

年夜饭请大厨上门靠谱吗？ 厨师担忧收入 消费者担心安全

眼看春节临近，北京白领赵晓凌一家却因为年夜饭闹得有些“不太平”。原因是赵晓凌本来为年夜饭准备的“秘密武器”——大厨上门做饭。不过，在赵晓凌的母亲姜艳看来，“这简直胡闹，大年夜来个不知底细的外人，到时候再把年夜饭搞砸了”。赵晓凌坚持的理由则是，“去酒店吃，价格贵，而且不如在家吃有气氛；在家吃的话，烧菜又太麻烦。现在，终于有了两全其美的办法”。

消费者：陌生人进门存安全之忧

看得上的酒店没定上、网购年夜饭不放心，一家十几口人上哪吃这顿年夜饭，曾经困扰了赵晓凌好几个月。

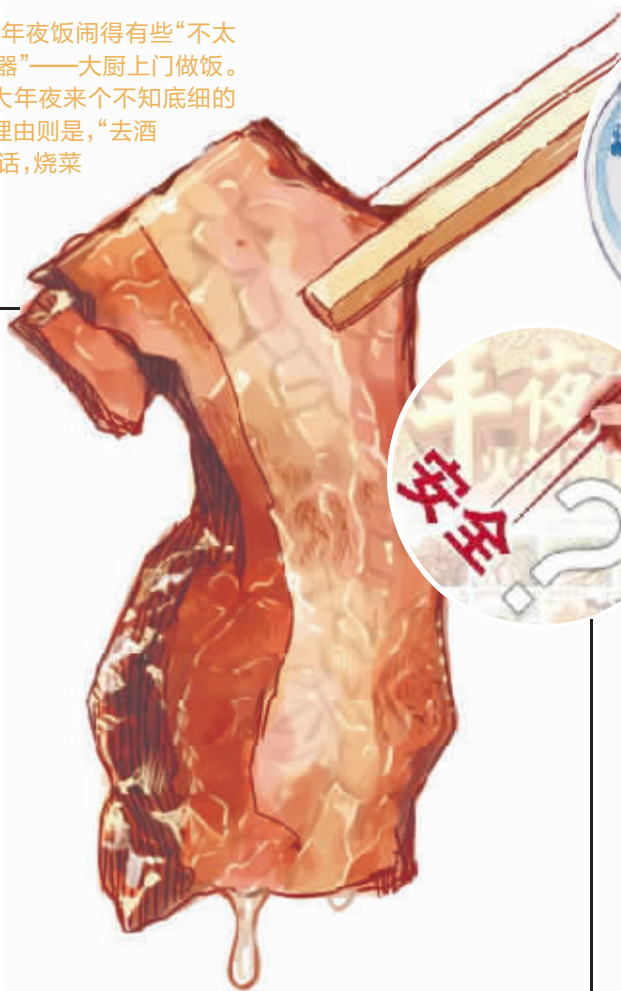
赵晓凌告诉记者，后来有朋友给他推荐了厨师上门的一个App，他试用了一次，感觉还不错，就预订了年夜饭。她通过厨师上门App预订的年夜饭是3888元的金鸡报晓套餐，另外还有1888元的五福临门套餐和8888元的大展宏图套餐。

据了解，在赵晓凌预定大厨上门的App上，对私厨上门烹制年夜饭的形式做了丰富介绍，在广州、深圳和上海区域，跳出固定的菜单模式，年夜饭期间用户可以单独选自己满意的厨师，根据自己的口味安排年夜饭，菜品由顾客自己提供，厨师服务加工的过程也更加公开透明。考虑北方年前蔬菜准备的困难，依然是采取套餐的形式，和供应商合作，保证食材的新鲜，在年夜饭前一天将所有套餐内的食材分类挑拣。

即使如此，对于女儿的选择，姜艳从一开始就表示强烈反对。最后，姜艳也使出了自己的“撒手锏”，如果赵晓凌能解决以下问题，她就让大厨进门：上门服务之人如何保证安全可靠——姜艳的担心是“陌生人进家门，不能是有歹心之人”。

