

中国工商银行 全力服务广交会 助力构建 双循环格局

第129届中国进出口商品交易会(以下简称“广交会”)正在线上举办。中国工商银行作为广交会的金融服务商、全球招商招展合作伙伴和2021年“广交会双循环促进活动”独家金融支持机构,为本届广交会提供全方位金融支持。

进入广交会官网的工商银行服务专区,可以看到最新上线的工行VR营业厅,如同置身实体营业厅内,通过指尖在电子屏幕上轻触滑动,便可畅游工行网点,了解广交会专属贷款、广交会客商信用卡等产品和服务。

作为服务广交会多年的金融机构,工商银行不断升级改造专区功能,在推出广交会专属贷款、全球现金管理、企业跨境结算、跨境电商综合金融服务、环球撮合荟、广交会客商环球旅行信用卡等服务的基础上,进一步通过金融科技,增设VR营业厅、智能客服等服务,让数字化交互更加便捷、更有温度。例如,本次上线的智能客服“工小智”,7×24小时在线,可智能精准识别并高效解决客户提出的问题,给客户带来秒速回复、触手可及、无间歇的良好体验。

契合广交会全线上化特点,工商银行通过“数字对接”方式为广交会参展商和采购商提供融资、结算、现金管理等一系列专属金融服务,精准支持稳外贸。

作为首批在广交会金融专区上线的在线申请融资、在线预授信的金融产品,工商银行“广交贷”在2020年两届广交会中已累计为近3700家广交会客商线上主动授信近80亿元,为1000多家参展粤商发放融资40亿元。据悉,“广交贷”包括“跨境贷”“经营快贷”“e抵快贷”等多个产品,为客商提供纯信用或快速抵押等融资方式,实现从融资申请、合同签订、提款还款全流程线上操作,满足外贸企业及小微企业的经营资金周转需求,降低企业融资成本。

据了解,工商银行是“广交会双循环促进活动”独家金融支持机构,为广交会双循环促进活动定制了“智享工银,汇聚广交”双循环金融服务方案,为企业提供线上融资、跨境投融资、全球现金管理等服务,以及金融创新政策的先行先试。(艾琳)

高格健康、科华生物携手亮相上交会 格力地产大健康产业协同共进

日前,第八届中国(上海)国际技术进出口交易会(以下简称“上交会”)在上海世博展览馆举行,格力地产旗下自主品牌“高格健康”及入股企业“科华生物”携手亮相上交会“公共卫生防疫,防护物资展”。

高格健康是格力地产生物医药大健康产业的核心品牌之一。2020年,为响应珠海市政府疫情防控需要,高格健康应运而生,致力于专业与民用防护级产品的科研、生产和销售,为城市防疫物资和市民健康生活提供了全面有力的支撑与守护。

目前,高格健康拥有十万级净化生产车间、20余条各类口罩生产线,配备先进专业实验室。2020年3月,鉴于在新冠疫情防控物资保障中的出色表现,旗下高格医疗科技有限公司成功入选工信部“新冠疫情防控重点保障企业全国性名单”。

“本次参展的产品包含医用外科口罩、一次性使用医用口罩、一次性儿童口罩、自吸过滤式防颗粒物呼吸器(KN95)、医用防护口罩等十几个品类。”高格健康展会负责人刘颖介绍说,“今年是高格首次亮相上交会,展

会期间吸引了很多客商前来参观和咨询,我们高格口罩的产品品质与试用体验都获得了好评。”

2020年5月,格力地产通过入股科华生物(占科华生物总股本的18.63%),向生物医药和医疗健康领域布局迈出实质性的步伐。

科华生物是一家拥有丰富生产经验和完整医疗诊断产品梯队的体外诊断上市公司,业务覆盖原料研发生产、仪器和试剂研发、渠道流通环节等IVD全产业链,拥有完整医疗诊断产品及整体解决方案,被业界誉为体外

诊断试剂“小巨人”。截至目前,科华生物拥有230余项获国家药品监督管理局NMPA批准、70余个经欧盟CE认证的试剂和仪器产品。

“科华这次参展的重点产品是新冠病毒核酸检测试剂盒,以及旗下天隆科技全自动核酸提取仪、全自动医用PCR分析系统等。”科华生物展会负责人王欣佳表示,新冠肺炎疫情暴发以来,科华生物充分发挥在分子诊断领域多年的产品研发优势和渠道终端优势,快速研发出从样本采集、核酸提取到核酸检测全流程的系列设备及试

剂,对疫情防控起到了重要作用。

根据科华生物发布的业绩快报,2020年,科华生物实现营业收入42.04亿元,同比增长74.12%;归属于上市公司股东的净利润6.73亿元,同比增长232.56%。

“高格健康与科华生物此次联合参展,一方面是比较系统地展示我们从新冠病毒检测到疫情防控的全链产品,形成品牌协同效应;另一方面,也加深了对彼此的业务模式、产品性能等方面的相互了解,为后续更深层次的合作打下基础。”刘颖表示。(何叶舟)

