

企业家日报

中国品牌

Chinese brand 周刊 东裕·汉中仙毫协办

ENTREPRENEURS' DAILY

今日 4 版 第 262 期 总第 10242 期 企业家日报社出版 值班副总编辑:肖方林 主编:赵敏 责编:袁红兵 版式:黄健 全年定价:450 元 零售价:2.00 元

2021 年 10 月 24 日 星期日 辛丑年 九月十九



●成都市蒲江县西泉镇铁牛村川西林盘景观(资料图片)

建长征国家文化公园、让火锅盖碗茶品牌化……

富有巴蜀特色的国际消费目的地这样打造

■ 邹悦

中共中央、国务院近日印发了《成渝地区双城经济圈建设规划纲要》(以下简称“纲要”)。10 月 20 日,纲要正式对外公布。

据红星新闻报道,纲要明确提出双城经济圈要“打造富有巴蜀特色的国际消费目的地”。具体而言,要以高质量供给引领和创造市场新需求,坚持高端化与大众化并重、快节奏与慢生活兼具,激发市场消费活力,不断增强巴蜀消费知名度、美誉度、影响力。值得注意的是,纲要还提到规划建设长征国家文化公园(重庆段、四川段)。

纲要首先明确了城市消费品牌打造。其中指出,要支持重庆、成都塑造城市特色消费品牌,打造国际消费中心城市。同时,推动涪陵、合川、乐山、雅安、南充等发展人文休闲、度假康养,打造成渝“后花园”。发挥宜宾、泸州白酒品牌优势。推动万州、江津、铜梁、自贡、内江等建设特色消费集聚区。改造提升商业街区,集聚高端消费资源,打造世界知名商圈。

在共建巴蜀文化旅游走廊方面,打造国际范、中国味、巴蜀韵的世界级休闲旅游胜地。打造贯通四川、重庆的一批精品旅游线路,扩大长江三峡、九寨沟、武陵喀斯特、都江堰-青城山、峨眉山-乐山、三星堆-金沙、三国文化、大足石刻、自贡彩灯等国际旅游品牌影响力。

纲要还提到规划建设长征国家文化公园(重庆段、四川段)。打造锦竹熊猫谷和玫瑰谷,探索川西林盘、巴渝村寨保护性开发,推动黔江与周边区县文旅融合发展。

在消费供给方面,纲要明确促进经典川菜、重庆火锅、盖碗茶等餐饮产品品牌化,创建美食地标,并支持举办有国际影响力的时装周、电影节、艺术节等文化展演活动。

同时,成渝地区双城经济圈将布局建设自驾游营地和野外露营地,发展乡村民宿,大力发展“旅游+”产品,提升健康、养老、托育、家政服务等市场化供给质量,壮大社会服务消费。

在消费新场景方面,促进直播电商、社交电商等线上新模式新业态发展。发展更多参与式、体验式消费模式和业态,包括假日经济,丰富夜间经济产品,建设一批夜间文旅消费集聚区,擦亮“两江游”“街巷游”等夜间经济名片。

纲要还明确要完善消费促进政策,其中包括规范发展消费金融、拓展移动支付使用范围等。值得注意的是,纲要提出研究将闲置厂房、办公用房等改为商业用途的支持政策,并支持符合条件的地区建设市内免税店、口岸免税店、离境提货点。优化离境退税服务,促进国际消费便利化。

在消费者权益保障方面,纲要指出,推动服务标准化建设,鼓励企业开展消费体验评价并公开评价结果,推动溯源信息资源稳妥有序向社会开放,并加强重点领域广告监管。

此外,鼓励线下实体店自主承诺无理由退货,探索建立特色旅游商品无理由退货制度。健全消费领域信用监管体系,加强信用信息采集,开展消费投诉信息公示,强化社会监督。完善消费环节经营者首问责任制和赔偿先付制度。

让“打品牌”“出新品”成为“新常态”



