

聚焦成都大运会服务保障专场新闻发布会

超3万名志愿者服务成都大运会

国际大体联代理主席也为他们的微笑点赞

当运动员在赛场上挑战极限、突破自我时，“小青椒”（成都大运会志愿者的昵称）则以挥洒的汗水和激昂的青春为成都大运会留下浓墨重彩的一笔。8月7日，成都大运会服务保障专场新闻发布会举行。会上，成都大运会人力资源部志愿者部专职副部长李明蔚对大运会志愿服务工作进行了介绍。

大运会城市志愿服务小站 已累计服务近50万人次

“志愿者是大型赛事举办的重要支撑，为保障成都大运会顺利举办，赛事筹办前期，按照招募的程序，通过笔试、面试等方式进行综合考评，优中选优从各大高校招募选拔了2万名赛会志愿者。”李明蔚说，其中包含通用志愿者，以及语言、竞赛、演职、礼仪、升旗手等专业志愿者，他们分散在竞赛场馆、大运村、主媒体中心、开闭幕式、技术官员驻地、机场、车站等地，全力保障赛事进程有序推进。

按照大型赛事的国际惯例，除赛会志愿服务以外，城市侧也提供了志愿服务，联合共青团成都市委在各大商圈景点、场馆周边、公园绿道、交通枢纽布局了1000多个大运会城市志愿服务小站，共计组织800余支城市志愿服务队伍、1.1万名城市志愿者参与其中，开展便民服务、城市宣传、赛事推广、语言翻译等志愿服务。

李明蔚表示，截至目前，大运会城市志愿服务小站已运行19天，累计服务市民、游客及国内外嘉宾近50万人次，向全世界各方来宾奉献志愿服务热情，展现城市形象。同时，熊猫基地小站、太古里科技智慧小站等相继成为运动员体验城市文化的热门打卡地。

在三星堆、峨眉山等省内重要文旅景区，国内外游客同样能体验到大运会城市志愿服务小站的暖心服务。以三



▲7月21日，在成都天府国际机场，巴西代表团成员和接站的志愿者交流。

成都东部新区三岔湖的成都大运会城市志愿服务小站，志愿者为游客介绍当地旅游资源。

7月31日，志愿者在成都大运村的互动体验中心工作。

本版图片
均据新华社客户端

星堆小站为例，该站自运行以来，日均服务游客超4000人次。

在7月28日晚举行的成都大运会开幕式上，笔直挺拔的旗手、青春靓丽的引导员、可爱乖巧的“蓉宝”、活力四射的舞蹈演员……2000余名开幕式演职类志愿者历经日复一日的彩排，终于迎来了盛情绽放的时刻，为世界呈现出一场足够精彩的成都大运会开幕式。

国际大体联代理主席点赞 “他们乐于助人总是面带微笑”

“在与大运会相伴成长的赛程中，志愿者群体也涌现出一大批充满激情、尽职尽责、默默坚守、吃苦耐劳的优秀典型，他们在最平凡的岗位上像螺丝钉一样坚守，也在志愿服务中不断超越自我，实现和成都大运会的双向奔赴。”李明蔚说，最近，“360度无死角擦球”的志愿者、闪电般清理地面的“擦地哥”等相关内容火爆出圈，哪怕只是“快擦手”这样一个看似寻常的岗位，志愿者们也用认真和细致圈粉无数，让人既欣慰又感动。

目前，成都大运会赛事已接近尾声，这段时间，志愿者风雨无阻，始终坚守，全力保障成都大运会赛事顺利进行，他们以热情周到的服务态度，专业高效的服务水平，赢得了国际大体联官员、各代表团成员和来蓉游客的一致好评。

国际大体联代理主席雷诺·艾德高度赞扬志愿者工作，他说：“成都大运会志愿者们十分友好，他们乐于助人，总是面带微笑。”成都大运会首金获得者、中国运动员曹茂园评价：“正是志愿者们的辛勤付出，赛事才得以顺利进行。”竞赛观众和市民朋友也对志愿者给予了高度评价，有网友说：“这届大学生办事主打一个您放心！”

