



山东远洋塑胶工业有限公司通过“企业+评估机构+银行”模式成功获得贷款400万元 开发区开启知识产权质押融资新模式

滨州日报/滨州网记者 田军 通讯员 张栋 班晓勋

党的十九大报告提出,要“倡导创新文化,强化知识产权创造、保护、运用”。强化质押融资工作,不仅是落实十九大精神的重要举措,也是助力中小企业融资,推动创新发展的新举措。2017年,滨州经济技术开发区举办了多场知识产权质押融资项目培训暨银企对接活动,为探索交流知识产权质押融资贷款新模式提供了平台。

目前,全市知识产权质押融资主要有两种模式:一种是“企业+担保机构+银行”的间接融资模式。企业将专利权质押给担保公司,通过担保公司向银行提供担保,降低放贷银行贷款风险,为中小微企业进行信用增级,提高企业贷款成功几率。2015年,滨州经济技术开发区远洋塑胶和博莱威都是采用的这种模式。另一种是“企业+评估机构+银行”直接融资模式。企业在银行认可的评估机构对企业自身商标和专利的价值进行专业评估后,银行以其评估价值的30%—60%为企业提供贷款。现阶段,山东远洋塑胶就是采用的这种模式。

山东远洋塑胶工业有限公司与山东华永资产评估有限公司合作,在后者的协助下,通过两项发明专利进行质押融资,成功获得知识产权质押贷款400万元。这是开发区首笔以“企业+评估机构



山东远洋塑胶工业有限公司与评估机构合作,通过两项发明专利进行质押融资,成功获得贷款400万元。这是开发区首笔以“企业+评估机构+银行”的形式发放的知识产权质押贷款。

“在知识产权金融创新

的同时,离不开政策的大力扶持。滨州市知识产权局积极推动知识产权质押融资工作,出台了专利评估费补贴政策。开发区也推出风险补

偿资金。这些政策在降低企业融资成本的同时也分担了金融机构的风险,促进了知识产权金融工作的创新发展。”开发区科技局副局长

人士表示。2018年,开发区将继续举办相关活动,为企业融资打开思路,介绍政策、把控风险,打造知识经济。



知识就是财富。企业的知识产权意识越来越强。



远洋塑胶采用先进的环保配方,全自动化生产流程,保证了产品质量的稳定性。



山东远洋塑胶工业有限公司的生产车间。

位于邹平县青阳镇的山东汇润食品有限公司,采用传统工艺生产的老面包、肴桶等供不应求 传承老工艺 寻回记忆中的“老味道”

滨州日报/滨州网记者 田中岳 通讯员 张宗帅

2月1日,农历腊月十六,走在邹平县青阳镇醴泉村里,诱人的食物香气勾起浓浓的儿时记忆。

这些香气来源于山东汇润食品有限公司的生产车间内。

走进面包车间的烤房里,金黄的老面包正被工人们依次取出,腾腾的热气中,沁人的奶香味格外浓郁。一旁的馒头房里,工人们正在紧张地加工着签子馒头。蒸房中,一屉屉蒸熟的签子馒头被缓缓推出,白白胖胖地格外喜人。穿过车间来到南院,院子里弥漫着肉香。车间里,工人们正在将刚刚煮好的肴鸡、肴猪蹄、肴豆腐叶、肴藕段放进肴桶里,浇汁密封。

“肴桶是青阳当地的特产,人们过年走亲访友馈赠的佳品,我们公司采用老工艺、老配方制作,尽量保持着桶的本味。”山东汇润食品有限公司负责人张红延说。

不仅如此,该公司还采用老配方、老工艺制作老面包和签子馒头,让老味道得到传承,让顾客得以品味记忆中的美食。尤其是进入腊月以来,这些“老味道”更是受欢迎,每天仅是签子馒头就能销售十三吨。老面包、肴桶也是供不应求。

①刚出炉的老面包香气四溢。

②签子馒头每天都要加工上万公斤。

③肴桶是青阳当地的特产,在春节期间供不应求。

④馒头房里,工人们采用老工艺制作签子馒头。