■ 蒋臻 吴璇 魏凯 马宁宁 伊晓霞 刘安琪 钟宝仪 张文峰

10 月 19 日,第 130 届广交会圆满闭幕。同日,广州市政府新闻办召开高质量发展专家访谈会(2021 年总第 145 场),来自行业、学界的专家汇聚一堂,就高质量发展发展的生态环境、政策展望等进行探讨。

本届广交会首次实行线上线下融合办展,加快数字化转型,开启了广交会双线办展的新模式、新常态、大场景。越来越多的中国参展企业依托自主研发,用技术创新做支撑,在广交会上“打品牌”“出新品”成为“新常态”。

据悉,本届广交会上参展企业 2.6 万家,累计上传展品 287.39 万件,线下参展企

业 7795 家,进馆 60 万人次。以“促进国内国际双循环”为主题,首次设立“乡村振兴特色产品展区”,线上设立“乡村振兴专区”。成功举办首届珠江国际贸易论坛,向世界宣示了中国始终坚持扩大开放、促进自由贸易的坚定决心。

从加工出口产品到高科技产品 广交会的转变倒逼服务贸易业转型

据南方都市报报道,本届广交会是连续三次“云上”召开之后首次线上线下融合举办,与会专家认为,这是广交会在新发展格局中不断谋创新、谋突破的体现。

广东亚太创新经济研究院理事长李志坚解读了广交会的变化带来的积极意义。他指出,本次广交会首次对境内采购商全面开放,为外贸企业发掘国内商机、开拓国内市场创造了更有利的条件,也为中外产业链实现创新合作提供了新平台。同时,广交会的出口产品已从过去的加工出口产品转变为以机电产品、高附加值的成套设备、智能机器人等为代表的高科技产品;参展商除了供应商、采购商,还涌现了跨境电商、市场采购、外贸综合服务企业、保税维修、离岸贸易、海外仓等新业态企业。“这些转变都在倒逼广东制造业、服务贸易业的加速转型和创新。”他说。

“对于广州来说,广交会有利于推动‘广州制造’与国际接轨,成为广州建设国际消费

中心城市的强力加速器,实现从‘卖全球’向‘卖全球、买全球’转变。”李志坚说。

广东会展发展企业协会会长、广州大学教授刘松萍指出,“广交会创新,还体现在从线下到线上线下融合,从产品交易到产品、信息、技术的展示,从单一展览到展览、会议、商贸对接等活动并举。”

引导会展高质量发展 政府需更加注重政策的体系化和协同性

广州致力于打造“全球会展之都”,会展业如何高质量发展也是本次访谈会的重点内容。刘松萍认为,会展作为一个平台经济,必须立足国内外经济发展需求和现实,尤其是为产业升级和消费促进服务。在具体办展方面,要立足展商和观众进行展区分布与活动设计,同时,充分运用科学手段为展会赋能。

广东省级会展融合创新研究团队负责人、广东南国商学院会展系主任、教授李铁成则从“政府如何以政策引导支持会展高质量发展”给出了建议。他认为,一是要更加注重政策的体系化和协同性。体系化就是政策有覆盖面,协同性就是要避免政出多门对实施效果的掣肘,通过协同效应提升会展业的整体贡献度和影响力;二是要更加突出政策的先进性、示范性、特色化,突出先进性、示范性主要体现在支持在会展科技应用、会展模式创新、低碳会展发展等方面,特色化表现为服务于广州发展战略、加强会展社会化传播等方面;三是要更加注重政策实施的便利性和精准性;四是要更加注重政策效果的评估。

广东进口食品协会会长、广州世展与新展董事总经理蔡基宜则从疫情下如何开展会展业提出建议。他指出,为了高质量的发展会展业,广州会展业应走在全国前列,率先研究、实施疫情常态化下开展标准化的指导意见和流程,让企业重拾信心。

