

张家口冬奥村：

食材95%中国产 餐厅全“绿电”

本报讯 崔涛 随着北京2022年冬奥会(冬残奥会)临近,近日,笔者探访张家口冬奥村(冬残奥村)餐厅,感受“舌尖上”的冬奥。

火锅、烤鸭、饺子里的“中国味儿”

走进张家口冬奥村(冬残奥村)餐厅,陈置着庆祝虎年的大红门,屋顶上挂满红灯笼,整个餐厅充满中国元素。

据张家口冬奥村(冬残奥村)场馆餐饮副主任张贺成介绍,张家口冬奥村(冬残奥村)的餐厅是按照运动员就餐需求搭建的临时建筑。总体结构分前中后三排区域,前面是运动员主餐厅、员工餐厅和快餐厅,总面积逾2500平方米;中间是运动员厨房和员工厨房,总面积2670平方米;最后面则是冷库区。

“三个区域不交叉,有专门的通道连接,符合防疫要求。”张贺成说。

北京2022年冬奥会期间,恰逢中国传统节日“春节”。张家口冬奥村(冬残奥村)餐厅行政总厨王旭说,张家口冬奥村(冬残奥村)提供的菜品中有很多中国特色菜肴,比如火锅和北京烤鸭。同时,会围绕过年的主题,推出春节传统特色饮食,比如饺子、春卷等,希望世界各地运动员能在舌尖上感受到浓浓的“中国味儿”。

“我们餐厅的亮点是现场制作,比如早餐有饭卷,午餐有煎羊排,晚餐会提供小火锅。”王旭说,赛时每天大概提供480种主要菜品,所有的菜单8天调整一次。

“餐厅的另一个亮点是设置更多明档餐台,运动员在享用火锅的时候,可以在餐台挑选喜欢的食材,调料也可以根据运动员口味进行搭配,更有互动感。”张贺成表示,明档餐台的设置体现了中西方餐饮文化的融合,旨在把张家口冬奥村(冬残奥村)打造成运动员的“家”,营造出轻松愉快的氛围。

中西餐比例3:7
满足不同宗教信仰用餐需求

张家口冬奥村(冬残奥村)餐厅使



参加张家口冬奥村(冬残奥村)全要素测试的人员在运动员主餐厅就餐。

翟羽佳 摄

用的食材95%为中国生产,只有部分中国没有的食材才在国外采购。菜品搭配上,中西餐的比例达到3:7。

“我们制定菜单的时候首先考虑的是营养结构,菜品里肉多少克、蔬菜多少克,都有标准。一些香料比如花椒等,被禁止出现在冬奥餐厅里。”张贺成介绍说,运动员的饮食更注重营养结构,为照顾各国运动员的不同饮食习惯,厨师团队中配备有来自国外的厨师和餐饮顾问,确保西餐品质。

据王旭介绍,目前餐厅拥有300多人的厨师团队,并有清真餐、亚洲餐、西餐、中餐厨师长4名,在菜品制作和安全方面做到严格把关。

“我们给运动员提供各国的传统美食,意大利餐有意大利面条和比萨,日餐有日式鸡排,西餐有现场制作的牛排、羊排和鳕鱼。”王旭说,希望各国运动员在这里吃到可口的美食,用最好的状态参加比赛。

据张贺成介绍,运动员主餐厅除提供普通餐食外,还会提供清真餐食、犹太洁食餐食等,以满足各国运动员不同宗教信仰的用餐需求。

另外,还专门设置了清真厨房、清真餐台和清真食材库。张贺成说,从食

材运输、库存、分拣,再到加工、成菜等所有环节,都严格按照清真食品的国际标准执行,使用的厨具、餐具均经过国际认证。

全“绿电”餐厅+现代化厨具

“张家口冬奥村(冬残奥村)的餐厅使用的全部是‘绿电’。”张家口冬奥村(冬残奥村)餐厅工程师刘军介绍说,这里的“绿电”是张家口地区利用风能、太阳能发电产生的绿色电能,清洁无污染,从源头上减少了餐厅的碳排放。

进入张家口冬奥村(冬残奥村)厨房,电磁摇摆汤锅、双头双尾电磁灶、万能烤箱等现代化厨具让人大开眼界。

据介绍,赛时的张家口冬奥村(冬残奥村)运动员餐厅将每天24小时供餐,分早餐、午餐、晚餐、夜宵4个餐段,每个餐段6个小时。

“现代化的厨具配备,不但供餐更高效,且操作更安全。”刘军指着电磁摇摆汤锅说,它主要用于做汤类菜品,通过汤锅旁边安装的控制面板操控汤锅出汤,不但出汤量大,还能避免厨师意外烫伤。

北京颁奖广场举行全要素演练

本报讯 邓方佳 程功 2022年1月3日,2022年北京冬奥会北京颁奖广场进行了一场全要素演练,这次演练是北京颁奖广场第一次的“带妆”演练,标志着北京颁奖广场已具备赛时运行条件。

