

社情

SCENARIO

社區側影 / 墟市營造

精彩一刻 / 歇息得力護老者中心



照顧 · 愛護 · 美食

讓每一位吞嚥困難者重拾口福



香港社會服務聯會（簡稱社聯）是一個擁有超過490個非政府社會福利服務機構會員的聯會組織，其會員為本港市民提供超過九成的社會福利服務。社聯與機構會員致力推動更完善的社會福利發展及服務，鼓勵社會服務機構作跨界別合作，並倡導公平、公義及關懷的社會。

督印人·蔡海偉

編輯·曾志康

撰文·鍾苑珊

封面及內文設計·Zaku Choi

地址·香港灣仔軒尼詩道15號
溫莎公爵社會服務大廈13樓

電話·2864 2929

傳真·2864 2991

網址·www.hkcss.org.hk

電郵·council@hkcss.org.hk

f hkcss

©版權屬香港社會服務聯會所有
歡迎轉載 請與本會聯絡

出版



贊助
出版

本計劃由香港公益金資助
This project is supported by
The Community Chest

支持
媒體

星島日報



食 護 照

「有啖好食」是不少吞嚥困難患者的願望，患者因為疾病或身體機能退化而導致咀嚼功能下降，被迫轉以稀爛糊餐與碎餐作為主餐，但這些食物大部分賣相並不討好，令人食慾盡失。患病是否只能求飽肚與基本營養而沒有選擇食物的權利？

近年本地「照護食」的興起，正好讓一眾吞嚥困難患者能夠有啖好食，重拾經口進食、細嚼慢嚥的樂趣。進食，是人的基本需求，照護食尊重人的基本權利，讓你「食得喜」，吃甚麼、不吃甚麼，自己話事！



與吞嚥困難爸爸 同枱吃飯



霍女士(右)喜歡與爸爸同枱吃飯，不因吞嚥問題而把他當成麻煩人。

護老者霍女士去年留意到年屆96歲的爸爸開始沒胃口，連一向喜愛吃的魚肉都吃不下，統統吐出來，喝水時偶爾還會噎到，不禁擔心爸爸是否生病起來。後來經言語治療師評估後，爸爸被評為有吞嚥困難。

「爸爸是順德人，對食物十分講究，亦很喜歡嘗試不同的菜色，但後來有些東西不能吃了。」霍女士指爸爸的吞嚥困難程度不算嚴重，烹調食物時把食材煮軟稔一點、剪細給

他吃便行，但他還是有不願意吃的時候。她說爸爸因大部分牙齒脫落，食慾大減，很多東西都不想吃，想吃的又咬不到，直至配戴假牙後，情況才有好轉。

雖然爸爸有吞嚥困難，但霍女士依然盡力想讓爸爸吃得好，於是特意鑽研爸爸至愛的順德家鄉菜，例如酸甜京都骨、魚腸蒸蛋、炸鮮奶、雙皮奶等，把它們弄得容易咀嚼及吞嚥，並會花心思擺盤，刺激爸爸食慾。

霍女士煮菜著重味道與是否容易吞嚥外，也講求賣相，以助增加爸爸食慾。



除了在菜式上下苦功，霍女士更著重的是爸爸可如往常一樣，與家人子孫同枱食飯，自己喜歡吃甚麼就夾甚麼。每逢過時過節舉辦家庭聚餐，霍女士會把部分菜式烹調得偏軟些少以便爸爸食用。「我們一家不想把爸爸當成有飲食困難的人而把他攔在一邊，我們依然會跟

他同枱吃飯。我絕不會把食物全部預先打爛給他，而是與其他家中成員一起吃。而且爸爸不喜歡別人夾菜給他，他希望自己都有選擇權，他喜歡吃哪款便夾哪款，他前方有一隻小碟，待他把食物放上去，才幫手剪碎給他食用。」



