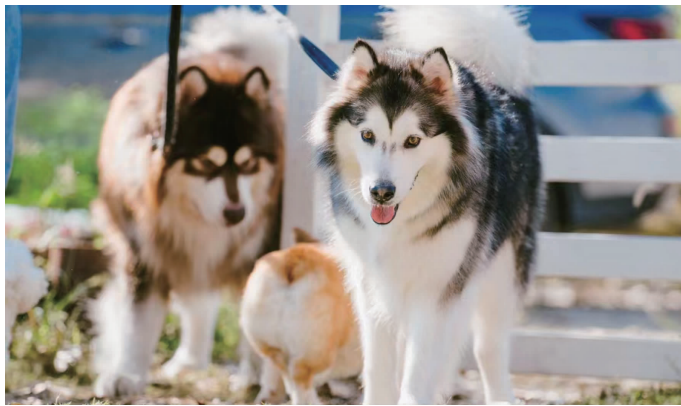


消费越来越拟人化，“宠物经济”催生新职业 “毛孩子”开派对，有策划师帮你操办

“宠物聚会，狗狗可以游泳、撒野、下午茶、宠物摄影，成人DIY 宠物甜品、攀岩、露营聚餐……”10月初，一条南京宠物派对聚会的消息在某平台引发关注，不少“铲屎官”留言想要参与。这场派对的策划人是王女士，她开了一家宠物烘焙店，从去年开始做起了宠物派对策划。

现代快报+记者 徐梦云



宠物聚会现场 图片均由受访者提供

带着好奇心参加聚会，意外发现狗狗新技能

金毛、泰迪、哈士奇……这里可以说是狗狗的王国，它们在草地上奔跑嬉闹，“铲屎官”则坐在一起吃吃喝喝，这就是当下宠物最潮流的交友方式，甚至不少社恐“家长”也为了自家“毛孩子”走出家门。

10月15日在南京举办的这场宠物聚会，比熊Yomi是其中一员，今年它一岁，是个活泼的“女孩子”。“它可以说是有点社牛症，聚会现场和谁都能玩起来，交到了不少朋友。”主人郭康告诉现代快报记者，这是他带Yomi第四次参加这样的聚会了，每次聚会它都很兴奋，在这次聚会上郭康还给它做了DIY蛋黄卷。

他说自从养了Yomi之后，只要狗狗能去的地方都带它去过了。一次偶然的机会，他在种草平台看到了宠物派对的消息，就觉得很有趣，想带它去看看见见面。“我觉得聚会现场氛围很好，不用再愁着带它去哪里玩了。”

郭康印象最深的一次派对是在今年四五月份，那场聚会的主题是“游泳比赛”，游戏规则是“家长”在前面游，狗狗跟在后面，谁先到终点就算哪一队胜利。“因为它很小，我不知道它会游泳，没想到它跟在我后面速度很快，还拿到了第三名，就很惊喜。”

狗狗的陪伴，带给他很多快乐。他说虽然也看到有狗狗在聚会上“牵手”成功，但是大部分人还是抱着交朋友的心态去玩的，“Yomi现在还很小，暂时只想带它见见外面的世界，给它找‘对象’是一件很慎重的事，要多考察考察。”

非典型“转型”，活动策划师做起了宠物交友策划

95后小王现在身兼多职，但每个职业都和宠物有关。她在江宁开了一家宠物烘焙店，平时主要给宠物做烘焙，也开设相关的培训课程。小王说：“我是从去年开始给宠物做派对策划的，现在已经做了六七场。目前，正在筹备下一场宠物派对。”

在开宠物烘焙店之前，小王是一名内容策划师，“以前主要是做活动策划，做人的活动，现在对象换成了宠物。和以前相比，不用写复杂的策划书，只需要想好活动内容，然后通过宠物群或网络平台发布，招募‘铲屎官’。”

一场派对，最重要的是快乐和氛围。小王介绍，每场聚会她都会选择不同的主题，设计一些活动让宠物和主人一起参与。“宠物派对最大的特点是有宠物的加入，宠物主人有共同的话题可以聊，更容易拉近关系。”

她介绍，10月15日的宠物聚会是在一家森林宠物乐园举办，现场提供天幕和蛋卷桌，还有狗狗吹风机，狗狗可以在现场享受下午茶和宠物摄影，“家长”则可以给狗狗做DIY宠物甜品，还可以挖鹅卵石、露营聚餐等，现场大家都很开心。

她觉得宠物派对，狗比猫更活跃，给狗办的聚会相对也更多。狗一般喜欢在户外活动，一般会选露营基地或者宠物乐园，猫则更倾向于室内，它们胆子比较小。

谈起举办的第一场派对，小王说当时办的是一个烧烤主题，最开始就是在宠物群里发了一张活动海报，不久就有人开始报名了。“宠物聚会利润并不是很高，未来我觉得

应该会有更大的市场。”

