

泉州举办跨境电商研修班

构建跨境电商人才培养体系

有基础

泉州优品热销全球

跨境电商已成为数字贸易的重要组成部分和促进外贸转型升级的重要抓手。作为新业态新模式,跨境电商在应对复杂多变的国内外大环境、推动我国经济高质量发展、促进我国企业在全球价值链攀升中发挥着不可忽视的重要作用。

立足实业基础,泉州跨境电商卖家数量已超万家之多,在全国以及全球领域占有一席之地。当前我市鞋服箱包、工艺品、对讲机等轻工产品已成为国际市场的畅销品类,形成了国潮泉州优品通过跨境电商热销全球的集中出海现象。

产业的蓬勃发展离不开政策支持。今年以来我市不断优化政策体系,出台《泉州市推动跨境电商发展三年行动方案》,配套出台了《泉州市促进跨境电商高质量发展若干措施》,从加强主体培育、打造产业园区、强化仓储物流建设、引导合规化经营、提升服务生态等五个方面给予精准政策支持,符合政策的单个落地项目最高可获500万元的一次性奖励。

此次通过研修班的集中学习,将进一步促进人才链、产业链和创新链的有机衔接。“这是今年跨境电商培训的开端。”泉州市商务局相关负责人表示,年底前泉州还将针对不同需求陆续推出四场主题培训,从认知层面上启迪从业者,全面提升跨境电商人才的整体水平,期待更多具备战略眼光的创业者与开拓者参与到持续升级的跨境电商产业中来。

针对传统外贸产业在跨境电商领域的发展诉求,此次应邀前来参与培训的企业中不乏传统外贸从业者,更有不少高层次人才参与其中。泉州市高层次人才代表张宁锋分享说,当前全球产业结构调整进入深水期,研修班立足全球经济发展趋势进行细致分享,不仅对跨境电商从业者有启助力,对全行业的各类人才皆有裨益。作为跨境电商的一员“老兵”,研修班成员、利泰集团创始人邱庆云分享说,企业家只有始终保持学习的习惯,方能带领企业获得更大的生存空间。困难与机遇时刻并存,期待未来更多此类将课堂搬入高校与企业的主题学习形式,助力跨境电商产业“一起走,走更高”。

10月11日上午,人才国情省情市情研修班暨泉州市跨境电商培训班(第一期)在厦门大学开班。厦门大学管理学院教授、博士生导师、国家自然科学基金重大项目首席专家罗进辉就《当前宏观经济形势和国家政策取向》作首课教学,泉州市高层次人才及跨境电商企业、外贸企业管理人员等50多位学员参加培训。

泉州市商务局副局长林斌在开班式上作动员讲话,他说,研修班的举办将深化政校企合作,助力构建跨境电商人才培训体系,进一步优化、壮大泉州跨境电商产业综合实力,为国潮泉州优品创造更大的全球市场机遇。

本次活动由中共泉州市委人才办、泉州市商务局联合主办,泉州市跨境电商商务协会承办。

□融媒体记者王宇静 通讯员黄凯 吴月芳 文/图



通过研修班形式,提升整体人才水平。

树信心

AI提升产业效率

当天,厦门大学管理学院教授罗进辉,微软(亚洲)互联网工程院、工业元宇宙中心资深产品经理李明泽,米多多网络科技有限公司创始人兼CEO邓海等三位授课嘉宾分别围绕当前全球经济发展趋势、微软生成式AI助力产业智能化升级以及中国企业出海经营现状与管理挑战等方面,与企业家长们进行深入交流。

“过去的经济高速增长不复存在,大家要做好应对经济长周期中低速、高质量发展阶段的准备。”罗进辉教授说。如何应对?罗进辉认为离不开“敢”字,敢创新、敢投资、敢发展。当然这也需要市场持续释放明朗且有效的政策支持。他认为企业家们需要建立“拼不够,赔未来”的信念,要相信未来,今天的努力才有意义,“消费是收入的函数,收入是就业的函数,就业是‘民

营企业投资’的函数。”他提到华为在研发方面的持续高投入,期待更多企业家以长期主义的创新策略,以真正硬核的研发成果、过硬的产品之力赢得未来。

虽然当前各方经济发展的压力不小,但必须看到,AI技术在促进各个产业生态繁荣方面的有效助力。“跨境电商是最早拥抱ChatGPT的行业之一。”李明泽结合产业发展,带来贯穿跨境电商领域选品、研发、销售各个环节上的AI应用案例。面对全球市场,不同区域国家,AI技术可以生成满足不同需求的数字人输出以及影像产品画面的生成。跨境电商已成为当前“数字贸易”中最活跃、最普惠、最能代表时代技术进步特征的贸易方式。

