美食展现文化自信

北京冬奥会餐饮服务保障惊喜连连

本报讯 杨磊 餐饮服务，作为重大活动保障中极重要的一环，贯穿北京冬奥会始末，覆盖全部参与人群，提供数百万份安全、营养的中外餐食，受到包括国际奥委会、运动员、大家庭成员、工作人员、媒体、志愿者等各方面的一致好评。国际奥委会餐饮顾问珍妮特称赞冬奥会餐饮服务非常出色。国际奥委会礼宾顾问亚历山大·莫斯耶娃感叹："我从来没吃过这么好吃的。"

炒米粉口感柔韧且富有弹性，很受国际壶联的技术官员们喜爱；国际雪联的友人们对饺子百吃不厌；国际滑冰联盟成员偏爱鲜嫩多汁的葱爆羊肉；还有国际雪车雪橇联合会成员爱吃的小鸡炖蘑菇……家常菜暖心暖胃又暖情。经过短暂磨合，各场馆餐饮运行团队立刻把这些外国朋友的胃口拿捏得准准的，只要有需求，餐饮服务保障立即"安排!"国际奥委会主席巴赫吃到饺子时开心地说："我非常喜欢吃饺子，真的特别好吃。"

北京冬奥会恰逢中国新年，早在2017年制定北京冬奥会餐饮政策的时候，饺子、元宵等节令美食就都被充分考虑，早早就纳入了冬奥营养菜单。厨师们还经过了"线上理论+线下实操"的集中培训，对各式美食的火候控制、荤素比例反复推敲，达到最佳状态。受闭环管理影响不能与家人团聚过年的闭环内人员感受颇深，"有时在家被忽略的很多特定节日的食品，这次一个不落，都吃到了，味道正宗。这些日子虽然忙碌，但竟然胖了几斤"。腊月二十三的糖瓜、二十九的花馍、有鸡有鱼寓意大吉大利，年年有余的年夜饭、大年初五的饺子、正月十五的元宵和相关文字介绍卡片被一起端上了所有中外朋友的餐桌，传播了源远流长的中华饮食文化。

赛事开始后，豆包、韭菜盒子、宫保鸡丁、涮羊肉等家常菜在社交平台上的热度一波高过一波。各场馆推出了同款冠军菜品，紧张忙碌的工作人员在场馆里也吃到了"家的味道"，感受家的温暖，更分享冠军喜悦心情。外国友人更是迫不及待到餐厅打卡尝鲜，品味地道中国美食，感受浓浓的风土人情和中国热情的待客之道。国际奥委会和国际技术官员评价，不仅能吃到种类丰富的美味食物，服务人员的笑容也感染着他们，让他们感受到家的氛围。此外，随着"冰墩墩"的走红和"一墩难求"，餐饮运行团队自有办法，冰墩墩造型的"元墩墩"元宵、慕斯蛋糕、花式面点各个生动可爱，大涨食欲。

供餐之初，正逢中国新年，场馆餐饮团队纷纷举办包饺子、写春联、对对子等互动活动，拉近了各方彼此间距离，为日常其他业务领域工作开展打下坚实基础。正月十五，餐厅和休息室布设"小型灯会"，悬挂传统手工与现代花灯，烘托出喜庆祥和的节日气氛。设计"猜灯谜"游戏，寓知识于娱乐，工作人员乐在其中，缓解了连续高强度工作压力。这两天，场馆比赛依次落下帷幕，依依惜别之际，场馆餐饮运行团队又放了大招，开展"把爱带回家"——教会外籍华人做一道中国菜活动。"冰立方"里技术官员们包起饺子的身手一点儿不亚于在冰面上的表现，和陷儿、擀皮、包饺子、下锅，大家吃着自己亲手包的饺子，为场馆餐饮团队竖起大拇指。

正如巴赫所言，北京冬奥会"加速了奥运数字化转型"。在主媒体中心的智慧餐厅，后厨综合应用自动烹饪技术，实现灶上动作标准化、火候控制程序化、烹制过程自动化，通过餐厅上空"云轨"送餐，奥林匹克广播服务公司大呼"美食从天而降"。智慧餐厅为就餐人员提供安全、美味、高效、富有科技感的无人接触式就餐体验，顺应疫情形势下用餐及防疫需求，推动落实"简约，安全，精彩"的办赛要求。

冬奥会闭幕后，外国友人陆续返程，除了行李箱里的"冰墩墩"，一定还有舌尖上的中国味道和刚刚掌握的中餐厨艺。

北京冬残奥会中国体育代表团成立

本报讯 任珊 北京冬残奥会将于3月4日至13日举行，北京和张家口正向世界残奥运动员张开热情的怀抱。21日，中国体育代表团在京成立，96名运动员将参加全部6个大项、73个小项的角逐，这是我国第六次组团参加冬残奥会，也是规模最大、运动员人数最多、参赛项目最全的一届。

此次中国将参加北京冬残奥会全部6个大项的比赛，包括轮椅冰壶、残奥冰球、残奥越野滑雪、残奥冬季两项、残奥高山滑雪、残奥单板滑雪。

21日，中国冬残奥代表团正式成立并对外公布。代表团总人数为217人，由中国残联主席张海迪任团长，其中运动员96人，包括男运动员68人、女运动员28人。此外，教练员、工作人员、竞赛辅助人员、医疗保障人员121人。

