

珠海大横琴集团并购世联行

文/何叶舟 图/受访者提供

# 打造新型城市产业发展商

近日,珠海大横琴集团有限公司(以下简称“大横琴集团”)与深圳世联行集团股份有限公司(以下简称“世联行”)控股股东世联地产顾问(中国)有限公司(以下简称“世联中国”)签署《股份表决权委托协议》和《股份转让协议书之补充协议》,由大横琴集团行使世联中国持有的世联行2.85亿股股份(占世联行股份总数的14%)对应的表决权。

今年7月,大横琴集团与世联中国、北京华居天下网络技术有限公司签署《股份转让协议书》,过户完成后,大横琴集团将持有世联行324077841股股份,占公司股份总数的15.90%,成为世联行的第二大股东。此次股份表决权委托生效后,大横琴集团表决权比例为29.9%,成为世联行单一拥有表决权比例最高的股东,世联行作为粤港澳大湾区上市公司,将成为大横琴集团首个上市平台。

据悉,大横琴集团作为横琴新区开发建设的骨干国有企业,肩负着城市开发、招商引资、运营管理的城市发展全链条服务业务,是横琴新区的“城市运营商+产业发展商”。世联行是我国地产服务行业的龙头企业,在产业园区运营、资产运营管理等领域有丰富经验和较强管理输出能力,已成为中国最具规模的不动产综合服务提供商之一。此次资本合作,双方将整合优势资源,充分发挥“上市平台+国有平

台”优势,在产业园区运营、资产运营管理、产业招商服务等领域深入开展合作,共同开拓横琴产业发展新空间,助力横琴粤港澳深度合作示范区建设。

2019年的统计数据显示,服务业占国民经济比例达到53.9%。随着地产行业集中度逐步提升,产业园区运营、商业管理迎来更加广阔的市场空间。近年来,大横琴集团依托横琴新区、横琴自贸试验区、粤港澳大湾区等多维度时代发展机遇,重点建设运营了包括横琴国际科技创新中心、横琴科学城、横琴国际商务中心、横琴·澳门青年创业谷等高端产业园区。此次大横琴集团入股世联行后,可在产业园区和配套设施的运营方面与世联行业务相联动,有助于大横琴集团打造创新型产业园区范本,构建新型城市产业发展服务商。

与此同时,世联行能在企业并购、融资、行业整合方面可持续为大横琴集团提供必要的助力。在横琴新区招商板块整合重组后的新发展目标下,大横琴集团可充分发挥世联行的专业服务能力和强大的网络布局,在产业招商领域深入开展合作,引入世联行等一批具备长期投资价值的优质企业落户横琴,推动园区扩容提质增效,为澳门产业多元发展提供坚实支撑,助推横琴成为粤港澳大湾区人才、企业集聚程度最高,最具发展前景的区域之一。



链接

珠海大横琴集团有限公司成立于2009年4月23日,是国务院批复的《横琴总体发展规划》中明确提出的“两层机构、一站式服务”管理模式中的开发运营公司,产业布局形成了城市运营、产业发展、智慧城市、文旅教育、现代服务、海外业务六大业务板块。当前,大横琴集团正开启“二次创业”新征程,是横琴新区的“城市运营商+产业发展商”。集团拥有多元化的境内外直接和间接融资渠道,主体信用评级AAA,累计承担项目412个,总投资超过2700亿元。

深圳世联行集团股份有限公司于1993年成立于深

↑大横琴集团运营的横琴国际科技创新中心

→大横琴集团运营的横琴·澳门青年创业谷



圳,是国内首家A股上市公司,是横琴新区的“城市运营商+产业发展商”。集团拥有多元化的境内外直接和间接融资渠道,主体信用评级AAA,累计承担项目412个,总投资超过2700亿元。

深圳世联行集团股份有限公司于1993年成立于深圳,是国内首家A股上市公司,是横琴新区的“城市运营商+产业发展商”。集团拥有多元化的境内外直接和间接融资渠道,主体信用评级AAA,累计承担项目412个,总投资超过2700亿元。

中国人民银行珠海中心支行全力推动普惠小微信用贷款投放

## 金融支持稳企业保就业

为全面落实金融支持稳企业保就业工作要求,中国人民银行珠海市中心支行(以下简称“人行珠海中支”)多措并举,指导珠海市金融机构合理统筹信贷资源,支持更多小微企业获得低成本信用贷款支持。据统计,截至2020年6月末,珠海市金融机构普惠小微信用贷款余额为62.08亿元,较年初增长23.54%;支持了超9300户普惠小微企业主体融资。

为进一步推动地方法人银行加大小微企业免抵押、免担保的信用贷款投放,有效降低小微企业融资成本,切实缓解小微企业融资难题,人行珠海中支积极运用创新直达实体经济货币政策工具,于2020年7月成功向珠海华润银行和珠海农商行发放首批普惠小微信用贷款支持计划资金2.52亿元,发放规模位居广东省第2位;通过向地方法人银行提供零利率资金支持,撬动各家银行发放普惠小微信用贷款6.68亿元,支持了2356户小微企业、个体户等市场主体以信用方式融资,户均金额仅28万元。

