



收纳师、陪诊师、宠托师、职业伴娘……

# 他们喝到了新职业“头口水”

■薛妙珏

随着居民消费结构的转型升级,除了传统的商品消费模式外,服务类消费的比重渐渐“水涨船高”,一批新兴的就业岗位应运而生。收纳师、陪诊师、职业伴娘……这些带着神秘色彩的小众新兴职业开始走进人们的生活,引起人们的好奇。业内人士称,未来,个性化服务的涵盖范围将越来越大,人们的职业也将越来越多元化。

## 新兴职业涌现 “毕业生”的第一份工作

00后收纳师瑶瑶(化名)去年刚刚大学毕业步入社会,她的第一份工作是整理收纳师。她告诉笔者,收纳师每小时的整理费用基本在150—300元这个区间,有时候旺季服务时间长,节假日后一个月收入上万,还是十分可观。“原本从事这个职业只是想先在毕业后保证基本的收入来源,然后再寻找别的能长久稳定下来的工作。但经过系统培训后,发现这个行业还是很有发展空间的,所以目前已静下心来,作为主业在发展。”她笑着说。

瑶瑶的职业选择不仅仅是个例,而是当下年轻人尤其是刚毕业的大学生中的一个群体缩影。相关资料显示,我国目前的职业数量早已不再是过去的“三百六十行”,新版本职业大典的更新也预示着更多新兴职业的可能性。由人力资源和社会保障部最新发布的《中华人民共和国职业分类大典(2022

年版)》,我国职业数达到了1639个,净增158个新职业,涉及不同领域的不同行业,意味着年轻人的就业新通道进一步被打开。

就业难,传统职场就业竞争压力大等问题成为目前大学生毕业季普遍遇到的一个问题,笔者在走访中不难发现,绝大多数的应届毕业生会将新兴职业作为职业生涯的一个起点,既能获取相关领域的社会经验,又能作为职业生涯的过渡期,足以有充分的时间为下一步的职业方向做选择与规划。

## 爱好+市场需求 催生职业“钱景”

据《闲鱼兴趣职业人报告》显示,目前平台上已经诞生了30余种“兴趣职业”,且这个数据每年在增加。这届年轻人正将自己的小兴趣“玩”成新兴职业,重新定义属于自己的人生标签。

“周末和节假日是我们这儿最热闹的时候,因为宠物的主人出去玩要了,把小宝贝

都寄养到我们这儿。”日前,笔者在绍兴柯桥某宠物店见到宠托师妮妮时,她正在给一只布偶猫喂食,娴熟的动作让原本活跃的小猫咪瞬间被安抚了下来。今年25岁的她,因对宠物的喜爱而选择了这个职业。“我打小就很亲近猫狗等小动物,也有10多年的宠物养育经验,即使我大学学的不是宠物相关专业,但毕业后我还是选择从事自己感兴趣的职业。”

打开某社交平台,搜索“上门喂猫”“代遛狗”等关键词,可以看到不少年轻人已做起了宠物相关的“兼职”。妮妮说,因目前市场上对宠物相关服务需求的增加,她也开设了个人账号,除了分享作为一名宠托师的日常外,她还会接一些上门喂养的私单,费用在40—100元不等。“费用与喂养地点远近及服务内容有关,像我自购了一套数码装备,用来记录‘小宝贝’的日常,会制作成有趣的短视频片段发给其主人,如果在接单前需要加上视频拍摄服务,则整体费用

会上调些。”

有业内人士分析称,一个新兴职业的出现必然离不开其日益上升的市场需求,而从兴趣出发的新兴职业,正成为年轻人的新选择,让年轻一代的创造力、自我价值有了更容易展现和实现的方式与平台。

