

进博会将首次举办线上国家展

企业展专门设立三大创新孵化专区

■ 劳动报记者 叶赞

9月16日,第四届中国国际进口博览会开幕倒计时50天新闻通气会在国家会展中心举行。当天,不少展商甚至早早签下了第五届,迫不及待地聊起了明年的计划,也让进博会不断升温。

国家综合展 将于线上举行

“在新时期,为发挥好进博会作为‘双循环’重要窗口作用,第四届进博会国家展按照‘越办越好’总要求,不断创新办展形式和理念,今年我们将使用数字化手段,举办一届线上国家展,为第四届进博会增添新亮点。”中国国际进口博览局招展处处长崔颖介绍道。

崔颖表示,本届国家展首次采用三维建模、虚拟引擎等技术为各参展国搭建精心制作的虚拟展厅,通过图片、视频、3D模型等多种形式展示参展

国发展成就、优势产业、文化旅游、代表性企业等领域特色。用技术手段打破了有限空间的限制,扩大了受众范围,进一步提升了国家展的传播力和影响力。

此次国家展内容更加多元丰富、形式更加活泼,让人们足不出户将各国美景,独特地域文化、特色产业尽收眼底,带大家全新体验。虚拟展厅内设置了企业直通车,打通了国家展与企业商业展的通道,可以了解参展国企业情况,为参展国的服务做得更实、更深。

签约参展企业 超过去年

记者获悉,第四届进博会参展展览面积超过36万平方米,签约参展企业数量超过去年,启用14个场馆,共12个展台。其中韩国现代汽车集团展台净面积1600平方米,日本那智不二越展台净面积1300平

方米。

从质量看,特装率达到95.9%,世界500强和行业龙头企业参展踊跃,回头率超过80%;从代表性看,今年国别(地区)数量超过去年,境外中小企业组团参展企业数增加30%。日本、丹麦、波兰、新西兰等国组展机构纷纷扩大参展面积,组织更多代表该国特色和制造水平的中小企业参展。设立在食品展区的中东欧专区展览面积超1500平方米,企业数超60家。

专门设立 三大创新孵化专区

国家会展中心进口博览会展览部总经理助理吴珺表示,为更好服务国家创新发展需要,第四届进博会企业商业展的技术装备、医疗、汽车展分别设立创新孵化专区,目前准备工作有序推进,将为全球优质的创新型小微企业提供试验场和孵化器,助力国内需求和

境外优质资源对接,促进国内产业创新发展与转型升级。

吴珺说,创新孵化专区最主要是突出创新引领,先进性是重要的考量目标。各展区的科技孵化专区题材各有侧重。技术装备展区主要涉及工业互联网、智能制造、电子信息、物联网、大数据、人工智能、机器人、5G、区块链等题材;医疗展区主要是健康科技、免疫肿瘤、生物疫苗、3D打印、AI+医疗等题材;汽车展区主要涉及自动驾驶、智能网联、智慧座舱、车路协同、车载雷达等智慧出行题材。这些题材都具有较强的孵化科技能力和后续开发能力,产品和技术研发方向在所属行业具有创新引领作用。

在入驻标准方面,入驻创新孵化专区的企业应为境外注册的小微企业,产品、技术和服务在所属领域具有创新引领作用,较现有产品、技术或服务有明显进步和创新。

数十家企业 提前签约第五届

昨天,数十家企业和境外组展机构早早签约将于2022年举办的第五届进博会企业商业展。包括:松下、博西家电、迅销、意柯那、贝拉米有机、欧力士(ORIX)集团、ABB、花王、飞利浦、都乐、卡赫、法孚、欣海国际、爱茉莉太平洋、默沙东、路易达孚、3M、中欧商贸物流合作园区、雅诗兰黛、梦蒂贝罗酒庄、爱德华生命科学、爱尔博、普华永道、世邦魏理仕、曼茨、圣克集团、Beckmann、SGS、德勤、第一太平戴维斯、康宝莱、强生、阿斯利康、毕马威、诺贝尔轴承科技、HRC、卡尔史托斯、安捷伦科技和德国海外商会等。

