

غذا در المپیک: نگاهی تحلیلی بر مبحث تغذیه در یک سده بازی‌های المپیک

مهدی طالب‌پور^۱ * شهرام عبدی^۲ * علیرضا دبیر^۳ * مهدی علیاری^۴

چکیده

بازی‌های المپیک دارای ابعاد و جنبه‌های تاریخی و اجتماعی گوناگونی است که یکی از این حیطه‌های جذاب و مهم بحث غذایی این بازی‌ها می‌باشد. هدف این مقاله بررسی بحث غذایی بازی‌های المپیک مدرن از آغاز تا پایان قرن بیستم به روش اسنادی و کتابخانه‌ای است. یافته‌ها نشان داد: بحث غذایی بازی‌های المپیک از آغاز تا کنون دستخوش تغییرات زیادی در ابعاد مختلف از جمله برنامه‌ریزی، سازماندهی، هماهنگی، هدایت و کنترل بوده و از نظر مدیریتی، هر المپیک پیشرفت‌های زیادی را تجربه کرده و به طور کلی به نوعی بیانگر سیر تکاملی بحث غذایی در ادوار برگزارشده بازی‌های المپیک می‌باشد. یافته‌ها همچنین نشان‌دهنده ابداعات و نوآوری‌ها در بحث غذایی هر دوره از بازی‌های المپیک است، میزبانان در هر دوره حداکثر تلاش دارند تا فرهنگ خود را بعد آشنایی با به تمامی جهانیان عرضه نمایند. بنابراین بحث غذایی رویدادهای بزرگ ورزشی از جمله بازی‌های المپیک دارای ابعاد مدیریتی زیادی است و با شناخت این جنبه‌ها می‌توان به نحو مطلوبی این گونه رویدادها را مدیریت و اداره نمود.

واژگان کلیدی: بحث غذایی، المپیک، قرن بیستم، شهر میزبان و ورزش قهرمانی

فصلنامه مطالعات فرهنگی اجتماعی المپیک • سال اول • شماره چهارم • پاییز ۹۹ • صص ۲۸-۷

تاریخ دریافت مقاله: ۹۹/۳/۱۶ تاریخ پذیرش مقاله: ۹۹/۶/۱۰

۱. استاد تمام مدیریت ورزشی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد ایران (mtalebpour@um.ac.ir)
۲. دکترای مدیریت ورزشی، دانشگاه فردوسی مشهد، مشهد، ایران، نویسنده مسئول (shahramabdi67@yahoo.com)
۳. استادیار دانشکده مدیریت و حسابداری، دانشگاه علامه طباطبایی، تهران، ایران (alirezadabir994@gmail.com)
۴. دانشجوی دکتری مدیریت ورزشی، دانشگاه علامه طباطبایی، تهران، ایران (m.aliyari1365@gmail.com)

مقدمه

بارون پیردو کوبرتن و عده‌ای از همفکران او کمیته بین‌المللی المپیک را در سال ۱۸۹۴ در جلسه‌ای در دانشگاه سوربن پاریس بنیان‌گذاری کردند. پیردو کوبرتن طرح خود را برای بازی‌های المپیک نوین در پاسخ به بحران‌های شدید سیاسی و اجتماعی فرانسه پیشنهاد نمود. وی همانند بسیاری از معاصران خود، به این باور رسیده بود که حل بحران‌های مزبور از طریق اصلاحات آموزشی میسر است و طرح او که در آغاز با هدف توسعه باشگاه‌های ورزشی تنظیم شده بود، بعداً به بازی‌های المپیک پرداخت. وی معتقد بود که ایجاد یک نظام ورزشی کاملاً رقابت‌آمیز، می‌تواند جوانان را تهییج و ترغیب و از این طریق فرانسه را از خواب غفلت بیدار نماید. وی سرانجام این آرمان‌ها را به سراسر جهان اشاعه داد و مدعی بود که کمال‌جویی مشترک همه انسان‌ها می‌تواند نهضتی جهانی پدید آورد که در حل صلح‌آمیز منازعات بین‌المللی موثر باشد. به نظر کوبرتن، بازی‌های المپیک تنها یک رویداد ورزشی نیست، بلکه می‌تواند کانون اصلی یک نهضت عظیم اجتماعی باشد که از طریق بازی و فعالیت‌های ورزشی، تکامل انسانی و تفاهم بین‌المللی را تقویت نماید (سجادی، ۱۳۷۸).

موضوع بازی‌های المپیک از سابقه تاریخی قابل ملاحظه‌ای برخوردار بوده و دوستداران المپیک، همواره در تلاش هستند تا اصالت بازی‌ها با توجه به مفاد منشور المپیک و به دور از هرگونه دخالت و اعمال نظر سیاسی، تبلیغات تجاری و غیره، محفوظ بماند (صدیق سروستانی، ۱۳۶۴). دوستداران المپیک امیدوارند روز به روز شاهد گرایش عمده بیشتری از جانب ورزشکاران و همه دست‌اندرکاران، نسبت به تحقق همه‌جانبه آرمان المپیک بر اساس اهداف نهضت المپیک باشند. در حال حاضر این اهداف با چهار عنوان در منشور المپیک مطرح شده است: ۱- ترویج و توسعه آن دسته از ویژگی‌های اخلاقی و جسمانی که اساس کار ورزش است، ۲- تعلیم و تربیت جوانان از طریق ورزش به منظور ایجاد تفاهم بیشتر بین آنها و دوستانشان و کمک به ساختن دنیایی بهتر و صلح‌آمیز،

۳- انتشار و ترویج اصول المپیک در سراسر جهان و ایجاد خیرخواهی جهانی و ۴- گردهم آوردن ورزشکاران جهان در یک فستیوال عظیم چهار ساله ورزشی بازی‌های المپیک (خبیری و همکاران، ۱۳۸۰).

بازی‌های المپیک نوین بزرگ‌ترین رویداد ورزشی جهان است که هر ۴ سال یک بار در یکی از شهرهای جهان برگزار می‌شود. جوانان جهان با شرکت در این بازی‌ها، ضمن نمایش اوج هنرهای فردی و گروهی ورزش، به تبادل فرهنگ، آداب و رسوم مختلف و نیز تبلیغ تفاهم، دوستی و دنیای بهتر توأم با صلح و صفا اقدام می‌کنند (سجادی، ۱۳۸۰). جنبش المپیک نیز با آموزش جوانان و به کارگیری ورزشی عاری از هرگونه تبعیض و در راستای روح المپیک به اتحاد دنیای بهتر و آرام کمک می‌کند. این هدف، تفاهمی دو طرفه در سایه روح دوستی، همبستگی و بازی منصفانه را طلب می‌کند (جکسون، ۱۳۸۰). در حال حاضر بیش از یک قرن از شروع اولین دوره بازی‌های المپیک در سال ۱۸۹۶ سپری شده است. در این مدت، بازی‌ها به استثنای سه دوره وقفه به دلیل وقوع جنگ جهانی اول و دوم، به طور منظم هر چهار سال یک بار برگزار شده است. آن طور که از شواهد و رأی متخصصان تربیت بدنی برمی‌آید، در این مدت تلاش همه‌جانبه‌ای به منظور تحکیم و ترویج آرمان‌های المپیک صورت گرفته است. در عین حال به موازات این تلاش‌ها، از طریق مسائل حاد سیاسی، حوادث بین‌المللی، حضور غیرمتعارف تبلیغات و تجارت و سایر عوامل مغایر منشور المپیک، بازی‌های المپیک، مورد تعرض قرار گرفته است. با وجود تمام این عوامل، المپیک همچنان به حیات خود امیدوارانه ادامه می‌دهد. در این میان، دوستداران المپیک امیدوار و خوشبین هستند روز به روز شاهد ترویج و گسترش هرچه بیشتر آرمان‌های انسانی نهضت المپیک در سراسر گیتی باشند (خبیری و همکاران، ۱۳۸۰).

