



Chinese News

潮汕鄉情



汕深跨境電商產業深度合作助推傳統外貿突圍

助力汕頭企業“買全球賣全球”

“買全球、賣全球”，如今跨境電商作為外貿的新業態，已成為驅動貿易發展的新動能。在深圳與汕頭深度合作背景下，兩地跨境電商產業如何促進協同發展？記者從12月3日在寶奧城舉行的“粵東跨境電商產業暨深汕協同發展研討會”上獲悉，寶奧城已與深圳市跨境電子商務協會(以下簡稱“深跨協”)建立深度合作，將從專業展會、產銷對接、運營培訓等方面，積極引導汕頭產業帶進軍跨境電商。

跨境電商助推傳統外貿突圍

作為中國玩具基地的澄海產業帶，疫情加速了外貿轉型的步伐，其中已有不少企業由傳統外貿向跨境電商轉型。然而，很多企業由於對跨境電商“一竅不通”，在轉型時步伐艱難。在研討會上，澄海部分玩具企業談到，一直以來都是以傳統外貿出口為主，如何通過跨境電商助推傳統外貿突圍，對企業來說是一道很大的難題。

深跨協總會執行會長王馨在研討會上談到，玩具類產品得到很多跨境賣家的關注和推廣，尤其是今年疫情以來，產品需求激增，在各大銷售平臺上，玩具在熱門出口品類中排名第一，並以室內娛樂類玩具產品銷售最為火爆。北美市場與去年同期相比，玩具類產品銷售額增長達到了228%。

事實上，不僅是工藝玩具、紡織服裝、美妝、家居、不銹鋼制品等汕頭乃至粵東地區的傳統優勢產業，在跨境電子商務上仍有不小的發展潛力。

在研討會上，深跨協、行業專家、企業代表們便有這樣的共識：在“內外貿雙循環”背景下，跨境電商顯然已成為傳統企業數字化



寶奧城物流中心配備電商雲倉、國標立體倉等物流區域，助力區域跨境電商發展。

轉型升級的一把利器，在推動產業結構轉型升級、助力產業跨界深度融合、助推中小企業發展等方面發揮着日益重要的作用。

不過，參加研討會的業內人士紛紛表示，專業、復合型人才匱乏已成為制約跨境電商未來發展的重要瓶頸。跨境電商平臺eBay中國區業務拓展總監高華分析道，跨境電商從前期平臺運營團隊的搭建、到選品，以及玩具行業知識產權的規避，再到平臺運營、財務法規、物流管理等，需要一個專業的團隊。但目前專業電商人才，尤其是復合型電商人才匱乏，也使得企業跨境電商轉型之路更加舉步維艱，也會使傳統貿易型企業認為跨境電商的門檻高，不敢邁出嘗試的步伐。

加強兩地跨境電子商務協作

目前，深圳跨境電商的發展已走在全國前列。如何借助深汕深度合作契機，讓汕頭乃至粵東的傳統優勢產業登上跨境電商這艘“大船”加速出海，在產業協同、人才培養、物流供應鏈合作上精準發力，成為行業共同聚焦的話題之一。

基於這一需求，深汕兩地已邁出探索的步伐，希望為更多優秀企業、優秀品牌、優秀產品“跨境出海”提供新路徑。

記者了解到，近兩年來，作為汕頭市跨境電子商務綜合試驗區北翼園區和國家電子商務示範基地，寶奧城通過立足于澄海玩具產業帶，聯動汕頭各大傳統優勢產業，

加強與行業協會、電商平臺、龍頭企業的協作，積極探索產業帶轉型升級模式。與此同時，作為粵東首家跨境電商運營平臺，寶奧城跨境電子商務分揀清關中心是於去年建成運營，進一步發揮寶奧城國家電子商務產業示範園區的優勢，服務于汕頭、潮州、揭陽等產業帶，通過選品活動、引進賣家實地考察、舉辦培訓交流會、組織企業參加各地電商展會，更新分享全球熱門電商資訊等，帶動企業走出去、引進來。