当天傍晚时分,北京颁奖广场亮起了灯,在一曲《一起向未来》之后,模拟获奖运动员的志愿者在礼仪人员的带领下徐徐来到颁奖台上,接受了奖牌与鲜花。走下颁奖台后,她们分立在舞台两侧挥手致意。据悉未来在颁奖广场的舞台两侧,将架设两个机位专门与运动员的亲朋好友连线,共享运动员登上领奖台的光荣时刻。

北京颁奖广场作为2022年冬奥会重要的非竞赛场馆,将为大部分北京赛区获奖运动员颁发奖牌,升国旗及奏国歌。据北京颁奖广场场馆媒体副主任魏晓梅介绍,颁奖广场是冬奥会区别于夏奥运会的重要文化特征。夏奥运会比赛结束后,立即在竞赛场馆为获奖运动员举行颁奖仪式。冬奥会比赛结束后,通常会在赛场内,先举行颁发纪念品的仪式,然后来到冬奥会专门设立的颁奖广场,为获奖的运动员举行隆重的颁奖仪式,向获奖运动员颁发奖牌、升国旗、奏国歌。由于延庆赛区距离较远,北京冬奥会获奖运动员的颁奖仪式将在现场比赛场馆举行,张家口赛区则同样建有颁奖广场。

地理位置上,北京颁奖广场位于北京奥林匹克公园中心区国家体育场(鸟巢)和国家游泳中心(冰立方)之间,总体占地面积18000平方米,实际使用面积约12000平方米,为全临建室外场馆。据魏晓梅介绍,北京颁奖广场临时设施由北投集团总承包建设,2021年9月开工,历时3个多月建成。北京颁奖广场赛时运行期共计14天(2022年2月6日至2月19日),承担北京冬奥会北京赛区32个比赛项目的奖牌颁发仪式,与张家口颁奖广场的颁奖仪式交替全球直播。

据北京颁奖广场总导演秦峰介绍,北京颁奖广场主舞台采用了“美美与共”的设计理念,体现中国传统文化中“各美其美,美人之美,美美与共,天下大同”的精神内涵。舞台总体高度16米、总长41米、台口宽度23米。舞台设计融入了“雪屋”视觉元素,既有冰雪特色,又有“家”的温度,让赛时各国运动员在中国新春佳节之际,享受人生的高光时刻。

据悉赛时每天的颁奖仪式开始前将进行20分钟综合文艺演出,仪式结束后还会进行5分钟的灯光秀表演。届时的演出将以“冰雪激情、荣耀梦想”为主题,以冰雪气质、世界风情为整体节目风格,融入北京地域特色,以青春动感的表演风格呈现传统与现代的共识之美。

北京颁奖广场舞台由北京2022年冬奥会和冬残奥会官方体育展示和颁奖仪式服务赞助商——北京北奥集团负责创意、设计、制作。北奥集团副总经理杨木子介绍,从舞台创意策划到主题定位,从第一张舞台手绘图纸到如今“雪屋”落成,北奥集团集合各方专业力量精心策划、周密实施,最终形成了冬奥颁奖舞台整体造型与周边环境有机融合、交相辉映、融懿和美的完美景观。

海淀区加强冬奥场馆周边环境秩序治理

本报讯 吴玥萱 近日,万寿路街道综合行政执法队开展冬奥场馆周边保障及场馆周边重要商圈执法检查活动。

“健康宝扫码是必须执行的,要有专人负责,每位进店顾客都要进行扫码。”万寿路街道综合行政执法队副队长郭延兵介绍说,北京2022年冬奥会上,五棵松体育馆将变身冰球馆,承担女子冰球和男子冰球部分比赛。紧邻五棵松体育中心周边的华熙live商圈,作为京西人气颇高的活动场所,加强餐饮商户的疫情防控、垃圾分类和燃气安全检查力度,整改冬奥场馆周边重点商圈中存在的问题至关重要。

在一家俄式菜系的后厨,执法人员发现在燃气管道上堆放了一些杂物,执

法人员要求商家立即整改:“一定要严格落实主体责任,冬奥会临近,要高度重视燃气安全问题。将燃气管道作为负重支架的行为违反了《北京市燃气管理条例》的相关要求,燃气管道如果长时间放置或悬挂杂物容易造成燃气管道的破损,那么后果不堪设想。”此外,针对后厨灭火器上叠放物品和燃气间堆放杂物等问题,执法人员一一督促商家落实整改。

“健康宝扫码的标识破损,要及时更换新的,避免扫不出来的情况发生。”在一家韩餐店内,执法人员要求店员严格落实疫情防控要求的同时,仔细检查了疫情防控各项措施落实情况。执法人员介绍,在涉及冬奥场馆及

周边,城管执法部门在持续开展疫情防控常态化检查执法的基础上,按照从快、从严、从准的原则,推进落实“四方责任”,全力做好对冬奥场馆周边疫情防控检查执法工作,坚决筑牢疫情防控屏障。

“通过此次检查,及时发现并整改了冬奥场馆周边重点商圈中存在的问题,消除了安全隐患。冬奥期间,为确保场馆周边安全 and 环境秩序良好,执法人员将严格落实相关工作要求,一查多项对餐饮单位燃气安全、垃圾分类和疫情防控进行检查,对发现的问题督促整改,针对检查中出现的问题对商户进行复查,确保真正把各项工作落实。”郭延兵说。