




广厦·南岸春天杯 2020秋季住宅产业文化节

同时举办秋季大型车展 家居建材博览会

■主办单位: 鹤壁日报报业集团 ■独家冠名: 河南淇基房地产开发有限公司
■支持媒体: 鹤壁日报 淇河晨报 鹤壁新闻网 掌上鹤壁 鹤壁新闻网微信 鹤壁网微博



时间:
9月18日至20日



地点:
市会展中心广场



招商电话

18639267566 (家居房产)
13803923649 (汽车)



关注2020年中国国际服务贸易交易会

感受2020年服贸会上无处不在的智能化

站在屏幕前隔空挥手就能看到试衣效果

□新华社记者 王秋韵 金地

你还在因为记不住垃圾分类而困扰吗?这台机器人可能会帮到你。在2020年服贸会综合展区,ABB与华为合作的AI垃圾分类工作站吸引了不少人的注意。矿泉水瓶、易拉罐、纸杯、面包……只见一台负责分拣的双臂协作机器人,灵巧地抓取传送带上的垃圾,熟练分类,丢进不同的垃圾桶。

它是如何识别垃圾的?ABB(中国)有限公司工程师崔恒峰介绍,整套系统默契配合的背后是边缘计算、云计算、机器人自动化等前沿技术的综合应用。机器人经过训练后,可以对

垃圾进行准确的分类,从而实现整个垃圾识别和分拣过程的自动化和自主化,准确率可以达到98%。

穿行在服贸会各展馆,智能化元素扑面而来。

国家会议中心内,不时可见四处“巡视”的智能小机器人,与它们交流互动,可以了解服贸会的相关介绍。此外,有需求的观众按下机器人,向它说出“请带我去某某展区”,就能获得引路服务。

作为本届服贸会机器人服务商的猎户星空公司工作人员告诉记者,会上共有约30台这样的小机器人。

在综合展区的服务台前,“掌

上服贸”的小册子摆放整齐,供观众取阅。记者翻开一本,发现每页都有可以扫描的二维码。在“此刻正在进行的重要活动”栏目下,扫一扫二维码,服贸会上举行的各大论坛视频回放,即刻呈现在眼前,让“云参会”成为可能。

本届服贸会上,由国务院发展研究中心对外经济研究部牵头的《服务贸易:开放合作与创新》一书正式发布。其中提到,在全球经济向数字化、网络化、智能化转型的进程中,新技术对产业和生活带来颠覆性、革命性改变,也将带来前所未有的发展空间。

顺应服务贸易数字化进程,

加强互联网、大数据等技术与服务贸易的融合发展,在本届服贸会上,不少企业“亮”出了智能化“黑科技”应用。

站在屏幕前,隔空挥一挥手就能看到试衣效果;机械臂从一堆堆放的拼图中挑选需要的形状,摆出预定的图案;还有5G全连接工厂沙盘、安防巡检机器人等多种应用……记者了解到,聚焦生产性服务和消费性服务,中国联通在本次服贸会上围绕5G应用设立了新消费展区、综合展区及教育展区,30余项展品全面展现“万物智联”的美好生活。

在中国移动咪咕展位,观众

不仅能体验5G云博物馆、5G云游戏,还能体验“5G新拍法”。利用实时的三维渲染技术,记者站到屏幕前几秒钟,就拥有了自己专属的3D虚拟形象。随着记者做出不同的表情和动作,屏幕里的虚拟形象也随之生动变化。

行走在各个展区,记者看到,许多展台的互动项目,吸引了不少观众参观体验。云计算、大数据、人工智能……“高大上”的科技概念,在服贸会上化为日常生活、生产中实实在在的应用,让观众在体验中感受到数字让生活更智慧、科技让生活更美好。

(据新华社北京9月7日电)

浪费可耻、节约为荣

吃火锅你会把剩下的菜“埋”到锅里吗?