越来越拟人化的消费，“宠物经济”催生新职业

宠物日渐成为大家生活中不可缺少的一部分，人与宠物的关系也越来越密切。“撸猫”“撸狗”已成为年轻人的日常，不少人也在社交平台“晒宠”。

据亚宠研究院发布的《宠物行业蓝皮书：2022中国宠物行业发展报告》(下称“报告”)，我国宠物数量及养宠人数持续增长，2021年宠物市场规模达到1500亿元，其中19岁至30岁的青年人是主要养宠人群。

10月20日，东南大学经济管理学院教授周勤在接受现代快报记者采访时表示，在养宠物的人看来，宠物更像是他们的情感寄托，像家人一样的存在，这种关系转变也意味着他们愿意花费更多的时间、金钱、精力去陪伴宠物。

据《报告》，宠物主单宠年均消费支出集中在3001-10000元，其中消费支出在3001-5000元的宠物主占比最高为34%。周勤认为，在市场需求带动下，与宠物相关的消费也不断更新，宠物食品、宠物用品，以及近年来不断衍生的宠物服务行业，包括寄养、医疗、美容、摄影、培训、殡葬等。宠物也有生老病死，从宠物服务行业可以看出宠物消费越来越拟人化，也相应地会催生一些新职业。他说：“像宠物驯导师、宠物摄影师、宠物聚会策划师等，这些职业一般以年轻人为主，他们很多人也是爱宠、养宠人士，因为对行业了解，看到了市场潜力，逐渐加入进来，成为专业人士。”他认为，未来“宠物经济”将会朝着专业化、细分化的领域发展，满足不同群体需求。

会炒底料也要懂管理，有利于食品安全和品控规范 国家新工种“火锅料理师”登上热搜

天气渐凉，来顿热气腾腾的火锅怎么样？火锅吃得爽，那你知道“火锅料理师”吗？近日，“火锅料理师”这一新工种登上热搜，引发网友热议。

现代快报+记者 蔡梦莹



火锅是很多消费者最爱资料图片

火锅人见人爱，销售额占餐饮收入近三分之一

火锅是人见人爱的美食。中国烹饪协会火锅委员会发布的《2021年火锅产业大数据分析报告》显示，2020年火锅产业销售额占全国餐饮收入近三分之一。报告显示，在各类火锅品类中，川渝系火锅属于市场主流品类，其头部品牌易规模化经营，连锁化程度最高。而在火锅食材中，牛肉、猪肉和叶类蔬菜常驻top5食材，是消费者普遍能够接受和喜爱的食材。牛肉在粤式火锅中深受喜爱，而北派火锅以涮羊肉为特色。

根据美团公布的数据，2021年火锅线上门店数量同比增速15%，其中川渝火锅商户数量占全国火锅商户总数超过60%。

从专项技能到新工种，“火锅料理师”诞生记

近日，人力资源和社会保障部举行《中华人民共和国职业分类大典(2022年版)》(以下简称“大典”)网上新闻发布会，介绍大典修订相关情况。据悉，在新版大典里，新增了158个新职业工种，其中“火锅料理师”作为地方特色岗位，纳入全市职业培训，并开发了专项职业能力规范，至今有6万多人经考

获得了火锅专项职业能力证书。王文军国家级中式烹饪技能大师工作室，同时负责火锅职业技能竞赛标准、规程的开发和选手培养训练。王文军告诉记者，培训内容更有理论有实操。在实操方面，培训的主要是火锅原材料选择、下料顺序、油温把握、炒制出品的老嫩、汤色、香味、厚味把控等。在理论层面，考核火锅基础知识的掌握情况：食品的卫生、健康、安全、环境，食材知识，烹饪技法等知识点。“比赛中还有创意清汤、创意蘸碟等内容比拼，就是希望选手在钻研传统工艺的同时，也要开动脑筋，做出新意，为火锅行业注入新的活力。”

该工作室同时为火锅项目技能大赛市级集训基地提供技术支持。王文军表示，在集训中看到了不少老外的面孔，“他们对我们的火锅文化特别感兴趣，看我们师傅炒制底料过程都特别认真。”

火锅料理的制作一直靠口传身教。“现在有了工种，就是有了身份，今后将会有标准化规范化的职业评价体系。”王文军对于火锅行业未来也充满期待。从个人来说，清晰的职业路径规划，可以帮助人才有序成长，对于行业而言，在食品安全和品控规范方面也有一定的积极作用。

火锅料理PK？控油温和创意蘸碟都要考

火锅是重庆的美食名片之一。据了解，在“火锅料理师”纳入新工种之前，2015年，重庆市人社局将“火锅料理师”作为地方特色岗位，纳入全市职业培训，并开发了专项职业能力规范，至今有6万多人经考