

正式进入赛时状态

张家口冬奥村启动闭环管理

13日，从北京冬奥会张家口冬奥村(冬残奥村)场馆运行团队了解到，根据场馆运行实际需求，即日起张家口冬奥村启动闭环管理，进入赛时状态。

张家口冬奥村(冬残奥村)(下称张家口冬奥村)位于张家口赛区核心区域，向南距古杨树场馆群10分钟车程，北距云顶滑雪公园12分钟车程，占地197公顷，总建筑面积239万平方米，分居住区、广场区和运行区。

其中，居住区由九个公寓楼组团和一个公共组团组成；广场区面积约217万平方米，由商业服务、赞助商服务、特许经营、中医展示、文化活动等22个运营空间组成；运行区赛时是为村内居民、访客、媒体等人员提供进出村服务的场所，包括运动员班车、代表团接待和访客中心、媒体中心、安保中心等。

据介绍，张家口冬奥村计划于1月23日预开村，1月27日正式开村，共运行53天，3月16日闭村。冬奥会期间，预计接待来自79个国家和地区代表团的2020名运动员及随队官员。冬残奥会期间，预计接待来自39个国家和地区代表团的644名运动员及随队官员。

记者了解到，1月14日-23日，张家口冬奥村将迎来部分外籍考察人员，为最大限度降低疫情传播风险，1月3日起，冬奥村就启动了“小闭环”工作模式——即为外籍人员和中方陪同人



北京冬奥会张家口冬奥村

员划定了安全活动区域和流线。

根据实际需要，场馆运行团队决定于即日起，正式启动赛时闭环管理措施，这标志着张家口冬奥村正式进入赛时状态。

北京冬奥组委奥运村部副部长、张家口冬奥村场馆运行团队主任贾凯

表示，目前这样“大闭环”和“小闭环”相结合的模式，将确保防疫万无一失、工程收尾有序进行、人员培训照常开展。“我们将以最优的状态，把场馆运行好，确保给运动员和随队官员提供优质、高效、贴心的服务。”他说。

摘自新华社

冬奥机器人“大厨”上岗

北京冬奥会上吃得怎样？这是我们最近常被问起的话题。这是一道主观题，仁者见仁，但我们不约而同给主媒体中心的“智慧餐厅”打了“好评”。

做汉堡、炸薯条、煮饺子馄饨、涮麻辣烫、炒中国菜、做拉花咖啡……甚至是上菜，全由机器人完成。作为食客的我们，心里盘算的是：吃完这顿，下顿选啥？

每天中午12点一过，智慧餐厅里的各位“机器人厨师”开始忙碌，电子屏幕上闪烁着正在排队的数字，这是食客们的餐号。大家会选在靠近档口的位置，眼神聚焦在机械臂上，等着品尝它的手艺。

“×××号正在出餐中！”提示声响，拿着小票的食客快步走到出餐点，粉红色灯闪亮，机械臂“恭敬”地送出一碗水饺，客人端走，接下来就交给舌尖了。“饺子档营业第一天，两小时就卖完了当天备料。”餐厅主管钟展鹏对智能煮饺子机的首日亮相很满意。

“牛肉汉堡的味道，不亚于那两个快餐品牌。”有媒体记者说。加热面包、煎肉饼、配生菜和酱汁、包装、轨道传送……一次备料，一台机器可连续制作300个。只需20秒，一个新鲜热乎的汉堡就能出炉，应对用餐高峰，毫无压

力。

中国菜以烹饪复杂多变著称，机器人也能做？答案是肯定的。中国名厨的火候控制、翻炒手法、下料顺序，早已设定为智能程序，宫保鸡丁、东坡肉、煲仔饭……

菜炒好了，接下来是“空中走廊上菜”。当一盘干炒牛河乘坐云轨小车，在你的头顶呼啸而来，再通过下菜机，从天而降，最后悬浮在桌面上，你除了开着手机拍摄，脑海里就只剩一个念头——“天上掉馅饼”可以是真的！

试运营10天来，智慧餐厅已经有了“热门菜”，它们是：饺子、麻辣鸡块、干炒牛河、蒜蓉西兰花、红烧牛肉面、小炒黄牛肉。“冬奥会还有20多天就开幕了，我们还在完善细节，希望能以完美姿态，让国内外客人吃得舒服。”钟展鹏说。

都说众口难调，受饥饿程度、价格、心情、环境体验影响，大家会对“口味”有不同评价，但面对“智慧餐厅”，你很难不翘大拇指，而且你还会很自豪地告诉外国朋友——这些“机器人厨师”全是“中国制造”。

一个尊重食物的人，吃什么都香，更不用说，是国产机器人下厨做的。

摘自新华社



中國東方航空
CHINA EASTERN

东航×胡歌

根据真实故事改编