

解锁新职场

当代年轻人的职业新选择

华西都市报-封面新闻
记者 赵奕 柴枫桔 摄影报道

如何把酒店的精致菜肴复刻到家庭餐桌上？你只需要一个上门私厨。

上门私厨，是指雇主根据自身需求找专人上门提供做饭服务的职业。如今，“上门私厨”像“旋风”一样席卷各社交平台，不少擅长做饭的厨艺爱好者都跃跃欲试，使之成为了颇受欢迎的“网红”职业。

作为一项新兴职业，2022年以来，“上门私厨”相关企业呈快速发展态势，去年1至10月新增注册企业月平均增速高达73.7%。美团2022年10月至12月数据显示，“上门私厨”的搜索量环比上涨533%。

上门私厨属于新职业，给很多厨艺爱好者提供了新的就业思路，现在也逐渐火起来了。华西都市报、封面新闻记者采访了“95后”上门私厨许少武，揭秘“网红”新赛道的生意经。

“95后”上门私厨许少武： 用心做出 顾客想念的味道

一次偶然机会转变就业赛道 生意火爆每天都有稳定接单

早上6点，许少武来到成都青石桥市场，虽然天色尚早，但为了菜品的极致新鲜，他在一大堆海鲜中精准挑选着所需食材。采购完后，他按照约定时间来到客户家中，穿上厨师服，戴上高高的厨师帽，便开始忙碌起来。三个小时后，一盘盘精致的菜肴端上桌，宴席也正式开始。

“今天接的单人人生日宴，虽然客户是提前一天预定，但我们会根据定下的菜单，在当天进行食材购买。”1997年出生的许少武是广东珠海人，因为爱情，来到了成都。

刚来成都，他在一家酒店做厨师，一次偶然的机会，他“邂逅”了就业新赛道——上门私厨。

“在一场商务宴请上，有位客人问我愿不愿意去他家做宴席，我就答应了，那次反响很不错，之后他也多次找我上门做菜。”随着业务越来越多，新的想法在许少武心中萌芽，他开始在社交平台上发布自己上门做菜的视频，收获了不少粉丝。

2020年，许少武辞去酒店工作开始创业，一心一意深耕上门私厨行业。一年后，他成立了自己的团队，如今，团队规模越来越大。“目前团队全职上门私厨有10多个，兼职的有几十个，还有兼职服务员，负责上菜和宴席服务，商务宴一次会去两个厨师和两个服务员。”

“客户一般提前一天预约，节假日则需要提前三四天预约。现在生意还不错，基本上每天都有稳定接单，平均一个月能接20多单。家庭商务宴请数量最多，也有普通家宴，但数量相对较少，在生日和节日时居多。”许少武介绍，宴席以融合菜、粤菜、川菜等菜系为主，负责商务宴请的厨师都需具备丰富的从业经验和相应的资格证书。

他印象深刻的是，有一位客人已经找他上门做菜20多次，是目前频率最高的“回头客”。“因为他商务宴请的需求很大，这个月才几天时间已经找我去做了三次菜了。”许少武说。

他透露，团队的服务形式主要有两种：客户自备食材和厨师包工包料。“客户自备食材，一般8到10人一桌收费是680元到880元，厨师包工包料则按中餐最低200元每位、西餐最低400元每位的餐标进行收费。”

上门做饭带动了全家参与互动 用心服务做出顾客想念的味道

几乎每到一户人家，就会有一个故



许少武准备的调料盒。



许少武为客户做的宴席成品。

事。让这份职业闪闪发光的，是那些难忘的瞬间。

“我相信在很多家庭聚会时，一定会有一两个一直在厨房忙碌的人，一忙就是好几个小时。厨房外谈笑风生，厨房里汗流浹背，做饭的人或许自得其乐，但也错过了很多与客人交流沟通的时间。”许少武认为，帮助他们找回这些遗失的时间，也是上门私厨存在的价值。

