

冬奥“菜篮子”保供全面冲刺 让全球运动员吃到“家乡味道”

本报讯 孙杰 意大利香菜、茼蒿、马祖林、欧当归、香蜂花、芝麻菜……尽管已是严冬，南六环外一处蔬菜种植基地的温室里，各种香辛蔬菜长势喜人。北京冬奥会和冬残奥会期间，它们将走上餐桌，为各国运动员带去浓浓的“家乡味道”。

不久前，北京冬奥组委正式发布冬奥会运动员菜单，678道来自世界各地的特色菜品，将让运动员们充分感受中国的热情和好客之道。菜单发布的同时，冬奥会餐饮服务商随即向基地开出一串长长的食材订单，包括80余种蔬菜，共91个品类。

蔬菜种植基地承担着冬奥会三大冬奥村的蔬菜供应，随着赛事脚步越来越近，蔬菜保供已

进入全面冲刺阶段。“北京冬奥会是全球重大赛事，我们一定要把蔬菜供应做到最好。”蔬菜基地相关负责人韩贵成说，保供蔬菜基本上来源于自有生产基地，根据冬奥会和冬残奥会的举办时间，已合理安排各蔬菜品种的种植茬口、面积。

由于北京冬天太冷，有些蔬菜已无法种植，80余种蔬菜中，有26种在北京根本没有。经政府主管部门批准，基地协调公司在福建的生产基地和相关企业，在全国遴选属地政府认证的优质供应商调运。目前已确定21种蔬菜的供应，其余5种也即将通过调运落实。

来料检验、原料入库、修整、分切、清洗消毒、脱水、分拣挑

选、冷库储存……穿着防护服的工人与机器配合，一步一步加工操作，将一车车毛菜变为一箱箱净菜。这是记者在蔬菜基地鲜切菜生产车间内看到的繁忙景象。冬奥会期间，三大冬奥村所需的蔬菜食材，将在这里完成加工，再按需配送。

食材安全是重中之重。韩贵成介绍，保供冬奥会的所有蔬菜都需经过企业、第三方及相关部门的严苛检测关和随机抽检关，检测记录、留样、报告都要留到供应结束后3个月，从而确保每一个品种的蔬菜都可追溯。蔬菜配送也是由专车专人运输，并通过安装视频监控和GPS定位等技术措施，保证运输过程的安全。疫情期间，每次运输任务

前更是要全面消毒，并定期开展人员车辆环境核酸检测。

80余种蔬菜中，也有一些意大利香菜这样的“小众菜”，让基地一度犯愁。蔬菜种植基地专家文国强说，接到订单后，大家上网查，咨询专家，这才知道意大利香菜是欧洲国家腌制酱菜中一种重要的原材料。发动员工、经销商四处寻找，最终从北京市农林科学院找到种子，随即安排生产基地完成种植。

据北京、延庆、张家口三个冬奥村餐饮服务商负责人介绍，冬奥会以低气温国家参赛运动员为主，这些国家的运动员中，吃菜基本上选沙拉，沙拉中需要添加各种香辛蔬菜。冬奥村所用蔬菜中，除抱子甘蓝、芝麻菜、

百里香等是欧美国家圣诞节必不可少的蔬菜和香料外，茼蒿在北欧及东欧是酸辣菜、沙拉及甜点中增加风味的重要添加剂；鼠尾草可用于去除牛羊肉的膻味，是美国运动员熟悉的味道；马祖林在英国是非常普遍的烹调香料；韭葱是欧洲餐馆习惯使用的配菜，法国运动员更是将其视为上好的蔬菜……

前期种植的意大利香菜、法香、韭葱长势喜人，茂盛的香茅已长至齐腰高；上月种植的茼蒿、平叶香芹、风轮菜仍是一垄垄的小苗，工人们正在为其除草，精心栽培。“从眼下生长情况看，等到冬奥会时，这些鲜嫩的蔬菜都能端上运动员餐桌，让他们在咱北京也能尝到家乡味道。”文国强说。



北京冬奥公园标志性景观“冬奥之环”亮灯

近日，工人正在北京冬奥公园调试标志性景观节点“冬奥之环”夜景灯。至此，公园内“冰雪森林”“火车乐园”等30多个景观节点全部完工亮相，以全新姿态迎接即将到来的2022年北京冬奥会。 陈晓根 摄

“冰丝带”智慧场馆建设完成

本报讯 吴东 赵晓松 近日，“冰丝带”智慧场馆建设正式完成，先进的硬件设施与“最强大脑”——智慧集成和数字孪生平台紧密配合，让这座北京冬奥会唯一新建冰上场馆不仅可以为运动员、观众、裁判员、媒体等相关方提供最精细、贴心的服务，也在运行管理上更便捷，减少场馆能耗。