霍女士除了從飲食入手，還會觀看《社聯頻道》的吞嚥練習，帶爸爸一起做口肌訓練，改善吞嚥能力。

甚麼是吞嚥困難？

吞嚥困難是指在吞嚥過程中遇到困難，不能安全及有效地將食物由口送到胃內，取得足夠的營養及水分。患者可能會在飲食、吞口水或服藥時遇到障礙。一般而言，吞嚥困難是由於控制吞嚥的肌肉或神經受損所引致的。

常見成因包括：

- 中風
- 柏金遜症
- 認知障礙症
- 鼻咽癌
- 腦損傷
- 胃酸倒流
- 手術和治療後副作用（例如：肌肉纖維化，改變吞嚥管道結構的手術）

主要症狀

進食中：

- ☑ 吞嚥疼痛
- ☑ 須吞嚥數次才能吞下食物
- ☑ 食物殘留在口腔內，令口腔發出異味
- ☑ 食物或飲料從口中流出
- ☑ 食物卡在食道或喉嚨，感覺「不上不下」
- ☑ 需要較長時間和很費力地咀嚼或吞嚥
- ☑ 咳嗽、氣喘、清喉嚨或有痰聲
- ☑ 吞嚥後聲線變得混濁不清

日常生活中：

- ☑ 經常性肺炎（持續性發微燒 <38°C 或體溫持續不穩）
- ☑ 經常流口水
- ☑ 說話口齒不清
- ☑ 舌頭萎縮，其活動範圍有限
- ☑ 下顎周圍肌肉緊張僵硬，牙關緊閉
- ☑ 呼吸困難
- ☑ 咽鼻逆流
- ☑ 無氣力的咳嗽
- ☑ 蛀牙或口腔炎等
- ☑ 食慾下降或拒絕進食
- ☑ 營養不良，體重下降及脫水

行得走得 ≠ 食得？

「叻嘅老人家行得走得，理應覺得佢食得，但其實係咪真係食得呢？」薈色園主辦可健耆英地區中心家居照顧服務主管張翠姿表示，過往大家很容易忽略吞嚥問題，因為這些問題都涉及進食細節，旁人未必察覺得到，甚至連長者自身都無留意，往往去到長者吞嚥能力明顯轉差時才發現，結果延遲了其接受訓練來改善吞嚥能力的機會。她稱現時中心亦有提供訓練予同事提升吞嚥困難的認識與照顧技巧，而前線同工做家訪時，都會向長者詢問多些進食情況，若發現他們有吞嚥問題，中心便會制定跟進方案。

薈色園主辦可健耆英地區中心家居照顧服務主管張翠姿



資料來源：
1. 香港大學吞嚥研究所《安全吞嚥知多少》
2. 香港衛生署耆長健康服務網站



照護食

人人食得「喜」

根據香港大學吞嚥研究所 2015 年的調查發現，約六成院舍長者及四成接受日間護理服務的長者有不同程度的吞嚥困難。社聯於 2019 年進行《長者及殘疾人士軟餐（照護食）的使用現況及需求調查》，半數受訪照顧者指吞嚥困難患者常因食物賣相欠佳而不欲進食。「照護食」是專為吞嚥困難人士而設的飲食，透過各種烹調及處理方法，調整食物的形態和軟硬程度、飲品的介度，以配合不同程度吞嚥困難人士的需要。但「照護食」並不是吞嚥困難人士的專利，你我也有機會因患病或牙齒出現問題而需要進食吃一些較易咀嚼的食物，這些食物也可界定為「照護食」。

社聯自 2017 年起致力推廣照護食，當中涵蓋多元化的餐類，按患者吞嚥能力高低，分別有碎餐、一口大小餐、較軟脆餐、濕軟及免治餐、糊餐、慕斯餐 (Mousse) 等餐類。目前市面上已有預先包裝的照護食品出售，使用方便，可以即開即食，也可按個人口味加熱食用。如患者或照顧者欲自行烹調，除了借助烹調技巧外，市場上亦有各式各樣的凝固粉或增稠劑，有助改變食物的軟硬度、黏稠度。更有機構提供照護食的熱食及到會服務予院舍、居家患者及其照顧者，讓人人都可以「有啖好食」。

