

EL PLAN DE ALIMENTACIÓN



© ELOI BONJOCH

LA IMPORTANCIA DE LA NUTRICIÓN PARA UN DEPORTISTA DE ÉLITE REQUERÍA, LÓGICAMENTE, QUE SE DISEÑARA UN PLAN DE ALIMENTACIÓN QUE GARANTIZARA UNA OFERTA DE CALIDAD Y CONTEMPLARA LOS REQUERIMIENTOS DE CADA DEPORTE, ADECUÁNDOSE A LOS RASGOS CULTURALES, ÉTNICOS Y RELIGIOSOS DE TODOS LOS ATLETAS.



PISCINAS BERNAT PICORNELL

© ELOI BONJOCH

A partir de los primeros días de julio de 1992, comenzarán a llegar a Barcelona delegaciones deportivas, periodísticas, políticas y sociales desde todos los rincones del mundo. Entraremos en el sprint final de una larga carrera de diez años de duración, cuyo resultado no puede ser otro que el éxito que todos esperamos: los mejores Juegos Olímpicos de la historia. Este pacífico ejército, formado por miles de personas de todas las razas, costumbres y religiones, necesitará también su intendencia, alojamiento, transporte, servicios sanitarios y, por supuesto, alimentación.

El Comité Organizador de los Juegos de la XXV Olimpiada se planteó la alimentación de tan heterogéneo conjunto humano en un proyecto general que, al mismo tiempo, contemplara de forma específica las necesidades de cada colectivo al que vaya dirigido este servicio básico, en función de sus distintas exi-

gencias, ubicaciones y calendarios. Así, para los protagonistas por excelencia de las Olimpiadas, los deportistas, el diseño principal radicaba en sus propias villas de residencia, sin olvidar sus posibles necesidades en los centros de competición.

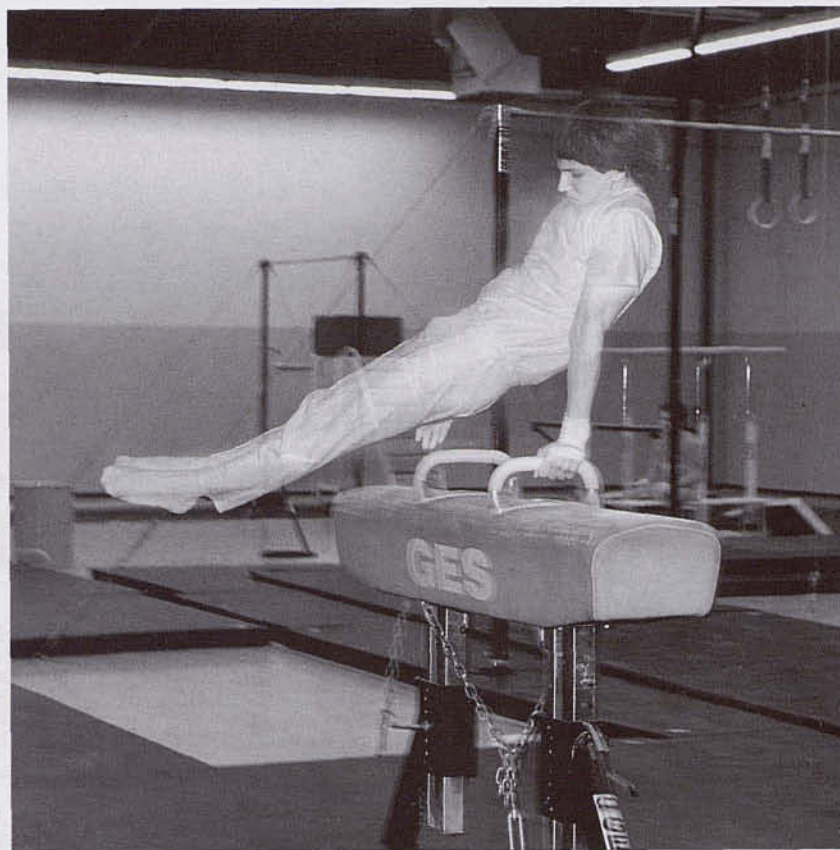
No insistiremos, por obvio, en la influencia que una correcta nutrición tiene en el rendimiento de un deportista de élite. En consecuencia, debía disponerse de una oferta alimentaria de calidad, abundante y suficientemente amplia y variada como para poder cubrir los requerimientos de cada deporte y dar satisfacción a la mayoría de los condicionamientos culturales, étnicos y religiosos de todos los deportistas, respetando su libertad de elección y huyendo, hasta donde fuera posible, de los menús preestablecidos.

