

交行深化金融科技实践 助力大湾区普惠金融建设



工商银行珠海拱北支行成为珠海市三家“千佳”服务示范银行网点之一
受访者供图

工商银行珠海拱北支行：

打造“千佳” 服务示范银行网点

为更好支持区域经济发展，服务社会民生，中国银行业协会将2020年确定为文明规范服务千佳网点评选年，“银行业文明规范服务千佳单位”创建工作，简称“创千佳”，是中国银行业文明规范服务的最高荣誉。工商银行珠海分行精心准备筹划，对照标准细则不断优化，今年8月21日，工商银行珠海拱北支行正式开始迎接各项“创千佳”评选检查工作，并通过层层考核，最终成功成为珠海市三家“千佳”服务示范银行网点之一。

走进拱北支行，从停车位提醒、到无障碍通道，再到便民服务区等等，能想到的、想不到的，都进行了鲜明标志，仅仅温馨提示类的告知牌就多达20余条，这还不包括业务类的。在看完了免费充电、免费网络、导盲犬可入等等这些温馨提示之后，有些人会怀疑——这家银行的服务好像“海底捞”。

不仅如此，该行还通过科技赋能，全力提升ECOS智慧银行建设及惠民便民措施，完善网点科学布局，提高到店满意度。该行设有智能服务区、电子银行体验区、现金区、非现金区、贵宾客户服务区、贵宾理财区，区域分布合理。并设有便民服务区、公众教育区、茶水区、便民雨伞等多种方便顾客的信息和物品，充分满足客户需求，从而把优质、高效、先进的服务贯穿于工作的每个细节中，传递给客户，让广大客户感受工行的温暖。

拱北支行距离拱北口岸仅840米，六成为港澳客户，为了方便港澳居民可以同样享受便捷的银行服务，该行特意申请开通了港澳客户自助办卡的功能，该功能也在2019年落地实现，自此打破了港澳客户必须要到柜台开卡的限制，且无需排队，可以和珠海市民一样在自助服务智能机自助办理开卡业务，极大地方便了港澳客户提供便利。

工行拱北支行相关负责人表示，“千佳”服务示范银行网点的评选只是一次考验，未来，拱北支行将一如既往地致力于港澳大湾区服务，为持续打造为一家员工满意、客户首选的一流银行不懈努力。（艾琳）

深化金融科技实践 提升普惠金融服务效率

在粤港澳大湾区落地之际，普惠金融便被市场视作金融机构大有可为的领域之一。在民营经济发达的广东，小微企业占据了90%以上的市场主体，50%以上的生产总值和税收，是经济发展及大湾区建设的重要基石。帮助小微企业降低融资成本，增强它们的抵抗风险能力，就是在更精准有效地支持实体经济，助力粤港澳大湾区普惠金融建设。

此外，粤港澳大湾区拥有7000万金融服务和金融科技的消费者，是世界上最大的金融科

技市场之一。

在国家建设粤港澳大湾区规划指引下，把金融科技的手段与普惠金融更加有创造力地结合起来，优化中小企业融资贷款、股权投资领域与实业共同成长，扶持优秀中小企业做大做强，有利于将金融资源更加高效地配置在经济社会发展的重点领域和薄弱环节，也将推动大湾区的创新发展。

在此背景与机遇之下，交通银行在粤港澳大湾区的布局中，科技与普惠都是发挥浓墨重彩力量的重要版图。

打造线上融资平台 提升大湾区客户体验

在金融科技日新月异的今天，平台几乎是所有企业都绕不开的发展方向。为适应移动互联网高速发展，交行广东省分行重点打造线上融资平台，建立针对客户需求变化的快速反应机制，解决客户需求、提升客户体验、满足基层需求。同时，加强政府平台应用，开拓批量拓客模式，持续打造线上融资新生态。

从具体案例来看，交行广东省分行积极推出针对电信行业开发“中数通”、针对日化行业开发“经销商快贷”，针对建筑行业创新敏捷开发模式下“在线快捷保理”等系列项目，通过科技赋能，提升大湾区客户体验。据介绍，截至9月末，交行广东省分行大湾区普惠线上贷款增长超40亿元，增幅约达70%。