第五届进博会报名火热,表明越来越多的海外企业和机构希望通过长期参与进博会深耕中国市场,共享中国高质量发展新机遇。



上海获金融业首个 中国质量奖

本报讯(劳动报记者 陆燕婷)昨天,中国质量(杭州)大会公布了第四届中国质量奖获奖名单,上海的银行间市场清算所股份有限公司获得中国质量奖,这是首个金融行业的中国质量奖。同时,上海申通地铁集团有限公司、中微半导体设备(上海)股份有限公司等7家组织获得中国质量奖提名奖。

中国质量奖是我国质量领域最高质量荣誉,每届设10个“中国质量奖”和90个“中国质量奖提名奖”。在第四届中国质量奖评选中,全国共有28家组织、4名个人获中国质量奖,274家组织、31名个人获中国质量奖提名奖。其中,上海获中国质量奖4个,占八分之一,获中国质量奖提名奖31个,占比超过10%。

近年来,市市场监管局认真贯彻落实党中央国务院、市委市政府关于开展质量提升行动、推动高质量发展的决策部署,大力实施质量强国政策,将实施质量奖励制度作为推动本市各行各业高质量发展的有效途径。

中秋临近,市民消费热情高涨

现烤月饼高峰时需排队6小时

本报讯(劳动报记者 陆燕婷 文/摄)中秋临近,市民排队买月饼的热情高涨。劳动报记者近日接连走访沪上南京路、淮海路,发现真老大房、泰康、第一食品、新雅、邵万生、三阳南货店、光明邨等一众现烤月饼老字号门店平均排队2小时,高峰期部分品牌需要等上6小时。

高峰期,南京路上邵万生的队伍和三阳南货店的客流差点儿就能“牵手”,当中还有个人气特别旺的真老大房。而在另一头,新雅、泰康、第一食品门前的队伍也同样“一眼望不到头”。相形之下,节前主攻广式月饼零售市场的杏花楼,

店堂内人头攒动,采买队伍倒是比“现烤”流动得快。

“往年,真老大房单日最高销量为8.6万只。今天,真老大房一上午销量已超过6万只,或打破往年的历史销售纪录。这仅为今天的单店数据,如果加上线上和其他线下门店数据,真老大房单日销售额可以突破100万元。”泰康食品有限公司办公室主任李晓嵘透露,“南京路上人山人海,泰康的现烤鲜肉月饼使用爱森肉。今天要品尝到,起码排4小时队,单日销售额或突破25万元。”

“现烤月饼”排队最长的队伍在淮海路上光明邨,约绵

延一公里。劳动报记者了解到,由于光明邨的现烤月饼悉数现场制作,每天的生产销售总量在1万只左右,其拳头产品现烤鲜肉月饼几乎需要排队5、6小时。

现烤月饼人气旺,馅料可不止鲜肉一种。今年,各家月饼都有所创新,市民的选择面也更广了。

“卖得最好的还属鲜肉月饼,还有我们的蟹粉鲜肉。队伍分开排,蟹粉鲜肉也要排上2小时左右。”光明邨淮海路一楼主管金鼎文告诉劳动报记者,在传统肉月饼的基础上,今年,光明邨还推出了一款以牛肝菌为主食材的“现烤

菌菇月饼”。

邵万生食品公司副经理严思中透露,今年老字号邵万生首创的“糟香鲜肉月饼”,销售再创新高。“平均排队1.5至2小时,日销售额可达到25至30万,特色的糟香鲜肉月饼每天可卖到3万只左右。”

新雅行政总厨、黄浦区海派粤菜非遗传人黄任康制成了“腌笃鲜月饼”,完美复刻出腌笃鲜中的灵魂鲜笋;芝士蔓越莓、藤椒鱼等品种也颇受市场认可。第一食品门前的现烤月饼柜台前,鲍鱼鲜肉、虾籽虾仁、爆浆榴莲、云腿桂花、蛋黄肉松、萝卜丝开洋等新品迭出,市场接受度颇高。