Alimentar a 15.000 personas con estos criterios supondrá el diseño y utilización de equipos de alta tecnología, la

movilización de más de 1.200 personas y, por ejemplo, la manipulación de 3.000.000 kilos de alimentos sólidos y 1.500.000 litros de alimentos líquidos. Para poder ofrecer el mejor servicio a todo este colectivo, se ha dispuesto un comedor principal de unas dimensiones parecidas a una manzana de casas del Ensanche de Barcelona; zonas complementarias para la restauración, algunas de localización tan privilegiada como el espigón del Puerto Olímpico; un sistema de Free Flow o líneas autosuficientes que minimicen las esperas; estudios de simulación de colas y una disponibilidad de 24 horas.

Por otro lado, Barcelona'92 dispondrá también de villas residenciales exclusivas para periodistas, jueces y árbitros. Estas villas incorporarán, obviamente, servicios de alimentación concebidos y diseñados de acuerdo con las peculiaridades de cada uno de estos grupos, con amplios horarios, menús internacio-





© ELOI BONJOCH

nales sin olvidar la oferta gastronómica autóctona, etc.

Deben añadirse los servicios en los propios centros de competición y de trabajo. Así, por ejemplo, el Centro Principal de Prensa y el Centro Internacional de Radiotelevisión, ubicados en la zona de Montjuïc, serán centros de trabajo prioritario para más de 10.500 profesionales. Un tercer colectivo, el más importante numéricamente, es de vital trascendencia para el correcto desarrollo de los juegos. Nos referimos al personal de la propia organización y a los voluntarios. Treinta mil personas, distribuidas en 62 ubicaciones distintas, con horarios y dedicación diferente, durante un período de 15/20 días, configuran un reto importante a la hora de suministrar servicios de restauración. Un complejo sistema de producción y distribución garantizará a tan numeroso grupo el acceso a una alimentación en las mejores condiciones de calidad e higiene.

No hemos querido entrar en un detalle exhaustivo de cifras y datos, ni agotar los pormenores de toda la planificación. Valga pues este esbozo a grandes rasgos de algunas de las circunstancias que configuran la alimentación para los Juegos Olímpicos. Habrá tiempo para hablar de consumos, de instalaciones y de aspectos logísticos. Tal vez sea bueno insistir en lo que ha sido ya anunciado: tendrán que servirse 2.000.000 de comidas en 30 días, y anticipar que, para llevar a cabo todo el diseño, el COOB'92 ha puesto en "pie de guerra" a proveedores, industriales y empresas de servicios del sector, de los que esperamos la mejor disposición y profesionalidad.

Un último aspecto a destacar, que ha servido de guía para todo el trabajo, es el de la calidad. Entendida en el sentido global del término: calidad del producto, del servicio, de la higiene y de la sanidad. Desde el control de los pro-

veedores de materias primas, hasta la seguridad de las instalaciones, la formación de los manipuladores, la dietética, la higiene y los controles sanitarios, todas las etapas del proceso han sido pensadas para asegurar, por todos los medios posibles, los mejores niveles de calidad.

Quisiéramos terminar afirmando que la comida no es sencillamente la satisfacción de una necesidad fisiológica. Potenciar el aspecto lúdico y de relación que genera el hecho de compartir mesa es un valor añadido que no debe desdeñarse. Trabajar, pues, para conseguir este ambiente de compañerismo y amistad, de conocimiento mutuo, es también uno de los objetivos de este plan. En definitiva, contribuir en lo posible a crear las mejores condiciones psicológicas y ambientales para que conseguir el lema Olímpico "Citius, altius, fortius" no sea sólo cuestión de proteínas e hidratos de carbono. ■