交行广东省分行主动对接政府平台，开拓批量拓客渠道。分行紧跟政策导向，成功对接人民银行“粤信融”平台、省金融局“中小融”平台，发布了线上抵押贷、线上税融通产品，作为拳头产品加大推广力度并嵌入平台专属业务营销二维码，湾区企业扫码即可申请。

交行广东省分行通过科技赋能，加速数字化转型，解决小微融资痛点、堵点。据悉，在企业融资的征信授权环节，此前银行需提前与客户预约时间，并携带纸质征信授权书，上门请客户面签，双方时间难以协调，且耗时较久。交行广东省分行通过运用系统新功能，以电子二维码方式，实现企业在线征信授权，克服距离障碍，极大改善了客户体验，提高了办理效率。

创新运用科技与机制 坚守风控底线

众所周知，粤港澳大湾区的深度融合及上交所广东科创板分中心的设立，为广东科创新企业发展提供了市场基础和政策便利，催生出一大批初具发展潜质、高成长性的科创企业。如何灵活地为他们做好金融服务，同时坚守商业银行风险控制的底线？创新利用体制机制和灵活的金融工具是关键。

交行广东省分行紧抓科创板和资本市场发展机遇，引入科技信贷风险补偿，加大对科技型企业投入。

据了解，交行广东省分行针对科技型小微企业“轻资产、高发展、重创意”的特点，强化银政合作，与广州市科技局、佛山市科技局、中山市科技金融中心分别打造科技型企业信贷风险补偿资金项目，将“科技、金融、产业”相融合，由政府通过风险损失补偿资金池对合作银行科技型企业提供贷款所产生的本金损失进行有限补偿。

同时，交行广东省分行积极推行知识产权质押融资，实现科技型企业“知识”变现。分行与多家企业合作开展自主知识产权质押项目、知识产权质押贷款项目，解决轻资产科技型企业融资难题，加大科技型小微企业的贷款支持，扶植一批成长性良好的科技型企业发展。

近年来，得益于531系统、风险监测系统的不断完善，交行利用大数据技术精准开展贷前调查，提前识别、拦截无效客户，贷后自动实现风险预警，强化资产质量管控。

具体来看，一是贷前调查自动收集信息。通过系统自动抓取数据，省去人工多方收集工作，并提升调查的广度和深度。二是贷后管理主动预警。根据客户相关行外信息，通过大数据模型评定客户风险等级，对贷款资金流向进行自动化风险监测，实现以数据自动化监测为主、人工全面调查为辅，突出关键环节核心风险点。三是抵押登记在线查询。随着各地线上抵押登记系统建设推进，交行广东省分行将线上押品查询直接嵌入贷后监控环节，高效核实押品状态，在提高工作效率的同时强化了风险管控。

推动线上化营销 对每位员工“无差别化赋能”

为了打破传统金融模式下客户经理营销拓展困局，交通银行积极推动普惠业务营销线上化，利用大数据和金融科技解决“精准获客”与客户经理“精力有限”的难题。交行深圳分行积极实践，通过三个“赋能”一个“减负”，探索出普惠业务“场景获客、协同作业”的线上化营销利器。

据了解，交行深圳分行为全员做普惠“赋能”。在总行线上抵押贷产品基础上，推行业务流程标准化、团队培养标准化和营销激励标准化，对每位员工“无差别化赋能”。

下一步，就是为普惠营销力“赋能”。交行深圳分行转变传统营销观念，通过主动对接各级政府、开展多渠道广告宣传和大力推广“以客荐客”活

动等，将“整合”式广告与“链路”式宣传有机结合。

第三步，就是精准营销“赋能”。对照总行精准营销清单，交行深圳分行发挥网点综合改革成效，多条线客户经理协同营销，以单个业务切入开展交叉销售，提升客户黏性和综合贡献度。