2019 年社聯照護食需求調查結果摘要：

- 57% 的個人照顧者及 48% 的院舍照顧者指出，患者常因食物賣相欠佳而拒絕進食
- 64% 的個人照顧者想改善食物質素，但不懂相關技巧
- 62% 的院舍照顧者想改善軟餐的質素，但沒有人手及技術
- 分別有 67% 及 55% 的個人照顧者希望市場提供預先包裝的照護食或餐廳供應照護食
- 部分院舍沒有外購照護食服務，當中 63% 表示首要原因是成本考慮，59% 則憂慮食物安全問題



照護食旨在幫助吞嚥困難患者：

 <p>維持基本咀嚼及吞嚥功能</p> <p>▼</p> <p>幫助復健</p>	 <p>透過外觀精緻的食物提升食慾</p> <p>▼</p> <p>攝取均衡營養</p>	 <p>進餐時咀嚼食物的聲音、觸碰食具時的觸感及與共膳者的對話可刺激患者的感官反應</p> <p>▼</p> <p>延緩吞嚥功能衰退，訓練感官反應</p>	 <p>進食想吃的食物能改善患者的心理狀況</p> <p>▼</p> <p>減輕照顧者的壓力</p>
--	--	---	--

社聯照護食項目在嘉里集團作為策略夥伴及贊助的鼎力支持下，成立一站式平台「照護食一站通」，搜羅及整合各類照護食資訊，包括購買照護食產品的資料、多款食譜、烹調示範及實用照顧貼士。

「照護食一站通」網站

<https://www.carefood.org.hk>



重點推介

照護食指南

<https://bit.ly/3rFB7ww>



烹調示範

<https://bit.ly/3tHYnMZ>



製特別餐膳令院友 享受飲食樂趣

「食是好重要，尤其對老人家而言，食是最大的生活享受。」齋色園督導主任（院舍照顧服務）陳碧玲憶起早於十多年前，留意到有院友不肯進食、食慾不振，難以嚥下正常餐的白飯、菜和肉等，令他們開始關注這班長者的膳食需要。當年社會並未流行照護食，對於長者一遇到吞嚥問題，多以「糊仔」解決，但院舍團隊鍥而不捨，努力尋找更好方法。「那時我們第一步是思考如何令院友繼續享受飲食樂趣，保持生活質素」，於是與院舍廚師、護士、社工一起研發食譜，製作照護食，盡量保留食物的原貌，即使是碎餐、糊餐，每道菜都會分開盛載，不混在一起，讓吞嚥困難長者都能享受食物的原汁原味，感受進食帶來的喜悅。

插喉也顧飲食質素

齋色園轄下 5 間護理安老院共有近 600 位院友，陳姑娘指當中約三分二人有不同程度的吞嚥困難，每間院舍都會保持每天供應特別餐膳給他們。即使是有嚴重吞嚥困難、需插喉餵食的長者，院舍也致力提升他們的



齋色園主辦可蔭護理安老院院長譚凌霖（左）與齋色園督導主任（院舍照顧服務）陳碧玲。

飲食質素，「老人家用鼻胃管餵食的時候，其實是否等於他對吃喝沒有渴求呢？」院舍便試過安排言語治療師為插鼻胃管的院友做吞嚥嘗試，透過茶點入手，「幾啖幾啖」開始讓院友試下用口進食的感受，「要飽肚兼有營養，鼻胃管絕對可以做到，但要有生活質素及進食的樂趣，如何讓長者品嚐食物原味十分重要。」



齋色園主辦可健者英地區中心為社區上有需要的長者提供特別餐膳，包括糊餐、碎餐等。

廚師與營養師的配合

齋色園主辦可蔭護理安老院院長譚凌霖表示，預備照護食比起普通餐膳的工序繁複得多，尤其是院舍廚師方面，「一間院舍由一至兩位主廚去照顧近百位院友的膳食，每人膳食需要都不同，預備這些特別餐膳（照護食）實在考起廚師的時間管理，因為製作普通餐及特別餐膳，拿捏的烹調程序、時間不一。要以不同烹調方式於同一時間出餐，讓老人家能於相若時段一同吃飯，對廚師而言是很大的挑戰。」

