

讲好邻里故事 做到贴心服务

这家社区银行赢得居民夸赞



有老人给银行
职员送烤菜年糕

新春临近，银行大堂内洋溢着新春的喜庆，窗花、灯笼和成串的装饰鞭炮……

此外，记者还发现了一些很体贴的细节，比如，门后整齐地摆放着数把“诚信伞”；每个硬冷的等号坐椅上，都添上暖暖的大红色坐垫和靠背；大厅得立柱上贴起了孩子们喜欢的卡通身高贴。市民等待得久了，工作人员便开始端茶倒水，甚至拿出长期备货的糖果、糕点……

“每年春节前后3个月，是我们最忙的时段，而每月7日、8日，附近社区的居民都会集中前来领

取社保，网点人流高峰便在所难免，平常一天300~400人次的叫号量，这两天可以多达900人。”该支行行长王幼苗说，“大家络绎不绝来这儿排队是对我们的信任，我们可能没法改变排长队的现状，但至少可以让大堂变得更舒适、更温馨，多备一些凳子、糖果，甚至是准备一些互动的项目，让居民们可以更舒服地等待。”

“我们老年人，存的钱不多，需要服务的地方却不少，同样的新产品新业务，跟年轻人或许一说就懂了，跟我们就得说上好几遍，好在这里的工作人员都很耐心、很和善。”正在等号的王阿姨说，“就在去年12月31日，我们还一起在银行大堂里包

汤圆、煮汤圆吃呢。”

“这里的孩子们天天吃着快餐，我们有时也会从家里做烤菜年糕、白木耳之类的送过来……”

说起和这家银行的关系，大家你一句，我一句，大厅里一下子热闹起来。

让大家真正“抬抬脚”办业务

紧挨着银行的是一家水果店，店主张女士毫无悬念地成为这家社区银行的老客户。

“算起来，我们开水果店已经有14个年头了，我们每天都得去银行存款。”张女士直言，“同样是服务行业，社区银行这些年轻的工作人员一丝不苟的工作态度实在值得我

们称道和学习呢，我们每天存的金额不算多，而且有不少零钱，可网点人员从来都是很热情地帮我们完成清点。”

随着更为便捷的电子渠道普及，通常客户对银行网点的依赖越来越少，去网点的次数也越来越少。“但我们接触到的很多老年人还是喜欢用存折，他们还是喜欢攒够了整数再到银行存定期；还是喜欢自己到柜面缴存水电煤气费……”王幼苗说，像这样门面不大的社区银行让老年居民真正“抬抬腿”就可以解决各种金融需求。

实际上，除了便民、利民外，扎根于社区的社区银行更要深入社区，为居民们力所能及地提供金

融服务。

“我们小区有些老人腿脚不便常年卧病在床，有些老人生病住院，遇到忘记密码、存折遗失或者一些突发需求的，银行的营业部员工们总是义不容辞地赶过来，上门服务。”南塘花园社区薛书记补充道。

“家人”坐镇让居民安心

社区银行还肩负着向居民尤其是老年居民普及金融知识、提示金融风险的重任。

“还记得两年前，有很多投资公司选择在附近的菜场、超市等人流密集场所派发小广告，大张旗鼓地推销高利率产品，我

差点就买了一家跑路公司的产品呢，好在我们有社区银行的‘家人’坐镇，给了我正确的引导和帮助，我们心里踏实多了。”居民陈阿姨回忆道，“那一年，他们经常会在三江超市门口设点宣传，给我们讲解高收益背后的各种风险，还找来了小区里吃过亏的居民分享经验。”

王幼苗告诉记者，“大约从2015年起，确实有不少老人有意拿着存款去转投一些所谓的理财公司，那段时间，每当客户要提前大额支取定期存款，我们都会多问一句，对我们来说，这只是举手之劳，但帮他们挽回了不少多年省吃俭用省下来的积蓄。” 记者 崔凌琳

2016年宁波二手房大数据分析

二室一厅最吃香
地段学区是关键

近日，宁波市房产交易中心发布了一组数据：2016年宁波市区（不含奉化区）新房全年销售总量达到58087套，同比涨幅38.2%；二手住房共计成交64461套，同比增幅达到79.4%。