——聚焦火锅“隐形”浪费

□新华社记者 陈国洲 周闻韬

吃火锅,菜剩下了怎么办?记者近日走访重庆主城区一些火锅店时发现,在全社会提倡节约光荣、拒绝浪费的大环境下,一些食客为了防止店家二次回收,将剩下的菜煮进锅底,表面上看都光盘了,其实锅里并不少见。

临近傍晚,位于重庆观音桥商圈的多家火锅店前挤满了正在排队等待的食客。记者随机走进一些火锅店看到,店内张贴着醒目的“节约为荣”标语。但即便如此,总有一些客人在离店后桌上还剩下不少菜。记者观察发现,一些“聪明”的顾客离席前,会将剩菜统统煮进锅里。表面看桌上都是空盘,但用勺子在锅底捞一捞,仍然发现不少残留菜品,有的捞起来可以装满整整一大盘。

记者与一位刚刚“埋”菜的顾客攀谈起来,她说之所以这样做,主要是为了防止店家二次回收剩菜不卫生,其身边一些朋友也会这么做。“先煮进锅里吧,吃不完总比摆在碟子里好看些。”她说。

“火锅浪费主要体现在锅底。”店员告诉记者,虽然店里长期提供打包服务,但部分食客一没当回事,二嫌麻烦,选择打包的比例不到5%,最后

只能当作餐厨垃圾处理,令人心疼。

“卤校长”火锅观音桥店店长温成超说,火锅浓油重料的,一些顾客会觉得把剩菜煮出来打包回去不好吃。如果不煮直接打包生菜,又觉得每样也就剩一点拿回去不好利用。

“最好的办法还是要控制点菜的量。”温成超说,通常情况下,吃火锅时人均点2到3个菜即可,人少时的浪费程度反而更严重,所以点菜时尤其要注意“手下留情”。

采访中记者发现,为了形成全社会拒绝浪费的良好风尚,越来越多的火锅店推出了激励节约、防止浪费新服务。“您好,您4位用餐,点8个菜就好,不会浪费。”在温成超的小店,客人点餐前店员都会友情提醒,这已成为店员服务的规定动作。对于确实吃不了的顾客,小店推出了“连汤一起带走”打包服务,客人回家只要加热就可再食。

“把吃剩的菜‘埋’进锅里,如果用这种方法假装光盘,更没面子!”重庆市火锅协会相关负责人说,目前重庆共有火锅店2.95万家,是名副其实的“火锅城”。作为“火锅城”的火锅协会,他们正在号召所有喜爱吃火锅的人:别把剩菜“埋”进锅底,带走更好!

(据新华社重庆9月7日电)

8K3D水墨动画电影《立秋》亮相服贸会

据新华社北京9月7日电(记者 余俊杰)纤毫毕现的动植物形象、淡彩水墨国画风、寄情于万物之灵的主题……8K3D水墨动画电影短片《立秋》甫一亮相2020年中国国际服务贸易交易会,便引来不少市民驻足合影,纷纷赞叹传统中华美学与新技术碰撞产生的火花。

据《立秋》导演、北京电影学院副院长孙立军介绍,该片将中国传统国画圆构图法与前沿8K3D超高清技术结合,创新发挥了齐白石工笔重彩艺术形式,探索以文化、科技相融合讲好中国故事。

孙立军认为,过去由于

技术限制,普通动画无法展现中国水墨工笔技法之巧;而在单一8K超高清技术呈现下,传统水墨画的晕染之美则会大打折扣。如今借助最前沿的8K3D技术,复刻国画“兼工带写”技法,既能展现工笔白描高超技艺,又能发挥国画留白写意的特色。

该片制作方、北京盛世顺景文化传媒有限公司董事长张春景说,该片作为“中国动画学派”作品,利用新技术突破传统绘画创作局限,继承水墨山水唯美意境的同时,加强传统画风对动物、人物灵韵的表现,是以有限寓无限。



9月5日,在服贸会综合展区,参观者在体验虚拟试衣镜。

新华社记者 才扬 摄

寻亲启事



汪青青,女,2014年2月19日21时左右在京港澳高速公路淇滨区东臣投桥下西边被捡拾,收养至今,现寻找其亲人。

联系电话:15139258113

2020年9月8日