

傳統節日入園 大部演員來自本土 上海迪士尼勁添中國元素

【2012（第二屆）上海國際主題樂園產業展覽會】15-16日在滬舉行，展會同期舉辦的論壇中，上海迪士尼度假區公共事務部傳訊總監李蓓君表示，度假區設立的願景是「有中國風情的純正迪士尼度假區」，目前正處在項目初期開發和建設階段，預計將於2015年年底開門迎客。

【本報記者楊楠上海十六日電】

李蓓君介紹說，上海迪士尼樂園在保留迪士尼經典故事和人物的基礎上，將在景點設計和娛樂演出中融入「中國風情」，即在不同方面加入中國元素，把中國獨特的魅力、特色融入其中。未來，不僅中國傳統節日將融入滬迪園的日常活動，園內大部分演職員工來自中國本土，迪士尼員工的工作牌也會第一次出現中文。

本次以「轉型經濟格局中的中國主題樂園產業」為主題的論壇上，匯集了包括迪士尼、錦江旅遊、華僑城、水晶石、國際旅遊學會等代表，此外還包括國內外的主題樂園投資運營商，以及技術、內容、設備、規劃、服務等提供商。

「幻想工程師」採集中國風

李蓓君表示，上海迪士尼樂園將包含原汁原味的迪士尼特色，同時擁有十足的中國風味。從今年3月份啓動招聘以來，超過200名來自國內外的演職人員和「幻想工程師」，已經加入了滬迪園團隊，其中「幻想工程師」將負責主題樂園及度假區的設計和建造。



◀上海迪士尼將加入更多中國元素，讓米奇穿上唐裝，打造「有中國風情的純正迪士尼度假區」
本報記者楊楠攝

「我們希望來自國外的幻想工程師，能更好了解中國遊客和當地文化，他們也會學習普通話甚至書法。」李蓓君介紹說，為了在滬迪園的餐飲中融入中國風味，來自國外的幻想工程師及餐飲人員，眼下已前往中國多個城市體驗當地的餐飲文化，「他們不止去了餐館，也去了街邊的大牌檔，選到當地家庭感受餐飲文化。」

內地樂園「主題」不鮮明

相比滬迪園「迪士尼+中國風」的鮮明定位，內地現有主題樂園的「主題」則顯得不甚突出。目前，

亞洲排名前20位的主題樂園中，有9座位於中國大陸地區，但存在吸引力、重遊率較低等問題。而隨着迪士尼作為全球主題樂園第一品牌落戶上海，中國新一輪圍繞本土主題樂園建設、改造、創新、轉型的熱潮料將興起。

對此，本次論壇嘉賓亦指出，中國已建成的數百座主題樂園面臨主題創新、內容轉型、引進消化、設備更新、技術升級、合作開發、資源整合的態勢，以及差異化、細分化市場的競爭新格局，這將在今後相當長一段時期，給國內外的主題樂園品牌商和運營商等帶來巨大商機和機遇。



▲14日，紐約愛樂樂團與上海交響樂團在紐約舉行簽字儀式，宣布將聯手打造亞洲首所樂隊學院
中新社

將在香港設招生試點 滬美聯手建樂隊學院

【本報記者夏微上海十六日電】近日，上海交響樂團與紐約愛樂樂團簽訂合約，計劃兩團在滬共建上海樂隊學院。作為亞洲首所樂隊學院，也是全球首個跨洲共建樂隊學院，上海樂隊學院是中國首個擁有國內外交響樂團首席和資深演奏員師資，實行兩年制藝術專業碩士培養的樂隊學院。據悉，該學院將於2013年開始招生，並於2014年正式開學，香港將設招生試點。此外，從2015年起，紐約愛樂樂團將連續四年擔當上海夏季音樂節駐節樂團。

