



咖啡屋

最佳店堂02

COFFEE HOUSE

不同风格打造、温馨气氛营造、绿色照明设计、经营管理妙招……书中为您细细道来

16套经典案例详解：风情万种、雅俗共赏

20种新型装修材料介绍：实用、环保并重

8个吉方位+9个吉祥物：雅致装点，财运升级

蝶仕/同

深圳市金版文化发展有限公司

南海出版公司

图书在版编目(CIP)数据

咖啡厅 / 深圳市金版文化发展有限公司主编. —海口: 南海出版公司, 2006. 6
(百姓装修. 最佳店堂)

ISBN 7-5442-2938-6

I. 咖... II. 深... III. 饮食业—服务建筑—室内装修—建筑设计—图集 IV. TU767-64

中国版本图书馆CIP数据核字 (2006) 第027164号

BAIXING ZHUANGXIU

百 姓 装 修

ZUIJIA DIANTANG (02) —— CAFEITING

最佳店堂 (02) —— 咖啡厅

主 编 深圳市金版文化发展有限公司

责任编辑 陈正云 周诗鸿

出版发行 南海出版公司 电话 (0898) 66568511 (出版) 65350227 (发行)

社 址 海南省海口市海秀中路51号星华大厦5楼 邮编 570206

电子信箱 nhcbgs@0898.net

经 销 新华书店

印 刷 深圳市极雅致印刷有限公司

开 本 711mm×1016mm 1/48

印 张 30

版 次 2006年6月第1版 2006年6月第1次印刷

书 号 ISBN 7-5442-2938-6

定 价 198.00元 (共10册)

南海版图书 版权所有 盗版必究

购书电话: (0755) 83476130

Http://www.ch-jinban.com

BEST STOREFRONT
最佳店堂 COFFEE HOUSE

02 咖啡厅

深圳市金版文化发展有限公司 / 主编

南海出版公司

目

录

Contents

一、咖啡厅概述 3

- | | |
|----------------------|------------------------|
| (一) 咖啡厅的设计 4 | (二) 咖啡厅的经营与管理 14 |
| 1. 咖啡厅空间环境设计 4 | 1. 咖啡厅的市场分析 14 |
| 2. 咖啡厅的照明设计 6 | 2. 咖啡厅的内部管理 15 |
| 3. 咖啡厅的类型 8 | 3. 咖啡厅的营销策略 15 |
| 4. 咖啡杯情怀 12 | |

二、咖啡厅实例赏析 16

- 绿茵阁咖啡厅 (深圳东门店) 17
- 澳洲星迪咖啡厅 24
- 古钢琴音乐会咖啡厅 30
- 名典咖啡语茶 (华强店) 34
- 绿茵阁咖啡厅 (深圳深南店) 40
- 棉花糖咖啡厅 52
- 上海巴厘岛咖啡店 56
- 上海焦点咖啡吧 (正大店) 64
- 蓝调咖啡厅 68
- 上海1920咖啡厅 74
- 一风阁咖啡厅 84
- 绿茵阁咖啡厅 (广州天河店) 92

名典咖啡语茶 (蓝湾半岛店) 98

焦点咖啡厅 104

上海伯爵咖啡 (达安店) 108

绿茵阁咖啡厅 (广州江南西路店) 112

克莱顿咖啡 (梅东分店) 116

乐华沙咖啡馆 122

哥谭镇咖啡馆 126

上海丹堤咖啡研磨专卖店 (仙霞分店) 130

三、附录 134

- (一) 材料介绍 135
- (二) 吉祥物 138
- (三) 吉方位 143

最佳店堂

BEST STOREFRONT

SUMMARY OF COFFEE HOUSE

一、咖啡厅概述

坐在咖啡屋里，吐着烟圈，接过朋友递过来的那杯暖手暖心的浓黑浆液；甚或在忙碌、不规则的日子里，凌乱的办公桌旁摆上一杯悄悄释放温存的速溶咖啡。每天，形形色色的人，在世界不同的角落里，等待一杯好咖啡。

