

数据资产质押融资、知识产权质押融资、投贷联动服务……记者近期调研上海等地企业发现，今年以来各银行按下科技金融“加速键”，探索适配科技企业的创新服务，以“金融活水”浇灌“科技繁花”。

随着数字经济的发展，盘活数据资产、激活数据要素价值，成为银行创新产品和服务的发力重点。

上海芯化和云数据科技有限公司是一家专注于化工产业大数据研究与应用的技术型、平台型公司，旗下芯化智数系列数据产品于2022年在上海数据交易所完成挂牌。作为一家典型的“轻资产、重数据”企业，因存在确权估值难、估值标准不统一等特性，融资一直面临挑战。

上海芯化和云数据科技有限公司首席运营官余铮告诉记者，今年5月，依托上海数据交易所与银行合作推出的“数易贷”产品，公司获得了上海银行150万元授信。通过数据资产质押融资，企业能够更好地将数据资源转化为实际的经济效益。

上海银行浦西分行副行长胡信介绍，数据资产可以作为获取融资的抵押品，这种方式为轻资产的高科技企业提供了新的融资途径，有助于企业缓解融资难题、降低融资成本、提高融资效率。

据悉，上海数据交易所已挂牌超过2500只数据资产产品，覆盖金融、航运交通、综合、贸易等多个领域。业界预计，在数据要素和金融要素高度集聚的地区，“数易贷”有望实现规模化发展。

不仅数据资产成为企业的重要资产，知识产权也助力企业获得现金流。

位于上海市浦东新区的上海华龙测试仪器有限公司，主要研发生产各种类型的测试仪器，拥有超60项自主知识产权。今年春节前，该企业接到甘肃省客户的大订单，急需一笔资金支付给上游供应商，以便尽快生产。

“江苏银行通过知识产权质押融资，赶在春节前两天放款，全流程只用了不到两周。”上海华龙测试仪器有限公司财务部部长方黎萍说，资金及时到位，保证了测试仪器早日生产、按时交付，约1200万元的项目最终顺利完成。

江苏银行上海惠南支行负责人钱英说：“我们会考量企业核心技术的含量和成果转化落地情况，与专业的知识产权评估公司合作，客观评估企业知识产权的价值，并给予相应的知识产权质押贷款。”

今年截至6月底，江苏银行上海惠南支行已向10多家企业发放知识产权质押贷款，贷款金额超过5000万元。

聚焦科技金融赛道，还有银行采用“商行+投行+生态”方式，探索“股、债、贷、保、租、撮、孵、联”全方位服务。

位于上海市闵行区的阔然生物医药科技(上海)有限公司，是一家聚焦肿瘤分子病理和数字病理领域的科技领军企业，为医院提供一体化、数字化、智能化的临床病理诊断方案。

作为浦发银行上海创新中心首个孵化基地的上海张江科技支行，近年来对阔然生物的科技金融服务不断拓展：2023年银行主动找到企业，为企业提供270万元的科创贷，及时满足了企业阶段性资金需求；2024年上半年，针对企业规模扩张、办公场地迁移以及企业新产品的研发需求，张江科技支行又为企业提供了500万元的“浦新贷”，用于科技企业的流动资金经营周转。

阔然生物医药科技(上海)有限公司董事长卜令斌告诉记者，一些设备从研发到生产需要3至4年，其间研发和生产人员的开支占比很大。银行推出的“浦新贷”正好满足科技企业的研发需求，500万元的贷款能够为企业补充流动资金。

张江科技支行相关负责人表示，“张江创孵基地”不仅是一个物理空间，更是一个集创业孵化、金融服务、资源共享、交流合作于一体的综合性创新生态系统。未来，银行将持续探索金融服务，提供长周期、立体化、多元化的综合服务。

(据新华社上海电 记者桑彤、蒲钰茜)



上海浦东陆家嘴风光。

徐可摄(人民视觉)

小面点飘香大餐桌

本报记者 史自強

“很难找到一家‘对味儿’的中餐馆”

王宁打小有个梦想，希望可以凭勤奋和努力走出不一样的人生之路。2007年，她从国内前往澳大利亚悉尼考考瑞大学，学习会计和管理。留学生活让王宁很快学会了“独立自主”和“精打细算”。

王宁实施的第一个计划是“房屋转租”。入学后不久，她与要好的同学一起租了当地4栋小楼，每栋各三层。除自己住宿外，她们精心设计、装饰房间，并对外转租。靠用心经营，王宁不但实现了自身住宿“零费用”，每月还有几百澳元的结余。

