

广东省消委会调查结果： 揭开房地产中介服务十大潜规则

41%的消费者发现个人房源信息在没有征得业主同意下变为中介房源;31%的消费者发现中介冒充业主发布个人房源;32%的消费者发现房源图片模糊或夸张……4日,广东省消委会发布2019年房地产中介服务调查结果,揭开“房地产中介服务十大消费潜规则”,其中房源信息不实、执业不规范、总体服务质量偏低、诚信问题较多、个人信息泄露风险高等问题尤为突出。

记者从广东省消委会了解到,广东省消委会结合中消协“信用让消费者更放心”消费年主题,在今年5-9月期间,组织开展了2019年房地产中介服务专项调查暨“挑战房地产中介服务潜规则”活动,主要通过网络问卷调查与志愿者体察相结合的方式,并综合形成调查报告。

调查结果显示,逾5成受访者对房地产中介服务满意度评价一般或不满意,反映出消费者对房地产中介服务总体满意度不高。综合调查和体察情况分析,主要由四方面比较突出的问题造成——

房源信息不实

发布虚假房源。房源价格显著低于市场、图片模糊或夸张、中介推搪房子不能看等多项问题均占比三成左右。

房源信息描述与实际不一致。房源照片、地点、装修布置等信息与

实际不符。

中介擅自发布个人房源或冒充业主。41%受访者反映个人房源信息在没有征得业主同意下变为中介房源,31%受访者反映中介冒充业主发布个人房源。

执业不够规范

根据相关部门规定,中介从业人员服务时应当佩戴工作牌,而调查中逾5成中介没有做到这一点。同时,志愿者发现中介收费名目标准不一。如绝大部分中介收取的买卖佣金比例在成交价格2.5%以下,但有3家中介表示收取3%。

诚信问题较多

从业人员素质参差不齐,服务意识比较淡薄。志愿者反映部分中介对业务不熟悉,存在不守时、擅自变更负责人员、获知客户没有购房指标后服务态度变差等问题。

缺乏职业行为道德规范。受访者表示中介存在故意隐瞒房屋情况(55%)、故意隐瞒限购政策(38%)、夸大贷款政策(37%)、赚差价(31%)、收取高额杂费(30%)等一系列不诚信行为。

调查还发现,超九成消费者遇到中介违法违规行,包括:制造“阴阳合同”规避税费或获取高额贷款、诱导或协助提供虚假购房证明材料、设置不合理格式条款等。在调查中,有

27%的消费者反映遇到中介表示通过制作“阴阳合同”规避税费或获取高额贷款。

另外,为防止“跳单”,在看房前不少中介要求消费者签署《看房确认书》或《看房协议》,其中协议中设有不合理的格式条款。主要包括“看房后指定时间内只能选择该中介公司完成该单位的交易,不能选择其他中介机构,否则要承担违约责任”条款(占78%)、“指定时间内不能与房主私自交易,否则需支付违约金”条款(占62%)。

泄露个人信息

15名体察志愿者中有6名个人信息直接遭外泄,其中1名志愿者在两周内共接到12个不同房产中介的推销,1名志愿者表示刚在平台上完成注册,马上就有中介致电推销。

广东省消委会认为,房地产中介服务行业个人信息泄露的主要风险点包括:

- 1.掌握大量消费者个人信息。为方便联系,消费者都会留下联系方式给中介,注册线上房地产中介服务平台也需要提供个人信息。
- 2.对消费者个人信息管理不严。体察发现,近5成的中介表示能通过公司内部系统看到所有客户个人信息。在注册平台时,志愿者也发现,线上房地产中介平台的《隐私政策》都会列出把个人信息共享给合作

伙伴等相关内容。

3.中介服务平台未尽告知消费者个人信息用途的责任。体察发现,虽然大多数中介服务平台有指定相关个人隐私政策,但大多为默认勾选,未尽向消费者做出说明和明确警示的责任。
(广州日报)

链接 房地产中介服务十大潜规则：

1. 虚假房源引客来,乘机业务乱推销;
2. 营造热销假现象,诱导仓促成交易;
3. 定金收取设陷阱,两头忽悠做文章;
4. 服务收费不透明,其他费用花样新;
5. 个人信息遭泄露,骚扰电话接不完;
6. 违规变通办假证,风险损失客户担;
7. 房价优惠藏猫腻,变相涨价是目的;
8. 解押房贷套路多,游说卖家借高利;
9. 看房协议要签名,霸王条款很闹心;
10. 全权委托本信任,恣意妄为损权益。

“马山烹饪界的金马奖” 马山十鲜美食节在如愿客栈盛大开幕

为传承马山本地餐饮文化,弘扬美食工匠精神,更好地向广大游客宣传和推广具有马山特色的美食菜品,充分展现马山本地厨师的风采和实力,提高马山十鲜美食节的系列品牌影响力,2019年11月27日,由度假区招商旅游局、马山街道总工会和马山休闲度假商会联合主办的第四届马山十鲜美食节在如愿客栈盛大开幕。



对于参赛选手们而言,这将是一次难得的以厨艺论英雄,以技能展风采的学习交流机会;而对于各位来宾而言,这更是一场视觉与味觉交相辉映的美食盛宴。

本次活动分为“马山十鲜”组及



私房创意组,涵盖了中餐热菜、中餐凉菜、中餐雕刻及创意菜式,来自马山各地酒店与民宿的14家单位近百名参赛选手各展所长,用实力与激情奉上一场精彩纷呈的饕餮盛宴。比赛中,参赛选手们用精湛的厨艺和匠心思巧的创新,精益求精,与时俱进,在探寻本土美食真谛的路上潜心钻研,匠心独运,既是对本土美食文化的一种传承,更为马山未来餐饮业发展奠定人才基础,注入新的活力。

除了展示马山十鲜特色菜品之外,选手们还结合出神入化的精湛雕刻、冷拼、中点及创意菜式等。参赛选手们从原材料选择、制作工艺、烹调手法、摆盘设计上无不巧妙构思,给我们带来一场视觉与味觉的完美体验,向各位来宾们展示了充满马山本地色彩的烹饪魅力。

最终,灵山文化主题餐饮公司以“扣三丝”及“渣之恋”获得马山十鲜与私房创意菜组双料冠军,太湖明珠国际大酒店、无锡嘉昱酒店与弘阳洛克菲花园酒店、拈花湾君来波罗蜜多酒店分别获得马山十鲜与私房创意菜组的亚军,滨湖区、马山街道总工



会、无锡太湖国家旅游度假区招商旅游局、无锡市烹饪餐饮行业协会负责人分别为获得前三名奖项的酒店代表颁奖。

自2015年第一届马山十鲜美食节举办以来,经过4年的发展,这一盛会已被誉为“马山烹饪界的金马奖”,几年来,马山当地土菜始终秉持“在传承中发展,在实践中创新”的原则,

将马山传统文化与农家美食相结合,在“吃出美味、吃出健康、吃出文化”的道路上不断探索前进。如今,此系列活动既承担着弘扬马山本土美食文化的使命,也肩负着培养社会优秀烹饪技术人才的重任。接下去,度假区将进一步巩固“食在马山”的旅游美食品牌,为传承和发扬马山本土餐饮文化、助推度假区乡村旅游业蓬勃发展做出积极的贡献!
(小吴)