对咖啡上瘾的人，也许永远无法想象，没有咖啡取暖的冬天该怎么过；即使是不喝咖啡的人，也身不由己地从许多酗咖啡的作家、艺术家的作品，如贝多芬的乐曲、毕加索的画、村上春树的文字里，闻到他们灵感最初的咖啡香。数百年来，咖啡以一种最沉默、温柔，却最无从设防的方式，改变着人们的生活。



(一) 咖啡厅的设计

1. 咖啡厅空间环境设计

咖啡厅是放松的场所，人们可以在此抒发感情，尽情地享受朋友间聚会的快乐和咖啡散发出的香气，故咖啡厅为达到最佳效果应对环境进行创造性设计。人们往往希望去一些使他们感到舒服或觉得有趣的地方，所以，一个咖啡店的设计只有被顾客们喜欢才是成功的设计。

(1) 咖啡厅平面布置

咖啡厅造型以别致、轻快、优雅为特色。咖啡厅平面布局比较简明，内部空间以通透为主。一般都设置成一个较大的空间，厅内有很好的交通流线，座位布置较灵活，有的以各种高矮的轻隔断对空间进行二次划分，对地面和顶棚加以高差变化。

在咖啡厅中用餐，因不需用太多的餐具，故餐桌较小，如双人座桌面有60—70cm见方即可。餐桌及餐椅的设计多为精巧型，以便营造亲切的谈话气氛，多采用2—4人的坐席，中心部位可设一两处容纳人数较多的坐席。咖啡厅的服务柜台一般在接近入口的明显之处，有时与外卖窗口结合。由于咖啡厅中多以顾客直接在柜台选取饮品、当场结算的形式，因此付货部柜台宜较长，而且付货部内、外都需有足够的迂



回与工作空间。

一级咖啡厅,装修标准较高,要求厅内环境优雅,桌椅布置舒适,宽敞,使用面积最低为 $1.3\text{m}^2/\text{座}$,若设音乐茶座或其他功能时可相应加大到 $1.5-1.7\text{m}^2/\text{座}$;二级咖啡厅使用面积应不小于 $1.2\text{m}^2/\text{座}$ 。

咖啡厅的周边颜色宜较深,以营造温馨氛围,使咖啡厅既有古典风格又不失现代感。甚至不同墙壁可根据不同气氛涂上不同的颜色,需要注意的是,咖啡厅用雪白色来粉刷墙壁也许会使空间显得明亮宽阔,但会使人感到不自在,故不宜多用。

(2) 咖啡厅气氛的营造

为什么要综合周围环境而不是创造自己独特的设计呢?综合周围环境的咖啡屋会给人亲切感,使人们更舒服,有在家的感觉,其实是一种做生意的招数。

一般说来,应该按照顾客的喜好来设计咖啡厅,而不是按照经营者自己的意见。咖啡厅经营者应该记住:顾客在咖啡厅里打发时光,是希望得到放松,享受片刻的惬意。于他们来说,咖啡厅意味着一杯咖啡或者更多,可以是朋友们集会的地方,意味着友谊的发源;可以是解开隔阂的地方,意味着敌意的化解……在这里,每个人都喜欢买一杯咖啡,自由地去思考和谈论。

设计者认为,咖啡厅的设计方法决定于经营者想吸引什么样的顾客。许多经营者都想将自己的咖啡厅设计成能吸引所有人的地方,并且希望提供每个人所需要的东西,结果适得其反,他们永远失去了自己的特征。因此,经营者应该明确自己所要追求的气氛以及希望吸引的顾客群。否则,花费了大量的财力和心思,却得不到预期的效果。

即使咖啡厅的地理位置不能给人带来轻松气氛,仍然可以采取其他措施来增加轻松气氛。比如,不论顾客是在去上班的路上来到这里还是来打发时间,都可以鼓励他们下次再来这里,或者欢迎他们在周末休息时过来。另外有一个关键性的因素,就是音乐。应该选择轻松式的音乐