虽然逐渐适应了留学生活，但王宁发觉，“衣食住行”当中，仍有一个“食”字不太圆满：“最难挨的是很难找到一家‘对味儿’的中餐馆，想吃一顿地道的中国面食很不容易。

一家餐馆，主营中国炒菜、面食等。让她多少有些意外的是，餐厅的生意非常红火，王宁收获到了创业的乐趣。

在市场调研中，王宁发现，当地尽管鲜有大型中餐馆，但其食品工业发展却很成熟，尤其在食品加工技术和品质控制方面具有很高水平。“糯米过滤、超临界萃取、快速冻结、微波加工技术等，都值得借鉴。”王宁认为，如将这些技术带回国内发展，应该会有不错的前景。她做出一个当时尽管还觉得不够成熟、但已燃起足够热情的决定：回国创业，聚焦食品领域。

走向世界，质量是最硬通行证

跟随王宁，一起走进宽敞明亮的生产车间，一台智能化的水饺机嗡嗡作响，一颗颗水饺如同小白鹤似的

才仅仅4年时间，这家由王宁创立的生产馒头、饺子、花卷等食品的“年轻公司”，产品已畅销全国260多个城市，并出口到韩国、加拿大、澳大利亚等11个国家。

“我非常看好中国食品行业未来的发展。希望能通过我们的努力，让全世界一起感受‘舌尖上的中国’，让中国传统美食走向更多海外食客的餐桌。”

千行百业 看海归

量，已形成一套成熟体系：在食材选择上，所用面粉全部是精选的高质量小麦麦芯粉；牛羊肉全部来自于草原，并人工去掉肉盘、肉膜，必须保证新鲜；调味的香油由自己生产。以此确保品控。

“安全生产，生产安全”是她提出的管理理念，如今已被贯穿到食品生产制作的每一环节。为了从生产流程把控质量关，在面食生产车间的全自动生产线上，超声波清洗机、碎肉机、烘干机、和面机等设备光洁如新，运转轻盈。

“这些生产设备每天都会维护和校准，有一个小小的螺丝松动，都会被检测出来。”公司副总经理梅林说，为防患未然，他们安装的金属探测仪时刻处于工作状态，有任何异常都会自动报警，就连0.1毫米铁屑都“逃不掉”。

然而，再智能的机器也有“短板”，也有“打盹”时。王宁团队用

程，其他并未多问，就签了合作协议。近几年，王宁的企业从初期单一的经营模式逐渐发展到多元化的综合产业链发展，先后开发出馒头、水饺、包子、蒸煎饺、菜团子、粽子、馅饼等产品，市场份额逐年上升。

“‘幸福力’也是一种‘生产力’”

在王宁的带领下，团队的发展一步一个脚印：拥有自动化生产系统，以全流程锁鲜技术保证产品口感，构建完善的“全冷链”物流系统，设有专门的产品研发和质检部门，先后通过了HALAL(清真)、BRC、FDA等出口认证，以及ISO9001-22000国际质量管理体系和HACCP食品安全管理体系双认证。

“目前，我们正着力建立‘一带一路’药食植物资源健康产品研发中心，旨在开展大健康功能食品的技术研发和成果转化，以满足市场对功能性营养食品的需求，并促进企业的技术创新和产业升级。”王宁说，企业如今日产各种功能性营养食品600吨，年生产营养快餐700万份，带动就业300余人。

在紧凑有序、高标准的生产之外，王宁试图在公司营造一种常态化的“幸福感”。

“走，咱们到野外去，找出十种不同颜色的植物来，好不好！”站在王宁面前的十多名孩子，欢呼雀跃。登车、出发，孩子们在王宁的带领下开始了“寻宝之旅”。原来，每逢周末，一些女职工的孩子无处去、无人带，有时只能自己待在家里。得知这一情况后，她告诉大家：“把孩子带到公司来，我和一些行政人员可以帮忙照看。于是，她开启“董事长带娃模式”，讲故事、做游戏、做美食，孩子们其乐融融，有的还成了王宁的“粉丝”。

职工韩琦说，王宁非常关心员工的生活。公司有个不成文的规矩——为员工举办生日会。王宁会为员工戴生日帽、送上生日贺卡，大家一起享受美味的午餐和蛋糕。王宁希望通过这样的方式，进一步增强员工的归属感和幸福感。

“‘幸福力’也是一种‘生产力’，它能带来凝聚力和创造力。传统文化里的和谐是一种圆满、稳定、踏实的状态，对现代企业来说，这样的状态同样十分重要。”王宁说。

如今，王宁正带领企业奋斗在食品行业的转型升级之路上。“我们希望引进更多国际先进技术和管理经验，为消费者提供更安全、健康的食品。”接下来，她计划3年内在全国开设200家食品门店。

“只要敢想敢干，我相信一切皆有可能。”这个青年企业家坚定地说。

王宁(右)在化验室和检验人员一起查看质量检测样本。



陈征摄

一次，我好不容易买到了包子，但根本不是想象中的那个味儿。”王宁一脸无奈。

为了能吃上一口地道的家乡美味，留学第一学期暑假结束时，王宁背起家里的饼铛、擀面杖等炊具，漂洋过海，来到澳大利亚。从此，氤氲的烟火气中，烙大饼、包饺子的香味，时常在清晨弥漫在她的宿舍里。

