

今日点题

【“宝宝”去哪儿】

您的关切,我们将在两会上一一求解。今起,本报2014全国两会报道推出“今日点题”栏目,就您关注的社会热点,马上传递给两会现场的委员代表,帮您答疑解惑。首期聚焦互联网金融,探讨这一新兴的金融形式对传统银行业和普通人生活方式有何影响?这一新兴事物何去何从?

周小川:不会取缔余额宝

专家表示利率市场化后,余额宝将优势不再

余额宝的身份终于等到了官方回应。4日,中国人民银行行长周小川接受记者采访时明确表示不会取缔余额宝,未来对余额宝等的监管政策将更加完善。这是迄今为止,有关“宝宝”们身份的首度官方回应,官方对互联网金融的态度可见一斑。就在当天,在政协经济界,互联网金融也成了绕不过去的热点。

本报特派记者 马云云 3月4日发自北京

互联网保险牌照将逐步放开

“我谈谈互联网金融。”4日9点,政协经济界委员审议政协常委会工作报告和提案工作情况报告,全国政协委员、保监会原副主席李克穆一上来就谈互联网金融。

李克穆先理了理“金融互联网”和“互联网金融”两个概念。他说,金融互联网是银行的信息通过互联网手段开展业务,成本高、规模大、效率高,互联网金融则多以民营机构为主

体,运用互联网手段参与金融活动,成本相对较低、形式比较灵活。

眼下,以余额宝为代表的互联网金融产品搅动了资本市场,李克穆说,它们对金融业的影响,远超预期,甚至超过了设计者最初的预想。

“我国正快速进入互联网消费时代,速度比西方发达国家还要快。”李克穆说,在这样的大背景下,保监会于去年刚批准了全国首家互联网保

险公司。此前一天,他曾对媒体表示,互联网保险牌照将会逐步放开。

对这样的新鲜事物,有专家认为,在线保险将像互联网销售一样,迅速占领市场;也有专家认为,这将有不小的风险。李克穆认为,我国对金融互联网有严格监管,对互联网金融的监管则正在建立和完善过程中,要从实际出发,把握好节奏,尽快完善风险防范机制,促进其健康发展。

余额宝优势不久将会消失

全国政协委员、中国人民银行副行长易纲4日表示,要支持和容忍余额宝等金融产品的创新行为,同时央行会进一步关注市场变化,加以防范。

易纲提醒:“作为商业银行和一般性储户,不论是对金融机构开发的投资产品,还是针对普通储户的投资产品,首先应该对其投资的实际产品性质有一个清晰的了解,然后再进行投资。”

而对余额宝的盈利模式,全国政协委员、中国工商银行原行长杨凯生认为,将在利率市场化后失去优势。

杨凯生说,余额宝的大头投向了银行的协议存款,而按照现在的监管要求,协议存款的利率水平是可以协商确定的,所以它的利率水平,比银行现在尚未完全放开的活期利率水平要高。

杨凯生认为,如果将来实现利率

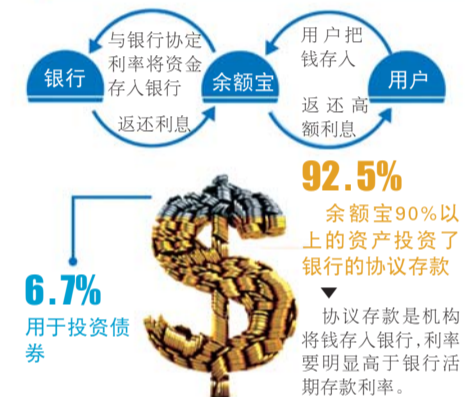
市场化,银行对自己的活期存款利率有了决定能力,就会根据自己的资产结构、负债结构、存贷比要求、资本充足率情况、发展战略等来确定存款的负债成本,然后相应决定自己吸纳各种负债的成本。那时,对不同类型存款的监管差异将减小,也就是说,余额宝的利率应该和其他的活期存款利率在一个水平线上竞争。

余额宝如何赚钱

1 什么是余额宝



2 余额宝怎么运作



“小馅饼”大学问 “小智慧”大安全

——记录神龟21周年,多年如一日的点滴

2014年3月8日,神龟馅饼迎来了21岁的生日。

21年来,神龟始终坚持以创造“营养、健康、新鲜、美味”的餐品为工作核心,营造“亲情式”的企业文化,如今,价格实惠、营养丰富、汁足味浓的神龟馅饼已成为百姓日常生活中最贴心的“朋友”。殊不知,这可口的小馅饼里却有着食品安全的大学问和企业管理的小智慧。神龟餐厅的每一道餐品都要经过中央厨房统一配送,包括原材料采购、标准化的食材加工、严格的烹饪过程和限时售卖等环节,最后才能成就神龟新鲜、健康的营养美食。无论是从工作、生活环境还是到各项服务,热心周到,为消费者、员工提供如家人般的贴心服务,无不让顾客和员工感受到家的温暖。

1 小馅饼“舌尖上的安全”

一九九三年从一家小简房起家,到如今的山东神龟餐饮管理有限公司已拥有20多家门店,成为一家以中式快餐为主,集研发、加工、生产、销售为一体的大型餐饮机构。在山东各地市已成为家喻户晓、脍炙人口的餐饮品牌。“健康、营养、新鲜、美味”的特点已深深深入人心。先后获得“山东省著名商标”、“食品卫生A级单位”、“威海消费者满意品牌”、“烟台最具人气餐厅”等众多荣誉称号,“神龟馅饼”由此成为威海、寿光、潍坊、济南、烟台、泰安、淄博等地家喻户晓、脍炙人口的快餐品牌。