(比如传统音乐)作为背景音乐,千万注意声音不要太大也不要太小,也就是说要既能给人轻松的感觉,又不至于影响顾客谈话。

经营者应与设计者商量,尽可能地将咖啡厅设计成为雅俗共赏的地方,不但能使消费者有宾至如归的感觉,而且能使其工作人员也有家的感觉。



2. 咖啡厅的照明设计

随着人们对空间关注由实用性向艺术性的转变,对于照明的认识也从满足空间亮度需求向着烘托艺术化空间过渡。照明设计已不再是简单地挑挑灯、跑跑线的初级工作,它已经和造型、色彩等元素一起,构成空间中不可忽略的装饰元素。无论是清新淡雅的自然光,还是柔和华丽的人造光,无论是满足采光照度,还是进行咖啡厅局部的展示、烘托,都离不开艺术照明的适度渲染。咖啡厅空间设计缺少不了灯光照明,而对照明高质量要求的同时,绿色照明应该被提到照明设计的主线上来。

咖啡厅内采用人工照明和天然光结合在一起的空间照明,智能化控制系统和先进的光源选配,使灯光可以根据视觉光需度的需要,调节室内的光照度。同时,通过自然光和室内光线的变化来控制并保持室内有一个恒光度,使消费者既能欣赏到雅致的室内装饰,同时又能充分地享受彼此的私密空间。这样的照明设计方案是以消费者视觉需要和社会环保为出发点,努力体现咖啡厅人性化设计理念的。



现在广泛提倡咖啡厅绿色照明设计的主题。绿色照明的目标是多方面的,既包含节约能源、保护环境,也包括创造优质的照明系统。所以,应该把节能和质量统一起来,运用先进、合理的照明设计手法,采用优质高效的照明器材,达到多方面的良好效果,营造舒适的咖啡厅氛围。人工照明的不断发展和新型光源材料开发利用的同时,也显露出一些不利于环保的方面。因此,人们在追求照明设计获得良好视觉效果的同时,已把环保放在照明设计的重要环节。在人工照明显现诸多弊端之后,人们又重新把目光转向了自然光。自然光所具有的视觉适应性和亲切感,在很多方面都是人工光源所无法替代的,所以人们又开始重新审视天然采光的环保价值。很多咖啡厅已采用大面积的玻璃幕墙和天窗,以便能采到天然光源,增加室内的天然光照明,使消费者拥有舒适的光环境。具体讲来,咖啡厅照明设计要注意以下三方面。

(1) 有益视觉健康

咖啡厅照明设计要体现视觉健康,因地制宜、因消费者而异。咖啡厅的照明设计是指咖啡厅光环境的设计,主要包括人工照明和天然采光两部分。天然光是人类有史以来一直采用的光源,与生俱来就与人有适应性和亲切感,也是取之不尽、用之不竭的清洁能源,设计中大量采用天然光,对人的身心健康是大有裨益的。人工照明则是离开天然光或者和天然光结合起来设计的空间照明。随着电光源的不断发展,照明被精心规划、设计和管理,使空间照明产生了巨大魅力,照明设计逐渐向个性化和艺术化发展,已经远远超出了功能上的需求。完美的咖啡厅照明设计从本质上来说是技术和艺术的有机结合,照明设计应充分考虑关于消费者和周围环境的各种因素,例如空间的功能、视觉特性,消费者的群体类型、文化背景等只有在适合自己的光环境里,消费者才会心情愉快,眼睛不感到疲劳。

才会久坐、常坐。

(2) 重视光源产品的选用和视觉效果

咖啡厅照明设计要重视光源产品的选用和视觉效果。咖啡厅照明设备主要涉及光源、灯具、控制系统三大块。照明设计和其他的创意设计相比,存在着受照明产品制约的问题。而且随着科技的发展,更多人性化的光源产品不断涌现。新光源如微波灯、单色金卤灯、冷阴极管、发光二极管、场致发光带等,这些产品对环境危害小,而且也可以产生良好的视觉效果,在安装设计合理的前提下对视觉有很好的保护作用。此外,照明控制系统将继续向智能化的方向发展,这样不仅能提高设备的使用、管理效率和节省能源,而且能为消费者提供一种舒缓柔和的光线,眼睛不会因受到光线的刺激而感到疲惫。