针对企业信用贷款融资需求,人行珠海中支指导珠海市金融机构

积极运用互联网大数据技术,创新信贷模式,更多地依托企业信用记录、贸易背景和财务状况等,降低对抵押担保的依赖,加大信用贷款投放力度。如珠海华润银行创新推出全线上、自动化审批、纯信用的小微企业信用贷款产品“金销贷”,通过企业征信记录、上下游贸易情况、大数据反欺诈信息等数据判断企业信用,并及时获取企业经营动态数据,缓解银企信息不对称问题,降低企业融资门槛。截至2020年6月末,该产品客户数达2355户,累计发放贷款18.9亿元。

今年以来,珠海市银行机构有效落实金融支持稳企业保就业工作要求,持续加大普惠小微企业贷款投放力度,截至2020年6月末,珠海市普惠小微贷款规模为499.55亿元,同比增长40.27%;较年初增长91.16亿元。据介绍,下一步,人行珠海中支将继续指导各金融机构制定普惠小微信用贷款投放增长目标,积极为符合条件的小微企业提供信用贷款支持,强化金融科技对风险管控的支撑作用,减少对抵押担保的依赖。(何叶舟)

## 绿色可持续 尽在美国阿拉斯加海产

对于海产行业而言,可持续发展是维持着从海鲜的生态健康乃至整个行业发展平衡的重要因素之一。以“天然、纯净、美味”为发展理念的美国阿拉斯加海产早已建立了一套可持续发展且利于环境的渔业

管理的领先标准,既可以保护鱼种不被过度捕捞,也能防止鱼种栖息地被破坏。在积极保证健康、自然以及可持续发展的捕捞环境的同时,美国阿拉斯加海产正为世界各地的食客提供着营养且高品质的绿色海鲜。

## 罗森与松下首次开设装配式门店

株式会社罗森与松下电器(中国)有限公司7月31日在江苏省南京市开设新型“装配式门店”。

此次最新开设的两家新型装配式门店,位于南京市玄武公园内,是通过采用工业化装配式结构施工、低导热技术、冷链设备的远程监控以及可再利用移动技术,实现施工工期缩短、节能、削减施工现场材料损耗等目的的多功能性门店。此次合作中,罗森将在松下提

供的装配房技术加持下,开展店铺运营。

随着目前中国国内便利店日益增多,顾客生活中对便利店的需求也日趋常态化。装配式门店的出现,对于开店比较困难的公园、工程建设现场、停车场等地方,通过利用装配式技术,增加客户触点,可灵活对应顾客需求,实现门店快速开设。罗森将通过此举致力于在中国市场进一步扩张门店的分布。

烤肉之时,热流涌动间,油脂滋滋作响,这诱人动听的声音好像在召唤我们身体里对原始、狂野的美味那致命的渴望,这仿佛也解答了为什么我们总会烤肉一见倾心。

烧烤作为世界上第一种熟食烹饪方式,最初指将食物放在接近热源的位置使其逐渐变熟的过程。关于烤肉的好是如何被发现的,人类学家总是给出一些充满偶然性的假设。例如,在不断蔓延的森林大火中,肩扛猎物的人类祖先奔跑时不慎被树枝绊倒,猎物跌进了大火中,待大火熄灭后猎人回到现场,发现被火烧过的肉类非常美味。在此假设的基础上,结合目前能够考证的人类用火的大概时间,推断在旧石器时代锅炉诞生之前的很长一段时间内,人类都是通过将肉类直接丢入火中的方式将其烤熟的。

后来,烧烤这种形式见证了人类的迁徙、种族融合,以及各地烹饪方式数次本地化的演变。如果按照地域划分,目前世界上流行的烧烤大致分为土耳其烤肉、巴西烤肉、美式烧烤、日韩烧肉、中国烧烤等。



日韩烧肉

文/图 梅尔

# 感受风味各异的烤肉

【土耳其烤肉】

Kebab 一词来源于阿拉伯语,我们称作“土耳其烤肉”“可爸爸”“卡巴”,是用串肉杆架到火上烤的大块肉,它来自土耳其。在土耳其,Kebab 是一种日常美食,家家都有自己的研制秘方,且烤制时通常与蔬菜同时烤,只吃烤肉或者就着面包、饼或米饭吃。

土耳其烤肉烤的是羊肉、牛肉或鸡肉,为了降低成本,欧洲很多烤肉摊用的是火鸡肉。固定的搭配有西红柿、酸黄瓜、洋葱或洋葱泡菜,还可以加胡萝卜丝、紫甘蓝丝、脆的辣椒。传统酱料是无味的酸奶酱,欧洲改良用蛋黄酱、大蒜酱及调过味的酸奶酱,更有用羊奶奶酪作馅料的。

