遗失声明

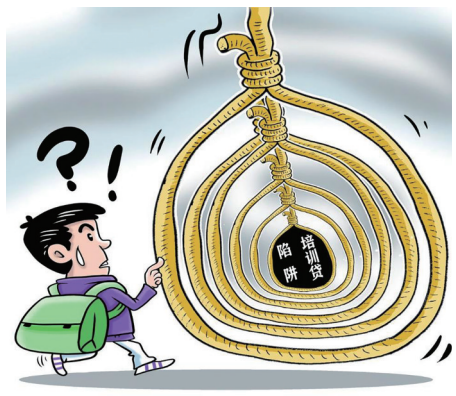
●宁夏小兵农副产品有限公司(统一社会信用代码:91640100MA76G6WF5L)遗失公章、财务专用章、法人(杨海霞)章各一枚,声明作废。

●张家源遗失宁夏房地产开发集团有限公司于2023年2月22日开具的云筑和院小区6-2-102室购房款发票一张,发票代码:064002200105,票号:00836187,金额:502743元;于2023年3月12日开具的购房收据一张,票号:3704260,金额:128000元,特此声明。

●森马(唐军)遗失银川新华联房地产开发有限公司商业管理分公司开具的履约保证金收据一张,票号:0022847,金额:100000元;质量保证金收据一张,票号:0022848,金额:10000元,特此声明。

求职不成还要贷款培训?
谨防“培训贷”乱象抬头

“其实你资质挺好的,就是需要通过培训提高经验”“分12期慢慢还,没有任何压力”……记者调研发现,近期培训贷乱象有所抬头,一些不良培训机构以提供高薪就业机会为幌子,诱导求职者特别是应届毕业生签下培训贷合同,支付高额培训费用。



培训贷陷阱。

A 贷款培训,却没换来就业机会

小唐是一名应届毕业生,前不久投递了广东某科技有限公司的媒体运营岗位。公司表示小唐很符合公司用人要求,但技术能力不足以胜任岗位。正当小唐失望之际,公司提议小唐参加公司开办的媒体运营课程,并承诺提供就业服务,保证小唐培训后可以就业。上了几节课后,小唐等人发现课程内容含金量不高,随即向公司要求退课退款,却被告知借款合同尚未到期,即便退课也需每月按时支付贷款。

本来是为了找工作,却因为培训贷陷入“培训债”。与小唐一样,还有10多名应届毕业生,投递了这家公司的媒体运营岗位,他们平均每人通过网贷平台贷款了2.6万余元支付培训费。

记者了解到,一些不良培训机构和网贷平台勾连,盯上求职或兼职的年轻人,他们以通过培训提供就业机会为诱饵,引导一些年轻人借贷支付培训费。受访人士介绍,培训经费动辄上万元,往往“课不符实”,被培训贷套路的求职者多为应届大学毕业生,他们不但难以兑现就业机会,还容易陷入退费难、还贷压力大的窘境。

B 举证难、执法难

“部分大学生对贷款风险预判不足。”广东省广州市天河区人民法院智慧城法庭庭长廖敏敏说,有的招聘企业已被人投诉。“这些信息在网上简单查询就可了解,但还是有毕业生‘入坑’。”

天河法院法官陈宇帆介绍,尽管相关部门早就发布警示信息,但有的高校不重视对学生的就业指导服务,部分毕业生也缺乏应有的识别能力,轻信机构作出的高薪工作承诺。办案法官说,仅有少数受害者能要回部分学费并取消分期付款,有的涉事机构甚至表示,培训会产生费用,借款也是自愿行为,如果学员不满意,可以通过法律途径解决。

“这些企业有培训场地、培训课程、学生签名,还有合同协议等,法院很难认定这些企业存在民事欺诈行为。”廖敏敏说。

办案法官反映,部分网贷平台存在办理贷款业务门槛低、身份审核形同虚设、风险提示不充分的问题。一些机构钻法律空子,通过培训贷等套路涉世未深的学生。廖敏敏等法官还反映,网络贷款公司和不良培训机构有时联合诱导求职者贷款。

据了解,以技能培训为目的的培训贷,本身具备合理的市场需求,不少助贷机构、消费金融公司等机构都有相关产品服务。但一些公司会刻意向求职者隐瞒贷款事实,称其为“教育分期”“学费分期”,可以“边学边赚钱”“先学后付”,涉嫌通过虚构事实、引人误解等方式诱导求职者过度借贷。

C 多管齐下形成治理合力

培训贷涉及多方主体,对培训贷的治理,应该加强对网贷平台、小额贷款公司和培训机构的监管。这需要金融监管部门、教育培训行政主管部门、市场监管部门克服“孤岛效应”,协作监管执法。办案法官建议,监管部门合力加强对非学科类校外培训机构市场准入、资质审核、资金使用等方面的监管,特别是金融机构在发放贷款时要确保贷款资金用于合法合规的培训和就业活动。

加强对高校毕业生的就业指导与服务,引导其理性确定择业预期,也很重要。受访法官建议,大学生对“学费零门槛”“包找工作”“培训完就上岗”等宣传保持警惕,相关机构也要积极为大学生提供定制化、规范化、风险可控的金融产品和服务。 文图据新华社

AI不仅可以有“厨师证”,还能经营餐厅?

