

# 珠海免税集团携三大亮点项目亮相2022年消博会



三亚三联项目效果图 受访者供图

4月12日，珠海免税集团携旗下三亚三联项目、拱北进境免税城、线上电商平台珠海免税MALL三大亮点项目及多个全球合作品牌亮相第二届中国消费品博览会(以下简称“2022年消博会”)。消博会是全国首个以消费精品为主题的国家级展会，本届消博会将更加聚焦全球消费精品和首发首秀新品，通过平台效应持续推动高水平对外开放，畅通国内国际双循环，进一步促进消费升级，引领全球消费时尚。

本次参展的三大亮点项目之一——三亚三联项目，由珠海免税集团旗下格力地产开发，是三亚推进海南自贸港建设的“重头戏”之一。项目位于城市主城区，总建筑面积超16万平方米，定位为高端滨海商业中心及商务办公区。占据三亚湾“阳光海岸”核心岸线，“山、海、岛、城”融为一体，拥有得天独厚的自然风光与消费环境。

此外，拱北进境免税城是珠海免税集团全面融入粤港澳大湾区战略发展的重点商业项目之一，坐落于全国通关流量最大的陆路口岸——拱北口岸。单日最高峰客流量高达50万人次，年客流量最高超1.45亿人次，商业面积超过4000平方米。珠海免税MALL是珠海免税集团旗下的品牌商业线上综合运营平台，甄选全球正品好货，通过不断优化拓展供应链体系，为广大消费者提供品质真价优的跨境商品，让消费者放心“买遍全球”。

据了解，珠海免税集团是国内首批获得国务院批准并最早开展免税商品经营业务的国有独资企业，业务涵盖免税、有税、保税(跨境)三大范畴，是东南地区口岸免税行业的优秀企业，每年为近2亿人次的国内外游客提供免税商品服务。经多年发展，珠海免税集团已成为全国优秀旅游零售运营商、东南地区口岸免税行业优秀企业，业务范围覆盖珠海、香港、澳门、海南、天津、广西、内蒙古等地。

当前，珠海免税集团正充分把握“双循环”新发展格局，坚持以高质量发展为目标，聚焦免税主业，全面推进数字化转型、整合产业优势资源，积极融入粤港澳大湾区和海南自贸港的联动发展，推动旗下项目打造成为“双区”合作交流的示范标杆。

值得一提的是，华发股份通过全面提速回款、优化融资结构、把控投资节奏等措施，不断优化相关财务指标，提升安全系数，一年内，“三道红线”达标转绿，晋升至“绿档”房企。公司有息债务规模稳中有降，同比下降10%；有息债务结构明显优化，短期债务大幅下降约40%，为公司高质量发展打下了更加坚实的基础。

## 华发股份发布2021年年报 “三道红线”达标转绿

日前，华发股份(600325.SH)发布2021年年报，营业收入、净利润、销售额均逆势稳健。报告期内，华发股份实现营业收入512.41亿元；实现归属于上市公司股东的净利润31.95亿元，同比增长10.09%。全年回款金额707.32亿元，同比增长32.3%。基本每股收益1.34元，同比增长15.52%。

同时，华发股份自上市以来，已累计分红17次，累计分红50.33亿元。2021年拟向全体股东每10股派发现金红利4.60元(含税)，合计拟派发现金红利9.74亿元，近六年累计分红金额将占比归母净利润总额达36.88%。

值得一提的是，华发股份通过全面提速回款、优化融资结构、把控投资节奏等措施，不断优化相关财务指标，提升安全系数，一年内，“三道红线”达标转绿，晋升至“绿档”房企。公司有息债务规模稳中有降，同比下降10%；有息债务结构明显优化，短期债务大幅下降约40%，为公司高质量发展打下了更加坚实的基础。

本融资为主，融资结构持续优化，融资成本进一步降低；新增50亿元小公募租赁住房REITs产品发行；坚持审慎稳健的投资策略，精准把握投资节奏，2021年在南京、珠海、成都、西安等核心城市取得多个优质项目。

基于华发股份的稳健发展及长期信用状况，中诚信国际信用评级有限责任公司、联合资信评估股份有限公司等权威信用评级机构对华发股份2021年的主体信用评级维持为“AAA”，评级展望为稳定，同时维持相关债项评级为“AAA”。