除了廚房煮食流程的配合，餐單設計也不容忽視。譚姑娘說，並非所有食材皆適用來製作照護食，要視乎食物的水分與質地而定，故營養師與同工設計餐單時，都花大量心機選取食材，同時考慮營養是否均衡和多元化。

盼照護食普及化

陳姑娘表示，現時齋色園轄下所有安老院舍還會做「全民吞嚥評估」，即是每一位院友，不論有否吞嚥困難，每年都會可接受最少一次的言語治療師評估，了解自身吞嚥能力變化。她認為吞嚥困難不再是一小撮人的需要，在院舍及社區的長者都有很大需求。「照護食其實是可以『落到區』、顧及地區上有需要的長者。我們很希望透過不同平台，包括與社聯、護老者合作，在社區推廣照護食。有一天我們能否理想地帶長者到餐廳吃飯，點菜時不再是只有普通餐、兒童餐，還有一個長者餐，供他們選擇喜歡又吃得到的餐膳呢？」



港大吞嚥研究所與齋色園合作，出版多本著作推廣「吞嚥無障礙」。

言語治療 勿忽略

香港大學吞嚥研究所所長陳文琪博士表示，照顧吞嚥困難人士，除了從飲食入手，言語及吞嚥訓練亦不容忽視。她指病人經言語治療師評估後，未必即時可以安排訓練，要保障患者安全，減低其發生吸入性肺炎的風險，就要靠照護食。但她強調除進食照護食外，「(患者)要改善吞嚥能力，需要 all-in-one package (多合一配套)，保持口腔衛生、物理治療、言語治療、日常運動的配合都很重要。」就吞嚥問題，坊間有不少迷思，陳文琪博士在此為大家一一解答：

迷思 1 | 年紀大一定出現吞嚥困難？

答 不是。長者的吞嚥能力會隨年齡、身體機能逐漸減弱，但能力減弱不等同是障礙，有些老友記進食時只要「食慢啲、小心啲」，一樣可以如常吃普通食物。除此之外，生活習慣都是影響吞嚥能力的因素，以及認知障礙、頸部癌、中風等長期或慢性病患，都會有機會出現吞嚥困難。加上中風等病患有年輕化趨勢，變相這些年輕患者也可能受吞嚥問題困擾。

迷思 2 | 照護食含治療或藥效成分？

答 食用適合程度的照護食有助患者維持基本咀嚼及吞嚥功能，但不是吃很多照護食便可以治癒吞嚥困難。事實上，即使患者食用照護食，都有機會出現噎到的情況。因此，透過言語及吞嚥訓練同樣重要。

迷思 3 | 任何食物都加凝固粉，愈多愈好？

答 千萬不要胡亂在食物或水中加入凝固粉，很多人以為把水和食物調節得愈濃稠便愈安全，但過於濃稠反而會增加患者噎到風險，而且還會令患者拒絕飲食，尤其是不肯喝水，「凝固粉加水其實非常難啃」，這也是為何患者會出現脫水情況。我們不應一刀切要求患者只吃含有凝固粉的飲食，有時候改變患者的進食姿勢或食物份量大小，亦有助患者安全地吞嚥。

給照顧者的小貼士： 學急救！

陳文琪博士表示，照顧者對吞嚥困難患者需在飲食上多加注意，帶病人做復康訓練外，也不妨花時間學習急救，特別是學懂心肺復蘇法 (CPR) 及哽塞急救方法，皆因患者的哽塞機會始終較一般人高，如能掌握急救方法就有備無患。

