

金星啤酒集团等 5家企业拟推荐为 河南省首批“美好企业”

■本报记者 李代广

10月16日,河南省民营企业秋季创新大会在新乡市国际会议中心举行。

本次大会以“企业向善,共创美好”为主题,围绕“人民对美好生活的向往,就是我们的奋斗目标”这一重要论断,结合民营企业当下关注的机会挑战、科技创新、高质量发展等热门话题,碰撞思想,凝聚共识。

河南省民营企业协会联合北京师范大学中国公益研究院等40多家智库机构以及省内知名百强企业签署共创美好企业倡议书,共同发起“共创美好企业”倡议活动。

大会现场,金星啤酒集团等5家企业被推荐为河南首批“美好企业”。

此次推选河南首批“美好企业”,受到了河南省工业和信息化厅、省发展和改革委员会、北京师范大学中国公益研究院等单位大力支持,共有400多家企业报名参加推选,经过资格审核、复审、企业调研等形式推选出5家企业。



中国能源绿色化助力 全球能源转型进程

来自自然资源部的最新消息显示,我国已发现矿产173种,其中45种矿产的储量居世界前列。中国矿业在全球的地位举足轻重,其能源的绿色化革命,不但实现了自身的绿色高质量发展,而且为全球产业链提供了支撑。

10月15日在天津开幕的2024中国国际矿业大会上,中国自然资源部发布的《中国矿产资源报告(2024)》中显示,中国能源消费结构持续优化,2013年到2023年,中国煤炭消费占一次能源消费总量中的比重从67.4%下降至55.3%,清洁能源占比从10.2%提高到17.9%,矿产资源节约集约与综合利用稳步推进。

近年来,中国各地因地制宜开展矿山生态修复,效果显著。湖南宝山有色金属矿业有限责任公司淘汰高污染生产技术,推进机械化、智能化生产线建设,积极开展矿区复垦造林,并依托悠久的矿业历史文化和打造工矿旅游景区,昔日矿山疮疤蝶变成旅游胜地。

自然资源部国土空间生态修复司副司长卢丽华表示,为展现矿区生态修复在推动生态文明建设、促进人与自然和谐共生等方面所做的努力和取得的成就,自然资源部从全国征集典型案例,以此来呼吁更多矿山企业积极投身生态文明建设,为美丽中国建设增光添彩。

中央财政安排专项资金,支持长江、黄河等重点流域以及京津冀、汾渭平原、青藏高原等重点区域开展历史遗留矿山修复。“十三五”以来,中国已累计完成历史遗留废弃矿山治理面积450多万亩。

中国矿产资源行业的绿色转型惠及世界其他地区。“绿色电力供应和电动化智能化改造,是建设绿色矿山的重要实现路径。”深圳市创明新能源股份有限公司技术负责人吴惠福介绍,他们为非洲的一处矿区设计了新型供电方案,通过光伏加储能系统的模式,实现矿区工业及生活用电百分百绿色供应。成本只有柴油发电的30%,而且更加环保。

由中国地质工程集团有限公司承建的中国援马里太阳能示范村项目,在马里科布布拉村和卡朗村安装了1195套离网太阳能户用系统,2套集中太阳能供电系统等设施,为数万名当地居民提供清洁可靠的电力。

津巴布韦经济学家布雷恩斯·穆谢姆瓦指出,非洲从中国日益增长的绿色能源产业中受益匪浅,尤其是那些负担得起的绿色能源产品。

中国社会科学院西亚非洲研究所经济研究室主任杨宝荣表示,在新能源行业,中国的产业优势和合作意愿,将提升相关国家和地区在该领域的发展水平,从而共同克服气候变化的挑战,迈向更加清洁、可持续和繁荣的未来。

(毛振华 栗雅婷)

结婚启事



新娘范丹妮 新郎朱培勤

于公历2024年10月21日

正式结为夫妻。

特此登报。

敬告亲友,亦作留念。

企业向善 共创美好 河南省民营企业金秋创新大会在新乡举行

■本报记者 李代广

10月16日,河南省民营企业金秋创新大会在新乡举行,河南工业和信息化厅二级巡视员王高潮,新乡市委常委、统战部部长,市政府党组成员祁文华出席大会并致辞;河南省民营企业家协会会长、河南省心连心化工集团董事长刘兴旭致欢迎辞;河南省民营企业协会副会长兼秘书长王龙作协会介绍。

本次大会以“企业向善,共创美好”为主题,围绕“人民对美好生活的向往,就是我们的奋斗目标”这一重要论断,结合民营企业当下关注的机会挑战、科技创新、高质量发展等热门话题,碰撞思想,凝聚共识。

