

人物  
新闻  
PEOPLE

现代快报+记者 王新月

今天你好好吃饭了吗?一日三餐说来平常,但认真对待是一个人热爱生活的表现。在网上,有一群热爱做饭的年轻人不仅自己好好吃饭,还发文称可以同城上门做饭。现代快报记者了解到,成都“95后”女孩张要红整合资源,组建起一个“上门做饭”的团队。目前团队有42人,大多是喜欢做饭的90后。“我们都有本职工作,上门做饭主要是兴趣爱好,图个开心。”张要红说。

# 90后兼职“上门做饭” 三菜一汤人工费88元



三菜一汤收88元人工费,食材也可以有偿代买

2022年8月17日,是张要红上门做饭的第一天。三菜一汤——芹菜肉末、炒西兰花、炒苦瓜和番茄圆子汤,她做得比较顺利,顾客也满意,基本都光盘了。几天后,张要红组建起团队,先是拉自己爱做饭的朋友入伙,还在网上发出招人信息。

上门做饭不是新鲜事,属于家政服务中的一环,有的酒店也有私厨上门的服务。张要红将“可上门做饭”的帖文发在社交媒体上,吸引不少网友留言。她发现上门做饭的市场需求还蛮大的,于是有了整合资源、创建团队的想法。目前团队有42人,都办了健康证,但大多没有厨师证。他们多数是喜欢做饭的90后年轻人,男女各占一半。

张要红觉得,自己的团队不同于传统意义上的家政或者私厨。“我们利用社交媒体传播,利用客人和兼职员工时间的灵活性,不同于固定时间的家政服务,也不同于私厨,私厨上门可能定位较高端。”她说,“我们做的是家常菜,可以满足小家庭的普通一餐,比如三菜一汤,也可以给客人做家宴,服务辐射面更广。”

张要红的团队目前只在成都开展服务。她介绍,顾客需要至少提前三小时下单,然后沟通需求、确定食谱,食材可以由团队成员有偿代买,预约成功先收取20元定金。目前设有家庭套餐,套餐一(≤4道菜)人工费88元;套餐二(≤6道菜)人工费128元,餐前清洁费10元,餐后清洁费20元。此外还有宴会套餐,价格按需确定。

10月初,“95后”姑娘小张加入张要红的团队。此前,她也做过个人“上门做饭”的服务。“一个人做相对懒散,有团队的话,大家会相互交流,更有序、更规范、更专业。”小张的本职工作和医药相关,只在双休日接单,一周平均3单,多是做三菜一汤,目前挣了400元左右。“如果早中晚三餐都接,差不多一天可以挣200元左右。不过我早上起不来,只接中、晚餐。”小张说,“我喜欢做饭,也享受别人吃光我做的饭的成就感。”

90后阿冰也是10月初加入张要红团队的。“以前觉得上门做饭是家政的工作之一,没想过还有单独上门做饭这样的兼职。为了节约路上时间,我一般只接距离自己近的单子。”阿冰做互联网运营工作,平时在家都是自己动手做饭,还会给宠物猫“大头”做营养餐。“买书看,跟着网上学,和朋友周末聚会的话,都是我准备食材,下厨烹饪。”目前,想用兴趣爱好挣猫粮的阿冰已经接过5单了。

“上门做饭时间自由,也图个开心”

张要红介入“上门做饭”很偶然。有一次,她在浏览社交网络时,看到一则“成都上门做饭”的帖文。“还可以有这样的兼职吗?”她点开帖文,感觉这些菜自己也能做。“我有手艺也有空闲时间,说不定我也可以。”她的本职工作与环境

治理相关,一般在午休时和下班后都有时间接单,周末也有空。说干就干!很快,两个月的时间,她从一个兼职发展成组建起一个40多人的兼职团队。

目前他们的顾客群体基本分为三类。一是独居的年轻上班族,他们不想做或者不会做菜,不想吃外卖,也不愿意出去吃;二是以家庭为单位,有小孩和老人,小夫妻下班后,没有精力再做一餐饭给家人吃;三是群体聚餐,比如家宴或生日宴。“预约周末的顾客很多,回头客也不少。”张要红说。

