

京津冀攜手粵港澳 多領域深化合作

京港洽談會閉幕 首設兩大經濟圈對接活動 成區域聯動重要平台

京港洽談會

第二十七屆北京·香港經濟合作研討會暨投資香港推介大會昨日在京閉幕，此次會議高效務實、成果豐碩，簽約金額高達609.8億（人民幣，下同），40個項目涵蓋科技服務、金融、生物科技等12個重點領域。此次京港洽談會還首次設立京津冀與粵港澳大灣區產業鏈供應鏈對接專題活動，把京港合作提升到兩大區域發展戰略的維度。京津冀與粵港澳企業昨日現場簽約的10個項目，投資金額就達到23.6億。「京津冀與粵港澳企業合作會客廳」亦於同日成立。如今的京港洽談會已不僅僅是北京和香港之間的經貿盛會，更成為京津冀與粵港澳兩大經濟圈攜手發展的重要平台，以城市互動促進區域聯動，打造帶動全國高質量發展新的動力源。

●香港文匯報記者 郭瀚林、羅洪嘯、李暢、蘇雨潤、馬曉芳、陳迪文 北京報道



●京津冀企業家聯盟與粵港澳企業家聯盟簽署深化合作協議。香港文匯報記者郭瀚林攝



●京港商務領域合作備忘錄簽約儀式。香港文匯報記者李暢攝



●「京津冀與粵港澳企業合作會客廳」成立儀式。香港文匯報記者郭瀚林攝

中共二十屆三中全會明確提出「推動京津冀、長三角、粵港澳大灣區等地區更好發揮高質量發展動力源作用」。京港洽談會首次設立京津冀與粵港澳大灣區主題交流活動，為兩大區域合作交流、融合發展搭建了又一高端高效平台。

首批對接重點企業11家

在昨日活動上啟動的「京津冀與粵港澳企業合作會客廳」由京津冀企業家聯盟與粵港澳大灣區企業家聯盟共同設立。首批京津冀與粵港澳企業合作會客廳共11家，其中北京市兩家，天津市兩家，河北省兩家，香港特別行政區一家，廣東省4家。包括奇安信科技集團股份有限公司、石家莊以嶺藥業股份有限公司、香港中華總商會、新華港澳國際青創中心等公司和機構。

「京津冀與粵港澳企業合作會客廳」將依託京津冀、粵港澳重點企業，搭建高效、便捷、務實的交流平台，促進兩地企業間的深度對話與緊密合作，挖掘新的合作機會，推動項目落地，同時促進兩地產業鏈、供應鏈、創新鏈的深度融合，形成優勢互補、互利共贏的開放型市場新生態。

展望未來合作，北京市推進京津冀協同發展領導小組辦公室副主任周浩表示，北京和粵港澳大灣區都在加快建設國際科技創新中心，北京原始創新能力突出，科技人才集聚，粵港澳科技轉化能力強勁，創新環境開放包容，北京將和粵港澳大灣區進一步加強科技創新合作，開展關鍵核心技术聯合攻關，促進創新成果北上南下相向而行，共同提升科技自立自強能力。

金融醫藥消費基建等合作意向落地

京港洽談會雖然閉幕，此次大會達成的多個領域的合作意向將落地開花。在金融合作方面，北京金融控股集團有限公司與香港投資推廣署簽訂合作意向書；北京金融服務局與香港金融發展局簽訂合作諒解備忘錄；北京基金業協會與中國香港（地區）商會簽訂合作備忘錄，進一步促進京港兩地金融業務實作合作。在消費融合方面，京港兩地共同簽署2024京港合作備忘錄，進一步助力京港兩地提升消費能級，拓展多元消費場景。在醫藥健康方面，愛博諾德（北京）醫療科技股份有限公司與香港投資推廣署簽訂合作意向書，進一步在全球完善和拓展產業鏈供應鏈。在基礎設施建設方面，中國化學工程集團與香港投資推廣署簽署合作意向書，在香港機場實施垃圾製氫計劃。

