

第五期“大湾区金融科技发展机遇”主题活动举办

助力企业加速经济数字化转型

为帮助企业加深对金融科技生态的了解,把握澳门、珠海横琴的产融合作机遇,探索粤港澳大湾区金融科技发展路径,日前,粤澳跨境金融合作(珠海)示范区(下称“示范区”)“琴澳金融直播间”以线上和线下相结合的形式,举办了第五期“大湾区金融科技发展机遇”主题活动。

活动邀请了徐晓红和程宜荪两位业内专家,共同探讨在

“双循环”发展格局背景下,如何运用珠海横琴新区的政策、技术、地理等方面的优势,发掘在大湾区金融科技发展的动力引擎,助力企业加速经济数字化转型,受到逾千名全国各地的企业家代表和粤港澳青年的高度关注。

横琴新区金融服务局局长助理、横琴新区金融行业协会副会长熊英姿在致辞中介绍,十一年来,横琴金融在强化制度创新、深化港

澳合作等方面做了诸多尝试和探索,在产业集聚、产融合作、营商环境等方面取得的丰硕成果。

在本次活动中,两位业内专家围绕“严监管时期的金融科技发展”“粤港澳大湾区金融科技发展机遇”话题展开了精彩的分析和讲解。

珠海得分金融科技有限公司总经理徐晓红从金融科技发展现状、金融科技监管趋势、数

字时代的创新与监管三方面进行了讲解。她指出,在金融科技服务平台化发展的趋势下,金融科技产业正逐步进入生态化、客源互邻、资源共享模式。同时,徐晓红认为,金融与科技发展需要多方协同推进,也需要进一步探索和实践业务监管和服务创新。

珠海得分金融科技有限公司首席运营官程宜荪表示,在中央提出的“以国内大循环为主

体、国内国际双循环相互促进”新发展格局下,直接融资作为重要的组成部分,有助于进一步发挥内需潜力,使国内市场和国际市场更好地联通起来。程宜荪还指出,数字化转型是经济发展的重要战略,而金融科技是数字经济的核心推动力,粤港澳大湾区拥有体量、创新、金融及区位等方面的优势,为金融科技提供了良好的发展土壤。(何叶舟)

强化风险意识 共建平安金融

交通银行珠海分行扎实开展“平安金融宣传月”活动

交通银行珠海分行紧紧围绕中央、省委和珠海市关于平安中国、平安广东、平安珠海建设的重要部署,深入组织开展以“六稳六保发展和和谐社会,同心同德共建平安金融”为主题的“平安金融宣传月”活动,积极营造“平安金融人人有责、人人参与、平安成果人人共享”的浓郁氛围。

进行推送,增加客户识别、防范和化解金融风险的能力。制作“金融安全知识”短视频,制作转发《警惕虚假反催收》和《远离校园贷》等短视频,将动画和金融知识进行融合,通过声光和影像的组合,以轻松愉快、简单易懂的方式向社会公众普及金融知识和强化金融风险意识。

一、立足厅堂宣传,以点带面

充分依托网点宣教主阵地,有效提升到店客户金融知识素养。一方面,在全行22家基层网点对外LED屏滚动播放“平安金融宣传月”标语及其相关内容,设置宣传专栏,配备宣传展架,张贴宣传海报,展示宣传横幅,摆放宣传折页等,耐心向群众作金融知识宣传。另一方面,开展金融知识宣讲“微沙龙”,对到店客户介绍交通银行珠海分行在全面攻坚扫黑除恶专项斗争和防范化解金融风险过程中所采取的有力举措和所取得明显成效。通过“面对面”的宣传模式,直接将金融知识传递给千家万户,进一步提升消费者自我识别、防范和化解金融风险的能力,维护自身的合法权益。

二、紧抓线上平台,延伸触角

编辑金融小知识,以微信、美篇、短信等多种方式向客户

三、深入社区,精准施教

面向社会,深入开展户外宣传,切实履行金融机构社会责任。参加由人民银行珠海市中心支行主办的“增强市民反假货币意识,打造良好现金流通环境”主题宣讲,通过直播互动,增强社会公众的反假币意识和辨别假币的能力。同时,网点周边的门店、市场、小区和企业,也都活跃着交通银行珠海分行平安金融宣讲人员的身影。针对不同的金融消费者,开展“一对一”宣讲,形象生动的“以案说险”,通过散发宣传单、案例介绍、趣味问答等多种宣传方式,向消费者详细讲解防范电信诈骗、防范非法集资、防范非法金融广告、个人信息保护、人民币知识等消费者最为关心的问题。