作为此次研学活动的支持者,米多多的邓海建议从业者要敢于破解自我认知偏见,积极拥抱数字化工具,敢于突破舒适圈。他通过案例分享了如何运

用数字化工具建立学习型企业,利用跨境电商模式帮助企业找到更高的利润点的实践应用。在充斥各种不确定因素的当下,他认为跨境电商领域的企业家们必须重视供应链优化及品牌出海战略部署,充分利用社媒、红人营销,通过数字化与技术创新手段,进一步释放泉州产业带优势,提升从业者综合素质,以此让出海的大小“船只”乘风破浪,驶向光明的未来。

为了让学员将课堂上的理论知识与实际运作更好地结合,研修班组织学员们带着课堂所思所得,先后走访了厦门的俊亿供应链有限公司与欣维发实业有限公司公司,两家企业分别聚焦运动服饰及箱包品类,依靠强大的供应链体系及研发投入,成为获得国际认可的跨境品牌企业。通过走访,学员们更加明晰当前跨境产业“良币驱逐劣币”的内在规律,明确持续创新的长期主义理念,坚定拥抱AI技术,果敢创新,出海迎接未来经济新机会的信心。

强化“宴席”概念,融入“一县一桌菜”,大师、专家齐聚献策——

“市井十洲宴”菜品这样选

为了更好地宣传和推广泉州菜,10月9日,泉州市商务局组织召开了“市井十洲宴”研讨座谈会。省烹饪协会、市餐饮烹饪行业协会相关负责人,资深中国烹饪大师、闽菜文化专家,以及厦门和泉州两地资深媒体人等,出席座谈活动。

座谈会上,与会人员以先前我市推出的泉州宴(大众版)为基础,结合目前各县(市、区)“一县一桌菜”的代表性菜品,对“市井十洲宴”的菜品筛选和完善进行了探讨;并围绕宴席编排、文化故事挖掘及主题凝练等难点进行深入剖析及相关部署。

□融媒体记者陈云青 实习生陈虹珍 文/图

针对不同场景进行规划
设计出不同主题宴席

与会人员认为,对菜品的丰富不仅是“物理增加”,更要考虑“一县一桌菜”的融入和能够形成系统的内容。如可以以菜品有机组合,形成若干个主题套系(子宴席),分别按世遗、名人、海丝、烟火、国潮、奋斗的“子主题方向”,以不同套系进行展现;以及可以为便于经营主体根据客群、场景做好“市井十洲宴”的应用去衍生设计组合出生日宴、喜宴、高端商务宴、旅游团队宴等不同应用场景。

市商务局副局长简国红认为,推出“市井十洲宴”,是泉州宴席品牌整合的必由之路。一方面,在整体路线上,要以更具市场化的视角,在大力推广“一县一桌菜”基础上取其精华;以更具精致化的呈现方式,强化“宴席”概念;以更深入的文化挖掘,提高文化在美食中的“参与感”,增加食客用餐“新鲜感”,用

美食讲历史,用味道讲故事。另一方面,在推广应用上,要“精准识别”目标消费群体,在“市井十洲宴”整体宴席基础上,针对生日宴、喜宴、高端商务宴和游客团队宴等不同场景进行菜单设计规划,以实际可行的思路推广落地。

发挥各县市区物产优势
注重历史底蕴的融合

元老级注册中国烹饪大师程振芳则从专业角度出发,更多地强调烹饪方式和菜品口味的多元化和差异化,在充分发挥泉州各县市区独特物产优势的基础上,不拘泥于追求食材原料的多样性,面对同一种食材可采用不同烹饪技法呈现菜品。

中国烹饪协会名厨专业委员会常务副主席胡满荣以“簪花凉菜”为例,提出从菜品整体层面,重视菜品的呈现方式和“氛围感”的营造。他认为,在“养生”成为新型消费热点的当下,在菜品制作的过程中,更应强调营养的均衡搭

配。除此之外,菜品所呈现出的“意境”也尤为重要。粗菜细作、大菜精作,突破传统固有思路的“舒适圈”,推陈出新、守正创新,将泉州特有意象与美食呈现相融合;以扎实的烹饪技术功底为基础,充分发挥创新意识,在文化的挖掘中打造美食享受、城市体验、文化传播于一体的综合呈现方式。

