

中山推广“信易贷”平台

缓解中小微企业融资难、融资贵



12月19日,中山市信易贷综合服务平台接力推广活动启动仪式在政务服务中心举行。

本报记者 文波 摄

“企业可随时在线查找金融产品,发布融资需求,实时跟踪贷款审批进度。”12月19日,中山市信易贷综合服务平台(以下简称“信易贷平台”)接力推广活动启动仪式在中山政务服务中心举行。活动由中山市发展和改革局、中山市社会信用体系建设统筹协调小组办公室主办,企业代表与金融业代表参与活动。

■解决中小企业融资难题

记者了解到,“信易贷”平台依托中山市公共信用信息管理系统、国家“信易贷”平台,充分整合利用公共信用信息、自主填报

信息等信用数据资源,推动“政、银、企”信息互通和共享应用,结合大数据、智能风控等金融科技手段,开发丰富的“信易贷”应用场景和产品,打造多种融资服务模式的“一站式”服务平台,缓解中小微企业融资难、融资贵问题,提高信用建设服务实体经济质效。

“信易贷平台已开设‘百千万工程’专区。”活动中,中山市发展和改革局信用建设科相关负责人表示,“信易贷”平台优选推出花木贷、脆肉鲩贷等多款产业特色信贷产品。平台还特别建立了政策性产品专区,汇聚政府部门出台的企业扶持政策,实现风险补偿备案及贴息政策申请线上

办理,引导企业更好地以信用促进融资,引导金融机构愿意贷、敢于贷。

■数据赋能提供“一站式”解决方案

据了解,“信易贷”平台还为企业提供了PC端、粤商通APP和中易办小程序等多种登录入口的融资对接服务。企业可随时在线查找金融产品,发布融资需求,实时跟踪贷款审批进度;金融机构可实时了解企业融资需求,精准上线融资产品,在线抢单、审批贷款,有效提升了银企对接效率。

“有了这个平台,对于强化数据赋

能,缓解中小企业融资难题有很大帮助。”中山市政务服务数据管理局相关负责人表示,平台已归集涵盖市场监管、社保、公积金、纳税等多个方面,涉及企业的基本信息、经营信息、信用信息等情况。在企业授权查询的情况下,推送信息至金融机构进行查看,帮助金融机构提高决策审批效率,降低信贷风险。同时鼓励银行与信易贷平台开展联合建模,为银行机构创新信贷产品、优化信贷审批流程提供支撑。

据介绍,东区街道是我市“信易贷”平台接力推广第一站。

深圳——中山产业创新资源 对接会在中山举行

本报讯(记者 谭华健)12月20日,深圳—中山产业创新资源对接会在中山举行。此次活动以“聚智赋能·协力创新”为主题,旨在促进中山与深圳产业链创新链协同发展,加强两地企业、高校、科研院所等各类创新资源交流合作,为深中两地搭建起产业联动互补的桥梁,共促两地产业科技创新与合作共赢。中山市副市长欧阳锦全出席活动并致辞。

此次活动成果丰硕,22个深中科技合作项目在会上进行了集中签约。其中,中山市科学技术局与深圳华中科技大学研究院签订了战略合作协议,双方将在创新创业、人才培养、科技研究、技术转移等方面进行深入合作。洋紫荆油墨(中山)有限公司与香港城市大学深圳研究院、广东金鼎光学技术股份有限公司与深圳大学、长春理工大学中山研究院与深圳市中图仪

22个项目集中签约

器股份有限公司等深圳企业签订了科技合作项目,内容涵盖新型有机导电材料、光学零件智能模压成型装备、智能门锁高端生物识别芯片、金属3D打印敏捷制造等多个领域。

广东财经大学博士生导师黎友焕教授作了《深中产业科技协同创新路在何方》主旨演讲,他指出“深中通道开通后,中山作为粤港澳大湾区产业创新洼地的

区位优势凸显,大量创新资源要素向中山外溢存在很大的可能性、可行性和现实需求”,并给出了优化提升营商环境、推动“现有产业+创新”的转型升级、“深圳孵化+中山制造”、构建深中产业无缝对接的产业生态体系、打造企业家向往的创新创业理想家园等深中产业科技创新协同发展的意见建议。

