

●●“聚焦乡村e镇”

跟岗实训 实尚云冈

云冈区乡村e镇陪跑计划开始报名



销售现场



咨询现场



直播现场

本报讯(记者 孙露)为挖掘、培养、储备一批电商直播人才,拓展区域公共品牌产品网销途径,提升乡村e镇知名度和影响力,由云冈区乡村e镇工作领导小组主办,山西乐村淘网络科技有限公司承办的云冈区乡村e镇“跟岗实训 实尚云冈”陪跑计划将于11月启动,有意愿参加培训的应届毕业生等4类人群可免费报名。

今年以来,依据省市两级对于乡村e镇建设的要求,云冈区坚持“市场主导、政府引导”“因地制宜、鼓励创新”“特色引导、先行先试”的原则,积极开展乡村e镇建设工作,大力发展电商产业,打造出一批特色主导产业。主要聚焦在奶制品类、油脂类产品、黄芩类产品三大核心产品,同步带动手工醋、大棚蔬菜合作社两个重要类目以及一个独特的煤雕手工艺品类目,形成“3+2+1”全方位产业发展模式。

此次招募的培训对象包括:云冈区主导产业企业人员;年龄在18岁以上30岁以下的有意愿从事直播营销相关工作人员;直播行业从业者;应届毕业生。培训方式以集中授课、实操演练为主,优秀者可获得边就业边实践机会。培训地点设在云冈区电子商务公共服务中心(黄芩产业园区行政楼大会议室)。有意愿参加培训的人员可联系李老师进行报名,电话:18234082722,本次培训全程免费。

据了解,此次活动全程使用主办方提供产品,进行一对多直播授课,理论培训后直接进行直播演练。最终,主办方将筛选一批优秀学员纳入陪跑计划,进行一周2—3次、每次2小时的直播带货,并提供后续深化学习,实现就业。

(摄影 孙露)

建行大同分行
暖心服务老年客户

为老年客户上门服务

本报讯 为积极弘扬中华民族尊老、敬老、爱老传统美德,做好“养老金融”大文章,建行大同分行聚焦老年客户群体金融需求,从厅堂服务、消保宣传、服务创新等方面多维发力,于近期积极开展“护航晚年幸福”系列主题活动,为老年客户提供更加便捷、贴心、高效的金融服务,助力银发群体“养老”变“享老”,推动养老金融服务迈上新台阶。

厅堂服务细致化 提升适老服务温度

建行大同分行依托“劳动者港湾”主阵地,不断深化“劳动者港湾+助老适老”服务模式,精心打造适老化特色服务网点。建行云汽支行将适老服务作为厅堂服务的核心,在厅堂内配备了适老服务坐式智慧柜员机,大堂经理为老年客户提供便捷引导服务;全行38家网点设置了“港湾专区”,配备爱心座椅、老花镜、大字版计算器、老年人专用轮椅、血压仪、雨伞等助老便民设施,对于操作困难的老年客户,网点积极提供一对一指导服务;建行恒安支行为走进网点的老年人递上一杯水,全流程陪伴,有效提升了老年客户的业务办理体验,通过细致服务提升老年客群满意度。

消保宣传精准化 延展适老服务广度

为进一步加强老年群体的风险防范意识和识骗防骗能力,建行大同分行以老年客群为重点宣讲对象,组织全辖网点采取“集中+分散”授课的方式,开展老年客群金融知识专题宣传百余场。活动期间,建行工作人员向老年人讲解如何识别诈骗陷阱、怎样守住“钱袋子”、如何保护个人信息安全、快速辨别假币的方法等金融知识,同时结合实际案例,对电信网络诈骗、投资返利诈骗、养生保健诈骗等进行风险提示,切实保护老年人合法权益。建行煤炭支行还邀请老年客群参加“护航晚年幸福”趣味答题活动,通过生动有趣的形式帮助老年人更好地理解金融知识,增强消保意识,提高风险防范能力。

服务创新多样化 挖掘适老服务深度

建行大同分行持续优化“亲老适老”金融服务举措,对于身患重病、行动不便、无自理能力的老年客户群体,辖内各网点灵活组织“张富清金融服务队”上门服务,将柜台搬到家门口和病床前,让特殊客户享受特殊服务。在满足老年人数字需求方面,建行云汽支行积极开展进社区、进园区、进养老院等志愿活动,将适老服务创新升级,有效提升了对老年客群的金融服务质效。

通过“护航晚年幸福”系列主题活动,建行大同分行为老年客户提供专属金融服务体验,增进与他们的情感交流,充分彰显了对老年群体的关怀与尊重。下一步,建行大同分行将继续秉承“金融为民”理念,聚焦主责主业,不断探索完善老年客户服务体系,提升适老化金融服务水平,为老年客户群体提供全方位、高品质的“金融+”服务体验,为老年人的晚年幸福生活保驾护航。

(江华 杨雪峰)

你早,大同(4)

大头麻叶 绝佳早餐



细数大同早餐,大头麻叶堪称“绝绝子”。大头麻叶集颜值与美味于一体,是大同非常有特色的早餐食品。大同的大头麻叶,色泽金黄、外形饱满,四头均匀、蓬松柔软。并且,它的外部酥脆,内部柔软,口感丰富,还散发着诱人的香气。

大头麻叶名字由何而来?我市厨界大师赵富平介绍说,据传因其外形像燕子,老大同人称燕子为“麻燕”,故把这种吃食叫作“麻燕”,后来演变为“麻叶”。大同大头麻叶的四个头,取“四平八稳,平平安安”的吉祥寓意,因其四个头较大,便被称为大头麻叶。

凤临阁·味庄是我市为数不多经营早餐的大饭店之一。这里的厨

师告诉记者,制作大头麻叶是一项费时费工的活儿。头一晚先和好面,第二天早上4时就开始做准备工作,这样才能在早餐上售卖。做大头麻叶的面是半发面,而且必须要手工和面,机器和的面容易起筋,影响口感。面和好后,还要和“糖瓢子”。“糖瓢子”是用糖稀和面,不加水,和起来特别费劲。

第二天早上,先将面放在案板上擀成面皮,再把“糖瓢子”擀成薄片铺在面皮上,醒足时间,炸时“糖瓢子”才不会与面皮分开。记者看到,厨师将准备好的面皮切下了一个长条,再利落地切成小块,接着取两小块将“糖瓢子”面挨面摺在一起,提起来在面中间掏一个洞,顺势一翻,一个麻叶就做好了,放进油锅开炸。刚出锅的大头麻叶四个头均匀有形,每个头像灯泡一样饱满且膨空,金黄酥脆,香味扑鼻。

大头麻叶通常与豆腐脑、蛋汤、羊杂、稀饭搭配。在凤临阁·味庄,可以来一碗豆腐脑、一个大头麻叶。嫩白的豆腐脑,浇上浓香四溢的卤汁,搅拌均匀,咸香滑嫩,再吃一口甜香的大头麻叶,味蕾同时接

受多重味道,备感惬意。大头麻叶外面的“糖瓢子”炸熟后酥脆且温度较高,吃时极易使口腔内部受创。

资深吃货解锁了麻叶的正确吃法:取一个麻叶头,将这个头翻过来,将“糖瓢子”翻进里面,这样吃既不伤嘴又能品其香甜。

大同日报传媒集团
金御满堂·宴府
联合主办