打造“丝路驿站” 实现共享发展

——招商局集团抢抓“一带一路”机遇加快“走出去”

本报记者 李满 郑彬 张任重

“一带一路”在行动

在国家实施“一带一路”战略的过程中，中国企业如何更好“走出去”？如何更好地融入当地社会？《经济日报》记者日前对招商局集团进行采访时，副总经理兼招商局国际董事会副主席胡建华向记者介绍了该企业的经验和做法。

供给侧改革为企业“走出去”增底气

记者了解到，招商局集团大力推进供给侧改革，并将其作为增强企业创新能力、提高供给质量与效率、改善供给结构，最终提高全要素生产率的有效途径。胡建华认为，只有企业的综合实力更强了，可调动的资源更多了，“走出去”才能更有底气。

据了解，招商局集团落实供给侧改革将立足国内，面向世界——在国内通过合并、重组等方式集中优势资源，为消费者提供更加优质的产品和服务；大胆走上世界经济舞台，积极输出优质产能，参与国际竞争，努力促进世界经济的再平衡与可持续发展。

“一带一路”构想已经得到了沿线众多国家的热烈响应，纷纷把本国的发展战略与“一带一路”建设进行对接，这为企业“走出去”指明了方向，拓展了空间。据介绍，招商局集团与中国外运长航集团进行了重组，这是加强企业实力、更好实现“走出去”的一项典型案例，是深化国有企业改革的重要举措。胡建华表示，央企的发展得益于国家的整体战略部署，“走出去”的央企也应胸怀国家利益，积极推动“一带一路”建设。招商局集团与中国外运长航集团的战略重组，将充分发挥双方的优势和协同效应，更好地抓住“一带一路”建设机遇。

“走出去”的“独家绝活”

采访中，一组数字让人印象深刻：截至2015年底，招商局集团投资境外实体企业90家，分布于五大洲的19个国家和地区，其中港口业务分布于18个国家和地区的32个港口，集装箱吞吐量居全球第2位，在海外已经或正在探讨投资经营的港口、物流业务遍布东南亚、南亚、非洲、欧洲、澳洲等地。

能够晒出这样亮丽的成绩单，是出实招、干实事的结果，也是招商局传承蛇口工业区“以港兴城”，又一次创造性地发展出来的“独家绝活”——“丝路驿站”综合开发模式。

记者了解到，招商局深入领会“一带一路”建设所应秉持的“共商、共建、共享”的原则，根据自身开发园区的经验，结合在海外港口布局形成的优势，提出了“丝路驿站”的综合开发模式，概括起来就是“前港—中区—后城”，即以港口为龙头和切入点，以临港的产业园区为核心和主要载体，系统解决制约东道国产业转移的硬环境短板和软环境短板，打造国际产能合作平台。硬环境方面包括建设一流的港口设施，打通港口与腹地之间的集疏运通道，开发产业园区、物流园区、自由贸易区等，建设产业发展所需的商业配套设施和生活配套设施；软环境方面则包括通关、结算、支付、物流、培训等服务。

招商局在海外开发的园区特点是什么，凭什么吸引企业落户呢？“招商局的重要经验就是创造保证企业在园区健康成长的良好软环境。软环境对于园区的健康、长远发展至关重要，为企业解决通关物流、贸易分析和汇兑等痛点，需要量身定制一体化清关、大数据服务、金融服务等。根据东道国和地区的具体情况，因地制宜，结合硬环境的总体规划布局，规划软环境服务体系有序落地。同时，招商局把人才培养作为重中之重，建立培训中心，对当地劳工和管理人员进行培训。”胡建华介绍说，“中国企业在海外发展的商业模式不应有一定之规，关键是因地制宜，找到互利共赢的契合点”。据了解，与以往的工程承包和资源收购方式不同，对于“一带一路”建设项目，招商局集团坚持“扎根当地、长期运营、综合开发、造福社会”的综合发展模式。

对今后发展，招商局集团向记者展示了企业“一带一路”沿线建设路线图——在21世纪海上丝绸之路沿线，未来将在现有港口节点基础上，继续完善东南亚、南亚、中东、非洲、欧洲及波罗的海的布局，形成完善的海上丝路之路业务网络；在丝绸之路经济带沿线，未来将进一步完善津新欧、粤新欧、沪新欧等物流大通道，并通过中白工业区等向西延伸，在波罗的海区域实现招商局陆上“一带”和海上“一路”的交汇……

融入当地要发生“化学反应”