2023年度中山“粤菜师傅”工程“五名”评选活动启动 61位星级“粤菜师傅”获认定

沙姜芥末捞鸡丝、菊花鲈鱼、马友鱼蛋挞、花雕醉罗氏虾……12月20日,一道道造型别致、鲜美可口的菜肴佳品相继新鲜出炉,摆满了香山里酒楼的数张菜品展示台。各种色香味俱全的佳肴香气在空气中氤氲开来,令人垂涎欲滴。

这是由中山市人力资源和社会保障局主办,中山报业传媒股份有限公司承办,中山市商务局、中山市烹饪协会协办的“五名齐聚·闪耀香山”2023年度中山“粤菜师傅”工程“五名”评选活动,将从中山“粤菜师傅”名店、名品、名村,中山粤菜美食乡村旅游精品线路、星级“粤菜师傅”五个赛道进行评选。

当天主要开展星级“粤菜师傅”认定和中山“粤菜师傅”名品评选,吸引来自全市各镇街的60余名粤菜大厨积极参与。“五名”评选活动不仅将选拔一批厨艺精湛、理论扎实的“粤菜师傅”,还将挖掘更

多形式以及创新做法的粤菜精品,推动“粤菜师傅+文化旅游”产业深度融合,持续擦亮中山“中国粤菜名城”金字招牌。

在“五名”评选活动的菜品展示台上,记者留意到,现场展出的菜肴多数以中山本土特色农产品为主要制作食材,包括闻名全国、正值时令的小榄菊花,广受好评、皮薄肉嫩的沙栏鸡,以及烹制方法数百种的石岐乳鸽等,大厨们高超的厨艺技巧与独特的菜式创意让人叹为观止。本土特色食材与其他食材的多样混搭、融合,也使不少传统粤菜在传承创新中涌现更多发展生机。

“服务乡村振兴是‘粤菜师傅’的重要职责。”在“五名”评选活动评委、中山市烹饪协会会长、广东省五星级“粤菜师傅”名厨郑耀荣看来,挖掘地方特色食材魅力,将其创新研发成为消费者喜欢的菜品,是助力“百千万工程”在中山走深走实的有

力法宝,也是传承弘扬与发展中山粤菜文化的力证。

市人社局职业能力建设科副科长黄海清透露,“五名”评选活动是2023年香山美食文化推广活动的系列活动之一,将评选出10家中山“粤菜师傅”名店、15个中山“粤菜师傅”名品、5条中山“粤菜师傅”名村、5条中山粤菜美食乡村旅游精品线路,认定61位星级“粤菜师傅”。一、二、五星级“粤菜师傅”将分别认定33名、17名、11名。

“今天有60多位师傅来到现场参评星级‘粤菜师傅’,也有30多道菜品参评名品。通过现场举办的评审答辩和菜品展示,我们发现不仅许多菜品食材是中山本土农产品,还出现了很多大家以往没有见过的创新菜品。这些创新菜品多是在传统粤菜的基础上进行改良升级,无论是造型还是口感,都令人耳目一新,中山粤菜行业的菜品质量和厨艺技能都明显整体

提升了。”黄海清说。

“五名”评选活动的重大意义之一就是选出中山美食的“名片”。黄海清表示,评选出的中山“粤菜师傅”名品将在更多餐厅推广,与中山粤菜美食乡村旅游精品线路深度融合,让广大市民群众、外来游客从中山感受中山粤菜的魅力,吸引更多人冲着中山粤菜来这座城市游玩,或者让大家知道来了中山这些就是必不可错过的美食。

据悉,主办方将为评选和认定的“五名”颁发牌匾和证书,统筹推进宣传报道等。其中,“五名”所认定的一、二、五星级“粤菜师傅”将获颁星级“粤菜师傅”荣誉证书并可挂牌执业,将优先参与省市相关部门组织的“粤菜师傅”工程交流活动,参与创新创业时可按相关规定优先享受补贴资助。

本报记者 江慎诺 黄艺杰
通讯员 吴森豪 吴文依 廖安安