

二手房买卖真能“去中介化”吗

近日,“越来越多二手房业主开始选择自己卖房了”的消息冲上热搜,引起市场关注。记者在相关平台上输入“卖房”字样,发现可以搜到不少业主的挂牌信息。有业主声称“房东直售,可省中介费!”更有一些网友介绍起了“房东直售指南”。

那么,二手房买卖真的能“去中介化”吗?记者随机采访了数十名购房者 and 卖房者,其中80%的人选择找中介,理由是“更省事、更安心”,有20%的人愿意尝试房东直售,表示“能省当然好,但具体操作还需找专业人士,比如律师、银行”。

业内人士指出,业主自主挂牌,客户直接约看,官方平台保障签约成交,不收取任何服务费用,二手房“去中介化”的热炒,进一步说明了房地产经纪行业优化、调整是必然。天眼查专业版数据显示,目前我国有房屋中介121.4万余家,其中新疆地区拥有1.1万余家。

“房东直售”市场集中在亲友之间

“自己的新房,带车位和家电出售,楼下就是电影院,双公园,小区环境优美。价格可小刀,中介勿扰。”在朋友圈,王泽强介绍起位于乌鲁木齐市米东区的房子。

“我看现在很多业主都在社交平台售房,能免去中介费。”聊到售房经验,“90后”王泽强抱着试一试的心态,“先自己卖,超过半年没卖出去,再找中介。”

不久后,楼下邻居看到了他的售房信息,介绍了同事前来看房,有邻居从中协商,双方很快达成一致,不到十天,双方签订合同,走了过户手续。“有朋友介绍,再加上房子也很好,距离我单位也近,买得放心住得安心。”新业主徐先生说。

聊起这次的售房经验,王泽强说:“还是运气好,遇到了熟人介绍,下次还是要找中介。”他表示,在自己售房期间,除了本职工作之外,还兼职了自家房子的“中介”,由于经验不足,一周之内约了两次同一个买家。之后的收款、过户,他都得约对方时间,跑银行、房产中心,“太累了,来回看房、讨价还价,那段时间总会很焦虑,卖了之后想着轻松一点,走程序又花了一周。”

去年,53岁的马奎将自家的房子卖给了亲戚,“原本想自己卖,结果打了广告后,来了不少中介来看房”。聊起卖房的经历,他叹了口气,“最后还是‘亲情价’卖给了家里人,房子和人人都知根知底,过户也方便,不然我这个岁数的人,



跑手续就能把自己绕进去。”

一间房的出售并不像买卖其他物品,一手交钱一手交物,而是要考虑多个方面,包括买卖双方的交易信任、了解程度、手续齐全等。从事房地产经纪行业10年之久的杨晶晶告诉记者,二手房的自主交易更多集中在业主家人之间的买卖、熟人之间的交易等,“陌生人之间的交易成功率很小”。

信任担保更重要

“房屋的买卖,特别是二手房之间,人和人的信任,沟通很重要。”杨晶晶说,“二手房比新房销售更难一些,需要和买卖双方不断沟通,才能达到双方心满意足的效果。”

除此之外,记者观察到,很多卖房者看似在各大平台分享了售房信息,还是属于“广撒网”,并没有精准到需求端,因此存在售卖周期长的情况。

“房产市场的交易是很分散的,想要精准连接供给端和需求端,就需要中介。”杨晶晶说,一屋一情况,特别是在二手房市场,每套房子的楼层、面积、朝向、格局、装修情况等各不相同,还有房子是否存在抵押、查封等情况,都需要专业人员进行评估、计算。

今年,原本家在新疆阿勒泰市的米德提·尼格斯汗来乌鲁木齐市工作,打算买房定居,“最头疼的就是房屋信息的真实性,虽然网络很发达,但房源的随意性很大,有些是房主发布的,有些是中介发布的,还有中间人发布的,好不容易看中一个房子,却因为修建时间虚假,无法贷款。”最后他还是找了家中介。

从2022年起,杨晶晶开始在相关平台尝试“短视频售房”“短视频平台更直

观地将房屋情况、卖方的情况都展现出来,也让更多人了解了我们中介”。亲切、直观、专业的形象让杨晶晶吸引了不少粉丝,越来越多的人开始找她的团队买卖房屋,“二手房销售中,中介的收费很透明,客户选择我们主要是因为公司正规合法,有信任担保”。

中介的服务价值越来越大

近年来,全国各地相关部门推出了“一窗办理”和“一网(掌上)通办”,将房产交易的缴税过户实现在一个窗口或网上全程办理。随着政府在使用数字化服务提升交易能力的不断提升,对于二手房交易,房源信息更真实了,办理相关手续也更加便捷和高效。