在深汕合作方面，寶奧城與深跨協除了建立深度合作關係之外，深跨協還在寶奧城設立粵東分會。該分會將依托深跨協總會優秀的行業平臺，進一步發揮寶奧城國家電子商務產業示範園區的優勢，服務于汕頭、潮州、揭陽等產業帶，通過選品活動、引進賣家實地考察、舉辦培訓交流會、組織企業參加各地電商展會，更新分享全球熱門電商資訊等，帶動企業走出去、引進來。

“一方面，為全球跨境電商賣家提供優質、創新的產品；另一方面，助力產業帶企業抱團發展，跨境出海，為產業帶轉型升級提供服務，推動整個粵東跨境業務的發展。”廣東寶奧現代物流投資有限公司總經理、深跨協粵東辦事處會長姚仕宏說。

與此同時，為更好地幫助企業解決電商人才問題，寶奧城、澄海電商協會、深跨協粵東分會達成合作，聯合粵東高職院校共同打造“寶奧電商人才孵化基地”，從校企合作到企業定向委培的電商人才一站式培養及輸送，幫助企業解決電商運營人才緊缺的問題。服務方面，中國汕頭(玩具)知識產權快速維權中心也落戶于寶奧城，將為澄海玩具產業知識產權授權、確認、維權提供一站式的服務。(蔡曉丹 攝影報道)



南澳島在哪里?

南澳島，廣東唯一的海島縣，距深圳384公里，距中山480公里，距江門508公里。總面積約114.74平方公里，由南澳島及周邊35個島嶼組成，北回歸線上的綠寶石。

汕頭文化旅游推介活動在深圳落下帷幕。

美麗風光深厚文化折服「老廣」

「四季汕頭歡迎您」文化旅游宣傳推介活動在江門、中山、深圳舉行

【汕頭日報訊】12月6日下午，由汕頭市文化廣電旅遊體育局主辦的“四季汕頭歡迎您”文化旅游宣傳推介活動在深圳市東部華僑城茶溪谷景區落下帷幕。4天來，推介團走進江門、中山、深圳，推介汕頭文化旅游產品，促進疫情後文化旅游市場的提振和復蘇，圍繞“廣東人游廣東”主題，吸引周邊城市及廣東省內遊客來汕旅遊度假。

本次推介活動，汕頭市文化廣電旅遊體育局積極組織各區(縣)文化廣電旅遊體育局、演藝團體、旅行社、酒店、景區、非遺項目單位、文創單位、旅遊手信單位參與。在活動現場，參展單位各施所長，在現場精心布置的展位上展示旅遊資源、文創產品，派發宣傳資料，邀請市民試吃特色小吃，展示非遺技藝，與業界和市民互動交流，吸引了眾多市民朋友駐足觀看和諮詢了解。推介會還通過展播《汕頭十二時辰》宣傳片，舉辦文旅推介秀、汕頭特色文藝表演等方式，向嘉賓觀眾們全面展示了汕頭豐富的文化旅遊資源。潮劇、剪紙、舞蹈、潮語歌曲、工夫茶藝表演等節目，加深了觀眾嘉賓對汕頭文化的認識，深厚的文化底蘊、美麗的城市風光讓大家贊嘆連連。

深圳市市民雷小姐表示，多年前游玩汕頭，各類海鮮、美食給她留下了深刻印象，通過此次推介活動，發現汕頭不僅有美食，而且還有風光旖旎的南澳島、遠離喧囂的東華村等美麗鄉村，如今交通更加便利，希望能有時間再到汕頭來一次全新的深度游。深圳市領航自駕游協會副秘書長謝雨中表示，深圳和汕頭都是經濟特區，在經濟特區建立40周年之際舉辦這場推介活動意義非凡，將進一步加深汕頭與深圳文旅業界之間的交流合作，推動旅遊資源共建共享。

據汕頭市旅遊協會會長黃慶文介紹，此次推介活動不僅有旅遊代言人上臺介紹旅遊資源，還以載歌載舞的形式獻上具有汕頭文化特色的節目，活動選擇在人流量較多的商場、廣場、景區舉辦，與市民遊客“親密接觸”，擴大了活動的影響力和覆蓋面。旅遊協會也精心準備，推出了“汕頭十二時辰”美食綫路等多條文化旅游精品綫路，為遊客提供多樣化的選擇和優質的服務。接下來，汕頭市文化廣電旅遊體育局將繼續加強對汕頭文化旅游資源的宣傳推介，擦亮汕頭文化旅游品牌，提升汕頭城市知名度、美譽度，推動汕頭文化旅游工作邁上新臺階。

