

# 「粵投粵引」創新基金招商新模式 94個省外優質項目落戶廣東

【香港商報訊】記者黃裕勇報道：作為新一輪招商引資的強磁場，廣東正統籌內外資招商，創新基金招商、股權招商等引資模式。12月7日，廣東省商務廳聯合粵科金融集團在廣州舉行「粵投粵引」基金招商首場項目路演活動，現場發布意向落戶廣東的省外優質項目94個，其中15個項目現場路演。

## 廣東成為招商引資的強磁場

在「粵投粵引」基金招商項目路演活動上，廣東省商務廳廳長張勁松致辭表示，當前，廣東省招商引資氛圍濃厚，粵港澳大灣區全球招商大會、珠三角與粵東西北經貿合作招商會兩大品牌招商活動3年累計招引投資項目3827個、投資規模達5.57萬億元，廣東正在成為新一輪招商引資的強磁場。張勁松強調，廣東要抓住「產業鏈+創新鏈+貿易鏈+金融鏈」這個有效組合，用好基金招商這個組合招商模式，充分發揮完備的生產製造、龐大的市場容量、澎湃的研發創新和超千億規模的基金鉅陣這個廣東獨特的綜合優勢，為項目孵化轉化、落地製

造、拓展市場提供強大的配套支持、場景支持和資金支持，為各類基金提供廣闊的投資空間、增值空間，引爆項目落地、產業發展的新浪潮。活動期間，張勁松還主持召開廣東基金招商座談會，聽取投資機構對廣東基金招商、股權招商的意見建議。東方富海、君聯資本、摩根士丹利（中國）、淡馬錫等24家重點投資機構參加座談會，一致表示看好和



「粵投粵引」基金招商項目路演現場。記者 黃裕勇攝

看中廣東經濟發展前景，接下來將大力支持廣東基金招商，加大在廣東投資布局，引薦更多優質國內外項目投資廣東、落戶廣東。

## 廣馬盛大舉行

【香港商報訊】記者何嘉敏報道：12月8日7時30分，隨著發令槍鳴響，廣汽豐田·2024廣州馬拉松賽在天河體育中心正式拉開帷幕。26000名跑者沿着如詩如畫的「一江兩岸」賽道暢快飛馳，用腳步丈量着南國明珠的古韻與繁華，充滿活力地向着海心沙奮力衝刺。今年，廣馬獲評世界田聯金標賽事和中國田徑協會A1類賽事認證，並入選世界馬拉松大滿貫年齡組世錦賽的資格賽。

今年廣州馬拉松賽男子組比賽競爭異常激烈，運動員們也展現出極高的競技水平，前五名選手均打破賽會紀錄，彰顯了選手的非凡實力。來自埃塞俄比亞的格比塞·萊莉莎·德貝萊（GEBISE LELISA DEBELE）以2小時06分28秒的成績刷新賽會紀錄獲得冠軍，並將其個人最好成績提高了將近2分鐘。女子組方面，埃塞俄比亞選手包攬前三名，冠軍是安奇亞萊姆·海馬諾特·維賓赫（ANCHIALEM HAYMANOT WIBINEH），她的最終成績為2小時25分13秒。

## 香港東區醫院 獲CIHA評審認證

【香港商報訊】記者林麗青報道：12月8日，CIHA（《國際醫院評審認證標準（中國）》）首次來到香港。香港東區尤德夫人那打素醫院（簡稱「東區醫院」）獲得授牌，成為香港首家通過《國際醫院評審認證標準（中國）》認證的公立醫院。這也標誌着CIHA正式走出境外，為粵港澳大灣區醫療的跨境融合搭建橋樑。同日，深圳市衛健醫院評審評價研究中心香港辦事處亦同步揭牌。

深圳衛健委主任吳紅艷表示，東區醫院通過CIHA認證並獲得授牌標誌着標準正式在香港落地，對推動粵港澳三地醫療深度融合、衛生健康事業高質量發展具有重要的意義。

香港醫務衛生局局長盧寵茂稱，香港公立醫院重啟國際醫院標準認證計劃，可以提升醫院的質量安全，確保醫院的管理、服務和質量持續改進，達致國際標準，也標誌着本港優質醫療發展路上新台階。

