

中山中行深耕普惠金融 助力中山经济高质量发展

竞逐600万元奖金 第十届中国创新创业大赛珠海赛区 报名启动



五年来,珠海赛区赛事累计吸引1310家企业报名参赛(资料图)

第十届中国创新创业大赛(广东·珠海赛区)暨2021年珠海市“科创杯”创新创业大赛将于今年8月准时开赛,项目总奖金累计达600万元。目前,大赛报名工作已正式启动,参赛企业可在中国创新创业大赛官方网站进行注册,注册截止时间为7月16日;注册后提交完整申报材料,报名截止时间为7月23日。

本次珠海赛区赛事由珠海市科技创新局主办,由珠海科技创业投资有限公司连续第四届冠名,并与珠海市生产力促进中心共同承办。

本次大赛涵盖新一代信息技术、生物医药、高端装备制造、新材料、新能源、新能源汽车、节能环保七个战略性新兴产业。企业只要符合在2011年1月1日(含)以后在珠海注册成立,2020年营业收入不超过2亿元人民币,具有创新能力和高成长潜力,主要从事高新技术产品研发、制造、服务等业务且为非上市企业(新三板上市企业可以参赛)等条件即可报名参赛。

据了解,珠海2016年开始承担大赛地方赛的组织工作。五年来,珠海赛区赛事累计吸引1310家企业报名参赛,36家参赛企业在全国总决赛中获奖,106家在省赛获奖,147家在市赛获

奖,历年获奖数量和等级均位居全省地级市前列。

截至目前,珠海市财政已对大赛获奖的128家企业累计发放了2121万元的奖励支持;6家获奖企业获得珠海科创创投投资,投资总额近1亿元;获奖企业累计获得全市各类市级政策性扶持资金约3.09亿元;50多家获奖企业,累计获得银行贷款授信总量超过4亿元等。通过全方位的奖励补贴及科技金融支持,获奖企业均迎来了高速高质发展新局面。

大赛组委会表示,目前,珠海正计划以集成电路、生物医药、新能源、新材料、高端打印设备为重点,加快培育五个千亿级新兴产业集群,与智能家电产业形成“5+1”现代化产业格局。今年将抓住中国创新创业大赛开赛十周年的契机,把大赛作为发现培育创新主体,促进技术创新、成果转化、招才引智以及科技金融结合的重要平台,大力推动科技创新创业发展,持续发掘培养珠海本地具有创新能力和高成长潜力的科技型企业,并依托高质量科技型企业的加快培育发展珠海的战略性支柱产业群、战略性新兴产业集群和未来产业。

(文/图 何叶舟)

6月28日,中国银行中山分行(以下简称“中山中行”)普惠金融贷款余额成功突破百亿元大关。这是该行继信贷工厂贷款余额突破百亿元后,取得的第二个百亿元。

一直以来,中山中行深耕普惠金融,着力缓解小微企业融资难融资贵问题,打造小微企业专属服务品牌,助推中山经济高质量发展。“双百亿”成绩的取得,是该行以金融力量助力中山“重振虎威”攻坚的重要表现,更是该行践行初心使命的主要举措。

打造坚实堡垒

中山中行在分行党委班子带领下,积极抢抓粤港澳大湾区建设机遇,坚持立足本土,以更高的历史站位切实履行好国有金融企业的担当责任,将推进普惠金融工作融入助力构建双循环发展格局中,持续打造普惠金融服务的

坚实堡垒。该行在当地同业率先成立专门服务部门——中小企业部,率先落地“中银信贷工厂”;2015年,成立中山市第一家科技金融专营机构——中山火炬开发区科技支行,从管理机制、审批流程、人力资本、授信资源等多方面加大对科技金融的支持力度;2019年6月28日,正式挂牌成立普惠金融事业部,在普惠金融贷款、小额票据贴现等领域,精准服务小微企业,配套“中银信贷工厂”业务模式,通过高效、专业、全面的“流水线”流程处理小微企业信贷业务,提高小微企业金融服务效率和水平。

创新金融服务

中山中行把使命放在心上,把责任扛在肩上,不断创新完善金融服务。为进一步落

实“增量扩面”要求,2020年7月9日,与中山市工业和信息化局联合发布《助力专精特新企业融资服务云上对接实施方案》,截至2021年6月末,召开17场云上对接系列活动,累计为794家小微企业新增贷款支持近9亿元。