建筑采光的新技术新手段也不断涌现,如导光管、光纤纤维、棱镜玻璃、光敏和热敏材料等,它们不但能为室内提供舒适的天然光,同时还能有效地控制天然光所带来的热量,减少室内空调的负荷。

(3) 照明灯光的色调与照度

照明设计是咖啡厅装修设计非常重要的部分,出色的照明设计不但能保证人们在适宜的照度水平下活动,而且还能以光、色彩来弥补咖啡厅室内设计的不足,甚至能刻画与昼夜不同的形象,从而完全改变人们对空间的感觉,给人们带来一种全新的视觉感受。不过,现在很多咖啡厅照明设计主要是追求灯光的整体色调、形式感、光照效果等,而对灯光的环保度、人眼睛的适应度和舒适度考虑得少。所以,在注重灯光形式效果设计趋势下,更要对灯光的视觉健康保护加以研究,使咖啡厅照明设计能够真正体现以人为本的绿色设计。

运用好光和色彩所产生的良好视觉效果,使灯光明暗、色调相互协调搭配,进行精心设计安排,一定会给咖啡厅空间增添无限的情趣。常用灯的光色有冷有暖,



可以利用它来调节人们对室内光色的感觉。冷色灯光,采用暗灯形式做反射照明处理,狭小的空间会显得敞亮、开阔;暖色灯光,用一个造型美观的冷色玻璃罩,会使光线变平和、恬静。居室的墙面色彩与灯光效果也有着密切的关系。如果墙壁是蓝色或绿色,应选择带有阳光感的黄色为主调的灯光。这样就可以给人以温暖感;如果墙面是淡黄色或米色,则可使用偏冷的日光灯,因为黄色对冷光源的反射线最短,所以不刺激人的眼睛。所以,通过照明灯光色调的冷与暖、照度的强度与柔度适当的搭配,会产生很好的视觉效果。不同的照明效果可以营造不同的咖啡厅氛围,使人产生不同的视觉感受。照明设计的处理手法有两种,即“一点照明”和“散点照明”。古老的一点照明发展到今天已经渐渐地被散点照明所替代,因为一点照明的单一光线使空间呆板无趣,在这种光环境中呆的时间久了容易使人眼睛疲劳;与之相比,散点照明能增加光线冷与暖的柔和变化,使光线具有流动的乐趣,而动感的光线使人头脑清醒,也有助于视觉做有氧呼吸。



3. 咖啡厅的类型

咖啡厅中让顾客备感温馨且设想周到的设备,简单风格与舒适空间,搭配着美味独特的餐点、香气逼人的咖啡,就是让人流连忘返的元素。与三五好友一起享用咖啡厅为你精心设计的美味佳肴,且看这些咖啡厅贴心设计的不同风情。

(1) 阅读咖啡厅

咖啡,几乎已经是感性的代表。许多文学家、艺术家、音乐家与咖啡的种种相遇,已经创造了咖啡在人们心目中的浪漫印象。赞扬咖啡的诗语,与咖啡相结合的艺术, flowing 浓浓咖啡文化的血液,与这个时代的生命相互辉映。

阅读咖啡厅,以“艺术、人文、创意、生活”为主题创造了属于咖啡与阅读的对话空间。阅读所强调的空间明亮柔和兼具,让每一个来到咖啡厅的消费者,充分感受到阅读为其提供的休憩空间。咖啡厅多以意式咖啡著称,强调意式美食用心来堆砌人文的用餐环境再以创意调味,以艺术佐餐让味觉与思绪一同发酵。咖啡与文学,巧妙地融入人们的生活。

在咖啡厅里给客人准备书籍、杂志是十分必要也是最基本的。书籍一般以选择散文、小说、漫画或者励志类为宜,杂志则宜选择流行时尚类,大约需要准备200—300本,而且最好能够经常更新。此外,现在许多咖啡厅还提供免费上网

