

记者采访了解到，还有不少年轻人为家中老人约“上门厨师”，而有的家庭是为了宴请客人。在北京、上海等地，一些人还会请米其林星级厨师到家里为客人准备高端家宴或商务餐。有的厨师单次上门服务费超万元。针对客户的多元化需求，一些“上门厨师”推出“家乡味”美食、产后定制餐、病人特需餐、减脂餐等。

其实，上门做饭不是新事物。早在2014年，市场上就曾出现过“爱大厨”“好厨师”“回家吃饭”等主打厨师上门服务的App。一些App还受到资本青睐，其中“回家吃饭”App获得了四轮融资，曾估值20亿元。但好景不长，2020年，被誉为“餐饮界滴滴”的“回家吃饭”App宣布停运。因遭遇政策困境，不少家厨共享平台运营受阻，一些App纷纷下线。

一些业内人士认为，此次上门做饭的爆火与前些年有所不同。一方面，一些消费者逐渐注重饮食品质，不想做饭，却又排斥预制菜、外卖送餐等。另一方面，随着共享经济的蓬勃发展，就业方式愈加丰富，灵活就业也成为更多人的就业新选择。

主营家政服务的洁睿（昆明）家庭服务有限公司自去年成立以来，也将“上门做饭”纳入了公司业务范围。公司法人李垠告诉记者，刚开始，因上门服务的厨师专业度不高，导致客户投诉接连不断，有的说食材不干净，有的反馈炒的菜不熟。

为满足客户对餐品品质的要求，李垠提高了厨师的准入门槛。来应聘的厨师，必须具备专业、权威机构认证的厨师证，并且要经过试用考核才能正式聘用。李垠说：“让专业的厨师为客户提供专业的服务，提高了客户的满意度，我们的订单也逐渐多了起来。”

目前，该公司共有4名“上门厨师”，李垠计划继续招人。他说：“我很看好这个行业，毕竟这是个新赛道，又有市场需求，

并且这个行业在一定程度上也解决了部分人的就业问题。”

新兴行业仍需规范

请陌生人上门做饭是否靠谱？“上门厨师”和雇主的法律关系又该如何界定？

除了雇佣双方的人身安全，多数雇主担心食品安全风险。北京盈科昆明律师事务所高级合伙人高一鼻表示，“上门厨师”的模式较多，其中一种是仅提供上门做饭服务，食材由雇主提供，这时雇佣双方其实是个人劳务关系或承揽合同关系。在食材本身没有问题的前提下，厨师作为专业人员需对食材进行筛选，摘除变质食材，谨慎挑选“相生相克”的食物。对于野生菌、草乌、附片等容易造成食物中毒的食物，需要对雇主进行风险告知，并且有权拒绝烹饪这类食物。

另外一种模式是厨师自带食材。这时厨师需保证食材的卫生健康，不能以次充好、缺斤少两。厨师上门前要向雇主确认好食材的质量、数量要求，以防发生纠纷。反过来，雇主也有义务告知厨师如何使用家里的电器、设备，防止厨师因使用不当造成漏电、漏气等风险。

记者采访发现，目前，多数“上门厨师”并没有餐饮从业经验，上门过程中也不能提供自己的健康证明，并且雇佣双方大多私下沟通，有时可能出现厨师爽约或一方在厨师上门服务过程中出现意外伤害、财产损失等情况。

高一鼻建议，一方面，作为信息中介的平台方要承担一定的监督职责，有条件的情况下可以为平台厨师购买保险。另一方面，相关部门应尽快建立健全相关管理秩序，借鉴已较为成熟的美团、滴滴等平台的模式和经验去完善这些上门服务类职业。

本刊记者 杨锡畅 / 文

罗 帅 / 图