通过“最强大脑”——智慧集成和数字孪生平台，“冰丝带”不仅让观众享受到入场和观赛的便利，更成为一座有感觉、会呼吸、有记忆、会思考、能自我调节的智慧场馆。国家速滑馆公司副总经理、总工程师李久林介绍，“冰丝带”场馆内外的传感器采集、监测相关数据后，上传至“最强大脑”，再由后者通过计算

判断场馆运行状态，并做出相应调整。目前，“最强大脑”已接入36个系统，近10万点实时数据，可在“云—网—雾/边—端”体系架构支持下，通过4G、5G、NB-IoT、WiFi等多种通道，实时获取各个系统的运行状态、室内外的温度、湿度、PM2.5、光照度等。

作为赛场的“主角”，运动员自然也能体会到“冰丝带”的智能优势。“最强大脑”通过收集计算智能传感器实时检测的场地湿度、温度、风速，以及360度检测系统计算的观众席各区域人员数量（温度因此会有不同），就可通过调控座椅送风系统和除湿系统，让冰面始终保持最佳状态。李久林介绍，正“最强大脑”确保“最快的冰”是“最强大脑”的软件加持，加上制冰时的硬件

基础，才让“冰丝带”真正打造出了“最快的冰”。

“智慧场馆建设在‘冰丝带’设计之初就作为整个工程建设的一项重要内容。我们主要从两个方面考虑，一是建造过程的智慧化，另外就是运行的智慧化。”李久林解释，智慧集成和数字孪生平台让“冰丝带”不仅包括一座实体化的场馆，也包括一个完全相同、孪生的数字化的场馆。通过数字孪生操作系统，工作人员可以进行公共安防、设备监控、能源优化等操作。李久林表示，“冰丝带”智慧场馆建设集最先进的信息技术、最优质的观众体验、最精细的管理于一体，着眼于长期可持续经营，最终形成科技亮点纷呈、经得起历史检验的“中国方案”。

北京冬奥组委为82家 官方接待饭店授牌

本报讯 吴东 北京冬奥会和冬残奥会官方接待饭店授牌仪式昨天举行。北京冬奥组委专职副主席、秘书长韩子荣等为北京、延庆、张家口三赛区82家官方接待饭店的代表授牌。

韩子荣在致辞中希望京冀两地住宿服务保障人员站位要高，切实增强做好接待饭店服务保障的责任感、使命感和紧迫感；落实要细，切实弘扬大国“工匠精神”，精益求精做好饭店服务保障工作；动力要足，切实增强东道主和主人翁意识，自觉践行“五种精神”，争当“冬奥先锋”；情怀要深，切实做好宣传工作、讲好中国故事。

北京冬奥组委运动会服务部于德斌部长介绍了住宿保障

工作整体推进情况、防疫工作以及保障特色和机制。要求住宿保障人员一定要当好住宿保障工作的宣传员、监督员、检查员、培训师、服务员。

官方接待饭店代表北京日坛饭店总经理王宗昌在发言中表示：授牌标志着北京冬奥会和冬残奥会住宿保障工作进入冲刺阶段，各家接待饭店要为举办一届精彩、非凡、卓越的盛会贡献力量。

据悉，北京冬奥组委针对住宿任务进行了全面谋划、全程设计、全力保障。按照住宿任务进度，前期进行了系统化培训，确保官方接待饭店在住宿接待、防疫保障、交通安排、餐饮服务等方面实现较大提升。

冬奥城市志愿者培训启动

本报讯 王琪鹏 服务冬奥会和冬残奥会，城市志愿者骨干要先学好8门课程。近日，北京冬奥会和冬残奥会城市志愿者培训工作正式启动，城市志愿者指挥部组织800余名城市志愿服务工作负责人和志愿者骨干进行培训，全方位提升城市志愿者骨干的能力水平。

按照城市志愿者工作整体安排，城市志愿者指挥部组织了城市志愿者管理团队骨干培训班。结合当前疫情防控总体形势，培训班以在线培训的方式进行。培训聚焦提升城市志愿者骨干的能力水平，共安排了北京冬奥会和冬残奥会概述、城市志愿服务工作整体安排及相关工

作要求、志愿者团队建设与管理工作、防疫背景下志愿者的心理健康与调适等8门课程。

作为冬奥会志愿者的重要组成部分，城市志愿者主要负责参与和承担城市运行保障工作，参与服务人数多、服务时间跨度长。按照“不培训不上岗，培训不合格不上岗”的要求，城市志愿者在正式上岗服务前，将举办通用志愿者培训和岗位培训。通用志愿者培训由志愿者指挥部统筹督导并提供通用志愿者培训视频课件、各责任单位分别组织实施；岗位培训由各责任单位负责开展，重点进行与岗位实践内容相关的专业技能培训。