华西都市报-封面新闻记者 赖芳杰

揭秘

成都大运会参赛选手吃的啥？

回锅肉、龙抄手……非遗美食端上桌

国际赛事中，如何保障运动员吃得安心、安全？在8月7日举行的成都大运会服务保障专场新闻发布会上，成都大运会执委会保障部专职副部长尹建介绍了成都大运会医疗、餐饮保障等相关情况。

创立国际赛事 食源性兴奋剂检测“成都标准”

尹建介绍，从7月22日到8月6日，成都大运村为运动员供餐24.24万人次，为各类工作人员供餐40.65万人次，在各场馆供餐88.6万人次，提供茶点服务超过11万人次，为各类人员在各个场所都提供了优质的餐饮保障。国际大体联赛事部经理布莱恩·卡莱尔这样评价：“运动员餐饮的保障做到了菜品丰富、质量好，在餐厅里总有一款餐品是适合你的。”

据介绍，成都大运会创立了国际赛事食源性兴奋剂检测的“成都标准”，将检测方法进行了优化。通过这个检测方法，可以对55项食源性兴奋剂的有关

物质开展共61项全项目指标检测，节约检测人力物力可以达到70%以上，形成可以复制和借鉴的“成都标准”。同时，组建了328人的食品安全监管团队，在各场馆场所进行驻点监管，每天都做好了食品安全的巡查、食品留样和抽样检测工作。到目前为止，没有发生食品安全事件以及食源性兴奋剂事件。

回锅肉、鱼香肉丝…… 非遗美食“走进”运动员餐厅

尹建介绍，成都大运会的餐饮服务秉承国际化标准、本土化表达的理念，以运动员为中心，统筹做好各类客群的餐饮保障工作，赛时为近万名运动员，以及4.6万名媒体、技术官员、嘉宾和数万名工作人员提供了餐饮服务。

在供应链的渠道保证方面，共有11家主食材供应商，分布在四川、新疆、甘肃等七个省份。调味品、饮料、烘焙点心等预包装食品分别来自四川、江苏、山东等21

个省份，本地的蔬菜食材占比超过了90%，稳定的食材渠道保障了用餐需求。

在运动员餐厅，提供了欧陆、地中海、亚洲、清真和中华美食五大风味的国际化菜单，包括回锅肉、鱼香肉丝、宫保鸡丁、龙抄手这些非遗地方美食也进入了菜单。

川菜非遗传承人来到了运动员餐厅，现场制作非遗美食，让世界各地的大学生运动员在就餐中倾听中国故事、了解中华文化。同时，导入了智慧餐饮，首创赛事智慧餐饮平台，实现了餐饮订餐、刷卡就餐、流量引导等功能。智能机器人、咖啡机器人以及智能小吃机等科技元素也受到了各代表团的欢迎。

国际大体联点赞 “医疗保障达到奥运标准”

成都大运会的医疗服务工作聚焦“赛事城市联动、科学布局力量、高效组

织救治”的原则，坚持生命至上，专业高效做好医疗保障。

尹建介绍，成都大运会制发了93个医疗保障专项方案、工作指南指引，形成了规范化转运、接诊、救治的完整工作流程，满足多层次多样化的医疗需求。

成都大运会优选了61家现场医疗保障医院、16家就近救治医院、15家定点医院，在设赛的场馆点位设置了300个医疗室（点），建设了1个医疗中心，配备了100台救护车，并开通绿色通道，为救治工作提供了有力保障。

在赛时，各医疗点共累计接诊4428人，转运91人，住院10人，手术5人。专业高效的医疗救治工作得到了国际大体联的高度赞扬，他们称“医疗卫生整体保障水平达到了奥运会的保障标准”。

华西都市报-封面新闻记者 赖芳杰 秦怡

编辑 江亨 版式 詹红霞 总检 张浩