



就想开家 咖啡馆

李强 / 著



咖啡行业资深高管手把手教你开家小小咖啡馆
独家揭秘全国各地 150 家特色咖啡店经营秘笈

穆峰 何鸿操 齐鸣 老麦 陈炫宇

联袂推荐

科学出版社

就想开家咖啡馆

李 强 著

科 学 出 版 社
北 京

内 容 简 介

本书浓缩了全新的咖啡馆经营理念，作者拥有十多年咖啡从业经验，对于咖啡馆创业和经营中的各种重点和难点问题有深刻的认识。本书首先梳理了四种不同类型的咖啡馆：以上岛咖啡为代表的复合式咖啡厅、以雕刻时光为代表的中型咖啡馆、以星巴克为代表的小型商务咖啡馆、以北京南锣鼓巷咖啡一条街为代表的个性小咖啡馆。本书还详细讲述了咖啡馆的选址、投资预算、产品定价、风格设计、咖啡师遴选、团队经营、环境氛围营造、咖啡馆营销等咖啡馆经营中的常见问题。最后，本书就咖啡馆创业和咖啡馆加盟孰优孰劣进行了详尽分析，并给读者提供了专业的建议。

本书适合有志于咖啡馆投资的“门外汉”以及苦恼于店铺管理的经营者与从业者，也适合所有爱咖啡的读者。

图书在版编目（CIP）数据

就想开家咖啡馆/李强著. —北京：科学出版社，2013

ISBN 978-7-03-037287-1

I. ①就… II. ①李… III. ①咖啡馆—商业经营 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字（2013）第072229号

责任编辑：方小丽 / 责任校对：彭 涛

责任印制：张 倩 / 封面设计：姚 洁

编辑电话：010-6401 0679 / 电子邮箱：fangxiaoli@mail.sciencep.com



2013年5月第一版 开本：B5 (720×1000)
2013年5月第一次印刷 印张：14

字数：172 000

定价：39.80元

（如有印装质量问题，我社负责调换）



作者介绍



李强

西餐咖啡策划专家，国际注册高级饭店培训师，美国认证国际酒店管理职业经理人，北京很多人的咖啡馆股东。

中国旅游管理学院毕业，专修酒店管理，毕业后曾在香格里拉酒店、希尔顿酒店学习专业酒店管理，也曾在台湾全品台塑牛排工作过，近年多从事咖啡西餐品牌建设及服务行业的培训工作。从事酒店餐饮行业总历时 15 年时间，擅长酒店餐饮营运体系及培训体系建设，餐饮管理系统的优化与提升！

自 2003 年进入连锁咖啡行业，从此一发而不可收，上岛咖啡、迪欧 / 米萝咖啡、天津外滩风尚咖啡、北京雕刻时光咖啡、北京红卡咖啡等多家国内外知名咖啡连锁公司的从业经历，让李强充分领略咖啡的魅力！从咖啡店的店长、区域经理、部门经理、品牌总监直至咖啡连锁公司的总经理，一路艰辛一路歌！曾经的咖啡从业者，体验过打工的辛苦；也曾自主创业开



店，体验做老板的不易；再到与人合伙创立连锁咖啡品牌，经历企业从无到有的商战起伏。

2012年，李强还参与创建了中国第一家多股东集资、多股东管理的“北京很多人的咖啡馆”，大胆尝试新时代形势下咖啡馆的经营变革。

如今写下本书，并立志与众多咖啡爱好者们分享其咖啡历程和经营咖啡馆的哲学。

新浪微博：@ 强李有道

二维码微博在线：



咖啡西餐投创咨询：alsomilo@126.com



前言



想写这部书已经很久了，几次起笔又落下，因为咖啡馆的经营的确是个费心思的事情。有朋友曾经说过：爱一个人就让他 / 她开家咖啡馆吧，同样，恨一个人也让他 / 她开家咖啡馆吧！意思也就是说，咖啡馆需要我们百分百地投入其中，尤其是要将感情投入其中。