## 哈爾濱採冰節啓幕

【香港商報訊】記者王琳報道：12月7日，第五屆哈爾濱採冰節在松花江北岸啓幕。今年採冰節以「採頭冰·慶亞冬」為主題，將冰雪文化和冰雪運動、亞冬會元素有機結合，旨在推動文體旅進一步融合，充分展示哈爾濱「冰世界 雪天下」的城市形象。今年松花江所採之冰，不僅用於冰雪大世界的建設，更為亞冬會的冰雪景觀布置助力。

值得一提的是，為助力第九屆亞冬會，今年的採冰節現場雕刻了兩個近六米的雪雕——亞冬會吉祥物「濱濱」「妮妮」，其造型精美、形象生動，成為現場備受矚目的打卡點。

## 深圳全球招商大會 寶安攬金超千億元

【香港商報訊】記者王娜報道：近日，以「開放創新 共享未來」為主題的2024深圳全球招商大會在深圳會展中心（福田）舉行。會上，深圳寶安區洽談簽約41宗項目，擬投資額遠超千億元。值得關注的是，寶安區以連續三年超千億元的招商成績，蟬聯三屆「招商優勝區」。同時在低空經濟與空天產業分論壇上，寶安憑借實力和優勢吸引領軍企業搶灘入駐。

據悉，本次大會寶安區報送41宗簽約項目，現場簽約項目7宗，其中中國電信衛星、立訊精密升級到市層面三方簽約，法雷奧、德國克諾爾、追覓科技、中國聯通、江豐電子與寶安區進行簽約，簽約項目在質量和數量上保持領先。深圳市2023-2024年度優秀落戶項目10宗，寶安區紫荊文化、星展銀行2宗項目入選。

近年來，寶安區一直是深圳全球招商大會上的優等生。結出招商累累碩果的背後離不開寶安區各部門辛勤付出和優質服務。今年以來，寶安區緊鑼密鼓開展境內外「8+5+N」投資推廣，奔赴全球進行經貿交流。大項目的落地更離不開寶安區堅實的產業基礎和良好的營商環境。寶安作為灣區核心，「大前海」的重要組成部分，始終堅持以實體經濟為本、堅持製造業當家，加快推動製造業向全球產業鏈價值鏈高端邁進。全區商事主體95.7萬戶，佔全市22.3%，數量全市第一，今年上半年新登記6.15萬戶、平均每個月1萬多戶。寶安397平方公里的土地上集聚了5.45萬家製造業企業，國家高新技術企業7229家、連續七年全國區縣級第一。

低空經濟與空天產業主題招商活動是今年大會的亮點之一。活動現場展示了低空經濟產業發展政策、介紹寶安區低空經濟與空天產業投資機遇和產業配套、分享企業在深投資經驗、展示優秀招商成果等。

## 投資額近1200億 深圳福田蟬聯「招商優勝區」

【香港商報訊】記者姚志東報道：在本次深圳全球招商大會上，深圳福田區以卓越優勢再度展現出強大的吸引力和競爭力，蟬聯深圳市「招商優勝區」獎項。作為深圳市的行政、金融、文化、商貿和國際交往中心，福田以其一流的區位條件、經濟活力、營商環境等優勢，持續吸引着八方客商。

星巴克中國創新科技中心、華潤生命健康研究院作為「2023-2024優秀落戶企業」在本次招商大會上備受矚目。全國社保基金灣區科技創新股權投資基金項目、中國一汽集團大灣區研發院項目、新加坡百吉生物研發中心項目等五個重大項目成功簽約，簽約項目涵蓋金融、科技等多個領域。

福田今年招商成果顯著。截至目前，福田區對接招商項目超1500個，同比增長151%；落地優質項目176個，意向投資總額近1200億元。「1+9+N」產業政策體系為企業提供全方位服務，構建起多元化、精準化的招商網絡。

