

戚墅堰街道东方社区“三位一体”康养模式——

让“养老”变“享老”，幸福晚年触手可及



■本报记者 李焱
本报通讯员 王羽柔 图文报道

以网格为依托，密切关注老年人生活；居家环境适老化改造，安装智能康养设备；社区餐厅物美价廉，符合老年人口味；签约家庭医生，一对一入户定期问诊……戚墅堰街道东方社区通过党建引领老龄化工作，依托城市更新，建立以居家养老、社区养老、康养结合为特色的“三位一体”模式。近日，全国老龄社会建设创新案例(2024)发布，“东方社区‘三位一体’康养模式”案例入选。

“大数据+智能化” 老人康养共“智”

东方社区历史悠久，社区内的居民楼主要集中在工房南区，多数建于上世纪七八十年代，辖区居民超过8000人，其中60岁及以上的老年人约占40%。随着戚墅堰老城区改造工程的推进，社区引入大数据助推智慧化便民服务，打通了社区康养的“神经末梢”。

在东方社区党群服务中心的指挥中心，巨大的显示屏上展示着东方社区的楼栋分布图，屏幕一侧，社区各项数据实时更新。社区工作人员张广宁介绍：“通过这个系统，我们可以清楚地知道每间房屋在社区的具体位置，是出租还是空置，以及居住者是否属于空巢老人等特殊群体。所有信息都可以在我们的数据库中找到。”

社区通过调研，为有需求的空巢老人免费安装了智能门磁、智慧燃气、智能烟感、智能手环、智能水表和智能监控等6种智能设备。智能门磁和智能水表会在老人48小时未使用时发出警报；佩戴智能手环的老人，一旦血压、心跳、体温等生命体征出现异常，手环也会立即报警。

“在紧急情况下，我们可以通过手机快速获取信息。”张广宁打开手机应用程序，向记者演示。记者看到，正常情况下，智能康养设备的位置信息标点显示为蓝色，如果安装该设备的老人家中出现异常，标点就会变为红色。指挥中心的工作人员可以点击红色标点，直接向网格员下达任务，并通知老人及其家属。网格员处理完毕后，设备恢复正常，红色标点变回蓝色。

链接医养资源 拓宽康养模式

东方社区老年人口众多，健康需

求成为打造社区享老康养圈的重要一环。2022年底，经过改造的东方社区党群服务中心投入使用，增加居民服务功能，并专门为辖区老人设置了康养体验区，区域内安装了自动按摩椅，设置了家庭医生工作室，提供血压、血氧、心率等免费检测和坐诊服务，改造后每日前来活动的居民较之过去增长了50%。

“不仅免费，还有医生常驻。”东方社区80岁的居民吴忠鹤，两年前轻微中风导致行动不便，他常去康养体验区享受理疗服务。得益于日益完善的“十分钟康养生活圈”，吴忠鹤坦言，生活越来越方便，越来越幸福。

医养结合的“一站式”社区康养还体现在细微处：社区内设立家庭医生工作室，为老人提供健康管理服务，尤其关注患有慢性病老人的合理用药；街道社区卫生服务中心医护每周定期前来开展身体情况监测、养生保健和就医用药指导服务；引入第三方居家养老机构，每月定期上门为80岁及以上老人提供理发、剪指甲、打扫整理房屋、聊天陪护等生活服务。东方社区还与常州市第七人民医院合作，定期开展健康讲座和义诊服务，为特殊老年群体提供就医绿色通道。

融合品牌建设 丰富老年生活

随着城市发展和老旧小区改造的推进，老年居民的精神文明建设也迈出了新的步伐。社区教育课程从以往的知识普及型向专业系统型转变。养教结合的探索，更是让养老服务从“就近养老”向“就近享老”发展。

“这里的课都很抢手。”近日，戚墅堰康养中心老年公益课表发布，负责人恽建美介绍，今年康养中心继续推出广场舞、太极拳、歌唱等文体课程，还会不定期组织甜品制作、插花等活动。