“在乌鲁木齐市房产交易大厅,不到半个小时,我房子的过户、缴税都处理好了。很方便。”马奎说。“办证”流程简化后,中介手续代办的功能变得越来越弱,买卖双方反而更注重房产中介在房地产交易过程中提供的洽谈协议、交流信息、展示行情等职能的专业性。

在杨晶晶看来,卖房业主的需求更多在于以合适的价格快速出售房子,中介只需要帮助他们精准定位需求客户,并以心理价位出售;对买房子的人来说,他们需要找到符合自己需求、价格合适的房子,而在“一卖一买”过程中,时间效率、价格洽谈、流畅交易对双方都很重要。

“现在信息的接收方式特别多,客户在卖房子或买房子之前已经有了初步了解,我们更多是帮助客户精准定位、从中沟通、规避风险、提高效率,让双方都达到双赢。”杨晶晶说,“在我看来,越是信息繁杂的时候,中介的专业服务会显得更加重要。”

本报综合消息

不知道大家有没有注意过,所有汽水瓶的底部都是五瓣花的形状?有人说,这是为了少装点饮料,或者是为了形状好看。然而,事实并非如此简单。

追溯汽水瓶的历史,我们发现,早期的汽水瓶是玻璃材质,采用平底设计。然而,使用过程中发现平底的瓶子特别容易倒塌,不仅不稳定,而且倒塌时振荡的瓶身还容易使碳酸气泡逸出。

为了解决这些问题,设计师们开始尝试不同的底部形状。

在1978年,世界第一次出现PET材质的可回收塑料瓶子,底部采用五瓣花形设计。时至今日,五瓣花形底部的塑料瓶包装汽水仍然畅销全国,这种设计也被证明了是最理想的选择。

为什么五瓣花形的瓶底更好呢?

从化学角度来看,碳酸饮料中溶解的二氧化碳极不稳定,在经过外部摇晃或明显的温度变化时,二氧化碳气体会大量逸出,从而造成密闭的饮料瓶内气体体积剧烈增大,对瓶身产生巨大压力。

另外,只要你细心观察就一定会发现,塑料包装的汽水瓶瓶底通常印刷有“PET”的材料标注。与玻璃材料相比,PET材料硬度很低,受强压会更容易发生破裂或爆炸,有很大的安全隐患。所以瓶内压力要通过凹入式设计和拉长筋结构在瓶底分散平衡。



为什么饮料瓶底都长这样?

根据物理公式 $F=PS$,五个凸起的结构可以将外部施加的压力(F)分散到更大的表面积(S)上,从而降低了单位面积上的压强(P),减轻了瓶底的压力负荷,使得汽水瓶在外力搬运或者人为摇晃时可以更加稳定,不容易爆瓶或者漏气,从而延长汽水的保质期。

并且塑料瓶就算是在寒冷的冬季横跨南北,运输过程中温差巨大的情况下也不会影响瓶身的坚固。

当然,五瓣花形的底座从力学角度上分析也能看出具有更稳定的放置效果。我们在数学课上一定学过“三角形具有稳定性”,五瓣花状底部的凹槽就形成了一个个向内的三角形结构,从而使瓶身更加稳固,减少意外滑动或倾倒的可能性。

在货物运输时,这样的特点更是给运输工作人员带来了极大的便利,大量货物在运输时可以保持稳固不坍塌,保证了安全。

当然,美观效果占有一少部分的因素,但是为了少装点饮料就纯属是无稽之谈了。因为每一种饮料都有特定规格的容量,商家在灌装的时候必须严格控制在国家规定的标准误差范围内,绝对不会因为瓶底的凹陷就会偷工减料的。况且五瓣花形的瓶底还增加了瓶身的表面积,比起平底设计的瓶子应该是有了更高的生产成本,而不是缩减生产成本。

不同包装口感不同

除了塑料瓶包装的汽水,生活中我们也经常能见到易拉罐包装的听装汽水。碳酸饮料的忠实爱好者应该会发现这样一个问题:听装汽水要比塑料瓶装汽水喝起来气更足一些。为什么不同的包装会产生不同的口感?