近期，华发股份名列“2022中国房地产百强企业”榜单(中国企业评价协会、清华大学房地产研究所以及北京中指信息技术研究院主办)第14名，同比去年大幅上升18位；名列“房地产开发企业综合实力TOP500”榜单(中国房地产业协会和上海易居房地产研究院主办)第20名，同比去年大幅上升41位。此外，华发股份已七年跻身《财富》“中国500强”榜单，2021年跃升至第228位，较2020年上升68位。(艾琳)

## 投身“双联双助”行动 支持社区疫情防控工作

疫情就是命令，防控就是责任。近日，疫情反弹，在疫情防控处于形势严峻、任务紧急的关键时刻，广发银行中山分行积极响应中山市委市政府号召，主动参与中山市委组织部门组织实施的“双联双助”行动，第一时间联系对口支援的中山市委黄圃镇文明社区党委，全力支持社区疫情防控工作。

4月6日下午，中山分行黄圃支行党支部全体成员结束一天的工作后，在支部书记的带领下直接奔赴对口支援的文明社区，利用晚上时间与社区工作者一起开展防疫工作。他们脱下工作服，换上志愿者服，下沉到防疫网格，进村入户，按社区工作要求摸查人员基本情况，进行信息登记，开展入户宣传，将少流动、不聚集、报行程、做核酸、

打疫苗等各项防控措施及时传达到户、落实到人。经过一晚的努力，完成了入户排查工作，建立了工作台账，为社区下一步做实做细疫情防控工作打下坚实基础。中山分行各党支部坚决扛起防疫责任，带头践行“一个支部一个堡垒 一名党员一面旗帜”，彰显广发银行党员干部担当作为。下一步，分行党委将发挥银行优势，充分整合资源，深化推动“双联双助”，为地方疫情防控和基层治理贡献广发力量和智慧。文/图 刘其



广发银行工作人员入户排查

## 横琴中行积极践行国有银行担当 携手企业共同抗疫

受疫情影响，横琴粤澳深度合作区中小企业在经营中存有一定困难，在金融驰援措施过程中，中国银行横琴粤澳深度合作区分行(以下简称“横琴中行”)积极践行国有银行担当，第一时间将金融关怀送至合作区各类中小企业客户，并为当地政府指定的新冠病毒核酸检测机构珠海横琴铂华医学检验有限公司迅速发放1000万元普惠金融贷款，携手企业共同抗疫。

珠海横琴铂华医学检验有限公司是粤港澳大湾区知名的新冠病毒核酸检测服务

机构，主营为新冠检测、检验检疫服务。2021年6月以来，该司参与政府组织安排的核酸检测达1300万份。面对不断反复的新冠肺炎疫情，各省市对核酸检测的要求日益严格，对检测频率也日益增加，仅靠企业自有资金难以满足业务需求。横琴中行了解到客户需求困境后，立即启动普惠金融服务绿色通道，安排专人跟进服务，从授信到放款发放仅耗时3个工作日，高效地解决了抗疫企业的融资需求。(何叶舟)

# 认识 三明治的世界

文/图 梅尔

在不方便外出的日子，亲手下厨炮制一顿美食可谓一种情趣。三明治是一种非常容易烹调的美味，但原来三明治并不是普普通通的面包夹肉那么简单，还有许多品种，在世界各地都颇受欢迎。

现代三明治的历史最早可以追溯至18世纪的欧洲。21世纪后，美国农业部甚至对三明治做了相关的规定，例如常见闭合型三明治的面包不能超过总量的50%，里面的肉类产品应大于35%等。除了可以根据个人喜好随意搭配外，其实三明治是有一些固定搭配的，在与当地食材和饮食习惯相融合后，形成了各具风味的特色三明治，经过大家舌头的检验和时间的洗练，被保留下来流传至今。



古巴三明治



费城三明治

### 【费城三明治】

费城三明治是一种牛肉芝士口味的三明治，来自费城。费城三明治最重要的组成部分——牛肉和芝士。传统的费城三明治一般选用切成小薄片的牛眼肉或后上腿牛排(其他部位的牛肉也可)，芝士部分则常选择美式奶酪等。煎得香香的牛肉放在长条面包上，放上煎过的洋葱、番茄酱、辣酱等，再顶上厚厚的芝士，就是最完美的费城三明治。