作为一个行业的资深人士，从业超过 15 年，跟上百家大大小小的咖啡馆打交道，自己还投资过咖啡馆，也投资过咖啡馆的品牌连锁公司。看到那么多形形色色的人因为咖啡馆改变着各自的命运，我总想为他们做些什么，让那些跟我有同样志向、同样喜欢咖啡、喜欢咖啡馆投资的朋友们，轻松地经营一间属于自己的咖啡馆。

说起咖啡馆的经营，的确不是件简单的事情，行业里一名资深的朋友还放言：咖啡馆投资十家，七赔二平一赚！十家咖啡馆，只有一家是赚钱的？！这句话的确有些道理，但是也绝对是危言耸听。任何行业都有些必要的壁垒和门槛。突破了这些基本的壁垒和门槛，用心的、持续的经营，怎么会有不好的结局呢？这让我更加坚定：写部书能让更多人成功开家属于自己的咖啡馆！

市场上关于咖啡馆经营的书非常多，其中很多书还是我的同行朋友写的，他们都是我前进路上的老师，书中的内容也很丰富，对于我们从事咖啡馆事



业，有一定的帮助，于是我把所有与咖啡相关的书籍都买回来仔细阅读，放眼观瞧，发现其中问题也不少，因为这些书大多欠缺实用性。市场上广泛流传的咖啡馆书籍大致有四大类：一类像教科书，理论性很强，一看作者介绍就知道，作者本人就不是从业者，自己也不是咖啡馆的经营者，甚至都不爱喝咖啡，这样的书籍大多空洞无物；一类是舶来品，大多是翻译的国外作品，我们看得头晕眼花，也不知道个所以然，不过这对提升我们对咖啡的基本认识还是很有帮助的；一类像菜谱，这是咖啡行业另外一类专家所写的，书中大量的图片，文字寥寥，告诉我们咖啡产品如何制作，让我们领略了咖啡世界之美，但是咖啡馆是要经营的，是要盈利的，咖啡是用来喝的，过度追求花样，过度追求花哨的外表，注定会使我们的经营疲惫不堪；还有一类是专家书，是行业内资深的咖啡师或烘焙师写的，内容多为咖啡的知识、咖啡机的知识、咖啡豆如何烘焙等，书中会告诉读者，一个细小的温度差别可能会让一整杯咖啡无法喝！可谓详细详尽，十分专业。但是对于如何经营好一家咖啡馆，目前涉及的参考书并不是很多。经营咖啡馆会真的那么难吗？通过我自己的经营实践，发现并非如此，中间还是有很多窍门可寻的，专家们也不必为了标榜自己是专家而大量使用那些生僻的专有名词或中英文混杂的语句。还原一个真实的、有效的、可操作性的咖啡馆经营，就是我写这部书的主要目的。

本书侧重于中小型咖啡馆的投资创建及经营，其中还涉及了大型复合式咖啡厅的经营及其经历的发展过程，这些大型复合式咖啡厅，严格意义上已经不能称之为“咖啡馆”了，它们更像一个披着咖啡外衣的餐厅。不过没办法，对于广阔意义的咖啡爱好者来讲，他们眼中的咖啡，绝对少不了它们的身影，所以在本书中，仍然有不少篇幅是涉及它们的，以此让更多人更加清楚自己的投资方向。

本书的适读人群是那些有志于投资咖啡馆的“门外汉”，因为本书给他们

提供了一个更真实的、更可信的咖啡馆筹备模型，要知道在公众的视野中，敢讲真话的书并不多；同时，本书也适合那些苦恼于店铺管理的经营者与从业者，因为书中全新的咖啡馆管理思想，有别于当下的常规管理思想，这对于“当下的困惑”有诸多的借鉴和指导作用。而对于那些自命不凡的行业资深人士来说，本书或许显得可有可无，因为我实在文笔有限，流水账式的笔体实在难以与其“专业风范”匹配。