要回答这个疑问,可以从封闭方式来解释。

玻璃(主要为二氧化硅)的分子结构最为稳定,质地非常紧密,纵使二氧化碳分子身形微小,也很难穿越重重阻碍逃逸出去,喝到嘴里的“气儿”最足;易拉罐的基本材质是金属铝,密封性也很不错,能在较长的存储时间内维持碳酸饮料的含气量,保持饮用时气泡在舌头上炸裂的刺激感;塑料瓶的PET材料实际上是聚对苯二甲酸乙二醇酯,这是一种高分子材料,它的分子是一个巨大且复杂的网状结构,所以气密性比前两者更差。

当然,刚出厂的两种包装味道差异不大,但是存放时间越久,三者的含气量差距就会不断拉大,自然喝起来感觉不一样。

总之,汽水瓶底部选择五瓣花形状既满足了功能性需求,还兼顾了美感、安全性和便利性等多个方面的考量。

本报综合消息

小心冰箱里的“隐形杀手”李斯特菌

近日,微博话题#女子吃隔夜披萨后脑中结满蜘蛛网#登上热搜,瞬间引发网友热议。3月1日,深圳一女子因吃了隔夜披萨与奶酪食物,随后出现高烧不退、肌肉疼痛等症状。在被紧急送往医院后,检查结果显示其脑室已经有感染表现,脑脊髓呈浑浊样。在进一步颅脑手术过程发现其脑室因细菌繁殖,到处结满了蜘蛛网。一口隔夜菜竟能吃出脑膜炎?针对这一疑问记者采访到西安医学院第一附属医院神经内科主治医师柏玉兰。

李斯特菌感染潜伏期可长达70天

“吃了隔夜食物为什么会容易导致脑膜炎?这其实是李斯特菌作祟。”柏玉兰表示,作为一种革兰氏阳性的兼性厌氧菌,李斯特菌主要以食物为传染媒介,是最致命的食源性病原体之一。

柏玉兰提醒,李斯特菌感染一般在春季发生,而在夏秋季呈季节性增长,潜伏期长达3天至70天之久。李斯特菌进入人体是否得病与菌量和感染者的年龄、免疫状态有关。通常,感染后对于免疫功能正常者,如健康的成年人可出现发热、头痛、肌痛等轻微类似流感症状。对于免疫功能异

常者,如新生儿、孕妇、老人、免疫缺陷者可能出现因李斯特菌感染导致的败血症、菌血症。因为进入血液的李斯特菌可能定植于各个器官,并且破坏大脑的天然保护屏障——血脑屏障,从而导致脑膜炎、脑干脑炎等急危重症,而孕妇则可能出现自然流产。

冰箱可以保持食材的新鲜,那为什么进食冷藏后的隔夜食物还有李斯特菌感染的风险?柏玉兰解释道,李斯特菌可以耐受的温度范围是2℃-42℃,因此李斯特菌可以藏匿于冰箱里。并且冰箱在冷藏和冰冻状态下长期处于低温的环境,又为李斯特菌提供了良好的繁殖空间。一旦我们不小心将携带李斯特菌的食物,比如未煮熟的肉、没有烹饪过的生肉放入冰箱,都可能导致李斯特菌在冰箱里繁殖和迅速传播。因此,冰箱里那些没有吃完的隔夜菜,也有可能沾染上李斯特菌。

食物加热70℃持续两分钟以上可灭菌

生活中应该如何远离李斯特菌呢?柏玉兰表示,首先,对食物充分加热。李斯特氏菌高温即可灭掉,中心温度达到70℃持续2分钟以上就可以杀灭李斯特

菌。其次,避免二次污染;尽量避免生吃鱼肉、牛肉、蔬菜,禁食腐烂变质的食品,生食瓜果应洗净,冰箱食品的储存应生熟食分开。冰箱存放的食品食用前应高温充分加热。放进冰箱的食品一定要新鲜。孕妇与免疫能力低下的人,食物应彻底煮熟后再食用。

那么隔夜的剩饭剩菜还能吃吗?在柏玉兰看来,虽然勤俭节约是我们一直都在遵循的原则,但进食隔夜食物会造成感染和食物中毒的风险,因此并不推荐长期食用过夜食物。“首先,各种致病的细菌更容易在隔夜的食物中大量滋生和繁殖,如大肠埃希菌、金黄色葡萄球菌;其次,这些细菌会产生多种毒素,比如亚硝酸盐等;这些细菌和毒素,会随着过夜食物进入人体,导致感染和中毒症状。另外这些隔夜菜千万别吃,如:菌菇类、蔬菜类,不仅营养元素严重流失,还可能导致亚硝酸盐等致癌物摄入增多,海鲜类隔夜后产生大量蛋白质降解物,损害我们的肝脏、肾脏,严重的还会有食物中毒的反应。因此在食用隔夜菜后,应密切观察自己的身体健康状况,出现发热、腹痛、头痛等症状,要及时就医。”

本报综合消息