

2020 商业创新大会在珠海举行

商业大咖共话企业数智能化时代机遇

日前,以“商业创新 如此便捷”为主题的2020 商业创新大会·南方峰会在珠海横琴召开,用友携手中国上市公司协会、华为、人大商学院、IDC 咨询、一汽集团、碧桂园、香雪制药等 3000 多位客户、伙伴、咨询机构、投资机构、协会组织代表齐聚一堂。大会现场,与会嘉宾围绕商业创新进行智慧碰撞,探讨数字化、智能化支撑商业创新的巨大价值,共享行业领先者数智化成功经验。



用友网络董事长王文京在会上发言

中国人民大学商学院院长毛基业在会上发言

中国上市公司协会会长宋志平在会上分享

共话企业数智能化时代机遇

中国经济已由高速增长阶段转向高质量发展阶段,企业主动进行数智化转型,加快新技术与实体经济深度融合,将激发企业的创新潜力,推动企业长远发展。

用友网络董事长王文京认为,人类的商业发展史,可以说就是一部商业创新史。从 1946 年计算机的诞生开始,信息技术引爆了一系列的商业创新,在企业应用上有代表性的支撑系统就是 ERP(企业资源计划系统),为企业带来了“流程优化,提高效率”的关键价值。在数字经济时代,移动互联网、云计算、大数据、人工智能、5G 与物联网、区块链成为最具影响力的驱动性技术,助推企业迈入数智化阶段,而如今代表的使能体系就是 BIP(Business Innovation Platform,商业创新平台),能够带给企业的关键价值则是“商业创新,重塑发展力”,让企业(包括其中的各类各级组织与角色)、相关组织与个人可以简单、便捷、随需、随时、随地地开展商业创新,BIP 是技术驱动的又一个层次的商业革命。

中国人民大学商学院院长毛基业重点探讨了商业创新与数字技术的紧密关系。他指出,全面移动互联网和数字经济时代已经到来,业务模式在“创新”,产品形态在“创新”,销售渠道在“创新”,产业链也在“创新”,可以说数字技术所扮演的角色正在迅速转变——从过去提升边际效率,转变为推动商业形态根本性的创新与颠覆,支撑更高效和更大规模的个体及组织间的协调,降低协调成本,同时降低价值链与商业生态系统中组织间的协调成本,实现客户为中心。

具体到当下中国企业的商业创新表现,中国上市公司协会会长宋志平结合多家企业的业务案例,进行了精彩分享。他认为,中国许多企业都具备了集成创新的发展

实力,在自主创新、协同创新、持续创新、颠覆性创新、商业模式创新上也大有可为。但是,在后疫情时代,商业环境发生了急剧变化,他建议通过学习创新、研究创新、扎实创新以及持续创新这四个维度,更好地实现有质量的创新,真正构建起企业的核心竞争力。

华为公司董事、首席信息官陶景文表示,现在是一个不缺科技的时代,例如 5G、AR/VR、云计算、人工智能等……新兴技术驱动下的数字化转型不是一个选择题,它实际上代表了一种新的商业设计。华为主张的数字化转型就是要做好三件事:第一是建立以用户为中心的文化和服务标准;第二是构建跟业务一体化的作战团队;第三是打造一个坚强的、面向企业未来业务战略的数字化底座。最终目的是探索发现以及洞见企业是不是有新的商业模式,为企业未来的持续发展增加更多的动能。

商业创新平台系列研究报告发布

数字经济时代,中国企业的创新开始走到全球前列,成为引领性力量。会上,用友发布了商业创新平台系列研究报告,包括《商业创新平台 BIP 研究报告》、《商业创新平台 BIP 白皮书》、《云原生计算研究报告》、《企业数智化研究报告》、《中国企业服务产业发展趋势洞察报告》,与中国企业一道探索和实践商业升级,服务企业整体性的数智化升级。