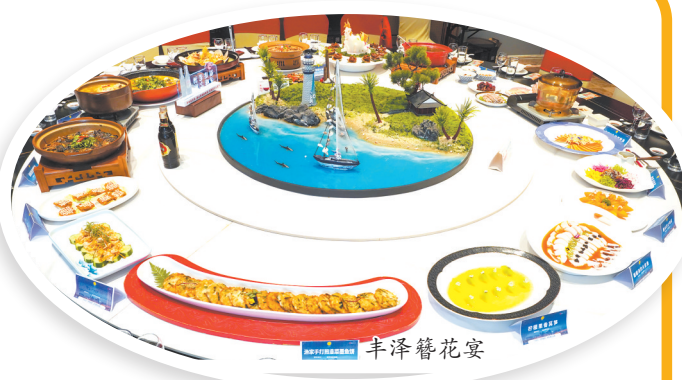
闽菜文化专家许晓春和资深媒体人杨伟峰提出,“市井十洲宴”要充分注重泉州历史文化底蕴和多元美食文化完美融合;同时,从实际落地角度出发,可以考虑组织全市各地的烹饪开发团队,对菜品的特色烹饪技艺、制作方法等开展分享或必要的培训,以确保在“市井十洲宴”推出及后续推广应用时,菜品制作实现更精细的标准化。

“泉州味道”精彩纷呈
成新闽菜发展的重要力量

福建省餐饮烹饪行业协会执行会

长、党支部书记翁贵明先生表示,泉州“一县一桌菜”推广落地效果很好,期待未来“市井十洲宴”的推出。他表示,无论是国庆前夕的2024“新闻菜·最泉州”山海厨王争霸赛的成功举办,还是泉州“一县一桌菜”的推广落地,以及如今“市井十洲宴”的筹备研讨,无一不呈现出泉州餐饮行业昂扬向上的发展态势,已成为推动福建新闻闽菜发展的重要力量。未来,期待着泉州餐饮业以更加茁壮的生命力,创造泉州美食更多精彩,让更多人爱上泉州味道。

泉州宴(大众版)是经过相关行业协会、重点企业、院校专家的研发整合,且依托于“泉州味道”美食矩阵推出的宴席,共计54道菜品;以此为基础打造的“市井十洲宴”,积极响应“一县一桌菜”的推广活动,更加注重特色化以及风味挖掘,为泉州申创“世界美食之都”提供重要的美食文化底蕴和展现形态。



丰泽簪花宴

工信部发布《2024 年老年用品产品推广目录》

我市一企业产品入列
养老照护类产品领域

本报讯(融媒体记者黄文珍 通讯员吴秋蓉)记者从市工信局获悉,日前,工业和信息化部公布了《2024 年老年用品产品推广目录》,产品范围涵盖老年服装服饰、日用辅助产品、养老照护产品、健康促进产品、适老化家居产品、适老环境改善产品等6大领域。我市天娇妇幼卫生用品有限公司的成人纸尿裤、成人拉拉裤、成人护理垫等产品入选此次推广目录的养老照护类产品领域。

据悉,近年来,我市依托纺织鞋服、健康食品、卫生用品及建材家居等传统优势产业,持续打造高质量为老服务和产品供给体系,推动养老事业和养老产业发展。多款产品入选工信部老年用品产品推广目录,入选产品包括日用辅助、养老照护、健康促进等领域。

比如,福建恒安集团有限公司的安而康/便利妥成人纸尿裤、纸尿裤、护理垫,泰好康电子科技(福建)有限公司的经络理疗与音乐放松系统、老龄心能提升与心理评估娱乐综合管理系统,九牧厨卫股份公司的淋浴扶手、固定式淋浴等等产品入列《2022 年老年用品产品推广目录》;南安市老有福卫生用品厂的成人纸尿裤,九牧厨卫股份有限公司的智能坐便器,舒华体育股份有限公司的老人跑步机,美佳爽(中国)有限公司的成人纸尿裤、成人裤型纸尿裤(成人拉拉裤)、成人护理垫、纸尿裤等入选《2023 年老年用品产品推广目录》。

“为进一步扩大优质老年用品供给,促进我省适老化产品推广应用,日前,省工信厅、省民政厅开展了 2024 年福建省适老化新产品征集工作,申报产品范围主要包括老年服装服饰、日用辅助产品、养老照护产品、健康促进产品、适老化家居产品、智能化适老产品。”市工信局相关负责人介绍,征集通过的适老化新产品将在福建省工业企业供需对接平台展示推介,并优先推荐进入工信部国家老年用品产品推广目录。

省美丽休闲乡村和省美丽休闲农业点名单公示

我市6个村
3个农业点入选

本报讯(融媒体记者刘文艳)日前,省农业农村厅公示了2024年福建省美丽休闲乡村和福建省美丽休闲农业点推介名单,我省共有43个乡村进入福建省美丽休闲乡村推荐名单,12个农业点进入福建省美丽休闲农业点推荐名单。