## 新兴职业 是否真能成为“新职业”?

“上大学的时候给同学拍过写真,小赚过一笔,毕业后正儿八经从事这行业,发现可不是这么简单啊!”独立摄影师小鹏的“职业生涯”刚起步,便遇到了瓶颈,这也使得他对摄影师这一职业有了新的认识,他说,当初因为觉得成为一名独立摄影师感觉很酷,且现在摄影行业的整体收入也比较可观,所以毕业后在父母的支持下花费10多万元购置了一套摄影装备,开始接单。让他困惑的是,离开了校园的“小圈子”,他的独立摄影师之路走得并不顺利,起初只能免费帮人拍摄拓客,如今在社交平台上付费做推广也依旧不尽如人

意。“很多人询价就消失了,这个月眼看已经到了下旬,一共才接了1单,按照这样的速度,不仅养活不了自己,连创业的器材成本都收不回。”他皱着眉头说。

小鹏的遭遇不仅让人提出质疑:是否所有的新兴职业皆可成为名副其实的新职业?笔者从相关部门获悉,国家对于新职业的认定极其严谨,分别要从社会性、稳定性、群体性、技术性和独特性等方面来评分,得分越高才可能被确立为新职业,入选职业大典。且有关专家认为,新职业虽然存在人才缺口,但并不意味着求职者要一味追“新”,即使在当前国家鼓励人们勇于创新、尝试不同职业的背景下,更要稳扎稳打,理性、客观地看待并从事新职业,避免盲目跟风。

但也有业内人士指出,只要市场认可,能让自己劳有所得,就是一份职业,没有必要为是否入选职业大典而纠结,有时候,恰恰是没被入选的新兴职业,反而更能让人喝上“头口水”。

工报时评

## AI 客服 别让服务“热线”成摆设

“嗨!我是您的智能助手,请描述一下您遇到的问题或回复对应数字。”如今,点开一个网站的客服功能或拨打某一平台的客服热线,大概率出现的是一位AI客服。尽管AI客服的出现能够在一定程度上代替人工回答一些预设的高频问题,但一些使用者发现,某些场景下,AI客服仍存在“听不懂人话”,出现答非所问、自说自话、模板化明显等问题。

近年来,随着信息技术的发展,AI客服在通信服务、快递打车、电商售后等领域广泛使用。对相关企业的意义,可以最大限度地降低与压缩人工成本,确有其积极意义。

《2023年中国智能客服市场报告》显示,中国智能客服行业以智能客服软件为主导,约占市场份额的80%。2022年,中国智能客服市场规模达到66.8亿元,这是一个巨大的市场。只是,作为新生事物,AI客服在带来便利的同时,也存在一些弊端。因为,消费者找客服是要解决问题的,而不是跟AI客服“绕圈子”。

这些问题,也引起有关部门的关注与重视。2023年2月,工业和信息化部发布《关于进一步

提升移动互联网应用服务能力的通知》(以下简称《通知》),在进一步响应用户诉求方面,鼓励互联网企业建立客服热线,主要互联网企业在网站、APP显著位置公示客服热线电话号码,简化人工服务转接程序。这样的做法,是对AI客服不够“智能”的一种积极应对。对相关企业来说,不能一味地追求“低成本”,而应该有健康的经营理念,要尊重消费者的合法权益,尊重消费者的权益表达,不能只顾自己方便,这是底线,应该遵守。

显然,一份《通知》不足以解决所有问题,要避免AI客服“不智能”的情况,依然需要多措并举。一方面,AI客服本身是没有问题的,当前的问题是其不够“智能化”,面对一些程序化的问题,依然可以让AI客服来回答,但对企业来说,要不断优化算法,增加语料库、扩大语音识别的参考范围,使AI客服能更好地满足用户需求。另一方面,相关企业来说,除了AI客服,人工客服依然需要设置,让其成为兜底的办法,毕竟,再智能的客服,也不可能完全替代人类。

(来源:工人日报)

食 / 在 / 浙 / 江

## “鲜”“香”落锅面

■潘城

各地面馆的面,多是盖浇,久负盛名者如杭州奎元馆的虾爆鳝面、苏州的三虾面、上海心乐面馆的小龙虾面。作为沪苏杭之间的嘉兴人,总嫌杭州的面粗了点而失劲道,苏州的面虽细却过于绵软,上海的面八九不离十了,但浇头油重,吃到三分之二就有些腻了。嘉兴在烧面的领域可谓独到,大概没人有过理论总结。