社聯照護食標準指引

為吞嚥困難人士預備飲食時，照顧者都會想知如何才能確認食物的質地與軟硬程度是否適合患者食用；對食品供應商而言，若要在本港市場大量推出照護食產品，亦需了解本地的照護食標準。惟香港現時仍沒有統一的標準，市場上不同機構及供應商所使用的準則亦各有差異。

社聯聯同香港中文大學食品研究中心及香港大學教育學院吞嚥研究所，制定本地化的「照護食標準指引」，以「國際吞嚥障礙飲食標準」(IDDSI) 為基礎，附加科學化的數據及本地適用名稱，並提供烹調本地照護食食物及菜式的指引，為食品生產商、使用者及照顧者提

供統一指引，有助他們於購買或預備合適照護食時可作參考。指引的初步框架已於 2020 年發布，正式指引期望於今年內公布。

社聯照護食標準指引特點

- 清晰的標準指引劃分及等級定名
- 測試方法以用家為本，專業版以數據先行，精確可靠；簡易版以實踐為要，操作簡易
- 對照不同的照護食標準，方便吞嚥障礙患者、照顧者及業界快捷直接掌握對換資訊
- 提供本地化烹調範例作參考

社聯照護食標準指引 構成元素一覽



社聯照護食標準指引框架



醫院病人餐類指引 - 飲品類別應用解說



知多點

醫生一般會建議吞嚥困難患者在有需要時，適量使用凝固粉輔助飲食，然而市場上各式品牌的凝固粉，成份、配方各有不同，讓用家無所適從。本地公立醫院餐類指引於 2021 年更新其中的「飲品指引」，並採用了「國

際吞嚥障礙飲食標準」(簡稱 IDDSI) 的分類方法，為了讓各用家更容易了解「指引」內飲品的分類，社聯特意收集市面上常用的凝固粉品牌，根據其提供的 IDDSI 量匙建議，整合成簡易的應用解說。