这组数据让不少二手房从业人员倍感鼓舞。那么，从这组数据中，我们还能分析出什么？

二室一厅受市场欢迎

“随着二手房交易市场比重逐年上升，宁波的房地产市场正在发生变化。由以往的‘增量房时代’逐渐转变为‘存量房时代’。”宁波南天房产的副总郑桂良说。

据南天房产数据管理部门的统计，50平方米至

90平方米是二手房市场中，成交量最大，占总成交量的40.5%。而这个面积正好是符合两居室住房的定位。郑桂良分析认为：“80后占据了宁波二手房交易总人数近一半的比例。二室一厅的户型，既符合刚需，又经济实惠。”

地段学区优先于总价户型

在安居客平台上，宁波市区房龄在7年左右的次新房的房源最多，而从购房者的搜索价格区间来看，主要集中在80万元至150万元。

21世纪不动产宁波立得房产的刘杰表示，这样的价格区间说明了二手房市场中，除了刚需房以外的另一个热点，那就是改善型住房

和学区房。根据立得的研究报告，消费者购买住房时考虑的首要因素是地段要好，“优质的学区、成熟的配套”这些都是地段好的标准；总价往往是放在其次的。和总价相关的因素还有“面积、楼层、户型”等等。

记者 张小飞
实习生 吴玥

寒假，很多妈妈开启家庭烘焙作坊

奶酪品种繁多 新手挑选犯难

寒假就要来临，而春节也进入倒计时，很多辣妈忙着采购原料，准备开启家庭烘焙作坊，DIY各种西式美食。

记者采访后了解到，做饼干、披萨等都要用到奶酪，而奶酪的品种繁多，用途各不相同，对于烘焙新手却是一个难题。昨日，记者走访了超市并咨询了有关人士，咨询了奶酪的选购技巧和用途。

品种繁多，新手
选购犯难

昨日，记者在天一广场华润超市的生鲜区，看到货架上陈列的奶酪琳琅满目，仔细翻看标识，发现多数是进口的，主要来自欧洲国家，国产的较少；而口味包括原味、香草味、咖啡味等；而包装又包括灌装的、片状的等。在大超市购物，想找个内行咨询一下，这可不容易。记者等了一会，看到有顾客光临，赶紧上去咨询。这位顾客称，她是来购买奶酪片的，回去做三明治。

而记者在华泰街一家烘焙店里看到，冰柜里的



超市货架上各种奶酪琳琅满目。记者 谢昭艳

奶酪也有好几种，记者不知如何选择，店里的销售人员称，烤饼干和做披萨，应该挑选不同的品种。这位销售人员解释：“各种奶酪用途不同，购买时要根据美食教程来选购，否则很容易失败。”说完，她递给记者一张奶酪饼干的烘焙教程。她说，网上下载的或者书上找到的各种教程都可以参考，不过选择奶酪时要按照教程采购，比如有些奶酪可以拉丝的，有些适合做汤，品种不同，烘焙效

果差别也很大。

不同的奶酪用途
不尽相同

宁波检验检疫部门的专业人士介绍，奶酪被称作“乳品中的黄金”。奶酪的品种非常丰富，大致可以分为天然奶酪和再制奶酪两种。天然奶酪一般风味更地道、蛋白质、钙含量更高，营养更好；而再制奶酪可以使用多种奶酪制造，再加上调味料，会比单片奶酪的口味更丰富，保质期也能相对延长，另外

也不易结块，方便涂抹。

而对于日常消费采购，还是依据吃法来选择更合适。记者咨询了烘焙达人佳佳和烘焙店销售人员，他们告诉一些经验，供消费者参考：

一般来说做披萨、焗饭等，应挑选适合拉出丝的奶酪，名气大的有莫萨里拉奶酪，看上去条状的，加热后可以拉出丝，有浓郁的奶味。

制作提拉米苏、乳酪蛋糕等甜点，宜选择奶油奶酪，是半固态的白色块，口感细腻，有一点酸奶味道，一般用来做乳酪蛋糕。可选择马斯卡彭尼奶酪。

而抹在吐司、饼干上吃的涂抹型奶酪一般以罐装或盒装出售，除原味外，许多还加入蒜泥、香草等调味。较有名的有卡门贝尔软奶酪。表皮有一点点硬，里面则很柔软，口味不重，奶味十足，不咸不腻，柔滑爽口。

而做芝士浓汤、意大利面食、饼干等，克选择切达奶酪。切达奶酪是一种天然奶酪，具有优异的流动性，非常适合做调料。 记者 谢昭艳
通讯员 蒋丹蕾