如今 kebab 店成为欧洲的一道奇异风景,从国际化大都市乃至偏僻的乡村,都能看到 kebab 店里黯然销魂的肉鼓在缓缓转动。所谓的肉鼓就是把加入香料和酱汁腌制的鸡肉、牛羊肉一层一层穿在一根硕大的铁棒上,然后竖在一个筒状烤炉内,旋转烤熟,烤熟一层,用刀片下一层。

肉鼓慢慢地转动着,肉香会渐渐弥漫出来,这的确是一种明目张胆的食诱,等到肉被烤到滋滋流油时,用长刀把肉轻轻片下,这时的你,一定已经迫不及待地扑上了。黎巴嫩饼是 Kebab 的归宿,它是伊斯兰一种传统的烤饼,小麦面粉中辅以调料,用水炭火烘烤,因为水分极少更适合阿拉伯商人远道经商携带,极像新疆的馕。黎巴嫩饼能自然烤出两层,很适合做“肉夹馍”,也可以卷着吃。



巴西烤肉



土耳其烤肉

【巴西烤肉】

巴西烤肉是巴西的国宴,深受世界各地游客的喜爱。巴西烤肉的历史由来已久。18世纪末,巴西的牛仔们闲暇时经常以长剑串肉,在篝火上烧烤。经过数百年的演变及历代巴西名厨的传承演化,沿袭至今,巴西烤肉更加精益求精。

巴西烤肉主要有烤牛肉、烤鸡腿、香肠甚至涂上蜂蜜的菠萝也拿来烤。制作程序是把各种肉类等原料腌味后,分别穿在一个长约1米带凹槽的扁平铁棍上放在炭火上慢慢烧烤,其间要刷几次油,烤至双面金黄,肉香扑鼻时,即可食用。

巴西烤肉的吃法很有特色,餐厅中央会放些西式的自助餐,在等待烤肉时,客人可先吃些水果、色拉之类的餐前食物。巴西烤肉通常烤到七分熟,所以吃烤肉时往往还带有血丝,这时可在上面挤点鲜柠檬汁,很是爽口。

【美式烧烤】

美式烧烤(BBQ)在美国是一项历史悠久的烹饪传统。BBQ是英文单词 Barbecue 的缩写,它通常在户外进行。人们将木炭放在烧烤台上,然后用火将木炭点燃,再将金属编成的烧烤架放在木炭上方,然后将生鱼、生肉等食物放置在烧烤架上并涂抹一些酱油和辣椒粉等调料。

在美国烧烤可谓是“各州有各州的风味”。比如说,在美国中西部地区堪萨斯城的人们更喜欢吃一种带有甜味的烧烤酱料来腌制肉类,而南部德克萨斯州的居民则更

无论是烤肉还是烧肉,在日本和韩国的饮食上都不或缺。这种烤制文化在日韩相当流行,两者都是在烤炉上看着新鲜的肉类被滋滋地烤出香味,虽然大众对此也相当熟悉,但其实两种烤肉在食材、吃法、做法、价格上都有着符合该国文化的区别。

在食材方面,日式烧肉片通常切割成至少40mm×20mm×3mm以上的大小;

韩式烧肉片则更大,至少大于50mm×25mm×5mm大小,有些过长的烧烤片,食用时会以剪刀辅助。在吃法方面,日式烧肉更崇尚肉原本的味道,蘸料使用少,更清淡;韩式烧肉在烧烤前会将肉片进行调味,烤后使用相对味浓的蘸料,搭配蒜片、辣椒圈、苏子叶或生菜食用。

烧制上,日式烧肉多为燃气烤或炭烤,使用网状或者铸铁板条,肉类会直接接

触到明火或者炭火;韩式烧肉多使用石板、铁板等,使用暗火间接烤制,肉类不会直接与明火接触。在价格方面,由于日式烧肉少腌渍,重视肉本身的味道,所以对肉质要求相对更高,剔除部位更多,更加精致;韩式烧肉的烹调方式则是需要肉类在外物导热前通过腌渍保持大量水分,并且追求复合口味,所以对肉类等级要求相对不那么高,更加平民大众化。



中国烧烤

【中国烧烤】

流连于宵夜文化的中国人,对烧烤绝不陌生。这不仅仅是因为烧烤这种独特的烹饪方式,能使食物里各类脂肪族与芳香族化合物凝结在表面并渗入内层,带来浓郁多层次的香气,更重要的是,一桌人一起吃烧烤时的热烈氛围,给我们带来了最直接的烟火气、江湖味,在催泪的烟熏火燎里,有着中国人不常说出口的温度。

由于地域辽阔,中国烧烤也门派各异。比如豪放的东北烧烤,根据不同的口感、烤制时间、所需调料,把食物拆解得清清楚楚;用“烧烤三宝”——盐、辣椒、孜然制作的新疆烧烤,与饕餮食、风味十足;北京烧烤将“北京烤鸭”变成一道妇孺皆知、走出国门的北京名吃;重庆烧烤将火辣多油的重口味发挥到极致;广东烧烤则将食材鲜活的海鲜带到了炭火之上。



美式烤肉