中国银行珠海分行举办FT业务政策宣导暨人民币汇率分析会 帮助企业了解政策用好政策



会议现场

4月20日,中国银行珠海分行举办了“自贸赋能、融通世界”FT业务政策宣导暨人民币汇率分析会,中国银行广东省分行、中国银行珠海分行、中国出口信用保险公司珠海办事处、珠海对外经济合作协会、珠海外商投资企业协会、珠海市进出口商会有关负责人以及来自100余家珠海本地企业的高级管理人员参加了本次活动。

今年2月初,中国银行广东省分行

FT分账核算业务正式上线,珠海地区同步上线。FT账户体系是在自贸区分账核算单元开立的规则统一的本外币账户,独立于现有的传统账户体系,具有本外币一体化、可自由兑换、适用离岸汇率等特点,在资金集中运营、降低企业经营成本、规避汇兑风险等方面优势明显。本次会议为现场参会企业提供FT业务全面的政策及产品介绍,帮助企业更好地了解政策、用活政

策。中国银行珠海分行作为长期致力于支持珠海市经济发展的国有大型商业银行,依托深耕跨境金融领域多年经验,积极探索FT分账核算业务体系下的金融创新,现可办理FT分账核算业务体系下开户、存款、汇划、兑换、贷款等多项业务,实现跨境金融业务全覆盖。

本次会议该行还邀请了资深汇率专家,中国银行总行全球市场部、香港分行离岸中心高级交易员贺晓博为企业朋友们带来“2021年人民币汇率分析与展望”。当前国际形势复杂多变,人民币汇率双向波动特征愈发显著,进出口企业做好汇率风险管理需求愈发迫切。中国银行作为外汇专业银行,为企业提供最新的市场咨询、优质的国际结算及外汇保值增值服务,连续多年举办人民币汇率分析会,获得了社会各界和广大企业朋友们的一致好评。

FT业务为自贸区内企业及境外主体搭建了优质跨境金融平台,中国银行珠海分行将紧紧围绕珠海市现代化国际化经济特区的战略定位,充分发挥中银集团全球的服务网络和多元化平台优势,加强与港澳联动,以实际行动为珠海市经济发展贡献金融力量。

(文/图 艾琳)

湾仔海关24小时“提吉还重”监管模式实施 缓解企业“用箱难”问题

日前,50个吉柜(空柜)陆续被货车拉出珠海洪湾港的智能无人卡口,标志着拱北海关所属湾仔海关24小时“提吉还重”监管模式正式实施,这也是该关持续优化口岸营商环境、开展“我为群众办实事”的又一举措。

“提吉还重”是指提取吉柜(空箱),装完货后,再把重箱还到指定堆场。“企业正等着这批空箱装货呢,它们顺利出场了,我们也就路顺了。”珠海国际货柜码头洪湾有限公司的丘主任笑着说。不久前,他还在为调度空箱的事犯愁。“今年以来,我们码头进

口的集装箱中大概有80%的空箱,就这样也是供不应求,好在现在可以申请在海关非工作时间提离吉柜,预计每箱可节省200元的港内作业费用。”

针对当前航运市场“一箱难求”的情况,湾仔海关不断优化空箱监管流程,探索24小时“提吉还重”监管模式,依托智能卡口、空箱检测仪等科技设备,叠加视频监控、事后抽查等内控措施,实现符合海关监管条件的空箱系统自动放“零等待”,加快空箱周转速度,全力缓解企业“用箱难”。

文/图 何叶舟 钱瑜 敖璟茶



湾仔海关辖下洪湾港试行非工作时间吉柜提离

文/图 梅尔

春夏之交 鱿鱼当道

最近去市场的海鲜档发现,雪白带粉的鱿鱼大面积地占据档口中央,于是猛然发现,吃鱿鱼的季节正式到来了。

春夏季节交替是鱿鱼交配产卵的日子,所以四五月份的鱿鱼最为鲜美。优质鱿鱼体型完整坚实,半透明,颜色是粉红色的,肉质肥厚,闪着晶莹的光泽。那么鱿鱼是如何从大海走上我们餐桌,同时又是如何变成我们桌面美味的呢?让我们一同去瞧瞧。

夜灯捕鱼 冰鲜抵达

如果你不是去海钓的朋友,那大概这辈子都没有机会见到生猛的鱿鱼。因为鱿鱼从离开大海的那一刻起已被冰鲜起来,而这个捕鱿鱼的过程还相当有趣。

首先渔船会开到已经勘察过的鱿鱼群丰富的海域,再靠雷达和声呐精准定位。鱿鱼主要生活在近海的大陆架附近,水深800米以下都能存活,生存水域的活动面积很大,捕捞一般则是黑灯瞎火的夜晚。

渔船先放一个水下灯,把鱿鱼群给引诱过来,然后逐渐把水下灯往回收。接着渔船开一排排的集鱼灯,就开始愿者上钩了。等鱿鱼们围在船身周边后,关上天灯,换小灯泡,把鱼群更集中地引到一个定点范围内。

