



奥运配餐车外观和普通大巴别无二致,但里面却设备先进

所谓“民以食为天”,参加明年北京奥运会的各界人士数以百万计,这么多人“怎么吃”将成为一个大问题。据记者了解,2008年,将有20辆奥运配餐车开进赛场为奥运会进行配餐服务。每天配餐两次,每次确保两种主食,两荤两素配汤和水果。如果明年食品原材料价格浮动不大,奥运会期间每盒配餐预计售价为16.72元。

奥运盒饭17元一份

配送

花色繁多 中餐为主
在这次“好运北京”系列测试赛中,菜品都是两荤一素加水果,基本和明年奥运会的标准类似,肉类、蛋糕、中国的辣子鸡丁、日本的寿司卷、西餐的鱼排都可以见到。据了解,明年奥运会配送的饭菜依然以中餐为主,附加一些西点来满足外国官员的需要。奥运会的配餐将维持至少7天不重样,并保证营养和口感。



奥运食品边吃边“查户口”

2008年北京奥运会期间,奥运相关餐厅将实现电子化菜谱,也就是每一名运动员到餐厅就餐时,电子系统都能及时将运动员的相关信息同他所点食品的具体信息联系起来,这样可以切实保障运动员饮食的安全性。据介绍,奥运会期间运动员都会佩戴胸卡,当他来到某个奥运餐馆就餐时,奥运食品追溯系统可以马上识别出运动员胸卡上的相关信息,同时它还能将运动员所点的具体菜记录下来。无论运动员选择了什么样的菜单,系统都会调出所点菜的制作原料资料进行备案,包括运送过程中的物流情况以及具体加工情况,甚至是这一原料生长过程是否施肥等等,凡是跟食品安全相关情况都可能“一网打尽”。



配餐车内是无菌环境

有了这样的技术系统作基础,奥运会运动员一旦出现任何食品安全问题,工作人员都能马上利用奥运食品追溯系统查到原因。此外,奥运会后,本系统将转变成首都食品安全日常监控措施,也将服务于首都重大活动、大型赛事的食品安全保障工作。综合

“冷链”配送 保质半月

明年奥运会上的配餐服务将延续目前使用的“冷链”方式,所谓“冷链”配送方式,就是饭菜从粗加工到流水线制作在无菌环境下加工完成后,在配餐服务前,为了保证新鲜,每盒饭菜都将放在奥运餐车内设置的15组冷柜内存放。各种餐盒的食品装入配餐车之后会保存在0℃~7℃的冷藏柜内,即使在车辆行驶的过程中,食品也一直处于冷藏保鲜状态。在这种冷链生产的方式下,产品的保质期长达15天。

的位置,便于准确调度、合理安排送餐时间和地点。它的车身上还安装了摄像头,全方位视频监控,便于车内服务人员了解车外周边的客流情况,及时调整配餐数量。该车的冷藏柜选用了世界顶级制冷机组,双路电源既可以使用发电机,又可以使用交流电,可以保证餐车在任何环境下都能提供配餐。

标准定量的基础上减少100克,并相应增加小甜玉米、白薯、南瓜等菜品。

在一些“好运北京”测试赛中,奥运配餐车已进行试运营,效果相当不错。

两荤两素 定价不贵

2008年,将有20辆奥运配餐车开进赛场为奥运会进行配餐服务。届时,每辆餐车将配备7名服务人员,每天配餐两次,每次确保两种主食,两荤两素配汤和水果。如果明年食品原材料价格浮动不大,奥运会期间每盒配餐预计售价为16.72元。

改进

因时制宜 增多摄盐
“好运北京”测试赛就是为了检验配餐服务,从中发现问题。如目前多项测试赛配餐的摄盐量为每人每天6克,但奥运会召开是在八九月期间,工作人员排汗较多,需要补充盐分。在这种情况下,每人每天6克的摄盐量达不到用餐人的需求。因此餐饮供应商会把盒饭中的某种菜适当做咸一点,或者增加适量的配汤,使菜品的含盐量提高一些。

730万人就餐 中西餐七三开

北京奥组委运动会服务部副部长李庆在近日举行的“WTO与中国:北京国际论坛”上透露,北京奥运会菜单正在作最后的调整和完善。奥运菜品供应中,西餐占30%,中餐及其他类占70%。一批实力雄厚、服务水平优良、管理严格的企业已经被确定为奥运会期间餐饮供应商。

