

保险经纪 周寅璐



采访者：您从事这行多少年？怎么走上这个行业的？

我的第一个执照 2009 年拿到的。从事这个行业至今 15 年。

因为我自己经历了严重车祸，走了一遍理赔过程，对保险产生了很大的兴趣，所以后来我自己就去考了保险执照开始入行。

采访者：您的业务范围一直在尼亚加拉瀑布吗？

中间去世佳宝居住了两年也是从事保险行业，其他时间都在这个地区。

采访者：你热爱这个行业吗？

我自问我是一个非常热爱这个行业，

且相信这个行业的人。

采访者：作为一名保险经纪，您认为现在的治安环境和保险政策下，居民面临的最大的风险是什么？

首先就是理赔被拒。

采访者：为什么会被拒绝？

1 不在保险内。主观来说是客人的过失。客观来说，意外发生之后并不在保险条款之内，也就是说保单的问题。举例：50 年房子地下室进水，客人没有保险和保修的概念区别。保险保的是突发意外。

采访者：您如何评估客户的保险需求？

1, 已经有的经验。2, 会把所有的保险公司的产品都报给客户，让客户选择。保险是一个双向选择的合同。

采访者：您认为在尼亚加拉瀑布地区，哪些类型的保险最受欢迎？

养老保险 / 出租屋的房屋保险 / 各种船只的保险。

采访者：您是否遇到过客户在理赔过程中遇到困难的情况？您是如何处理的？

客人 2013 年购买保险，2016 年查出癌症，2017 年手术，2023 年才理赔出来。这是非常不正常的状态，正常应该两个月拿到支票。根本原因是保险经济违规操作。而且很多人理赔时候找不到自己的经纪，其本质的原因是一旦出现理赔，保险经纪

会有直接或者间接的利益损失，所以很多人有理赔的冤案。等以后有机会给大家详细讲解。

采访者：您认为安省哪些自然灾害对保险行业的影响最大？

目前安省最大的保险危害不是来自于自然灾害，而是来自于偷车。2022 年安省偷车保险公司赔偿 12 亿，2023 年保险公司赔偿 15 亿，接下来的三年这 27 个亿由安省所有的驾驶员共同买单。

安省的民用车险是整个北美保险最高的一个省。比美国五十个州都高。

采访者：您如何看待保险行业的未来发展趋势？

个人认为，整个行业太需要整顿了。

采访者：您是否有过客户因为没有购买足够的保险而遭受重大损失的案例？

有个客户，汽车 liability coverage 险只买了 100 万。然后和家人去美国游玩，违规 U-turn，对方起诉他 230 万，保险公司赔偿 100 万之后，他回来只能拍卖房子，然后被强制执行。但是每年 100 万和 200 万的保费差额也就是 100-200 加币的差别。

采访者：您如何看待科技对保险行业的影响？比如 AI？

整个安省分为 agent 和 broker。

Agent 只卖自己家的产品。Broker 代理所有除了 agent 的保险公司。AI 对 agent 有直接的冲击，但是对 broker 的影响并不太大。

采访者：您是否有客户因为误解保险条款而产生纠纷的情况？您是如何解决的？

我遇到在办公室被客户无理取闹，然后报警之后，客户才离开了。

采访者：您如何确保客户在理赔过程中得到公平对待？

我依靠我自己的理赔经验，但是整个行业我不是具有代表性的，不是普遍性的经济，销售人员不能保证每个客户的理赔过程和结果。

采访者：您认为，哪些保险公司的服务质量最好？

在安省，我认为没有最好，但是我会用我的经验和专业知识让我的客户避雷。从而让客户利益最大化。

阅读全文请扫二维码

By Lin Peng LJl Reporter



渥渥马凉皮：密西沙加的美食新星



密西沙加这座位于加拿大安大略省的第六大城市，因为靠近安大略湖和皮尔逊国际机场，让它以其多元文化和丰富的美食选择而闻名。在这座城市中，中华特色美食：渥渥马手工凉皮（Wowow Delight）在工业化产品和预制菜泛滥的今天，依旧在坚持手工制作的一个店家——渥渥马凉皮肉夹馍店。

