

北京冬奥会模拟“赛时一天”综合演练举行

本报讯 李春宇 姬烨 假设时间快进到2022年2月7日,这一天北京冬奥会将展开6个大项、12个分项的近20场赛事。与此同时,还“发生”了疫情防控、竞赛日程变更、运动员伤病、设备故障、交通事故等突发事件……在这“繁忙”的一天,北京冬奥会和冬残奥会运行指挥部调度中心有条不紊地与三大赛区的相关领域一起处置了十余个冬奥赛时易发、多发的突发事件场景。

2021年11月28日,是模拟冬奥“赛时一天”的综合演练。据了解,“赛时一天”综合演练是奥运会筹办工作的惯例,也是北京冬奥会举办前,北京冬奥组委与国际奥委会和国际残奥委会共同完成的“规定动作”,其基本要求是选取冬奥会举办期间赛程比较密集的一天,通过模拟当日的运行工作进行综合演练。

28日是周日,但是在运行指挥部调度中心却是一派繁忙景

象。本次演练严格按照“全流程、全要素、全实战”的标准,运行指挥部、场馆运行团队、北京和张家口属地运行保障指挥机构等相继参与,使用冬奥会赛时集群通信设备、会议系统和事件管理系统,跨区域、跨领域对模拟的19个赛时易发、多发的突发事件场景进行了快速响应。

根据北京冬奥会最新竞赛日程,2022年2月7日,北京、张家口、延庆赛区9个竞赛场馆

(群),将陆续完成6个大项、12个分项的近20场赛事。本次演练正是以2月7日赛时运行为基准,通过模拟叠加突发事件构建贴近冬奥实际的运行和调度情景。

北京市委书记、北京冬奥组委主席蔡奇在演练现场表示,此次综合演练是北京冬奥会和冬残奥会筹办工作进入冲刺阶段的重要活动,体现了团队精神、应变能力和密切合作,要进一步巩固成果、固化成果,完善赛事

组织运行和服务保障工作,对可能出现的风险加强管控和防范。

国际奥委会北京冬奥会协调委员会主席胡安·安·萨马兰奇通过视频致辞,充分肯定了此次综合演练在指挥流程、应急处置、沟通机制、团队协作等方面取得的成效,并表示测试赛以来,国际冬季单项体育联合会和运动员对各项赛事的组织工作非常满意,期待即将到来的北京冬奥会和冬残奥会。

北京冬奥会上,各国运动员将享受到哪些美食?近日,北京2022年冬奥会和冬残奥会运动员菜单正式发布,678道来自世界各地的特色菜品“拼盘”而成“舌尖上的冬奥”,向世界各地的冰雪健儿发出诚挚邀请。其中,在冬奥菜单中占比三成的中餐,将充分展示“中国味道”的文化魅力。

冬奥菜单里的中国味道

1 防疫优先吃得安全 智能餐饮绿色办奥

北京冬奥会期间,各国运动员将在闭环内活动,这也对冬奥餐饮提出了更高的要求——既要吃得可口、也要吃得安全。

赛时,冬奥村和冬残奥村将推出智能化餐饮,为运动员提供优质服务。例如,运动员主餐厅的进门处将设置热力图显示屏,实时显示用餐人数;在运动员餐厅出入口、取餐流线、餐盘回收等关键位置,将设置防疫用品台,摆放口罩、手套、酒精棉片和免洗手消毒剂等防疫用品。

餐厅内设有智能保温取餐柜,帮助实现人员分流就餐。在餐厅中行走的智能引导机器人,可以为运动员提供咨询、引导服务。餐厅每层设有空间除菌仪,确保用餐环境。餐具是由玉米秸秆为原材料制成的可降解环保餐具,体现绿色办奥的理念。而在冬残奥会期间,为了便利运动员用餐,餐厅还将增设更多的无障碍餐饮服务,增设可移动座位、设计盲文菜单,并对菜签增加大字号标识。

2 数百菜品每天供应 各地美食榜上有名

与2008年北京奥运会一样,北京冬奥会的678道菜品中,中餐和西餐的比例为3:7,既能符合日常口味,也可满足尝鲜需求。三大赛区的餐饮服务标准、时间和内容同步,运动员无论身处北京、延庆或是张家口赛区,都可品尝同样的美食。

冬奥会赛会期间,冬奥村餐厅将设置世界展台、亚洲展台、中餐展台、清真餐台、披萨与意大利面展台、面包和甜品台、鲜果台等12种餐台,每天都有约200道菜品供应,并以8天为一个周期进行轮换。丰富的菜品可以为运动员提供更多选择,8天的周期则有助于打破思维定式,每天都有新惊喜。

哪些中餐能够登上冬奥会“赛场”?根据公布的部分菜单显示,浙江名菜西湖牛肉羹、川菜代表宫保鸡丁、鲁菜四喜丸子、粤菜虾饺等全国各地美食均榜上有名。冬奥会赛时正值中国传统节日春节,菜单围绕中国年节庆主题增添了不少特色饮食,源远流长的中国饮食文化将得到充分展示。