“企业‘走出去’要注重经济效益，也要承担社会责任，融入当地社会要发生‘化学反应’，要与对象国政府、企业和民众形成‘利益共同体’和‘命运共同体’，实现共享发展。”胡建华认为这是招商局集团“走出去”的重要心得。以斯里兰卡科伦坡南港国际集装箱码头项目为例，2014年10月29日，斯里兰卡中部巴杜拉地区发生严重山体滑坡，众多村民痛失至亲，幸存儿童流离失所。招商局所属南港国际集装箱码头公司迅速发动员工捐款捐物，向受灾民众伸出援手，先后捐赠大笔款项及大批灾区急需物资；2015年12月，招商局与斯方启动“共铸蓝色梦想——‘一带一路’光明行”项目，招商局慈善基金会从2015年捐赠150例人工晶体开始，持续关注当地相关医疗条件的改善，帮助更多受眼疾困扰的贫困民众重见光明。

外资公司要想深度融入当地社会，既要贡献经济效益又要承担社会责任。“从招商局的实践来看，企业‘走出去’要融入当地，就要为当地创造价值，先予后取，多予少取，才能形成良性互动，实现经济效益和社会效益双赢的局面。”胡建华说，“招商局集团通过多年在蛇口工业区的发展，在港口运营、工业区建设等方面都积累了很多成功经验和做法，我们愿意与当地企业和合作伙伴共享”。

聚焦国际产能合作

对接欧洲优势产业

张家口中瑞产业园建设加速

本报讯 记者宋美倩报道：“中国经济已成为世界上最具活力的经济，张家口有着悠久的历史和优越的环境，2022年冬奥会也将在这里举办，张家口将成为中瑞企业投资兴业的沃土。”在中瑞（张家口）中小企业国际合作园内的沃尔沃发动机车间，来自瑞典的公司总经理霍肯告诉记者。中瑞中小企业国际合作园是全国唯一一个由中国和瑞典合作建设的园区，也是工信部重点帮扶推进的国家中小企业国际合作示范园。

园区围绕汽车和高端装备制造、信息通讯、节能环保和新能源、生物医药装备等四大主导高新技术产业，积极对接以瑞典为主导的欧洲国家优势产业，同时承接京津转移产业，以打造高新产业高地。园区位于河北省张家口市区南部，总体规划面积36.23平方公里，其中起步区规划面积10平方公里。在完成总体规划、产业规划和起步区控制性详细规划编制的基础上，2014年4月17日，工信部中小企业发展促进中心和中国中小企业国际合作协会正式为中瑞（张家口）中小企业国际合作园挂牌。2015年4月，中瑞（张家口）中小企业国际合作园成为河北省重点培育的35个国别产业园区之一。

在中瑞中小企业国际合作园的建设进程中，张家口市积极推进同以瑞典为主的欧洲国家对接和合作。2014年10月，代表团出访瑞典推介园区。2015年7月张家口市南山经济开发区代表团再次出访，旨在提升中瑞产业园的知名度和影响力，并取得丰硕成果。目前，已有20家企业与园区对接考察，预计今年有3至5个项目落户园区。与此同时，为积极推进中瑞园区的国际化推介，2015年4月，聘请瑞典华人总会常务理事、秘书长唐兵先生为园区管委会驻瑞典招商代表，并于当年12月22日委托瑞典华人总会会员单位----北欧华人科技协会对中瑞中小企业国际合作园开展项目资源推介和招商宣传工作。园区还全力做好入园企业和招商项目服务保障，采取联合办公、定期例会、全程帮办、“一站式”服务等多种方式，及时为项目企业排忧解难。在政策保障方面，严格落实招商引资优惠政策，积极为项目企业争取各类扶持资金，重大事项“一事一议”，最大限度给予项目企业政策支持。

据园区负责人介绍，该园区从2007年规划建设以来，已有沃尔沃汽车发动机、张家口凯悦整车等26家企业入驻。在沃尔沃发动机和张家口凯悦整车两个核心项目的引领下，先后有一大批企业前来考察洽谈，特别是汽车零部件配套企业正在加快向园区集聚。

整合多方资源 加大技术创新

欧亚经贸合作产业园落户胶州

本报讯 记者刘成报道：近日，胶州欧亚经贸合作产业园正式获得商务部批复，成为“一带一路”建设背景下，我国沿海地区首个面向欧亚地区的经贸合作产业园区。

据了解，胶州欧亚经贸合作产业园是中国、俄罗斯、哈萨克斯坦与吉尔吉斯斯坦多国共建欧亚经贸合作产业园区整体布局下的重要项目，选址在青岛保税港区胶州功能区，依托胶州经济技术开发区向外辐射发展。园区以贸易、物流产业为切入点，积极发展跨境电子商务，同时引进欧亚各国先进制造技术，吸引先进装备制造产业项目落地。按照“功能集中、服务集中、企业集聚”的原则，园区重点实现多式联运贸易集散基地、高端制造基地两大功能布局。同时，园区加强与俄罗斯、哈萨克斯坦、吉尔吉斯斯坦等国的经贸合作，建立欧亚经贸合作产业园区联盟，整合各方资源，加大技术创新和招商力度，加快产业集聚，以实现双向投资贸易合作和境内境外联动建设园区，形成管理科学、机制灵活的国际研发机构和企业集散群。