در چند دهه گذشته، محافل علمی و ورزشی توجه و علاقه روزافزونی نسبت به برگزاری بازی‌های المپیک و پرداختن به جنبه‌های گوناگون تاریخی و اجتماعی مرتبط با آن را از خود نشان داده‌اند. به طور یقین چگونگی آشنایی صاحب‌نظران با جنبه‌های تاریخی و اجتماعی بازی‌های المپیک می‌تواند به منزله آشنایی با اهداف بسیار مهم نهضت المپیک تلقی شود. از طرفی ارائه طرح‌هایی از جانب همین صاحب‌نظران گام مؤثری در جهت مصون ماندن روح و اصالت بازی‌های المپیک و اهداف نهضت المپیک خواهد بود

(خبیری و همکاران، ۱۳۸۰). یکی از جنبه‌های مهم تاریخی و البته اجتماعی بازی‌های المپیک بحث غذایی است. بحث غذایی یکی از جاذبه‌های اصلی بازی‌های المپیک بوده است. مزه غذا و نوشیدنی‌های کشور میزبان همیشه مترادف با لذت تمام بازدیدکنندگان بوده است. همان‌طور که می‌دانیم اثر مستقیم تغذیه بر تندرستی انسان از دیرباز شناخته شده است. انسان از سده‌های پیشین با تجربه و آزمایش به روش صحیح تغذیه پی برده و در طی هزاران سال، افراد و انسان‌ها، تغذیه و رشد کرده و در اثر همان تجارب و با تغذیه صحیح از زندگی سالم‌تر و طولانی‌تر برخوردار بوده‌اند (اکران و گلی، ۱۳۹۶). تغذیه مهم‌ترین عامل موازی با تمرینات ورزشی برای رسیدن به موفقیت محسوب می‌شود، گرچه بسیاری از ورزشکاران در برنامه‌های تمرینی خود توجه کمی به این نکته دارند که تغذیه مناسب می‌تواند به مراتب سرعت بیشتری به پیشرفت آنان ببخشد، اما امروزه نقش بسزای تغذیه و ارزش غذایی مواد غذایی بر کسی پوشیده نیست و عمده ورزشکاران، از آماتور تا حرفه‌ای این نکته را باور دارند که موفقیت‌های متوالی، بدون آگاهی از ارزش مواد غذایی و داشتن برنامه غذایی صحیح میسر نخواهد شد. شاید فقط یک ورزشکار حرفه‌ای از ارزش تغذیه در انجام ورزش‌ها آگاه باشد و به خوبی نقش تغییراتی را که رژیم غذایی در بهبود انجام تمرینات دارد، درک کند. شواهد بسیاری نشان‌دهنده رابطه بین مصرف غذا و انجام ورزش‌ها هستند. همچنین یک رژیم غذایی بد، به یقین اثر منفی بر انجام حرکات ورزشی، حتی اگر به صورت غیر حرفه‌ای باشند، دارد. یک رژیم غذایی که شامل مقدار کافی از کالری، ویتامین‌ها، مواد معدنی و پروتئین باشد، انرژی لازم برای انجام یک مسابقه و یا یک ورزش تفریحی را تأمین می‌کند. برای بهره‌مندی از تمام منافع فعالیت‌های فیزیکی، پیروی از یک رژیم مناسب اجتناب‌ناپذیر است (برونس، ۱۳۸۵).

برنامه غذایی که با دقت برنامه‌ریزی شده باشد، تأثیر مثبتی بر عملکرد ورزشی دارد. راهنمای رژیم‌های غذایی معتبر بین‌المللی به تازگی بر روی مصرف بهینه و زمان‌بندی مواد غذایی، مایعات و مکمل‌ها تأکید زیادی نموده است (Trakman et al., 2016). اما تحقیقات نشان می‌دهد که بسیاری از ورزشکاران میزانی کمتر از حد بهینه را دریافت می‌کنند که این امر ممکن است ناشی از کمبود زمان، هزینه، مهارت‌های پخت‌وپز و عدم دسترسی به تجهیزات آشپزی در هنگام انتخاب و آماده‌سازی غذا و تنقلات مناسب باشد (Spronk et al., 2014). انتخاب غذا نیز ممکن است توسط عواملی مانند زمینه‌های فرهنگی، سلیقه‌های

غذایی، اشتها، نگرش نسبت به تغذیه و سواد تغذیه‌ای هدایت شود (Birkenhead & Slater, 2015). در سال‌های اخیر، استفاده از واژه اختصاصی سواد تغذیه‌ای مرسوم شده است که شامل مهارت و درجه‌ای از ظرفیت افراد برای کسب، پردازش و درک اطلاعات تغذیه‌با هدف تصمیم‌گیری مناسب در زمینه تغذیه است (همتی و همکاران، ۱۳۹۷). سواد تغذیه‌ای یکی از محدود عوامل قابل تغییر در رفتارهای رژیم غذایی افراد است. متخصصان تغذیه ورزشی اغلب مداخلات تغذیه‌ای خود را توسط آموزش تغذیه جهت بهبود آگاهی و رعایت دستورالعمل‌های ویژه رژیم‌های غذایی متمرکز می‌کنند (Birkenhead & Slater, 2015).

در جمع‌بندی کلی، به نظر می‌رسد اگرچه غذا به تنهایی نمی‌تواند یک ورزشکار را به قهرمان المپیک تبدیل کند، اما توافقی کلی وجود دارد مبنی بر اینکه به منظور دستیابی به نتایج خوب در یک رقابت، رژیم غذایی یک ورزشکار باید از نقطه نظر تغذیه‌ای مناسب باشد. با توجه به اشاره‌ای که به بحث سواد تغذیه‌ای شد، به نظر می‌رسد یکی از ابعاد توسعه سواد تغذیه‌ای مربوط به بررسی سیر تاریخی بحث غذایی باشد و ما در این پژوهش قصد داریم از منظر تاریخی به بررسی بحث غذایی در بازی‌های المپیک از آغاز تا پایان قرن بیستم پردازیم. دانستنی‌هایی که در این پژوهش ارائه می‌گردد، می‌تواند اطلاعات ارزشمندی را در خصوص نحوه آماده‌سازی و مواد غذایی را که توسط ورزشکاران المپیک مورد استفاده قرار می‌گرفته است، ارائه نماید و همچنین نحوه برنامه‌ریزی، سازماندهی، هماهنگی و به طور کلی مدیریت بحث غذایی در بازی‌های المپیک را جهت استفاده مدیران ورزشی عرضه نماید. امید است اطلاعات ارائه شده در این پژوهش بتواند جهت ارتقای مدیریت ورزشی در بعد تدارکات و خدمات‌رسانی در رویدادهای ورزشی نیز مورد استفاده قرار گیرد.

۱. روش پژوهش

در این پژوهش از روش تحقیق زمینه‌ای و موردی استفاده شده است. برای انجام پژوهش اولین گام، برخورد محقق با موقعیت مسئله در دوره‌های زمانی گوناگون بازی‌های المپیک طی صد سال برگزاری (۱۸۹۶-۱۹۹۶) بوده است. تلاش شده شناسایی و درک کلی وضعیت غذایی در این بازی‌ها و مقایسه هر دوره صورت پذیرد. برای جمع‌آوری اطلاعات در این زمینه از روش مطالعات اسنادی و کتابخانه‌ای استفاده شد و اطلاعات لازم از

کتاب‌ها، مقالات، گزارش‌ها و منابع لاتین منتشر شده در مورد بازی‌های المپیک به دست آمد.

۲. یافته‌های پژوهش

در این بخش نگاهی اجمالی به بحث غذایی طی صد سال برگزاری بازی‌های المپیک (۱۸۹۶-۱۹۹۶) داریم:

بازی‌های المپیک ۱۸۹۶ آتن:

ورزشکاران در اولین دوره بازی‌های المپیک رژیم غذایی خاصی نداشتند، چراکه در آن زمان علوم پزشکی، مگر در شرایط خاص از قبیل حوادث و کمک‌های اولیه به ورزش معرفی نشده بود. ورزشکاران مختار بودند هر چه را که دوست داشتند بخورند، اما مقادیر غذایی با توجه به رقابتی که قرار بود در آن شرکت کنند با دقت مورد نظارت قرار می‌گرفت. چیزی که درباره آن زمان قابل توجه است، اینکه ورزشکاران درباره محصولات غذایی و ویژگی غذایی که مورد نیاز آنها بود، آگاهی داشتند. با توجه به نشانه‌های به دست آمده از یونانیان باستان، ورزشکاران بهترین مواد غذایی را دریافت می‌کردند، هر نماینده‌ای که در بازی‌های المپیک آتن در سال ۱۸۹۶ شرکت کرده بود، منو، هتل و برنامه مخصوص خود را داشت که توسط سرآشپزهایی انجام می‌شد که خودشان انتخاب کرده بودند. حتی برخی کشورها سرآشپزها و مواد غذایی را از کشور خودشان آورده بودند. در خصوص مسابقه دوی ماراتن ذکر این نکته لازم است که صبح روز مسابقه برای ورزشکاران شیر، زیتون، تخم مرغ تازه و پرتقال تهیه شده بود و ورزشکاران در طول مسیر به جای آب از آب پرتقال جهت تجدید قوا استفاده می‌کردند.

