

滑雪、骑行、冲浪一站式打卡

青岛国际邮轮港区精彩蝶变 向文旅运动、海洋研学、潮流消费融合发展

大行折叠自行车、极悦雪室内滑雪、海洋研学体验中心……近日,记者实地探访焕发全新活力的青岛国际邮轮港区,核心地标数字海洋国际中心凭借业态持续焕新、场景不断升级、功能全面迭代,让百年老港区实现从传统航运片区向文旅运动、海洋研学、潮流消费融合发展的精彩蝶变。如今的这里,既有城市地标的现代质感,又有滨海生活的烟火气息,更有文体涌动的青春活力,成为港城联动、产文旅融合的鲜活样板。

吸引7家优质企业入驻

走进数字海洋国际中心内部,通透开阔的空间、一线无遮挡的海景视野让人耳目一新。业态焕新持续加码,游逛氛围愈发浓厚。近期,项目全新引入大行折叠自行车、极悦雪室内滑雪、熙阁娜咖啡、沃哈必美发等多个品质业态,补齐运动、休闲、便民、文旅多元配套,让港区消费场景更加丰富立体。

其中,全新开业的大行折叠自行车主打健康、低碳、时尚的城市运动生活理念,将折叠车轻便、灵活、易携带的产品特性,与邮轮港区优质滨海岸线场景深度绑定。市民游客可依托港区得天独厚的海岸资源,解锁“4+2”陆海联动便捷出行模式,沿滨海步道追风骑行,沉浸式领略港城相拥、山海相依的独特城市风貌,随心体验休闲骑行、亲子骑行、海岸探索等新潮运动方式。试营业期间,品牌同步推出开业专属福利,消费满3000元即可获赠三培林铝合金防滑脚踏,以专属礼遇赋能城市运动生活。

作为数字海洋国际中心“运动+”业态布局的重要组成,极悦雪室内滑雪的落地,填补了片区四季冰雪运动场景空白,让市民无需等待寒冬,全年即可



市北区数字海洋国际中心打造“活力海洋研学体验空间”。



引入熙阁娜咖啡等多个品质业态。 市北融媒供图

体验专业滑雪运动、开展体能训练,为青少年冰雪普及、全民健身运动提供优质平台。

两大运动品牌的正式运营,率先打开了港区滨海运动休闲新格局,而

后续iGO SURFING山东首店室内冲浪项目也将正式入驻,进一步补齐海上运动业态短板,实现“陆地滑雪+海岸骑行+室内冲浪”海陆空多元运动场景全覆盖。

目前,数字海洋国际中心已累计吸引7家优质企业入驻,产业底盘持续夯实,已逐步构建起“运动体验+科普研学+文化交流”全链条服务体系,跳出单一的产学研、办公载体模式,形成文体赛事、亲研学、潮流运动、休闲消费、产业会务、文化展示多维融合的全新生态。

打造“活力海洋研学体验空间”

文旅业态不断丰富,港区活力全面释放。依托优质的场地资源与滨海区位优势,这里早已成为市北核心文体活动主阵地,各类赛事、美育活动常态化落地、高频次出圈。数字海洋国际中心先后成功承办青岛市跳绳公开赛、第六届青岛绳王争霸赛、“浪燥青岛”长板嘉年华等市级潮流体育赛事,赛场氛围热烈、群众参与度极高;持续落地多场2026年“海洋杯”中小学生绘画书法大赛,让青少年以笔墨绘海洋、以艺术传文脉;同时顺利举办游艇垂钓产业高质量发展大会、“泱泱黄河水·小小代言人”等产业交流与特色文体活动,真正实现月月有活动、季季有精彩、全年有亮点。

数字海洋国际中心总体规划有三大亮点:一是海洋研学体验中心,打造万人一站式研学目的地;二是海上运动,为帆板冲浪、海钓等运动爱好者提供专属聚集地;三是海洋产业服务,搭建海洋文化交流平台。未来,项目将持续深耕海洋文旅融合赛道,引入高品质、特色化海洋文旅业态,常态化举办运动赛事、文化展演与研学交流活动,深度挖掘青岛海洋文化内涵,不断擦亮滨海运动休闲名片,全力打造特色鲜明、人气集聚、业态丰盈的滨海运动休闲目的地和海洋文旅研学新高地,打造“活力海洋研学体验空间”,把这里做成一个可运营、可体验、可持续的海洋研学基地,为百年邮轮港区高质量发展持续赋能,助力区域海洋经济发展,让更多人感受到青岛的海洋文化魅力。

青岛早报/观海新闻记者 刘文超 通讯员 丁飞

69名“厨神”舌尖争霸

首届即墨区餐饮行业技能大赛昨天举行

即墨区总工会联合多部门举行的首届即墨区餐饮行业技能大赛举行。来自即墨区餐饮行业的69名参赛选手同台竞技、各展所长,充分展示了即墨餐饮从业者的技能风采。

69名“厨神”比拼厨艺

方寸灶台藏乾坤,一蔬一饭见匠心。比赛当天,赛场氛围热烈有序、烟火气十足,69名来自即墨各餐饮企业、工会会员单位的参赛选手齐聚一堂,以技会友、同台角逐。本次大赛分为烹饪技能和摆台技能两大比拼板块,其中烹饪赛道细分为特色菜、地标菜、特色面点三大项目,全方位覆盖即墨本土特色饮食品类,精准展现区域餐饮技艺特色。

本次大赛以“以赛促学、以赛促技、以赛促交流”为宗旨,面向即墨区餐饮食品行业工会联合会会员单位及全区已建会餐饮企业相关人员,设置烹饪技能项目和摆台技能项目,其中烹饪技能项目分为特色菜、地标菜、特色面点3个项目,均采用现场实操竞赛模式。比赛现场,参赛选手依次签到、抽签排序、领取参赛号码、检查食材厨具,并按编号检录参赛。烹饪区内,选手们煎炒烹炸、各显神通,特色菜、地标菜、特色面点相继出



参赛选手展示自己的作品。

炉;摆台区内,选手们动作规范、姿态从容,展现出扎实的基本功和良好的职业素养。评委专家按照大赛规定对参赛作品和摆台技能进行现场评分,计分处及

时汇总分数。经过激烈角逐,大赛分别评出特色菜、地标菜、特色面点、摆台技能4个项目的一等奖1名、二等奖3名、三等奖6名。

菜品融入地域饮食特色

青岛依山傍海、物产丰饶,孕育出独具特色的胶东饮食文化,而即墨美食是其中的亮眼篇章,既有山海馈赠的鲜美,也有烟火市井的温情。本次参赛的菜品扎根即墨本土风情,巧用本地海鲜、杂粮、果蔬等特色食材,既保留了传统鲁菜的醇厚底蕴,又融入了即墨地域的饮食特色,每一道菜品都是匠心与风土的融合,每一口滋味都是即墨饮食文化的生动传承。

本次大赛为即墨区餐饮行业职工搭建了展示技能、交流学习、切磋技艺的平台,进一步激发了广大餐饮从业者钻研技术、提升技能的热情,对传承传统餐饮技艺、推动餐饮行业创新升级、弘扬中华美食文化起到了积极作用。下一步,即墨区总工会将联合相关部门和行业工会联合会,常态化开展行业性职工技能竞赛,持续提升餐饮行业职工技能素质和服务水平,推动建设知识型、技能型、创新型劳动者大军。

(青岛早报/观海新闻记者 康晓欢 通讯员 刘仁鹏 摄影报道)