



太平人寿获评第13届金鼎奖“年度卓越人寿保险公司”

近日,第13届中国金鼎奖(金融)评选结果揭晓,太平人寿获评“年度卓越人寿保险公司”。

2022年,太平人寿面对复杂的市场环境和严峻挑战,发挥金融央企成员公司的责任担当,在集团公司的领导下,将经营全面融入国家社会发展

大局,全力推动公司高质量发展。截至目前,太平人寿保持核心业务稳中有进,公司业务品质指标行业领先,产品和服务体系持续优化升级,通过科技赋能、医康养老生态圈建设,交出了一份高质量客户服务答卷,已连续7年获得惠誉国际“A+”(强劲)财务实力评级。

“金鼎奖”是由《每日经济新闻》举办的大型金融行业评选活动,主办方基于严谨、科学的评选过程,甄选出了一批引领行业未来趋势、敢于突破创新、经营业绩出色,并对社会有突出贡献的优质标杆企业,是金融领域极具权威性的评选之一。

(吕晨芳)

中国太保获“碳中和行动者”年度传播影响力奖

近日,凤凰卫视、世界自然基金会(WWF)在北京举办以“绿色发展 碳路中国”为主题的“零碳使命国际气候峰会2022”,中国太保以其在本年度中持续创新突破的绿色传播实践荣获年度传播影响

力奖。

中国太保以国家“3060”双碳目标为引领,制定适合本公司实情的低碳策略,将绿色低碳环保理念有机融入公司治理目标中,并在生产及运营过程中付诸实践,在本年度中实现

真正的绿色传播突破行动,创建“绿动太保,你我同行”绿色品牌,传播“零碳进博,零塑办博”理念,抓住重要时间节点,让碳中和理念深入人心,获得广泛的社会认可。

(牛冠楠)

中国人寿财险推出“糖安心”互联网专属医疗产品

李女士今年50岁,患有2型糖尿病。得知中国人寿财险“糖安心”糖尿病人医疗保险(B)(互联网专属)可以承保糖尿病患者,在完成健康问卷并符合投保要求后,李女士投保了尊享版“糖安心”糖尿病人医疗保险(B)。

投保后第180天,李女士因发生意外事故住院,医疗费用15万元。住院期

间,发现患有严重非恶性颅内肿瘤,治疗费用30万元。其中,意外事故社保报销5万元,严重非恶性颅内肿瘤治疗费用社保报销7万元。李女士第一时间致电95519报案,并提交了医院证明材料,后经公司理赔部门审核,确认属于保险责任,意外事故医疗费用理赔9万元,严重非恶性颅内肿瘤治疗费用理

赔23万元,共计32万元。

“糖安心”是中国人寿财险为糖尿病患者推出的百万医疗保险,涵盖100种重大疾病。有需要的客户可进入“中国人寿财险空中服务”微信小程序,在“健康”“成人”项下自主选择购买。也可以直接拨打“0353-2049519”咨询购买。

(艾果平)

国任财险完善金融科技,提升客户体验

一直以来,国任财产保险股份有限公司作为一家立足深圳、服务全国的国有财险公司,始终坚守初心,坚持客户至上,服务国家战略,在百亿新起点征程中,统筹推进公司改革发展和转型升级,迎来了高质量发展的新纪元。

国任财险全面实施数字化转型战略,围绕“以客户为中心”,加大数字化建设投入,引进数字化专业人才,坚持“深度剖析、全面重构、自主研发、精益管理”的原则推进“数智国任”建设工程,线上化、自动化、数字化、智能化等领域均取得重大进

展:初步完成了新农险核心业务系统、信保业务系统建设及承保理赔流程优化;在公众号和小程序中丰富车险产品种类,增加增值服务及个性化专属月报等功能,提升客户体验度和满意度。

(周丽娜)

平安寿险阳泉中支开展合规文化学习活动

日前,平安人寿阳泉中支组织开展了合规文化学习活动,为推进保险业合规文化建设提供思想保证、文化支撑和纪律保障。

活动中,与会人员深入宣导、学习,用鲜活的案例扎紧“紧箍咒”,并进行合规试题考试,进一步巩固合规学习教育成果,动员从业人员在精神上振奋起来,思想上紧张起来、工作上行动起来,构建勤勉敬业、廉洁诚信的从业理念,引导从

业人员增强从业意识和合规意识,提升道德品行和职业操守,把合规文化建设作为行业高质量发展的助推器,营造风清气正的金融生态环境。

平安人寿阳泉中支总经理表示,要借助此次合规学习的契机,梳理各自工作,找出问题,查漏补缺。在今后的工作中,筑牢防腐拒腐思想防线,以合规文化建设主推公司高质量发展。

(史华晶)

“代理退保”的套路,你知道吗?

