

超清视界

精彩生活



“4K出来后,觉得1K没法看了。以后8K变成日常生活的常用视频后,也会觉得4K不能满足要求”

8K的脚步正向亿万家庭走来

文/羊城晚报记者 孙晶 王丹阳
图/羊城晚报记者 王丹阳

人们生活中超高清视觉享受正迅速普及,8K时代将提前到来。9日,在广州举办的2021世界超高清视频产业发展大会开幕式及随后的论坛上,政府相关负责人和行业大咖们的观点不约而同地指向即将进入发展高潮的超高清视频产业,而这背后是5G网络加持下的数字化经济飞速发展。

专家们认为,在开幕式上启动的“百城千屏”系列活动将有力推动改造千行百业,实现万物智联,走入亿万家庭,从而实现高质量发展、高效能治理和高品质生活。在这个赛道上,广东正跑步前进。

起飞阶段:明年中国4K将全面普及

大会开幕式上发布的数据显示,2020年,中国超高清视频的生产、网络传输、终端呈现、核心元器件、视频服务等环节直接销售收入超过了8500亿元,带动垂直行业硬件销售和应用规模超过了9300亿元,总规模达到了1.8万亿元。

在开幕式演讲环节,中国联合网络通信集团有限公司总经理陈忠岳表示,当前视觉的感受境界在不断地提高,超高清的视频需要超高速的网络,超高速的网络又催化超高清的视频,“随着网络和计算的深度融合,我们强烈地感受到超高清视频产业起飞在即。”

根据《超高清视频产业发展行动计划(2019—2022年)》的具体要求,到2022年,中国4K电视终端将实现全面普及,8K电视占比将达5%。

近年来,中国4K电视机销售量及占比持续增长,已经进入全面普及阶段。中国电子视像行业协会数据显示,2015年—

2020年,中国4K超高清电视渗透率从30.8%增长到71%。2020年1—9月,国内市场销售4K超高清电视2079万台,占国内市场电视销量近70%。根据广东省披露的数据显示,仅广东省的骨干企业(TCL、创维、康佳、广东长虹)4K电视机产量就达到3383.2万台,占其电视机产量的53.4%。

“随着5G商用和超高清显示技术的推广应用,中国超高清终端产业有望在2021年开启发展的黄金时期。”TCL创始人、董事长李东生在开幕演讲中如是说。

李东生认为,今年,中国超高清产业将迎来三个重大机遇,包括用户对超高清视频的需求不断攀升,市场空间巨大;中国雄厚的超高清产业基础叠加政策驱动,推动行业进入黄金发展期,据机构预测,2022年中国超高清视频产业市场规模将超过3万亿元人民币;第三个机遇是日趋成熟的产业链生态。



观众现场用VR体验5G超高清应用

8K时代,将给普通人带来什么?

今年世界超高清视频产业发展大会的主题词之一是“精彩生活”,而记者在采访和体验了多个超高清应用后,更直接的感受是8K时代的生活不止“精彩”,还将“精”益求精。

今年大会现场展示的全球最大的120英寸8K显示器,全球首台可弯曲的OLED电视等多个超高清新品,已让观众切身感受到了在即将到来的东京奥运会和2022年北京冬奥会中如同身临其境的竞技比赛与逼真画面。

与此同时,超高清应用已不止在影视、体育、竞赛领域。大会现场,一款4K@60Hz超高清影像串流集控平台,已让远程医疗成为现实,让医生可借

远程高清视频指导手术。据工作人员介绍,广东已有医院通过远程医疗平台给患者看病,而这个平台也即将进入包括广州在内的全国40个城市。

更重要的是,从去年开始,在多种因素驱动下,曾因价格昂贵令百姓望而却步的8K电视有望飞入更多寻常百姓家。根据奥维云网(AVC)数据,2020年上半年中国8K电视销量同比增长462.6%。

记者了解到,目前在国内市场上,既有价值超百万级别、供专业骨灰级玩家选择的8K电视,也有万元级的8K电视,还有品牌推出了仅需要数千元的8K电视。

“截至2020年年底,国内

零售4K超高清电视渗透率超过70%,8K电视成为旗舰标配。”工业和信息化部电子信息司副司长任爱光说。有分析机构预测,全球8K电视的出货量将从2019年的20万台,猛增至2022年的690万台。