服务，这也是更好地服务顾客的一种新办法，不少顾客会更喜欢选择能上网的咖啡厅。

(2) 音乐咖啡厅

咖啡厅的孤独和音乐的纯净，在这个听觉和嗅觉放纵的地方，人们可以尽情地想像，其实咖啡与你对坐。喜欢出入音乐咖啡厅的人们通常有自己的理由：伴随咖啡听音乐是因为孤独，于是躲到咖啡里；因为不甘寂寞，于是想透过咖啡，找到相拥而行的方式。

在这个“速溶”的时代，咖啡带给我们的，不仅是香浓的口味，更重要的是一种感觉。听着音乐，任时光流着，淌着，肆意地飞逝，疑是天上人间，所有的烦恼都变得不再重要。劳累了一天后要犒劳自己，应该找一个放松休憩的好地方，享受一流的服务和款待，静享时间的流过，才是最重要的。

(3) 情调咖啡厅

进入这类咖啡厅，迎接客人的是亲切如家的庭院，没有商业的味道，没有做作的装饰，遮阳棚、白色墙、树阴以及露天桌椅，将庭院点缀得颇有法国乡村风味。当阳光从窗外渗透进来，宛如乐池的情调咖啡厅里，精致的藤靠椅，微微发亮的丝绸饰物，纯手工藏族羊毛织物，盎然的绿色盆栽都展露着生动的表情，并时扬时抑，时急时缓地演奏出动人的旋律。这片空间将因独到的设计风格，各种不同纹理、不同材质的装饰品相互作用，而散发出别具一格的温情。设计师在设计情调咖啡厅的时候，无论在色彩运用、装饰物品的甄别，还是对宇宙观的方向思考上，都应作详尽的考虑。



置身于这种原汁原味的情调空间里，感官的盛宴并不是来源于繁复的装饰和令人目不暇接的屏风隔断，而是得意于每一种物件，每一样饰品的细节之美。一杯咖啡在手，灵魂随着香雾飞腾！

(4) 西餐咖啡厅

咖啡是舶来品，西餐也是舶来品，同样来自西方，都附着西方文化的精髓。将二者融合在一间西餐咖啡厅里，空气中就荡漾着两种情怀。

咖啡与西餐恰如一对形影相随的伴侣。咖啡厅里的西餐具有如诗般的味道和特色，并微妙地融合了经典东方风味；西餐中的咖啡有各类现磨现煮原豆咖啡，滴滴香浓，溶入口中的就是一种缱绻绕绕的思念。咖啡分得很细，每一种都有它独特的品质；西餐做得精美，每一道都有它的讲究。咖啡与西餐合起来，像一个情感丰富而细腻的人。

(5) DIY咖啡厅

随着市场竞争的激烈化，各种咖啡厅不断涌现，其中就有一种别具情调的DIY咖啡厅。她不但可以让你慢慢饮啜，品味各种咖啡，体验香醇飘逸，而且还鼓励你参与到配制咖啡的过程中，令你感受制作咖啡的快感，真正的去感受咖啡，感受一种咖啡文化。

