

新兴媒体产业发展大会在海阳召开

本报10月20日讯(记者张琪) 10月20日,第四届中国新兴媒体产业发展大会在海阳召开。新华社副社长、党组成员刘思扬,省委常委、宣传部长孙守刚,市委书记孟凡利出席开幕式并致辞,市委常委、宣传部长徐少宁出席开幕式。

刘思扬指出,推动媒体融合,加快新媒体发展,强化传播力建设,核心在于创新。要坚持以产品创新为核心,持续

提升新闻报道竞争力。坚持以业态创新为重点,深度推进媒体融合发展。传统主流媒体尽管面临持续挑战,但通过借助新媒体传播优势,推进内容、手段、平台、机制等深度融合,生产制作一批现象级创新产品,在新媒体舆论场的影响力将进一步凸显。

孙守刚指出,山东是媒体大省、互联网大省。近年来,省委、省政府认真贯彻落实中央决策部署,高度重视媒体融合

发展,采取一系列政策措施,加快推荐报网、台网融合发展和转型升级,形成了初具规模的新媒体矩阵。省内主要媒体积极开展融媒体报道,形成了主流媒体为龙头、多媒体参与、多渠道传播、多点落地的融媒体报道模式,有效增强了新闻舆论的传播力影响力引导力。下一步要进一步强化互联网思维,加大媒体融合推进力度,着力打造有实力和竞争力的新型主流媒体,努力开创山东媒体融

合发展的新局面。

孟凡利指出,当前,新兴媒体产业发展面临千载难逢的重大机遇。市委、市政府将以此次大会在海阳召开为新的契机,认真贯彻落实中央和省委、省政府的决策部署,积极学习借鉴先进城市的好经验、好做法,准备把握新媒体行业的新变革、新趋势,坚持传统媒体和新兴媒体优势互补、一体发展,持续推进传统媒体和新兴媒体在内容、渠道、平台、经营、管理等方面

深度融合,着力打造更多新型主流媒体生力军,努力在新兴媒体产业发展上率先走在前列。

据悉,本次大会由新华社新媒体中心举办,来自全国各地新兴媒体的900余名参会者将共同探讨新媒体发展趋势,从技术、应用、资本、产业等多角度入手,记录新兴媒体行业发展历程,解析行业发展趋势及热点,展望未来中国新媒体发展方向。



接连几天,港城部分地区被雾笼罩,莱山、福山等严重的地方能见度不足20米。据了解,20日夜间开始,烟台迎来新一轮降雨、降温天气过程。 本报记者 吕奇 摄影报道

第120届广交会一期成交情况出炉 烟台企业签下7650万美元

本报10月20日讯(记者秦雪丽 通讯员高鸿翰) 第120届广交会一期于10月19日顺利结束。烟台59家企业的350余名代表参会参展。展会期间,市企业累计达成交易额7650万美元,与119届同期基本持平。

本期烟台市参展企业共接待来自50多个国家和地区的采

购商4710余人,比119届同期增长3%。烟台企业累计达成交易额7650万美元,与119届同期基本持平。

烟台三环锁业集团有限公司、龙口市新达工具有限公司、山东环日集团有限公司和烟台红壹佰照明有限公司4家企业进入品牌展区,共达成交易额2150

余万美元,增长12.5%,占总成交额的近三成,充分显示了企业育品牌、创名牌的巨大效果。其中,“红壹佰”本届广交会达成交易额1716万美元,增长31%,预计全年实现出口额5亿元人民币,增长52%。莱州鸿源台钳制造有限公司本届广交会达成交易额1170万美元,增长7.8%。

助力创建“食安烟台” 校地“联合培养基地”成立

本报10月20日讯(记者秦雪丽 通讯员夏天棋)

20日上午,烟台市食品药品监督管理局与烟台大学“联合培养基地”揭牌仪式举行,双方在人才、技术、资源等优势方面实现共享,合力培养烟台食品药品检测人才,助力“食安烟台”的创建工作。

烟台市食药监副局长王

瑞称,烟台大学与烟台市食品药品监督管理局联合培养基地的成立,是高校为地方提供智力和人才服务的有益探索,也是双方实现资源共享、优势互补、互惠双赢的有益探索,将力争把基地建成高校与地方合作的典范和亮点,为保障广大群众的食药安全做贡献,也为烟台食品检测人才的培养及储备打基础。

韩国仁川修学考察团 来烟台开展交流活动

本报10月20日讯(记者李楠楠 通讯员李晓燕)

为加强韩国仁川与烟台青少年学生之间的旅游交流与合作,加深两地的互动往来,韩国仁川市港湾公社和韩国海洋少年团仁川联盟联合组织韩国当地小学修学旅游考察团一行29人,于10月18日-19日期间来烟台市进行访问学习。本次访问的目的,主要是共同修学旅游产品线路,学习观摩先进的教学经验和设施,

为两地开展更深层次的合作提供基础。

考察团一行访问了烟台工人子女小学,在学校与该校的韩国小学生代表进行了亲密接触和交谈。

韩国海洋少年团仁川联盟处长白文植先生对烟台该校的小学生素质教育给予了很高的评价,并希望通过访问交流,与韩国更多的小学建立姊妹合作关系,促进两地学校教育及旅游事业的共同发展。



只送父母健康的

谷养源牌苦荞面选用高寒山区生产的优质无污染的苦荞麦为主要原料,经特殊工艺加工而成的一种粗粮制品,本产品柔软、爽滑、劲道、可口,耐煮不糊,不变形、易吸收。烹调简便,可根据个人喜好做汤面、拌面、炒面等。

连汤带面一起吃,效果更佳!

- 和面条一样吃的苦荞面
- “三高”人群的粗粮
- 高苦荞含量 专利产品
- 发明专利号201310384093.8

咨询电话: 138-5353-9751 6905575