其中,泉州市有6个村入选省美丽休闲乡村,分别是德化县雪峰镇李溪村、洛江区罗溪镇洪四村、泉港区涂岭镇白潼村、惠安县紫山镇官溪村、永春县呈祥乡西村村、晋江市金井镇溜江村。

此外,安溪裕园茶庄园(福建裕园茶基地有限公司)、晋江鸿盛休闲农庄(福建泉州晋江鸿盛果蔬综合特色农产品股份公司)、德化安娜茶油文化产业园(福建省阿嘛家健康科技股份有限公司)等3个休闲农业点入选省美丽休闲农业点。

13批次食品
被检不合格

本报讯(融媒体记者陈云青)近日,省市场监管局公布第33期食品安全监督抽检相关信息,抽检涉及17大类642批次食品及餐饮具。其中,合格629批次,不合格13批次。不合格项目涉及质量指标问题、农兽药残留问题、重金属污染问题、其他污染问题。

质量指标问题为:标称海宁市众口香食品有限公司生产的脆麻花(海苔味),过氧化值(以脂肪计)不符合食品安全国家标准规定,销售单位为福鼎市隆华超市。

农兽药残留问题为:尤溪大润发商业有限公司销售的菠菜,毒死蜱不符合食品安全国家标准规定;武夷山市新百家超市销售的金鲷鱼,恩诺沙星不符合食品安全国家标准规定;漳州台商投资区角美镇陈锦秀水果店销售的桂味荔枝,吡唑醚菌酯不符合食品安全国家标准规定;连江县苔菴镇壹加壹便利店销售的生姜,噻虫胺不符合食品安全国家标准规定;石狮市惠兴佳乐便利店销售的大台农芒果,吡唑醚菌酯不符合食品安全国家标准规定;福州朴朴电子商务有限公司鼓楼分公司销售的冰糖木瓜,噻虫胺、噻虫啉不符合食品安全国家标准规定;福州新领地商贸有限公司销售的红花荔枝,吡唑醚菌酯不符合食品安全国家标准规定;泉州泉港南埔鑫波家乐商场销售的青尖椒,乐果不符合食品安全国家标准规定;福建省平和大世界商贸有限公司大世界购物中心销售的西芹,噻虫胺不符合食品安全国家标准规定。

重金属污染问题为:漳州市恒晟商贸发展有限公司云霄云潭分公司销售的小米椒,镉不符合食品安全国家标准规定。

其他污染问题为:福州市马尾区于姐餐饮店的小碗,阴离子合成洗涤剂不符合食品安全国家标准规定;泉州乐厨餐饮管理有限公司的小菜碗,阴离子合成洗涤剂不符合食品安全国家标准规定。

福建省新闻闽菜创新技能竞赛将在泉州举办

行业协会共同承办。实操竞赛时间为10月17日全天至18日上午,竞赛优秀作品展示时间为10月18日下午,并将于10月18日晚举办颁奖仪式暨新闻闽菜品交流。

竞赛内容为每位选手现场制作自选热菜3道,时间为90分钟。具体要求包括:一是主料不同、技法不同,讲究色、

香、味、形、质、营养的配合,口味、烹调技法、呈现方式、文化赋能等方面有一定的创新;二是参赛作品至少有一道选自获评2023年新闻闽菜名菜的100道热菜。

记者从市商务局了解到,9月底,泉州刚刚举办了“新闻菜·最泉州”2024泉州山海厨王争霸赛,在此基础上,大赛选拔出多名泉州山海厨王争霸赛的获奖选

手报名参赛备赛。本次竞赛全省共有100多位选手参加,其中泉州就有40多位大厨参加。在奖项设置方面,大赛共设置三个奖项,分别为特金奖、金奖、银奖,竞赛总成绩满足相应条件的选手(选手所在车间、班组或所在单位)还可获得“福建省五一劳动奖章”“福建省金牌工匠”等荣誉。

本报讯(融媒体记者陈云青 实习生陈虹珍)记者从市商务局获悉,本月17日—18日,2024年福建省新闻闽菜创新技能竞赛将在泉州石狮举行。活动旨在贯彻落实《福建省加快新闻闽菜创新发展三年行动方案》,加快我省烹饪行业技能人才培养,进一步扩大新闻闽菜影响力,提升新闻闽菜知名度和美誉度。

据介绍,本次竞赛由福建省商务厅、福建省总工会主办,泉州市商务局、石狮市人民政府、福建省财贸轻纺烟草医药工会工作委员会、福建省餐饮烹饪