



▲廣西「95後」孟美麗目前是一名專職的上門代廚。
香港文匯報記者曾萍 攝

新
360
行



「蝦、青菜、黑胡椒、雞腿……」孟美麗一邊拿着手機備忘錄查看自己的購買清單，一邊挎着編織菜籃在菜市場穿梭。對於忙碌的「九九六」（早九點上班，晚九點下班，每周工作六天）打工人而言，下廚是一件奢侈的事情，而孟美麗則是一名可以上門拯救年輕打工人「外賣胃」的上門代廚。所謂上門代廚，是指顧客根據自身需求，找專人上門提供做飯服務，由顧客提供食材、調料等，廚師根據顧客的口味、需求燒製菜品。

近年來，隨着「懶經濟」的興起，上門代廚作為新服務業態熱度也不斷攀升，「九五後」孟美麗也正是看到了上門代廚的商機，成為了一名專職的上門代廚。

◆香港文匯報記者 曾萍
南寧報道

95後組團



▲孟美麗組建了19人的「共享廚師」團隊。圖為團隊成員在進行線上會議溝通。香港文匯報廣西傳真

▶不少消費者願意為代廚服務買單。圖為孟美麗在顧客家裏做好端上桌的菜。

香港文匯報記者曾萍 攝



洗淨雙手，戴上口罩和廚師帽，穿上圍裙，孟美麗環顧了一下廚房的環境，熟悉一遍後，他便在廚房裏忙活起來。切菜、洗菜、熱油、翻炒……不一會兒工夫，一道家常菜已做好裝盤。「很多年輕人可能不愛下廚，但是我私底下就特別喜歡做菜，當時沒有找到合適的工作，於是朋友就建議我要不要嘗試做菜，朋友無心建議卻打開我的新世界的大門。」孟美麗聽了朋友的建議，於今年2月開始，在社交網絡媒體上發布帖子：「南寧市上門做飯，四個菜以內68元（人民幣，下同）、六個菜以內88元、八個菜以內108元……可免費代買菜，包含清理廚房灶台，洗碗費用另計。」

將做菜愛好轉化為專職代廚

原本只是抱着試一試的心態，孟美麗沒想到帖子剛發布不久就有不少人回覆諮詢。「一般都是生日宴、喬遷宴的訂單比較多，顧客需要做一大桌子的菜。後面慢慢地朋友聚會、日常吃飯也都有人來諮詢預定。」孟美麗是學行政管理專業的，自帖子發布以來，他已經接了超過100個訂單，愛好做菜的他也決定成為一名專職的「代廚」。「看到顧客吃完之後滿意、開心的表情，特別有成就感，雖說代廚的收入還不算特別穩定，不過我還是想把愛好發展成為職業。」看着顧客被「煙火氣」撫慰，孟美麗也找到了自己的職業方向。

上門代廚需向團隊化發展

「南寧上門做飯第94天，做了釀辣椒、茄子肉沫、番茄炒蛋、黃豆燜豬蹄。」孟美麗在自己的社交平台上陸續繼續記錄着自己代廚的日常。他還記得第一單接到的竟是鄰居的訂單，他把自己做的菜拍照放到社交平台上後，平台的粉絲數慢慢增多，詢問預定服務的人也逐漸多了起來。「在我的帖子下，不僅有諮詢預定服務的顧客，也有人表達想要加入，成為一名代廚，於是我也考慮大家聯合起來一起做。」孟美麗告訴香港文匯報記者，由於上門代廚的時間較為固定，一般集中在飯點，因此，上門代廚需要向團隊化發展。

「目前團隊有19人，其中有四人是全職，剩下的都是兼職，有的是寶媽，有的是愛做菜的年輕人，有的是曾經開過飯店的廚師……」孟美麗介紹，成立團隊旨在「報團取暖」，而由他發起的上門代廚團隊成員之間會資源共享，有訂單也會就近安排成員前往提供代廚服務。目前，孟美麗團隊服務面已覆蓋了廣西南寧六大片區。

上門代廚搜索量漲533%

「夏季是代廚服務需求的旺季，天氣熱很多人都願意下廚，目前平均下來每天都能有一單，也有的顧客吃完還會詢問能否「包月」。現在人愛吃卻不愛做，代廚市場前景還是十分廣闊的。」據美團2022年10月至12月數據顯示，上門代廚的搜索量環比上漲533%。為此孟美麗對代廚事業的發展滿懷信心。

「共享廚師」上門代廚

生日宴喬遷宴訂單多 服務覆蓋廣西南寧六大片區

擬推小程序完善服務 嚴控食安最重要

上門代廚作為新興的服務業態，如何保障服務質量也是孟美麗目前想完善和解決的問題。「首先，所有團隊成員我都會要求必須持健康證方可上崗；其次，上門時我也會交待團隊成員戴上口罩、手套、圍裙等用品，保障做菜過程安全衛生，最後在上門提供代廚服務時，顧客可全程監管或自行安裝視頻監控。」孟美麗表示，隨着代廚服務團隊人數不斷增多，目前人員的培訓管理以及食品安全問題也成為其工作的重點和難點。

