

FIBA 3x3 — Ghid privind alimentația și băuturile

(FIBA 3x3 – Food & Beverage Guidelines)

Versiune în limba română (traducere integrală)

Aranjamentele privind mâncarea la hotel

Seleția mîncării: fel principal/primul fel (first course), garnituri, bar de salate, două tipuri de carne, fructe și desert.

Mîncarea trebuie să fie din abundență, hrăitoare, gustoasă, variată și de calitate excelentă și, dacă este posibil, din surse locale — furnizând atât carbohidrați (paste, cartofi, orez etc.), cât și proteine (carne roșie și albă, pește, ouă etc.), precum și legume, brînză și fructe. Mîncarea ar trebui să fie de sezon.

Servirea mîncării: în regim bufet (buffet style).

Un bufet variat este puternic recomandat, pentru a satisface toate nevoile și preferințele, și ar trebui acordată atenție obiceiurilor naționale și religioase. Apa filtrată și băuturile răcoritoare ar trebui să fie disponibile gratuit la toate mesele.

În toate cazurile, ar trebui folosite alternative la orice material plastic de unică folosință, ceea ce include tacâmuri, recipiente, sticle și pungi.

În cazul în care competiția se desfășoară în timpul zilei, prînzul ar trebui asigurat direct la locație, prin catering furnizat de hotel sau de o altă firmă de servicii. În mod similar, în cazul în care COL a programat un eveniment/o petrecere specială la sfîrșitul zilei, cina va fi asigurată cu această ocazie, și nu la hotel.

În cazul în care personalul și echipele sosesc după închiderea cinei, ar trebui asigurată o opțiune de masă în cameră (pachet pentru cină — dinner box — sau sandwich).

Programul (Timing)

Programul meselor va depinde în mare măsură de programul competiției și de obiceiurile locale. În general, se au în vedere următoarele ore de servire:

- Mic dejun: de la 07:00 la 10:00;
- Prînz: de la 12:30 la 15:00 (în cazul în care competiția se joacă în timpul zilei, prînzul ar trebui asigurat direct la locație).

Pentru personalul FIBA, dacă competiția începe înainte de ora 12:00, prînzul ar trebui asigurat la locație.

- Cină: trebuie să fie deschisă timp de 2 ore după încheierea competiției (în cazul în care competiția se joacă în timpul zilei, de la 20:00 la 22:30).

Vă rugăm să coordonați masa cu programul evenimentului pentru a evita orice problemă.

Cerințe minime pentru micul dejun, prînz și cină

Tuturor persoanelor cazate de COL la hotelul oficial ar trebui să li se asigure 3 (trei) mese pe zi.

Mic dejun: ouă, cereale, prăjituri, produse lactate (brînză, iaurt), fructe, cafea, ceai, sucuri proaspete.

Prînz: fel principal/primul fel, garnituri, bar de salate, două tipuri de carne, fructe și desert.

Cină: fel principal/primul fel, garnituri, bar de salate, două tipuri de carne, fructe și desert.

Restricții alimentare

Includeți întotdeauna diete vegetariene și vegane.

Dacă este necesar/solicitat, vă rugăm să aveți preparate specifice pentru alte restricții alimentare, incluzând: Halal, intoleranță la lactoză, fără gluten etc.

Aranjamentele privind mâncarea la locația competiției

Gustări și băuturi trebuie puse la dispoziția jucătorilor, personalului și voluntarilor la locația competiției, în general în Lounge-ul jucătorilor (Players' Lounge).

Sunt recomandate următoarele:

- Apă;
- Băuturi răcoritoare și izotonice, ceai cu gheață;
- Fructe (banane, mere etc.);
- Produse de patiserie și/sau pâine;
- Batoane de granola;
- Etc.

Apă minerală filtrată trebuie să fie disponibilă în orice moment pentru jucători, arbitri, personal și voluntari, de unde să își poată reumple sticlele reutilizabile. Furnizarea de băuturi izotonice (Gatorade, Powerade etc.) este încurajată, dar rămâne opțională, în funcție de eventualele acorduri de sponsorizare.