



# 烟火传温情 美食架桥梁

本报讯（记者 李娟）近日，万豪美悦国际酒店内热气升腾、麦香四溢，一场沉浸式美食制作体验活动正在举办。只见面点师傅将面团置于掌心轻轻一推，指尖翻飞间，地道的筱面栲栳瞬间成型。“这是山西传统非遗美食栲栳栳，寓意团圆美满。”师傅细致讲解着美食文化与制作技巧。来自德国、法国的运动员和教练员围站成圈，目光紧紧跟随师傅的手法，满眼好奇、跃跃欲试。

“看起来简单，做起来难！”一名来自德国的队员体验后感慨不已。在面点师傅、市机关事务管理局工作人员和志愿者们的手把手指导下，大家认真揉面、卷面、塑形，全程乐在其中。蒸笼揭开，热气氤氲，独具特色的三晋面食让众人纷纷拍照记录。匈牙利队理疗师 Gergely Ungerhofer 对此赞不绝口：“晋中美食兼具新意与特色，和匈牙利餐食风味有共通之处，却又别具中式韵味，每日都能解锁全新美味，亲手制作的体验新奇难忘，让人倍感惊喜。”

万豪美悦国际酒店餐饮部总监魏建芝介绍，赛事期间酒店开展了包饺子、炸油糕等中式民俗体验活动，各国运动员积极参与，纷纷为中国美食点赞。贴心周到的服务也收获了广泛认可。她向记者展示酒店收到的感谢信，上面写着“I like the cleaning staff, they are very good and friendly”（我喜欢这里的保洁人员，他们非常友好）“Everything is ok, and the people are very kind and patient”（一切都很棒，而且这里的人非常和善、细致）等内容。

我市各大赛事接待酒店纷纷以美食为媒，搭建中外文化交流纽带。6月28日晚，颐景国际酒店组织美国、冰岛两队队员、教练员包饺子，大家在亲手制作与品尝中感受中式烟火温情。7月1日，美域国际酒店邀请赛事裁判、官员体验包饺子活动，同时酒店还贴心赠送特色冰箱贴、暖心长寿面，以细微温情收获外宾好评。

温情服务贯穿赛事全程。在市机关事务管理局统筹部署下，我市深耕精细化人文关怀，提前摸排所有参赛人员生日信息，为赛事期间过生日的外宾精心准备定制蛋糕、中式长寿面。6月26日，阿尔及利亚队赛事统计员 Tassadit Hamel 在颐景国际酒店度过暖心生日，工作人员与志愿者齐聚一堂、同唱生日歌、送上美好祝福，温暖的场景让她十分感动。此外，朗丽兹酒店为安哥拉、巴拉圭队员送上生日惊喜，万豪美悦国际酒店为西班牙队员庆生，一幕幕暖心瞬间，让外籍友人远离家乡亦能倍感温暖。

贴合赛事多元需求，各接待酒店持续优化服务保障。针对不同国家运动员的饮食偏好，酒店动态升级菜品体系，新增橄榄油、奶酪、汉堡、华夫饼等西式餐食，精准适配多国饮食习惯。同时结合紧凑赛程灵活延长供餐时长，保障运动员训练、赛后错峰就餐需求，全力做好饮食保障，为选手赛场比拼筑牢体能基础。

为筑牢高质量赛事保障防线，市机关事务管理局建立全链条闭环工作机制。通过酒店每日联络机制，常态化收集外宾食宿体验与意见建议，动态优化菜品搭配、细化服务细节。严格落实每日例会复盘制度，及时梳理工作短板、部署次日任务，实现问题快速反馈、高效整改、服务动态提升。同时，组织各酒店厨师长常态化交流学习、互鉴经验，全面提升赛事餐饮保障专业化、精细化水平。

市机关事务管理局负责人表示，下一步，将持续细化服务举措、补齐细节短板，以严谨高效、暖心细致的专业化服务，彰显晋中热情好客、开放包容的城市风采。



各国和地区运动员沉浸式体验美食制作。  
资料图