

珠海北围下半年首宗地块出让

13.34亿元起拍,将建幼儿园、邻里中心

域为公园绿地。

从业态来看,将为片区带来一所18班幼儿园,一处商业,一个邻里中心和一个公园。根据文件来看,这处邻里中心将带来一处社区卫生服务中心、一处社区市民艺术中心、一处邻里管理服务中心、一处家庭综合服务中心、一处社区农贸(肉菜)市场、一处商业金融服务、一处残疾人康复托养所、一处公交车停靠站(港湾式停靠站)、一处公共厕所、一个邮政所以及一处社区体育公园。

以上配套将无偿移交给市级国有资产管理部门接收管理,无疑将极大程度夯实片区内的刚性配套。

拿地条件较多 竞得人须自持一半以上商业建筑面积

该地块对拿地提出了较高的要求。

A区域幼儿园以不低于《珠海市幼儿园简装标准》建设,幼儿园按建筑面积不低于3000平方米建设地下交通分流中心,项目建设方案

需取得当地教育部门书面同意意见,并按要求在首期报建、建设和规划条件下核实。其中,地下停车场应提供教职工总数70%人数以上的停车位,100%预留充电基础设施建设安装条件,地下交通分流中心可满足接送学生车辆的分流,保证交通顺畅。A区域的幼儿园未取得《建设工程规划许可证》之前,竞得人不可办理商品住宅预售许可。

D区域规划为公园绿地,按要求在首期建设,由竞得人投资建成后整体无偿移交给高新区管委会,建设方案需取得当地主管部门书面同意意见。

竞得人须确保商业、学校、公园绿地、配建设施与住宅功能整体同步开工建设,并在竣工验收备案后通过相关部门验收备案。

竞得人须自《合同》签订之日起三年内完成20亿元(或等额外币)人民币固定资产投资(含土地价款),其中尽量包含实际利用外资金1亿美元(或等额外币或境外人民币),该1亿美元(或等额外币或境外人民币)需自《合同》签订之日起两年内完成投入。

竞得人须自持商业建筑面积≥50%(即建筑面积≥4834.88平方米),自持年限不低于8年,自持期间不得整体抵押、分割抵押、分割转让,仅可在竞得人(或其实际控制人)的控股股东公司之间进行整体转让(含多次转让)或转租经营,其余商业建筑可采取分割出售返租等方式,引进品牌商家入驻,运营时间不少于5年。

上述商业配套设施须自竣工验收备案之日起十八个月内完成商业配套设施招商工作(以签订商家入驻租赁协议为准)。此外,B区域南侧商业街临新湾五路一侧商业二层应与新湾五路跨接天桥实现妥善联通,并合理解决跨街人流的垂直无障碍交通问题,具体实施方案以规划审批部门意见为准。

此外,竞买人的土地购置资金(包括土地竞买保证金和土地出让价款)必须为企业自有资金,不属于开发贷款、资本市场融资、资管计划配资等。参与竞买企业需承诺不同时存在以下三种情况:“房企剔除预收款后的资产负债率高于70%、净负债率高于100%、现金短债比小于1。”

将为进一步夯实片区价值
土地市场有回暖迹象

总体来看,近两年北围供地以综合用地为主,上半年,正方以13.02亿元竞得涵盖二类居住+商业+小学+幼托+城市道路+公园绿地等配套的综合用地。往前追溯,是华润置地以31.56亿元竞得的二类居住+商业+商务+旅馆业+公园绿地+文化设施+小学+城市道路用地。

业内人士认为,这两宗地极大地完善片区内配套,而如若此次挂牌这宗地成功出让,更将进一步夯实片区价值。值得一提的是,该地块如果以折合楼面价约每平方米11793元成交的话,对比之前两宗地块有涨。此外,结合近期各地土拍溢价率、楼面价有所上涨,土地市场已开始出现回暖迹象。(文琳)