一切为了酿造出一瓶好酒

茅台集团领导丁雄军李静仁到车间一线劳动

■ 孟宪鑫 李卫 杨进

十月的茅台,正是制酒下沙时节。10 月 18 日清晨六时,茅台历史最为悠久的制酒一车间迎来了几位特殊的“员工”,他们身穿制酒工作服,与员工一道润粮、上甑、摊晾、收堆……铲声不绝,敬声迭起,一派热火朝天的景象。

他们正是茅台集团党委书记、董事长丁雄军,党委副书记、总经理李静仁一行,来到制酒一车间 5 班跟班劳动,体验生产、学习工艺、深入调研。

刚进晾堂,丁雄军、李静仁就与班组成员亲切地打招呼问好,认真听取工艺介绍,询问原料质量,仔细查看润粮和晾堂操作情况。看到一线员工精神抖擞、干劲十足,丁雄军欣慰地勉励大家,“看到大家精气神都很好,要继续保持,加把劲,努力干,力争来年有个好收成。”

丁雄军、李静仁提着铁锹,走近粮堆,向班组成员询问润粮、搅水、打造等工艺操作。“现在是进行第二次循环润粮”“润粮水温 and 投水量一定要控制好”“翻拌时要手和腿配合,用劲要掌握好节奏,翻粮才均匀又省力”……班组成员详细讲解润粮工艺并示范操作技巧,丁雄军、李静仁兴趣浓厚,一边问一边听一边实践,很快就和员工打成一片。

“润粮和上甑工作看似简单,但很费体力,其中更是深藏技术含量,整个劳动过程就是一种技术和艺术的结合。”通过劳动实践,丁雄军对制酒生产有了更深入的认识和体会。他说,下沙是新一年度生产打基础、保质量的第一道工序,十分重要,广大员工要牢固



●丁雄军(左)止甑。



●丁雄军、李静仁(右)进行润粮操作。



●热火朝天的劳动场景。



●丁雄军、李静仁查看红粮质量。

树立“五匠质量观”,一丝不苟、心无旁骛抓好每一个环节,用心呵护茅台酒的质量,一切为了酿造出一瓶好酒。

生产间隙,丁雄军、李静仁同车间员工共进早餐,并查看了车间党建、工会和文化建设等情况。他表示,制酒一车间是“茅酒之源”,是公司历史最为悠久的生产车间,在文物身边工作,理应保持高度的历史感、责任感、使命感,在保护文物、厚植文化、营造氛围的同

时,要力争各项工作走在公司前列。

“下沙轮次工作时间长,劳动强度大,我们连续工作了 6 天,员工身体素质上经受了很大的考验。这个时候,领导和我们一起劳动,体现了公司对一线员工的关心和重视,意义非凡。我们很受感动、倍受鼓舞,信心和干劲也更足了。我们要撸起袖子加油干,争取干出新的成绩。”制酒一车间 5 班酒师刘情激动地说。

茅台集团副总经理万波、茅台酒股份公司副总经理涂华彬,党委办公室、公司办公室、生产管理部负责人和首席酿造师参加劳动。

近日,茅台集团和茅台酒股份公司领导以及机关后勤单位部门副职以上管理人员,均到生产一线跟班劳动。通过实地参与一线生产,切实增强领导干部关心生产、爱护员工、服务一线的主动性,为茅台高质量发展凝聚一盘棋、一条心、一股劲的磅礴力量。

双汇熟食
SHUANGHUI DELI

三重卤,更入味

新闻热线:028-87319500
投稿邮箱:cjb490@sina.com

企业日报微信公众平台 二维码

中国企业家网 二维码

東漢中心仙毫
CHINESE GREEN TEA

『东裕汉中仙毫』获第31届巴拿马国际博览会金奖

陕西东裕生物科技股份有限公司
招商热线:029-87809659

唯怡天然饮品
喝唯怡, E多更美丽!

植物蛋白·富含天然维E