

快乐老人报



国内统一连续出版物号:CN 43-0024 Happy Maturity 快乐伴一生 邮发代号:41-178 第1586期 零售价:1.80元

要陪诊,又不只要陪诊

自数年前走进公众视野,陪诊这一形态其实已不算什么新鲜事物。伴随不少线下线上机构纷纷进行尝试探索,如今的陪诊已逐渐发展至不止于“陪同”,不限于“就诊”的2.0版本。(摘编自《北京晚报》)

观察 老人看重“情绪价值”

尽管能够自理,这两年,北京72岁的王女士每次去看病还是习惯请人陪诊。一方面,陪诊员会上门接送,到医院后各个环节她只需“坐等”。更重要的是,陪诊员对自己的病情非常熟悉,和医生沟通更为顺畅。

王女士的陪诊员名叫张瑞娟,五六年前起开始从事陪诊业务。即便已获取了一些稳定客户,张瑞娟也坦言,做陪诊并

不容易,“就老人来说,大家可能觉得他们是最需要陪诊的人群,但另一方面,他们也是最舍不得花钱的人群”。张瑞娟介绍,她的收费标准是半天300元,全天500元。据她观察,自己的老年客户中,许多并不是“非得有人陪,否则便无法就医”的状态。除了做好陪诊流程,老人觉得跟她“投缘”、聊得来,才会一次次地选择,“说白了就是能提供情绪价值”。

难点 卡在付费认知观念

在北京的很多养老驿站,陪诊服务早已开展多年。宣武门外东大街社区养老服务驿站站长刘春梅介绍,陪诊收费标准为每小时80元,不过在她记忆中,用过这项服务的老人非常少。

近年来,也有一些第三方机构找来,希望能以驿站为渠道推广陪诊服务。“但一直没有形成规模化的市场,交流的时候他们都说本地业务很少,基本都是外地的。”和张瑞娟的感受类似,刘春梅也分析称,难点“卡”在观念上。“七八十岁的老人节俭惯了,一说花钱请人陪诊,实在不行宁可让孩子请假,其实请一天假也不一定比陪诊便宜。”

探索 不止于“陪看病”

医疗服务平台“小豚健康”相关负责人张航介绍,老年人的陪诊服务,以子女给老人买单情况居多,还“生发”出不少陪诊之外的用法。“有位客户在外地,母亲脑出血被紧急送进ICU抢救。这位客户急中生智,第一时

间下单,给陪诊员提出的要求就是守在ICU门口,实时通报母亲的情况、医生有什么交代,同时自己买机票赶过去。陪诊员从早上一直守到深夜,跟客户做了很好的沟通和交接”。张航称,现在各家机构其实只是将陪诊作为一项业务“概括”入口,但早已不限于“陪人看病”这一场景。

无论“小豚陪诊”,还是“陪医无忧”平台,除就医陪诊外,还包含有护士到家、院内陪护,乃至代办买药、送取报告、转运护送等诸多模块。“其实陪诊本身不怎么赚钱。”张瑞娟自身还创办了“医家相伴”健康科技有限公司,除了陪诊业务,也在做适老化改造、家政进家门等养老项目,“边做边发现客户其他的需求,再围绕着去做服务”。



“码”上听报
用手机扫描二维码,随时随地收听本期报纸。

对我国团体游客 韩国临时免签

韩国国务总理金民锡6日表示,从今年9月29日至明年6月30日,韩国政府将对我国团体游客实施临时性入境免签政策。中国驻韩国大使戴兵表示,中方自去年11月起对韩国试行单方面免签,数据显示此后中韩人员往来快速增长。(摘编自央视)

不得利用投诉举报 牟取不正当利益

近年来,以牟利为目的的职业打假行为呈现产业化趋势。市场监管总局近日就《市场监督管理投诉举报处理办法(征求意见稿)》向社会公开征求意见。为了规范投诉举报行为,修订后的规章新增不得利用投诉举报牟取不正当利益等规定。(摘编自《羊城晚报》)

社长:王翀
总编辑:周刚
执行总编辑:何谷
本版主编:邹东锋
本版版式:孔丽 校对:尹华智

本报常年法律顾问
金州律师事务所 刘岳 冯观

扫描二维码
网上订阅
《快乐老人报》

读者服务热线:11185(邮局)
0731-88906498(报社)
广告热线:0731-88902498
新闻热线:0731-88905158

家用防灾应急包标准升级

记者6日了解到,市场监管总局(国家标准委)修订发布《家用防灾应急包》国家标准,将于11月1日起正式实施。新版标准在四个方面进行了提升。

一是分类配置不同受灾场景所需的应急物品。根据火灾、洪涝灾害、地震地质灾害3种典

型受灾场景,将应急包分为基础型和扩充型两种。基础应急包主要包括多功能手电筒、高频口哨、急救毯、应急逃生绳、应急饮用水、止血带、紧急联系卡等38项应急物品,用于满足受灾人员紧急情况下的基本生存需求。扩充应急包分为洪

涝灾害应急包、火灾应急包和地震地质灾害应急包,比如,洪涝灾害应急包扩充配置了雨衣、荧光棒、漂浮救生绳、长效蜡烛、救生衣/救生圈、洪涝应急手册等应急物品,具备防水、漂浮、防寒保温、反光、照明等功能。

二是加严应急包的

质量要求。

三是提升配置的应急物品质量水平。比如,要求防水防风火柴在浸水24小时后仍能擦燃,在10—15m/s的风速环境下仍能擦燃并维持燃烧。

四是新增家用防灾应急包智能化功能建议。(摘编自央视)



蛋饺烩粉丝百吃不厌

掌勺人 汪恩久,江苏南京,77岁

菜品特色 口感丰富,香味交融

蛋饺烩粉丝是南京特色家常菜,我们家百吃不厌,特别是孙子暑假回来,点名要爷爷做这道菜。

猪肉三分肥七分瘦剁成肉末,加盐、生抽拌成肉馅。做蛋饺要全程小火,先大汤勺放一点油摊开,再放一小

勺蛋液摊开,待蛋液刚凝固时放入肉馅,用筷子提起蛋皮一边,对折盖上,轻压边缘,封边定型。红薯粉丝先用热水泡软,再放入开水煮一下。将煎好的蛋饺码在粉丝上,加猪油、盐、生抽、味精、胡椒粉、孜然粉及胡萝卜丁,待汤水烧开快要收干时,撒上葱花,淋上麻油,即可出锅。