“中心的课程设置听取了来这里用餐、活动的老年人的意见。大家想学什么，我们就去找资源，然后开课。”恽建美透露，去年课表一发布，瞬间课程就被报满，因此今年特意提前几周做好了“新学期”课表，方便老年朋友选择。

公益课程不仅开在康养中心，还开在戚墅堰街道的各个社区。东方社区的智能手机使用培训课程由常州经开区社区培训学院的陈啸峰主讲，课程包括手机摄影、网上购物、网上挂号就医等，课程开了好几期，上课人数越来越多。

焦溪腊肠口味“上新” 为新年餐桌增添别样风味



本报讯(宋婧 高岷 毛佳一 图文报道) 腊月已至，常州市级非遗项目焦溪腊肠的传承人莫跃技，迎来了他一年中最忙碌的时刻。为了备战新年市场，他的腊肠作坊内一片热火朝天，新增的两名工人正忙碌地穿梭其间，协助他完成备货任务。

多年来，焦溪腊肠凭借其独特的风味和货真价实的品质，赢得了众多回

头客的青睐。这份喜爱，不仅源于腊肠的美味，更在于莫跃技对原料的严格把控。他特意与周边农场合作，只选用食用生态饲料、生长满10个月的土猪作为原料，确保每一根腊肠肉质上乘。

为了进一步提升生产效率，扩大生产规模，去年12月下旬，莫跃技将作坊搬迁至舜山小镇附近。新作坊不仅拥有更为宽敞的

制作场地，还配备了一个独立的晒场，为腊肠的晾晒提供了理想的条件。同时，还新增了20亩土地用于自养土猪和家禽，从源头上确保了原料安全。

在传承经典的同时，莫跃技也不忘创新。他精心研发了多款新口味的腊肠，包括紫菜腊肠、麻辣腊肠、松子腊肠以及乌米腊肠等。紫菜腊肠与鱼一起蒸制，肉质与鱼香相得益彰；麻辣味腊肠适合家常小炒，为餐桌增添别样的风味；松子腊肠爆汁鲜香，让人回味无穷；乌米腊肠和原味一样，更适合烧菜饭或蒸煮，简单却美味。

“我的手艺源自曾祖父，历经四代传承。”莫跃技说，这不仅仅是一块金字招牌，更是家族几代人的心血结晶，唯有匠心独运，才能传承经典。同时，他勇于创新，不断推陈出新，让传统美食焕发新的光彩。

“奔向魏来 幸福德胜”5公里迎新跑激情开跑 一场迎新跑，爱上一座岛



本报讯(尹梦真 于欢 图文报道) 4日10时30分，随着一声枪鸣，2025“奔向魏来 幸福德胜”德胜岛5公里迎新跑激情开跑，500余名选手齐聚长江边、大桥下，全情投入、奋力向前。

此次迎新跑赛事全程约5公里，赛道设计独具匠心：“彩虹路”向江岸展开，芦苇摇曳，鸟鸣浅滩，水波微漾……赛道3.5公里处右转，即进入江边步道，气势恢宏的常泰长江大桥映入眼帘。波光粼粼的江面

与辽阔的天空相接，生态景观与大国重工碰撞，让跑者在享受运动乐趣的同时，尽情欣赏沿途美景。沿途的欢呼声、呐喊声此起彼伏。“我是第一次来德胜岛，没想到风景这么好，真是不虚此行。”市民潘女士带着女儿来参加比赛，连连夸赞。

活动现场还特设“原汁原魏”集市，20多家当地特色品牌商家齐聚一堂，非遗手工艺品、特色农产品、创意礼品等一应俱全，吸引了不少跑者和居民。

近年来，魏村街道凭借其优越的地理位置、生态环境和深厚的文化底蕴，在乡村振兴的道路上稳步前行。此次赛事的成功举办，也是魏村街道文旅融合发展的生动实践。街道将继续探索“体育+文旅+乡村振兴”的发展模式，打造好一年四季皆有景的“宝藏小岛”。