 78-80.
- [13] 王莉莉, 杨晓奇. 中国老龄服务业发展现状、问题及趋势分析[J]. 老龄科学研究, 2015, 3(7): 6-17.
- [14] 丁志宏, 王莉莉. 我国社区居家养老服务均等化研究[J]. 人口学刊, 2011(5): 83-33.
- [15] 徐蔚. 北京市老年餐桌现状调查及可行性研究[J]. 产业与科技论坛, 2015, 14(21): 76-78.
- [16] 王思达. “舌尖上的养老”如何破题[J]. 就业与保障, 2016(11): 40-43.
- [17] 葛柏浩. 我的“健康餐饮”五大标准与落地方法[J]. 楚雄师范学院学报, 2015, 30(2): 6-9.
- [18] 刘长青. 上海市徐汇区涉老助餐服务状况和监管对策研究[J]. 中国卫生监督杂志, 2012, 19(1): 70-74.
- [19] 陕西省民政厅. 关于2012年“社区老年餐桌”建设的指导性意见[EB/OL]. [2012-08-09] <http://shanxi.mca.gov.cn/article/tzgg/201208/20120800343743.shtml>.
- [20] 周尚意. 北京城区“老年餐桌”送餐线路优化——以新街口街道为例[J]. 经济地理, 2015, 35(5): 55-60.
- [21] 郭燕春. 互联网+社区餐饮业转型再谋变[N]. 中国商报, 2015-04-17(10).
- [22] 睢党臣, 彭庆超. “互联网+居家养老”: 智慧养老服务模式[J]. 新疆师范大学学报: 哲学社会科学版, 2016, 37(5): 128-135.

(下转第22页)

艺很有可能在不久的将来消失于人们的视野中，留给世人遗憾。

参考文献:

- [1] 吴自牧. 梦梁录: 卷十六 [M]. 清学津讨原本: 94 - 95.
- [2] 西湖老人. 西湖繁胜录 [M]. 明永乐大典本: 4.
- [3] 周密. 武林旧事: 卷六 [M]. 民国景明宝颜堂秘笈本: 62 - 63.
- [4] 忽思慧. 饮膳正要: 卷一 [M]. 明景泰七年内府刊刻: 14 - 15.
- [5] 佚名. 居家必用事类全集: 庚集 [M]. 明刻本.
- [6] 刘基. 多能鄙事: 卷二 [M]. 饮食类. 明嘉靖四十二年: 19.
- [7] 李时珍. 本草纲目: 卷五十(上) [M]. 清文澜阁四库全书本, 1885.
- [8] 李靖, 张己, 任洁, 等. 丝绸之路新疆美食 [J]. 旅游, 2016(6): 72 - 73.
- [9] 聂凤乔. “灌肺”千年 [J]. 烹饪知识, 2000(4): 38 - 39.
- [10] 孔润常. 灌面肺和灌米肠 [J]. 药膳食疗研究, 2000(3): 31 - 32.

Techniques to make traditional Xinjiang Uyghur food ——sheep lung filled with flour

WANG Meng , YI Degang

(Research Institute of Science and Technology History , Inner Mongolia Normal University , Hohhot , Inner Mongolia , 010022 China)

Abstract: Sheep lung filled with flour is an indispensable mutton product in grand Uyghur festivals. Literature shows that it was made and consumed universally in Song Dynasty , based on which new foods were derived. Sheep lung filled with flour and its making techniques are reserved well. It has been not only the restaurant signature dishes but also widespread at the night market stalls as a leisure food in Xinjiang Uyghur Autonomous Region.

Key words: Uyghur; sheep lung filled with flour; making techniques; traditional food

(责任编辑: 王芙蓉)

(上接第 14 页)

A study on market operation of home based elderly catering service

YANG Yao

(College of Economics and Management , Puer University , Puer , Yunnan , 665000 China)

Abstract: As the aged population in China increases rapidly , the demand of the elderly catering service is much more eager. The current situation of market operation was analyzed and it is found that the price , profit , business space , and customized service and professional level of staff are the limiting factors to the home based elderly catering service. It is suggested that catering industry could upgrade the market operation of home-based elderly catering service by improving the product research , service pattern and smart service model.

Key words: community; home-based elderly care; catering service; market operation

(责任编辑: 王芙蓉)