



我市组成三年来最大出海抢单团

抢订单、寻商机,江门企业拼了!

自信满满,整装待发!记者从12月16日日召开的江门市外贸企业出海抢单动员会上获悉,我市组成了三年来最大的出海抢单团,将随省企业团赴迪拜参加第十三届中国(阿联酋)贸易博览会。

“这次我们将展示新研发的产品,是可折叠、涂装的太阳能板,可为家庭露营等日常生活带来充电便利,希望以此赢得

新客户,并希望将中东地区作为开拓国外市场的首站。”江门市东日能光伏科技有限公司(以下简称“东日能光伏科技”)销售经理谭永锵对此次参展充满期待。

抢订单、寻商机。第十三届中国(阿联酋)贸易博览会将于12月19日至21日在迪拜举办,我市67家企业共获得69个展位。其中,包括东日能光伏科技在内的6家企业通

过省商务厅组织的包机到现场参展,其余61家企业均以代参展模式参展。

本次我市助力企业组团“出海”,为外贸企业寻觅的是商机,释放的则是稳增长的信心。

“本次参展,我们主要是想开拓中东和非洲市场,希望能在‘一带一路’沿线开拓出新的市场。我们有信心借助海外市场,明年销售额能翻一番。”江门市蓬江区深佰

士日用品有限公司总经理陈少锋信心满满地说。

一次线下交流胜过千封邮件往来。“与客户的情感维系不能仅靠电子邮件,面对面沟通更直观、直接,希望本次参展能与目标客户建立起稳定的联系。”在江门市伟胜电业有限公司总经理杨伟鸿看来,本次迪拜参展既是重新联络老客户、巩固旧市场,又是开拓新市场的好时机。一周前,公司已派

销售人员提前前往迪拜,与老客户签下了20多万美元的意向合同。

为支持企业赴境外参展,我市出台了系列扶持政策。比如,包机参展企业可获得往返机票50%的支持,还可以申请国家级和省级相关资金,及我市外贸高质量创新发展资金,预计江门参展企业每个展位可以获得最高5万元的资金支持。

细节之处显温情。在

昨日举行的外贸企业出海抢单动员会上,市商务局专门为参展企业准备了“出海抢单健康礼包”,里面包含了N95口罩、氯雷他定片、盐酸氨溴索口服溶液、蓝岑口服液、小柴胡颗粒、藿香正气丸等应急药物。另外,市商务局积极统筹协调,将安排专车把参展企业人员从机场接回,做好健康管理服务。

(文/赵可义)

“华侨(侨乡)文化与中国精神”学术研讨会举行

为凝聚海内外中华儿女“根魂梦”贡献江门方案

12月14日,由江门市市委宣传部与五邑大学联合主办的“华侨(侨乡)文化与中国精神”学术研讨会在开平市仓东文化遗产保育与发展中心召开。市委常委、宣传部部长陈冀发表视频致辞。

陈冀强调,在深入学习贯彻党的二十大精神之际,举办本次研讨会,正是希望以侨乡之力,撬动“华侨文化与中国精神”的时代课题,为把华侨文化发展好、弘扬好、传播好,在新征程上凝聚

海内外中华儿女共同的“根魂梦”,贡献江门方案和侨乡力量。

本次研讨会通过线上线下结合的方式举行,连线北京、广州、厦门,邀请来自中国华侨华人研究所、暨南大学、华侨大学

和五邑大学等高校、研究机构的学者,以及来自开平、台山等地的文史专家,先后围绕研讨会主题进行研讨,在华侨(侨乡)文化与中国精神的历史脉络、内在联系、现实作用、传承路径等方面取得

重要共识、新的认知。本地的文史工作者还结合侨史侨情、侨乡风俗和地方掌故,为“华侨(侨乡)文化与中国精神”的研讨提供了基层视角。

会议还为仓东文化遗产保育与发展中心举行

了“五邑大学校外实践教育基地”“五邑大学广东侨乡文化研究院侨乡文化与遗产研究基地”“五邑大学广东侨乡文化研究院侨乡党史研究与教育基地”揭牌仪式。

(文/凌雪敏)

江门市蓬江区省级预制菜产业园揭牌

打造湾区“超级厨房” 擦亮“侨味”预制菜品牌



预制菜产业的发展让更多人可以随时喝上陈皮莲藕排骨汤。



蓬江区预制菜企业生产的佛跳墙色香味俱全。



大昌超市推出“侨都预制菜”线下销售专区。

2023年春节比2022年要来得更早些,在江门工作多年的孙先生近期开始筹备寄回老家甘肃的“年货大礼包”:鲍汁佛跳墙、红烧味金蚝、马肉酱油鹅、金汤鲍鱼花胶鸡、腊肉腊肠……“年年吃北方菜,今年想让在甘肃的爸爸和爷爷尝尝方便、营养、健康的地道粤菜!”孙先生说。