大会特别邀请著名人文财经观察家、秦朔朋友圈发起人秦朔,民政部原救灾救济司司长、中国公益研究院理事长王振耀,三全食品创始人、万江新能源股份有限公司董事长陈泽民等知名专家、企业家做主题分享。

“民营经济是社会主义市场经济的重要组成部分,是推进中国式现代化的生力军,在增加就业、促进创新、推动经济增长、承担社会责任等方面发挥着不可替代的作用。本次大会以‘企业向善,共创美好’为主题,是对民营企业社会价值和企业家精神的弘扬和展示,具有重大的现实意义。”王高潮表示。



●共创美好企业倡议活动联合发起单位代表



●河南省民营企业家协会会长、河南省心连心化工集团董事长刘兴旭



●著名人文财经观察家秦朔

祁文华在致辞中表示,民营经济是高质量发展的重要基础,也是实现中国式现代化的坚实支撑。随着新发展理念日渐深入人心,越来越多人意识到,只有为社会负责、为人类共同价值努力的企业,才会被市场选择,成为未来行业中的佼佼者,推动企业向善,共建美好商业,已经成为广大企业家的行动目标和发展愿景。

刘兴旭表示,“企业向善,共创美好”,是民营企业的时代使命和价值追求。企业向善,就是要在追求经济效益的同时,积极践行社会责任,关注环境保护、公益事业、员工福利等方面,为社会创造更多的价值。

王振耀以《善经济与民营企业高质量发展之路》为题,并围绕善经济与高质量发展的基本态势、中国式现代化的内在逻辑、中国民企的内在选择进行了深入讲解。

陈泽民作《推动科技创新 共创美好生活》分享,他以四次工业革命以及万江新能源的发展为例,从解决社会问题、促进全球化、保障国家安全等7大维度讲解了科技创新的重要性。他表示,科技创新在提高人民生活质量方面发挥着至关重要的作用,只有全力推动科技创新,才能共创美好生活。

秦朔以《新时期民企的挑战、机会与选择》进行分享,他首先从内部政策、外部变局、地方债、需求不足、人口压力等维度,分析了目前民营企业面临的挑战。“过去成功的方式正在渐渐失效,企业需要有超长韧性”。

他鼓励在场企业家,能力是实现自身跳跃的关键,精华是熬出来的,生路是闯出来的,要用企业家精神不断超越,不断突破,闯出逆境。

本次大会,河南省民营企业协会联合北京师范大学中国公益研究院等40多家智库机构以及省内知名百强企业签署共创美好企业倡议书,共同发起“共创美好企业”倡议活动。刘兴旭带领部分联合发起单位代表上台朗读共创美好企业倡议书。

王龙表示,河南省民营企业协会将持续开展共创美好企业系列活动,引领民营企业共创美好企业,共建美好社会,共享美好生活。

大会还举行了圆桌论坛,河南省民营企业家协会首席战略专家李冀、河南科隆集团创始人程清丰、数字马力郑州总经理余立、河南嗨吃家食品股份有限公司董事长郭旭、洛阳国家大学科技园董事长任慧宏等专家、企业家进行分享。

携手同行 共创双赢 仰韶酒业全国招商推介会举行

■本报记者 李代广

10月16日至17日,“携手同行,共创双赢——仰韶酒业全国招商推介会”在风景秀丽的河南仙门山举行。活动吸引了来自陕西、湖北、河南、河北等全国各地的众多仰韶彩陶坊经销商齐聚一堂,近距离感受仰韶彩陶坊的品质与文化,见证仰韶酒业布局省外的坚实步伐。

仰韶酒业集团党委书记、董事长侯建光,仰韶酒业集团党委副书记、营销公司总经理郝惠峰,北京正一堂营销咨询有限公司董事长杨光,仰韶营销公司副总经理王军学,仰韶营销公司市场中心总监郑磊,仰韶彩陶坊省外市场经销商代表徐翠,以及优质经销商100余人出席活动。

畅游仰韶酒庄 碰撞思想火花

活动期间,嘉宾们深度游览了仰韶酒庄,并重点参观了仰韶生态酿酒工业园和河南仙门山酒文化风景园,详细了解了仰韶酒业的酿造工艺、“智慧工厂”建设以及文旅发展成果。在实地考察中,经销商们不仅被仰韶酒业深厚的文化底蕴所打动,更对其严谨的质量控制体系和精益求精的工匠精神表示高度赞赏。