بازی‌های المپیک ۱۹۰۰ پاریس:

این المپیک در سرزمین واقعی غذاها و آشپزهای مشهور دنیا برگزار شد و به عنوان نمایشگاهی جهت ارائه هنر آشپزی فرانسوی عمل نمود. مهمانان المپیک در دو رستوران اصلی پاریس شامل رستوران ماکسیم^۱ و تور د آرژنت^۲ مورد پذیرایی قرار گرفتند. و در

1. Maxim

2. Tour d'Argent

غذا در المپیک، نگاهی تحلیلی بر مبحث تغذیه در یک سده بازی‌های المپیک ۱۳

یکی از این ضیافت‌ها کوبرتن بیان کرد که مهمانی‌ها و ضیافت‌ها نوعی پذیرایی هستند که بدون آنها هیچ رویدادی کامل نمی‌شود. در این دوره از المپیک، هر رشته ورزشی پذیرایی کمیته خود را بر عهده داشت.

بازی‌های المپیک ۱۹۰۴ سنت لوئیس:

به طور کلی در اوایل برگزاری بازی‌های المپیک تأکید بسیار کمی بر تغذیه ورزشکاران صورت می‌گرفت. برای مثال در بازی‌های تابستانی سال ۱۹۰۴ در سنت لوئیس، آب شیرین برای دوندگان ماراتن تا قبل از ۱۲ مایل در دسترس نبود! این آب از چاه تأمین می‌شد و ورزشکاران به خوردن آن عادت نداشتند. در نتیجه بسیاری از درد روده رنج می‌بردند. برای یک مسابقه استقامتی این امر یک مانع بسیار جدی تلقی می‌شد.

بازی‌های المپیک ۱۹۰۸ لندن:

شاه ادوارد هفتم شروع بازی‌ها را در تاریخ ۱۳ جولای در استادیوم وایت سیتی^۱، واقع در غرب لندن اعلام کرد. در بازی‌های المپیک سال ۱۹۰۸ هیچ‌گونه کمبود مواد غذایی یا مکان جهت سرو غذا برای بازدیدکنندگان وجود نداشت. لندن در حال تجربه کردن رونق هتل و هتل‌داری بود. در آن زمان، یک وعده غذایی مناسب و معقول می‌توانست با بهای سه یا چهار شلینگ - معادل سی یا چهل پنس پول امروز خریداری شود. در لندن سرآشپزهای ماهر و با تجربه‌ای حضور داشتند بود و ورزشکاران المپیک می‌توانستند در میان ازدحام مکان‌های غذاخوری در دهکده المپیک بدون هیچ مشکلی به دنبال غذاهای اسپانیایی، ایتالیایی، آلمانی و یا چینی باشند.

بازی‌های المپیک ۱۹۱۲ استکهلم:

در این دوره از بازی‌ها اعضای کمیته بین‌المللی المپیک و سایر مقامات برنامه غذایی سنگینی داشتند، شامل بیش از ۲۱ نوع ناهار، شام و پذیرایی! در آن زمان هیچ دهکده المپیکی وجود نداشت. غیر از ورزشکاران آمریکایی که درون کشتی بخار اجاره‌ای اچ ام

1. White City Stadium

اس فنلاند^۱ سکونت داشتند، تنها سوئدی‌ها سکونت اشتراکی را برای خود در نظر گرفته بودند. تیم‌های دیگر در سراسر شهر، شامل هتل‌های کوچک، مدارس و اماکن ورزشی پراکنده شده بودند. سازمان‌دهندگان سالن تنیس پشت استادیوم را جهت اینکه ورزشکاران و گردشگران بتوانند غذای خود را در محیط دلپذیری میل کنند، اجاره کرده بودند.

بازی‌های المپیک ۱۹۲۰ آنتورپ:

زمانی که پس از بحث و جدل‌های فراوان آنتورپ به طور رسمی در تاریخ ۵ آوریل ۱۹۱۹، شانزده ماه قبل از برگزاری بازی‌ها، به عنوان میزبان هفتمین بازی‌های المپیک انتخاب شد، هیچ‌کس کاملاً نسبت به مشکلات لجستیکی ایجاد شده پس از جنگ جهانی آگاه نبود. در ابتدا، برنامه‌ریزی شد که ورزشکاران در اردوگاه‌هایی که بلافاصله پس از آتش‌بس توسط نیروهای بریتانیایی و در اطراف آنتورپ ایجاد شده بود اقامت گزینند، اما مشخص شد که این کار غیرعملی است. کمیته سازماندهی تصمیم گرفت که ۱۴ مدرسه را تبدیل به محل سکونت نماید. به منظور انجام این کار، از نهادهای خدمات شهری از جمله صلیب سرخ و ارتش درخواست شد موارد مورد نیاز را تهیه کنند. پیمانکاری که توسط کمیته المپیک بلژیک جهت تدارک مواد غذایی استخدام شده بود، تنها یک صبحانه سبک شامل قهوه و نان رول را تأمین می‌کرد. بین کمیته المپیک بلژیک و نمایندگان دیگر کشورها توافق شد که غذای مناسب هر روز با قیمت حدود ۲۸ فرانک (۱۵ دلار) به ازای هر نفر فراهم شود. صبحانه: تخم‌مرغ و بیکن، قهوه، شیر، شکر، نان و کره؛ یا گوشت سرد، چای، شکر، نان و کره؛ یا مربا، شکر، شیر، نان و کره. ناهار: تخم‌مرغ، استیک، سبزیجات، نان و کره، دسر و تکه‌های میوه تازه یا میوه‌های کمپوتی. شام: سوپ، گوشت و سبزیجات، نان و کره، دسر، قهوه با شیر و شکر بود.

بازی‌های المپیک ۱۹۲۴ پاریس:

در بازی‌های المپیک سال ۱۹۲۴ دهکده المپیک برای اولین بار و در نزدیکی استادیوم کلمبیز^۲ راه‌اندازی شد و سه وعده غذا در روز سرو می‌شد. در طول برگزاری این المپیک

1. HMS Finland
2. Colombes

نیز چندین ضیافت برگزار شد، از جمله به میزبانی کمیته بین‌المللی المپیک در کاخ اورسای^۱ و یکی دیگر توسط ارتش واقع در اورنجری^۲ در کاخ ورسای^۳. شام خداحافظی، توسط رئیس‌جمهور فرانسه گستون دومرگ^۴ برای سی‌ومین سالگرد کمیته بین‌المللی المپیک در ۲۳ ژوئن میزبانی شد، که در کاخ الیزه^۵ برگزار شد.

بازی‌های المپیک ۱۹۲۸ آمستردام:

در این دوره که برای نخستین بار کوکاکولا اسپانسر شده بود، بحث غذایی به عنوان بخشی از بازی‌های آمستردام مطرح نبود. بحث غذایی در آمستردام چیزی بیشتر از «کوک ان زوپی»^۶، یک عبارت هلندی محبوب به معنی «خوردن آل فرسکو»^۷ (اشاره به خوردن غذا در بیرون و فضای باز دارد) نیست. این امر به ویژه در فصل زمستان و هنگامی بسیار محبوب است که کانال‌ها یخ می‌زند و هلندی‌ها مشغول اسکیت روی یخ می‌شوند. انواع سوپ، شکلات داغ و نان شیرین قهوه‌ای به فروش می‌رسد.