責任編輯
蔡燕芳

(林蓁 攝影報道)

異域風情餐館搶灘“美食之都” 汕頭人家門口品嘗東南亞風味

汕頭有“美食之都”的美譽，很多外地人專門來汕頭覓食，驚嘆汕頭美食品類之多，可以吃上半個月不重樣。但汕頭的美食遠遠不止是本地菜系，如今，越來越多的異域菜系進駐汕頭，以新奇的味道和烹飪手法吸引著市民嘗鮮，在“美食之都”中搶得一席之地。特別是東南亞餐館，已開遍了市區的多個角落。

東南亞餐館搶占汕頭美食榜單

前段時間播放的電視劇《小娘惹》，除了故事情節曲折引人入勝，更加吸引觀眾的是裏面對東南亞美食的細緻體現，劇中有很多美食制作的特寫鏡頭，引人垂涎。不少汕頭市民看過該劇之後，就想來一頓正宗美味的娘惹菜了。

記者了解到，目前汕頭比較正式的東南亞餐館有近20家，而且幾家還是受市民喜歡的熱門餐館。東南亞餐館作為異域風情的餐館，在美食如林的汕頭，穩穩地占據了一席之地。

汕頭的東南亞餐館，大部分都是以泰國菜為主，還有部分是越南菜為主，同時也兼有其它東南亞國家的特色菜，娘惹菜作為新加坡和馬來西亞的特色菜，雖然目前還沒有專門的餐館，但比較有名的菜式，也可以在越泰餐廳中找到。一位經營者告訴記者，汕頭的很多東南亞餐館雖然大多掛了“泰”或“越”的名頭，但其實基本上是東南亞菜式的大匯合。

東南亞美食與潮菜有一定淵源

汕頭美食和東南亞美食有着一定的淵源，有不少潮汕菜系和東南亞菜系融合而成的，食材和口味比較容易被接受。像娘惹菜，就是我國沿海華人到達南洋之後，將中華情結與南洋味道相融合的結晶。口味上有共通之處，比較容易被接受。

再加上目前東南亞是汕頭最熱門的出境旅遊地之一，隨着越來越多的市民走出國門旅遊，接觸並了解東南亞菜式的市民越來越多，東南亞餐館在汕頭也就越來越有市場了。

汕頭市民林小姐告訴記者，因為特別喜歡東南亞菜式，以前隔三差五就會去一趟泰國覓食，今年受疫情影響，至今還沒有出國，為了滿足舌尖的食欲，她經常在市區尋找東南亞餐館，發現還真不少，基本上每個綜合體都有一兩家，菜式也越來越豐富，口味雖然有的經過了改良，但依然保留了原有的風味。

菜式精緻“顏值”高受年輕人追捧

東南亞餐館的主要消費群體為年輕人，一方面是受影視劇的影響，一方面是因為東南亞菜式“顏值”高，每道菜的色彩都非常鮮艷，紅黃綠相間，非常養眼；東南亞菜式經常用的醬料，都由起碼十種以上香料調配而成，味道香濃。東南亞菜式可謂色香味俱全。年輕人對食物的要求，已不再像老一輩祇求美味和飽腹，精緻有顏值，也是吸引他們的重要因素之一。較受汕頭人喜愛的東南亞菜式有很多，像冬陰功湯、椰汁嫩雞湯、咖喱魚餅、咖喱蟹、咖喱蝦、綠咖喱雞肉、芒果香飯等等，都是有顏有味的饕餮美食。

東南亞美食和汕頭美食一樣，海鮮是主要食材，也都特別講究蘸料，幾乎每一道菜就配一種蘸汁。但在味道上，却有熱帶風情特點，甜酸、辛香、微辣，口味不會像潮菜一樣清淡，也不會像北方菜一樣厚重，相對容易被潮汕人所接受，加上年輕人比較喜歡嘗鮮，對比一下相同食材做出的不同口味，可以體驗到美食世界的精妙和豐富。

(許玉璇 攝影報道)



冬陰功湯

東南亞風味菜色香味俱全