

上市温企9家发年度预报 8家报喜

华峰氨纶预计2017年利润增幅超200%尤其亮眼

晚报讯 年末临近,A股市场上,不少上市公司先后发布了2017年业绩预报。温州交出了一份令人满意的答卷。截至昨天,温州共有9家上市公司发布了年度预报,其中8家的业绩预告净利润为正,报喜比例高达88.89%。

温州现有境内外上市公司23家,其中A股19家,此外,过会待发1家(福达合金材料股份有限公司)。记者逐一查询发现,19家A股上市温州企业中,包括华峰氨纶、华仪电气、报喜鸟等在内的9家公司已公开发布2017年业绩预报。其中,华峰氨纶的业绩预报尤其亮眼。预计2017年1~12月归属于上市公司股东的净利润盈利为3.5亿元~4亿元,业绩增幅高达215.2%~231.66%。华峰氨纶所在的化工行业,也是全省上市企业中,净利润增速排名第二的行业,仅次于传统机械设备(制造业)行业。

目前,已有164家浙江上市公司预告了2017年业绩,其中,业绩预告净利润为正的有130家,报喜比例高达79.27%。也就是说,温州上市企业报喜比例已超过全省平均水平。与此同时,2017年业绩预告净

利润增幅在100%以上的,全省共有29家企业,温州除了华峰氨纶,报喜鸟同样在列。报喜鸟预报,今年业绩增幅将达到100%~107.76%。

伟明环保、电光科技、乔治白、意华股份等温州上市企业的业绩预报,也均有两位数的业绩增长幅度预测。此外,从去年9月开始,连续四次作出预亏的预报后,华仪电气在今年全年预报中作出了预盈的预告。预计2017年1~12月归属于上市公司股东的净利润与上年同期相比可能出现扭亏为盈。

申万宏源证券温州营业部副总经理江衍妙分析认为,上述数据可反映出我市供给侧改革已初见成效。“温州上市企业均为行业龙头企业,比如华峰氨纶在我市化工行业内名列前茅,经过前两年的出清(供求均衡),今年有望实现利润的快速增长。而该龙头企业在获得更多盈利之后,将会进一步创新提升。”

那么在温州上市企业中,哪只股票才是最为纯正的绩优大蓝筹呢?江衍妙看中的是“正泰电器”。“正泰的光伏发电项目属于新能源项目,分布式能源发电或将为投资人

带来较大的收益。从最近几年正泰交出的业绩答卷以及给投资人带来的投资回报来看,‘正泰电器’这只股票可以称得上是蓝筹白马股。”

有专家统计,我省上市公司数量位居全国第二,自从今年10月浙江省政府宣布实施推进企业上市和并购重组的“凤凰行动”计划以来,省内的上市公司和拟上市公司展现出了空前的热情,并在各自的成绩单中初有成效。在这片充满灵性的沃土上,浙江企业不仅有“量”,而且有“质”。根据省政府的规划,预计到2020年,我省将力争境内外上市公司达到700家,重点拟上市企业300家,实现数量倍增。

在温州市委党校教授朱康看来,无论是全世界外部经济形势,还是温州内部经济环境,都呈现出好转的趋势,上市公司的年报预报很好地证明了这一点。“在改革开放过程中,温州民营经济有着最顽强的自我修复能力。2011年,温州最早经历了区域性金融风波,而现在从这场金融风波中突围的态势也已基本明晰。”

□晚报记者 王亮

27位专家组成 温企上市“智囊团”

晚报讯 昨日下午,我市启动企业上市活动周。在启动仪式上,27位来自深交所、券商、律师、会计事务所的专家成立温州企业上市专家顾问团,为温企上市过程中充当“智囊团”的角色。

启动仪式后,现场召开了全市企业上市税收辅导和企业上市财务辅导的专场活动,以及针对拟上市企业的面对面辅导。下一步,各县(市、区)将围绕当地主导产业至少开展一场企业上市相关活动,包括境内上市专场、境外上市专场、新三板企业转IPO专场等主题活动。

□周瑶瑶 姜蕾蕾

温州大学食堂举办“厨王大赛”

