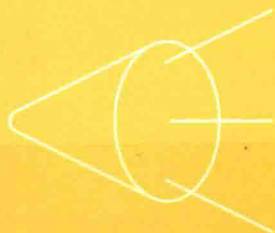
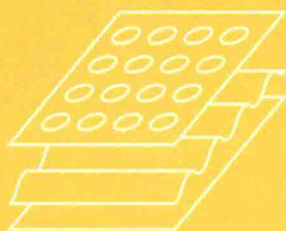


好想开家咖啡馆

从设计到经营,
14堂课打造永续经营的迷人咖啡店



DESIGN COFFEE SHOP
AND STARTUP

郑家皓 x 王诗钰 © 著

首席餐饮设计师&第一运营顾问
给您最诚恳的开店建议!

风格定位 | 格局布置 | 吧台陈设 | 客区设计
人事管理 | 扩店转型 | 永续经营 | 营销实操



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>

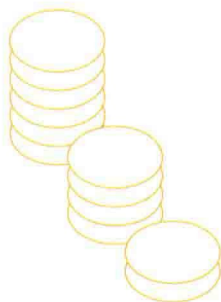
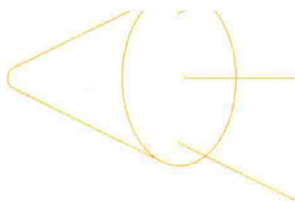
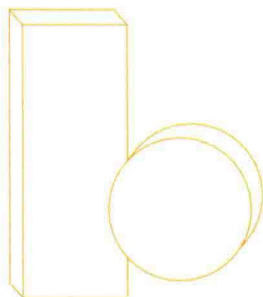
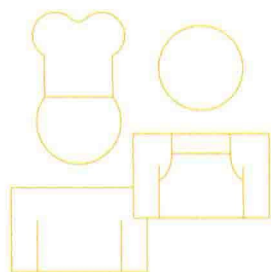
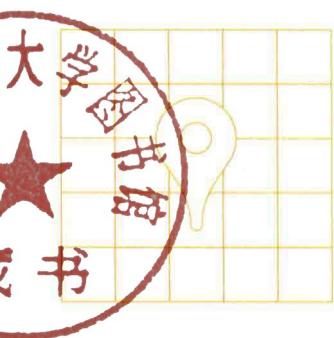
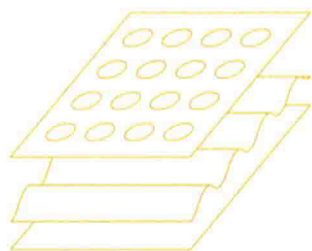
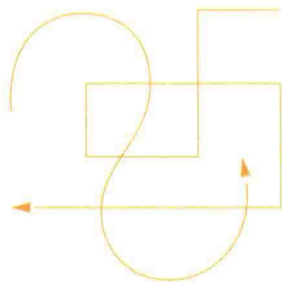
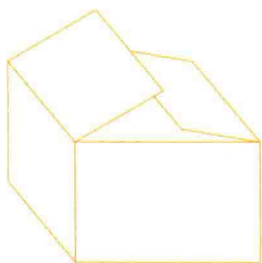


好想开家咖啡馆

DESIGN COFFEE SHOP AND STARTUP

从设计到经营，14 堂课打造
永续经营的迷人咖啡店

郑家皓 × 王诗钰 著



图书在版编目(CIP)数据

好想开家咖啡馆：从设计到经营，14堂课打造永续经营的迷人咖啡店 / 郑家皓,王诗钰著.
—武汉：华中科技大学出版社, 2017.9
ISBN 978-7-5680-3314-5

I. ①好… II. ①郑… ②王… III. ①咖啡馆—室内装饰设计 ②咖啡馆—商业经营
IV. ①TU247.3 ②F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字(2017)第198804号

《设计咖啡馆开店学》中文简体版 2017 通过版客在线文化发展(北京)有限公司代理, 经台湾城邦文化事业股份有限公司麦浩斯出版事业部授予华中科技大学出版社有限责任公司独家发行, 非经书面同意, 不得以任何形式, 任意重制转载。本著作限于中国大陆地区发行。
湖北省版权局著作权合同登记 图字: 17-2017-306 号

