

厦门国际动漫节“金海豚奖”揭晓

54部动漫作品和14部游戏作品脱颖而出,分享百万奖金

本报讯(记者 龚小莞 通讯员 洪慧敏)昨天上午,由厦门市人民政府主办、厦门国际动漫节组委会承办的第十五届厦门国际动漫节“金海豚奖”大赛颁奖仪式举行。经过激烈角逐,最终包含《新神榜:杨戬》《中国奇谭》在内的54部动漫作品和14部游戏作品脱颖而出,分享百万奖金。具体获奖名单可关注“厦门国际动漫节”微信公众号。

作为国内唯一被国际动画协会(ASIFA)认可的示范赛事,也是国内动漫业界最权威、影响面最广的赛事之一,本届“金海豚奖”大赛包含动漫和游戏两个单元。动漫方面,共有来自全球40个国家和地区的2656部作品参赛,其中境内作品2422部,境外作品234部。组委会邀请了24位海内外知名专家学者、领军企业负责人等担任评委,历经初评、终评,共评选出“最佳影视动画长片”“最佳系列动画片”“最佳动画短片”“最佳漫画”等9个奖项。

游戏方面,大赛共设7个奖项。来自境内外10个国家和地区的225部作品参赛,较上届同比增长60%,包含大量学生团队作品和独立佳作,有61所境内外高校的学生团队参与投稿。

适逢厦门国际动漫节创办十五周年,主办方特邀国际动画协会(ASIFA)副主席、迪生数娱董事长李中秋担任主持,邀请国际动画协会(ASIFA)荣誉主席尼尔森、动画导演玛莎·乌多维奇等行业大咖齐聚一堂,围绕“中国动画百年暨金海豚奖十五年回顾与展望”展开圆桌会议,共话中国动画未来发展新机遇。



■ 54部动漫作品和14部游戏作品脱颖而出。

自2008年创办以来,厦门国际动漫节始终弘扬主流价值,荟萃动漫游戏行业成果,以“金海豚奖”权威赛事推动赛产一体发展,以系列主题论坛集聚业界大咖共探前沿方向,以商务大会促进产业交流交易和项目落地,为优秀作品提供了创意传递和展示的机会,在融通产业资源、推动动漫游戏产业高质量发展

展等方面发挥了重要作用。同时,聚焦产业落地目标,加强招商活动策划,针对大赛入围者举办招商洽谈、参观思明、湖里、集美、火炬产业园区和企业考察参观等活动,促成企业和人才体验厦门及软件园营商环境,了解招商资源,全力推动项目和人才落地。为推动大赛成果落地转化,还将针对金奖获得者

声音

国际动画协会(ASIFA)荣誉主席尼尔森:厦门以信息产业为基础,创办了厦门国际动漫节并设立“金海豚奖”,目前已经成为中国最具国际影响力的大赛活动。通过厦门市政府持续的努力以及与国际动画协会的密切合作,动漫节让厦门这座城市充满活力,一代一代的动画创作者通过动漫节不断取得进步,取得成功。

国际动画协会(ASIFA)副主席李中秋:这十五年来,动漫节持续在厦门举办,因此全国的动漫企业、动漫爱好者、优秀作者都知道了厦门,陆续来到厦门,在这里生根发芽。同时得益于厦门将动画和信息产业相结合,很多游戏公司,包括做数字内容的公司也被吸引过来,觉得这里是适合创业的沃土。厦门今天在动漫游戏产业方面取得的许多成绩,和动漫节的推动是分不开的。

厦就业或创业提供额外的落地奖励和创业奖励。

本届动漫节持续至今日,其间还以“数智引力,兴动未来”为主题举办了元宇宙产业融合发展论坛、新时代的游戏全球化浪潮游戏产业论坛、游戏开发者沙龙暨创投路演会、获奖作品赏片交流会、名家签售会等特色活动。

一家奖5万!快来申报“闽菜馆”