运动员中，有85名为首次参加冬残奥会，占88.5%。大家全部为业余选手，职业有工人、农民、学生、职员和自由职业者等。运动员平均年龄25岁，年龄最大的为45岁的高山滑雪运动员张海原，年龄最小的为17岁的单板滑雪运动员耿焱红。

"我国冬残奥运动虽然起步较晚，但近年来奋起直追，逐步发展壮大。"在2月20日2022北京新闻中心举行的残疾人冰雪运动与北京冬残奥会专场新闻发布会上，中国残疾人联合会体育部副主任勇志军介绍，2015年之前，在冬残奥会6大项目中，我国仅开展了残奥越野滑雪和轮椅冰壶2个大项。经过努力，全国冬残奥运动员由原来不足50人发展到近千人，冬残奥会大项由2个拓展到6个，实现了我国冬残奥会大项参赛全覆盖。

冬残奥会备战已经进入最后冲刺时期，目前运动员们正在北京、河北、内蒙古、甘肃等4个训练基地冲刺训练。

按照"两个冬奥、同样精彩"的要求，北京同步抓好冬奥会和冬残奥会无障碍环境建设，注重在细节和人性化服务上下功夫。

北京市残疾人联合会副理事长董连民介绍，通过对108个涉奥场所及周边区域多轮"体检"和"一馆一案、挂账督办"，北京和延庆两大赛区8个竞赛场馆、2个冬奥村（冬残奥村）实现全流线无障碍，25家冬奥定点医院、60家冬奥会签约饭店、7家冬残奥会签约饭店全部完成无障碍改造，涉奥场所周边1公里范围内9858个点位完成改造提升。场馆看台最好的位置留给轮椅使用者，更衣室、卫生间、无障碍客房"全坡化""全圆角""全低位"。

从场馆到志愿者 "北京标准"护航冬奥会

本报讯 张楠 用北京标准为冬奥场馆提供"绿色指标"，用北京标准助力群众乐享冰雪运动，用北京标准为冬奥志愿服务提供操作指南。今年以来，北京市市场监管局联合各行业主管部门，以"北京标准"护航2022年北京冬奥会冬残奥会，为办成一届简约、安全、精彩的奥运盛会发挥标准化的支撑引领作用。

所有新建场馆满足绿色建筑评价三星级标准，是北京冬奥会向世界作出的庄严承诺。面对雪上场馆绿色评价标准的空白，北京市制定了《绿色雪上运动场馆评价标准》，首次对动植物保护、种植土利用、土石方减量等方面设置了评价指标，国家速滑馆"冰丝带"、国家跳台滑雪中心"雪如意"、国家雪车雪橇中心"雪游龙"等7个雪上场馆全部通过三星级绿色建筑评价标准，为全球冬奥场馆建设提供了"绿色标杆""北京方案"。

国家速滑馆"冰丝带"由22条晶莹的丝带造型曲面玻璃幕墙环绕而成，"冰丝带"屋盖以国产高钒封闭索组建，是目前世界跨度最大的马鞍形单层正交索网结构，其跨度之大、面积之大前所未有。为保障施工质量安全，北京市编制了《索结构工程施工质量验收标准》，明确了拉索安装和张拉质量等关键指标，为"冰丝带"高精度建造提供了有力技术支撑。

带动三亿人参与冰雪运动，为冰雪产业蓬勃发展提供了广阔空间。为促进冰雪产业高质量发展，规范滑雪场所和滑冰场所的运行管理，北京市发布实施了《体育场所安全运营管理规范滑雪场所》《体育场所安全运营管理规范滑冰场所》《滑雪场所等级划分与评定》等地方标准，创新提出了滑雪场所分级评定工作，增加了滑雪魔毯、巡逻管理、头盔佩戴、雪板固定器调节、救助室及救助装备等方面具体要求，开创了国内滑雪场所转型发展评价标准的先河。

志愿者是北京最美的金名片，2008年北京志愿者用热情服务和专业素养讲好了中国故事、展现了中国形象。为固化大型活动志愿者的集体记忆，彰显2022年北京冬奥会志愿者良好形象，北京市制定发布了《大型活动志愿服务管理规范》《大型活动志愿者服务规范》，规范了志愿服务从筹备规划、招募录用、培训提升、运行管理、保障激励全流程标准，细化了志愿者在基本素质、仪表仪容、服务行为、服务语言、无障碍服务、实施与评价的全过程服务，为2022年北京冬奥会志愿服务提供了操作指南。

冰雪运动风险性大、对抗性强，强有力的医疗救护服务必不可少。为全力做好北京冬奥会冬残奥会直升机医疗救援保障工作，北京市制定发布了《航空医疗救护服务规范》，覆盖航空医疗救护服务全流程，实现航线审批、空域开放、空中医疗、空地对接等环节无缝衔接，确保救援直升飞机在"5分钟到达、15分钟内转运医院"的预期目标，为运动员提供了高质量、高效率的医疗救护服务，专业能力和工作效率让北京冬奥医疗保障队成功"出圈"。

责编：孟渤钧 版式：武凯强