بازی‌های المپیک ۱۹۳۲ لس آنجلس:

در این دوره از بازی‌ها یک سنت جدید بنیان‌گذاری شد. برای اولین بار تمام مردان حاضر از سراسر سرزمین‌ها و کشورها برای زندگی در یک محیط جمعی گردهم آورده شدند و دهکده المپیک متولد شد (زنان ورزشکار در یک مکان دائمی - هتل محلی - اسکان داده شدند). در بازی‌های تابستانی لس آنجلس کارها از مدیریت برنامه‌های غذایی المپیک (شامل تمامی موارد از جمله محاسبه کالری، برنامه‌ریزی منو جهت سفارش چندین تن محصولات غذایی و آشامیدنی، برنامه‌ریزی سیستم حمل و نقل مواد غذایی و استخدام بسیاری از افراد برای خرید، آماده‌سازی، توزیع و نظافت) آغاز شد. در این دوره کمیته سازماندهی بازی‌های المپیک لس آنجلس (LAOOC) یک بخش مرکزی را جهت

-
1. Orsay Palace
 2. Orangerie
 3. Versailles
 4. Gaston Doumerge
 5. Elysée Palace
 6. koek-en-zopie
 7. eating al fresco

خریداری، آماده‌سازی و توزیع غذا ایجاد کرد که کلاً سه مایل تا محل اسکان ورزشکاران فاصله داشت. ۳۱ سالن غذاخوری جهت پذیرایی از تیم‌های ملی مشخص شده بود.

بازی‌های المپیک ۱۹۳۶ برلین:

«غذا و نوشیدنی جسم و روح را با هم هماهنگ می‌کند»، جمله‌ای آلمانی که منحصراً در مورد ورزش‌های سطح بالای المپیک به کار رفته است، زیرا بهترین عملکرد تنها زمانی که جسم و روح در بالاترین حالت خود هستند حاصل می‌شود. به همین دلیل، غذاهای ویژه همیشه عنصر مهم بازی‌ها المپیک محسوب می‌شوند. گزارش‌های رسمی اظهار داشتند که سازمان‌دهندگان آلمانی منوی پایه‌ای را برنامه‌ریزی کرده بودند، اما به دلیل راهنمایی و دستورالعمل‌های مدیران و پزشکان تیم‌های مربوطه، استثناهای زیادی به وجود آمد که با استانداردهای از پیش تعیین شده مغایر بود. گیاه‌خواران بسیار نادر بودند. در طول بازی‌ها، آرژانتینی‌ها، اروگوئه‌ای‌ها و پرویی‌ها اعیاد ملی خود را جشن گرفتند و این امر فرصتی را فراهم نمود که بتوانند ضیافت ویژه‌ای را مطابق آداب و رسوم ملی خود همراه با دعوت از مهمانان و تهیه منوهای مخصوص برگزار نمایند.

در دهکده المپیک، ساکنان می‌توانستند مهمانان را در رستوران بازدیدکنندگان ملاقات کنند. در اینجا، منوی مصوری برای جلوگیری از مشکلات زبان به هنگام سفارش غذاها و نوشیدنی‌های آلمانی ارائه شده بود. برنامه غذایی آلمان اطلاعاتی را درباره رژیم غذایی ورزشکاران برتر معاصر ارائه می‌دهد. ورزشکاران رشته‌های ورزشی قدرتی (به عنوان مثال، وزنه برداران) استیک تارتار^۱، جگر خام تکه‌تکه شده، دلمه پنیر^۲ با روغن، بیش از ۴ تخم‌مرغ در هر وعده را استفاده می‌کردند و معمولاً یک صبحانه مختصر قبل از تمرین و یکی دیگر را پس از تمرین میل می‌کردند. ورزشکاران رشته‌های ورزشی سبک‌تر رژیم‌های معمولی بیشتری داشتند، آنها استیک، شینتسل، راسته گوشت خوک، گوشت مرغ و گوساله را ترجیح می‌دادند و میوه تقاضایی بیش از حد معمول داشت. به طور متوسط برای هر رقابت‌کننده مبلغی حدود ۳/۹۲ رایش مارک^۳ هزینه می‌شد. در مقام

1. steak tartare
2. curd cheese
3. Reichsmarks

مقایسه، برای هر کارمند ۱/۵۰ رایش مارک هزینه شد. برای برآورد میزان غذایی که ورزشکاران در سالن‌های غذاخوری بازی‌های المپیک مصرف می‌کردند، می‌توان به داده‌های آماری که در این زمینه موجود می‌باشد رجوع کرد. این فهرست شامل ۸۰ تن گوشت و سوسیس، حدود ۵ تن ماهی تازه و کنسرو شده، ۷۲۴۸۳ لیتر شیر، حدود ۱۰ تن کره، بیش از ۲۰۰۰ لیتر خامه، ۵۵ تن سیب‌زمینی، ۵۹ تن سبزیجات تازه، ۲۳۳۷۴۸ عدد پرتقال (هیچ یک از اینها به کارکنان داده نمی‌شد) و ۲۳۲۰۲۹ عدد تخم‌مرغ تازه است. به عبارتی، تقریباً ۲/۵ عدد تخم‌مرغ و پرتقال در هر وعده غذایی به ازای هر ورزشکار مصرف شده است.

بازی‌های المپیک ۱۹۴۸ لندن:

این بازی‌ها توسط پادشاه جورج ششم افتتاح شد، المپیک ۱۹۴۸ ملقب به بازی‌های ریاضت بود. جیره‌بندی غذا بخشی از روش زندگی بریتانیایی بود و بزودی مشخص شد که جیره اختصاص یافته به هر ورزشکار از نظر برخی از کشورهای حاضر کافی قلمداد نمی‌شد. بین ۲۰۰ تا ۳۰۰ تن مواد غذایی یا باید توسط تک‌تک کشورها برای تیم‌های خود آورده می‌شد و یا به عنوان هدیه از طرف سایر کشورها تأمین می‌شد. در ماه آوریل سال ۱۹۴۸، از تمام کشورهای رقابت‌کننده میزان جیره درخواستی برای تیم‌هایشان درخواست شد و به آنها اعلام شد هر گونه اعلام خاص مورد نیاز ورزشکارانشان را می‌توانند بدون تشریفات گمرکی به بریتانیا ارسال نمایند. گروه خدمات ارتش سلطنتی^۱ (RASC) جهت کمک به حمل و نقل مواد غذایی از اسکله به کار گرفته شد و وزارت غذا انبار سرمایه‌ی بزرگی را جهت ذخیره‌سازی اقلام فاسد شدنی در اختیار کمیته سازماندهی قرار داد. کمیته المپیک هلند در هفته دو یا سه محموله از میوه و سبزیجات تازه را برای تمام شرکت‌کنندگان و در سراسر طول دوره برگزاری مسابقات و بازی‌ها ارسال می‌کرد. سایر هدایا جهت توزیع عمومی شامل ۱۶۰۰۰ عدد تخم‌مرغ از دانمارک، ۳۰۰۰ عدد تخم‌مرغ از ایرلند و ۲۰۰۰۰ بطری آب معدنی از چک اسلواکی بود. یک هدیه ۲۰ تنی از ماهی تازه از طرف فدراسیون ماهی‌گیری بریتانیا^۲ همراه با ماهی دودی و شاه‌ماهی از طرف هیات بازرگانی

1. The Royal Army Service Corps
2. British Trawlers' Federation

هرینگ^۱ رسید. گوشت گوسفند از ایسلند و سایر مواد غذایی از استرالیا و سوئیس ارسال شد.