最牛“打饭僧”150秒打20碗饭 每碗150克误差不超过10克

鱼香茄夹、番茄鱼、碎蒸鱼块、琵琶虾……光听这些名字,就令不少吃货馋得直流口水。这些菜都来自温州大学食堂,而上个周末,有着“厨王大赛”之称的一年一度的温州大学后勤服务技能大赛暨第五届厨艺及技能比赛在温大B区餐厅举行。现场厨师和后勤员工们各种炫技,美味餐点层出不穷,让人目不暇接。

□晚报记者 范晨/文 刘一志/摄



150秒内打20碗饭 每碗饭误差不超过10克

如此分类的“厨王”比拼,你不一定见过吧。比拼切配菜,看谁的土豆丝儿切得长短相同,均匀又细;比削皮,一只10多斤的大冬瓜,在规定的时间内,看谁能帮它清理得干干净净。就连最不显眼的打饭也有一比,在规定时间内打同样的饭,你的误差会是多少。还有厨师,不仅要完成规定菜烹饪,更需开动脑筋推出一道属于自己的创意菜……

温州大学后勤集团党总支书记陈兴桂告诉记者,温州大学现有12个餐厅食堂,共计员工400多人,而周末的比赛,共有80多人参加,其中厨师26人。

其中,最让人好奇的便是打饭比赛,参赛人员需在150秒内完成20碗的操作,也就是平均7.5秒就要打出一碗饭。“打饭是食堂后勤人员必备技能,别看它操作简单,尤其是当下课学生都涌进食堂的时候,后勤人

员不仅要拼速度,更要量精准,学生说要三两,那你打出的饭就该符合三两。”陈兴桂说,按照规定,一碗饭的误差不能超过10克,如果超出便会扣分。

最终来自D餐厅的王稳奇以每碗饭都“合格”,一举拿下第一名。据悉,这位身有绝技“打饭僧”在温大后勤已经做了六年,2013年就曾获过打饭组二等奖。提到秘诀,他直言“这个简单的动作每天重复几百次,熟能生巧,手感就自然来了。”

创意菜比拼让人嘴馋 连烹饪大师忍不住点赞

而进入厨师比拼环节,现场的“火药味”就更浓烈了。因为今年现场评委分成学生评委和专家评委,而专家评委中更是请来了三位“大师”级人物坐镇,他们分别是:中国烹饪大师、国家级评委、首席甲第、楠溪第一楼董事长金怀,中国烹饪大师、国家级评委、五马美食林行政总厨林云,温州市职业技能

鉴定指导中心资深裁判王海洲。

现场比拼的规定菜,是两道大众都非常爱点的炒土豆丝和糖醋鸡块。可别以为炒土豆丝儿简单,要想炒好一盘土豆丝其实并不简单,比拼从刀工就已开始,切得好的土豆丝长短粗细都非常均匀,只有在爆炒时才能更加入味。

而创新菜更是一个厨师日常烹饪功底和用心的体现,当现场端出一盘盘三杯鸡、鱼香茄夹、番茄鱼等大菜时,学生评委们都等不住了,要纷纷一尝为快。美院与设计学院学生评委熊伟就称自己最爱的一道菜是灯笼虾仁,现场更是夹了好几块。

还有被造型成金鱼、兔子和蝴蝶的包点,看着就让人来了食欲,连国家烹饪大师都忍不住点赞:“有想法!”

餐厅每天有60多个菜品 特色小吃更是温大的特色

温大除了每年的校内比拼外,还派队参加了浙江省教育厅教育工会厨艺比赛和浙江省高校后勤第六届烹饪技术大赛,和全省高校的大厨切磋,获奖无数,难怪总有温大学子提起母校,就先怀念“舌尖上的温大”。

据悉,温大现有的12个餐厅,每个餐厅每天都有60多个品种的菜品可选,而隔天这些菜品又都会重新变化,以适应同学们不同的口味要求;时令不同,菜品还会有更新。这只是大众快餐的部分,特色小吃才是温大食堂的特色,学校后勤引进了全国各地的小吃,上海的灌汤包、福建的炒河粉、台湾的蛋包饭……各色菜品应有尽有。

据说,最有名的要数红烧肉,每当有红烧肉的时候,食堂都会出现爆满的情况。

最重要的是,这些被评委们备受推崇的创新菜,接下来将经过重新成本核算后,在学校正式推广。