男女有别 男多女少
奥运标准配餐是每盒700克,但是在“好运北京”配餐服务中,供应商发现许多男性用餐者吃一份不饱,两盒又偏多,而单纯增加饭量女性用餐者又吃不了。后来经过研究和论证,在明年的奥运会配餐中将推出男士饭盒和女士饭盒,两者使用不同的饭盒盛装。男士饭盒就是在标准定量的基础上增加100克,女士饭盒在

中国烹饪协会在此前发布的《2007中国餐饮产业运行报告》中披露,北京奥运会期间餐饮主要涵盖奥运场馆、奥运村、媒体村等“奥运区域”的赛事餐饮和“非奥运区域”的休闲餐饮。据北京奥组委提供的数据预测,2008年北京奥运会要为包括奥运官员、运动员、裁判员在内的七大类群体、约730万人提供餐饮接待服务。据《竞报》

微波加热 温度监测

一辆奥运配餐车可以同时满足近两千人同时用餐,那么加热“冷链”上的食品就非常关键,这辆“大家伙”里面有一组长8.5米的大功率微波隧道,它的功率相当于家用微波炉的几十倍,可在一个小时之内完成2000盒饭菜的加热以及杀菌。按照奥运会配餐标准,在微波隧道完成加热的盒饭温度都应达到70℃,如果没有达到,温度监测仪自动报警后,会将饭菜重新加热。

奥运餐车 身价不菲

特别值得一提的是,一辆移动配餐车的单价为150万元,奥运会期间,将有20辆移动配餐车为“水立方”等7个奥运场馆的奥运官员、裁判等免费送餐,同时面向普通消费者出售。造价不菲的奥运餐车自然有其独到的地方,它拥有卫星定位,以掌握餐车位置。GPS定位器通过卫星定位使总部随时了解配餐车

睿智永恒 魅力 SKODA AUTO

C-NCAP 五星安全

实力真功夫 五星桂冠见证二十项安全真功

即日起,快来江苏地区经销商展厅参加“C-NCAP五星安全体验月”活动,试乘试驾更有重重惊喜。(详情请致电江苏地区经销商展厅)

斯柯达明锐有礼相送——即日起至12月31日,凡至斯柯达江苏地区展厅购买明锐指定车型,就有机会获赠价值3980元的GPS卫星导航器,另购买1.6L手动逸致车型,更“礼”相送!

主动安全系统:
•多重主动安全系统(ABS+EBD+ASR+MASR)•气囊示警安全系统•前置碰撞传感器
•前后双气囊安全带、数字式胎压监测及PDC倒车雷达、GPS电子导航系统
•安全气囊电灯、自动防锁死刹车系统、紧急制动灯

被动安全系统:
•激光焊合金方盒安全车身•四门防撞杆及高强度防撞钢梁•前排正面、侧面及
安全气袋•预紧式安全带安全预紧装置•前排三点式安全带•预紧式防撞
带主动安全头枕•前排三点式安全带•可溃缩式转向管柱•碰撞优化制动
效果•行驶对自适应巡航•碰撞自动解锁•中网防撞及警示

Octavia明锐秉承德系精湛造车工艺,荣获2007年C-NCAP安全碰撞测试五星桂冠!从主动安全到被动安全,明锐荣获二十项安全真功,为您提供全方位安全保障,内外兼修,时刻恪守承诺。

敬请准检到有认牌经销商展厅一尝实力真功夫
销售热线:南京五洲龙轩 025-58631118
经销商网络: <http://www.skoda.com.cn>
斯柯达车友俱乐部网站 <http://www.myskoda.com.cn>
别克品牌网站 <http://www.gobuickchina.com>

Octavia 明锐 上海大众汽车 SHANGHAI VOLKSWAGEN

为了安全,北京餐饮实行分级制

明年北京奥运会期间,北京将建立280个监测点,对设在奥运定点宾馆饭店、比赛和训练场馆内以及著名景点内的餐饮单位进行监测管理,每月监测一次,以确保奥运会餐饮的食品卫生安全。据悉,北京目前全部推行餐饮业食品卫生量化分级

管理工作,分级由高到低分为A、B、C、D四个等级。今年内,北京将消除所有奥运会竞赛场馆和非竞赛场馆周边1公里内和繁华地区、重点街道和景区内的D级餐饮企业;所有奥运签约饭店、三星级酒店、国家特级酒家和酒店

国家一级酒家和酒店、接待旅游团队的餐饮单位,所有连锁餐饮企业的各家餐饮单位达到B级以上。据了解,北京还将在餐饮业、集体用餐配送单位、食堂中全面推行卫生管理员制度,要求各单位设立一名以上的专职或兼职卫生管理员。王思海