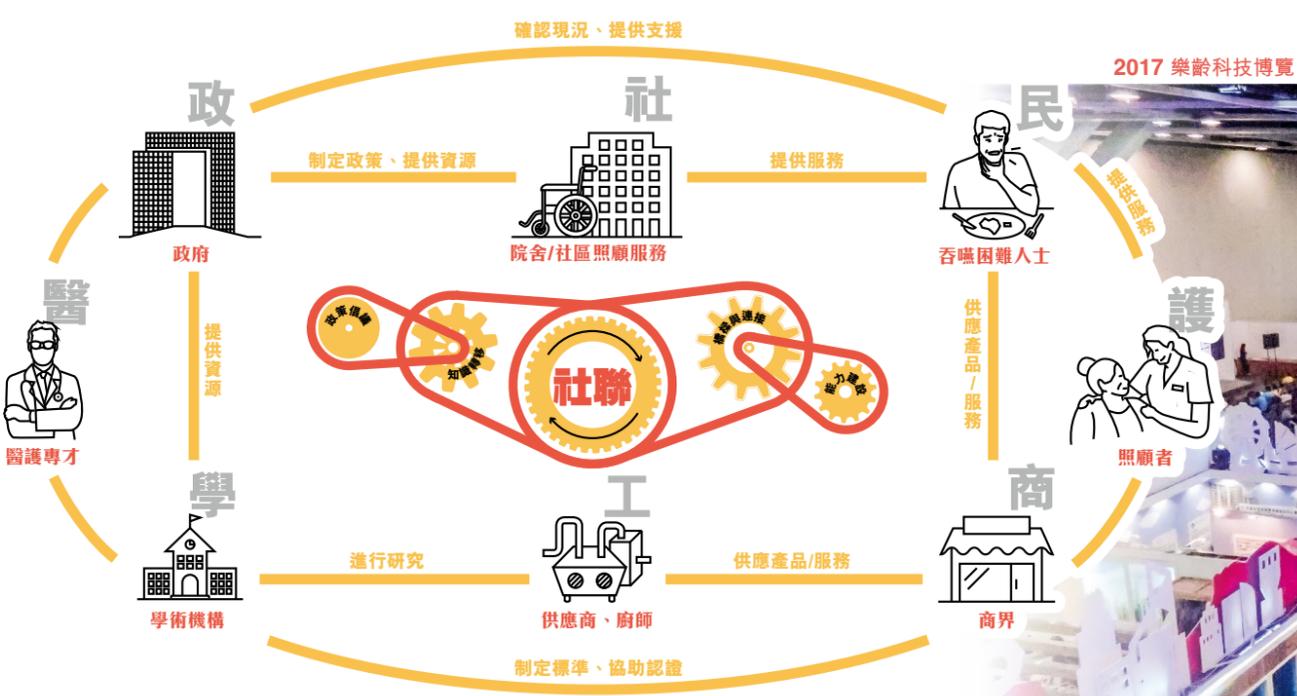
照護食在社區

照護食顧名思義結合了「照顧」、「愛護」和「美食」多方面的含意，讓吞嚥困難患者在愛與關懷的大前提之下，「有啖好食」。社聯照護食項目透過舉辦多項公眾教育活動（例如「食得喜」樂齡美食烹飪大賽、照顧者工作坊），促進業界交流，增加公眾對照護食的認識，推動本地照護食市場發展。社聯社會企業商務中心主管譚穎茜表示，在各界夥伴努力下，照護食近年已成為關注吞嚥問題人士的熱門議題，相關的資訊、產品與服務如雨後春筍般湧現。不過她強調，照護食不只講求烹調技巧及對食物的軟硬度及黏稠度有所認識，更重要是懷有一顆關愛的心，了解患者的真正需要，讓每位患者「餐餐食得『喜』」。

「請問這款食物屬於 IDDSI 的哪一級別？」一位參觀者在樂齡科技博覽暨高峰會 2021 的照護食展區內，指著其中一款餐膳向同事這樣查問。譚穎茜有感而發：「過往關注照護食級別的，集中在院舍層面的同工，但近年公眾人士包括患者本身及照顧者，對照護食的認識亦大大提高，在去年的博覽上不時聽到在場人士詢問照護食的所屬級別，證明社聯過去幾年在照護食的工作，取得初步正面成效。」她感謝嘉里集團的支持與贊助，讓社聯得以銳意發展照護食，肩負推進者的角色，連結及協調不同界別，推動本地照護食發展。



- 計劃目標：**
- 增加公眾對「照護食」的認識
 - 為吞嚥障礙患者、照顧者及業界提供專業資訊及互動平台
 - 推動健全及可持續發展的「照護食」市場環境
 - 政策倡議，促進實踐
 - 結合國際及本地業界現行採用的對策以發展具獨特性的本地「照護食」標準指引



2017 樂齡科技博覽

2017-2018

- 樂齡科技博覽暨高峰會 2017 首設照護食主題館，並引入 3D 食品打印機示範製作照護食；2018 年首次於照護食主題館內展示外地關於咀嚼及吞嚥障礙患者適用的照護食標準

2019

- 為政府官員籌辦日本照護食交流之旅，參觀當地照護食社區廚房，組織兩地官方及業界討論會議
- 倡議照護食政策並向行政長官提交周年建議書
- 與日本國駐香港總領事館籌辦照護食交流會，超過 60 位行業的持份者參與，聯繫照護食供應商及院舍以開拓合作平台

2020

- 獲嘉里集團贊助訂立專業全面、簡單實用及本地化的照護食標準指引
- 政府落實 7500 萬元撥款資助院舍提供照護食，資助安老服務單位為有吞嚥困難的長者提供軟餐（照護食）

專責小組



- 成立照護食專責小組，邀請來自學界、醫護界、社福界、商界等代表，為照護食計劃提供發展方向及建議
- 樂齡科技博覽暨高峰會 2020，發布「社聯照護食標準指引」的初步框架，並舉辦照護食網上高峰會及首次設立社聯照護食展位

2021

- 整合醫院病人餐類指引飲品類別應用解說
- 第三屆「食得喜」樂齡美食烹飪大賽 2021，邀請院舍、地區長者中心或相關服務單位的在職廚師及大專學生一同參與，推動照護食發展



