



24小时智慧餐饮 随时保障媒体“赛场”

智慧餐厅采用智能餐饮与传统餐饮相结合的运营模式,设置了档口区、中餐云轨体验区、酒吧区等多个特色就餐区。赛事期间,餐厅将通过智慧化运行,随时保障媒体总部和媒体记者的“主赛场”,预计将接待来自100多个国家和地区的数千名文字及摄影记者、200多个转播机构的过万名转播人员。餐厅内的智能、自动餐饮设备,已在中国30个省市的景区、展馆、交通枢纽等多样化场景中得到广泛应用,而服务重要国际体育赛事尚属首次。

冬奥期间,除了早、中、晚三个正餐时段的餐饮供应,考虑媒体人员不同时区、时效性强、突发任务多、用餐时间不规律等工作特点,智慧餐厅所有设备均启动24小时运作,保证制餐、出餐全流程自动化完成,并安排专人服务,让忙碌的媒体人员可随时享用现点、现制的暖心热餐。

科技“智造”中外美食 乐享正宗中国味道

传统餐饮模式,因为厨师不同、技艺差别,容易出现品质不稳定、口味差异大等问题。智慧餐厅的“智慧”之处,在于创新地实现了软硬件融合、人机融合,较好达成了餐饮设备自动化运行过程中的运动精确性、作业平稳性、布局多样性,既保障了出品丰富、品质稳定,也大大提高了供餐效率。

智能汉堡机从加热面包、现煎肉饼到搭配生菜、酱汁,全部由机械设备独立化、流水线式完成,出餐效率高达20秒/个。造型可爱的智能煲仔饭机,机械模块有条不紊地同时

国家会议中心二期项目为首都国际交往中心建设的重要硬件设施,并承担北京冬奥会主媒体中心的使命。餐厅位于地下一层的智慧餐厅,面积约3680平米,可同时容纳近千人的用餐,赛时将为全球媒体记者提供多国风味、营养丰富的餐饮服务。餐厅最大特点是采用了十余款全自主研发的自动化、可视化、高效化智能餐饮设备,在疫情防控大背景下,减少了人与人的交叉接触,降低疫情传播几率及防疫成本,并能够24小时提供服务。围绕“简约、安全、精彩”的办赛要求,科技助力下的冬奥餐饮服务,将会更智能、更高效、更安全。

北京冬奥会主媒体中心 智慧餐厅上线

操控着不同炉头的精准火候,开盖、加油、填料等操作环节精准无误,确保每一煲出品都是带有金黄锅巴的正宗煲仔饭。整齐排列的智能炒锅由世界名厨亲自“教学”,通过将菜品制作的烹饪工艺、菜肴原料、灶上动作、火候控制、烹制过程等数据输入电脑,进行反复调校实验,从而完美再现大厨水准。它不仅能炒制宫保鸡丁、东坡肉等数十道传统中式佳肴,还会制作意式肉酱意面、广州炒饭等多种主食。

餐厅中餐区抬头可见的透明玻璃轨道上,云轨小车时刻待命和自由穿梭,可实现菜品的空中智能传送。智能炒锅将菜品装盘上传至空中云轨处,系统智能调度云轨小车接应菜品,智能规划最优路径,自动送达对应餐桌上空,再通过下菜机,让美食“从天而降”。不仅有效降低服务人员传菜的劳动强度,还能提高传菜效率,防尘保温,杜绝人为接触,提供充满科技感的就餐体验。

为满足国内外媒体不同饮食习惯,餐厅精心设计了100多道菜品,数十款冷餐、饮品、甜品,共计200多个品种,

分为8套菜单循环使用。菜品以中餐为主,西餐为辅,将让五洲来宾领略到正宗的中国味道。春节期间,餐厅特意研发的智能饺子馄饨机可让各国记者充分领略浓浓的中国年味。该设备融合传统烫煮工艺,实现自动加料、高汤现煮、出餐,做一份饺子仅需10分钟,一份馄饨仅需6分钟。配备的6个煮餐同时工作,每小时可出餐60份左右。

全方位筹备保障 确保高品质供餐

除了烹饪正餐的智能“大厨”,智慧餐厅里还有一台炫酷的智能调酒机。它借助灵巧的“手臂”取杯、冰杯、置杯,并像调酒师一样完成复杂的调配、摇酒等动作,可制作多款色彩缤纷、口味独特的鸡尾酒,将为忙碌之余的媒体记者,提供轻松的快乐时光。

