

不久前,珠海市疫情防控面临严峻挑战,珠海银保监分局党委高度关注奥密克戎本土疫情发展态势,提前谋划、靠前指导,统筹部署全辖银行业保险业疫情防控工作安排,要求辖内各银行保险机构以高度政治自觉贯彻落实疫情防控措施,坚持疫情防控和金融服务保障“两手抓”,坚决筑牢迎战奥密克戎“三个阵地”,全力以赴配合地方政府打赢疫情防控阻击战。

面对新冠疫情严峻挑战,珠海银保监分局提前谋划、靠前指导

筑牢三个阵地 打赢疫情防控阻击战

**火速筑牢疫情防控
金融支持阵地**

指导辖内银行精准发放抗疫应急贷款。珠海银保监分局要求主动对接疫情防控重点保障企业和民生类企业融资需求,迅速开辟疫情防控绿色通道,全力保障生产生活物资供应。自2022年1月13日发现奥密克戎以来,辖内银行共发放抗疫应急贷款21笔,金额合计7051万元,其中,为4家医药产品制造及采购等疫情防控企业提供信贷支持4656万元,为9家肉蛋菜奶等“菜篮子”供应企业提供信贷支持2395万元。例如,东亚银行珠海分行主动对授信企业进行摸排,为溢多利生物科技股份有限公司办理2500万元贷款,用于抗疫相关原材料物资紧急采购。

全力配合保证防疫财政资金及时到位。珠海银保监分局指导辖内银行主动对接香洲区财政局等预算单位,急事急办,全力协助做好防疫财政资金的紧急拨付,满

足政府部门对医疗救治、疫情防控所需设备和物资采购等各项资金结算需求。例如,建设银行珠海市分行要求其文园路支行紧急成立疫情防控应急救援小组,协助下拨疫情防控补助资金超200万元。

**全力筑牢金融服务
保障阵地**

指导机构快速启动应急预案,实行关键岗位人员联络24小时畅通,确保可营业网点金融保障随时待命,积极推广非接触式金融服务模式填补停业网点造成的不便,对有融资需求但无法及时办理正常贷款手续的封控区企业,采用远程面签等方式保障其放款需求,共为23家封控区企业发放贷款5908万元,确保线上服务“不排队”、金融服务“不断档”。

持续支持小微企业纾困发展。要求对封控区内餐饮住宿、文化旅游等行业的小微企业客户,不得盲目抽贷、断贷、压贷,继续为确有需要的小微企业落实延

期还本付息政策,并重点纾困帮扶疫情影响较大的外贸企业。

例如,中国银行珠海分行作为2家小微企业办理无还本续贷业务金额达800万元;中国信保珠海办事处积极与市商务局沟通,加大出口信用保险政策扶持力度,优先为受疫情影响较大的3家中小微出口企业赔付437万元。

**坚决筑牢防疫社会
责任阵地**

为疫情防控工作提供全方位风险保障。指导保险机构充分发挥保险的风险保障功能,助力减轻抗疫“逆行者”后顾之忧。例如,横琴人寿主动与政府部门对接,迅速梳理抗疫志愿者名单,于2022年1月16日凌晨成为首批174位抗疫志愿者提供防疫专项保障,保额超过50万元/人,后续批次的抗疫志愿者投保工作有序推进,目前已为42家参与本轮抗疫的企事业单位共2271名志愿者提供保险保障;中国人寿珠海分公司承办的“大爱无疆”项目



建设银行珠海市文园路支行疫情防控应急救援小组坚守工作岗位
受访者供图

及时拓展了新冠肺炎定额现金补偿责任,向珠海全体市民免费赠送新冠肺炎责任保障。

投身抗疫一线驰援社区核酸检测工作。珠海银保监分局第一时间响应珠海市委、市政府倡议,充分发挥基层党组织战斗堡垒和党员先锋模范作用,动员召集分局、市银行业协会、保险行业协会党员干部和团员青年,组成14人

的抗疫志愿队伍,冲锋在前,主动投身“同心抗疫 志愿有我”核酸检测志愿服务活动。支持各机构迅速组建抗疫志愿者服务突击队,积极下沉社区靠前服务,短短5日之内,各机构成立志愿服务队伍超20支,人数合计达377人,捐赠防疫物资口罩上万个,全力配合地方政府打赢奥密克戎疫情防控阻击战。(艾琳)

燃情冰雪,赋能冬奥——珠海中行冬奥主题展览等你来!



珠海中行冬奥主题展览

想与可爱的冰墩墩、雪容融打卡合照?

想踏上滑雪板,体验风中自由穿梭的感觉?

想体验冰壶比赛时体力与脑力的比拼?