平安金融建设永远在路上,交通银行珠海分行将继续高度重视平安金融工作开展,将保障安全、案件防范和服务群众进行紧密结合,为建设“平安金融”“平安珠海”贡献交行力量。



12月12日,由人民日报社指导,人民网主办的“2020年人民企业社会责任高峰论坛暨第十五届人民企业社会责任奖”颁奖典礼在北京举行。交通银行荣获第十五届人民企业社会责任奖——年度扶贫奖。该奖项旨在表彰2020年度,企业在助力脱贫攻坚、全面建成小康社会进程中,在产业、消费、就业、教育、资金等方面的扶贫举措和突出贡献,尤其是在防止返贫、啃“硬骨头”等方面的实践和成效。

近年来,交通银行深入学习贯彻习近平新时代中国特色社会主义思想,坚持聚焦“两不愁、三保障”,以改善贫困地区生产生活条件、增加贫困户收入为目标,积极发挥金融专业优势,不断加大扶贫工作力度。自开展扶贫工作以来,组织全集团各单位累计投入扶贫捐赠资金超过2亿元。投入党费扶贫资金5100万元。2016年以来累计发放精准扶贫贷款超过2000亿元;通过设立“专区专柜专柜”采购和

第十五届人民企业社会责任奖颁发 交通银行荣获年度扶贫奖

帮助销售贫困地区农产品,助力脱贫攻坚。在交行的帮扶督导下,三个定点扶贫县于2020年2月全部实现脱贫摘帽,贫困发生率全部降至0%。扶贫县脱贫摘帽后,严格落实“四个不摘”要求,助力扶贫县巩固拓展脱贫攻坚成果,有效衔接乡村振兴。交行连续两年在国务院扶贫办定点扶贫考核中评价为“好”。今年,交行助力脱贫攻坚的努力和成效得到了社会的广泛认可。除本次获得第十五届人民企业社会责任奖——年度扶贫奖外,交行“携手电商平台为老乡打通电商产业链”在中国银行业协会助力脱贫攻坚典型案例的通报中被评为典型案例。在中国网金融扶贫先锋榜的评比中斩获“精准扶贫先锋机构”和“优秀扶贫项目”两大奖项。在《金融时报》金融机构金牌榜的评比中荣获“最佳助力脱贫攻坚银行奖”。

训人次、购买和帮助销售农产品金额保持增长。

在交行的帮扶督导下,三个定点扶贫县于2020年2月全部实现脱贫摘帽,贫困发生率全部降至0%。扶贫县脱贫摘帽后,严格落实“四个不摘”要求,助力扶贫县巩固拓展脱贫攻坚成果,有效衔接乡村振兴。交行连续两年在国务院扶贫办定点扶贫考核中评价为“好”。今年,交行助力脱贫攻坚的努力和成效得到了社会的广泛认可。除本次获得第十五届人民企业社会责任奖——年度扶贫奖外,交行“携手电商平台为老乡打通电商产业链”在中国银行业协会助力脱贫攻坚典型案例的通报中被评为典型案例。在中国网金融扶贫先锋榜的评比中斩获“精准扶贫先锋机构”和“优秀扶贫项目”两大奖项。在《金融时报》金融机构金牌榜的评比中荣获“最佳助力脱贫攻坚银行奖”。

冬至日做汤圆包饺子
让员工品尝家乡味道



12月21日是冬至,为营造祥和、团圆的节日气氛,江门中石化弘扬传统文化,给坚守一线员工做汤圆、包饺子,送上温暖的节日问候。

当天清晨5时,江门中石化机关饭堂师傅就开始忙碌着包饺子和汤圆,还用饺子拼了一幅“江门石油”图案。在开平经管理部饭堂,员工们开心地聚在一起做汤圆、煮汤圆。各加油站也根据员工口味自制暖心汤圆,欢度冬至互道祝福(见上图)。