满满的“侨味儿”,传达着游子暖暖的心意。孙先生准备的“年货大礼包”都是来自江门市蓬江区省级预制菜产业园的特色预制菜。2022年12月16日,江门市蓬江区省级预制菜产业园正式揭牌,总投资超80亿元的一批重点项目动工(签约),一批科研院所、保险单位、投资机构纷纷加入,一个集“研、养、采、产、销”为一体的产业链正加速布局,“链”出高质量发展新动能,让蓬江区预制菜产业“色香味”俱全,进一步擦亮了“侨味”预制菜品牌。

色:推出近百道侨都菜肴

去年6月,谭氏水产合作社牢牢把住预制菜产业风口,研发出谭氏水产鲍鱼饭并在市面上推广销售,其生产的鲍鱼饭超过3万份,产值超300万元。目前,该公司还在研发生蚝饭、牛蛙饭等自热型米饭,以满足市场需求。

今年4月,蓬江区大昌超市海逸城邦店“上新”,“侨都预制菜”线下销售专区正式与市民见面,推出腊味熟食、鳄鱼汤、海螺片、焖饭等各种即热、即烹、即食且品种丰富的侨都预制菜,让市民在家即可享受“大厨级别”的美味。

今年7月,海农岛食品有限公司在其线上电商平台陆续推出陈皮红豆沙、甜醋猪脚菜、花胶鸡汤、即食鲜炖鲫鱼汤、即食佛跳墙等预制菜,过去约半年时间,销量节节攀升,并收获了一波好评,网友认为其“味道正

宗”“方便携带”“产品新鲜”。

近年来,预制菜“江湖”快速崛起,蓬江区众多企业看准机遇纷纷下场,近百种侨都菜肴随之闪亮登场,展示了蓬江区预制菜的“菜色”。不论是线下商超、还是线上电商平台,既有即食水产品、热加工熟食制品、热加工糕点、果蔬罐头,也有速冻调制食品、速冻米面制品等等,蓬江出品的预制菜琳琅满目。

香:政府“掌勺”让“湾区厨房”香飘万里

如果把预制菜产业看成一间厨房。那么,各类相关企业,就是“主要食材”,政府是“掌勺大厨”,资金、人才、技术、项目等发展要素就是刀叉、案板、调料等“工具”。“掌勺大厨”如何恰到好处地调用各类“工具”,炒香每盘菜,成为这间厨房“香气能飘多远”的关键。

“建设‘湾区厨房’,必须立足实际、奋力争先!”今年以来,蓬江区紧跟省、市节奏,相继制定《江门市蓬江区预制菜产业园创建方案(2022—2024年)》(以下简称《方案》),全方位搭建预制菜产业发展的“四梁八柱”,出台“蓬江预制菜黄金八条”,通过政府引导、企业参与、标准先行和全产业链推动的方式,全力打造集“研、养、采、产、销”一体化的具有侨乡特色的预制菜产业园,大力推进一二三产业融合发展,推动越来越多富有蓬江特色的侨都预制菜品走向湾区、走向全球。

根据《方案》规划,到2024年,江门市蓬江区预制菜产业园将稳步建成预制菜产业生产、加工、流通、研发、销售全产业链一体化发展,上下游产业互联、专业分工明晰、产销及配套企业相对集中的现代农业产业园,衔

接起生产与消费两端,真正打响“侨都预制菜”品牌。

味:开辟侨乡预制菜“新航路”

在绵延的岁月里,无数江门人从这里走出去,将中华文化传播到世界各地,也将异国文化带了回来。在“侨”的纽带下,中西方文化在侨都江门交融,形成浓厚的侨乡美食文化。如今,这些特色文化通过传统工艺与食材深加工技术的融合,成为一道道侨都名菜,为远在海外的华侨华人送去侨乡味道。

在预制菜产业良好发展的态势下,近年来,不少蓬江餐饮企业紧紧抓住“侨”味核心要素,不断细化预制菜市场发展,研发打造排骨凉瓜汤、咖喱牛腩、陈皮水鸭汤等特色菜品。

在2022年“乐购侨都美食蓬江”系列大型促消费活动中,江门市邑家人餐饮管理服务有限公司负责人将杜阮凉瓜、五洞

牛肉、新会陈皮等五邑特色食材结合起来,推出了一系列具有侨乡特色的预制菜,备受市民青睐。

在国内备受欢迎,侨都味道在海外也享有盛名。近年来,江门得宝、远宏、越好、恒益等多家企业加快谋划“出海”步伐,将生产的酸菜鱼、豉油鸡、烤鳗、烧鹅等预制菜产品送往海内外市场,产值已超10亿元。

在产业园创建过程中,蓬江还借助市委实施“港澳融合”“侨都赋能”等工程的契机,进一步布局预制菜产业的海外市场,扩大对外出口离地,在预制菜产业园这一平台上积极引进资金、技术、人才等资源,加快对接国际预制菜质量安全标准,挖掘、提炼风味文化,让具有蓬江特色的“侨都预制菜”走向世界,开辟侨乡预制菜“新航路”,打造全球华侨预制菜发展高地。

(文/图 胡晴晴 罗霖 林晓云)