跨国企业代表、英特尔公司副总裁兼中国区总经理王锐也深有同感。自从2018年广州第一届超高清视频产业发展大会以来,4K超高清电视已获广泛应用。

“以前1K时,我们觉得简直太好了。4K出来后,觉得1K没法看了。以后8K变成日常生活的常用视频后,也会觉得4K已经不能满足要求。”王锐说。

足音铿锵! 8K时代有望提前到来

信息的视频化和视频的高清化趋势势不可当。

陈忠岳表示,视频的流量已经占到了整个网络的70%,视频技术也必将成为社会的新基础设施。终端方面,中国联通正积极推广5G手机,目前5G手机已占新上市手机的80%以上,这个趋势还会进一步强化。同时,超清摄像头、4K/8K机顶盒等超高清视频终端,将用于移动互联、智慧家庭、数字工作和智慧城市等各个应用场景。

会上,中国电子信息产业发展研究院院长张立军在分享《超高清视频产业发展白皮书(2021年)》时表示:“8K时代有望提前到来。”《超高清视频产业发展行动计划》提到“4K先行、兼顾8K”这样一个总体技术路线。但从目前来看,包括8K采编播设备、编解码、承载网络、8K终端在内的技术产品链已基本打

通,示范性8K入户也即将实现。5月7日,中央广播电视总台正式启动建设8K超高清电视公共服务平台,开展8K的节目制作、频道播出、信号分发等工作。今天上午开幕式上工信部正式启动的“百城千屏”活动将在未来一年多的时间内组织全国有条件的省市以公共8K大屏的方式开展优质的8K内容,相信“百城千屏”活动和央视8K频道的开播将带动超高清视频产业链各环节的协同发展,加速8K产业链的成熟。”

为了克服当前发展超高清视频产业遇到的问题,李东生建议以新一代显示技术、5G技术、人工智能技术为抓手,研发应用更适配8K及以上分辨率的裸眼3D、光场显示及全息技术,并将其与柔性显示技术进行有机结合。在这一领域,中国企业最有可能率先实现突破并领跑全球。

李东生说,“十四五”时期将是广东超高清产业发展的黄金时期。广东是超高清视频产业发展的先行地,汇聚了一批颇具竞争力和影响力的超高清产业,形成了良好的产业发展生态。广东应该把握战略机遇期,开辟超高清视频产业高质量发展新局面。



超高清视频产业创新产品技术交易展

“睛”彩生活纷至沓来

监管部门与餐饮企业真功实做,市民群众主动响应,广东一点一滴培育文明餐桌文化

统筹 林洁 彭启有
羊城晚报记者 孙绮雯 丁玲

点子落小落细,孜孜以求节约

文明有力量

南粤谱新章

“先生,我建议你们两个人点一斤鱼,不需要一整条,以免吃不完。”在广州百信广场一家海鲜店,服务员贴心提醒食客。当前,文明用餐的新风尚正悄然兴起。

在广东的各大饭店、商场里,有关公勺公筷、文明用餐、杜绝浪费的海报随处可见,餐饮企业不约而同地倡导健康、卫生、节约的用餐方式,广大市民群众也共同践行着文明餐饮新风。

近日,广东省商务厅、广东省文明办、广东省直机关工委共同发布《推进“公筷公勺”“光盘行动”制止餐饮浪费倡议书》,号召全社会共同参与制止餐饮浪费的行动中来。

如何让“拒绝餐饮浪费”的理念深入餐饮经营者、消费者心中,让餐饮新风吹遍广东?广东省指导餐饮行业协会向全省经营单位发出

“拒绝餐饮浪费”的倡议与实施指引,号召全省餐饮行业开展自律、自查、自纠,做好厉行节约的先行者、示范者和引导者。

与此同时,广东省商务系统积极推动建立健全餐饮行业服务规范,与广东省市场监管局研究制定了《“粤菜师傅”工程标准体系规划和路线图(2020—2024)》。另外,广东省本级立项开展《粤菜餐厅星级评价规范》《粤菜食材通用要求》等6项地方标准编制工作,指导行业协会制定发布《节约型粤菜点菜服务规范》,把制止餐饮浪费、建设节约型餐饮等作为相关标准的重要内容。

为营造“浪费可耻、节约为荣”的消费氛围,广东省商务厅积极推动餐饮经营者在经营场所张贴宣传海报,给予温馨提示。

记者从广东省商务厅了

解到,全省商务系统共印发餐饮节约海报20万份,宣传台卡5万个,开展拉横幅、贴标语、派发宣传品、发布公益广告、现场倡议、举办志愿服务行动、评选文明餐桌示范单位、主题实践教育活动、专题调研等各类活动80批次。同时,要求餐饮经营者把“适量点餐、健康搭配”作为服务准则,对点菜过多的消费者给予及时提醒。大力弘扬广东“打包”文化,主动引导消费者“剩菜打包”。