下面是几种咖啡的配制方法：

①摩卡咖啡。其配制方法是：在杯中加入巧克力糖浆20毫升和很浓的深煎炒咖啡，搅拌均匀，加入1大匙奶油浮在上面，削一些巧克力末装饰，最后再添加一些肉桂棒。

②摩卡薄荷咖啡。在冷奶油上倒上温咖啡，冷奶油浮起，成冷甜奶油，下面的咖啡是热的，不加搅拌让它们保持各自的不同温度，喝起来很有意思。

配制方法：在杯中依次加入20克巧克力、深煎炒咖啡、1小匙白薄荷，再加1大匙奶油浮在上面，削上一些巧克力末，最后装饰一片薄荷叶即成。

③卡普奇诺。这种咖啡，颜色好像意大利修道士戴的头巾，所以定名为卡普奇诺（加奶油块咖啡）。伴有肉桂棒，



再淋上柠檬汁，显示出复杂的风味。

配制方法：把深煎炒的咖啡预先加热，倒入小咖啡杯里，加2小匙砂糖，再加1大匙奶油浮在上面，淋上柠檬汁或橙汁，用肉桂棒代替小匙插入杯中。

④椰子汁加奶油块咖啡。这种咖啡的椰子香味很强烈。

配制方法：先在杯中滴上2滴椰子香精，注入深煎炒的咖啡和煮沸的牛奶60毫升，再加1匙奶油浮在上面，撒上一些熟椰子末装饰即可。

⑤混合咖啡。将等量的咖啡和牛奶混合在一起，成为维也纳风味的牛奶咖啡。

配制方法：先在杯中加入稍深煎炒的咖啡，将等量的牛奶倒入奶锅，用小火煮沸，起泡前加入奶油，不要等泡沫消失就倒在咖啡上。

⑥那不勒斯风味咖啡。那不勒斯风味咖啡是很苦很热的早晨咖啡，美国的年轻人更喜欢叫它“黎明”咖啡。

配制方法：在杯中注入已深煎炒的咖啡，然后在表面

放上一片柠檬。

⑦热的摩加佳巴。俄式咖啡也叫热的摩加佳巴，具有浓厚的咖啡味。

配制方法：将深煎炒的咖啡，溶化的巧克力、可可、蛋黄和少量牛奶在火上加热，充分搅拌，加入1小匙砂糖，搅拌均匀后，倒入杯中，加1大匙奶油浮在上面，削上一些巧克力末装饰。

⑧冰冻奶油块咖啡。冰冻奶油块咖啡是不加冰块的，而是冰镇过的。这里介绍用咖啡制成冰加入的美式饮用方法。

配制方法：在玻璃杯中加入咖啡制成的冰块，倒入加糖煮沸的牛奶，从上面慢慢注入冰镇咖啡，这时牛奶和咖啡分成两层。牛奶泡沫在最上层，撒一些肉桂粉作装饰。

⑨土耳其咖啡。土耳其人在喝完咖啡以后，总是要看看咖啡杯底残留咖啡粉的痕迹，从它的模样了解当天运气。



配制方法：在奶盆里倒入研细的深煎炒咖啡和肉桂等香料，搅拌均匀，然后倒入锅里，加些水煮沸3次，从火上拿下。待粉末沉淀后，将清澈的液体倒入杯中，这时慢慢加入橙汁和蜂蜜即成。

各种咖啡的配制不一，风味不一，代表的文化内涵肯定就各异，消费者的选择性也就多了。



4. 咖啡杯情怀

林林总总的咖啡杯，是一片心情的海洋，可以聆听自己心海波动的声音。有人说，一杯咖啡寄托一种心情。注重情调和雅趣的消费者往往对咖啡杯有比较特别的选择。

多数人在选购杯子时，常无法正确地分辨咖啡杯与茶杯。通常茶杯是为了使茶的香味能扩散开来，并且方便欣赏茶的色泽，所以杯底较浅，杯口较广，透光性也较高；而咖啡杯则杯口较窄，材质较厚，且透光性低。

(1) 咖啡杯的质地

咖啡杯一般有陶器杯和瓷器杯两种。在咖啡厅里最常见的是瓷器杯。近年来，在咖啡一定要热烈地喝的观念影响下，制杯业者配合这种潮流，开发出具有保温效果的陶器杯，甚至比瓷器杯更好的骨瓷杯，使用这种质地内含有动物骨灰的骨瓷杯，可以使咖啡在杯中冷却速度变慢，但由于它的价格比前面两者贵很多，所以只有在比较讲究的咖啡厅才可以见到。