上海交響樂團相關負責人姚小姐表示，學院的招生工作將從明年正式開始，具體招生信息還需等到3、4月份才能正式公布，但招生試點已確定，目前僅在上海、香港、新加坡、韓國、日本設立考點。而招生對象以中國各音樂學院相關演奏專業及有志於進入樂團的本科畢業生為主，以每兩年為一期，每期30至50人，學生畢業後可得到兩年制藝術專業碩士學位。

在上海樂隊學院學習的兩年中，學生除了會在第一年接受來自「首席團」師資隊伍的高層次、高水準教學以外，還將於第二年親身投入到兩大樂團的實際演出中去，參與國內外巡演。不過就此前對外發布的信息中所提到的「從根本上解決相關畢業生就業問題」一事，姚小姐做出了解釋，「這句話的意思並非是凡該學院學生可享受特殊待遇，直接進入兩團工作，只是該學院學生兩年內所受訓練使其比其他學生更具競爭優勢而已」。

向未成人售酒擬訂罰規

【本報訊】據京華時報報道，商務部在15日公布《酒類流通管理辦法（修訂）（徵求意見稿）》，規定酒類經營者不得向未成人銷售酒類商品，並在經營場所顯著位置明示。必要時，酒類經營者應要求買酒者出示有效身份證件，如向未成人售酒者，處2000元人民幣以下罰款。同時，《徵求意見稿》規定酒類流通實行經營者備案登記制和溯源制，酒類經營者應當在取得營業執照後60日內，向有關部門辦理首次備案登記並領取登記證，同時酒類經營者（供貨方）在批發酒類商品時，需詳細記錄酒類商品流通信息，並規定應在固定地點貼標銷售散裝酒。

打造全球創新交流平台 首屆「廣州獎」揭曉

【本報記者黃實儀廣州十六日電】首屆「廣州國際城市創新獎」（簡稱「廣州獎」）今天揭曉，科喀艾里（土耳其）、利隆圭（馬拉維）、首爾（韓國）、溫哥華（加拿大）、維也納（奧地利）分別憑藉應急管理、城市導師計劃、處理青少年問題、宜居空間打造和新移民項目獲得肯定，為世界城市創新發展提供範例。

「一獎兩會」（「廣州獎」，以及廣州國際城市創新大會和世界大都市協會董事年會）是繼「兩個亞運」後，廣州舉辦的又一項重大國際性活動，自14日開幕

以來，已舉辦廣州國際城市創新範例展、城市治理與創新交流會、廣州國際城市創新大會開幕式、世界大都市協會董事年會等活動。

「廣州獎」自今年3月啓動以來，得到了國際社會的廣泛關注和熱心支持，共收到來自全球六大洲56個國家和地區153個城市共255個項目的申請。

廣州市委書記萬慶良在今天舉行的首屆廣州獎頒獎典禮上表示，希望未來有更多城市參與，將「廣州獎」打造成UCLG（世界城市和地方政府組織）的諾貝爾獎，為城市創新發展作出貢獻。



▲廣州市委書記萬慶良（右二）向外賓介紹廣州的城創項目
本報記者黃實儀攝

福建新華東食品有限公司位於漳浦縣深土鎮山邊村，註冊資本3000萬元人民幣，佔地面積20000平方米，投資總額8000多萬元，是一家根據漳州市所具有的豐富水產品資源、因地制宜而創辦的食品加工企業。公司擁有12000平方米的生產車間和速凍冷藏庫及螺桿制冰壓縮機、雙螺旋單凍機、雙開門蒸煮鍋、真空封罐機、對蝦分選機、平板急凍間、巴氏殺菌槽等先進生產設備，現有員工800多人，其中具備大專以上學歷的專業技術人員、管理人員達30多名，技術力量雄厚，管理機制健全。公司主要生產冷藏巴氏殺菌蟹肉、凍藏巴氏殺菌蟹肉、凍魷魚、凍魷魚片、凍對蝦、凍蝦仁、凍海捕魚、凍煮雜色蛤等，產品出口美國、日本、韓國及東南亞地區等海外市場，好評如潮。