2008年北京奥运会时,令人垂涎的北京烤鸭成为最受运动员欢迎的菜品之一,平均每天可吃掉700只左右。北京冬奥会上,人气颇高的北京烤鸭将如约“返场”,并带上爆羊肉、木须肉、驴打滚、豌豆黄等京味儿菜品和小吃,出现在运动员的餐桌上。

3 严格把关营养健康 菜式多样“众口可调”

好吃,并不是冬奥餐饮的唯一标准。冬奥食谱既要符合各国运动员的饮食口味、宗教习惯等,更要满足运动员对热量、营养方面的需求,因此与百姓的日常菜单有所区别。

比如,有的比赛项目运动员在赛前需要食用大量高蛋白食品;比赛期间需要补充碳水化合物;比赛结束后喜欢吃一些高脂肪、高热量的食物——因此,冬奥食谱在营养成分的要求上比日常摄入的量要更多。

冬奥菜单的制定极为严格,需要由运动、营养、餐饮等多个专家团队针对食材成分、菜品规格、制作流程进行研讨,在北京冬奥组委、冬残奥村餐饮服务商和营养师的指导下制定完成,并经国际奥委会审核同意。

为了满足不同项目运动员的赛期营养需

要,冬奥菜单突出营养均衡、烹饪健康。例如,谷薯杂豆类涵盖糙米、燕麦、藜麦等全谷物,注意粗细搭配,保证充足优质能量来源;蔬菜水果类兼顾不同品种,提供丰富的维生素和矿物质,深色蔬菜占到蔬菜总量的一半以上;水产禽畜蛋类提供优质蛋白质;奶及大豆为运动员提供优质钙质……

为了实现“众口可调”,菜单设置也下足了功夫。单是蛋卷就有原味煎蛋卷、菠菜蛋白蛋卷、火腿蛋卷等6种做法。披萨更是涵盖了烟熏鸡肉披萨、玛格丽特披萨、大虾披萨等9种口味。各种菜品涉及各类食材超过400种,并严格排除掉胡椒等食源性兴奋剂。此外,每餐均配备一系列素食和清真菜式,还可提供犹太洁食服务,以尊重、满足不同文化背景中的特定饮食需求。

(刘峻)



创意粮食画 喜迎冬奥会

近日,河北省邯郸市广平县第一实验小学开展“创意粮食画喜迎冬奥会”主题创作活动,学生们在老师指导下用五谷杂粮通过粘、贴、拼、雕等手段创作作品,表达对2022年北京冬奥会的期盼与祝福。

程学虎摄

北京推出22条冰雪旅游路线

本报讯 王连香 据北京市文化和旅游局消息,北京市融合冬奥元素、城市特点、文化标识,推出22条北京冰雪旅游精品线路,汇集滑雪、登山、徒步、自驾、美食、网红打卡地等多种元素,为游客出行提供权威指导。同时,还首次推出北京冰雪旅游地图。

据介绍,北京市延庆区第36届冰雪欢乐季同步启动,推出品牌活动、乐享冬趣、榻下暖汤、暖心美食、燃动延庆、精品线路6大板块,共百余项目文旅项目和产品。同时,以“畅游最

美冬奥城”为目标,将景区、民宿、宾馆、酒店与周边的民俗活动、特色农副产品、非遗手工展示等有机结合,推出了延庆冬奥冰雪地图。

此外,延庆区还推出10条精品冰雪旅游线路,串联北京世园公园冰雪嘉年华、万科石京龙和八达岭滑雪场、固定翼空中看延庆、非遗手工体验、长城商业街、妫水农耕、延庆人家精品民宿、经典下午茶等近60个特色冰雪旅游资源,形成吃、住、行、游、购、娱全要素、全覆盖的冬季文旅产品供给。

北京将筹建2022北京新闻中心

本报讯 姬烨 王梦 为更好展现“双奥之城”魅力,讲好新时代中国故事,满足广大媒体记者需求,在充分评估疫情风险基础上,北京市正积极为北京冬奥会筹建2022北京新闻中心(以下简称北京新闻中心)。

北京新闻中心接待对象为北京冬奥会非注册但具有正式记者身份的媒体从业人员,接待原则为非必要不邀请临时来华记者,以常驻京外国记者为主;非必要不邀请港澳台临时来京记者,以驻点记

者、驻内地记者为主;国内媒体以中央媒体为主,按一定比例邀请地方媒体记者,整体接待规模为2000人。

北京新闻中心体现“新闻+服务、新闻+文化、新闻+科技、新闻+形象”的特色,向非注册记者提供符合奥运会举办城市规定的、符合国际惯例的采编和通讯服务,包括提供新闻发布、城市采访等服务以及图文视频等城市宣传资料,帮助媒体更好开展新闻报道,展现真实立体全面的中国。