中国银行作为唯一的“双奥银行”,为让南方人不再“隔屏观雪”,与广大客户一起分享冬奥盛事的喜悦,珠海中行大秀“冰雪情缘”,举办为期一个月的“金融赋能冬奥·中行

筑梦前行”主题展览。展览位于珠海中行营业部大厅,采用开放式设计,以晶莹剔透的中行Logo为主造型,融入冰雪元素,营造冰天雪地的视觉与运动体验。

“冰雪,找中行”已在冰雪领域深入人心。珠海中行以本次展览为契机,致力于实际行动履行冬奥承诺、以百年品牌传播冬奥梦想,为助力实现“三亿人参与冰雪运动”的宏伟目标持续贡献珠海中行力量。(文/图 艾琳)

的冰壶赛区、VR滑雪机依次排开,打造全方位、沉浸式的冬奥文化体验场景,让广大客户免费体验冰雪运动,助力冬奥宣传推广。

“上冰雪,找中行”已在冰雪领域深入人心。珠海中行以本次展览为契机,致力于实际行动履行冬奥承诺、以百年品牌传播冬奥梦想,为助力实现“三亿人参与冰雪运动”的宏伟目标持续贡献珠海中行力量。(文/图 艾琳)

甜蜜巧克力的“细分世界”

文/图 梅尔

甜蜜的“中国情人节”过去不久,相信不少人也吃了代表爱意的巧克力。如同精品咖啡圈一样,原来巧克力圈也有精品巧克力。你可知道精品巧克力和商业巧克力是如何区分的吗?这两者的成分表内容不同,背后的故事也不尽相同。



可可豆是区分精品巧克力和商业巧克力的重要元素

成分表的明显不同

商业巧克力,多是我们很多人儿时垂涎的“美味”,也是我们在世界各地超市里可以看到的甜品,这种低成本的巧克力是大规模生产和销售的,他们都是用大宗商品可可豆制成。事实上,精品巧克力在“寻豆”方面极为重要。就像精品咖啡一样,每块巧克力所用的可可豆都会展现自己品质特性和产地风味。所以商业巧克力和精品巧克力最明显的区别之一就是成分表。

商业巧克力和精品巧克力的可可豆在基因、即选种层面上就已不同。在精品巧克力中最具价值的优秀可可品种都经历了一个漫长的基因优胜劣汰过程。可可农会优先选择具有良好香气和风味的可可豆,而不会特别在意产量和抗病性。

相比之下,选择商业可可



风味独特的精品巧克力

商业巧克力和精品巧克力生产目标不同:精品巧克力是追求风味,而商业巧克力是为了价格和量产。就像精品咖啡一样,品种种类、种植环境条件和生产处理方式的选择对可可豆的品质和味道都有影响,有时“风土”对可可豆品质带来的影响比品种(基因)还要大。

用于商业巧克力和精品巧克力的可可豆在基因、即选种层面上就已不同。在精品巧克力中最具价值的优秀可可品种都经历了一个漫长的基因优胜劣汰过程。可可农会优先选择具有良好香气和风味的可可豆,而不会特别在意产量和抗病性。

相比之下,选择商业可可

豆是因为它的产量和抗病性而不是风味。事实上,独特的味道对商业可可豆来说会被认为是一件坏事。如果不同的可可豆都含有“太多的信息”,保持可可豆生产品质一致性就会十分困难。

生产过程也有差异

制作巧克力时,可可豆必须经过发酵和干燥,发酵过程是影响最终品质的最重要因素之一,不同品种的可可豆需要不同的发酵,才能发展并产生出令人满意的风味。

据悉,精品巧克力制作商都会寻找高品质和运营良好的农庄合作,所以现在有越来越多的精品可可庄园以终为

始,从选种、果实挑选、发酵到干燥等全过程都以可可最终所要呈现的风味为首要考虑要素。如果可可豆没有得到良好的干燥处理在运输中就会坏掉,在可可加工生产和处理的整个过程中所有重点都围绕保证品质、突出可可豆风格进行。

商业巧克力生产中的重点则是在低价和量产,其目标是生产有规模且口味一致的巧克力。来自不同产地的可可豆被放在一起作为大宗商品出售,无论怎样在生产过程中可可豆的味道都会被同化,因此不值得花精力去保持个体的细致差异。由于这个原因,商业可可不重视可可的感官品质,生产过程也被简化了。

广发银行“十四五”规划正式印发 打造价值型智慧型综合型银行

近日,广发银行印发该行“十四五”发展规划以及系列专项子规划,确定了“紧扣一个大局,坚持两条路径打造三型银行”的总体战略,即紧紧围绕服务国家现代化建设的大局,坚持走创新发展、轻型发展的道路,建设具有广发银行特色的价值型、智慧型、综合型银行。

