

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”)“粤澳金融直播”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。

“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。

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。

珠海得分金融科技服务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、数字经济时代的创新与监管三方面进行了讲解。

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。

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

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

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。

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。

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

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。

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%。

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。



12月12日,由人民日报社指导,人民网主办的“2020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。

创新与传统

珠海斗门白藤头街道办『羊晚带你品味斗门』第六站,走进

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”走进了珠海斗门白藤头街道办。

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。

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。

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。

喜,甜甜嫩滑多重口感,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。

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,在平凡的菜式里烹出高级感。

让人回味无穷、印象深刻,还有有趣的炒米捶虾鱼汤,菜品一上来便是与传统鱼汤一样奶白色的汤。

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。

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。

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。

出厨师心思缜密;炒米捶虾鱼汤确实有趣,这个吃法有讲究,首先汤和炒米是分开的。

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。

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。



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



石烹牛筋条

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。

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。

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。

配菜都很棒,服务人员也很热情,帮我们推荐好吃的菜品。每道菜都有家乡的味道。