(2) 咖啡杯的尺寸

许多时候，从咖啡杯的尺寸，可以约略判读一杯咖啡的浓烈程度。咖啡杯的尺寸，分为三种。100毫升以下的小型咖啡杯，多半用来盛装浓烈滚烫的意式或单品咖啡，例如只有50毫升左右的Espresso虽然几乎一口就能饮尽，但徘徊不去的香醇余味和似乎永远暖融融的温度，却最能温暖心情和胃肠，而加了牛奶泡沫的Cappuccino，容量则比Espresso略大宽阔的杯口，可以展示丰盈美丽的泡沫。200毫升左右的咖啡杯是最常见的，清淡的美式咖啡多选择这样的杯子，有足够的空间可以自行调配，添加奶精和糖；300毫升的马克杯或法式欧蕾专用牛奶咖啡杯适用加了大量牛奶的咖啡像拿铁、美式摩卡，因为只有多用马克杯才足以包容它香甜的口感。而浪漫的法国人则惯常用一大杯牛奶咖啡（欧蕾咖啡）渲染持续一整个早上的雀跃心

情。

(3) 咖啡杯的色调

咖啡液的颜色呈琥珀色而且很清澈, 所以为了将咖啡这种特色显现出来最好使用杯内壁呈白色的咖啡杯。一些制作者忽视了这个问题在咖啡杯内壁绘上各种颜色, 甚至描绘上复杂的细花纹的做法往往会由对咖啡颜色来辨别咖啡冲泡的结果产生影响。

(4) 咖啡杯的选购

在选购咖啡杯时, 可根据咖啡的种类和喝法, 再配合个人的喜好及饮用场合等条件来决定。在个人喜好上, 除了就杯子的外观来看之外, 还要拿起来看看是否顺手。如此使用才会感到方便舒服。杯子的重量, 以挑选重量轻的为宜, 因为较轻的杯子, 质地较密致, 而质地密致则表示杯子的原料颗粒细微, 所制成的杯面紧密而毛孔细小, 不易使咖啡垢附着于杯面上。

(5) 咖啡杯的清洗

至于咖啡杯的清洗, 如果是质地优良的咖啡杯, 杯面紧密, 毛孔细小, 不易附着咖啡垢, 所以饮用完咖啡后, 只要立即以清水冲洗, 即能保持杯子的清洁。经长期使用的咖啡杯, 或是用完后未能马上冲洗, 使咖啡垢附着于杯子表面, 此时可将杯子放入柠檬汁中浸泡, 以去除咖啡垢。如果这时还不能将咖啡垢彻底清除, 则可使用中性洗碗剂, 倒一些在海绵上, 轻轻地擦拭, 最后再用清水冲净即可。在清洗咖啡杯的过程中, 严禁使用硬质的刷子刷洗, 也要避免使用强酸、强碱的清洁剂, 以避免咖啡杯的表面刮伤受损。





(二) 咖啡厅的经营与管理

1. 咖啡厅的市场分析

对于咖啡厅经营者来说, 市场分析主要是指对消费者和同行竞争者的分析。

(1) 消费者分析

根据咖啡厅所在城市的人均消费水平在全国的排位, 来定位咖啡厅的档次。不同城市的消费者心理也是不同的, 比如, 在北京或者上海, 人们到咖啡厅主要是追求一种高品位的感受。而在广州, 人们更注重实际, 去咖啡厅只是品尝一种另有味道的饮食。咖啡厅的消费者主要分为外籍人士、环境特别需求者、追求时尚者三类, 他们的消费观念当然也各不相同。

外籍人士。虽然咖啡在中国大地上逐渐升温, 但在各大城市频繁进出咖啡厅的, 依然是外籍人士。所以, 从咖啡厅的装修到装饰再到经营理念, 都要向外国咖啡业界学习。同时, 也要扎根于我们足下的土地, 这样才能更具特色与吸引力。

环境特别需求者。有人说咖啡厅的好处就是: 她既不是家, 也不是办公室; 既不是休闲场所, 也不是工作地点。这样一个独立的所在, 消费者可以一个人思考, 亦或是找三两个不生不熟的朋友, 不深不浅地交谈。



