

# 新兴职业从业者的多彩人生

新经济业态、新模式迭代升级的背景下，一大批代表着新技术、新趋势的新兴职业应运而生。这些从业者不再执着于“一劳永逸、从一而终”的传统就业观念，选择以“热爱”为原动力，开辟就业创业新赛道，奔向丰富多彩新生活。近日，本报记者走近三位新兴职业者，讲述他们的从业经历，解锁新兴的职场密码。

## ◇ 大数据运维人员：贾如伟 ▶▶▶▶

### 心中有“数” 安全护航

京东商城（北京）数字科技有限公司项目交付部经理贾如伟是河南人，家在天津，在北京上班，自2020年9月起，凭借一份责任、一份坚持，成为了大同信息化系统建设的参与者、守护者。

在数字化浪潮席卷、大数据产业蓬勃发展的当下，贾如伟凭借工作16年的丰富经验与扎实积累，长期驻守大同，为我市数字化建设贡献着技术力量。2020年，我市12345市民热线“接诉即办”为民服务平台项目建设至今令贾如伟印象深刻。在时间紧、任务重的前提下，贾如伟

和团队20余位小伙伴全力以赴推进项目进度。在那个寒冷的冬天升腾起最饱满的工作热情，对原先“12345政府服务热线”硬、软件系统进行了改造升级，全面建成覆盖全市、协调互动、便捷高效、保障有力的“大同市12345市民热线‘接诉即办’为民服务平台”，通过“一号对外、多线联动”的运行方式，切实夯实优质服务为群众提供全方位、多渠道、一体化市民服务的基础。

升级系统上线后，为确保服务平台稳定运行，贾如伟带领团队多次在周末、

节假日期间对系统进行优化与维护，确保平台在咨询高峰时仍能正常运转，默默为维护城市和谐稳定付出努力。随着我市推进新型智能城市建设，围绕“五网融合”升级城市“数字底座”，发展“数字经济”，贾如伟团队也承担起筑牢网络安全防线的重任。

“对于一般的故障情况，实时响应系统告警故障，10分钟内响应，1小时内解决。”这是贾如伟团队的服务标准。此外，他们还会定期评估系统性能，消除安全隐患，根据需求更新功能，为城市数字



化发展保驾护航。

在海量数据处理与复杂系统运维工作中，贾如伟无论身处何地，都随身携带电脑，时刻准备投入“战斗”。他深知信息化时代技术保障、系统稳定对社会经济发展的重要性，这份使命感，正是他多年来坚守岗位的动力源泉……

本报记者 纪元元

## ◇ 整理收纳师：王霞 ▶▶▶▶

### 设计规划美好生活

“没想到空间规划原来可以这么神奇！焕然一新的家居环境清爽又便捷，一家人住着轻松又舒适，太感谢你们了！”日前，我市上佳整理收纳、精保洁团队为金水湾小区的客户完成全方位空间规划后，收获客户由衷称赞。通过深入沟通客户性格、生活习惯与需求，团队定制的改造方案让110平米的房子焕然一新，赢得客户全家认可。

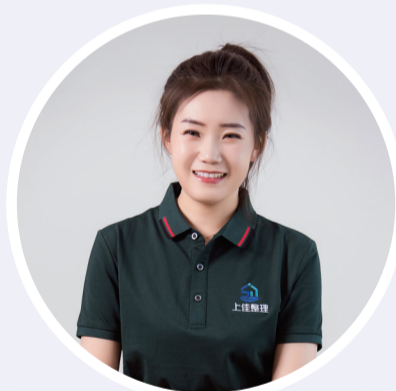
作为上佳团队负责人，专业整理收纳师王霞已深耕行业5年。她认为，整理收纳不仅是整理物品，更是平衡人、物、空间关系的生活哲学。随着生活质量提