一碗热气腾腾的汤圆和饺子,让来自南方和北方的员工尝到各自的家乡味道,感受到公司温暖的人文关怀,将心意和祝福转化为攻坚克难的勇气和动力。(张风娇)

澳门的罗先生:

斗门品稻餐厅素雅且清新,最宜身穿汉服、头戴书生方巾的少男与少女在此谈诗和远方。

菜品的卖相如诗如画,当然,它们并非金玉其外,味道也是上乘。“有趣的炒米锤虾鱼汤”堪称代表之作,汤底是用斗门特产鲮鱼骨熬制,稻米紧扣品稻主题,混在汤中入口,脆心生动,多浸一会,则幻化出百味层叠,和谐共

珠海的林小姐:

珠海西区好店推荐!真是西区难得的美食好店。装修风格简约大方,明亮的开放式厨房让人觉得很舒服。每道美食都有着独特的味道,例如关哥稻香封肉,肥而不腻,看起来像是东坡肉,却比东坡肉多一份咸甜。让我印象最深刻的应该是有趣的炒米锤虾鱼汤,入口即惊

珠海的陈先生:

品稻的出品,正如店名一般,坚持中国传统文化,结合独立创新的做法,在平凡的菜式里烹任出高级感,例如西施鱼籽豆腐,看外表,白色方块状,点缀着少量鱼籽,看似清淡普通,一口下去,却是另一番感受,豆腐口感细腻,有别于传统豆腐,带着一股泉水的清甜,当鱼籽破裂时,豆腐的清甜加上鱼籽的鲜甜,

生,耐人寻味。水准看齐老饕们喜爱的金悦轩。善意提醒自命不凡之吃货们,男儿膝下有黄金。

另一印象深刻的是“桃胶鲜奶布丁”。这道甜品香动凡心,修仙之人慎慎戒之,入口处有撩人再三回味之动力,绝不逊于千万人追捧的奶茶。且其香也淡雅并舒缓心身,与餐厅营造之意遥相呼应。

喜,鲜甜嫩滑多重口感,特别适合冬天食用,喝上一碗,全身暖呼呼,应该是店里的招牌菜了。强推强推!还有酸汤肥牛鱼泡,汤底口感有点像冬阴功,平时我们一般很少会将鱼泡和肥牛联系在一起,这种做法也是很有独特风格。很适合带上家人朋友一起过来聚餐!

让人回味无穷、印象深刻,还有有趣的炒米锤虾鱼汤,菜品一上来便是与传统鱼汤一样奶白色的汤,但是旁边配着一碗炒米,鱼汤配着炒米,在前五分钟品尝,非常鲜甜的汤汁,配合经过数小时锤制的虾仁,再加上炒米的爽脆,那个口感着是让人感叹,有鲜甜、脆甜、糯甜等多重食材原有的味道,让人不禁绕碗。

珠海斗门白藤头街道办
『羊晚带你品味斗门』第六站,走进

创新与传统

文图 梅尔

相融的美食



关哥稻香封肉

12月19日,由羊城晚报联合珠海市斗门区文化广电旅游体育局共同举办的大型系列美食活动——“羊晚带你品味斗门”走入了珠海斗门白藤头街道办,由羊城晚报读者组成的羊晚“霸王餐”美食团在品稻饱餐一顿,并给出了最真实客观的评价。据悉,品稻是一家融合现代美学与传统食材的精致小馆,让我们看看他们到底怎么说的!

珠海的张嘉琪:

餐前菜话梅芭乐让人爱不释手,芭乐脆而甜,混合话梅的微酸,十分开胃。

炒菜最让人印象深刻的是辣子鸡配芒果蛋黄,一上桌就让人眼前一亮,色彩鲜明的搭配,酥炸的金黄鸡块、红色的辣椒、带着蛋壳的芒果蛋黄,吃几口鸡块,酥酥麻麻,再吃一口芒果蛋黄,甜美润喉,色香味俱全。