好想开家咖啡馆

从设计到经营, 14堂课打造永续经营的迷人咖啡店
HAO XIANG KAI JIA KAFEIGUAN

郑家皓 王诗钰 著

出版发行: 华中科技大学出版社(中国·武汉)
武汉市东湖新技术开发区华工科技园

电话: (027) 81321913
邮编: 430223

出版人: 阮海洪

责任编辑: 杨 森
责任校对: 尹 欣

责任监印: 秦 英
装帧设计: 张 靖

印 刷: 北京文昌阁彩色印刷有限责任公司
开 本: 710 mm × 1000 mm 1/16
印 张: 13
字 数: 104千字
版 次: 2017年9月第1版第1次印刷
定 价: 79.80元



投稿热线: (010)64155588-8000

本书若有印装质量问题, 请向出版社营销中心调换
全国免费服务热线: 400-6679-118 竭诚为您服务
版权所有 侵权必究

第一部分

咖啡馆的成功之道 008

第一课	我要开这样的咖啡馆	010
	<u>一次到位</u> ：Ivette Cafe	010
	<u>高度专业</u> ：CJSJ	018
	<u>自烘本位</u> ：Solidbean Coffee Roasters	026
	<u>重新整合</u> ：FABRICA CAFE 椅子咖啡	034

第二部分

设计的高度——咖啡馆的硬设计 ... 042

第二课	精品咖啡革命与全球设计风格	044
第三课	3-1 开店前的准备	054
	3-2 装饰能够自己来吗	066
第四课	咖啡馆这样设计 1：种类形态	070
第五课	咖啡馆这样设计 2：外观与客席区动线设计	076
第六课	咖啡馆这样设计 3：吧台设计与设备	092
第七课	小细节打动人心：家具挑选与平面设计	100
第八课	从蓝图到实践（发包、法规）	112

专栏 1 新时代的美学经济，设计与设计的对谈

设计加乘 细节让你的咖啡更好喝——长坂常	126
协助产业转型 比卖咖啡更重要的事——黄骏贤	132

第三部分 **经营的深度——咖啡馆的软实力** ... 138

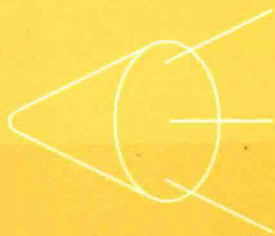
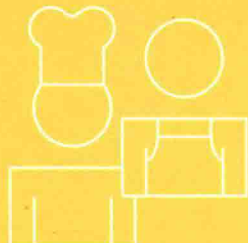
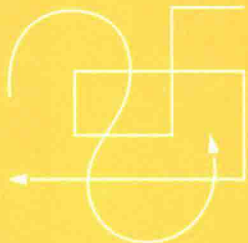
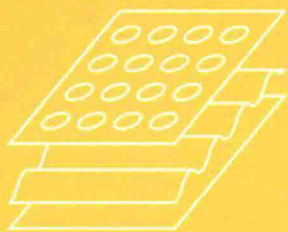
第九课	开店后才是本事 1：人事管理	140
第十课	开店后才是本事 2：在职培训	152
第十一课	开店后才是本事 3：现场金流	164
第十二课	开店后才是本事 4：物料仓管	172
第十三课	开店后才是本事 5：营销操作	180
第十四课	成功了，然后呢？转型、扩店、重新开始	190

专栏 2 咖啡达人经营术

做一个定位清楚的咖啡馆偏执狂——林希轩副教授	194
开咖啡馆只是看起来浪漫的事——咖啡叶	200

好想开家咖啡馆

从设计到经营,
14堂课打造永续经营的迷人咖啡店



DESIGN COFFEE SHOP
AND STARTUP

郑家皓 x 王诗钰 © 著

首席餐饮设计师&第一运营顾问
给您最诚恳的开店建议!