“代理退保”是指社会上一些机构或个人以“可代理全额退保”为由,以非法牟利为目的,怂恿、诱导消费者委托其代理“全额退保”事宜,并收取高额手续费,主要涉及传统寿险、健康险等人身保险产品。“代理退保”的套路主要存在以下表现形式:

假冒身份、虚假宣传。冒充监管部门、保险公司工作人员或法律工作者,以“与银保监会合作”等名义,通过QQ群、微信群、朋友圈、电商平台等渠道进行虚假宣传。

欺骗客户、怂恿退保。谎称消费者所购买的保险产品“已有多名消费者投诉,保险公司存在欺诈”,或欺骗消费者“继续持有将会蒙受巨大经济损失”,怂恿消费者退保。

控制客户、非法牟利。谎称

可以为消费者办理“全额退保”,诱导消费者签署代理服务协议,甚至以扣留保单、身份证件等手段对消费者加以控制,牟取高额手续费。

造假证据、要挟保险公司。提供话术,要求消费者通过电话录音、微信聊天等方式诱骗销售人员回复,进行虚假取证;或者通过伪造微信聊天记录、捏造违规销售的虚假事实,要挟保险公司全额退保。

切断联系、反复施压。挑唆消费者拒接保险公司电话,阻止消费者与监管部门、保险公司沟通,试图切断消费者正常维权通道。以维权举报为名,通过煽动消费者多次、反复向监管部门恶意投诉等方式向保险公司施压以达到目的。

(转载自中国保险行业协会官网)

餐桌这样选 提升用餐幸福感



在外奔波了一天,晚上一家人坐在餐厅里边用餐边聊天,对于许多家庭来说,都是一天中难得的温馨时刻。要营造舒适、幸福的用餐氛围,一张美观又实用的餐桌必不可少。要怎样选出自己合适的餐桌呢?材质、尺寸、形状,这些都要考虑到。

材质选择。市面上的餐桌,常见的材质有实木、人造板材、石材、玻璃等几大类。实木餐桌是大多数业主的选择,比较常见木种有胡桃木、橡木、樱桃木、白蜡木与橡胶木等。木材能够带给人温暖的感觉,也比较百搭,能够适应各种装修风格的餐厅。实木餐桌的缺点是容易出现划痕,业主可以给实木餐桌铺上一层透明的餐垫,既不会遮盖木材本身的美丽纹理,又能保护桌面,延长使用寿命。

实木餐桌价格相对较贵,如果预算比较紧张,也可以考虑使用人造板材的餐桌。这类餐桌比较常见的是刨花板台面,因而会比较怕水,也没有实木餐桌那

么耐用,但造型比较多样,富于个性。业主如果选择人造板材餐桌,一定要注意产品环保问题是否过关。

时尚的石材餐桌也很受欢迎,适合现代、欧式、轻奢等风格的餐厅。比较常见的大理石餐桌桌面不仅耐磨,而且容易清洗,看起来非常有质感、上档次。它的缺点是不耐撞击,在重击之下容易断裂,而且也容易被液体渗透变色。黑色的火烧石餐桌比较适合北欧风的餐厅,耐脏耐磨,不惧高温、水渍,也不怕划痕,但表面坑洼不太好清洁。如果家里有好动的孩子,最好不要选择石材餐桌,以免磕碰受伤。

如果家里是现代风的装修,也可以考虑玻璃餐桌,桌面晶莹通透,好清洁,但难免会有些冰冷的感觉。

尺寸选择。一般来说,餐桌的大小不要超过整个餐厅面积的三分之一,一定要在餐桌周围留出足够的走动空间。餐桌不能太小,如果宽度不足70厘米,家人

对坐时可能会脚碰脚,但如果宽度超过120厘米,用餐时又可能出现“够不到”的问题。

确定餐桌尺寸时,还要考虑到家里可能的用餐人数,以及餐桌可能承担的附加功能。如果家里人口比较少,可以选择稍小一点的餐桌,以免浪费空间;如果喜欢在家里举行聚会,经常有朋友来聚餐,就要考虑选择较大的餐桌。

