



微信截图竟能随意生成

腾讯起诉一家网络科技公司,全国首例涉微信截图生成软件著作权侵权及不正当竞争案在深受理

羊城晚报记者 林园 通讯员 崔婷婷

朋友圈微商发的转账图和好评对话可能是假的,有软件可以任意生成!近日,深圳市南山区人民法院受理了腾讯科技(深圳)有限公司(以下简称腾讯科技)、深圳市腾讯计算机系统有限公司(以下简称腾讯计算机)诉深圳市某网络科技有限公司著作权侵权及不正当竞争纠纷系列案。该系列案系全国首例涉微信截图生成软件著作权侵权及不正当竞争案件。

腾讯维权:9 案索赔超千万

该系列案中,腾讯科技、腾讯计算机诉称:被告运营的名为“某截图”“某对话生成器”等9款手机应用可以任意生成与“微信”应用界面完全相同的红包、转账、钱包、对话、朋友资料等截图,被告还在其运营的“某截图”网站上提供具备相同功能的网页版截图制作工具。上述行为侵犯了两原告的复制权、发行权、信息网络传播权等著作权并构成不正当竞争,要求被告立即停止侵权、消除影响并赔偿损失9案共计人民币1031万元。

两原告诉称,腾讯微信软件是原告腾讯科技开发的手机应用。该软件及其中所使用的图标、表情、界面设计等图文元

素、作品均由原告腾讯科技享有相关著作权并进行相应的著作权登记。2011年1月10日,原告腾讯科技授权原告腾讯计算机运营“微信”软件及其各升级版本,并授权其专有使用该软件及其各升级版本的各项权利,包括但不限于其中相关元素、作品的著作权。

伪造截图易成造假欺诈工具

两原告发现,被告在经营上述截图制作应用和工具的同时,向其用户收取高额费用,获利巨大。

原告认为,被告在其涉案应用和涉案网站中擅自使用与“微信”应用及其中的“微信支付”(微信红包、微信转账、支付截图)、“即时通讯”(聊天记录)、“微信朋友圈”等知名服务

功能之界面设计、图标、微信表情等完全相同或高度近似的装潢,极易造成混淆或误认,极易成为造假、欺诈的工具。被告涉案行为直接攫取两原告设计和营销的成果,攀附两原告竞争优势并牟取不正当利益,违反诚实信用原则,对两原告构成不正当竞争。

微信截图生成软件还有不少

两原告提起诉讼,请求判令被告立即停止开发、运营和宣传涉案截图应用和工具,立即停止侵害两原告著作权行为;判令被告立即停止不正当竞争行为;判令被告连续一个月在其运营的“某截图”网站及相关应用市场首页显著位置刊登声明,为原告消除影响;判令被告赔偿原告经济损失及合理支出

9案共计人民币1031万元。

目前,该系列案已经进行了庭前证据交换,将于近期开庭审理。

记者从南山法院获悉,该系列案是全国首例涉微信截图生成软件的著作权侵权及不正当竞争案件。目前,软件应用市场上存在大量具有生成微信截图功能的软件,用户依据提示输入相关信息后,该软件便会自动生成所需的朋友圈、微信聊天、微信红包、微信转账等界面的截图。上述界面以及图标、微信表情是否构成作品,是否属于有一定影响的商品装潢,利用涉案软件生成的截图是否侵犯腾讯科技、腾讯计算机的著作权,是否同时构成不正当竞争行为,上述知识产权审判中的热点和难点问题,将在该系列案件中予以厘清。

珠海度假村酒店
35周年系列报道 8

五星级酒店里的“百姓厨房”



李师傅做面食有绝招 梁才有 摄

“五星级酒店食咩嘢都不会平啦”,但在珠海一家五星级酒店,一大碗地道管饱的西北拉面只卖18-22元,你相信吗?这家酒店就是珠海度假村。

1998年珠海度假村开了一家“珠海渔家”餐厅(后更名为渔家风味餐厅),当时的定位就是“百姓厨房”。12元一大碗油泼面,卖了十多年,2017年才调了价。“百姓厨房”的装修可是照五星酒店的标准来的,中式格调,古色古香,简约舒适,透明的厨房让人看着安心。一到晚上,“渔家风味餐厅”就是珠海度假村最聚人气的地方。“这里应该是珠海食品品种最多的餐厅。”一名在珠海居住多年的北方人说,“以前在珠海根本找不到正宗的北方面食,渔家开了以后,我在这里吃到了家乡的味道,而且价格还那么实惠。”