بازی‌های المپیک ۱۹۵۲ هلسنکی:

آماده‌سازی پانزدهمین دوره بازی‌های المپیک در هلسنکی و در سال ۱۹۵۲ به هیچ وجه آسان نبود. جنگ تنها چند سال پیش به پایان رسیده بود و فنلاندی‌ها مشغول پرداخت بدهی‌های سنگین خود به اتحاد جماهیر شوروی بودند. تمام امور تغذیه شرکت کنندگان المپیک، سه سال پیش از آغاز بازی‌های شروع شد. در این بین دو نگرانی وجود داشت: چگونه آشپزخانه‌های دهکده المپیک را سازماندهی و به تماشاگران خدمت‌رسانی نمایند؟ خدمات غذایی المپیک در دست ارتش بود که در بحبوحه جنگ تجربه زیادی را در زمینه تحویل مواد غذایی و خدمات غذایی در منطقه داشت. چندین نوع از مواد غذایی از جمله شکر، قهوه، میوه، گوشت و ماهی کنسروی و غیره تحت مجوز دولت وارد شد. دهکده اصلی المپیک که با قابلیت اسکان ۴۸۰۰ ورزشکار که در ۵ کیلومتری استادیوم واقع شده بود فاقد رستوران بود، بنابراین راه حل ساخت یک چادر (خیمه) بزرگ با چندین آشپزخانه بود که غذاهای آسیایی، بریتانیایی و آمریکایی، فرانسوی و بلژیکی، آمریکای لاتین و اسکاندیناوی را ارائه نماید.

بازی‌های المپیک ۱۹۵۶ ملبورن:

قبل از افتتاح دهکده بازی‌ها، فهرستی از غذاها و نوشیدنی‌ها برای بسیاری از کشورها که احتمال داشت در بازی‌ها شرکت کنند فرستاده شد. برخی پاسخی‌ها برای ملبورن خیلی مفید بود و تیم‌هایی نیز به محض ورود برخی از نیازمندی‌های خود را تغییر دادند. تهیه غذا برای ذائقه‌های ورزشکارانی از آسیا، آفریقا، بخشی از آمریکای جنوبی و همچنین بخش‌هایی از اروپای شرقی و غربی تجربه جدیدی بود. بنابراین تصمیم بر آن شد چندین آشپزخانه را در اختیار گروه‌هایی با عادات غذایی مشابه قرار دهند.

بازی‌های المپیک ۱۹۶۰ رم:

بازی‌های المپیک و رونق فعالیت‌های اجتماعی، فرهنگی و ورزشی باعث افتتاح رستوران‌های بزرگ و جدید و احیای مجدد رستوران‌های قدیمی در رم شد. سازمان‌دهندگان سخت تلاش می‌کردند نیازها و سلیقه متنوع غذایی هزاران ورزشکار، مربی و مقامات را برآورده سازند. در نه رستوران، منوها با توجه به مناطق جغرافیایی تهیه شده بودند؛ غذا برای انگلیسی‌ها، ایرلندی‌ها، کانادایی‌ها و آمریکایی‌ها در منوی رستوران شماره ۱ قرار داشت، در حالی که آرژانتینی‌ها، مکزیکی‌ها، اسپانیولی‌ها، اوروگوئه‌ای‌ها همراه با برزیلی‌ها، شیلیایی‌ها، کلمبیایی‌ها، کوبایی‌ها، پرویی‌ها و پورتوریکویی‌ها با هم بودند. با ونزوئلایی‌ها و پرتغالی‌ها مطابق غذاهای سنتی آمریکای لاتین/ایرو^۱ رفتار می‌شد. لهستان با اسکاندیناویایی‌ها هم گروه شده بود، اما معلوم نیست که چرا غنا با ایران و عراق هم گروه شده بود. در طول بازی‌ها، هزاران وعده غذایی بسته‌بندی شده نیز مصرف شد که شامل غذاهای سردی بود که ورزشکاران و مربیان آن را صبح و زمانی که برای مسابقه یا تمرین تمام وقت می‌رفتند، به همراه خود می‌بردند.

بازی‌های المپیک ۱۹۶۴ توکیو:

اکثر ژاپنی‌ها فرهنگ خود را به نحو منحصربه‌فردی نسبت به سایر فرهنگ‌ها یا جوامع جهان متفاوت می‌دانند و این تفاوت مربوط به عادات غذایی آنهاست. واژه‌ای که آنها استفاده می‌کنند شوکو بونکا^۲ یا «فرهنگ آشپزی» است. سه سالن غذاخوری در دهکده برای ۷۰۰۰ ورزشکار و کارمند رسمی از ۹۴ کشور ساخته شد که پیش‌بینی می‌شد در این بازی‌ها شرکت کنند. دو سالن غذاخوری به نام‌های فوجی^۳ و ساکورا^۴ در اقامتگاه مردان قرار داشت و دارای ظرفیت بیش از ۲۰۰۰ نفر بودند، در حالی که سالن سوم در قسمت زنان واقع شده بود. سالن‌های غذاخوری مردان به شش بخش تقسیم شده بودند و نمایندگان کشورها با توجه به عادات غذایی رایج خود به سالن‌های غذاخوری مخصوص خود راهنمایی می‌شدند. با توجه به حجم عملیات، مدیریت سالن‌های غذاخوری به انجمن

1. Latino/Ibero
2. shoku bunka
3. Fujji
4. Sakura

هتلداری ژاپن^۱ واگذار شد که اعضای آن، نمایندگان از تمام هتل‌های برجسته ژاپن بودند. کمیته سازماندهی گزارش کرد: به منظور اداره سالن‌های غذاخوری بین‌المللی و بزرگ، تجربه گسترده، دانش و توانایی بالا در حوزه خدمات غذایی از شروط مهم و اساسی برای تصدی این مکان‌ها بوده‌اند. منوهای استاندارد حاوی حداقل ۶۰۰۰ کالری و کافه‌تريا دامنه وسیعی از غذاها را ارائه می‌کرد. منوهای عادی شامل غذاهای رایج بین‌المللی بود، اما منوهای مخصوص با غذاهای ویژه کشورهای خاص آماده شده بودند.

بازی‌های المپیک ۱۹۶۸ مکزیکوسیتی

سرزمینی وسیع با تنوعی از چشم‌اندازها، همراه با هزاران طعم و رنگ، تجربه غذایی نوزدهمین دوره بازی‌های المپیک سال ۱۹۶۸ مکزیکوسیتی بود. ورزشکاران در دهکده المپیک (واقع در جنوب شهر) یا در اماکنی از قبیل مرکز ورزشی مکزیک (که هنوز هم وجود دارد) واقع در غرب، غذای خود را میل می‌نمودند. خانواده المپیک در هتل کامینو رئال^۲ در نزدیکی چاپولتپک وود^۳ اسکان داشتند و غذا می‌خوردند.

برای خدمت‌رسانی به ۵۵۳۱ ورزشکار شرکت‌کننده در بازی‌ها، ۶ رستوران ساخته شد که در آنها تا ۳۵۰ نوع غذای مختلف سرو می‌شد. این غذاها با ۲۱۴ تن میوه، ۱۱۸ تن گوشت و ۳۱ تن ماهی و غذای دریایی تهیه شده بودند. در مجموع، ۸۴۹۴۴۷ وعده غذایی در دهکده المپیک خورده شد. رستوران‌ها به مناطق مختلف جغرافیایی، آسیا و آفریقا، آمریکای لاتین، اروپای غربی و کشورهای انگلیسی‌زبان خدمت‌رسانی می‌کردند و از ساعت ۶ الی ۹ برای سرو صبحانه، از ساعت ۱۱:۳۰ الی ۱۴:۳۰ برای ناهار و از ساعت ۱۶:۳۰ الی ۲۱ برای سرو شام آماده بودند. رستوران ششم، غذاهای بین‌المللی را سرو می‌نمود و در تمامی ساعات باز بود. ورود به رستوران‌ها توسط بُن انجام می‌گرفت که مهمانان می‌توانستند با پرداخت ۲۵ پزو برای صبحانه و ناهار و شام آن را خریداری نمایند. نکته قابل توجه در این المپیک این بود هر زمان که تولد یکی از ورزشکاران بود، معمولاً با شکلات، سیب، شیر غلیظ شده یا پنیر خامه‌ای کیکی خاص برای این مناسبت پخته می‌شد.