无论如何都要感谢自己前进道路上的老师们，有他们的支持，才使得今天的我得以迅速成长；这里还要感恩我曾经工作的企业，是它们给予了我成长的机会，让我领略管理的魅力以及创业的艰辛；同时感谢那些我曾经辅导培训过的诸多酒店、大中型餐饮企业和咖啡馆，是它们让我的思想再次升华与迸发；感谢企业培训界的朋友们，管理咨询公司的前卫思想让我享受到“站在圈外看圈子”的迅速成长！

最后再次申明，书中的确有些细节不够严谨，毕竟第一次写字成书，如有缺陷在所难免，如有资深同行，还望海涵，并加以指正，不胜感谢！

李 强

2013年3月1日于北京



目录

Contents

前言 / i

第一章 人人都有咖啡梦 / 001

每个人心中都有一个有关咖啡的梦想，尤其是近几年，人们物质生活丰富了，追逐在大城市里的人更是渴望过一种真实、简单、自由、轻松、亲切、温暖甚至慵懒的“咖啡馆式生活”。越来越多的人热衷于“泡”咖啡馆，这也吸引了众多的咖啡馆投资者。而他们将咖啡馆开起来之后才大呼不妙，这不是自己想要的样子，本想开一家很有小资情调的咖啡馆，却一不小心开成了一家弥漫煲仔饭气息的复合式咖啡厅，并自嘲“本地化”的结果。因此，我们有必要第一步就弄清楚，我们梦想中的咖啡馆到底是什么样子。那么，本书中的第一章就立志给你梳理出你心中的咖啡馆。

关于咖啡馆的梦想 / 002

——我们的咖啡梦源自欧洲街头的咖啡文化，源自对城市精英文化的解读

咖啡馆的梦想也要有主题 / 010

——咖啡的梦想也需要梳理，咖啡馆也有不同的类别
只属于自己的咖啡梦 / 029



- 描述关于咖啡馆的梦想，在现实中找到你的梦想参照物
- 为梦想取个响亮的名字 / 032
- 如何为咖啡馆命名
- 写一份关于咖啡馆的计划书 / 035
- 有条理的计划能够确保向目标顺利靠拢

第二章 就想成功经营一家咖啡馆 / 039

每一个梦想都应该被实现，咖啡馆的梦想也不应有例外！有了咖啡馆的梦想，那就想办法让梦想照进现实吧！准备资金，选好店址，做好装修准备，找好合作伙伴，准备让你的梦想咖啡馆开张吧！好吧，这一章就是要告诉你，开一家咖啡馆到底要做什么样的准备。

- 准备好做个咖啡馆老板！ / 040
 - 咖啡馆老板的基本特质
 - 钱！钱！还是钱！ / 043
 - 谈谈咖啡馆的投资预算
- 地点！地点！还是地点！ / 050
 - 咖啡馆的选址与适合开咖啡馆的黄金地段
- 准确定位咖啡馆的样子 / 071
 - 咖啡馆设计、功能定位与产品定价
 - 美丽的错误 / 077
 - 咖啡馆投创四大误区

第三章 每一粒豆子都要有热情 / 089

与其说是咖啡让人焕发活力，倒不如说是咖啡师激发了咖啡的热情！咖啡馆的经营不是摆弄些瓶瓶罐罐的茶叶铺，也不同于锅碗瓢盆叮当作响的中餐馆，咖啡馆是一个极具人文情怀的城市精英人群的精神家园，而这种人文精神的缔造者就是工作在咖啡馆里的人。如何激

发店员的热情，引爆咖啡馆的人文情怀，正是这一章与你分享的。

从星巴克的“你好”开始！ / 090

——看国际巨头如何制造快乐的“城市第三空间”