构,推进集约发展,提升资本回报水平。

打造三型银行

“十四五”期间,广发银行要加快建设价值型、智慧型、综合型特色银行。

一是践行金融服务实体经济的初心使命,秉持高质量发展主线,聚焦价值创造,不断增强金融供给能力,突出零售,做强对公,做优金市,持续为客户、员工、股东和社会创造价值,打造业务高质量发展的排头兵。

坚持两条路径

“十四五”期间,广发银行将坚持创新发展、轻型发展两条关键路径。

一是坚持创新发展,贯彻落实国家创新驱动发展战略,将创新作为驱动该行高质量发展的核心动能,坚持守正创新,以创新促改革、优机制、破瓶颈、强弱项,在立足新发展阶段、贯彻新发展理念、服务新发展格局,深化数字化转型发展中,走出新路子、孵化新模式、培育新市场、实现新作为,不断夯实科技赋能业务发展的基础。

二是坚持轻型发展,以服务人民和实体经济为己任,不断提升金融支持现代化建设的能力。紧紧围绕居民消费与财富管理需求升级、产业链供应链优化升级、资本市场深化改革发展、资产管理行业转型等趋势,以轻型化为转型方向,走资本节约型发展道路,加快发展零售银行、交易银行、投资银行、资产管理、资产托管、金融市场等轻资本业务,以经济资本为核心配置资源,优化客户结构、业务结构和收入结

构在《规划》中强调,“十四五”期间广发银行将深化改革发展攻坚,增强治理能力。一是完善公司治理,择机公开上市;二是守住风险底线,提升风险价值;三是坚持任人唯贤,增强人才效能;四是优化资源配置,提高经营效率。

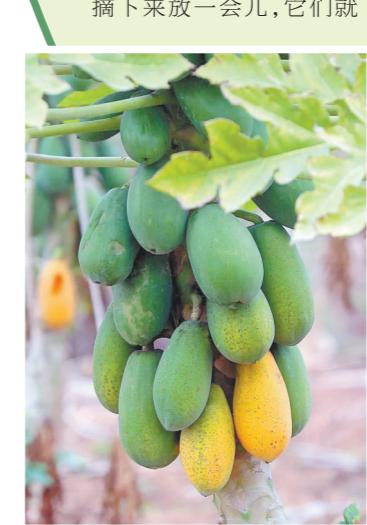
站在新起点,奋进新时代。广发银行将不忘初心,牢记使命,坚持党的全面领导,以高质量党建引领高质量发展,努力在新征程上为实现第二个百年奋斗目标作出更大贡献。

(刘其)

尝一口香甜软糯的 “冰淇淋”版木瓜

木瓜常见,但“冰淇淋”版的木瓜少之又少。最近,位于珠海市金湾区平沙镇的台创园内种植的大青皮水果木瓜进入成熟季。这些木瓜密集地挂在树干上,比孩子们的脸还大!这种木瓜号称“水果界冰淇淋”,青色的皮下,是绵软细滑的果肉,可以把它当火龙果一样,用勺子舀着吃,绝妙!

在台创园夏场长特优水果基地的北侧,一片密集的木瓜林格外引人注目。木瓜树上,青色的木瓜硕大结实,从外表上看就凸显一个“大”字!“虽然这些木瓜的皮还是青色,但实际上它们已经接近成熟。采摘下来放一会儿,它们就



大青皮水果木瓜

会慢慢变黄,进入完全成熟的状态。”该基地负责人介绍。当剖开这些木瓜绿色的外衣,它们香甜软糯的果肉,散发着浓郁的木瓜香。由于木瓜个头大,除了切片分享食用,还可以用勺子舀着吃。

生吃是一种方式,木瓜作为主食材料也是一绝。比如木瓜花生鸡爪汤就是广东人饭桌上比较常见的一道汤,木瓜的香甜加上鸡爪的软糯,少许花生的提香,喝下去感觉就是满满的胶原蛋白,非常美味。当然木瓜配上牛奶更变成女性美容的恩物了。

这些木瓜除了好吃,还对人们的身体有益处。据了解,青木瓜学名番木瓜,又名万寿果,与荔枝、香蕉和菠萝并称“岭南四大名果”。其果皮光滑美观,果肉厚实细嫩,香气浓郁,汁水丰富,甜美可口、营养丰富。

此外,青木瓜含有B族维生素、维生素C、铁、钙、磷、镁、膳食纤维等营养元素,具有平肝和胃、舒筋活络、软化血管、抗菌消炎、抗衰老养颜、抗肿瘤、增强体质之保健功效,因此也素有“百益果王”之称。笔者了解到,今年,该基地将推出数万斤美味木瓜,供广大市民采购,有兴趣的都可以尝尝。

文/图 梅尔