在几座文化大城市之间生存,可以独树一帜的东西不多。明末画家项圣谟能在浙派、吴门与海上之间别开生面而成“嘉兴派”。此后能不倾斜、不趋附者大概就是油渍臭豆腐干与落锅面了。

近几年我回嘉兴基本去嘉兴图书馆斜对面的玉林面馆吃三鲜面,这家的爆鱼面拿手,三鲜中有爆鱼,性价比最高。隔壁老太婆面馆的白鸡面很好。不过资格最老还是斜西街的“眼镜面馆”,开了三十多年,其实人家叫“原味面馆”,只因老板戴眼镜而得名。店里小,味道好。上世纪90年代的每一个早晨、中午,面店前半条斜西街上停满了人力三轮车,蔚为壮观。踏三轮车的车夫最爱在此吃面,那时候两元五一碗雪菜肉丝面加一(加一份面),再来一支小炮仗(小瓶装的五加皮或黄酒)。来吃面的不光贩夫走卒,也有三教九流、文人雅士、食客高手。我与胖子每次去,他必点鳝丝干挑。所谓干挑就是无汤的面,然而又并非炒面。

嘉兴落锅面为了口味考究,每一碗面都单独煮,再撩起下锅与现炒的浇头同煮入味。用料讲究,一是生面条要新鲜,面条都是专门定制的细而硬,汤面做出来放凉了,也不见得糊。二是各式各样的浇头都要新鲜,浇头种类不下二三十种,食客点面时又往往混搭拼点。比如“肠腰”就是大肠加腰花,“爆肚”就是爆鱼加肚片等等。这里吃面的都是老牌食客,食材稍不新鲜,立时扔锅。

口感上一是鲜,一是香,一是爽利。“鲜”是看浇头,汤面中最鲜的就是最便宜的雪菜肉丝面,这种鲜法比较“中正”。运用海鲜、河鲜的鲜法可想而知,三轮车夫是舍不得吃的。当然放雪菜属于白烧,有的人喜欢红烧,比如点大汤面,就多配青菜红烧。“香”就是因“落锅”的缘故,浇头通过爆炒把香味逼出,特别干挑面讲究香味,其中尤以鳝丝干挑为最,配洋葱,加胡椒粉。所谓“爽利”特指面条的口感,用“嚼劲”或“韧性”来形容,拿筷子挑起时一根是一根,不粘连。老食客的口味,最好面条咬断处的芯子里还有一点未熟,这样的热汤面平均吃十分钟后,还是“硬朗”,方能意犹未尽。

“眼镜”老板的头发永远梳得一丝不苟,苍蝇也停不住。他是“大司面”,收钱分面,放浇头牌子,食客再多也指挥若定,向厨房喊话威严肃得很:“鳝丝干挑加辣两碗!白烧雪菜腰花面双浇宽汤加一加油渣一碗!”

## “胡桃夹子”来了



近日,胡桃夹子IP全球授权与百年珍藏展巡展在杭州启动。此次共展出近千件胡桃夹子玩偶,其中百余件展品已有百年历史。胡桃夹子IP源自一个历史悠久的童话故事。自1816

年在德国诞生以来,经过两百多年的传承与发展,它已经从一个简单的童话故事演变为一个拥有丰富艺术表现形式的超级IP。图为收藏家李芳芳(中)和她的藏品。 通讯员徐宏 摄