采访者：非常感谢您接受我们的采访，可以给我们说说你们是怎么想到开这个店的么？谢谢

渥渥马：我们都来自中国大陆。在加

拿大完成大学及其硕士学位。因为非常热爱美食，在金融行业工作了一些年后，果断创业，开启自己新的职业领域。因为我们夫妻二人都非常喜欢美食，在国内的时候哪里有凉皮都去找了吃。凉皮是一种以小麦面粉制成的凉拌面食，通常配以黄瓜、豆芽、醋水，秘制辣椒油。渥渥马凉皮不仅保留了传统的制作工艺，还根据当地人的口味进行了创新。我们结合加拿大冬天的寒冷季节，创造性开发了炒凉皮。

采访者：你们遇到最大的困难能说说么？

我们离开渥太华来到密西沙加，并且决定在密西沙加开设我们的第一家餐厅。我们不仅带来了中华美食，还带来了我们对美食的热爱和对品质的坚持。创业初期，我们面临了许多挑战，包括选址、装修、采购食材等。然而即便面临各种各样的困难，我们始终坚持手工制作，确保每一道菜品都能最大限度地保持新鲜和原汁原味。小吃和手工的金玉之镶，彼此辉映。

采访者：你们的凉皮有什么特点么？

渥渥马凉皮之所以特别强调手工制作，以最大限度地保持食物的新鲜和原汁原味。每天早晨，我都会亲手制作凉皮，确保每一份凉皮都具有最佳的口感和质量。新鲜

与手工制作是渥渥马凉皮的两个关键词。坚持不用机器蒸制凉皮，让我们的凉皮口感与机器凉皮有很不一样的口感，尤其是我们数次调试之后秘制的辣椒油非常香浓让人齿颊留香，我们要做到好吃，品质还不能降低，手工美食才是美食的最高代表。

手工制作过程非常讲究。首先我们选用加拿大本地高筋度面粉，经过多道工序制作成凉皮。每一道工序都需要精细的操作和严格的控制，以确保凉皮的口感和质量。我们每天早晨都会采购新鲜的蔬菜和其他配料，确保食材的新鲜度。我们特制的酱料也是手工调制，配方独特。在那个商场，我是第二个到商场的人，谁是第一个呢，商场上班的保安。

采访者：有其他族裔的人到您的店用餐么？

我们家的手打馍口感让很多挑剔的食客赞不绝口。这些美食也吸引了其他族裔的客人，孜然羊肉夹馍有忠实的一群中东客人。爆炒凉皮让冬天也能够品尝到美味的凉皮。

采访者：你们的店在社区的服务对象大概是怎么样的情况？

渥渥马凉皮的成功离不开社区的支持。密西沙加的居民们对这家新开的餐厅表现

出了极大的热情和支持。许多顾客在第一次品尝后，就成为了这里的常客。我们不仅喜欢这里的美食，还喜欢这里的氛围和服务。渥渥马凉皮也积极参与社区活动，通过赞助和参与各种活动，回馈社区。而且因为店门靠近多大密西分校，这里就是很多海外学子的美食食堂，来这里能够品尝到中国的地道美食。

采访者：未来你们有什么计划么？

我们计划在其他城市开设小型分店，同时也希望能够提供聚会型产品，和方便凉皮肉夹馍食品给顾客更多的选择。我们相信，通过不断的努力和创新，渥渥马凉皮一定能够在加拿大的美食界占据一席之地。

渥渥马凉皮不仅是一家餐厅，更是一种文化的传承和创新。通过手工制作和对品质的坚持，体

现中华文化的博大精深和食不厌精的精神。Jiang 和 Grace 希望能够将这一中华美味带给更多的加拿大人

阅读全文请扫二维码

By Lin Peng LJl Reporter

