

◆ 打造新业态 回应新需求

◆ 养老服务消费潜力释放正当时



(网络图)

国家统计局数据显示,截至2023年,我国60岁以上人口约3亿人,占总人口比重超过20%。随着我国人口老龄化速度不断加快,如何使老年群体度过幸福晚年,成为时代必答题。

在18日举办的2024海河国际消费论坛“消费产业升级”分论坛上,与会人士认为,银发经济蓬勃发展,催生出我国养老领域新需求、新业态和新场景,宜通过开发新技术、拓展新消费等方式释放养老服务消费潜力,满足老年人个性化、多样化、品质化的服务需求。

拥抱智慧养老大潮

《国务院关于促进服务消费高质量发展的意见》提出,大力发展银发经济,促进智慧健康养老产业发展。“当前我国养老领域存在‘用更少的人照顾更多老人’的现实需求,提升智慧化康养产品和智能化系统供给正当其时。”乐聆康养科技(集团联盟)总经理金建红说。

智能穿戴设备、虚拟现实

老年用品和服务展示体验……越来越多养老服务企业开始从老年人实际需求出发,发力适老化产品研发。

在天津富勤科技股份有限公司展厅内,公司董事长刘宇新为记者介绍了一款石墨烯取暖坐垫。产品利用石墨烯薄膜通电后发热释放远红外光波,人体直接接触按压温而不烫,提升了使用安全性。

养老领域各行业融合创新趋势也逐步明显。“很多患有急性脑溢血或心脏病的老年人,在发病前都会有一些症状。”金建红介绍,他们与天津市海河医院、国家超级计算天津中心共同推进康养领域数据分析研究,通过大数据模型对老年人的身体状况进行提前评估,力求提供精准方案。

回应居家社区养老“微关切”

外出购物、收发快递、收纳杂物……年轻人“一伸胳膊一抬腿”的事,却是老年人需要翻过的“山”。如何解决好老年人身边的急难愁盼,是发展银发经济的出发点和落脚点。

“我们是一家居家养老服务企业,非常琐碎的日常工作,却是老人们眼中的‘关键小事’。”天津如鱼集团董事长

许艳霞说。

作为一家深度参与老年人日常生活服务的综合性公司,如鱼集团正以“一圈一策,缺啥补啥”的理念运营旗下15分钟养老服务圈。“我们在养老服务圈中提供‘一店一早一场一修’服务,即便便利店、早餐铺、菜市场、修理铺,力求让老人们不出小区就能满足生活基本需求。”许

艳霞说。

一些新职业也应运而生。7月31日,人力资源社会保障部向社会发布一批新职业、新工种,其中包括社区助理员、老年助浴员等。多位受访人士认为,这些新职业不仅回应了老年人对更高质量养老服务的期待,还为释放养老服务消费潜力、拓展就业机会等提供助力。

金融助力养老服务消费新发展

市场机构艾媒咨询数据显示,2023年我国养老产业市场规模为12万亿元,预计到2035年,我国银发经济规模将达30万亿元左右。

这一“朝阳产业”发展离不开金融“活水灌溉”。天津市民政局二级巡视员陈才表示,去年底中央金融工作会议将养老金融列入“五篇大文章”之一,越来越多银行和金融机构都树立了自

工作目标。

中国人寿于2019年成立健康领域专业化投资子公司国寿健康产业投资有限公司,全面开启健康养老产业发展新版图。国寿嘉园天津乐境渠道拓展部负责人常亮介绍,国寿健投旗下国寿大养老基金先后发起设立了总规模达500亿元的大健康基金和200亿元的大养老基金,为养老产业布局提供强有力支撑。

“我们正积极探索创新养老产业融资模式,畅通企业资金需求。”渤海银行天津分行个人金融与财富管理部财富业务负责人刘树蔚介绍,渤海银行结合养老产业周期长、微利等特点完善相关制度,同时优化贷款审批制度,对养老产业贷款授信额度、考核周期等方面进行政策倾斜,引导行业信贷资源更多惠及养老产业。

(据新华网)

机器人掌勺
能胜过酒店大厨吗?

(网络图)

机器人与酒店大厨同台竞技,谁的手艺更胜一筹?正在海口市举办的第二届海南国际热带食材供应链博览会上,一场场“人机烹饪对战”火热上演,让观众既开了眼界又尝了鲜。

火爆腰花、小炒肉、清炒四角豆……比赛现场,6名厨师动作利索,炒出一盘盘热腾腾的菜肴。另一边,一位工作人员将食材分别放进两台机器,轻触屏幕后“AI厨师”开始工作,几分钟就能出菜,速度不落风。与此同时,烹饪过程看不到任何油烟。

“机器内置上万道菜谱并支持编辑拓展,还能自定义调整咸淡、辣度和火候。”相关企业工作人员从容地将炒好的菜端出并表示,一个人最多能同时操作6台机器。

机器人效率优势明显,炒菜味道如何?比赛双方烹饪的菜肴被端上评委席,评委们一一品尝后“盲评”打分。“从口感上吃不出明显区别,想不到机器人炒菜已经达到这种水平了。”海南省酒店与餐饮行业协会名厨专业委员会名誉主席陈国清说。

在这场比赛中,双方经过3轮6道菜的比试,最终烹饪机器人以4:2的比分获得了胜利。

近年来,人工智能与餐饮业加速融合,从智能点餐、智能配餐到机器人送餐,技术赋能下的服务效率、消费体验得到提升。烹饪机器人方兴未艾,技术逐渐完善并开始大规模上市,将对餐饮行业带来更大变革。

“提升效率的同时,我们把高级厨师的烹饪技艺数字化、标准化。”上海爱餐机器人(集团)有限公司执行总裁何光介绍,公司开展

烹饪机器人研发已有15年,研发出炒菜、蒸烤、油炸三大系列10多款产品。

近两年,公司产品批量上市销量稳步提升,主要销售对象是各地政府部门、学校、社区的食堂等。接下来,该公司计划开拓家庭市场,推出涵盖从洗菜、切菜、配菜到做菜的智能化家庭中央厨房。

在本届博览会上,参展的炒菜机器人、自动蒸烤机、智能熬汤机等产品吸引大量采购商和观众驻足体验、品尝菜品,相关展位热度居高不下。奥维云网监测数据显示,2024年上半年,国内烹饪机器人线上销售额与去年同期相比增长41.2%,销售数量同比增长82.1%。

烹饪机器人将如何改变餐饮行业与我们的生活?“与其他行业一样,餐饮行业也将迎来‘机器换人’趋势。”陈国清说,烹饪机器人在特定“赛道”将获得更大的市场份额,相关产品也将给厨师们带来挑战,厨艺精益求精才能有一席之地。

“两者并非只是竞争关系,在菜品创新、口味把控方面好厨师的优势明显。”他说,厨师可以成为烹饪机器人的“训练师”。

记者在博览会采访发现,消费者对烹饪机器人普遍表现出热情,但较高的价格也抑制了部分消费者短期内购买的欲望。其中,家用的烹饪机器人价格普遍在万元以上。

“对于我们这样经常加班的人来说,如果有烹饪机器人就太方便了,下班能吃上热乎菜比订外卖强多了。”前来观展的海口市民王国敏说,如果今后产品价格更加亲民,智能化水平进一步提升,自己将会购买。

(据新华网)