商业创新平台系列研究报告,深度分析了企业数智能化的路径和实践,剖析了商业创新的趋势和环境,厘清了商业创新平台的理念、价值,展现了企业应用数智化技术开展商业创新的新图景,帮助企业运用新工具、新思维、新方式更好地推动商业创新。从信息化阶段的 ERP 到商业创新的使能者 BIP,企业服务产业自身也迈向新的发展阶段。

BIP 在全球和中国都在快速

发展,并将创造巨大的经济和社会价值,包括推动商业进步、促进经济高质量发展以及创造新的就业机会。

共享企业数智化成功经验

新的商业逻辑下,错过商业创新机会,相当于贻误一个时代。企业光思考产品变得远远不够,如何避免数智化“降维打击”?商业大咖们也分享了自己的观点。

中国护肤品一线品牌韩后,通过创新的立体化营销实现全渠道快速增长。韩后化妆品股份有限公司董事长王国安表示,企业家如果失去了创新,就不应该称之为企业家,因此自己一直在积极推动公司拥抱创新,并探索出了新的模式,即通过精准捕捉用户,根据用户找到合适渠道,继而生产用户需要的产品,由“产品-渠道-用户”模式转变为“用户-渠道-产品”模式,同时通过“一物一码”,解决防伪、溯源、窜货、用户数据收集等问题,提升用户体验,增加用户黏性。

数智化正为健康产业注入新动能,香雪制药董事长王永辉表示,大数据、人工智能、万物互联让中医药迎来了新的黄金时代,香雪制药把发展中药和实现中药现代化作为长远发展战略,建立了从中药材源头质量控制、生产过程动态控制和最终产品质量控制相关的质量控制体系,实现标准数字化、生产过程数字化、中药溯源数字化,以及中药流通数字化,以数智化赋能香雪制药创新发展。

在数字浪潮中,汽车行业正面临颠覆性变革,中国一汽数字化部总经理/启明信息技术党委书记兼董事长郭永锋表示,汽车行业正在走向网联化、智能化、电动化、共享化的新时代,启明信息技术专注于汽车行业 IT 解决方案的创新与研发,与用友联合推出解决方案,帮助车企快速运用先进技术,从而实现“数字驱动美妙出行”的目标愿景。(何叶舟)

参观红色教育基地 加强党性锤炼 珠海工行积极探索“党建 + ”模式

为丰富“不忘初心、牢记使命”主题教育学习内容,重温红色记忆,牢记党员使命,日前,工商银行珠海分行(以下简称“珠海工行”)金融业务部党支部组织全体党员参观珠海市斗门区小濠涌红色教育基地,接受红色文化洗礼。

在珠海市斗门区小濠涌红色教育基地内,党员们通过听讲解、看图片和实物介绍的方式学习了斗门区最早的党支部发展壮大过程。一张张图片、一件件实物展示了斗门这片红色热土成长起来的一代又一代共产党人英勇斗争的感人故事。“小濠涌,是斗门革命的摇篮,在抗日战争、解放战争中,涌现出一批批小濠涌共产党人,为了革命的胜利,他们不怕牺牲,前仆后继,用生命和鲜血,谱写了壮丽的历史篇章。他们的光辉事迹,万古流芳,给我们留下了宝贵的精神财富。”一位工行员工表示。

据介绍,参观红色教育基地并重温入党誓词,只是珠海工行党建工作的一部分。

在党建工作中,珠海工行依托教育培训加强党性锤炼,结合全行中心任务、重点工作、员工思想以及第二批主题教育工作要求,改进课堂学习方式方法,创新“课堂+现场”、“专题+案例”的形式开展入党积极分子培训及党支部书记培训等一系列党课。

宣传是党建工作的喉舌、利剑,对于营造良好的舆论氛围推



工商银行珠海分行党员参观珠海市斗门区小濠涌红色教育基地

动党建工作具有重要的意义,为此,珠海分行一直以来高度重视党建宣传工作,充分利用该行网讯以及融 e 联等服务平台推送党建简报、党建网讯,切实将党建的宣传落到实处,促进广大员工对党建的学习深度,切实推进“两学一做”、“不忘初心、牢记使命”主题教育的制度化和常态化。充分利用分行本部及各支行宣传栏,建设党建学习园地,将党建工作的动态与成绩及时传达到位。