唤醒每一粒豆子的热情 / 091

——在咖啡馆营造人文情怀，唤醒咖啡馆里的每一粒豆子

用咖啡宗教，点燃每一粒咖啡豆的热情 / 097

——看优秀的咖啡馆如何引爆咖啡师的咖啡热情

谁来为你煮咖啡？ / 099

——找到属于你的咖啡师

相信你的伙伴 / 103

——经营好你的团队，管理好咖啡馆里工作的年轻人

第四章 成功经营咖啡梦 / 109

咖啡馆的经营不同于其他餐饮项目，如果说中餐厅是解决顾客的“肚子需要”的话，那么咖啡馆正是解决顾客的“脑袋需要”，咖啡馆在中国对于大多数人来说，哪怕是对于大多数靠咖啡馆生存者，都不算是生活的必需品，这点也成就了咖啡馆的独特经营思路，那就是：一切与咖啡无关！而任何生意都有窍门可循，咖啡馆的经营也不例外，找到这些经营窍门，逐一强化，就一定能让你的咖啡馆经营步入良性轨道！

一切与咖啡无关 / 110

——在大多数情况下人们不是因为生理需要才去咖啡馆，所以咖啡馆的经营很多时候与咖啡本身无关

经营品牌就是经营印象 / 114

——我们的顾客大多时候是凭印象来选择他们的需求

咖啡馆的核心产品 / 129



——咖啡馆大多数时候是满足顾客的心理需求，而舒适的环境氛围就是
咖啡馆的第一核心产品

管理从相信开始 / 137

——相信顾客就等于找到了经营生意的关键

用心管理咖啡馆 / 142

——分享咖啡馆管理的小窍门

咖啡馆里话营销 / 145

——咖啡馆经营的常用营销手段

第五章 左手加盟 右手创业 / 157

到底是加盟一家咖啡连锁品牌，还是自创品牌，自主经营？事实上很难说，两者比较，孰优孰劣，也很难说清，但是揭开国内咖啡品牌加盟的神秘面纱，避免掉入加盟陷阱还是十分有必要的，而之所以把这一章放到最后，是因为对于咖啡馆尤其是中小型咖啡店的投资，国内拥有良好后续服务的全国性质的连锁咖啡品牌真的屈指可数，考虑到对于多数投资人来说还是会优先选择加盟，所以作为咖啡连锁行业的资深高管，还是教你几招，所谓“防人之心不可无”嘛。

认识一下加盟连锁经营 / 158

——了解必要的加盟政策

向左走，向右走？左手加盟，右手创业？ / 162

——自主创业与加盟连锁的优劣分析

自己的美梦自己做 / 170

——自主创业的要点分析

别人的美梦我来做 / 172

——揭开咖啡连锁公司的神秘面纱

不要掉进连锁加盟的陷阱 / 173

——防止落入“加盟陷阱”的九条金科玉律

- 环环相扣让你落入加盟陷阱 / 175
——招商加盟的“六脉神剑”
是非成败看加盟 / 191
——加盟之后如何确保盈利，反败为赢

附录一 咖啡馆未来发展趋势与展望 / 195

附录二 中国特色咖啡馆一览表 / 199

后记 / 209



第一章



人人都有咖啡梦

每个人心目中都有一个有关咖啡的梦想，尤其是近几年，人们物质生活丰富了，追逐在大城市里的人更是渴望过一种真实、简单、自由、轻松、亲切、温暖甚至慵懒的“咖啡馆式生活”。越来越多的人热衷于“泡”咖啡馆，这也吸引了众多的咖啡馆投资者。而他们将咖啡馆开起来之后才大呼不妙，这不是自己想要的样子，本想开一家很有小资情调的咖啡馆，却一不小心开成了一家弥漫煲仔饭气息的复合式咖啡厅，并自嘲“本地化”的结果。因此，我们有必要第一步就弄清楚，我们梦想中的咖啡馆到底是什么样子。那么，本书中的第一章就立志给你梳理出你心中的咖啡馆。



梦想，这是一个多么美妙的词汇！它可以让旖旎的风光出现在最贫瘠的土地上，它可以让温润的雨露浇灌最干涸的心灵，它可以让一切本不可能发生的奇迹，显现在一双双惊讶的目光面前。

我不在家，就在咖啡馆；我不在咖啡馆，就在去往咖啡馆的路上！这就是无数人对咖啡馆的向往。于是，这也造就了无数人向往开间属于自己的咖啡馆的美丽梦想！是啊，谁不想开家咖啡馆呢？