“有一次在客户家服务，我正在做点心时，全屋30多个客人全都跑过来，围着我们一起学习做点心，有大人和小孩，还有老人，场面非常壮观。让做饭不再是某一个人的事，全家一起参与进来，更能加深彼此的感情。”许少武回忆道，当天宴席，主人还热情邀请他们一起吃饭，但由于职业规定不能打扰客户用餐，他婉拒了。

用味道串起的思念，让人们离开和归来都有了羁绊。在许少武心中，成为客户心中的“那一缕味道”有着比做饭本身更深的意义。

“我印象最深的是有一位在法国工作过的钢琴老师，因为很想念法式香煎鹅肝的味道，就请我们上门给她做法餐，结果她非常满意，不久后又请我们去了一次。最让我惊讶的是，她之后基本上从法国回来，都会给我发微信，说实在太想念我做的鹅肝的味道。”许少武激动地说，“太想念”三个字让他觉得自己的工作很有价值。

在他眼中，从酒店后厨到家庭厨房，虽然面积缩小了，但是责任更大了。

“以前我做酒店厨师，仅仅只专注于做好这一道菜，不掺杂任何情感。但现在，在我了解了客户诉求后，我必须更加注重他们的用餐体验，从菜单制定



“95后”上门私厨许少武在备菜。

到菜品含义，再到精致摆盘都要照顾到每一个人，这不只是做菜，也是做人。”他感慨道，虽然都是厨师，但因为有了家的环境，上门私厨这份职业也有了情感连结。

借助社交平台“野蛮生长” 新职业发展还需规范引导

对新兴职业的探索，背后不仅有敢于改变的魄力，更多的是许少武对市场的深刻思考。

“把人请到家中来吃饭是对客人的一种尊重，也更能保障聚会的私密性。不仅如此，如今人们的饮食观念已经改变，既要吃得干净卫生还要新奇多样，这些需求，上门私厨都可以很好地满足。”许少武说。

生日宴客户张雪琴是第一次请厨师上门做菜，她表示自己是通过社交平台看到了上门私厨的信息。“现在很多年轻人工作忙碌，没时间精进厨艺，既不愿出去吃，更不想叫外卖，想吃好味道，上门私厨是不错的选择。”在她看来，经济水平提升和消费观念的转变，也是该职业兴起的原因之一。

如今，许少武的团队仍在不断扩大，收入也逐渐增加。“总体来看，我们这里全职上门厨师基本上月薪在一万元左右，接单多肯定赚得更多，上班时间很自由，有单就接。兼职的话一个月基本上

能挣2000多元，作为工资的补充。”

上门的次数越来越多，生意越来越好，许少武心中也有了下一步打算。“在我看来，这份职业发展潜力还是很大的，未来我们计划成立独立的上门私厨品牌。因为我们算是成都做全职上门厨师比较早的团队了，目前成都这样规模的团队不多，大多是零散式接单，或者夫妻档上门做饭，可能还属于野蛮生长的阶段，需要更加系统的管理运营才能走得长远。”

机遇与风险并存，从业者与客户之间也有“灰色地带”。“上门做饭过程属于食品生产环节，如何保障服务品质和食品安全，是所有从业者面临的考验。此外，我们和客户目前主要依托社交平台私信建立联系，实际上对厨师和消费者双方都缺乏人身安全保护。”许少武表示，如果在上门做菜的过程中发生各种安全事故，纠纷如何解决也没有明确依据。

对此，湖北今天律师事务所律师胡俊杰接受采访时表示，“上门私厨”作为社会分工细化的新职业，具有一定的发展前景，“相关部门应正面引导和规范该行业健康发展。比如参照网约车、家政等成熟的服务管理模式，确定行业准入门槛，完善支付方式、纠纷解决路径等事项，对整个服务过程量身定做质量评价和管理办法，从而全面完善和规范该行业。”