未來，京港洽談會將持續發揮兩地經貿合作領域的品牌效應，吸引更多優質資源聚集京港，推動兩地更寬領域、更高水平、更高質量的交流合作和互惠共贏，攜手開創發展新前景。

京港簽商務領域合作備忘錄 拓寬合作領域

香港文匯報訊（記者 李暢 北京報道）第二十七屆京港洽談會京港共建國際消費中心城市新發展專題活動昨日上午在京舉行。活動現場，北京市商務局和香港貿易發展局簽署了2024京港商務領域合作備忘錄，雙方將進一步深化合作機制，拓寬合作領域，實現更高水平、更高質量的互利共贏。

北京市商務局局長朴學東在會上表示，香港一直是北京最大的外商投資來源地，也是北京企業在境外投資最多的地區。今年上半年，香港對北京實際投資30.3億美元，佔全市總額80.8%，北京對香港直接投資額22.7億美元，佔全市總額55.4%。談到未來京港兩地的合作，朴學東強調，兩地要聚焦國際，努力構建融合全球消費資源的集聚地，緊扣消費，全力打造消費升級的新高地，突出中心，不斷強化集聚輻射和引領帶動的影響力。

貿發局：港服務可推動老字號守正創新

香港貿易發展局中國內地總代表鍾永喜表示，香港作為高端的國際消費中心城市，在建立消費品牌和新地標方面，香港企業擁有廣泛的海外商業網絡和豐富的海外運營經驗，與國際市場緊密聯繫。

他指出，北京市擁有一批公認的高質量傳統老字號品牌，香港服務可推動老字號守正創新，鼓勵老字號企業建設品牌館，與文化IP、新消費品牌展開跨界聯動，開發爆款產品，打造地理標誌性產品，提升品牌影響力。

鍾永喜還提到，北京擁有豐富的文化內涵和眾多古建築，可以發展成結合文化創意和休閒零售的空間，擴大文化消費的規模。香港在活化歷史建築方面具有一定的經驗，例如大澳文物酒店、中環的大館等。北京可以借鑒香港的營運模式，在保護修復歷史建築風貌的同時，融入時尚及商業管理元素，成為休閒消費的新地標。

是次活動由北京市商務局、香港貿易發展局聯合主辦，以「京彩四季 盛事來迎」為主題，採取「會上推介、會下洽商」的形式，來自兩地政府、企業的百餘位代表，圍繞京港兩地多元消費融合發展、優化提升服務消費、促進商團品質發展、城市更新背景下促進商業變革等熱點議題進行了分享交流和對接洽談，為下一步項目雙向流動、經貿合作奠定了基礎。

投資推廣署邀內企來港設管理離岸貿易總部

香港文匯報訊（記者 郭瀚林 北京報道）第二十七屆京港洽談會京津冀與粵港澳大灣區產業鏈供應鏈對接專題活動昨日在京舉辦，出席活動的香港投資推廣署署長劉凱旋昨日接受香港文匯報訪問時表示，特區政府正積極建構香港成為跨國供應鏈管理中心，歡迎更多內地企業來港開設管理離岸貿易總部。對廣大的內地企業而言，香港不僅是一個融資的平台，更是一個完整的營商生態圈。



●劉凱旋接受香港文匯報採訪。香港文匯報記者郭瀚林攝

開設管理離岸貿易總部，讓企業以香港為基地，管理跨國供應鏈的運作流程，包括原材料採購、運輸、銷售等，而企業實際的貨物生產並不需要在香港進行。」她說。

劉凱旋表示，香港具備穩健的金融制度、多元化和高效的資本市場，也是國際資產管理中心和風險管理中心，不僅可以滿足內地企業融資和財務管理的需求，相關機構還可以為內地企業提供商業運作生產和供應鏈方案等諮詢服務、貿易融資和跨境結算服務、風險管理、會計、法律、貿易仲裁、知識產權，以至市場推廣等服務，有效地提升供應鏈管理系統的質量，讓他們在激烈的環球競爭中保持優勢。