-
1. Japan Hotel Association
 2. Hotel Camino Real
 3. Chapultepec wood

بازی‌های المپیک ۱۹۷۲ مونیخ:

در سال ۱۹۷۲ در مونیخ، آلمانی‌ها مجبور به پذیرش ۱۲۰۰۰ تن از ورزشکاران و مقامات شدند. جدول زمانی تهیه شده بود که از صبح زود تا نیمه شب وعده‌های غذایی را در اختیار افراد اسکان‌یافته شامل ورزشکاران، اصحاب رسانه و تماشاگران قرار دهد. رژیم‌های غذایی ورزشکاران برتر از سال ۱۹۳۶ برلین به طور قابل ملاحظه‌ای تغییر کرده بود، اگرچه برخی از ورزشکاران سنگین وزن در برلین هنوز هم استیک و تخم‌مرغ را به عنوان غذای «تقویت قدرت»^۱ می‌خوردند. علم و دانش جدید درباره تغذیه مناسب برای ورزشکاران در طول دوره‌های مختلف تمرینی تقریباً در سراسر جهان پذیرفته شده است، به جز استثناهای غالباً مذهبی مانند استفاده از غذای حلال یا رژیم‌های غذایی فاقد گوشت خوک. طرح‌های غذایی سازمان‌دهندگان مونیخی بر اساس تجربه بازی‌های قبلی بود، از این رو غذاهای اصلی را با تغییرات احتمالی در شش نوع غذا ارائه کردند. در دهکده المپیک، از دستگاه‌های فروش نوشیدنی‌های غیر الکلی استفاده بسیاری می‌شد. همانند مکزیکوسیتی و در چهار سال قبل، مرکز مطبوعات مونیخ دارای رستوران مخصوص مطبوعات با سالنی برای ۱۰۰۰ نفر و یک تراس با فضای باز دارای ۴۰۰ صندلی بود. در ساعات اوج مراجعه، تا ۶۰۰۰ وعده غذایی در این مکان سرو می‌شد. این رستوران از ساعت ۶ صبح تا یک شب باز بود. به منظور خدمات‌رسانی به روزنامه‌نگارانی که تا اواخر شب مشغول به کار بودند، ۳۵۰ صندلی در یوروگریل^۲ در بخش مطبوعات تا ساعت ۳ صبح آماده خدمت‌رسانی به آنها بود.

بازی‌های المپیک ۱۹۷۶ مونترال:

منوی بین‌المللی که هر روز شامل ۸۵ نوع غذای اصلی متفاوت و ۱۸ نوع دسر بود، برای افراد مراجعه‌کننده ارائه شد. پنج منو در روزهای متوالی و از ۱ جولای تا ۶ آگوست سال ۱۹۷۶ ارائه شد. همه چیز در آشپزخانه بسیار دقیق انجام می‌شد. میکروبی‌شناس‌ها هر روز حدود ۴۶ بار غذا را مورد آنالیز قرار می‌دادند. وجود یک آزمایشگاه واقعی هیچ چیزی را به شانس منتهی نمی‌کرد. حتی آب شیر که ممکن بود دارای میزان زیادی کلر باشد با آب

1. strength-building
2. Eurogrill

خالص چشمه که به طور مستقیم از لائورنتیدس^۱ تأمین می‌شد برای پخت برنج جایگزین شد. سرویس پذیرایی در دهکده المپیک قادر بود ۱۲۰۰۰ وعده غذایی را در یک زمان سرو نماید و به صورت شبانه روز خدمات‌رسانی کند. جدول زمانی به شرح زیر بود: صبحانه (۶ صبح تا ۱۱؛ زمان اوج ۱۰ صبح)؛ نهار (۱۱ تا ۱۵؛ زمان اوج ۱۳:۳۰)؛ شام (۱۵ تا ۲۱؛ زمان اوج ۲۱)؛ تنقلات (۲۱ تا ۶ صبح؛ زمان خلوت ۲ بامداد تا ۵ صبح). قیمت بلیت برای کافه‌تريا عبارت بود از: صبحانه ۲/۵۰ دلار، نهار: ۴/۷۵ دلار و شام: ۴/۷۵ دلار. سه سالن غذاخوری ۳۲۰۰ صندلی را جهت خدمت‌رسانی ارائه می‌کردند. شرکت کنندگان در دو صف منتهی به ۱۲ پیشخوان غذایی می‌ایستادند که ۳۷ کارمند در آن بخش در ۱ دقیقه حدود ۹۶ نفر را پذیرایی می‌کردند. در ساعت ۱۳ که زمان اوج پذیرایی بود، به طور متوسط ۱۲۷۵ نفر به کافه‌تريا می‌آمدند. رکورد عددی وقتی به وجود آمد که ۱۰۰۰۰ وعده غذایی در ۹۰ دقیقه سرو شد (یعنی سرو ۱۱۱ وعده غذایی در یک دقیقه). رکورد دیگر زمانی بود که ۲۰۰۰ عدد استیک یکجا پخته شد. همه چیز محاسبه شده بود تا بین ۲۲۵۰ تا ۳۵۰۰ کالری در هر وعده غذایی و حدود ۶۵۰۰ کالری در هر روز عرضه شود. حتی برخی از مردان تنومند به راحتی بیش از ۸۰۰۰ کالری را در روز مصرف می‌کردند. به طور متوسط هر ورزشکار روزانه ۳/۶ کیلوگرم غذا میل می‌نمود.

بازی‌های المپیک ۱۹۸۰ مسکو:

در دهکده المپیک چهار سالن غذاخوری/رستوران وجود داشت که هر یک قادر بود هزار مهمان را در خود جای دهند و منوهای استاندارد المپیک برای آنها در نظر گرفته شده بود. در کنار سالن‌های غذاخوری/رستوران تعدادی کافه برای ورزشکاران، شامل یک سالن برای پذیرایی بستنی و یک چای‌خانه روسی پیش‌بینی شده بود. برای مقامات رسمی، داوران و روزنامه‌نگاران، رستوران، کافه و بوفه‌هایی در منطقه اصلی فعالیت آنها مثل مرکز اصلی مطبوعات، مراکز فرعی مطبوعات در تمام ورزشگاه‌های المپیک و در مرکز رسانه‌ای المپیک در نظر گرفته شده بود. در حدود ۹۰۰۰۰ کارمند از مؤسسات خدمات پذیرایی و بازرگانی کشور، که ۵۶۰۰۰ نفر از آنها ساکن مسکو بودند در ارائه خدمات به شرکت کنندگان، مهمانان و گردشگران در طول برگزاری این بازی‌ها مشارکت داشتند.

بازی‌های المپیک ۱۹۸۴ لس آنجلس:

کمیته سازماندهی بازی‌های المپیک لس آنجلس جهت کمک به عملیات غذایی بزرگ خود با ARA قراردادی را به امضا رساند. در مجموع، بیش از ۳۰۰۰ کارگر خدمات غذایی به کار گرفته شد. همانند المپیک برگزار شده در لیک پلاسید، غذاهای بسته‌بندی یکی از جنبه‌های مهم عملیات غذایی این دوره بود. محتویات بسته‌ها کاملاً مشابه بودند و یک سیستم توزیع جهت رساندن آنها به سالن‌های مختلف و اماکن تمرینی توسط ARA به کار گرفته شد. وعده‌های غذایی کارکنان LAOOC کاملاً مشابه غذای ورزشکاران بود.

بازی‌های المپیک ۱۹۸۸ سئول:

خدمات غذایی در طول المپیک سئول با درک کلی از این موضوع انجام پذیرفت که پذیرایی باید با بالاترین کیفیت به ورزشکاران و مقامات ارائه شود و در عین حال کمترین هزینه و حداکثر صرفه‌جویی را به همراه داشته باشد. فهرست منوی بازی‌ها ۲۶۶ نوع غذای مختلف را شامل می‌شد، ۳۹ مورد بیشتر از المپیک لس آنجلس و متنوع‌تر از ۲۲۰ نوع غذای یونیورس یاد سال ۱۹۸۷ و ۲۴۴ نوع غذای بازی‌های آسیایی سئول بود. ۷۰ نوع گزینه مختلف برای صبحانه، ۹۲ گزینه برای ناهار و ۱۰۴ نوع برای شام و همچنین ۱۹ نوع ناهار بسته‌بندی و ۲۰ نوع تنقلاتی وجود داشت که ذائقه‌های مختلف ورزشکاران و مقامات را راضی می‌کرد.