通过业务中前期下足工夫，自然实现了为贷后管理“减负”。区别于传统对公业务贷后管理，在总行支持下，交行深圳分行普惠线上业务贷后管理以数据自动化监测为主、人工全面调查为辅，突出关键环节核心风险点，根据产品特征、担保方式、客户风险评级采取差异化贷后监控策略。

在珠海斗门莲洲品 莲花宴

文/图 梅尔

11月28日，由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的大型系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”走入了珠海斗门莲洲，由羊城晚报读者组成的羊晚“霸王餐”美食团在莲洲镇停云小镇饱餐一顿，并给出了最真实客观的评价。这是珠海区域首个艺术生态与乡村结合的小镇，厨师精心打造的莲花宴让人大开眼界，让我们看看他们到底怎么说的！



红颜妃子笑



莲花走地鸡汤

来自深圳的Christie

停云小镇的莲花宴精心别致，艺术风范的大厨在烟火气息中打造出一件件脱俗雅致的艺术作品，让吃饭不再是大快朵颐、酒足饭饱就结束了，但一切又不是只流于外表，而是真材实料的美味。

味道如其表面一般层次丰富。在众多让人垂涎欲滴的美食中，适合秋冬进补的

莲花走地鸡汤尤其让人印象深刻。鸡汤中加入枸杞、无花果、椰树煲煮，呈现出诱人的奶白色，入口有鲜香，后韵带着醇厚的奶香回甘，让人不禁立马来再一碗。作为汤料的鸡肉一点都不干柴，反而肉质弹牙，无论是直接吃还是蘸酱油都十分美味，令人赞叹不已。

来自珠海的SaSa

所有的菜品都以莲花为主，荷花入饌的宴席，让我们垂涎三尺。每道菜都非常吸引及特别，比如莲花北京烤鸭，皮薄通透，特加上花瓣的芳香配以葱丝卷成小卷，莲花的特有清香荡于口鼻；还有脆皮莲花炸鲜奶，外酥皮脆，里面嫩软，巧妙地加入花瓣汁液，奶香与花的融合特别清新。最引人注目的莫过于千红颜妃子笑，倒上千冰整

个餐桌顿时如仙境一般，千枝上面用糖丝做成的网帐，每个枝头垂勾住三五个，用虾仁与花瓣做成的球状，上面裹满红色颗粒像极了荔枝，让人忍不住伸手去采摘。还有那个莲花饼、莲花羹、莲花药膳走地鸡等，太多太多好吃的了。花开了，清香四溢，从此“中毒”。斗门莲洲停云小镇，绝对值得你到此一观。

来自珠海的郭先生

作为土生土长广东人，我认为美食不光要好，也要有益，就好比隐藏在斗门区莲洲镇光明村388号停云小镇的港粤传统美食——停云猪脚姜。

姜可以治疗偏头痛，中医常说：“姜，味辛性温，具有散寒发汗解表祛风等作用。”至于醋，有治病益补的功效，可以散淤、消肿、解毒、杀虫，能令血管扩张，增加皮肤血液循环，杀死皮肤上的细菌，使皮肤光滑等。浸透了米醋的姜，加入满满胶原蛋白的猪脚一起烹煮，刚好可以中和猪脚的腻，醋汤在反复地熬过之后，变得香甜醇厚，再带上一丝丝酸，真让人馋涎欲滴，亦可用于浇饭捞面。且年关将至，天气渐冷，吃上一碗暖暖的猪脚姜，霎时尝到了家的味道。

来自广州的黄羽童

斗门真是一个人杰地灵的地方，跟着羊城晚报来到莲洲镇光明村，一个隐藏在美丽乡村的“停云小镇”。这是一个集沙滩小院、特色集装箱文宿、娱乐、烧烤，餐饮聚会、小型派对为一体的休闲度假好地方。给我的感觉真是一个世外桃源！这里空气清新，餐厅、户外、民宿，每一处都摆放着一束束“九品香水莲花”，黄色的花儿一朵朵如出水芙蓉般艳丽，散发着淡淡地清香，连蜜蜂也飞来采蜜。听着古典音乐，细细地品饮着莲花茶。别有一番风味，齿留香，沁人心脾，清俗淡雅地滋味。