在张要红眼里,顾客都非常热情友好。“其实一开始上门做饭还是有点担心,因为饭菜是否好吃,主观性很强。幸运的是,顾客对我们的手艺都比较满意。有的顾客还会主动邀请做饭的‘厨娘’一起吃,不过我们一般都会拒绝。有的时候顾客订了洗碗的服务,但可能不好意思让‘厨娘’在旁边等自己吃完饭,加上正是饭点,就邀请‘厨娘’一起吃。婉言谢绝后,他们也就不好意思要求我们洗碗了。”

张要红说,做饭是团队成员们的兴趣爱好,目前也不指望靠“上门做饭”赚钱。“我们定价不高,团队成员都有本职工作。我们上门做饭只是在做自己喜欢的事情,希望和顾客相互尊重。图个开心,做饭时开心的话,做出来的饭菜也会美味很多。”

逐渐规范业务,“上门做饭”服务发展空间大

张要红说,做健康、营养、美味、美观的饭菜,是团队追求。“食材搭配要符合营养学要求,饭菜美味是最基础的,除此之外,还要摆盘美观。食物好看,吃起来也会更开心。”

10月16日,团队进行了一次厨艺交流和业务培训,涉及从上门做饭流程、安全问题注意事项,到摆盘、拍照教学等各个方面。“因为要在网络上传播,图片很重要。本来菜做得美味,摆盘也好看,结果拍出来像大锅菜,就挺可惜的。”张要红说,“关于安全,如果在前期沟通中感觉客人不太友好,我们会婉拒。团队成员每次上门做饭,都要求及时报备行程。”

在服务中,团队也遇到过一些难题,有的客人家里不怎么开伙,厨房条件比较糟糕,厨具、餐具和调味品都比较少。“有的顾客家里连盆都没有,还是用电饭煲给装的汤。如果餐具不全,是很难达到美观的。所以现在关于厨具、餐具情况都会提前向顾客问清楚。”有一次,团队的一名成员上门做饭,因为不熟悉客户家盐的咸淡程度,结果菜做得偏咸。“不过,顾客没有责怪,还说‘没事没事,辛苦了’。”经过这件事,张要红要求团队小伙伴上门做饭要自备碗、筷、勺,主动试菜,味道咸淡合适了,才能端给顾客吃。

团队成立两个月了,但受成都疫情影响,有二十多天没有接单,截至目前,共接了300多单。“市场需求大,团队人员不够多,我们也一直在招人。还有网友喊我们开分部到其他城市,但相比于开枝散叶,我目前还是想把成都总部的基础打好。不过这个服务发展空间大,一些城市也已经有了。”张要红说。



▲团队部分成员合影(前排戴耳环者是张要红)  
▲团队成员阿冰在家做饭烹饪是他的爱好

- 菜品数量:15
- 用餐人数:13人
- 是否需要买菜:否
- 是否需要洗碗:要(餐后)
- 过敏忌口食物:没有
- 其他备注:
- 干饭食谱:
- 热菜
- 松鼠鱼
- 干锅兔
- 豉油皇鸡
- 蒜蓉大虾
- 糖醋排骨
- 蟹黄豆花
- 黑椒牛肉粒
- 五彩炒腊肉
- 荷兰豆小炒肉
- 冰糖蒸南瓜
- 炒时蔬
- 凉菜
- 凉拌肚丝
- 凉拌皮蛋
- 炖汤
- 十全鸡汤(瑞龟献吉祥)
- 主食
- 五彩蛋炒饭



▲客人和张要红的聊天记录  
▲客人发来的订单

现代快报记者在社交平台上搜索“上门做饭”,发现在北京、上海、广州、合肥、南宁等地,也有网友发帖称可以上门做饭。8月19日,在合肥的90后姑娘“蓝天”发帖说可以上门做饭,到目前已经接了40单,收入在3000元左右。“蓝天”告诉记者:“有的客人还约我包包子。当年学包包子的时候,扔掉很多面团才终于学会,现在能靠这个手艺赚些小钱,还是很开心的。也没想过通过这个赚钱,定价比较随意,最多赚个停车费、油费,只是想在工作之余,做点自己喜欢的事情。”

团队成员做的各种美味菜肴  
本版图片均由受访者提供