是否有统一培训、是否配备卫生证明——姜艳说“安全性保证最为重要”。对此，某厨师上门服务平台的创始人曾做过这样的回答：作为平台方，我们会对每名厨师进行严格把控。厨师入驻平台需经过面试、试菜、身份登记、交纳高额押金等流程，平台也会将厨师身份信息信息进行统一备案。

但这样的一家之言，却无法让姜艳放心。



运营者：安全仍是无法回避难点

厨师王泰向记者介绍说，除去对服务质量的考虑，上门厨师的实操性、安全性也成为用户考虑的重要因素。

去年10月中旬，厨师上门平台“烧饭”因难以寻找到适合的盈利模式而宣布放弃厨师上门业务，转型做外卖。而此前，“爱大厨”联合创始人侯鹏飞在接受媒体采访时表示，“爱大厨”在去年获得融资后将要向天津、武汉、成都等城市扩张，但是直到现在，“爱大厨”的业务仍然只分布在北上广深四座城市。

而更为重要的是，厨师上门平台转型高端家宴，既满足了消费者在家吃饭的场景需求，同时也满足了部分消费者高端宴请的需求，但提供上门服务厨师的服务品质以及用户与厨师的安全仍然是厨师上门平台无法回避的难点。

据接近“烧饭”的知情人士介绍，此前“烧饭”的厨师与用户之间发生冲突的事情时有发生，那些在大餐厅工作的厨师在后厨有明确的分工，并不需要干所有的活，而且中餐厅的后厨等级制度一直存在。水平较高的厨师去消费者家里，不但要洗菜做饭，还要保证让用户满意，很多厨师都不能适应，因此经常发生冲突。

作为此类平台曾经的运营者，李韬也深感不易。在试水了几个月之后，李韬决定放弃这个项目，放弃的理由是“路太窄，走不通”。对比红红火火的外卖平台，他认为，高端私厨的优势反而是自己的“痛点”，比如私厨虽然单价高，但是相对覆盖面小、消费频率也很低，一般都是周末放假或者“有朋自远方来”的时候，才会想到叫个大厨，难以垄断流量入口，就难言后续的发展。此外，高端私厨服务的灵魂在于大厨，优质的“大神级”大厨都躲在五星级酒店里，私厨App大都是创业企业，并没有议价权，留给自己的利润，远没有想象中那么高。

■来源：澎湃新闻

老厨师：上门做厨师“受不了”

在很多人看来，请大厨上门就是为了自己做不出的那种味道，但是这味道如果不如意怎么办？

对于这样的问题，当了二十多年厨师的周延鹏说了下面这段话：再好的厨师，你给他用50种灶，50种火，50种锅，在第一次做的情况下，一个菜也能给你做出几十种差别出来，手势的习惯在做菜过程中还是很重要的。厨师上门可以带刀，但不至于带着锅带着灶，就算米其林厨师，你给他换个厨房，他也很难一次就完美地复制他在餐厅里做的菜肴。大家也可以看下电视里的厨王争霸，绝大部分厨师都大失水准，绝大部分都是因为对厨房不熟悉。

面对记者提出的是否考虑做上门厨师的问题，周延鹏极其肯定地摇了摇头，说了句“不现实，也受不了”。

周延鹏表示，一个人洗切炒，对于厨师的职业要求其实很高，还要顺带给客户家的厨房卫生搞干净，总不能烧完菜留下一堆垃圾拍拍屁股走人吧。学校刚出来的毛头小子肯定适应不了，大部分餐饮行业都是饭点上班，没人来做兼职，当然也有那些星级酒店三班倒的，可以做兼职，但有多少人愿意来做兼职？

对于厨师来说，周延鹏认为同样存在问题：比如说顾客取消订单，食材已经购买，损失怎么计算。还有就是顾客家里烹饪出现问题或纠纷怎么解决。

私厨仵先生则介绍，目前来看，每个月订单不固定，多的时候一个月有十来桌订单，一个月能赚两三千。仵先生说自己是兼职做私厨，如果全职做，收入难保证。仵先生介绍，如果一个月每天都有订单，收入也不过6000元。



关注三湘都市报
信看日报。

