

布局2万家实体店服务创业者

闪耀绘着力打造新零售共享创业平台



年会现场签约仪式。

2月3日下午,广东闪耀绘信息科技有限公司在陶博大道华夏明珠酒店举办了2018资本盛宴暨年会庆典,来自全国各地的公司合作伙伴、供应商及意大利中国商会、佛山市跨境电子商务协会等嘉宾出席庆典。据悉,该公司着力打造新零售共享创业平台,服务有梦想的创业者,并提供“一站式”创业解决方案。

据了解,该公司成立于2015年,总部位于石湾惠景城,目前有200多万的注册会员,月平台访问次数超30万,平台上有来自世界

各地的10多万种各类商品。公司CEO黄总介绍,与传统的平台不一样的是,闪耀绘是直接商品从生产源头送到消费者手中,没有中间商环节,这就大幅降低了商品的价格成本,此外,为了保障商品质量,公司除认真核实供应商外,还成立专门的质量把控小组,全程监管交易信息,确保全过程安全有序。关于公司的盈利模式,黄总介绍,主要依靠代理商及子公司的加盟费,交易产生的中间利润及实体店门的广告费解决,随

着平台规模的扩大和注册人数的稳步提升,进而实现品牌升值、资本增值,此外,公司将从宣传、策划、物流等多方面帮助创业者,“一站式”解决其后顾之忧。

会上透露,闪耀绘将在2018年底实现全平台交易额突破5亿元,同时在未来3年在全国布局建设2万家实体店。会议现场,闪耀绘与金石头金融控股(深圳)有限公司、深圳蓝叶智慧科技有限公司、富祥集团等行业大鳄签约,推动平台更好更快发展。 撰文/摄影 蒋波

连夜熬制粥品 市民排队领粥

回春堂大药房举办腊八文化节

1月24日上午,第九届腊八文化节在印象城举行,本次文化节共设多个便民服务摊位,开展义诊、咨询、熬胶等多种项目,值得一提的是,现场还有特色的施粥活动,惠及上千名周边群众。据悉,本次文化节由回春堂大药房携手天柱文化慈善促进会共同举办。

当天的活动现场人头攒动、热闹异常,为了更好服务市民,主办方设置了多个便民服务摊位,既有义诊,也有派发礼品,帮助熬胶等项目,非常契合市民需要。腊八文化节重头戏还是施粥,据悉,为了准备好当天的粥品,该药店前晚就组织人手加班加点熬制12个小时,

确保粥品味道新鲜纯正。当天,前来领粥的市民排成一众长队,现场活动井然有序。据初步估算,共有上千名群众参与本次活动。

药房总经理霍国欣介绍,腊八节是我国一个民俗节日,非常意义,回春堂大药房自成立之初就本着回馈社会的心态举办了文化节活动,通过趣味游戏、施粥等形式服务广大群众,如今已是第九届,他透露,目前,公司在石湾有3家药店,接下来,他们将积极参与各种便民服务活动,传递更多的关爱,用实际行动履行社会责任。

撰文/摄影 蒋波



现场施粥。

手残党必备,教你做快手零嘴“红薯薯条”

食材准备:红薯2个、白糖、清水(白糖:水=1:1,红薯没有具体比例,看个人嗜甜程度)

步骤1:红薯洗净、去皮、切条(不要切太细,粗点口感好)

步骤2:起锅,锅里加一勺水、一勺白糖,滴两滴醋,中小火熬至起小泡即可关火(期间要不断搅拌)

步骤3:把切成条的红薯均匀淋点水,接着再均匀裹上一层薄薄的淀粉

步骤4:另起锅,热油,待油温烧至6成热

步骤5:将裹好淀粉的红薯放如锅中炸至表面金黄时捞出、控油

步骤6:炸好的红薯条捞出,倒入步骤2的锅中快速翻炒

步骤7:出锅,放凉后即可开吃!

撰文/摄影 李荔

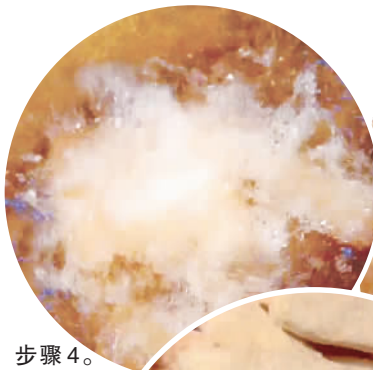
春节倒计时中,不少小伙伴都要招待走街串门的亲戚,在准备丰盛大餐时,怎么能少得了唠嗑家常的零嘴利器。不同与普遍的瓜子、花生……下面小编就教大家做一道快手零嘴“红薯薯条”,金黄酥脆的外壳加上香甜软糯的红薯内芯,好吃到让你分分钟得到称赞,不要太容易哦,手残党必备。



步骤1。



步骤2。



步骤4。



步骤3。



红薯薯条成品。