خدمات غذایی نهایی به طور عمده شامل غذاهایی با سبک غربی بود که بر اساس یک دوره پنج روزه، حداقل ۶۰۰۰ کالری در روز را تأمین می‌کرد. یک منوی ویژه نیز جهت انتخاب یک وعده غذایی برای افرادی با نیازهای خاص بر اساس دین و منطقه جغرافیایی طراحی شده بود. مواد غذایی مورد استفاده در سالن غذاخوری دهکده به ۱۰۴۴ تن رسید که به معنای حدود متوسط چهار کامیون ۸ تنی در روز و در طول ۳۳ روز عملیات بود. هزینه برآورد شده معادل ۲/۳ میلیارد وون کره یا ۳/۶۶ میلیون دلار بود.

سالن غذاخوری دهکده المپیک قادر بود ۴۲۰۰ نفر را در یک زمان در خود جای دهد، ۲۷۰۰ نفر در طبقه اول و ۱۵۰۰ نفر در طبقه دوم. سالن غذاخوری ۲۴ ساعته باز بود. خدمات غذایی منظم از ساعت ۶ صبح برای صبحانه، ۱۱ تا ۱۶ برای ناهار و ۱۷ تا ۲۳ برای شام. سالن با استفاده از سبک سلف سرویس و همراه با خدمات نامحدود اجرا شده بود. با

این حال، بردن غذا به بیرون از سالن غذاخوری ممنوع بوده است. تدارکات سالن غذاخوری بر عهده پرسنل عملیات بوده است. سالن غذاخوری در مجموع ۸۳۵۳۴۴ وعده غذایی را برای ۱۴۵۰۱ ورزشکار و مقامات رسمی از ۱۶۰ کشور سرو نمود. این به طور میانگین در حدود ۵۸ وعده غذایی و ۱۹ روز اقامت برای هر فرد است. یک جعبه ناهار برای ورزشکارانی که مجبور بودند در مکان‌های مسابقه خود برای مدت بیش از چهار ساعت حضور داشته باشند نیز در دسترس بود. در مجموع، ۲۰۴۶۸ بسته شامل ۱۸۸۳۳ بسته ناهار و ۱۶۳۵ بسته شام توزیع شد. ناهار بسته‌بندی توسط مسئول هر تیم به صورت مکتوب و ۲۴ ساعت قبل از زمان مورد نیاز درخواست می‌شد.

بازی‌های المپیک ۱۹۹۲ بارسلون:

بازی‌های بارسلون در اوایل زمانی برگزار شد که مردم در حال کشف مزایا و ویژگی‌های رژیم غذایی مدیترانه‌ای یا آشپزی مدیترانه‌ای بودند. از منظر غذایی و خوراکی‌شناسی، بارسلون ۹۲ به دنبال کشف مجدد غذاهای مدیترانه‌ای بوده است. در این دوره از بازی‌های المپیک تلاش شد تا آشپزی مدیترانه‌ای مجدد احیا و به جهانیان معرفی و ارائه شود.

بازی‌های المپیک ۱۹۹۶ آتلانتا:

این دوره از بازی‌ها، با حضور ۱۰۰۰۰ ورزشکار، بزرگ‌ترین المپیک برگزار شده تا آن زمان بود. بیش از یک میلیون وعده غذایی به تنهایی در سالن غذاخوری اصلی دهکده المپیک سرو شد. میزان مواد غذایی که توسط کمیته سازماندهی بازی‌های المپیک آتلانتا (ACOG) برای این دوره تهیه شده بود، شامل ۲۳۰۰۰ قرص نان، ۱۵۰۰۰۰ پوند مرغ، ۱۷ تن سیب زمینی، ۲۷۰۰۰۰ عدد سیب، ۵۶۰۰۰ پوند هلو، ۱۲۰ تن گوشت گاو، ۵۲۰۰۰ پوند پاستا و ۳۵۰۰۰۰۰ دستمال سفره بود. دو تحول مهم در بحث غذایی این دوره، افتتاح و تأسیس رستوران‌های فست‌فود در دهکده المپیک و دیگری برنامه آشپزی طعم جنوب^۱ بود، که جهت استفاده بازدیدکنندگان در سنتیال پارک^۲ طراحی شده بود. هدف این برنامه، نمایش این برنامه آشپزی به مردم جهت گسترش غذاهای بخش جنوبی کشور بود.

1. Savour the South
2. Centennial Park

۳. بحث و نتیجه‌گیری

بازی‌های المپیک دارای ابعاد و جنبه‌های گوناگون و گسترده‌ای است. شناخت هر یک از این ابعاد می‌تواند دانش ما در خصوص بازی‌ها، فلسفه و نهضت المپیک را افزایش دهد. یکی از جنبه‌های مهم و جذاب بازی‌های المپیک که تاکنون مورد بررسی قرار نگرفته است بحث غذایی در طول دوران برگزاری این بازی‌ها و به ویژه در صد سال اول آن است. بدین منظور هدف اصلی این پژوهش تحلیلی بر بحث غذایی در بازی‌های المپیک طی قرن بیستم بود.

باتوجه به یافته‌ها، به نظر می‌رسد که در سال‌های آغازین برگزاری این بازی‌ها و به طور ویژه در اولین دوره، بحث غذایی و توجه به آن نزد برگزارکنندگان از اهمیت چندانی زیادی برخوردار نبوده است؛ هر چند که خود ورزشکاران اطلاعات تجربی مناسبی از انواع غذاها و مواد غذایی داشته‌اند. در آن دوره رژیم‌های غذایی و برنامه‌ریزی منو غذایی رایج نبوده است و کمیته برگزارکننده برای تمامی شرکت‌کنندگان از یک نوع برنامه غذایی استفاده می‌کرده است. علی‌رغم کمبود آگاهی نسبت به رژیم‌هایی غذایی در آن دوره، با توجه به نشانه‌های به‌دست آمده به نظر می‌رسد انواع مواد غذایی مهم، اعم از میوه، سبزیجات، گوشت و ... مورد استفاده قرار می‌گرفته است. از همان ابتدا مهمانان و مقاماتی که به این بازی‌ها می‌آمدند از جایگاه ویژه‌ای برخوردار بودند، به گونه‌ای که ضیافت‌های باشکوه همراه با منوهای ویژه برای آنها در نظر گرفته می‌شده است. این رسم و آیین خاص از آن دوران تا کنون در بازی‌های به یادگار مانده است و در هر دوره از بازی‌های المپیک شاهد برگزاری ضیافت‌ها و مهمانی‌های متنوع و شکوهمندی از سوی افراد، شخصیت‌ها، شرکت‌ها و سازمان‌های خاص هستیم.

در دوره‌های اولیه برگزاری بازی‌های المپیک مکان از پیش تعیین شده و دهکده‌ای جهت اسکان ورزشکاران در نظر گرفته نشده بود و بنا به امکانات و شرایط موجود، تیم‌های ورزشی مختلف در هتل‌ها، کشتی‌ها، مسافرخانه‌ها، مدارس، کمپ‌ها و سایر بناهای موجود اسکان داده می‌شدند و به طبع آن جهت صرف غذا مکانی جهت این امر از سوی کمیته برگزاری بازی‌ها اجاره و مهیا می‌شد. مشکل اسکان ورزشکاران و تهیه مواد غذایی برای آنها در المپیک سال ۱۹۲۰ آنتورپ به اوج خود رسید؛ در جایی که جنگ جهانی اول تأثیرات زیادی را بر روی برگزاری بازی‌های المپیک برجا گذاشت. مشکلات حاصل

از جنگ جهانی اول باعث بروز کمبود منابع شده بود و کمیته برگزاری جهت غلبه بر این مشکلات از صلیب سرخ و ارتش تقاضای کمک نمود. از سال ۱۹۲۸ و المپیک آمستردام ورود حامیان مالی در بخش غذایی به بازی‌های المپیک آغاز شد، در جایی که کوکاکولا با ارائه نوشیدنی‌های خود در پی ارائه محصولات و نام تجاری خود به ورزشکاران سراسر دنیا بود.