政策倡議 促進共融

社會上各社群均是推進社會共融和多元化的重要持份者，吞嚥困難人士的需求也不可忽視。經過社聯的倡議及推動，政府終回應業界對照護食資助的訴求，於 2020 年落實資助安老服務單位為有吞嚥困難的長者提供軟餐（照護食），總額涉及每年 7,500 萬元經常開支。

譚穎茜稱不少殘疾人士都受吞嚥問題困擾，建議政府亦應投放資源予殘疾人士院舍以提供照護食。同時，她期望當局能把購買照護食產品及與吞嚥訓練相關的復康器具納入醫療券的使用範圍，惠及有經濟困難的長者。

業界推動 廚師發展

要改善「食物賣相與煮食人手及技術」，最好從「大廚」入手。項目連續三年舉辦「食得喜」樂齡美食烹飪大賽，向一眾廚藝學生及院舍職業廚師推廣照護食烹飪方案，舉辦交流會，開拓跨界別平台，促進業界發展，手藝傳承，百花齊放。

走進社區 教育公眾

社區潛藏著不少飽受吞嚥困難折磨的市民，改善他們的飲食生活，令照顧者獲得更多照顧技術與知識，都是照護食項目的工作重點。社聯於 2021 年的樂齡科技博覽暨高峰會設立「照護食」教育展區，以四感體驗館的形式向公眾介紹照護食的種類，示範如何利用簡單工具為食物同飲品進行等級測試。

項目也期望透過照顧者工作坊，由言語治療師、照護食廚師、營養師等為區內人士講解何謂照護食、認識吞嚥困難及示範烹調照護食菜式，期望將照護食知識帶入社區，讓更多人能夠為老齡化社會未雨綢繆，提升生活質素。

與社企合作推廣照護食

譚穎茜期望，照護食可以普及至社區，讓每一位吞嚥困難患者可以容易買到、吃到。她透露將與社企餐廳合作，嘗試在社區上供應照護食菜式，推出試驗計劃，安排社企製作照護食餐膳，再經地區中心派發照護食予市民享用。📍





墟市營造

Community Markets

2019年，社聯在花旗集團基金贊助下，與12個民間團體籌辦9個社區墟市。

近年本港墟市盛行，每逢周末及長假期，不難於商場、文化地標、街頭空地看見形形色色的市集、攤檔。疫情期間，在減少人群聚集的考慮下，營墟機會減少，但仍有團體積極在狹縫中籌備不同墟市，以刺激社區經濟。這些墟市中，其中一種類型為由社區團體舉辦社區墟市，這些墟市於社區的公共空間舉辦，收取較便宜的租金，檔主多由區內街坊組成，或會給人較「土炮」感覺，究竟這些墟市是否有社會效益？



估算每年
(十八區每區每月舉辦一次)

就業機會	7100個
總營業額	5,316,000元

墟市恆常化的價值

2019年，社聯在花旗集團基金的贊助下，與12個民間團體舉辦「2019社區經濟發展計劃：墟市營造1+1」，在全港不同地區籌辦了9個社區墟市。社聯藉此機會收集這些墟市的數據作研究，發現社區墟市為檔主擴闊人際網絡，有助他們建立接收信息的渠道，增加社會資本。同時，社區墟市提供另類消費選擇予市民，並透過建立具社區特色的空間，帶動區內人與人的相聚與交流。從經濟層面看，這些墟市可為未能進入主流勞動市場的弱勢社群創造就業機會。社聯估算平均每次社區墟市可創造33個就業機會，帶來逾24,000元的營業額，若以全港十八區每區每月舉辦一次社區墟市作計算，預計社區墟市可帶來不少於五百萬元的營業額（見表）。