这里的莲花宴，每一道都以“莲花”入菜，除了色泽搭配，把莲花的香味提取到菜中，还是一道道令人观赏的艺术品。大厨也是花了很多的心思，才有如此地创意！头盘是莲花走地鸡汤，用的是这里自己放养的走地鸡，配合着莲花，汤色是浓浓的奶白色，汤汁香

来自广州的吴伟

甜，鸡肉有劲道，鲜香可口。暖暖的趁热喝上一碗，正是滋补身体和美容养颜的首选！

不得不尝的一定是“红颜妃子笑”。这是一道特别有意境的菜。菜一上桌就让人叹为观止：用虾肉和面粉制成一颗颗荔枝形状，像一棵荔枝树，外面裹着金色的拉丝糖衣，仿如是一个金丝罩。更有意思的是，服务员把热水倒入盆底，散发出满满一桌的云雾，像是仙境一般美丽。我们在感受采摘荔枝的乐趣的同时，品尝了妃子笑虾球的香脆美味。

鲈鱼的做法更是独特，先腌后风干，接着炸完手撕成一块块，上桌前拼回整条鲈鱼的样子，撒上一层特配的香料和椰丝，吃前沾上一点点椒盐，那是一个“香”。

北京烤鸭吃得，但用莲花瓣做馅料还是第一次尝试，感觉不一样。莲花饼香脆糯甜，蟹肉莲花豆腐更是我吃过最滑嫩最美味的。

来自珠海的林凤娇

赴一场美食之约，一定要品尝地地道道的美食。近日跟随羊城晚报美食团前往珠海斗门莲洲“停云小镇”，大饱口福。令我印象深刻的是，“停云小镇”的美食都取之当地，自己栽培的莲花、自己种植的南瓜、当地养殖的土鸡……在

大厨的妙手之下，一道道美食呈现在我们面前：莲花走地鸡汤、红颜妃子笑、芝士焗南瓜、停云莲花、莲花特饮……选择当地食材是对当地美食的一种尊重，一是保证了美食的地地道道，二是让食客有机会深刻了解当地文化。

来自广州的陈瑜

美食，向来是有“派系”的。北方师傅做南方菜，却别有一番风味。珠海斗门莲洲是岭南水乡，原本以为当地“停云小镇”的大厨是当地人，未曾想到他竟来自北方。大厨用北方手法烹制南方菜，的确给我新

的感觉。例如海笋，当地人主要以清蒸为主，但“停云小镇”大厨却改为腌制、风干、手撕的新做法，出品咸香又带嚼劲，点赞。又例如“北京烤鸭”，鸭子来自北京，吃的时候加入莲花花瓣，又是独特的享受。

来自中山的吴小洲

艺术和美食竟然如此融洽！初见“停云小镇”的大厨，就觉得他身上有浓浓的艺术气息。果然，他的出品也是将艺术与美食完美如何在一起。“红颜妃子笑”给我留下了深刻的

印象。就地取材的树枝化做荔枝树，将食材做成一颗颗荔枝模样挂在其中，食糖加热拉丝后巧妙装扮。当我们品尝时，气化的干冰从盆地涌出，宛若仙境，真是美不胜收。

来自广州的吴伟

这些年吃了很多地方，但发现一些餐厅的特点就是“大而全”，中餐能做，西餐能做，粤菜能做，川菜能做。但个人以为，要想出精品，与其大而全，不如小而精。这次跟随羊城晚报走进斗门莲洲“停云小镇”，这样的感触就

更深刻了。因为他们将一朵莲花做到极致，品一壶莲花特饮，尝一块莲花脆皮炸鲜奶，喝一碗莲花走地鸡羹，感受停云莲花饼的酥脆与香甜。一桌莲花宴，既让味蕾迎接了莲花的拜访，又让心灵触碰了莲花的内涵。



莲花北京烤鸭