福田區之所以成為無數企業來深發展的首選之地，其關鍵在於擁有一流的營商環境。數據顯示，福田人均GDP達到5.33萬美元，地均GDP、地均稅收、社消零、進出口、金融業穩居全市第一；金融機構集聚，擁有平安集團、招商銀行等全國金融龍頭企業，295家持牌金融機構佔深圳近60%，全市排名第一；總部企業林立，總部經濟領跑全市，共有3家本土世界500強企業，市級總部企業111家，2024年新認定市級總部企業12家、增量全市第一；稅收過億元樓宇數量超150棟，全國各商務區第一，其中百億級樓宇3棟以上，獲評2023中國樓宇經濟（總部經濟）標杆城區。福田以全球化視野和國際化水平，精心打造河套深港科技創新合作區、香蜜湖新金融中心、環中心公園活力圈「三大引擎」，持續突出創科、金融、時尚「三大產業」，匯聚前沿技術、高端人才和領先企業，為全球投資者打開合作共贏的大門。

# 袁記雲餃：將中國餃子文化帶向全世界

從2012年袁記雲餃創始人袁亮宏在廣州一個菜市場門口創立一家現包廣式餃子雲吞店，到如今國內連鎖店規模突破4000家，成長為一家袁記食品集團（以下簡稱袁記食品），12年時間尤其是新冠疫情期間保持高速增長，袁記食品這一抹「綠色」閃耀大江南北，並迅速進軍本港市場。

袁記雲餃始終致力於為消費者提供營養美味的健康產品，在食品安全方面嚴格管控，甄選優質麵粉和豬肉，每一顆雲餃食材選材到門店出品都採用數字化管控，一物一碼都可追溯。門店每日採購新鮮蔬菜，門店「明廚亮灶」的設計和現場手工包製雲餃的模式，確保餃子的製作過程安全可視。這些嚴格標準成為這些年經歷新冠疫情考驗後的國內消費者對袁記的認知和信任的核心內容。為進一步保障食品安全，袁記每月還開展食安自檢自查、不定期到店巡檢，並在公共平台公示自糾報告，讓消費者吃得健康、吃得放心。

## 首個突破4000家門店的中國餃子品牌<sup>11</sup>

但袁記食品收穫更多人的關注，是在新冠疫情期間，「生鮮外帶+外賣」模式為袁記雲餃贏得了巨大的市場空間，2020年袁記食品門店數從500家增長到1000家，也由此開啓了之後2020年到2023年平均新增近1000家店的「袁記速度」。

2023年，袁記雲餃的全國門店數超過3500家，大部分是加盟店，總營收超過47億元人民幣。在佛山新總部辦公室的牆上，「首個突破4000家門店中國餃子品牌」這樣的企業願景標語掛在醒目位置。

由此，2023年中國餐飲加盟品牌TOP100<sup>12</sup>、2024年中國餐飲企業TOP100<sup>13</sup>、2024年胡潤中國餐飲品牌TOP100<sup>14</sup>、2024年第20屆中華餐飲雙創論壇「2024中華餐飲創新品牌榜TOP100」<sup>15</sup>等諸多榮譽紛至沓來。



今年11月袁記雲餃新加坡店開業。

在迅速發展壯大之後，袁記食品在智能化、數字化、生產端下了很大功夫，通過對上游的肉原料和麵粉建立了統一的原料驗收標準，統一肉餡的修割標準。在生產過程中通過MES系統來在線管控投料、生產過程、成品放行的數字化，以及產品的可追溯性，確保每個餃子和雲吞產品的高標準和一致性。

## 「廣式雲餃+中式茶咖」 袁記創新發展不遺餘力

此外袁記食品在創新發展上不遺餘力，隨著消費新場景新業態的不斷湧現，袁記雲餃積極布局健康系列新品和餃子+店型，通過創新、拓展產品線和消費場景，吸引更多廣泛的消費者群體，尋找新的增長點，提升品牌的市場競爭力，同時提升品牌形象和品牌知名度。