此外,珠海工行还创新数据化队伍管理手段,依托省行的“管理人员业绩档案系统”、“干部行为管理系统”两大移动数据平台以及分行金融科技部开发的“党建学习管理系统”,实现了党建工作数据化、可量化,党建心得记录实地化、随时化,为党支部标准化建设打下良好的基础;积极探索“党建+”模式,搭建银企、银证党建合作平台,促进业务与党建的深度融合。(艾琳)

江门工行第二届家装节开幕 分期费率超优惠

8月1日起,江门工行联合中邦国际装饰广场,共同举行第二届家装节,活动将持续 16 天,期间将推出大量优惠,为广大业主装修提供更加便捷的服务体验。

据悉,索菲亚、方太等 100 多个家装品牌单位参加本次活动,并在现场推出钜惠活动,来工行家装节即可一站式搞定全屋装修,还有大量好礼赠送。值得一提的是,江门工行推出了最高八年的家装分期业务,年费率

最低可至 2.9%,分期万元每月手续费最低只要 24.2 元,审批快、手续简便,家装节期间更可享受 12 期贴息优惠。

中国工商银行一直致力于为广大客户提供全方位、多样化的消费融资服务,自 2007 年推出信用卡分期付款业务以来,坚持将资金真正引入消费、服务民生、普惠大众。2019 年江门工行家装节得到市民的广泛好评,今年,该行将以更大的力度,聚合更多商家,为客户提供更多优惠。



菌类的鲜味让人无法抵挡

在地球的所有生命中,有一种极为神秘的存在,它在生长的大部分时间里都埋在地下,只有在生命周期的尽头才会表露身份。它就是蘑菇。

夏日雨季,菌类争先露面,它们颜色绚丽,新鲜味足。这些菌类除了酸甜苦辣咸之外的第六种味道——鲜味,让人欲罢不能。

各式各样美味的蘑菇

蘑菇的种类繁多,食用菌菇只是其中很小的一个分支。

例如在我们身边许多有气饮料都含有柠檬酸,这是由大量名叫黑曲霉的真菌产生的,不少清洁剂里也含有。酱油、面包、素肉、朱古力、果汁有时会有苦味,可以通过另外一种真菌消除——红三文鱼里含有的红发夫酵母真菌,宠物罐头里含有维持它们健康的蛋白质也是由真菌制造的。

据说真菌自 15 亿年前开始独自进化,自成一个生物界,与动物和植物截然不同,据估计,它们的品种比植物的品种多至少十倍,而我们最为熟知的蘑菇则是真菌的一种形态。

我们之所以那么爱蘑菇,除了鲜香,同时它含有其他食物都不含有的营养成分——维生素 D,有利于骨骼健康。蘑菇具有较强的抗氧化能力,同时如果将蘑菇每次吃饭替代 100g 主食,坚持一年,饮食结构不作任何改变,可以少摄入 1.8 万大卡的热量。

其中,香菇分为干香菇和鲜香菇,干香菇适合同鱼类一起烹调,鲜香菇适合炒菜;平菇营养物质十分丰富,味道鲜嫩可口,适合清炒;金针菇经常食用可降低癌症发病率。比较适合凉拌和涮火锅,需要注意的是凉拌前必须煮上几分钟,因为金针菇中含有少量秋水仙碱,容易造成中毒;草菇富含维生素 C,适合干爆炒,减少维生素 C 的破坏;鸡腿菇可调节体内血糖平衡,有利于调节血脂,适合同肉类一起做菜;杏鲍菇肉质肥嫩适合炒、烩、炖、做汤等;猴头菇高蛋白、低脂肪、富含多种维生素,食用时需完全煮熟,这样营养才会全部析出。