此外，胶州欧亚经贸合作产业园将利用雄厚的产业基础和天然的区位优势，充分利用国家相关政策支持，先试先行、大胆创新，着力打造内陆国家的东部出海口和沿海地区面向内陆的产业孵化基地，建设成为贯通东西，连接欧亚的国际化产业园区，提升区域贸易便利化水平。

自贸区推出多项便利措施

福建啤酒进口淡季不淡

本报讯 记者薛志伟报道：近年来，国内市场进口啤酒消费需求日益增大。不过作为季节性强的商品，啤酒进口一直呈现夏高冬低的规律，但今年福建省啤酒进口却呈现淡季不减量局面。据厦门海关统计，今年1月至2月福建省共计进口啤酒807.2万升，同比增长4.1倍，其中2月当月进口302.5万升，增长3.2倍。

厦门海关相关负责人介绍，福建省，尤其是厦门市啤酒、红酒、洋酒人均消费量本就大幅高于全国平均水平。近年来，随着年轻消费群体的快速崛起，再加上零关税优惠政策、自贸试验区的便捷通关服务、检验检疫便利化等措施，全省、特别是厦门市酒类进口量持续快速增长。2015年，厦门自贸片区共进口酒1.79亿升，货值2.35亿美元，同比增长108.1%和80.8%，进口酒量位居全国第4位。其中，进口啤酒1.51亿升，货值1.61亿美元，同比增长130%和150%，进口量约占全国的四分之一。

厦门市海沧区是我国重要的进口酒口岸，借助自贸区、东南国际航运中心核心港区、保税港区等政策优势，自2007年首次进口啤酒以来，进口啤酒量一路飙升，8年增长了374倍，进口量平均年增长率达296.8%，占全国进口啤酒总量的25%。2015年，该片区累计进口啤酒2102批共1.31亿升，货值1.42亿美元，同比分别增长165.7%、150.1%和165.3%。海沧目前已成为全国最大的啤酒进口集散中心。

厦门检验检疫局相关负责人介绍，近年来，加大力度扶持进口啤酒通检便利化成为检验检疫部门攻关的重点。厦门检验检疫局通过信息化手段和流程优化，探索出进口啤酒到港前的中文标签版面审核、到港后快速查验、货物集中存放远程视频标签监管放行的“快检模式”。该模式启用以来，福建自贸区厦门片区进口酒平均通关时间缩短近10个工作日，数百家酒类进口企业从中获益。该模式已经被第三方评估机构评为全国首创。

比利时巧克力：百年匠心成就“国家名片”

本报驻布鲁塞尔记者 严恒元

他山之石 工匠精神

编者按 “工匠精神”是今年政府工作报告中广受关注的热词之一。报告明确指出，“鼓励企业开展个性化定制、柔性化生产，培育精益求精的工匠精神，增品种、提品质、创品牌”。业界人士认为，弘扬“工匠精神”有助于推动我国从制造大国走向制造强国，而精益求精的不懈追求也将带动产品及企业更加具备创新性和前瞻性。

“他山之石”栏目将就此主题，选取国外一些典型企业或行业进行报道。我们的报道对象有家族式的手工作坊、有勇立潮头的高科技企业、有匠心独具的精工产品、有历经岁月的品质行业，它们大都发展逾百年仍历久弥新。报道将探究一个个“不老神话”的背后缘由，希望读者能在品牌的百年故事中细细品味“匠心”。

手工作坊式的巧克力制作是比利时巧克力生产的一大特色。图为比利时巧克力大师正在手工制作巧克力。 本报记者 严恒元摄

比利时人酷爱巧克力。比利时朋友每向记者谈起巧克力时总是如数家珍，滔滔不绝，谈吐中不时流露出引以为豪的表情。如今，巧克力在比利时不仅是一种产业，更是比利时饮食文化的重要组成部分。无论是在巧克力品种、人均消费量，还是在巧克力产品推陈出新方面，比利时都在世界上名列前茅。比利时也因此成为享誉世界的“巧克力王国”。