「由於菜餚的味道是很主觀的，所以如何保證菜餚的出品能令顧客滿意，一直是我思考的問題。」孟美麗從事代廚不到半年時間，收穫的大多數是好評：「在上門服務前一天，

我都會在溝通菜品之後確認顧客的口味偏好，比如有的人喜歡吃辣，有的人口味比較清淡，有的人不吃蔥花香菜等，我們都會按照顧客的要求來完成菜品，以確保做出的菜餚讓顧客滿意。」然而由於團隊兼職人數不斷增多，為了讓每個人的服務水平都能達標，孟美麗開始研究製作一個專門的小程序，供顧客預定下單代廚服務。

「最近也和朋友商討了小程序的設計、製作等事情，顧客今後想預定上門代廚服務可以通過小程序下單，上面既可以選擇想要的菜品，也可以選擇廚師等，這是我初步的想法。」孟美麗表示下單的顧客群體大多數是年輕人，如若能簡化預定流程，上門代廚或將能吸引更多年輕客戶群體。



◆孟美麗在社交平台發布自己代廚的日常，引來不少諮詢。孟美麗社交媒體截圖

律師：上門代廚發展亟待規範

特稿

不斷增加的市場需求讓「上門經濟」日漸火熱，然而作為新的服務業態，上門服務的消費場景往往在私密性較高的家裏，這也意味着消費者在享受上門服務帶來便利的同時，可能會涉及到食品安全、隱私安全、人身安全等諸多安全問題。

廣西竹江律師事務所律師王劍華表示，上門代廚的形式早已存在，早年傳統家政公司和餐飲企業也提供「私廚上門」服務，但並未持續發展，而如今上門代廚作為一種新型商業模式再次走紅，還需要相關主管部門進一步規範其發展。

「消費者在選擇上門代廚服務時，如若通過第三方公司、平

台等，由其指派廚師上門，則屬於消費服務法律關係，公司與指派的廚師形成勞動法律關係，適用的是《中華人民共和國消費者權益保護法》、《中華人民共和國勞動法》、《中華人民共和國勞動合同法》。當事雙方權利義務明確。如果消費者通過上門廚師的微博或者公眾號或微信號及其他方式等直接找到提供服務的廚師本人，那麼這時在二者之間形成的就是一種勞務關係，適用的是《民法典》。」

擇正規機構 避風險隱患

王劍華律師表示，要促進「代廚」行業良性發展，不僅要針對「代廚」的服務標準、食品安全等方面制定清晰、可操作性強的行業標準，而且政府相關職能部門也需要加大監

管力度，促進服務規範化，並且暢通維維渠道，切實維護消費者的合法權益。

「目前上門代廚是一種較新穎的消費形式，大多數為消費者與上門廚師之間的個人私下交易。上門代廚對消費者的人身和財產安全有一定的風險隱患。」廣西消費者權益保護委員會宣傳部主任李佩霞告訴香港文匯報記者，目前市場上的兼職上門代廚多為無證無照經營，一旦雙方發生消費糾紛，相關的侵權責任認定、權益保護難以得到高效解決。此外，部分從業人員專業技能及服務水平未得到有效認定及相關審核，代廚水平和售後服務參差不齊。建議消費者選擇正規機構的上門代廚服務，要注意查看商家的營業執照、從業人員健康證、餐飲服務許可證等有關證件。

聚會選「代廚」解放雙手 消費群體願為「懶」買單

「不用動手做菜『真香』，朋友聚會終於實現了『躺吃』。」廣西南寧的唐小姐拿起手機給滿滿一桌子的菜拍照後，將美食圖片分享到微信朋友圈。「我們白天大家都要上班，闺蜜聚會的話大家都沒時間專門買菜做飯，無意間我在小紅書看到了可以上門做飯，價格也不貴，於是就嘗試預定了一次上門代廚的服務。」對於首次體驗上門代廚的唐小姐而言，聚會不用再點外賣，不用動手就能吃到味道好的家常菜，體驗感很好：「來聚餐的朋友們體驗過後，也都說以後聚會就直接請代廚買菜、做飯就可以了。」

近年來，由於生活節奏的加快和生活水平的提高，越來越多的人傾向於花錢買服務來提升生活幸福指數，年輕人也更加注重舌尖上的美味和健康。「其實除了偶爾的聚會、家宴等，現在越來越

多的年輕人日常也有代廚的要求。」代廚孟美麗告訴香港文匯報記者，上門代廚以高性價比的方式兼顧了當代年輕人「不想做飯」和「好好吃飯」兩種生活需求，詢問每日代廚的顧客比例也在不斷增加。

姚青是在廣西工作的東北人，因為平時工作比較忙碌，所以一般很少有時間自己下廚。「每天打開外賣軟件都不知道吃什麼，感覺外賣的食物也大多重油重鹽，既不健康也不衛生。」於是姚青請了代廚每天固定時間上門，只做一葷一素兩個菜。「代廚是一名兼職的寶媽，一開始她也怕我北方人口味不合適，做了一兩次之後我覺得不錯，就固定讓她幫忙做飯了。」對於忙於打拚的姚青而言，每個月花一千多元人民幣和點外賣花費無異，但卻能吃得 healthier，因此她也願意為此買單。