最爱炒米锤虾鱼汤,非常鲜美,首先是突出了品“稻”特色的炒米,金黄酥脆,然后结合当地新鲜的经过捶打的鱼肉、虾仁烹饪而成的

汤,既保留了浓厚的米香,又保留了鱼虾的鲜味,寒冷的冬天来一碗这样的鱼汤再合适不过了,连我这样平时不喜欢吃鱼的人都无法抗拒。

主食葱头油火腿紫菜焗饭,粒粒分明,混合着火腿、紫菜碎末,大人小孩都爱吃。

最后让人流连忘返的是桃胶鲜奶布丁,入口即化,奶香浓厚,还有最适合小姐姐吃的桃胶。

不管从市区还是斗门过来都只要半小时,距离近,环境简约具有诗意,价格亲民,不管是三两好友还是公司聚餐,都很值得推荐。

珠海的王贵军:

“品稻”是一家融合菜餐厅,装修简约大方上档次,环境舒适,菜式很精致,色彩非常丰富。关哥稻香封肉肥而不腻,酱汁由厨师精心挑选当地食材,通过两三个小时熬制而成;辣子鸡配芒果蛋黄菜式新颖,吃起来酥酥麻麻,吃完鸡肉再吃一个芒果蛋黄可以缓解辛辣,可以看

出厨师心思缜密;炒米锤虾鱼汤确实有趣,这个吃法有讲究,首先汤和炒米是分开的,在开吃前,将炒米倒入汤中约一分钟之后开吃,需要在五分钟之内吃完,炒米的香脆与虾鱼汤融合在一起,口感无与伦比,好喝得停不下来。说一千道一万,还不如大家来品尝品尝,强烈推荐。

北京的张玮:

跟着《羊城晚报》霸王餐美食团来到珠海斗门品稻,非常令我意外,在斗门居然有家这么精致的餐厅。菜品整体还蛮有特色的,青花椒竹耳海鲈鱼非常鲜美,辣子鸡配芒果蛋黄也很特别,葱头油火腿紫菜焗饭作为主食也很不错,很特别!紫菜墨鱼饼也很推荐的。最推荐的还是有趣的炒米锤虾鱼汤,既特别又好吃,吃到脆脆的炒米搭配着鲜美

的鱼汤和虾,听大厨说大虾还是用水锤锤打1个小时,打出这个特别的口感,还要经两小时熬制,好吃又暖胃!饭后再来个甜品桃胶鲜奶布丁,简直完美!最后的最后,经主理人介绍,原来很多菜品的原材料都出自斗门,很特别,也很有家乡的风味,如果能把这些写进菜单介绍展示给客人,就能让更多人感受到斗门的味道了。

珠海的张建:

餐厅整体感觉比较有格调,简约,很耐看;汤很正宗,味道浓,是广东人喜欢的味道;每道菜的摆盘也很别致,器皿也很特别。当然最重要的还是每道菜都色香味俱全,看着很有食欲,也很好吃!主菜和

配菜都很棒,服务员也很热情,帮我们推荐好吃的菜品。每道菜都有家乡的味道,每道菜都值得推荐,每道菜都超值超出预料!对了,可以免费停车3小时,下次带公司同事们一起去!



青花椒竹耳海鲈鱼



辣子鸡配芒果蛋黄



桃胶鲜奶布丁



西施鱼籽豆腐



石烹牛肋条

深圳的乔小姐:

有幸品尝了湖心路口新开的斗门本地菜,据说都是用斗门本地新鲜的食材做出来的,算是新派的本地菜。小两层,装修很棒,环境很清幽,吃的就是个精致。点了新会陈皮牛肉、西施鱼籽豆腐、稻香封肉、炒米锤虾肉汤、青花椒竹耳海鲈鱼、酸汤肥牛鱼泡、石烹牛肋条、辣子鸡配芒果蛋黄、

香煎紫菜墨鱼饼、金钱莲土番鸭、橄榄油养眼健康菜、葱头油火腿紫菜焗饭,还有桃胶鲜奶布丁。第一道上的菜是炒米锤虾肉汤,真是冬季必备啊,喝上一碗,暖暖的,很是享受!还有最后的甜点桃胶鲜奶布丁,外形很诱人哦啊,是喜欢的骨瓷颜色,是个精致的都市人。推荐这家店,很OK!