

Let's Start a Shop

Learning How to Run

a Coffee Shop, a Milk Tea Shop

and a Dessert Shop



全新升级版

我们开店吧



2小时学会开咖啡店、
奶茶店、甜品店

把一家小店，开进你我的心里。

如何轻松地开一家属于自己的店？

如何吸引更多的顾客驻足？

如何让自己的店铺既具特色，

又能在行业竞争中屹立不倒？

其实，不管多么规范及安全的

流程制度，还是多么个性完美的装修，

都抵不过「用心」二字，

而做到「用心」最基本的两点就是

微笑和坚持。

牧牧酱
著



当代世界出版社

THE CONTEMPORARY WORLD PRESS



我们开店吧

牧牧酱
著

2小时学会开咖啡店、
奶茶店、甜品店

全新升级版



当代世界出版社
THE CONTEMPORARY WORLD PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

我们开店吧：72小时学会开咖啡店、奶茶店、甜品店 / 牧牧酱著. —北京：当代世界出版社，2019. 1
ISBN 978-7-5090-1385-4

I. ①我… II. ①牧… III. ①饮食业—商业经营
IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2018) 第285125号

书 名：我们开店吧：72小时学会开咖啡店、
奶茶店、甜品店

出版发行：当代世界出版社

地 址：北京市复兴路4号 (100860)

网 址：<http://www.worldpress.org.cn>

编务电话：(010) 83908456

发行电话：(010) 83908409

(010) 83908455

(010) 83908377

(010) 83908423 (邮购)

(010) 83908410 (传真)

经 销：全国新华书店

印 刷：炫彩 (天津) 印刷有限责任公司

开 本：880毫米×1230毫米 1/32

印 张：7.25

字 数：175千字

版 次：2019年2月第1版

印 次：2019年2月第1次

书 号：ISBN 978-7-5090-1385-4

定 价：46.00元

如发现印装质量问题，请与承印厂联系调换。
版权所有，翻印必究；未经许可，不得转载！

牧牧酱

本名吴桐，畅销书作家。崇尚自由，低调任性，不走寻常路的非典型狮子女一枚。擅于天马行空，也擅长落到实处。

拥有运营主管、策划、编辑、平面设计师、店老板等多重身份，曾惜时如命，今拼命偷懒。

另有 DIY 旧房改造日志《许我一座漂亮的小屋》，同步上市。



序

何泓操

在我的印象中，牧牧酱是一个简单爱笑的女孩。

本来，她在老家已经有六家奶茶店，其中还有两家是加盟店。

这一次和牧牧酱在北京见面时，她已经关掉了自己所有的店，决心来北京做一个漂泊者。

我很意外，却不震惊，她一直都是这么特立独行。不过，我还是忍不住心中的好奇，问她为什么要放弃，她却云淡风轻地告诉我：“老师，我终于知道开店是咋回事了，准备出书了，给我写个序呗！”

其实，我并不擅长写作，就不刻意遣词造句，随心而写吧！

不仅仅是咖啡店，其实像奶茶、甜品店，甚至各类酒品店，近几年在国内都呈井喷式发展，而从事相关行业的人也越来越多。从多年前的新兴行业到如今的网红饮品店，让我这个满腔热情的咖啡人倍感喜悦。这是投身其中寻求发展不可多得的好时机，同时，也将面临更大的挑战。

就我个人而言，在十二年的 Barista 大赛中获得世界排名第二十分的成绩的同时，也看到了中国与世界的距离。当然，也正因如此，我们才拥有进步的空间，才看到发展的希望。

而且，这个行业与其他行业有所不同。自由随性的工作状态、创新浪漫的人文情怀，有行业的特质，也是吸引有思想、有梦想、有追求的年轻人的魅力所在。

而本书和市面上销售的各种行业书籍均有所不同，针对性非常强，都是针对打算开店或有开店想法却不知该从何入手的创业者写的。少的是空洞的形式和图片的堆叠，多的是实用的干货和无私的经验分享。从行业大环境具体到开店流程，从前期准备到开店完成一气呵成，轻松诙谐间透露着作者的行业积淀和生活智慧，是一本新手入门、不可多得、值得一看的好书。