“工匠精神”世代传承

世界上也许没有任何一个国家像比利时这样在巧克力上花费如此多的时间和精力。巧克力成为大众美食很大程度上应该归功于比利时巧克力生产厂家的努力。100多年前，巧克力仅仅是欧洲上流社会的时尚美食，价格昂贵，普通百姓根本享用不起。十九世纪初，比利时人在非洲大面积引种可可豆成功，彻底解决了可可豆资源稀缺的问题，从而降低了巧克力的生产成本。在1910年布鲁塞尔世博会上，普通百姓买得起的平价巧克力首次面世，曾一时引起轰动。比利时巧克力以其悠久的历史、独特的味道和出色的设计享誉全球，可以说已经成为比利时的一张“国家名片”。

记者曾应邀参观过位于布鲁塞尔大广场的巧克力大师店，这里汇集了比利时10名顶级巧克力大师的作品。同行的布鲁塞尔旅游局导游马克先生介绍说，与其他国家的巧克力相比，比利时的巧克力有工艺独特和品种繁多两大特点。漫步布鲁塞尔大广场附近的大街小巷，这里的空气中总是弥漫着巧克力的醇香，巧克力专卖店更是随处可见。店内琳琅满目的巧克力制品——纯巧克力、黑巧克力、白巧克力、果仁巧克力、水果巧克力、夹心巧克力和饼干巧克力等，品种之多确实有点让人目不暇接。在布鲁塞尔门店最多的巧克力品牌要数列奥尼达斯（LEONIDAS），颇受外国游客的青睐，主要是因为橱窗里陈列着各种口味的巧克力，顾客可以根据自己的喜好任意组合挑选。近些年来，随着到比利时观光的中国游客人数不断增加，比利时巧克力行业看到了由此带来的巨大商机。许多比利时巧克力店都制订了专门针对中国游客的销售策略。在布鲁塞尔大广场附近的许多巧克力专卖店，不仅聘有能讲中文的营业员，而且促销单上也有中文标注。

如今，比利时无论是大规模的现代化巧克力生产企业，还是众多祖传的巧克力作坊，每家都有自己的主打产品，使得3000多种口味的比利时巧克力能够独步天下。事实上，手工作坊式的巧克力制作已经成为比利时巧克力生产的一大特色。用百年世代相传的精致手工工艺制作巧克力是比利时人对“工匠精神”的完美传承。巧克力手工作坊质朴的“工匠精神”是比利时巧克力经久不衰的缘由。

技艺就是财富

走在比利时大大小小的城镇，不时能在路边看到一些风格各异的巧克力作坊。比利时数以百计的巧克力作坊怀着精益求精的经营理念，采用专业的巧克力生产技术精心制作巧克力。比利时政府扶持了近300家巧克力小作坊，其中约有140家作坊的雇员少于5名。不同的巧克力作坊各有自己的特色。

记者曾参观过比利时巧克力重镇布鲁日的几家巧克力小作坊，在这里根本看不到大型机械的工业化运作，技艺精湛的巧克力师傅就是巧克力小作坊的财富。巧克力师傅按照可可粉、可可油与其他配料不同的掺入比例，亲手调制不同口味的巧克力酱原料并辅以坚果，通过一层层上浆制作，一颗颗堪称工艺品的巧克力成品便被放在精美的盒子里了。

记者在这些巧克力小作坊中感受到了手工匠人那种特有的耐心、精致、执着和热情。别看比利时巧克力生产厂家规模不大，但其中许多是百年老店，每家都有独门绝活。如巴里·卡勒博公司生产的巧克力口感独特，细腻润滑，那是因为这家公司掌握了超细可可粉生产工艺，如今这个配方已经属于超级商业机密。为迎合健康饮食的潮流，巴里·卡勒博公司先后研发出了护牙、粗纤维、低糖、低脂肪等众多产品，让担心肥胖的食客不再拒绝巧克力。

创新永不止步

比利时巧克力不仅历史悠久，而且还在不断创新。比利时巧克力以其百年传承的香滑细腻滋味赢得了众多消费者的青睐，时至今日这个甜蜜的国度仍努力保持着巧克力工匠特有的创新精神，用花样不断翻新的巧克力产品吸引大批游客来到比利时。

布鲁塞尔有一家名为萨霸（ZAABAR）的巧克力生产厂，其最大特点就是采用来自世界各地的香料作为巧克力的配料。记者在该厂看到，中国的八角大料和花椒已经成为该店生产巧克力的配料。巧克力制作师傅先用机器把八角和花椒打磨成粉，接着将磨好的八角粉和花椒粉加入到刚刚经过高温熔化的巧克力原浆中，用铲子搅动冷却，最后把冷却后的巧克力装到模具里，通过传输链20分钟冷却成型，一粒粒富有中国风味的新鲜巧克力便产生了。萨霸的巧克力制作师傅介绍说，中国的八角和花椒有着与众不同的辛香味道，可以赋予巧克力别样的风味。他们希望能让更多消费者品尝到这两种香料与巧克力结合所散发出的独特魅力。

本版编辑 廉 丹