“渔家风味”餐厅的灵魂人物是面点师傅李效民,他是度假村从西安“挖”来的。李师傅做面食是一绝,细如发丝,粗有韧劲。有北方来的

贵宾、熟客要吃面一定点名要李师傅出场。“到‘渔家’吃饭的,八成都会点面。”李效民说,“百姓厨房”的面食有十多种。他经常回老家挖掘一些传统面食,给“渔家风味”餐厅上新。比如他即将推出油麦饭和金丝面。金丝面是用玉米面做的,油麦饭是咸阳市长武县自古流传下来的一道菜,最远可追溯到宋朝,“我想全珠海应该只有‘渔家’才有这种古老的面食吧。”李效民还特意食客做了定制的服务。“如果是北方人,我们会按照正宗的北方味道来调制汤底;如果是南方人,我们会因循南方人喜欢清淡的原则,适当改良汤底。”

18-22元可以吃个饱,这也就是个盒饭价。想吃高档点也有粤菜、川菜、湘菜,只要不点海鲜,一个人50元也能吃饱,远低于一般五星酒店的例牌价。酒店董事长李增利说:“这家餐厅就是为珠海老百姓服务的,企业不能事事都赚钱。”

(杨雪薇)

中山 水陆空一体化实战演练开展

羊城晚报讯 记者林翎,通讯员黄伟准、沈力报道:为进一步提升战时中山公安一体化作战和反恐应急处突能力,增强决战决胜新中国成立70周年大庆安保的信心和决心,9月22日,中山市公安局组织指挥中心、特警、反恐、情报及相关分局警力在中山横门水道开展了一场水陆空一体化实战演练。

演练首先进行了船艇和无人机编队巡航训练。随后,进入实战场景演练:有3名暴恐分子乘图在国庆期间制造暴恐事件,乘坐货船携带爆炸物到达南朗横门码头附近,准备择机上岸进行暴恐活动。中山市公安局根据情报研判结果,迅速集结队伍,出动反恐突击、搜排爆、警用无人



演练中蛙人出动

机、蛙人和警犬等战斗小组,形成水陆空一体化联合作战队开展应急处置。中冲锋舟、排爆机器人、警用无人机和警犬等精良装备全部投入演练。

打造全国最大单体数据中心

羊城晚报讯 记者张文、通讯员沈明礼报道:9月23日下午,华韶数据谷项目动工仪式在韶关市武江区莞韶城黄沙坪“互联网+”特色小镇举行。项目计划在5年内完成65亿元投资,建成5万个机柜的绿色数据中心,打造成国内最大的单体数据中心,以服务于粤港澳大湾区的建设需求。

华韶数据谷作为韶关市发展大数据产业的重点项目,包含数据智能信息港、产业孵化加速基地和服务配套等三部分。其中:数据智能信息港(互联网数据中心)计划建设高标准

的46万平方米、5万个标准机柜的超大规模IDC数据中心;产业孵化加速基地,作为创新谷的产业载体,提供企业总部、众创空间、孵化器和产业配套服务,预计可以容纳200家初创企业,40家骨干企业和10家领军企业;各方还将共建数字经济主题馆、院士工作站等。

华韶数据谷项目于今年5月23日签约。项目计划在5年内完成至少65亿元的投资,目标是建设成为全国最大单体数据中心,完全达产后预计年产值约35亿元,每年产出发明专利等知识产权200件左右。项目由云润大数据服务有限公司和广东昇辉电子控股有限公司两家公司共同打造,双方将整合和引进知名高校、运营商、大数据龙头企业、

投资65亿元,韶关的华韶数据谷项目动工

行业高端智库、知名金融机构,为项目提供全方位支撑服务。

大数据是新时代的“数字宝矿”。当前,我国大数据发展已步入快车道,韶关亦面临极大的发展机遇。发展大数据产业方面,韶关区位优势、交通、气候、网络、电力等关键要素方面具有明显的比较优势。