## 宁波这场延续20年的“邻里宴”又开席了 一席长桌宴 浓浓邻里情

■陈烨、刘锦、陈红

近日,在宁波北仑区新碶街道芝兰社区文化长廊,一场别开生面的“邻里长桌宴”热闹开席。

青团、粽子、油饼……近20米的长桌上摆满了多民族美食。男女老少、街坊四邻齐聚一堂,共品各色美食、共赏特色节目、共享趣味游戏、共叙邻里亲情。

活动当天,春光明媚,舞台上,身穿民族服饰、手持石榴花灯的舞者吸引着大家的目光。伴随着动感的音乐,写有“同心”“共铸”“芳泽”“芝兰”的四个卷轴一一展开,芝兰社区邻里节正式拉开序幕。吃饭间隙,各族居民自发排练的《心“舞”姑娘》《采茶舞曲》等精彩节目纷纷亮相,为邻里宴助兴。

在游戏集市区,踢毽子、投壶、掷沙袋、打陀螺等趣味游戏

吸引居民排队游玩,在顺利过关集齐6个游戏区的印章后,居民们还可以领取一份文创礼品。“早就期待这场活动了,太开心了!”连续多年参加邻里节的俄罗斯族居民王阿姨笑着说。

芝兰社区是一个典型的多民族散杂居类型社区,有各族居民9000余人。据了解,首届“邻里节”举办于2004年4月,这个延续了20年的邻里宴早已成为社区一年一度的“大家庭聚会”。

这些年来,芝兰社区党群服务中心以“六共六心”工作法促进各族居民交往交流交融,打造民族互嵌、多元融合的基层治理模式,引领各族居民在社区大家庭相遇相知,相亲相爱。

据悉,此次活动是芝兰社区2024年邻里节的开幕仪式,后续将开展贯穿全年、涵盖各个年龄层、形式多样的系列活动。



## 火锅店直接开进菜市场

# 这一份热闹劲、烟火气很新鲜



■徐红燕

在菜市场一边买菜一边涮火锅是一种怎样的体验?晚上六七点,位于杭州钱塘区白杨街道4号大街常宏集市一楼的菜市场格外热闹,除了菜市场原本的“烟火气”,还有火锅店

的“市井气”。这样新奇的组合搭配,最近吸引了不少钱塘人前来“打卡”。

## 想吃蔬菜直接摊位买

“老板,这土豆多少钱一斤?油麦菜怎么卖?豌豆尖是新鲜的吗?”在常宏集市一楼的

菜市场,有这样一个现象——这里的年轻人格外多,大家人手一个小竹篮,在菜摊前认真挑选着蔬菜。

在钱塘读大学的王同学正是其中一个。她和室友特意赶来“打卡”买菜,几个人边逛边商量,买了一筐蔬菜后,交给了菜市场里的一家火锅店的店员。不一会儿,洗干净又切好盘的蔬菜就端上了她们的桌子。“涮火锅,想吃什么自己买,这种体验太有意思了!”

3月底,食久鲜火锅店(物美店)在菜市场正式开业。这家火锅店并不大,厨房大约有两三个菜摊面积大小,摆放了不到十张桌子,整体装修风格主打“市井气”,和菜市场相得益彰。火锅店里,一个大纸壳上写有“菜档蔬菜自个挑,帮忙处理无加工费”。而这,正是这家火锅店的最大特色。

自己挑的蔬菜,不仅能选

择分量,还能直接在菜市场货比三家,真正做到“高性价比”吃火锅。因此,火锅店一开业,就受到了很多年轻人的追捧。

一边是菜市场的吆喝声,一边是火锅店里的谈笑风生,热热闹闹的菜市场里,独有一份热闹劲儿、烟火气儿。

## 让年轻人走进菜市场

食久鲜火锅店是一家连锁店,所有店均开在菜市场。“现在,逛菜市场的年轻人越来越多。火锅店开在这里后,不少年轻人走进菜市场,大家提着篮子买菜,不仅给自己带来不一样消费的体验,也能带动菜市场的烟火气。”火锅店陈店长告诉笔者。

听说菜市场开了一家火锅店,在菜市场已经卖了多年蔬菜的摊主陈阿姨直言:“真是一件新鲜事儿。”但很快,陈阿姨以及菜市场其他菜摊的老板就