谨以此书序祝福我的好友牧牧酱，希望她能在本行业这个自由的国度欢乐地遨游徜徉！

前言

授人以鱼，不如授人以渔。

随着我国经济的不断繁荣，咱老百姓的生活也越来越多彩。各种饮品甜点店百花齐放，在国内越来越广泛地被人喜爱并接受，成为一种时尚潮流与生活品质的体现。外加“星巴克”“一点点”这类大品牌在国内各个街头的风靡和影响，也让越来越多的人对饮品品牌和相关文化的关注度逐渐提升。饮品不仅是时尚风潮，还是世界各地美食文化背景的体现。特别是咖啡，除却其本身的风味魅力不谈，不管是与朋友闲聊，还是丰富商务话题，它都是一种展示自我知识面和格调的谈资。

在很多准备入行的创业者眼中，这类店的准入门槛可高可低，投入可大可小，开店方式也灵活多变，同时也不需要像开服装店那样，需要半夜进货、铺货，异常辛苦麻烦，有精力的人甚至认为可以一边上班一边开家小店自娱自乐。且店铺成本容易控制管理、利润空间大，特别是当自己调制出能够作为本店的招牌饮品或店内某一部分的装修风格布局受到顾客喜爱与认可时，那么创业所得的回报和创业的成就感，真的可以说是一举两得了！

所以现如今，一些个性十足的咖啡店、奶茶店，以及甜品店如

雨后春笋般出现在各个城市的大街小巷。可开这样一家小店，真如想象中这般简单吗？一旦操作起来，又会遇到哪些未知的问题和困难呢？

从我开设自己的第三家店开始，身边询问各种关于开店涉及的问题的人也逐渐增多。随着不断整理和深入，我发现有关开店的内容并非一两句话就能说清。特别是涉及餐饮这个行业，所涵盖的点更是多到让人吃惊，琐碎到令人望而却步。之前就不止一次看到有读者在写书评时这样抱怨：“本来想开一家店，看完书，反而不想开了。”所以，本书不会给你注入满满的鸡血和美美的情怀，让你脑门一热投入其中，而是以一种更加理性和实用的形式，呈献给那些已做好心理准备而非对开店抱有幻想的务实派。

不管开咖啡店也好，奶茶店也罢，抑或甜品店，都已不满足于仅卖好一杯饮品，越来越多的人开始将产品作为一种载体，将自己想要传播的文化理念及情怀融入其中，特别是对咖啡相关知识技能的掌握运用，以及对店铺装修审美等方面的要求也越来越高。店主若想要在林立的同行中脱颖而出，非常有必要更为深入地去了解这个行业的方方面面。

如何让自己的店铺既有特色，又能在行业竞争中脱颖而出呢？

本书不会占用太多篇幅重复关于饮品的文化、发展，以及具体产品的制作方法和配方等，而是更加侧重于告诉读者开店的步骤、方法和开店过程中会遇到的问题，这些内容能够让大家在开店之前对整个行业和开店的流程有个初步的了解，从而更充分地做好开店前的准备，做到心中有数；更为有效地降低风险、减少浪费，稳稳地迈出第一步。

本书中会特别提到，开店的顺序应该是从定位开始，即决定开

哪种店，之后再寻找合适的店址。如果你对开什么店并不明确，觉得都可以的话，也可以先看好场地，再根据店铺的位置特点决定开哪一种店。完成这两个步骤之后，很多人会省略很重要的一步——选择经营设备。最终往往发现，装修完成后，很多设备都没有合适的地方摆放。正确的顺序应该是：

做好店铺定位→做好产品定位（确立基本产品的类别和制作步骤）→确定购买的设备→根据设备尺寸和摆放的位置做出装修图，预留好电源插头、进出水的位置→在装修期间开始购买各种设备原料→进场调试机器→检查、补齐缺漏→打扫卫生→开张营业。

