

消费多元化需求  
催生灵活就业新模式

## “上门做饭”火了 你会下单吗?

近日,记者在社交平台搜索“上门做饭”关键词发现,在北京、成都、西安、深圳、郑州等城市均有人发布自荐帖,顾客可以自主点菜,或从提供的菜谱里挑选,食材可以自备,也可以代买。“上门代厨”市场需求火热。

那么,拉萨的消费者是否认可“上门做饭”服务?受众群体有哪些?相关从业者对这一市场又有怎样的看法呢?记者带大家走近上门厨师的生活,一窥“上门做饭”服务在拉萨的“成长之路”。



### 预约下单/有人定点“上门做饭”

近日,家住城关区哈达滨河花园东区的市民年洋下单预约了“上门做饭”服务。“不到1个小时,色香味俱全的菜品就摆满了桌子,花费为300元。比出门吃方便,比外卖省钱还健康,我觉得很不错。”年洋说道。

家住纳金街道加荣社区五组的居民德吉也有类似经历。“这已经是我第三次下单‘上门做饭’服务了。”今年38岁的德吉说,她的首次体验还要从去年8月说起。

一次偶然的契机,德吉在社交平台上刷到了拉萨有关“上门做饭”的帖子,得知价格不贵且城关区可以接单,她尝试联系预约。几个人吃饭、有何口味需求、是否需要厨师代买菜……经过简单沟通明确需求后,便有厨师如约上门做饭。

“厨师动作很快,不到1小时,不仅做了两荤两素四道菜,厨房也收拾整洁。厨师离开后,我们一家四口静静享受丰盛午餐,随后我只需要把碗筷洗了就行。”德吉说,菜、肉等食材是自己提前购买的,厨师入户提供洗、切、

烹饪等服务。

“虽然是上门做菜,但做得有滋有味,尤其是大盘鸡,味道很好。”德吉说,如果点外卖,花费少说也得上百元,“上门做饭”的食材、调味品都是自家的,用起来也很放心。因首次体验感不错,德吉不仅接连下单,还将这项服务推荐给了亲朋好友。

“上门做饭”服务不仅能做家常菜,遇到聚会、宴请等也能帮上忙。市民张清首次尝鲜“上门做饭”服务就是因为一次生日宴。

“孩子13周岁生日时,特意请了好朋友来家里庆祝。但那段时间我特别忙,就想起了之前在社交平台看过同城可以上门做饭的帖子。”张清说,经综合考虑,她预约了“上门做饭”服务。结合家中食材,厨师上门烹饪了油焖大虾、排骨汤、红烧鸡翅等8个菜,收费为520元。在张清看来,这种方式满足了“不想做饭”和“好好吃饭”两种需求,省力又省心,她希望这项服务能够推广开来,通过社区或更多网络平台实现快速预约。



厨师做好的鱼香肉丝。



熊郑军的团队驻地。

### 挖掘潜在市场/上门厨师成为“香饽饽”

“从去年3月将想法付诸实践,目前整体反馈还不错。”熊郑军是西藏郑梁餐饮管理服务有限责任公司的负责人,他坦言,“上门做饭”服务也是学来的,自家有个亲戚在上海从事“上门做饭”行业,最多一天能承接7个家庭的饭菜。

此外,熊郑军在社交平台也刷到过一些博主分享“找人上门做饭是一种什么体验”的视频。嗅到商机后,他就萌生了在拉萨提供“上门做饭”服务的想法。经过前期市场调研,熊郑军发现有部分年轻人通过社交平台发布兼职“上门做饭”的信息,但他们只是偶尔有时间了做一次,缺乏规范化管理。

如何组建起“上门做饭”团队成了关键。熊郑军依托自己从事厨师行业多年的经验,和搭档梁龙一起,通过招募厨艺好、有责任

感、干净利索的“90后”做饭师傅,成立了一支“90后厨师大队”。由最初的2人到现在的12人,熊郑军的团队不断发展壮大,做饭师傅的平均年龄在28岁。

“上门做饭,好好吃饭”是熊郑军组建团队的初衷,虽然只是家常菜,但相比外卖和预制菜,上门服务让一顿热乎饭从炒锅到餐桌的距离仅一步之遥,他们希望创造一种健康的生活方式。一年来,通过社交平台引流到业务成交,熊郑军和他的团队已服务过上百位客户,客户中有的有是举办家宴、升学宴、生日宴,有的是组织团建、庆典、年会等,总之,随着市民消费场景的不断“解锁”,像熊郑军这样的上门厨师已经成为市场中的“香饽饽”。



市民买完菜在家等候厨师上门做饭。

### 针对新型职业/相关部门的制度规范要跟上

“花钱购买便利”的表征,映射出“上门经济”开始成为社会分工精细化、专业化和数字经济经济发展交织碰撞后产生的新火花。同时,市场消费转型催生的新业态更可以拓宽数字经济经济发展模式下的灵活就业渠道,由“上门服务”所衍生的新兴职业也呈遍地开花之势,如整理收纳师、宠物喂养师等。

“上门经济”蓬勃兴起的同时,也伴随着“成长的烦恼”。一方面,对消费者而言,“上门经济”服务质量参差不齐、收费标准不一、纠纷解决渠道不畅等诸多现实问题,足以打消不少人“尝鲜”的念头;另一方面,对从业者而言,劳动权益缺乏有效保障,则是在现实中面临的难题。“上门经济”提供的服务一切顺利还好,一旦出现雇主“不靠谱”,或者双方产生纠纷,那么劳动者需要应对的,很可能就是无休止的“扯皮”烦恼。

产生这些问题的根源,说到底还是相关规范的缺失。此前“上门经济”各领域普遍存在的私下协商模式虽然灵活度很高,但其

无法克服的短板也是显而易见的,“小打小闹”可以,只要规模上来了,乱象也会随之倍增,甚至有可能制约“上门经济”的长期可持续发展。

当然,规范的建立是一个系统性工程,针对“上门经济”的难点痛点,要多措并举、精准施策。“无规矩不成方圆”,相关部门应尽快完善相关法律法规,建立行业标准,并补齐监管短板。同时,要加强对“上门经济”平台和各经营主体的制度性监管,倒逼行业自律。规范是保障“上门经济”健康有序发展、维护各方合法权益的基础,唯有实现规范发展,而不是任其“野蛮生长”,“上门经济”才能拥有长久活力和光明未来。

针对拉萨现有的“上门经济”,西藏自治区烹饪餐饮业协会会长褚立群给出了建议:消费者在预约上门做饭服务时,应尽量选择有经营主体的厨师,一方面他们都有健康证、厨师证等;另一方面在遇到纠纷时,维权也会更有保障。