2021年3月,智慧餐厅项目正式启动筹备。5月,北京平谷区开工建设4500平米中央厨房,为餐厅提供餐饮供应链保障,于8月建成并取得供餐资质,建立食品贮存、标准化加工、

智慧餐厅试运营场景

实时管控、检测溯源、冷链配送等智能化餐饮供应全流程体系。食材原料供应商,均从赛事组委会筛选的合格供方名单中选取,严格执行高标准食材验收,遵从闭环管理要求,实施政府质监部门、中央厨房、餐厅三方人员共同组成的专车专岗物流系统。赛事期间,中央厨房预计供应总量达180吨,单日最高峰供应量达5吨,可保障6000余人的用餐。

为规范重大活动餐饮服务食品安全内控体系,中央厨房建立了相应的工作机制和监督管理方案。项目根据有关法律法规,建立重大活动餐饮服务食品安全保障工作方案、供餐重大活动突发事件处置预案、疫情防控与保障程序等保障方案;加强各环节防疫规范管理,每日检查消杀;建立服务人员健康档案,确保高标准、高质量,全方位保障餐饮供给服务。

2021年7月,根据主媒体中心整体建设进度,智慧餐厅开始进场施工,主体施工、装饰项目及智能餐饮设备安装、调试工作,均于11月内高效完成。

2021年12月,智慧餐厅组建近300人餐厅运营团队,逐步投入试运营。团队工作人员按照冬奥组委要求,积极参加餐饮服务规范、冬奥常用英语等系列培训课程,并顺利通过考核。为了做好疫情防控,遵从闭环管理要求,餐厅工作人员均需接种3针疫苗,并定期开展新冠检测,严格按照“冬奥会防疫手册”执行各项防疫措施。

2022年1月4日,智慧餐厅正式启动试运行,并进入赛时闭环管理。1月4日至22日试运行期间,预计有1700多名来自世界各国的新闻机构工作者和特许转播商在该餐厅用餐。预计到赛时,餐厅平均每天要接待约5000至6000名注册文字摄影记者和特许转播商。(吴东 胡德成)

本报讯 李戈 2022年北京冬奥会是冬奥会有史以来设项最多的一届冬奥会,总共设有7个大项,它们是3个冰上大项滑冰、冰球、冰壶;4个雪上大项滑雪、雪车、雪橇和冬季两项。15个分项,其中5个冰上分项是:短道速滑(9金)、速度滑冰(14金)、花样滑冰(5金)、冰球(2金)和冰壶(3金);10个雪上分项,它们是:越野滑雪(12金)、高山滑雪(11金)、跳台滑雪(5金)、北欧两项(3金)、冬季两项(11金)、自由式滑雪(13金)、单板滑雪(11金)、雪车(4金)、雪橇(4金)、钢架雪车(2金)。在冰上分项与雪上分项的金牌相加,就是109个小项。

面对北京冬奥会这个总体设项情况,在家门口作战的中国冰雪健儿确立了两大目标,一是实现全项目参赛目标,这主要是从参赛项目的数量上提出的战略目标,目的是补短板、强弱项,因为像北欧两项、雪车、雪橇等项目,以前在我国根本没有开展,国内也没有相关的场馆建设。另一个目标是奋勇拼搏,力争最好成绩。以前中国冰雪在奥运会上的最好成绩是在一届冬奥会拿到了5块金牌,这一次要超越这一目标。

截止到1月16日,北京冬奥会资格积分赛已经全部结束。我们就可以衡量中国冰雪健儿第一个目标的实现情况。根据目前的积分情况,中国队已经确定获得了北京冬奥会至少95个小项的参赛资格。这一数字与1月4日北京冬奥会倒计时30天时相比,中国队在4个分项上又有了新增的参赛资格。其中中国冬季两项女队在世界杯比赛中表现出色,获得了4个参赛运动员配额,同时也拿到了女子接力赛的参赛资格。

此外,高山滑雪运动员倪悦名和孔凡影也达到了女子超级大回转的参赛标准,中国高山滑雪队拿到了全部11个小项的参赛资格。此外,自由式滑雪空中技巧、单板滑雪平行大回转的奥运席位也有所增加,因此可以说,中国冰雪健儿已基本实现了北京冬奥会全项目参赛的第一个战略目标。

根据北京冬奥会资格体系的规定,各个国家和地区的最终参赛席位数量将在1月20日最终确定,1月24日各项目报名截止。

北京冬奥设一百零九小项 中国冰雪健儿基本全项目参赛