广发卡数字化转型成果显著

推进“千人千面”精细化经营策略,App活跃度创下新高

数字化是时代浪潮,也是银行转型的必经路径。自2021年年中,广发信用卡提出在App发展新阶段必须要做到“千人千面、极致体验”以来,客户经营的数字化转型稳步推进,驱动着广发信用卡在存量经营时代的精细化高质量发展。

广发信用卡“千人千面”的做法是基于智能中台的核心客群标签体系,在App端进行精细化、数字化、标准化的布控举措,向不同客户展示其更感兴趣的产品、活动、服务内容。在价值体系、偏好属性、物理指征等维度,通过标签应用、触点布控覆盖到相应的客户群,实现获客、活客、营收的全链路布控。

2021年年中,广发信用卡中心总经理挂帅并提出,在App推广的新阶段,必须要大力推进“千人千面、极致体验”的精细化经营策略。“千人千面”开始作为一种科技基础能力,持续赋能至广发信用卡“突出零售”的综合金融发展进程之中。

2022年5月,为了将“千人千面”策略推向深入,广发信用卡发起历时两个月的“千人会战1.0”,将发现精彩App的MAU增长拉回增长轨道,其中6月同比增长1.6%。就具体做法而言,即是持续实施分群标签、触点的布控,让分群标签应用率从7.5%升至23.8%、触点布控率从25.4%升至46.4%。

猛增的标签和触点布控,使得商城、提现、理财、保险、年费、饭票等业务在App渗透率持续增高,带来了可观的业务增量。而在8~9月的“千人会战2.0”时期,广发信用卡进一步细分了精细化经营的颗粒度,存量客群的布控覆盖从200多个增加至近500个,覆盖率从65%提升至95%,标签和触点布控更是延伸至信用卡用户的全生命周期。数据显示,8月份发现精彩App业务类内容和服务类内容的访问分别增加13.3%和16%。作为“千人会战”要实现的重要目标之一,综合金融效能提升也十分显著,8月份综合金融的效能同比提升超过30%。

信用卡业务的数字化转型是广发银行“数字广发”战略落地的先锋代表,而依托智能中台实现发现精彩App的“千人千面、极致体验”是广发信用卡推动数字化、精细化运营的具体策略。广发信用卡将借助魔方系统等科技化举措,不断优化运营机制、平台的体验交互结构,让业务和平台在标准化的闭环里实现自学习、自优化的良性循环。同时,进一步扩大“千人千面”所覆盖的线上平台范围,为公众提供更多安全、可靠、温暖的信用卡个性化服务。



中国人寿集团成员单位

珠中江·美食 A10

珠海斗门区保障性住房二期工程动工

羊城晚报讯 记者郑达、通讯员阮姗姗摄影报道:地下停车场、社区配套设施一应俱全,总建筑面积超65000平方米……10月27日,珠海斗门区保障性住房二期工程举行开工仪式,标志着该区新一轮保障性住房项目进入建设阶段。

斗门区保障性住房二期工程位于新科二路东侧、虹桥二路南侧、虹桥一路西侧,与现有的黄杨花园相邻而建。该项目总建筑面积65225.62平方米,将建设3栋住宅楼,约54237平方米,预计建成后可提供1153套保障性住房,其中二房

户型730套,一房户型423套。

为满足住户停车需求,该项目还将配套6100平方米的地下车库,提供约210个机动车停车位、420个非机动车停车位。此外,养老服务用房、垃圾收集站、物业管理用房、公厕等社区配套设施一应俱全。

建成后,将向该区户籍应保尽保低收入家庭、其他低收入家庭、住房困难家庭、新就业人员、专业人才建设和分配保障住房,或给予补贴租赁社会房源。截至目前,斗门区建成公共租赁住房、人才住房、共有产权住房、保障性租赁住房约6000套。



斗门区保障性住房二期工程举行开工仪式现场

不久前开业的珠海吉大园林路品稻吉大酒店,是新晋网红餐厅品稻的第三家分店。凭借着到原材料产地甄选食材的用心,品稻在创新的融合菜下,为每一位客人带来了家乡的味道。“品融合匠心,忆家乡之稻”说出了这家餐厅对于美食的理念。