سنت جدیدی که در بازی‌های المپیک سال ۱۹۳۲ لس آنجلس بنیان‌گذاری شد، ایجاد دهکده المپیک برای ورزشکاران مرد بود که بتوانند در طول برگزاری بازی‌ها در محیطی جمعی زندگی نمایند و در این دوره مدیریت برنامه‌های غذایی شامل تمامی موارد از جمله محاسبه کالری، برنامه‌ریزی منو جهت سفارش چندین تن محصولات غذایی و آشامیدنی، برنامه‌ریزی سیستم حمل و نقل مواد غذایی و استخدام بسیاری از افراد جهت خرید، آماده‌سازی، توزیع و نظافت به صورت سیستماتیک انجام شد. در ادامه برگزاری بازی‌های المپیک، جنگ جهانی دوم همانند جنگ جهانی اول تأثیرات بسیاری را بر بازی‌های المپیک تحمیل نمود. جیره‌بندی مواد غذایی یکی از ضروریات آن دوره بوده و اکثر کشورها با ارسال مواد غذایی به لندن سعی در یاری رساندن به برگزاری هرچه بهتر بازی‌ها نمودند و لندن نیز با اعمال قوانینی ورود محصولات و مواد غذایی به کشور را تسهیل نمود. در سال‌های پس از جنگ، ارتش که تجارب زیاد و ارزشمندی را در باب خدمات‌رسانی فراگرفته بود یکی از ارکان اصلی برگزاری و مدیریت بازی‌های المپیک آن دوران بوده است. در گذر زمان کمیته‌های برگزاری بازی‌های المپیک جهت خدمت‌رسانی هرچه بهتر به مهمانان و ورزشکاران شرکت‌کننده، مدیریت غذایی این بازی‌ها را به سازمان‌ها و شرکت‌های حرفه‌ای در زمینه غذایی واگذار نمودند.

می‌توان گفت که یکی از مهم‌ترین ویژگی‌های بازی‌های المپیک بحث غذایی می‌باشد و میزان رضایت شرکت‌کنندگان از بازی‌ها تا حدود زیادی وابسته به خدمات غذایی است که در طول برگزاری به آنها ارائه می‌شود، بدین منظور سازمان‌دهندگان بازی‌ها تلاش می‌کنند با خلاقیت و نوآوری، مزیت‌های رقابتی را نسبت به سایر میزبانان برای خود ایجاد نمایند و هر کشوری تلاش دارد با ابداعات خود در زمینه غذایی بتواند خاطرات درخشانی را در ذهن تمامی شرکت‌کنندگان ثبت نماید. در ادامه ابداعات مهمی را که توسط میزبانان در بحث غذایی به وجود آمده است، مرور می‌نماییم.

نظرخواهی از کشورهای شرکت‌کننده جهت ارائه دیدگاه‌های خود در خصوص منوی غذایی بازی‌ها یکی از این نوآوری‌ها بود که قبل از برنامه‌ریزی غذایی توسط میزبانان اعمال می‌شد. دسته‌بندی کردن غذاها، منوها و مکان‌های صرف غذا نیز از دیگر تدابیر اندیشیده شده بود، به گونه‌ای که شرکت‌کنندگان بتوانند به راحتی و سهولت مواد غذایی مورد نیاز خود را یافته و مورد استفاده قرار دهند. تهیه منوهای مصور جهت جلوگیری از مشکلات زبانی؛ تهیه غذا مطابق آئین و سنت کشورهای مختلف مانند تهیه غذای حلال برای مسلمانان، زمان‌بندی رستوران‌ها و کافه‌ها جهت ارائه خدمات غذایی، ایجاد و راه‌اندازی رستوران‌های ویژه برای گروه‌های خاص (اصحاب رسانه، مهمانان و مقامات) جهت خدمات‌رسانی هرچه بهتر، تهیه منوهای مخصوص در اعیاد ملی برخی کشورها، طبخ کیک برای هر ورزشکار در روز تولد آن ورزشکار، تهیه غذاهای بسته‌بندی جهت استفاده شرکت‌کنندگان در جایی غیر از سالن غذاخوری از جمله ابداعاتی بوده است که در ادوار برگزاری بازی‌های المپیک مورد استفاده قرار گرفته است.

بحث غذایی در بازی‌های المپیک منحصر به غذاهای سرو شده در طول بازی‌ها و تنها برای شرکت‌کنندگان نمی‌شود. بازی‌های المپیک برای هر میزبان همانند نمایشگاهی است که در آن اقدام به ارائه فرهنگ، آئین، سنت، آداب و رسوم غذایی خود نموده و در تلاش است تا به واسطه برگزاری این رویداد بین‌المللی فرهنگ آشپزی خود را به جهانیان معرفی نماید. در خلال برگزاری بازی‌های المپیک به کرات شاهد برگزاری نمایشگاه‌هایی غذایی هستیم که این امر به معرفی هر چه بیشتر غذاهای جامعه میزبان کمک شایانی می‌نماید.

پس از گذشت سال‌ها از برگزاری اولین دوره بازی‌های المپیک، هر روزه شاهد بهبود بحث غذایی بازی‌ها بوده‌ایم و سازمان‌دهندگان و برگزارکنندگان در تلاش هستند تا بتوانند بهترین، متنوع‌ترین و کامل‌ترین غذاها و مواد غذایی را برای شرکت‌کنندگان آماده نموده و در کنار آن توجه زیادی به سلامت و بهداشت آن نیز داشته باشند. استفاده از تیم‌های حرفه‌ای در بحث مدیریت غذایی، استفاده از علوم مختلف جهت تهیه منوهای غذایی و آگاهی از تاریخچه بحث غذایی می‌تواند به مسئولان، دست‌اندرکاران و برگزارکنندگان رویداد در برگزاری هرچه بهتر و باشکوه‌تر رویداد ورزشی کمک شایانی نماید.

فهرست منابع

الف) منابع فارسی

- اکران، طیبه و مهرناز گلی (۱۳۹۶)، سبک تغذیه در سلامت انسان از دیدگاه آیات و روایات، **فصلنامه مطالعات قرآنی**، سال هشتم، شماره ۳۲: ۱۷۶-۱۵۹.
- برونس، فرد (۱۳۸۵)، **اصول تغذیه در ورزش**، ترجمه نورعلی خواجهوند، انتشارات دستان.
- جکسون، راجر (۱۳۸۰)، **راهنمای مدیریت ورزشی**، کمیته ملی المپیک جمهوری اسلامی ایران.
- خبیری، محمد، فرهاد رحمانی‌نیا و احمد پوریا (۱۳۸۰)، بررسی میزان آشنایی صاحب‌نظران تربیت بدنی با جنبه‌های تاریخی و اجتماعی بازی‌های المپیک، **فصلنامه المپیک**، سال نهم، شماره ۱ و ۲ (پیاپی ۱۹): ۳-۱۴.
- سجادی، سید نصرالله (۱۳۷۸)، تحلیلی بر نقش رسانه‌های جمعی در بازی‌های المپیک طی قرن بیستم، **نشریه حرکت**، سال اول، شماره ۳: ۵۶-۳۹.
- سجادی، سید نصرالله (۱۳۸۰)، **مدیریت سازمان‌های ورزشی**، انتشارات سمت.
- صدیق سروسستانی، رحمت‌الله (۱۳۶۴)، **مدیریت و رهبری در ورزش**، تهران: انتشارات دانشگاه فنی و مهندسی.
- همتی، مهناز، مهدی اکبرتبار طوری، محسن شمس، افسانه بهروزپور، عباس رضایی (۱۳۹۷)، سنجش سواد تغذیه‌ای معلمان ابتدایی شهر یاسوج: یک مطالعه مقطعی، **مجله علمی پژوهشی دانشگاه علوم پزشکی یاسوج**، دوره ۲۳، شماره ۱: ۱۲۴-۱۳۳.

ب) منابع لاتین

- Birkenhead, K. L., & Slater, G. (2015). A review of factors influencing athletes' food choices, **Sports medicine**, 45(11): 1511-1522.
- Spronk, I., Kullen, C., Burdon, C. & O'Connor, H. (2014). Relationship between nutrition knowledge and dietary intake, **British Journal of Nutrition**, 111(10):1713-1726.
- Trakman, G. L., Forsyth, A., Devlin, B. L. & Belski, R. (2016). A systematic review of athletes' and coaches' nutrition knowledge and reflections on the quality of current nutrition knowledge measures, **Nutrients**, 8(9): 570 .