升、物品增多，大众对收纳整理的需求日益增长。然而在2019年王霞刚入行时，许多人对整理收纳等同于普通家政，认为只是简单归置物品。为打开市场，她通过网络发布工作视频，直观展示行业价值，逐步积累起首批客户。

“专业整理收纳师不仅整理物品，更要定制个性化收纳方案，甚至改造空间结构。”王霞介绍，团队服务分为三个步骤：第一步上门诊断，根据客户需求与生活习惯规划空间并报价，全屋整理均价在3000-6000元之间，也可按需局部整理；第二步上门服务，划分区域功能，分

类摆放物品，同时针对厨房、儿童房等空间设计专属方案，如优化厨房储物系统、培养儿童收纳习惯；最后通过细致服务，让每个物品都有专属位置，彻底解决杂乱问题。

每到年关，上佳团队业务爆满。凭借优质服务积累的良好口碑，复购客户与转介绍源源不断。许多客户反馈，整理后的家不仅空间利用更合理，还改变了家庭成员的生活习惯——孩子学会收纳玩具，夫妻不再因找物争吵，家庭氛围愈发和谐。这些反馈让王霞更加坚定深耕行业的决心，未来她将持续学



习提升，打造本地整理收纳服务标杆品牌，为更多家庭创造美好生活。

本报记者 张志忠

## ◇ 调酒师：苟楷夫 ▶▶▶▶

### 摇出梦想 调出未来

一个普通的酒杯，几种酒水，在调酒师那近乎魔术般的手中幻化成艺术品：冷艳的“红色妖姬”、忧郁的“蓝色仙子”，或是热情奔放的“巴西女郎”。在酒精氤氲的香气里，这些色彩斑斓的液体，成了都市人治愈疲惫的良药。

每天晚上8时15分，“00后”调酒师苟楷夫准时走进武定街铂蓝五龙巷的酒吧，开启属于他的“魔法时刻”。“用果汁调制的鸡尾酒色香味俱全，像‘波斯猫’‘秀兰·邓波儿’‘大都会’等适合女士，‘血腥玛丽’用番茄汁调制，跟名字很吻合……”说起调酒，苟楷夫眼睛亮了起来，他直言爱上“调酒师”这一行，是被它蕴含的

“魔力”所打动，在他看来，每一杯酒都有自己的故事，而他是掌灯书写的人。

这份热爱始于初见时的惊艳。职高毕业后，苟楷夫常泡在酒吧看调酒师工作，那些专注摇晃酒杯、精准调配比例的身影，让他怦然心动。然而入行后才发现，“魔法”背后是半年洗杯打杂的枯燥日常。“大家只看到调酒师耍帅，没人知道为了记住上百种基酒特性、练习倒酒分毫不差，熬过多少个日夜。”他笑着说。

当真正掌握调酒技艺后，他找到了属于自己的成就感。研发新品时，他像雕琢艺术品般反复调整配方，“每次看到

客人惊喜的表情，听他们追问调制方法，就觉得所有辛苦都值得了。”站在吧台后的苟楷夫，总带着与年龄不符的沉稳，那些流转的光影、摇晃的杯盏，早已成了他生活的一部分。

这份职业也让他付出了代价。日夜颠倒的作息切断了正常社交，“现在连能随时聊天的朋友都没了。”他略带落寞地说。但热爱让他甘之如饴，如今他正尝试将大同特色融入调酒——沙棘的酸涩、杏子的清甜、黄花的清香，甚至把鼓楼轮廓化作杯盏装饰，“想让更多人通过一杯酒爱上大同。”

工作之余，他自学视频剪辑，把调酒



过程变成视觉盛宴。“剪辑和调酒一样，都需要对细节的偏执。”镜头里，他摇晃酒杯的姿态、酒水交融的瞬间，如同一场无声的舞蹈。在光影与酒香交织的世界里，这个年轻的调酒师正用热爱，书写着属于自己的璀璨篇章。 本报记者 张鑫