福建新華東食品有限公司外景

新華東 創一流品質 促跨越發展

三年來，公司奮發創業、開拓進取、不斷創新、嚴格管理，在企業轉換經營運行機制中，以質量求生存、以科技求發展，不斷探索企業發展的新戰略、新途徑，始終堅持用「建設有中國特色的社會主義」及「科學發展觀」的理論指導自身實踐，抓住機遇，壯大實力，加快發展，培育新的經濟增長點，不斷提高企業的社會效益和市場競爭力。2011年，公司生產總值達9000多萬元，上繳稅收600多萬元，發揮了龍頭企業的作用，彰顯了企業實力，促進了地方經濟的發展。2011年12月，公司被福建省海洋與漁業廳、福建省財政廳聯合授予「福建省2011-2013年度水產產業化龍頭企業」的光榮稱號。公司創建以後，即着手建立一整套完善的現代化企業管理制度，做到用制度管理企業，用紀律約束員工，使企業走上正規化的管理軌道。公司清醒地認識到，市場的競爭最終就是人才的競爭，企業要在激烈市場競爭中立於不敗之地，就必須尊重知

識、尊重人才，在新的經濟模式下，推行以人為本的管理模式，建立和完善新的企業運行機制，並在組織上和管理上做足工夫，向管理要效益。同時，公司高薪聘請具有專業技術知識和管理才能的人才10多名，有效充實、提高各職能部門的技術力量和管理水平，從而提高企業的整體素質和活力，使企業走出了一條既有自身特色，又能適應未來嚴峻形式的可持續發展的新路徑。

不斷提高產品科技含量

產品質量是企業在激烈市場競爭中取勝的重要手段。新華東食品有限公司是一家水產品加工企業，產品出口國外，質量更要高標準、嚴要求。為此，公司視產品質量如生命，始終堅持以「優質的原料、創新的工藝、完善的管理、不斷的改進，向顧客提供安全、滿意的合格產品」的質量方針，推動企業做強做大。在企業內部推行全面質量

管理和ISO9000、HACCP質量管理體系，制定各項質量管理目標，並貫徹落實到車間、班組，責任到人，相互監督。堅持每年兩次的產品質量教育和操作技能培訓，大大提高了員工的產品質量意識和操作水平。

在工藝上，公司每年投入部分資金對生產設備、工藝流程進行挖潛改造和新技術的應用。在生產中摸索，在實踐中成熟，不斷提高產品的科技含量。公司還投入大量的資金興建高標準的化驗室，購置先進的檢驗儀器和設備；配備具有專業知識的檢驗人員，對生產的全過程進行層層控制，嚴格把關，確實做到用化驗數據指導生產。優質的產品、用心的服務，贏得了廣大客戶的信賴和好評，為產品進入歐盟、美國市場奠定了堅實的基礎。

公司在遵循市場運籌規律的基礎上，努力適應全球經濟一體化的大環境，瞄準市場，以客戶為導向，以奉獻為宗旨，大膽創

新，採用多種方式積極尋找新的銷售途徑。努力建設一支有戰鬥力、有開拓精神、掌握和熟悉現代市場營銷業務的營銷隊伍。公司不僅建立了自己的企業網站，還在一些具有較大影響力的商務網站對外發布產品信息，並通過互聯網和國外一些中介機構，及時了解市場需求信息，使外國人了解我們的產品，以點帶面，擴大影響，不斷拓寬銷售渠道。兩年來，在市場競爭激烈的情況下，公司的銷售額仍保持良好的增長態勢，企業面貌日新月異。

公司以關心員工、愛護員工、處處為員工着想的實際行動，極大地提升了企業的凝聚力和戰鬥力。獨特的創業思路、管理方式和經營理念，為公司贏得了人才，贏得了市場。今天，新華東人將以更加昂揚的鬥志和嶄新的精神面貌，信心百倍地迎接強手如林的國際市場的挑戰。

文：楊志春



蟹肉加工車間



串燒蝦仁



麵包蟹肉
色鮮味美的



冷藏巴殺蟹肉



魚片
牡蠣