按照规划,韶关计划到2025年,形成较为完备的大数据产业体系,引进大数据龙头和骨干企业近10家,培育大数据及相关领域的创新企业上百家,引进和培育互联网大数据产业人才3000名,大数据产业规模达100亿元,带动相关产业规模约500亿元。



顺德召开率先建设广东省高质量发展体制机制改革创新实验区工作推进会

佛山 顺德

探寻高质量发展之路 创新实验区继续前行

文/图 羊城晚报记者 张韬远

从去年9月19日,省委深改组正式批复同意佛山市顺德区率先建设广东省高质量发展体制机制改革创新实验区至今,时间已有一年。

一年间,顺德人谨记使命、敢于担当,全力攻坚村级工业园改造,一场“土地再革命”“效率再革命”在顺德大地上磅礴展开。在村级工业园改造高歌猛进之时,顺德主动出击加快产业升级,优化营商环境,推动乡村振兴等各项工作,成绩斐然。

昨日,顺德又召开率先建设广东省高质量发展体制机制改革创新实验区工作推进会,谋划新时期的高质量发展工作,深入研究建立高质量发展指标体系,紧抓粤港澳大湾区建设重大机遇,全力建设高质量发展综合示范区,加快形成“顺德样板”“顺德示范”,为全省高质量发展贡献顺德力量。



顺德将依托李小龙文化IP,打造湾区高端康养产业示范基地

创新思路破难题 啃下村改硬骨头

“过去一年,我们是以逢山开路、遇水架桥的精神,在不断的改革、探索、创新中前进的。”推进会上,佛山市委常委、顺德区委书记郭文海的一句话点破了顺德村改一年多来最真实的境遇。

由于利益错综复杂、牵涉面广,村级工业园改造可谓是最难啃的“硬骨头”。在顺德村级工业园中,动辄四五十年代的“长租期、低租金”情况严重,剩余租期普遍还有十至三十多年,园区业主、企业等既得利益群体反对阻力极大;还有些复杂的历史遗留问题,不少厂房都没有报建手续,且不符合新的规划要求,拆掉后无法重建,更加让许多利益方难以接受……在顺德村改中,碰到的类似的棘手难题比比皆是。而且,村级工业园改造没有成熟的经验和做法可以借鉴。好在敢于饮“头啖汤”的顺德人,在上级部门的大力支持下,开始了主动探路,先创特例,再成先例。先从个案入手,寻找各方利益“最大公约数”,从破解个案难题中积累经验。

“省委鼓励顺德大胆试、大胆闯、自主改,只要有利于高质量发展,改错了也能容错免责。”顺德区委改革办主任欧胜军表示,顺德迅速行动,先行先试,在18项省级支持事项基础上,顺德创新了12项做法,并出台了44份配套文件,形成较为完备的

政策体系,有力破解了历史遗留问题。

比如,针对园区既得利益群体阻力大问题,顺德尝试建立市场化的退出补偿机制,一家一家地与园区业主和企业协商解除租约,并通过科学核算成本,规范补偿程序,保障其合理合法权益;针对与土地利用总体规划不符问题,突破省重点项目、特定零星土地等方可调整土规的政策制约,创新实施区内平衡调整土规,创造性地整理出8500亩可用于调整的用地规模,解决部分改造项目土地“挂起”问题;针对社会资本参与度不高问题,创新推进土地市场一、二级联动,允许社会资本完成土地整理后直接进行开发建设,打消企业顾虑……

一系列改革之下,顺德村改成果显著。一年以来,顺德区累计完成土地整理14572亩,复垦复绿1560亩,建设厂房568万平方米,关停淘汰落后企业3805家。

借村改腾出新空间 重塑顺德产业格局

伴随着顺德村改的不断深入,越来越多的产业空间逐渐被腾出,为顺德各领域的高质量发展打下了基础。深知改造不易,顺德对于改造而来的产业空间也倍加珍惜。

就在村级工业园改造如火如荼地推进之时,顺德已经思考如何重新布局产业空间,通过连片

改造推动产业集聚,重塑顺德产业格局。顺德正谋划将382个村级工业园整合成20个左右连片现代化产业集聚区,高标准规划、高水平建设30个左右现代主题产业园,让粗放低效的“散乱污”村级工业园彻底退出历史舞台。