原产地食材带来



潮州老菜脯生焗闽东黄鱼

【潮州老菜脯生焗闽东黄鱼】

这是一道秋季新品,主材是闽东宁德大黄鱼,是福建宁德地理标志产品,配以蒜子、黑萝卜(老菜脯)、姜块、葱烹煮。鱼已经去骨,切块,方便食用。表面的不是豆豉,是潮汕老菜脯。上锅前浇淋花雕酒,非常有滋味。



陈年黑萝卜炖西施骨

【陈年黑萝卜炖西施骨】

这是一道按位上的汤品。黑萝卜,一种特殊自然发酵工艺而得的食材佳味道,是闽南和潮汕地区的传统食材,食用价值越沉越高,价格不菲。少量多次地喝水,能够有效地起到抵抗秋燥的作用,但是光喝水还不能充分“解渴”,秋天的一碗温润的汤,起到滋阴生津的作用,解除秋燥的侵袭。



樱花虾浓汤烩翡翠丝瓜

【樱花虾浓汤烩翡翠丝瓜】

樱花虾浓汤烩翡翠丝瓜也是一道秋季新品。品稻不选用本地丝瓜,改用福建700米海拔高山地区的翡翠丝瓜。特点是肥甜多汁,不发黑,与本地丝瓜区别为不发黑,更肥,更多汁。樱花虾产自宝岛台湾,是一种全世界都十分稀有的水产品。



泡椒龙趸鱼

【泡椒龙趸鱼】

泡椒龙趸鱼更是直接,选用了潮州饶平无污染海域龙趸石斑鱼。饶平龙趸鱼肉质鲜美,取其无骨连同丰富胶质皮层的背部,切肉厚片,制作泡椒龙趸鱼。新鲜的鱼肉与泡椒相融合,呈现了更为升级的海味口感。



青芥香芒沙律虾球

【青芥香芒沙律虾球】

这道菜曾获珠海美食旅游协会举办的唐家肴十佳创意菜。新鲜大虾炸得外酥里嫩,表面的脆皮让口感更富层次,清爽青芒点缀酸梅粉,更是酸甜生津,再配以特别调制的青芥末蛋黄酱,丰富的口感层次,香甜里带点小刺激,多吃也不会腻,连摆盘都是酥脆的薄片,完全可以实现“光盘”。

【关哥稻香封肉】

这是主餐厅食客最爱的菜,一边大口吃肉一边伴着大碗白饭。关哥甄选五花肉,切成方块,配以鱼干、鱿鱼干、虾干、冬菇、板栗等干货,传统做法是以纱布包裹后炖煮,关哥精心改良后,在稻草绑绳外再以稻草铺盖,保证肉质在炖煮过程中不会松散且稻香四溢。记得配白饭一起吃。



关哥稻香封肉

【头水紫菜蒸排骨】

头水紫菜蒸排骨是一道足以让沿海人民回味无穷的菜式。福建东山岛的头水紫菜,是懂行人眼中的精品,它放养于干净的深海处,也被称作“深海紫菜”。头水,即每年11月紫菜收割季节的第一批收割的紫菜,后面的依次叫二水、三水、四水。头水紫菜的产量低,是紫菜中的极品,由于细嫩低纤维,食用口感细腻、入口即化,有浓郁海洋的紫菜味道,营养价值极高。品稻选用每日清晨四五点出来采割的嫩芽头水,让人忆起大海的乡情。



头水紫菜蒸排骨

【烧椒鲜味鲍鱼】

品稻的招牌菜,每位食客的必点菜,更获得了斗门区文体旅游局的“斗门十佳金牌菜”奖。这道菜选用8头珠海万山鲍鱼,采用西式的低温慢煮做法,65℃水温煮35分钟,既保留了鲜味也达到食用的安全性。最后浇淋烧椒酱,非常美味。



烧椒鲜味鲍鱼