在本书的编写过程中，为方便读者理解和避免内容重复，笔者并没有完全按照上述步骤展开叙述，而是根据重要程度作为编写顺序。当你对整体情况有个系统的了解后，再开始行动。

书中所指店铺，主要以咖啡店、奶茶店和甜品店为例。其中讲述咖啡店的部分，在设备和装修内容上占比较重；而奶茶店的部分，则侧重于选址和加盟；甜品店的部分，则介于前二者之间，所占篇幅较少，而对蛋糕烘焙店基本没做介绍。其实，它们之间有很多共通之处，只要明确了所开店铺的主打品类，其他有共通性的问题都可迎刃而解。比如咖啡店里肯定也会卖奶茶和小蛋糕，奶茶店里也会有少量甜品，而甜品店也还是会卖各种饮品。之所以蛋糕烘焙店暂不在本书讨论范围之内，因为其涉及更多产品技术、采购、渠道，以及更为繁复的管理上的问题，其投资成本和装修复杂程度都远高于前三种店。至于最终选择开哪种店，还要看个人的资金预算、喜好和机缘了。

由于饮品行业的设备、材质等更新很快，品类极多，所以书中只是根据不同特点列举了一些店铺及案例便于读者作为参考。

还有很多人觉得自己并不擅长店铺的管理，因而对开店心生畏惧，踌躇不前。其实，不管拥有多么规范健全的流程制度，多么个性完美的装修，都抵不过“用心”二字，而“用心”要做到的最基本的两点，就是微笑和坚持——对顾客微笑，对店员微笑，对同行微笑。同时，坚持自己的风格品位，坚持自己的产品品质，坚持自己对顾客的尊重与服务。

最后，非常感谢每一位对本书提出意见和建议的朋友！如有不足之处，还望包涵指正！

我们开店吧

72 小时学会开咖啡店、奶茶店、甜品店

目 录

好想有一家属于自己的店	001
-------------	-----

第一章

进入你憧憬的饮品行业	005
------------	-----

第一节 见过不一样的咖啡店	006
---------------	-----

第二节 了解这几种奶茶店	019
--------------	-----

我们开店吧	023
-------	-----

第二章

开店前的工作	025
--------	-----

第一节 不打无准备之仗	026
-------------	-----

第二节 我的市场在哪里	029
-------------	-----

第三节 模式的确立	030
-----------	-----

第三章

店铺的选址 031

第一节 天时 033

第二节 地利 035

第三节 人和 044

第四章

加盟和培训 051

第一节 如何选择加盟品牌 053

第二节 培训学习 067

第三节 店名和商标 069

第五章

设备和原料 073

第一节 设备 074

第二节 从另一个维度看产品 100

第三节 保护配方有多重要 115

第六章

装 修 117

第一节 给自己的店铺风格定好位 119

第二节 吧台问题一一解决 140

第三节 店铺的整体风格设计 151

第四节 门脸的设计 165

第五节 点餐牌的设计 174

第七章

营销和推广 179

第一节 锁定人群，精准投放 180

第二节 利用平台让宣传效果最大化 181

第三节 玩转外卖，收入翻番 185

第四节 和顾客手拉手，一起走 186

第八章

服务和管理 187

第一节 常用的管理表格 189

第二节 卫生管理 197

第三节 店铺氛围的烘托 206

附录 209

附 1：适合新手阅读的相关书籍 210

附 2：开店需要办理的执照及流程 211

附 3：2015 年上海国际酒店

用品及高端食品与饮料展部分照片 212

好想有一家属于自己的店

——

总是有这样一种期盼——开一家属于自己的店，实现自己的装修构思，调配出人们喜欢的产品，看着店内客人络绎不绝，享受着这份成就感带来的甘甜。

如果店铺再大一些，或许还能在某个悠闲的午后，阳光洒落在店内时，坐在吧台里静静地看着顾客和她的闺蜜们手捧着一杯饮料，看着窗外路过的小鲜肉，各种八卦和幻想；华灯初上，暖灯点亮时，和伙伴们一起打排位，输了便一道喝下正在试验中的奇葩新品，再约上一两个咖啡虫，手冲一壶咖啡，品味欢言尽盏。

偶尔心血来潮，打开电脑，随意订张机票，关上一个星期的张，门口挂块任性的牌子——店主远行，一周后见。

生活如此，快意美哉！

“REAL 咖啡”的老板和她的朋友们

