

交15680元
就能出国打工
月入2万多元?

结果钱交了 劳务派遣公司 却人去楼空

来自河南的刘师傅这两天很心烦,之前他花钱找了劳务派遣公司打算出国打工挣钱。没想到,劳务派遣公司失联,他交的费用可能要“打水漂”了。



涉事公司大门已经上锁。

1 每人支付了15680元

刘师傅告诉记者,他是河南濮阳人,今年5月,通过老乡介绍来到锦鉴(宁波)人力资源管理有限公司报名参加出国劳务,当时已签订派遣服务协议。

“对方表示会在2个月内帮助我们完成相应手续,如果没有办理成功,这笔钱就会退回来。”刘师傅说,当时,他和几个老乡还特意跑到宁波来签约。“我们看到这个公司开在一个很气派的大厦里,也有协议保障,所以还是比较放心的,就都交了钱,每人15680元,希望

可以尽快出国打工赚钱。”

刘师傅说,他是开大型农用机械的,中介公司承诺,会帮他们介绍到澳大利亚的农场工作,如果干得好,每个月的收入会超过2万元人民币。

这个条件,对刘师傅还是挺有吸引力的。之后,他和几个老乡就回家边打工边等消息。“我之前通过老家的中介公司去过迪拜打工,虽然人在异国他乡有很多不适应,但通过辛苦工作还是挣到了一些钱。我想这次应该也会

顺利成行吧。”

没想到,刘师傅的期待落空了。足足等了半年多,宁波这家劳务派遣公司却一直没有办好相关手续,他们的护照在该公司,也一直没有取回。其间他一直通过各种方式催促,希望可以快点出发。不过,对方一直以各种理由拖延。

眼看着快要过年了,刘师傅等不及了。他约上当初一一起签约的几个老乡又从河南赶到宁波,希望中介公司给他们一个交代。

2 人去楼空,负责人也失联了

不过,让刘师傅一行人感到失望的是,他们来到原来签约的地方才发现,公司办公地已是人去楼空,而联系人的电话也已经无法打通。

根据刘师傅提供的信息,记者来到位于盛世国际15楼的这家劳务派遣公司,大门已经上锁,门头上也沒有任何标识,记者在现场转了一圈,也没发现任何的书面通知或者告示。

记者来到大厦5楼物业办公室,一位工作人员告诉记者,这家公司是一年多前租的办公室。“刚开始生意还不错,人员进出挺频繁。不过,今年上半年开始感觉人少了很多,具体原因我们也不清楚。”

上述工作人员告诉记者,大概在今年年中,该公司突然不辞而别,连夜关门离开,还欠了不少房租、水电费和管理费。最近一段时间,有不少人从外地来找该公司,估计都和刘先生的情况差不多。“我们也联系不上他们负责人,目前已经在走司法程序了,希望可以尽早找到他们负责人,还清拖欠我们的费用。”

公开信息显示,锦鉴(宁波)人力资源管理有限公司成立于2022年4月,注册地位于江北区。今年12月,因为通过登记的住所或者经营场所无法联系的原因被列入经营异常名单。

记者注意到,该公司与多个自然人有合同纠纷案件,且都是

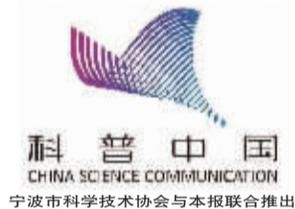
被告,还被列为被执行人。今年上半年,该企业法人代表、实际控制人、主要股东都发生了变更。

目前,刘师傅一行人已经向公安机关报警,下一步打算走司法程序追回自己的损失。

业内人士提醒,选择出国劳务派遣公司时,务必查看其公司是否拥有合法的营业执照、劳务派遣许可证等证件,并核查其真实性,也可以通过互联网、社交媒体等渠道了解中介公司的资质。同时,需要关注中介公司所提供的服务内容和流程,以及以往的成功派遣案例。正规的劳务中介会明确费用收取标准,并向申请人提供收据和合同等证明文件。 记者 毛雷君 文/摄

天冷想喝上碗暖肚汤 但几种喝汤习惯很伤身体

说起喝汤,很多人觉得营养都在汤里面。“大骨汤”补钙得很,饭前喝汤比饭后喝汤好……是这样吗?今天来说一说。



科普与生活

如果有下面几种喝汤习惯,赶紧改!

营养都在汤里,汤比肉有营养? 不是!

从营养学角度看,汤的营养价值并没有想象得那么高,甚至喝多了还不太好。

在熬鱼汤、骨头汤、肉汤的过程中,虽然会溶解出少量的蛋白质,但同时也会溶解脂肪和嘌呤。

如果只喝汤,不吃肉,这就相当于扔掉了90%以上的蛋白质,喝进去不少的嘌呤、脂肪和盐,想想都不划算。

煲汤时间越长越有营养? 不是!

长时间煲汤不但会使食材的营养流失,还会导致汤中嘌呤、脂肪含量升高,不利于健康。菜汤煮到食材稍微变软就可以了,煲肉类汤1小时左右就好,最长不要超过2小时!

汤越浓,营养价值越高? 不是!

有些人对乳白色的浓汤有一种执念,觉得这种汤特别“补”。

实际上,汤呈现乳白色的原因,是

脂肪在熬制过程中发生了乳化,脂肪微粒由于光线作用而呈现出乳白色,与营养价值高低是没有什么关系的!

相反,长期过多摄入脂肪会加重人体的负担,对人体消化系统和心脑血管等造成损伤。

汤越鲜越好? 不是!

虽然说在冬日里来一碗鲜美的肉汤,舒适得很。但是,越是鲜美的汤,其中的肌酐、肌酸和嘌呤等含氮浸出物就越多,这些物质过量摄入会增加我们机体的负担,长期食用会对健康造成一定影响。

补钙就喝“大骨汤”? 不是!

在一些老观点里,一直认为骨头汤是个好东西。

“骨头骨油都是钙,拿来熬汤岂不是大补?”

想多了,骨头汤好喝是好喝,但补钙的作用微乎其微。

骨头的钙含量高,但特别特别难溶解,更别提要吸收了,据检测,1公斤排骨熬成的骨头汤中,钙含量只有15毫克,不及骨头中的万分之一!

至于骨髓骨油,其实是脂肪含量居

多,吃了还容易长胖……

饭前喝汤比饭后喝汤好? 不是!

有人说饭前喝汤,能够让胃少点容量来装饭,有助于减肥。

但实际上,胃传输到大脑告诉它装不下需要20分钟的时间,也就是说喝了汤还得等20分钟再吃饭,能不能忍住就看你的了!而饭后喝汤则容易导致过量进食,想想那20分钟!

所以到底是饭前喝还是饭后喝,全凭个人喜好。

健康喝汤,做好这3点

为了健康着想,建议大家这样喝汤:
喝汤也要吃肉

毕竟,对人体好的绝大多数营养都在肉里。

少放盐和油

盐多、脂肪多的汤,对控血压和心血管系统的健康都有不利的影响。

别喝太烫的汤

天冷,大家都想喝点热的,但是世界卫生组织提到,汤温度太高会增加食管癌的风险。建议大家喝的汤,最好



不要超过65℃。

虽然汤很鲜美,能暖身暖胃,但为了健康还是要适量别多喝!

提醒:本文系教育科普,不得替代医院就诊行为。

记者 乐晓立 通讯员 洪阳 王元卓