聚焦产业集群。2021年,联合中山市工业和信息化局,重点聚焦中山市产业集群,首创“线上线下相结合”金融服务模式,持续扩大2020年广东省工业和信息化厅与中国银行广东省分行共同印发的《培育发展战略性新兴产业集群专属融资服务方案》的成果。截至2021年6月末,为466家小微企业新增贷款支持超13亿元,占当年对公普惠金融贷款新增额的76%。

聚焦线上融资。创新推出

“中银小微企业数字信贷芯连心”服务,以“信贷植芯、算数专心”为理念,为小微企业打造“互联网+普惠金融”O2O活动平台,提供线上数字信贷与线下相结合的金融产品。打造普惠金融的线上融资产品“中银E贷”,向小微企业提供线上化服务的信用贷款。截至2021年6月末,“中银E贷”线上普惠金融贷款余额超3亿元。

积极纾困解难

2020年,面对突然袭来的新冠肺炎疫情,该行出台落实市政府稳企安商要求十大举措,推出抗疫专项融资产品,与小微企业共度时艰,实现全市金融机构“三个率先”:率先投放中山市首笔抗疫贷、首笔人行专项再贷款和首笔战疫人才贷,截至2021年6月末,叙做支持企业生产抗疫产品

江門東匯城廣場招商發布會舉行



東匯城招商啟動儀式

7月8日,江門東匯城廣場招商發布會暨商家簽約儀式隆重舉行,國美、苏宁易购等品牌商家200多名代表,以及江門商業協會、江門餐飲協會代表、媒體等出席了活動。

活動中,東匯城代表與商家代表共同按下啟動鍵,隨後分批與商家進行了入駐簽約,眾多簽約品牌紛紛表達合作意向。富港副總裁李森林致辭表示,總投資超22億元,總建築面積約50萬㎡的江門東匯城,未來不再僅是一個單純意義上的購物中心,而是一個可以提供全方位體驗與社交的空間,填補了區域商業空白,將打造與眾不同的“一站式全能生活”。

(文/圖 譚耀广)

盛夏要品 桃 的美味

文/图 梅尔

酷暑的季节,桃是逃不了的。每年七八月都是桃子的丰收季,中国作为盛产桃子的国家,全国各地的桃子都在这两个月争相亮相。粗略地区分,桃子可以从口感分成软绵多汁和脆爽香甜两种。不同口感的桃子不仅都有各自阵营的爱好者,而且还能做出带桃味的美味,实在让人欲罢不能。



白凤桃

A 新疆蟠桃汁多甘厚

说到桃子,最为神话的必然是天上的蟠桃,引得孙悟空搅动天宫。一直以蟠桃和龙一般是神秘不存在的,直到知道了它在阳光最充沛的新疆有产,才知道凡人也可以品尝。

蟠桃是特别的,人间的桃子只顾饱满圆润,它偏要与众不同,却又不失桃韵,仿若时刻都在昭告天下自己的仙果正位。作为蟠桃的原产地,新疆的蟠桃汁多而甘厚,形美而色艳,那是原汁原味的仙桃模样。

听真正会吃蟠桃的朋友讲,选蟠桃就要选毛多的。毛多,证明长得好,光多还不行,还得挺立,这样才新鲜。遴选出的蟠桃用活水冲洗,冲洗完毕,方显真容。之后,轻启果皮,吸咬上去,顿觉其肉质细腻、汁液丰美,那简直是人间版的琼浆玉液。入了口,肉化成渣,汁润了喉,二者携带的甜味都浓郁、都霸道地占领味蕾。

远古的神话,早在古代也有追随



油桃



蟠桃

者,我们从诗文中可以发现,人们对桃子深爱至极。《诗经》里有唯美浪漫的“桃之夭夭,灼灼其华”。陶渊明笔下有“夹岸数百步,中无杂树,芳草鲜美,落英缤纷”的世外桃源。文人们还创作了祝寿时的寿桃。所以时至今日,传统的老人们过生日也需要吃一个像极了桃子的寿桃才叫圆满。