她指出，位於東部一線城市的大型企業通常已經有較為豐富的出海經驗，而廣大的中西部地區以及二三線城市的中小企業普遍缺乏出海的經驗和渠道，「我們的服務對象囊括了內地廣大的中小企業，從業務籌劃以至實施擴展各個階段，我們都將免費提供專業諮詢和支持服務。」

正建構跨國供應鏈管理中心

「近年，愈來愈多的內地生產商開始組建跨國供應鏈，製造產品供應海外市場，大大增加了對專業服務的需求。香港作為國際金融、貿易、航運和航空樞紐，能夠為企業提供全面和優質的專業服務。」劉凱旋表示，為順應內地產業鏈向海外延伸的機遇，協助內地企業「走出去」，特區政府正積極建構香港成為跨國供應鏈管理中心。「我們希望吸引更多的內地生產企業來港

涉外法律服務增合作 「護航」內地企業出海

香港文匯報訊（記者 馬曉芳 北京報道）第二十七屆京港洽談會專業服務西城區專場活動昨日在京舉行。香港立法會法律界議員林新強、香港律師會前會長陳澤銘等就專業服務相關內容展開深入交流。多位法律界人士在接受香港文匯報記者訪問時表示，香港律所與內地律所可多些合作，還可以合併，提供「本地化」的服務，而京港法律界可聯手共同為內地企業出海「保駕護航」，更期待允許香港律所在內地全資建立律所。



●林新強（右）、陳澤銘（左）接受香港文匯報專訪。香港文匯報記者馬曉芳攝

品推廣至全世界，香港都可以作為北京企業走向國際化的跳板，為企業提供大量的國際人才，協助企業做大做強。」

陳澤銘表示，粵港澳大灣區律師執業考試機制已非常成熟，至今有逾400名港澳律師通過該考試取得律師執照，若能將該律師執業考試機制推廣到北京、上海及其他城市，有益於擴大香港與內地交流，擴展法律業務範圍，加快內地涉外法治建設。

他認為香港律師應繼續助力國家律所行業國際化，建立涉外法律服務人才雙向交流、培養、引進機制，並打造全國涉外法治人才培養高地，完善與境內外高等院校和知名培訓機構合作機制。

李家超遊南鑼鼓巷 品嚐老北京地道小吃

香港特區行政長官李家超前日（20日）參加京港洽談會會議後，利用晚上時間體會了一下北京的文化生活。他和團隊來到北京最古老且最具特色的街巷之一——南鑼鼓巷。李家超說，這條老街擁有750多年歷史，現時仍然保留着老北京風情。在一間售賣北京非遺文創產品的本地小店，他買了一件結合貔貅與兔兒爺、寓意招財進寶的陶瓷擺件。「這不單是一件藝術品，更是京港兩地合作的美好象徵。」

李家超表示，希望此次京港洽談會能進一步促進兩地企業交流合作，為京港雙方經濟注入更大動力，共創輝煌。洽談會的成功舉辦，更顯示着京港兩地未來合作更加緊密，共同創造更多財富與繁榮。他透露，他們一行人前晚到南鑼鼓巷，除了在一間售賣文創產品的小店購物外，還到了兩間地

道小吃店，品嚐了冰糖葫蘆和爆肚這些充滿老北京獨特魅力的地道小吃。「雖然我們在南鑼鼓巷的行程匆匆，但無論是熱情的民眾、精美的文創產品，還是地道的美食，都讓我深切感受到北京深厚的文化底蘊和濃郁的人文氣息，也讓我對香港文化資源運用和文創產業發展有了更多思考。」他說。

●香港文匯報記者 鄭治祖



●李家超品嚐老北京地道小吃。李家超FB圖片