### 【鲁宾三明治】

鲁宾三明治同样来自美国，但它与费城三明治不同，是一款烤三明治。主要配置就是咸牛肉、酸菜、瑞士奶酪和烤过的面包。这里用到的咸牛肉，是一种用盐腌制过的牛肉胸肉，肉质扎实，常与蔬菜一起炖煮食用。而这里用到的酸菜，是用卷心菜发酵而成，虽源自德国，但吃起来与东北酸菜非常类似。后来鲁宾三明治声名远扬，内布拉斯加州甚至把3月14日定为鲁宾三明治日。

### 【猫王三明治】

在美国这么一个喜好甜食的国家，必须得有甜口的三明治，在所有甜口三明治中最出名的就是猫王三明治。猫王三明治，也叫花生酱香蕉三明治或是花生酱香蕉培根三明治，这是猫王 Elvis Presley 最喜欢的一款三明治。最初的猫王三明治版本仅是烤过的面包片，抹上花生酱再放上切片或捣碎的香蕉，后来才加上了培根、蜂蜜和果酱等。

### 【淹没三明治】

淹没三明治来自墨西哥瓜达拉哈拉市，一个三明治，和“淹没”有啥关系？答案就在搭配的那盘酱汁！通常是由辣椒、蒜、牛至和其他香料共同调配的辣酱汁，或者是由番茄和辣椒做成的甜酱汁。这种酱汁的多少取决于点餐的方式：“半淹”，就是把部分三明治浸在酱汁里；如果点“全淹”，那就是整个三明治被完全淹没在酱汁中，直到酱汁里不再有泡泡出现。淹没好的三明治再放上洋葱圈、红辣椒等的装饰。淹没三明治的酱汁如此之多，所以对面包就有了一定的要求。淹没三明治所用的面包，是一种酸面包。这种面包通过特殊发酵后拥有成大于甜的硬壳，能够保证淹没三明治不会被自己的酱汁“淹没”而溶解。

### 【培根三明治】

培根三明治，作为英国和爱兰最常出现的三明治，一定不能错过。这款三明治一如既往地拥有英式美食的风格——简洁和随意。两片吐司，选择性地抹上黄

### 【古巴三明治】

古巴三明治在古巴和美国佛罗里达州比较常见。除古巴外，它最早出现在美国佛罗里达州的坦帕市，后来随着大量古巴移民移居迈阿密，逐渐在迈阿密流行开来。古巴三明治，最特殊的地方就在于它的面包和做法。正宗的古巴三明治，选用的是古巴面包。古巴面包外形看起来和法棍很像，但比起法棍，它会在制作过程中加入少许猪油或是起酥油，烤好后拥有坚硬且薄脆的外壳和柔软呈片状的肉里。将古巴面包切成20厘米至30厘米的长度，在面包壳上抹上黄油或橄榄油，再横切成两半。紧接着，在对半切开的面包上抹一层黄芥末酱，放上一层烤猪肉、熏腿肉和萨拉米，再放入瑞士芝士和酸黄瓜片，最后合上另一半面包。

从组装好古巴三明治到食用，还缺了很重要的一步——烘烤。烤古巴三明治需要用到铁板烧烤炉，在烧烤炉上放上三明治后，用铁板两面加热和按压三明治，直至外表酥脆，芝士融化。取出烤好的三明治后再斜切成两半，就可以大快朵颐了。

### 【越南三明治】

越南三明治，可以看作是越南与法国美食完美融合的象征。做越南三明治用的法棍，虽然也叫法棍，但越南法棍与法国法棍不太一样。法棍大约在19世纪30年代传入越南，但因为当时进口小麦粉价格昂贵，越南人便将部分小麦粉替换成了米粉，发明了价格相对低廉，同时也更适合越南人口味的越南法棍。当然，除了面包，越南三明治的馅料也颇具当地特色。除非特殊的素食三明治，通常越南三明治都是荤素搭配，最常见和最特色的口味就是夹猪肉片，当然，还可以把猪肉片换成火腿、猪肉糜、豆腐等口味。越南法棍酥脆，夹着咸



越南三明治