民间有采食蘑菇的习惯,也有各种鉴别毒蘑菇的土办法,但总的看来,这些方法并不太靠谱,每年因食菌中毒的事儿不少,所以,别轻易自己采食蘑菇。如果真想采,那必须请专业人士鉴别。采摘的新鲜蘑菇最好用篮子或纸盒来装,并把不同的蘑菇分开,回家后尽快食用。



用蘑菇做的料理

神秘的菌类 释放大自然的 鲜味



茯苓

B 牛肝菌是西餐的宠儿

有一种菌类,它是长得像个大号的香菇,但它却是西餐的宠儿,在法餐和意餐所用的菌类中,其重要程度仅次于松露,位居第二。它就是牛肝菌。

牛肝菌不是一种蘑菇,它是很多蘑菇的总称,有很多种类,部分是美味,部分却有剧毒。牛肝菌个子大,但腿很粗,体重最大的能长到 1 公斤以上,因为肉质肥厚,且有一些小孔,极似牛肝而得名。牛肝菌产地主要是西欧的意大利、法国,东欧的保加利亚、波兰。我国也产牛肝菌,西藏、四川都有,最主要产地是云南。

虽然我国吃黄牛肝菌和黑牛肝菌,但最著名的还是白牛肝菌,这个有名的大白胖子,是欧洲人的最

爱,所以也叫它“美味牛肝菌”,在中国,白牛肝菌还有大脚菇、白牛头、黄乔巴、炒菌等别名。不过,无论是哪一种牛肝菌,目前都无法人工种植,所以,你吃到的牛肝菌一定都是野生的。

牛肝菌有着浓郁的香气,有坚果和森林的味道。意大利人和法国人特别爱它,在意大利,无论是意式烩饭、意面、或是汤、酱汁、还有馅料都会用,而法国人喜欢松林里采摘新鲜蘑菇,法

国大餐中,绝对少不了牛肝菌。

牛肝菌清理时尽量少沾水,先用小刀子把牛肝菌根部的泥土去掉,然后再用蘸了水的干布擦拭,也可以把牛肝菌的蘑菇头在水里快速转动后立刻擦干。新鲜的牛肝菌不需要复杂的烹饪程序,菌类和油是一对金牌搭档,热油能使蘑菇的香味释放出来。做法相对简单,煎、烤、炸都可以。最好不要用太大的牛肝菌烹饪,也不要爆炒。



牛肝菌

C 有一种蘑菇还叫茯苓

茯苓经常吃到,但的确很少见到,茯苓入饌一般不是片状就是磨成粉,只有淡淡的药味。茯苓其实是菌类干燥后的菌核,常寄生在松树的根上,乍一看很像甘薯球状,外皮淡棕色或黑褐色,内部粉色或白色,精制后称为白茯苓或者云苓。

茯苓与土茯苓形状和名称相似,很容易弄混。土茯苓是一种植物的根,不是菌类,外皮黄

棕色或灰褐色,但与茯苓完全没有关系。古人称茯苓为“四时神药”,也是“中药八珍”之一,中医认为,茯苓已达到了不分四季,不管寒、温、风、湿,都能发挥功效的神奇境界。

在岭南地区,茯苓可作为煲老火汤的材料,主要配搭为龟类。而北方的孩子则从小喜欢喝一种瓷瓶装的酸奶,瓷瓶上口用纸包住,再用皮筋扎紧,这张纸上印着六个字:蜂蜜茯

苓酸奶。除了茯苓酸奶,茯苓夹饼还是北京的特产,据说这饼来自宫廷,因为慈禧最喜茯苓,所以民间也跟风效仿。茯苓夹饼是用茯苓霜和精白面粉做成薄饼,中间夹各种馅料,有蜂蜜、蜜饯、果仁等,薄如纸,白如雪,很独特。在闽南以及台湾地区,亦有名为茯苓糕的糕点,是用茯苓粉与米粉过筛再蒸制而成,是当地的传统手工食品。

(梅尔)