神龟馅饼为什么安全呢?原料的安全管理是最重要的一环。神龟拥有自己的中央厨房,所有的大宗原料均由公司统一采购后直接到中央厨房,加工成半成品后再统一配送到各个门店。

神龟是严格按照食品质量控制的相关标准进行生产的,一般不允许非工作人员进入车间。如果进入,要经过重重“关卡”。进入大门首先要跨出一道高近半米的门槛,进门后,要依次脱掉鞋、穿鞋套、穿上白色水鞋、换上白大褂、戴上头套等。接下来是进行消毒,先用清水洗手,双手在消毒水液浸泡后再用清水清洗双手,在洗手池下是装着消毒水的水池,洗手时水鞋刷好要浸入消毒水中,并保持不少于20秒的浸泡时间。且耳朵、头发必须全部包在头套中,并在进门前用红外线感应器检查身体上是否

有附着物。

所有接触加工的面都要经过清洗、加工、检查、油炸清洗、精加工,中央厨房还设有金属探测器,检测食物中是否含有金属。经过金属检测合格后,装入消毒由瓦罐车转运送到各餐厅。

神龟馅饼的馅使用的花生油、调和油来自青岛福顺油脂有限公司,猪肉采用的是河南众品食品股份有限公司生产的“众品”冻分割猪肉……每样原料来源都有据可查。

一个馅饼从下锅,煎制到最后成饼都有严格的质量控制,每个成型的馅饼重量要在125克到135克之间,且馅料颜色较浅或较深,颜色深浅等馅饼必须挑选出方可售卖,这样才能保证每个馅饼都保质保量。

如果总是“神龟馅饼”带病,可能会注意到,在排队点餐时,许多餐边都贴着一张纸条,工作人员说:纸条上记录着所售餐品的出炉时间及售卖时间。如果超过期限,必须撤掉。馅饼的售卖时间仅为90分钟,粥类的售卖时间为120分钟,并不是超过了售卖时间,餐品就会变质过期,而是为了将最新鲜的美味提供给消费者,神龟便苛刻地制定了这些“限时售卖”制度。

在打造百姓放心餐饮的道路上,神龟一直坚持做一个有良心的企业,用一颗最真诚、朴实的心为广大消费者提供最实惠、最优质的服务。

2 小馅饼“亲情式”贴心服务

在蒸蒸日上的神龟背后,蕴藏着大智慧。他们用一点一滴的辛勤耕耘,创造了享誉齐鲁的快餐传奇。他们以“细节成就完美”的经营理念,脚踏实地走好每一步。这些细节源于有一支和谐奋进、团结向上的团队,为消费者提供如家人般的贴心服务;他们团队作风扎实稳健,让每个工作环节都按照严格标准有序运转;他们感恩社会,在追求自身发展的同时不断奉献爱心,将爱心雨露洒向每个需要帮助的人。

神龟在提供安全食品的同时,为以长久发展的前提是做干净、舒适、安全、快速,走进神龟的任何一家餐厅,服务人员贴心的微笑、暖人心扉的问候、多种便利设施的提供,精致温馨的美陈装饰,无不给人一种家般的温暖、温馨的感觉。

对员工生活,神龟也做到了面面俱到。据办公室主任介绍,员工每月月月更新,细化到早中晚三餐,主食菜肴每日都不重样,每家餐厅的员工宿舍洗衣机、电视、热水器、饮水机家用电器一应俱全,员工回到宿舍就像回到自己家一样。

神龟还为每一个员工规划的职业发展,量身打造职业生涯规划。人力资源部每年定期招聘很多大学生,引入职前培训服务岗等基层岗位锻炼,通过内部考核,很多大学生在一两年内晋升为副店长、店长等职务,真正实现了自己的职业目标。神龟的这种为员

工的发展而考虑制定的制度,让员工感受到家般的温暖。

亲情式的企业文化在神龟人的手中次第相传,形成了一股强大的向心力。在这股力量的指引下,神龟将“亲情”文化进一步延伸扩展,为社会送去阵阵爱心雨露;为社会公益事业活动提供资金支持。神龟的善举如一股股清流,灌溉着每一寸它流过的土地,滋润着每一颗需要灌溉的草木。

小馅饼背后蕴含着大文化,小智慧蕴藏着大安全,本着“奉献、诚实、低调、节约”的文化理念,神龟前进的每一步都坚实而稳健。

一九九三年至今,对成熟品牌的投资和打造,让人们真正看到了神龟的神奇。二十一年的变迁,二十一年的历练,神龟实现了稳步的跨越发展。神龟人用一点一滴的辛勤耕耘创造了享誉齐鲁的快餐传奇,引领着中式快餐的潮流!神龟带着他强大的团队,继续创造这一快餐领域的传奇。

值此神龟公司成立21周年之际,为答谢新老顾客及社会各界人士对神龟的支持与厚爱,各餐厅特推出3月7日-9日全场折惠优惠活动(酒水、订餐及会员卡消费除外),期待您的光临,神龟愿与您同行!

(外劳)