王宁说，自己喜欢分享美食，“无非是早起会儿、多做点儿，大家可以一起吃饭”。于是，从舍友到租客，她制作的中国传统食物，成为很多留学生“舌尖上的美味”。偶然间尝试做美食，却“一不小心”做出了“成就感”。

后来，她和同学再度开启“微创业模式”，利用课余时间在社区开了

圆滚滚地跃下生产线。

“做食品就是做良心，融进满腔真诚和责任，才能做好美食。民以食为天，食以安为先，安以质为本，质以诚为根。”作为妈妈的王宁，要求每种食品都可以入孩子的口。

王宁坦言，创业路上，因对质量把控特别“较真”，自己也曾“碰过壁”。比如，在经营面粉时，她坚持不用添加剂。由于面粉白度不够，“卖相”不佳，曾被一些客户要求“请派人员向消费者解释”。尽管如此，她仍然坚持品质第一。

后来，面粉市场趋向饱和，王宁果断转型。她从最普通的馒头着手，开启食品深加工的创业路。

行走在车间，记者发现，这位80后企业家以制度标准规范食品质

人工把好食品安全最后一道关，在制作带馅食品时，先将肉、菜等食材用超声波清洗，再用人工进行二次挑选，去除黄叶等杂质，精细到每一片菜叶。然后，再进行脱水、切菜、调馅等操作。

为保证食品的口感和安全性，就连普通的馒头制作都有准备材料、炮制酵母、混合面粉、和面揉面、首次发酵、滚圆成型、二次发酵等7道工序。“就拿和面揉面这道工序来说，还得经过醒面、发酵、揉压、机器成型、二次有氧醒发等步骤，然后再上蒸屉制作，4个半小时才能生产出面食产品。”王宁说。

严把质量关，换来了市场的认可。有一次，一家团餐公司来找王宁谈合作，他们只参观了一遍生产流

近日，第十九届“春晖杯”中国留学人员创新创业大赛在线上访谈暨2024海外博士包头创新创业行活动在内蒙古包头稀土高新区举行，来自牛津大学、哈佛大学等知名院校的13名海外博士携13个科技前沿项目回国，通过项目路演、创新创业环境考察、海智专家学术报告、系列座谈交流会等形式，与企业 and 科研院所直接进行对接交流。

活动中，为了精准匹配项目资源、加速科研成果落地转化，稀土高新区邀请了50余家科技企业、15家高校科研院所和多家金融创投机构，力争从项目合作、技术研发、金融支持、政策配套等方面为海外博士项目提供全方位、深层次对接服务。“力求吸引海外高层次创新创业人才，更顺利地将国际前沿技术和科技创新成果在国内转化落地。”包头稀土高新区科技创新局高层次人才创新科科长王晓婷表示。

据悉，本次活动汇聚了热压钎铁硼磁体、小型轻量化高温质子交换膜燃料电池、高效复合量子点光电转换器、微小型涡轮航空发动机系列化研制与产业化、智能无线传感器定位芯片等项目，广泛涉及新材料、新能源、电子信息、生物医药等行业领域。海外博士们通过实地参观考察，对国内创新创业环境了解更深入。“这次活动为我提供了回到家乡创业、展示自我的舞台，也为广大留学人员把学到的知识和先进技术带回国内搭建了非常好的桥梁。”澳大利亚墨尔本科技大学博士解伟说。

据了解，“春晖杯”中国留学人员创新创业大赛初设于2006年，创办以来，共遴选出4059个优秀项目，落地国内企业超过1400家，覆盖全国29个省、自治区、直辖市的107个城市。同时吸引了来自30多个国家和地区的160余名海外博士回国进行创业考察，成功引进20余个项目落地包头市。

奥运赛场上的中国志愿者



海影归像

志愿者是综合性运动会上不可或缺的参与者。巴黎奥运会期间，有4.5万名志愿者参与志愿服务，来自中国云南昆明的白曦颖就是其中之一。

今年29岁的白曦颖，曾在巴黎时尚学院就读时尚与奢侈品管理专业。成为奥运会志愿者，是她2020年毕业后第一次到巴黎。“一方面是想回念书的地方看看，另一方面是想在现场为中国选手加油。”

奥运会期间，白曦颖在举办乒乓球比赛的南巴黎竞技场的运动员训练区做志愿者，负责整理运动员的训练预约、维护训练设施等工作。尽管一天7个小时的工作并不轻松，白曦颖还是觉得自己做志愿者的经历很美好：“能够参与奥运会的最后工作，是一种很特别的体验。”

图为巴黎奥运会期间，白曦颖在运动员训练结束后擦拭球台。新华社记者 王东震摄