2023年底，袁記食品旗下主打品牌袁記雲餃在佛山旗艦店率先嘗試生熟一體+「袁咖」模式，通過拓寬產品矩陣，實現中西文化融合，給消費者一種新奇與跨文化的消費體驗，讓消費者感受到不同風味在傳統與潮流之間的奇妙結合，打破消費者對餃子的固有印象，探索消費場景的更多可能；隨後又在廣州推出了全新「袁記雲餃的猜想」門店模型，通過引入餃子砂鍋和茶飲咖啡，嘗試將火鍋和茶咖兩大市場規模均超千億的大賽道與袁記雲餃融合，多風味餃子砂鍋的呈現方式和創新吃法，搭配中式茶咖以及區別於袁記雲餃標準門店的裝修佈局，讓人耳目一新，進一步滿足了消費者對「餐+飲+社交」的消費需求。

2024年初，袁記雲餃嘗試將餃子與小酒館業態進行融合，在杭州和蘇州推出全新店型——「餃子與酒」，新增了關東煮與各種炸物小吃，並提供雞尾酒、啤酒、白酒、清酒等多種小酒，以滿足年輕人的社交需求與迎合愛酒之人的喜好，極大地豐富了消費者的選擇；6月，袁記雲餃在佛山開設首家「生鮮餃子零售+黑豬肉零售」的複合模式黑豬肉舖，充分發揮品牌供應優勢，為消費者提供更優質、安全、放心的食材，涵蓋更多的消費需求，加強袁記雲餃與品牌用戶



袁記雲餃香港深水埗福樂街店。

的粘性，提升品牌影響力，進一步拓寬餃子的邊界。

2024年7月，袁記雲餃推出了低脂健康的魔芋燕麥鮮餃系列，旨在改變輕食群體只能吃沙拉冷餐的飲食印象，滿足國人愛好熱乎乎、美味足的飲食習慣。產品一經上線，獲得了健身達人與輕食愛好者們的一致好評。通過對食材的改良調整，打破消費者對餃子的「刻板印象」，比如此前不少人認為餃子「澱粉+豬肉」的組合就是減脂路上的障礙；同時突出產品的健康、美味，不斷強化品牌「健康中式輕食」的新定位，拓寬消費群體，提升了品牌影響力與知名度。

香港市場是袁記食品開啓海外擴張的橋頭堡，從2021年在港開設第一家屯門新墟街市店，截至目前，袁記雲餃已在本港各區開設了35家分店，袁記雲餃也一躍成為香港市民的味蕾新選擇，鮮蝦蟹籽雲吞、鮮肉雲吞麵和韭菜鮮肉餃成為本港市場的暢銷品類，在今年11月袁記餃子節期間，餃子和雲吞銷量同比去年增長超30%，成績喜人。為了加快海外市場的布局，2024年3月，袁記雲餃與知名投資管理集團創豐集團簽署了戰略合作協議，共同開拓海外市場。今年11月袁記食品又在新加坡開設首家直營門店，帶著這份中國味道和傳承技藝進軍海外市場，讓國際友人也有機會領略中國傳統美食的魅力，踐行着袁記食品將中國餃子文化帶向全世界的願景。



袁記雲餃招牌產品鮮蝦蟹籽雲吞。

<sup>11</sup> 來源袁記食品內部統計  
<sup>12</sup> 2023年中國餐飲加盟品牌TOP100的數據源於美國和中國連鎖經營協會的聯合評估。  
<sup>13</sup> 2024年中國餐飲企業TOP100的數據來源於胡潤研究院。  
<sup>14</sup> 2024年胡潤中國餐飲品牌TOP100的數據來源於胡潤研究院和品牌形象公司攀峰聯合發布。  
<sup>15</sup> 2024年中華餐飲創新品牌榜TOP100的數據源於《餐飲界》新媒體和博華展覽聯合主辦的評選活動。