在過往的經驗中，不少單位反映營辦墟市遇到障礙，例如場地申請程序繁複、欠缺支援。已持續兩年的疫情嚴重打擊不少基層市民的收入，在經濟全面復甦前，墟市或可成為幫補生計的方式之一。然而，疫情緩和後，要令社區墟市穩定、持續舉辦，仍需民間、政府、區議會等多方共同推動，方可充分發揮其經濟及社會價值。📍

社聯建議政府：

- 設立墟市社會效益及經濟效益指標量度系統
- 設立墟市檔主培育計劃及登記機制
- 設立社區工作室及生產空間

建議區議會：

- 設立墟市試驗計劃
- 簡化場地申請程序
- 增強社區墟市營運配套

歇息得力 護老者中心

歡迎來到「歇息得力護老者中心」！中心是由基督教宣道會香港區聯會有限公司舉辦，於2021年8月起獲香港公益金資助港幣三百多萬，提供為期兩年的一站式社區支援服務。若閣下是居於荃灣及葵青區的照顧年老體弱長者的護老者及他們所照顧之長者，便可前來了解和利用中心的多元化服務。現在先分享一些服務花絮：



歇息得力 Soup Night：
護老者及長者逢星期一晚可到中心飲用湯水，並參與減壓活動，互相關心及分享生活點滴。



歇息得力 Café：
中心設立舒適休閒空間，由曾受訓義工用心沖調咖啡，讓護老者隨時可到臨飲用及促進社交聯誼，也會介紹合適的支援服務予護老者。



鄰里互助社區支援服務 - 家居歇息暫托服務：
透過為長者安排家中陪伴（如義工與長者進行認知訓練活動）及外出陪伴（如義工陪伴長者於社區走動及伸展筋骨）服務，讓長者可以獲得照顧、護老者得到支援。

營養諮詢服務：營養師為長者及護老者提供營養健康諮詢服務，了解日常飲食習慣，並教導健康飲食及烹調知識和技巧，從而改善營養的吸收和健康狀況。



物理治療家居評估及諮詢服務：物理治療師會就長者及護老者的活動能力及情況作出評估，從而發掘健康危機因素，並教導正確照顧姿勢和合適家居運動。



家居照顧評估及環境改善建議：由職業治療師、社工及已受訓義工為長者及護老者提供家居照顧評估、環境及生活改善建議（如為長者美化家居、安裝防滑貼等），讓長者可以在一個安全及舒適的環境居住，並加強長者的自願能力。📍



配合您的「責任採購」所需

《社企指南》SE DIRECTORY APP

MATCH YOUR 'RESPONSIBLE PROCUREMENT' NEEDS

收藏功能 BOOKMARK FUNCTION

- 收藏及建立您的個人專屬社企名單
- Bookmark and create personalized SE list



地圖搜尋功能 LOCATION BASED FUNCTION

- 搜尋附近社企及即時連接實時定位地圖
- Search nearby SEs and connect to real-time Global Positioning System map



聯絡及分享 CONNECT & SHARE

- 直接聯絡社企或即時分享社企資訊予親朋戚友
- Directly contact SE or share the SE information to relatives and friends

多種類搜尋 MULTI-SEARCHABLE

- 按關鍵字、分類或地區選取
- Search by keywords, categories and or districts



《社企指南》獲各政府部門、公營機構、企業及院校支持及認可，為其履行社會責任的重要參考資料。為推動更多企業實踐「責任採購」，社會企業商務中心推出社企優惠資訊專頁，推介特定類別之社企及其優惠，並載有社企小故事及實務建議，加深企業對責任採購的認識。

SE Directory is recognised and supported by government departments, public organisations, corporations as well as educational institutions, and has long been serving as an important reference material for advocating social responsibilities. To help corporates to put 'Responsible Procurement' into practice, SEBC launches a SE Promotion Theme Page for promoting specific types of SEs catering to their procurement needs; some SE short stories and relevant tips are also provided with intent to let corporates get to know more about SEs' views and experiences in responsible procurement.



下載《社企指南》手機應用程式
To download "SE Directory"
Mobile App



瀏覽社企優惠
資訊專頁
To browse
SE Promotion
Theme Page