10月17日上午,一场关于行业现状与未来发展的座谈会在仙门山拉开了序幕。会上,侯建光详细介绍了仰韶酒业的企业实力、品牌建



设及布局省外市场的宏伟蓝图。他强调,仰韶酒业将继续秉持开放合作的态度,与各界伙伴携手共进,共同书写中华美酒文化的新篇章。

随后,郝惠峰作“大美仰韶,陶融华夏”品牌推介,从文化、品质、品牌、政策等多个维度,详细阐述了仰韶酒业持续深耕省外的实力与决心,让经销商们对仰韶酒业的品牌理念和市场战略有了更加深入的了解。

杨光作“新竞争格局下酒商的财富新机遇”主题分享,深入剖析了当前白酒行业的四大洞察和五大趋势,以及仰韶酒业布局省外市场的六大优势,并与在场嘉宾共同探讨了酒商未来的进阶之路。

厂商交流环节,经销商们纷纷表示,通过此次活动,他们对仰韶酒业的品牌实力、产品品质和文化底蕴有了更加全面的了解。其间,多家经

销商与仰韶酒业签订了合作协议,标志着双方在合作共赢的道路上迈出了更加坚实的一步。

深化厂商合作 共谋合作新篇

此次推介会的成功举办,不仅加深了仰韶酒业与经销商之间的友谊和信任,更为仰韶酒业省外市场的蓬勃发展注入了新的活力。今年3月以来,仰韶先后在河南、湖北、山东、陕西等地成功举办四场推介会。此次全国品牌推介会是第五场,也是仰韶酒业布局省外的重要一步。

“产业、市场、品牌、品质”是仰韶经营管理的主旋律。依托完善的产业基础、强大的品牌实力、卓越的产品品质,仰韶酒业秉持着与经销商合作共赢的理念,通过一系列举措实现了市场版图的快速扩张。

李锦记联手中国烹饪协会 启动“了不起的中国味”弘扬计划

■ 钟欣

近来,中国美食的全球影响力与高质量发展迎来了前所未有的历史机遇。数据显示,全球中餐市场已突破2600亿美元大关,预计2026年市场占有率达到10.8%的新高。这不仅为全球食客敞开了亲身体验中餐独特魅力的大门,更为中国餐饮业的高质量发展提供了新的增长引擎。

10月15日,作为全球百年中国味传承者和传播者的李锦记联合中国烹饪协会(简称“中烹协”)召开新闻发布会,双方正式宣布启动一项名为“了不起的中国味”弘扬计划。据悉,该计划聚焦“名厨、名店、名菜”三大核心,旨在推动中餐产业的高质量发展和加速全球化进程。

中国烹饪协会与李锦记都认为弘扬中国味在当前全球经济环境的不确定性以及中国传统饮食复兴热潮的背景下具有重要意义。这不仅能为中国餐饮业提供新型增长点,还能树立中餐全球新形象,并作为民族复兴的时代新骄傲,增强民族自信,提升国家形象,让中国味成为中国文化的新名片走向世界。

中国烹饪协会副会长兼秘书长佟琳高度重视李锦记百年来在全球范围内对中餐文化传承与发展所做的贡献,同时对“了不起的中国味”弘扬计划表示极大的期望。她表示,中烹协十分期待与李锦记共同推动中餐产业的全球化发展,通过中餐,以便让世界更好地了解中国五千年的美食、文化和当今中国的国家形象。

现场,李锦记市场副总裁曹晓敏、李锦记餐饮市场总经理汤志斌、中国烹饪协会特邀副会长,李锦记签约顾问大师卢永良,分别阐述了“了不起的中国味”弘扬计划的一系列战略举措。

多措并举 全球百年李锦记 弘扬“了不起的中国味”

近年来,中国味以其独特魅力风靡全球。数据显示,海外中国餐饮门店已近70万家,遍布全球180多个国家和地区,餐饮品牌的“出海热”现象愈发显著。弘扬中国味,不仅是对这一市场潮流的积极响应,更是推动中餐行业向更高质量、更全球化方向发展的动力。

自1888年创立以来,李锦记始终致力于为全球消费者提供高品质调味品。从1920年首销美国,到上世纪70年代“熊猫牌蚝油”进一步推动美国的“熊猫热”,再到支持北京奥运会、上海世博会和北京冬奥会,李锦记始终以发扬中华优秀饮食文化为企业使命,专注于让全球体验中国味,爱上中国味。百年以来,李锦记与广大厨师和餐饮企业紧密合作,共同传承与创新中国味,推动中华饮食文化的全球传播。