我市积极促进闽菜振兴和繁荣,打造闽菜产业全链条

本报讯(记者 许纳芳)为促进全市“闽菜馆”创建工作取得积极成效,鼓励餐饮经营单位积极创建“闽菜馆”,近日,市商务局启动2023年闽菜馆申报工作,有意向创建“闽菜馆”的经营单位可于6月20日前向市商务局递交书面申报材料。

2021年,我省出台《促进闽菜繁荣三年行动方案》,按照“四大一全”总体要求(即做强闽菜大产业、畅通闽菜大物流、建设闽菜大市场、服务闽菜大民生,打造闽菜产业全链条),进一步促进闽菜振兴和繁荣,扩大闽菜市场占有率,建设闽菜美食强省。创建“闽菜馆”是其中的重要举措之一。

此次“闽菜馆”品牌授权许可使用的对象为主营闽菜、具有较强闽菜专业厨师队伍、经营场所及装修风格有显著的闽派建筑风格和地方文化特色、管理规范、在当地有一定影响力、消费者评价良好的厦门市内外餐饮经营单位和线上餐饮服务单位。

通过“闽菜馆”创建审批的经营单位,将被列入福建省餐饮业重点联系企业名单,并由省商务厅颁发统一制作的牌匾。“闽菜馆”品牌授权使用实行动态管理,适时开展复评/抽查,不合格的将被取消授权。

链接

闽菜馆申报条件

使用“闽菜馆”品牌商标采取自愿申请原则。申请授权使用“闽菜馆”品牌商标的经营主体原则上应具备以下条件:

(一)基础条件:持有效工商营业执照、食品生产经营许可证,有固定商号、店名,且依法经营、遵纪守法、诚信经营的餐饮经营单位。

(二)内部管理:岗位设置、服务流程、厨房、仓库、操作间等设计及管理均符合行业相关要求。企业经营、销售、服务等团队专业人员配备符合行业标准。采用无人销售、扫码下单等方式经营的场所应以适当方式满足消费者现金支付需求。垃圾处理遵循社区、街道或景区分时分类投放规则。

(三)主营闽菜:经营菜品突出体现闽菜的风味特点,原料使用、菜点出品符合“环保、绿色、节约”,在当地具有广泛的知名度和良好

的口碑。常年经营的菜品中包含不少于10道入选“中国闽菜精粹”或类似的闽菜菜品。

(四)形象鲜明:单门店经营面积不少于300㎡,拥有10桌(或包间)以上。位于重要地理位置、在当地有优质品牌 and 良好口碑、有一定影响力的闽菜传承经典老店,可适当放宽要求。门店装修风格符合“闽菜馆”统一风格,使用“闽菜馆”统一的商标标识、形象墙,并鼓励使用统一餐具、服装等。景观设计、户外广告、公共设施设置及门店招牌、橱窗、灯饰和临街外墙的装修等与“闽菜馆”主体风格及闽菜元素保持协调。

(五)环保节约:禁止使用不可降解塑料制品,减少使用一次性餐具。引导消费者合理消费,坚决制止餐饮浪费。加强餐饮场所燃气使用安全管理,鼓励推行“全电厨房”建设,推进餐饮行业绿色发展。

记者注意到,按照《厦门市商贸流通与生活服务业专项资金管理办法》,我市餐饮企业申报餐饮连锁经

营奖励时,每按相关要求创建一家闽菜馆可叠加奖励5万元,单家企业合计最高奖励金额100万元。

馆校合作共建基地 提高青少年科创素质



■ 双方将积极探索科技教育课程联合研发、师资输出等合作模式。

本报讯(文/图记者 王东城 通讯员 付晓婷)昨日,厦门科技馆与厦门市华师希平双语学校签订战略合作框架协议,青少年科创素质成长中心正式揭牌。该活动也是2023年全国科技工作者日主题系列活动之一。

据悉,双方将充分整合各自优势资源,在科创课程研发、科普研学、科创人才培养、科创实验室建设等方面开展合作。厦门科技馆相关负责人表示,以此次共建科创教育素质成长中心为契机,将积极探索科技教育课程联合研发、科技教育课程师资输出、科技类赛事合办、智慧校园建设等合作模式,不断拓展合作的层次、形式、领域,助力科技教育事业高质量发展。