追求时尚者。都市中追求时尚的青年消费群体。他们追求品位和个性, 又不同于固定的模式和框架, 主要以年轻白领和大、中学生为主。其中前者有一定消费能力, 后者消费能力从总体上讲比较有限, 但群体规模大, 对咖啡的认同程度高。

(2) 竞争者分析

无论咖啡厅的规模、特色如何, 他们之间总会形成竞争。城市中的咖啡厅主要有三类: 第一类, 酒店附设的咖啡厅, 主要面对酒店的住客, 这其中以外籍人士居多, 咖啡厅定位高档, 环境优雅, 原料多从国外空运; 第二类,

高档专业咖啡厅，主要面对外籍人士和部分高级白领，一般说来，环境闲适，风格独特，多经营一至两个系列的特色咖啡；第三类，由中档咖啡厅和连锁咖啡店组成，适应于中高档消费群体，价格略低于前两类，面对的主要是对环境有特别需求者和追求时尚者。作为经营者，很有必要对同行的竞争者充分了解。

2. 咖啡厅的内部管理

一个咖啡厅的成功经营无疑要得益于良好的内部管理。

(1) 独具慧眼的用人策略

在创业之初，咖啡厅的管理者就要以非凡的远见和魄力从国内外同行业中学习和借鉴先进的管理体制，聘请一些在行业内有良好的声誉的制作师来现场指导和培训咖啡厅自己的制作师。

(2) 良好的培训

咖啡厅是服务性行业，客人到咖啡厅不仅是啜一口咖啡，尝一块蛋糕这样简单，他们要的是全方位的服务。所以，服务人员一定要有良好的服务意识，要“心细、眼尖、手勤、嘴甜”，在新手上岗前一定要培训、考核。

(3) 管理者的不断学习与创新

咖啡厅的管理者要不断学习，要从全凭感性经营中脱离出来，要系统地学习企业科学管理知识，要理智地分析市场，引导咖啡厅跟着市场指针转动，引导咖啡文化与主流文化不离不弃。同时，要提供给咖啡厅的其他工作人员以学习、晋升的机会。

(4) 组织结构的不断完善

随着经济市场化程度的不断提高，如何优化资源配置，如何集约化生产，是摆在经营者面前的重大课题。咖啡厅的组织结构和管理手段一定要不断完善，要将咖啡厅的各

项工作细化、量化，要特别注重人力资源的储备。

3. 咖啡厅的营销策略

(1) 定位准确

咖啡厅的管理者在咖啡厅开始动手设计之时就要明确发展方向。要经营一个长久的品牌，就要锁定一个消费群，要“先惠人，后惠己”。

(2) 产品创新

咖啡厅要贴近人们的消费心理，要融合各种已有的咖啡样式，创造具有自己特色的咖啡品种和适合消费者口味的咖啡点心。这样的改变要体现市场导向的作用，让真正追求咖啡品质和咖啡文化的消费者，陶醉其中；也让只是浅尝辄止的消费者，有下次再来的冲动。

(3) 宣传策略

“酒香不怕巷子深”的时代早已过去，咖啡厅经营者也要针对这种形式，积极地进行各种宣传活动。咖啡厅的宣传要从最初的门面装修开始，有一个风格独特的门厅，让人印象深刻是宣传的第一步；咖啡厅的内部空间，要优雅，要舒适，要有体现咖啡文化的点睛之笔，让人久坐于此而不愿离开是宣传的第二步；咖啡厅的服务要体贴入微，要让每个到咖啡厅常坐的客人都有一种与它难以言说的默契，这是宣传的第三步，也是最重要的一步。

咖啡厅还要有一种口碑效应，城市的市民已经成熟，愿意为良好的环境、文化氛围消费，尤其是那些对环境和文化有特别需求的人，咖啡厅就要做好这一点，让咖啡文化充溢于每一个角落，让环境独具个性并体现潮流。渐渐地，消费者将在咖啡厅的体验传递给亲朋好友，进而形成了口碑。当然也有许多咖啡厅已经将广告投入到一些成熟的媒体，这也是可取的手段。