在此背景下,李锦记携手中烹协发布“了不起的中国味”弘扬计划,并正式宣布覆盖多维度的战略计划。该计划以名菜、名厨、名店为三大核心:

“名菜”创新,体验“中国味”。在菜式创新方面,李锦记将针对各大菜系和餐饮赛道,引领最新口味趋势,联合权威机构不断推出各菜系、赛道的研究成果以及创新菜谱解决方案。同时,对于传统名菜以及名菜新做,将通过多种渠道进行广泛宣传,利用李锦记的全球网络,将这些经典与创新并蓄的中国菜推向更广阔的全球市场,让更多人了解并喜爱上中餐的多样性和独特魅力。

“名厨”培养,传承“中国味”。厨师是传承“中国味”的灵魂人物。李锦记致力于发掘并

弘扬优秀厨师,助力打造名厨IP,提升名厨的社会认知度与业界影响力,成为激发新一代从业者的标杆。同时,通过李锦记“希望厨师”项目,为经济困难家庭的青年提供烹饪培训与就业机会,为行业注入新鲜活力,为国家乡村振兴带来新动力。此外,利用数字化技术帮助更广泛的厨师群体掌握新技能,激发创新潜能,共同推动餐饮行业发展。

“名店”推广,传播“中国味”。餐厅与餐企是展现中国味道的重要窗口。李锦记依托数百个覆盖多种品类和餐饮业态的产品系列,以及经验丰富的厨务团队,为餐厅餐企提供调味品解决方案,助力餐厅打造独具特色的菜品与口味;而在餐饮企业联合营销方面,通过与文旅部门的合作,以及为当地特色餐厅颁发金匾餐厅认证,帮助他们进一步提升知名度,吸引更多追随地道中国味的食客。除此之外,随着餐企的海外市场正在成为第二增长曲线,李锦记依托全球资源致力于赋能餐企成功出海,全方位助力合作伙伴在海外市场扎根、拓展。

创新、定制、营销、出海 李锦记全方位赋能全球餐企

“了不起的中国味”弘扬计划的启动将为餐饮企业带来强劲的发展动力。李锦记餐饮市场总经理汤志斌强调:“在与中烹协厨师节的合作中,川菜将会是我们赋能餐企打响的第一炮,我们计划从创新、定制、营销、出海四个维度,全面赋能川菜系的餐饮企业。”

在菜式创新赋能方面,即将召开的川菜产业大会上,李锦记将携手红餐网发布一份深度解读川菜市场趋势的研究报告。此外,李锦记还将联合包括元老级川菜大师彭子渝在内的多位

重量级川菜大师,共同进行菜品研发,旨在为广大厨师提供切实可行的解决方案,提升餐饮企业的竞争力,并创造更多的增长机会。

在产品定制赋能方面,李锦记已经为国内外多家知名餐饮企业提供了定制化服务,帮助这些企业稳定菜品口味,提升整体出品质量和出菜效率。目前,李锦记的产品线覆盖蚝油、酱油、多种酱料等品类,力求为餐饮客户提供调味品的一站式采购服务。同时,李锦记还可以根据客户需求,提供柔性定制化服务,满足餐饮企业更加细分和多样化的需求。

在营销赋能方面,李锦记在刚过去的国庆期间,首次尝试与重庆文旅合作为了“了不起的中国味”弘扬计划系列活动的首站。李锦记授予了徐鼎盛、杨记隆府、大刀张等多家重庆特色餐厅首批金匾认证餐厅称号,并结合户外广告资源和线上互动活动,打造了一场集在地文化、历史景点、地方美食于一体的文旅营销活动。这一合作模式,不仅提升了重庆餐饮企业的知名度和影响力,还通过餐饮消费带动了相关文旅产业链的发展。

在海外方面,作为全球化运营已经超过百年的调味品企业,李锦记在全球拥有80多个办事处,并在100多个国家和地区有深入的运营。李锦记依托其全球化运作体系,能够为出海企业提供实地考察、对接当地法律法规、当地食客洞察,以及菜单、风味、菜品共创、联合营销等全方位的支持,帮助海外餐厅更容易落地扎根。

在全球化的今天,“中国味”已经成为全球餐饮舞台上不可或缺的一道亮丽风景线。李锦记与中烹协联手推动“了不起的中国味”弘扬计划,或将为中餐文化的国际化影响力注入新的活力,为中餐的高质量发展和全球化带来新的发展机遇。

结婚启事



新娘范丹妮 新郎朱培勤

于公历2024年10月21日

正式结为夫妻。

特此登报。

敬告亲友,亦作留念。