目前,顺德十个镇街都启动规划建设连片的现代产业园区,龙江镇启动规划建设超10平方公里的现代产业园区,勒流街道启动规划建设两个7000亩以上的现代产业园区。

“村级工业园改造不是简单的‘破’和‘立’,而是对产业发展空间和功能定位的重新规划布局。”郭文海表示,要保持高质量发展的战略定力,明确千辛万苦改造出来的空间就是要用于发展先进制造业,着力引进培育有核心竞争力、发展前景好、成长性强的现代产业园区。

根据统计,今年已有17个高科技项目进驻改造后的新建园区,总投资约56亿元。

在政府规划以外,一批骨干企业主动参与“村改”建设配套园区。一批本土企业家坚守实业、增资扩产,在顺德掀起“二次创业”高潮。美的参与投资建设上华智能制造产业园等配套园区,集聚产业上下游发展;碧桂园依托改造腾出空间,投资800亿元建设超10平方公里机器人谷;万和宣布再投资15亿元打造现代制造业基地;早年因土地空间不足已在区外投资建厂的格兰仕决定重回顺德“再造一个格兰仕”;与此同时,热火朝天的

建设局面也吸引了一大批优质项目。仅今年1月-8月,顺德就引进超亿元项目126个。

作为实验区的顺德,还在不断为实体经济造环境、造空间,千方百计降成本,激发了强大的市场活力。不仅从规划上确保70%以上的“村改”项目为“工改工”,对“工改工”项目用地容积率不设上限,在审批流程、改造资金奖励、招商建设全产业链给予政策支持,确保实体经济有足够的空间。未来,顺德将通过“村改”要新增收储2万至3万亩土地,为顺德高质量发展储备充足空间。

书写“顺德样板” 为高质量发展探路

9月23日的推进会上,顺德又推出了一系列全新举措,为高质量发展定下了一个更加明晰的目标。

昨日,顺德在全省率先制定的高质量发展评价指标体系正式出炉,围绕“经济提质、产业升级、动能转换、环境优化、民生改善”五个维度,设置了明确指标,为观察当地的高质量发展提供了更加细致准确的方法。

在村级工业园改造上,顺德提出了更加系统的思路。顺德总体规划对全区382个村级工业园进行总体分析,按功能布局进行重新整合,构建全区产业空间、城市公共空间、生活休闲空间“三位一体”发展蓝图,改变碎片化的产业发展形态,

优化全区生产、生活、生态空间布局。

站在粤港澳大湾区新的历史机遇之下,想要实现高质量发展,必须主动融入湾区,链接来自广深港澳的创新资源。为此,顺德创造性谋划四大发展平台,致力在大湾区建设中谱写顺港澳联袂发展的新篇章!

据了解,顺德港澳城将对标深圳前海、广州南沙、珠海横琴,依托顺德客运港、顺德新港和深中通道,引导顺德港组团和均安组团联动发展,以“乐创顺港澳、体验大湾区”为功能定位,全力打造青年圆梦之城、科创合作之城、首善幸福之城,建设成为粤港澳合作发展的重大平台。

而进入了“改建并举”新阶段的顺德村级工业园,对接湾区城市高端科创资源腾出了广阔发展空间。顺德港澳城利用现有顺德港“点对点”直通香港及顺德制造生产基地优势,打造港澳青年创新创业重大合作平台;利用顺德澳文化同根同源及功夫巨星李小龙文化IP优势,引入港澳高端医疗及养老服务,打造湾区高端康养产业示范基地。

而在容桂东部规划30平方公里的顺深产业城,又为顺德链接深圳创造了条件。未来通过深中通道40分钟到达深圳,作为国家级高新区,其完善的制造业链条是深圳创新成果转化的最佳地区,顺德希望通过“深圳创新+顺德制造”长板叠加合作模式,进一步带动湾西传统制造业的转型发展。