当聚集了鱿鱼群后,捕鱼者会放下带钩子的荧光鱿鱼拟饵钩,一根鱼线上间隔地串联着几十个荧光色的拟饵钩,像极了在水面下密密麻麻布置的机关。鱿鱼会以为这是发光的食物,就展开触须往上抱,然后就被钩住下不来了。当鱿鱼来到船上时,会经过一部自动鱿鱼机拖出水面。鱿鱼经过滚轮方向一转变,就像坐上一个没有安全带的过山车,直接自动脱钩甩到网台上了。

从斜向的网台上滑落的鱿鱼,会顺着斜坡滑到船上的鱼道水槽中。在被集合到一处后,船工们就开始和时间赛跑,立马处理鱿鱼,边捕捞边宰杀,迅速冷冻储存后,渔船才有空间继续大批量捕捞。当然,也有的渔船是大量捕捞后直接送去冷冻。

也许还是有相当一部分人对章鱼、墨鱼、鱿鱼傻傻分不清楚。其实我们平时吃得最多的就是鱿鱼,它又名枪乌贼,身体细长,呈长锥形,有十几只触腕,其中两只较长。触腕前端有吸盘,吸盘内有角质齿环,捕食食物时用触腕缠住将其吞食。

章鱼有个圆圆的大头并在头上长有八条腕。每条腕均有两排肉质的吸盘,平时用腕爬行,有时借腕间膜伸缩来游泳,能有力地握持他物,用头下部的漏斗喷水作快速退游。全世界章鱼的种类约有650种,它们的大小相差极大。

墨鱼,即我们平时说的乌贼,专业的名字叫乌鲷。墨鱼有十条腕,身体可区分为头、足和躯干三个部分。外形看上去比鱿鱼粗壮圆润。墨鱼遇到强敌时会以“喷墨”作为逃生的方法并伺机离开,因而有“乌贼”“墨鱼”等名称。



现在市场海鲜档最常见鱿鱼身影



白灼鱿鱼

爆炒惹味 白灼鲜味

肥嫩又当季的鱿鱼,到底如何做才美味呢?一般来说,白灼省事且大海的原味鲜味都十足;爆炒加上了配料的味道,会让鱿鱼带上香气,可以送上几碗白米饭呢。

如果选择白灼,那么要选合适的鱿鱼品种较好,小管就是其中一种。作为鱿鱼的一种分类,小管个头虽小,但味道也是非常鲜美。它的营养价值非常高,脂肪含量极低。新鲜的小管通体透亮,近似透明,表面的纹路彰显着自己的新鲜和诱人。最好的小管在东山岛,一道鲜鱿爽口的小白灼小管是很多闽菜餐厅的镇店之宝。小管去内脏洗净,切成圈,放入沸水中焯出。用酱油、芥末、小米辣简单调个蘸水,吃的就是小管的原汁原味,把大海最鲜的鲜味儿全留在唇齿间。

爆炒鱿鱼不仅就米饭过瘾,在夏天伴着啤酒一起吃也是一流的。只需加上洋葱一顿猛火快炒,即使不是怎么做菜的厨房小白也能做。鱿鱼洗净切花刀,焯水备用。再热油,下葱姜丝、泡椒、葱白、干辣椒爆香,炒出香味后,继续加豆瓣酱、孜然炒香,香中带辣。最后下鱿鱼、洋葱翻炒,加生抽,撒葱花即可,吃起来香辣Q弹,口口喷香。

夜宵店里的铁板鱿鱼摊光顾过

吧?一把孜然粉加白芝麻,香味直钻鼻子里,香得让人走不动。其实铁板鱿鱼在家也能做,鱿鱼处理干净后刷上一层油和蒜蓉辣酱,放在平底锅里煎,再淋上一点油和烧烤料,用铲子压一压煎到表面变色即可。鱿鱼鲜嫩爽滑的口感撞上浓郁酱香,停不下来了。

如果是现在4月份,我们还可以把春天的食材运用起来,做成一道韭菜春笋鱿鱼,小清新的搭配组合,让眼睛和胃口都焕然一新。具体做法是将春笋滚刀切成小块,鱿鱼切块,韭菜洗净后切断,热锅冷油依次下锅,翻炒片刻即可出锅。做这道菜时还要注意食材的下锅顺序,才不会烧出水汪汪的卖相。

像鱿鱼这样的小海鲜,除了白灼、爆炒之外,闽南地区还会采用水煮的形式,不会把鲜味掩盖住,吃口也更为丰富。三鲜多以虾、鱿鱼、花蛤为主,下锅前都需要处理干净。底料的炒制是重中之重,把花椒和灯笼椒爆香,再倒高汤煮沸,加入三鲜,喜欢吃什么配菜自己加。最后淋上热油,听到滋滋的声音,食欲一秒内被激发。浸润在辣汤里的鱿鱼Q弹又不失嚼劲,还能尝到淡淡的鲜味,配着冰啤一起吃特别带劲。



爆炒鱿鱼



铁板鱿鱼