对于笔者个人而言,最能撩人的,当然是登顶颜值巅峰的人间水蜜桃。白里透红的面相犹如娇羞的脸庞,散发着少女微醺过后的迷幻。饱满的浑圆和恰到好处的曲线,轻易就勾勒出雅致清新与韵味悠长。嗅一抹桃香,再任由水嫩甜蜜的汁水在口中贪恋,一种无法自拔的沉醉恰似余音绕梁。

一颗上乘的水蜜桃,是卖相与口感兼得的。外观上,它颜色鲜丽,通

身粉白,外皮遍布着细密茸毛。口味上,它讲求的是沁甜与爆汁感的结合,这是自然的鬼斧神工,也是值得拿捏的美食尺度。刚熟透的蜜桃硬而甜,但汁水不够充裕,熟透的则软而多汁,想追求脆爽口感,又失了几分意趣。

水蜜桃在全国各地都有出产,而且品质都特别好。笔者个人就比較喜欢白凤桃。它是水蜜桃里头更优的品种,臀部饱满,缝合线浅,让人欲罢

不能。轻轻撕开表皮,蜜汁满到顺着果皮往外淌,更别说满眼晶莹剔透又粉嫩的果肉,直让人心痒痒也痒。

据说白凤桃来自有着“中国水蜜桃之乡”盛名的成都龙泉驿,龙泉驿有座山,名为花果山。花果山地处亚热带湿润气候,四季气温宜人,土壤以黄土和紫土为主,营养丰富,且保水保肥性很强,是美猴王白凤桃茁壮成长摇篮。不仅如此,龙泉驿的果农还研究出了特色的栽培技术,使得龙泉驿白凤桃品质傲人。

C 脆爽香甜的鹰嘴桃

本以为自己只爱水蜜桃的软绵多汁,直到遇见了鹰嘴桃,才发现桃子也有干脆爽利的感觉。

广东连平的鹰嘴桃,个头圆润呆萌,桃尖尖似个小鹰嘴,在桃子中独具特色,也因此得名。绿衣红绶,一口下去,咯吱清脆,那份清香与甜润,丝丝入扣,那份潇洒与甜蜜,带着初始的蜜桃香气,没有酸,只有甜,有层次的,带着嘎嘣脆的甜。

来自广东的鹰嘴桃还真是岭南人的骄傲,而当地产桃也有着悠久的历史。据《连平州志》记载,这里从明朝开始,就是全国闻名的蜜桃生产基地,至今已有400余年种植历史,所以鹰嘴桃在2015年被实施国家地理标志产品保护。

同样脆爽的还有油桃。油桃,是桃中的硬汉,也是桃子茸毛过敏的人的夏日福音。油桃果肉弹牙,而汁水饱满,泛着果酸的桃李香气。

D 桃子与糖水的结缘

不知道是补救桃子的甜度,还是强强联合,用桃子做出来的衍生品总是带着糖水,而且出来的味道还特别的甜。

在笔者印象中,最甜腻的,莫过于超市里一罐罐浸泡糖水的黄桃罐头。满满一大罐子,汤汤水水,那种甜,感觉都不能够直接入口了,但放在沙拉中却可以提升蔬菜的素。笔者还真没有尝过新鲜的黄桃,据说是因为黄桃赏味期短,易腐烂,且身娇体嫩,受不得运输途中的磕碰,所以常常以罐头和冷冻的方式出现。

不过听东北的朋友说,黄桃锅包肉还是当地一道名菜。锅包肉的调味依仗的就是黄桃,黄桃适时地呈呈酸甜口味,助力食客开胃,另一方面,它又逼出果酸,将焦溜的肉片软化,中和后的肉片吃起来饶有新式滋味。

用桃子做出来的衍生品还有很多,比如很多人很喜欢将桃子放入甜品当中,做成水蜜桃做主角的西米露、双皮奶、奶茶一类。当然人们还会放过桃肉以外的桃胶,那也是做成甜品的好食材。桃胶遇上鲜奶,两者炖煮,特别滋补养颜。和着奶香,嚼几颗弹牙的桃胶,既有口舌之快,还有营养的摄取,一石二鸟,两全其美。此外,人们还会酿桃子酒,与桂花酒有异曲同工之妙。