此外,如果平时还可能把餐桌当作办公桌,或者当作备餐的工作台,都需要选择较大、较大的餐桌。

形状选择。餐桌比较常见的形状有正方形、长方形、圆形等。

正方形的餐桌大多比较小巧,适合放在小户型的餐厅。平时家里用餐人口较少,小方桌还可以一端靠墙摆放,非常节省空间。

如果餐厅比较狭长,长方形的餐桌就是最佳选择,这样既不会浪费空间,也不会显得过于拥挤。除了平时用餐,长方形的餐桌上还可以摆放水壶、花瓶、纸巾等日常用品。有些长方形的餐桌还有伸缩功能,有多人聚会时打开,平时可以收起来,使用比较灵活。不过,如果用餐时人多菜多,要取用距离较远的菜肴,就需要站起来。

圆形餐桌通常比较大,餐桌周围需要的走动空间也比较多,因而更适合大中户型。相对于方桌,圆桌有团团圆圆的寓意,比较适合人口较多的大家庭,也更符合中餐的用餐习惯。如果条件允许,还可以在桌上放置一个转盘,家庭聚会时用起来就很方便了。

无论选择什么样的餐桌,都要注意桌腿是否稳固,以及边角是否圆滑。如果家里有老人或者小孩,最好选择直腿形的餐桌,不要选择“外八”型桌腿的,以免绊脚。

(每日新报 王 婷)

排查厨房里的安全隐患

自己在家做饭卫生又健康,但厨房毕竟有水有火还有电,一不小心也可能造成伤害。不久前,英国广播公司(BBC)网站刊文指出,由刀具、沸水和热油锅引发的意外伤害数量惊人。据英国皇家事故预防协会统计,英国每年有超过6.7万名儿童在厨房受伤,这还不包括那些经常在厨房做饭的成年人。针对厨房里常见的安全隐患,应防患于未然。

地面有水及时擦干。炒菜或处理食材时不免有油水溅到地板上,很容易使地面变得湿滑,易滑倒。厨房地面最好铺装防滑地板,或者在地板上铺一层防滑垫,如果不小心弄了油水,应该及时清理干净,平时要保持厨房地面的干燥和卫生。

厨房电器不用时断电。一般厨房里都会摆放各种电器,如电饭煲、料理机、电热水壶、微波炉等,做饭时会有明火,电器放在周围十分危险。建议每次用完厨房电器后切断电源,不同电器要分门别类摆放,尽量远离燃气灶,不常用的电器最好收到橱柜里,电源插座不要摆放过于集中。

做饭时穿衣要利索。如今的衣服款式越来越多,尤其很多女性服装会有流苏、带子、喇叭袖等装

饰,虽看着好看,但做饭时一不小心就可能碰到灶火引发危险,抑或是沾到调料、食材,弄脏衣服,污染食物,所以做饭时穿衣要尽量简单利索。

炒菜时防油溅。炒菜前都需要先热锅烧油,而食材里多含有水分,碰到热油会发生溅油,特别容易烫伤。炒菜前尽量吸干或控净食材中的水分,让食材顺着锅边滑下去,油就不会溅得过高。火的档位也不要一上来就开太大,应循序渐进。

抽油烟机要常开。炒菜时常伴有很大的油烟,长期吸入会导致咳嗽、恶心等不适,甚至引发肺癌。家中应安装功效好的全方位吸油烟机,四面八方不跑烟,而且做菜时要一直开着。做完饭后,抽油烟机也不要马上关掉,以降低空气中的油烟含量。

炉灶安全要注意。炒菜时需要打开炉灶,若有油滴在灶面上时很容易起火。因此,往锅中倒油时应小心,火不要开得太旺,食用油摆放要远离炉灶。

刀具要收好。刀、叉、削皮器等锋利的烹饪工具不要随意放在外面,以免不小心碰到受伤,最好放在柜子里,或专门摆放到固定的角落,不要摆放在操作台边缘。

(生命时报 刘 瑛)