

对于大湾区的小微企业来说，大多处于蓬勃发展阶段，小微企业的融资也具有“短、小、频、急”的特点，企业对融资效率有较高要求。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。

# 交行深化金融科技实践 助力大湾区普惠金融建设

## a 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力量的重要版图。

## b 信贷工厂+科创金融 走湾区特色普惠金融之路

深圳作为首个国家创新型城市，科创企业聚集，某种程度上，深圳代表了大湾区的区域特色。“时间就是金钱，效率就是生命”，这句诞生于深圳蛇口、却影响了无数深圳企业的知名口号，也在影响深圳乃至整个粤港澳大湾区的方方面面。这对金融机构提出的挑战是，如何高效为这些与时间赛跑的中小企业们提供金融服务？

交行深圳分行通过定制方案，加大对深圳地区科技创新企业的支持力度，通过集拓客、授信申报、审查审批、放款及贷后管理于一体的信贷工厂模式与嵌入式管理，优化操作流程，快速、批量拓展科技型小微企业，提升授信审批与放款效率，摸索出了一条可借鉴、可复制的普惠



## c 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，平台是几乎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动针对电信行业开发“中数通”、针对汽车行业开发“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%。



## e 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为科技型中小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抵押品查询直接嵌入贷后监控环节，高效核实施品状态，在提高工作效率的同时强化了风险管理。



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余类，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，可以和珠澳市民一样在自助服务智能机自助办理开卡业务，极大地为港澳客户提供便利。

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珠港澳大湾区服务，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）

# 在珠海斗门莲洲品

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！



## 莲花盛宴

✿✿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，“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。例如海鲈，当地主人以清蒸为主，但“停云小镇”的大厨却改为腌制、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家气息。果然，他的出品也是将艺术与美食完美地结合在一起。“红颜妃子笑”给我留下了深刻的印象。就地取材的树枝化成荔枝树，将食材做成一颗颗荔枝模样挂在其上，食糖加热拉丝后巧妙装扮。当我们品尝时，气化的冰冻从冰盆中涌出，宛如仙境，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”，中餐能做到，西餐也能做，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。这次跟随着羊城晚报走进停云小镇，这样的感触就

✿✿来自深圳的Christie✿

莲花走地鸡汤尤其让人印象深刻，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、足饱腹就结束了，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

所有的菜品都以莲花为主，荷花入馔的宴席，让我们垂涎三尺。每道菜都非常吸引人，比如莲花北京烤鸭，皮薄通透，特加上花卷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红颜妃子笑，倒上干冰整

✿✿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吃，也要有益，就好比隐藏于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，使皮肤光润等。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，醋在反复地熬过之后，变得香甜醇厚，再带上一点点酸，真让人馋涎欲滴，亦可用于饭后汤面。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。

✿✿来自珠海的SaSa✿

一个餐桌顿时如仙境一般，干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，绝对值得你到此一游。

✿✿来自广州的黄羽✿

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”。这是一个集美食、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，散发着淡淡清香，连蜜蜂也飞来采蜜。听着古典音乐，细细地品着莲花茶。别有一番口齿醇香，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，还是一道令人观赏的艺术品。大厨也是花了很多心思，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，配合着莲花羹，汤色是浓浓的奶白色，汤汁香

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：用虾肉和面粉粉制成一颗颗荔枝形状，像一棵棵荔枝树，外面裹着金色的拉丝糖衣，仿如是一个金丝笼。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，接着炸完后撕成一块块，上桌前拼回整条鲈鱼的样子，撒上一层特制的香料和椰丝，吃前沾上一点点椒盐，那是一个“香”。

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



莲花北京烤鸭