关于咖啡馆的梦想

——我们的咖啡梦源自欧洲街头的咖啡文化，源自对城市精英文化的解读

每个人都有属于自己的梦想，而几乎所有人的梦想都会被定义成自由、健康、舒适、惬意、安静、自然、清新、品味，而这些字眼全部都用在“咖啡馆”上也绝不为过，因为咖啡馆就是成就你这些梦想的沃土。

在欧洲，整个文艺复兴时期的众多伟大作品都诞生于咖啡馆。在咖啡馆里，伟大的德国作曲家约塞·巴赫编写出独幕喜剧《咖啡大合唱》；伟大的法国作家巴尔扎克，每天都要饮用大量咖啡，他说：“一旦咖啡进入肠胃，全身就开始沸腾起来，思维就摆好阵势，仿佛一支伟大军队的连队，在战场上开始投入了战斗。”

而知识分子汇集的塞纳河左岸，更是把咖啡馆文化演绎得淋漓尽致。学院文人聚集在此，写诗作画，仿佛咖啡赋予了他们无数灵感，一部部巨作就在这里诞生！这赋予了咖啡文化更多文艺色彩，咖啡是实质的形体，但是咖啡隐含的精神，却铿锵有力。一杯咖啡里所倾注的不只是二百五十克的黑色液体，而是一份数百年来对人文思想的尊敬。这样的尊敬封存在时光深处，珍藏在心里，融在每一杯的咖啡里。一杯朴实单纯的咖啡，也许不昂贵也并不讲究，但

却飘荡着缕缕艺术气质和人文气息。或许这才是我们迷恋咖啡的真正原因吧，这才是我们的美丽咖啡梦！

美丽的咖啡梦就是源自那里——欧洲的文艺复兴时期塞纳河畔的左岸。由于文化知识界聚集在左岸，于是各种书店、出版社、小剧场、美术馆、博物馆等逐渐建立起来，一时间文人雅士进进出出，喝咖啡成了时尚，那个时代因此被誉为“咖啡文化时代”。

让我们来看看梦里的咖啡馆是什么样子吧！

花神咖啡馆 位于塞纳河左岸的圣日耳曼大街上，店面不大，外观雅致，漆黑的窗檐，白色遮阳布，阳光可以直射室内，却又不会很刺眼，室内大多都是古朴的木质家私，像老古董，但是又被清洁得很干净的样子；二楼窗外的花架有青枝蔓藤缠绕，让在闹市中的它显得富有生机而又静怡，吧台的老杰克热情地招呼这些诗人、作家们就座，它的招牌咖啡泛着一股杏仁的果香，并附送一杯冰水；可以静静地坐一下午，听一首很老的曲子，放飞整个思绪。

殉道者咖啡馆 坐落在塞纳河左岸的殉道者大街上，位于布雷达街和纳瓦兰街的拐角处，是法国第二帝国时期最主要的咖啡馆。楼上和楼下的那两个高大、宽敞的房间里都点着闪烁的煤气灯，摆着讲



◆ 欧洲街头的花神咖啡馆。

究的长沙发和光亮的橡木桌，但是镜子、图片、镀金线脚、女像柱和人造花看上去却并不怎么雅致，因为在殉道者咖啡馆聚集着一帮潦倒却充满激情的作家、诗人和画家。这是法国第一家真正的波西米亚生活式的咖啡馆。晚上咖啡馆里明亮耀眼的枝形吊灯的灯光，常会射到才情四溢的画家或诗人身上。

中央咖啡馆 建于 1876 年，位于维也纳最繁华的街道，是帝国时代最著名的咖啡馆。咖啡馆的前身是威尼斯风格的帝国银行。4 层台阶引向对开的入门，门上挂着紫红色的旗子；流线的拱墙，精美的装饰，贵气的石柱，烘托出咖啡馆的富丽豪奢。走进高大的厅堂，华美的吊灯弥漫出轻柔的光线；古雅的咖啡桌，舒服的靠椅，漆亮的钢琴，都散发着一种优雅高贵的情调。匈牙

◆ 维也纳中央咖啡馆