当下,一场有关公筷公勺、文明餐桌、光盘行动的实践活动正在全省有序开展——广东省商务厅和广东省文明办、广东省市场监管局等部门研究制定了《餐饮服务行业文明诚信服务行动方案》《“公筷公勺”使用标准指引》《倡导“公筷公勺”行动实施方案》《“光盘行动”实施方案》等,积极开展“文

明餐厅”“文明诚信示范餐厅”评选活动,将制止餐饮浪费作为其中的重要考评内容,引导重点餐饮企业积极践行“文明餐桌”“深化光盘”等实践活动,助推制止餐饮浪费工作。

在广州市,市场监管部门全面部署、上下联动,进一步强化餐饮单位主体责任、日常监管责任,将“公勺公筷”“反对浪费”“不剩菜、不剩饭”等文明餐桌行动内容纳入食品安全日常监督检查。

“积极引导餐饮服务单位开展‘文明餐桌’行动,培育健康文明的餐桌文化,净化社会文明环境,是我们全面助力文明城市创建工作的一个缩影。”广州市市场监管局有关负责人表示,创建文明城市必须从大处着眼、小处着手,对照文明城市测评指标要求,逐项查缺补漏,全面整治、不留死角。

餐饮商家“妙招”:以客流量控制出品量对菜品实施末位淘汰

广州白天鹅宾馆的流浮阁西餐厅以其自助餐出品精致闻名,距今已有数十年的开店历史。为了更好地从源头上杜绝餐饮浪费,白天鹅宾馆推出“妙招”:活用大数据等科技手段,根据住客房客人人数的不同,调节厨厨出品计划、食材准备数量。

在西餐厅,只见诸如蜗牛、扇贝等招牌菜品被分装在一个个白瓷器皿中,食客按需取用。而多数食客对每种菜品只取少许。

除了利用分装来减少自助餐浪费外,流浮阁西餐厅还将不少品类调整为客人现点现做。以甜品舒芙蕾为例,食客“下单”后,大厨拿出蛋液开始制作。在牛肉、刺身等区域,则有厨师负责守候,一旦食客提出需求,立刻切割,分量多为3片左右。

据白天鹅宾馆餐饮总监伍德林介绍,为了更好地杜绝浪费,西餐厅一直实行动态管理,以现场实际情况进行调整,通过客流量控制食品出品量仅是招数之一。每月,餐厅都会对菜品进行末位淘汰,将剩利率较高的最后5个菜品的原材料下架,下个月替换为其他菜品上架。

为响应“制止餐饮浪费”的号召,众多餐饮企业行动起来,引导顾客适量点餐。

“我们推行减量降价,对一些比较大份的菜品缩减分量,相应降低价格。顾客既觉得优惠又够吃,反响非常好。近期,店里的营业额与去年同期相比,增加了10%左右。”在广州安华汇,一家粤式酒家负责人如是说。

广州正佳广场一家餐饮店内,琳琅满目的各式食材摆放在冒着冷气的冰柜上,不少顾客戴着口罩排队等候取餐。“要多少拿多少,吃完了我们再来拿。”冰柜旁,市民林小姐一边告诉记者,这种自助式的取餐方式看得见、摸得着,也能够通过适量拿取减少浪费。

而在天河区的一家广州酒家内,周奶奶正和几位老友叹早茶,餐桌上只摆着两份虾仁、一份艇仔粥和一小盘肠粉。周奶奶说,平常就习惯按量点餐,不够吃可以再点。

而食客们不仅按量点餐,点多了还会打包带回继续吃。周奶奶隔壁桌的林先生说,会打包一些没吃完的点心回家给家里人吃,平常出去吃饭也有打包的习惯。



监管部门工作人员在餐饮场所开展“节约用餐”宣传 受访者供图

●强化制止餐饮浪费行为的监管管理

广州市商务局组织走访督导餐饮门店超1000家,及时发现和纠正餐饮浪费行为;广州市对YY、虎牙、酷狗、网易CC、56网等重点直播平台涉及“吃播”“大胃”等不良行为进行整治,共清理视频回放1887个、清理短视频3950个、清理文章169篇,共清理用户昵称287个;东莞市商务局春节期间对10家餐饮企业进行明察暗访,暂未发现明显的餐饮浪费行为。

●积极推动餐饮经营者在菜谱中标识分量

倡导提供“半份菜”“小盘菜”“儿童餐”等。截至今年1月底,两大重点订餐平台中有超过13万家餐饮服务单位提供小份菜、小份饭,累计交易超过1亿份。

数说

A3

羊城晚报

2021年5月10日/星期一
要闻编辑部主编/责编 林圳
美编 夏学群/校对 黎松青