AI技术的发展赋予机器人烹饪的能力,一切自动化智能化的无人餐厅成为可能,科幻作品中的情节正在照进现实。AI在运营管理方面也是一把能手,大数据分析帮你找到最佳开店位置,避免经营惨淡快速闭店的悲剧。中餐曾被视为非标准化程度最高的服务细分行业,现在数字化的东风正在吹入这“最后的堡垒”。

AI赋能烹饪

机器人会点餐、送餐、算账可能并不算新奇的事物,但如果这个机器人不仅有“厨师证”,还会摊煎饼、包包子、蒸包子呢?

最近,全国首台持证AI餐饮机器人落地北京亦庄,餐饮AI的应用进程加快。这些年,餐饮行业竞争日益白热化,企业的经营持续承压,饱受租金、人工、食材等“三高”顽疾困扰的餐企渴望找到降本增效的良药,数字化便成为众多餐饮企业选择的重要途径。

一些上游的企业在积极研发相关的智能设备。近期在人机PK中表现惊艳的“美膳狮”AI炒菜机器人,已经逐步走入全国诸多知名餐厅的后厨。记者从红餐产业研究院了解到,该机器人不仅出餐速度是人类大厨的3倍,在出餐品质和味道上也与人类大厨烹饪的菜品不相上下。

添可食万3.0Pro智能料理机与华为盘古大模型合作,该款智能料理机基于盘古大模型5.0的高算力底座。AI技术赋能中餐数字化标准平台,将为中餐数字化烹饪这一千亿级赛道带来更广阔的想象空间。

“中餐的复杂性决定了以往‘美味’的核心是经验丰富的厨师。”在添可方面看来,利用数字化标准技术,能够将厨师的烹饪经验外化为具体、明确、可复制的技能包,让烹饪从“农业经验”转化为“工业模式”,从而为食万料理机赋予1:1复刻大厨技能的智能烹饪能力。

全智能模式的智能餐厅也逐渐成形。今年7月试运营即火爆的唐山文旅·云智能餐厅,通过将智能机器人、物联网等技术融合在点餐、烹饪、售卖、结算、食材监控等全过程中,实现了24小时无人化、自动化就餐服务。

总体来看,中国餐饮数字化进程随着互联网和智能AI技术的快速迭代,正向“数智驱动时代”迈进。

想开新店? AI帮你轻装上阵

在电脑上选择想要开店的品牌和城市,添加“品牌保护距离、点位偏好”等筛选细节,电脑可以精准预测以外卖为主的“卫星店”开店后的外卖订单量,并计算出盈利模型,预测数据与实际经营数据的相关性超过80%。

美团外卖事业部总经理薛冰说,在AI的计算下,开店前的不确定性正在被减少。“点位周边有多少外卖人口,周边类型是写字楼、大学校园还是居民楼,消费价格大约是多少,已经有哪些同业商家,这些都可以被电脑计算出来,更好地用于决策。”

“首次尝试用AI选址开出卫星店的模式后,我们发现效果远超我们的预计。”休闲正餐品牌“醉得意·家常菜大王”轮值董事长许艺民说,在尝试卫星店前,也曾非常犹豫,但位于厦门的首家卫星店在上线后就快速获得市场的欢迎,首月外卖单量突破7000单,打消了自己的疑虑。

“中餐门店后厨工艺颇为复杂,营收主要面临租金高、人员成本高、菜品成本高的‘三高’,堂食的门店往往需要A类商圈的黄金位置,租金居高不下。”许艺民说,在AI计算后,品牌决定“试水”轻量化的卫星店轻装前行。

醉得意副总裁陆乐说,相比普通门店200到300平方米的大小,这家卫星门店专营外卖。50平方米的大小安顿后厨和取餐区域已经很“富余”,而且点位可以不选择临街的位置,投资成本大大降低。首家卫星店基本投资仅15万元,开店5个月就能整体回本,而一般堂食的门店回本时间需要24个月。

广东佛山碧桂园千玺集团推出的机器人餐厅

醉得意的试水并非独一份。“老乡鸡”在深圳宝安区开设的卫星店,2023年开业首月就达到了18000单外卖单量。现在,这家店的门店流量日均曝光超2万,下单转化率超35%,月均外卖单量2.1万单,用户复购率高达15.54%。

“外卖和堂食的经营逻辑不同,在更好服务线上客群方面,还有很多可以优化的空间。卫星店模式对于消费场景扩容、用户体验提升、成本结构优化等都有很大价值。”老乡鸡董事长束小龙表示,老乡鸡计划在2024年内开设50家品牌卫星店,利用平台提供的AI选址等数字化工具,帮助他们更好地决策。 据新华社