风格定位 | 格局布置 | 吧台陈设 | 客区设计
人事管理 | 扩店转型 | 永续经营 | 营销实操



华中科技大学出版社
<http://www.hustp.com>





14堂设计咖啡馆经营课

分门别类，你要开哪种咖啡店
时下四种开店模式你是哪一种？

空有想法，还要有设计
化想象为咖啡店，设计不止美观还要有头绪

除了咖啡好喝小确幸，这年头开咖啡店要懂得永续经营
人事管理、现金流、营销操作、转型、扩店、重新开始一次到位

咖啡馆的设计高度与经营深度
与国际咖啡馆的设计总监对谈，放眼咖啡馆设计未来



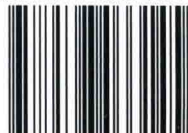
关注公众号
赠送电子书

版权所有 侵权必究

华中科技大学出版社建筑分社
服务热线：400-6679-118
<http://www.hustpas.com>

上架建议：经管/投资管理

ISBN 978-7-5680-3314-5



9 787568 033145 >

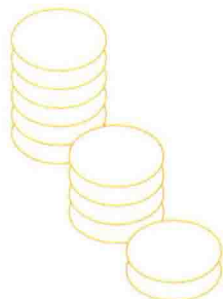
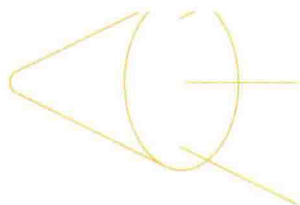
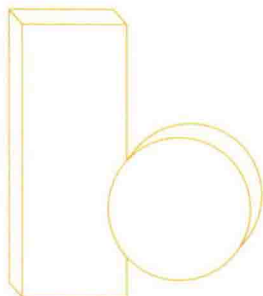
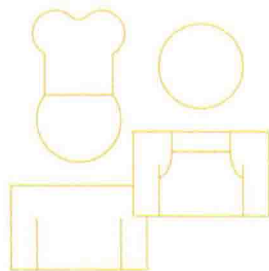
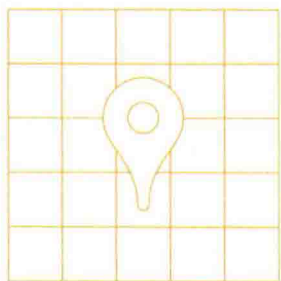
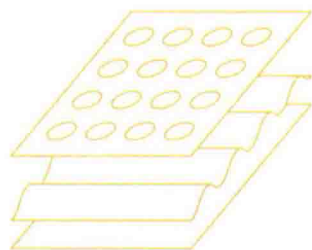
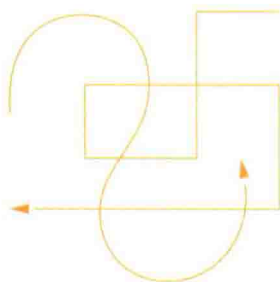
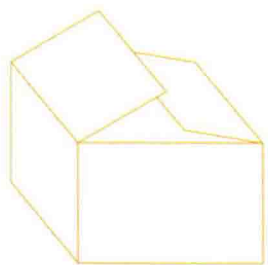
定价：79.80元

好想开家咖啡馆

DESIGN COFFEE SHOP AND STARTUP

从设计到经营，14 堂课打造
永续经营的迷人咖啡店

郑家皓 × 王诗钰 著



开一间生活美学化的咖啡馆

在咖啡文化日渐普及的今天，很多人知道开间咖啡馆也许无法赚很多钱，但由于热衷咖啡文化，因此想要开咖啡馆的人不曾减少。除了对咖啡的热爱之外，年轻一代看到各国咖啡产业与咖啡馆的创新，也试图为创业找出各种可能性，并陆陆续续开了各式各样的咖啡馆。

新一代创业人的想法，也从上一代拼命赚钱，慢慢转变成赚取“好的生活品质”，多元的创业发展让许多人开始追求工作与生活的平衡，找寻自己的价值，将喜欢的事物与品位，扩散到社会与人群中去，让生活变得更有意义。

这些咖啡馆也随着多元创业者的理念而有了不同的面貌。在这些咖啡馆里，除了享受一杯好咖啡之外，还可以悠闲地看看书、做甜品、照顾小孩，有些店甚至还供应用有机蔬菜做出的健康料理。

咖啡馆主人，可能是作家、厨师、画家等不同角色，开咖啡馆的新一代的创业者要赚的不只是钱，追求的也不只是纯粹的优雅清闲，他们想要的是“决定自己的生活，当一个浪漫的、真正的、自由的人”。

我们称这样“改变生活的步调”的人们为咖啡新生代。他们憧憬“专业且具有美感”的生活，他们把对咖啡文化的热情灌注在每个生产的环节中，包括选择咖啡豆、烘培、冲煮等，这些都只是为了做出一杯完美的咖啡。在我们看来，今天的咖啡馆售卖的再也不是一杯咖啡，而是售卖一种生活美学态度。

在第三次，或许是第四次咖啡的革命中，喝咖啡其实就是努力过好自己的小日子。在这本书之中，我们要告诉梦想开间咖啡馆的人有什么需要注意的事情，在五光十色的背后有什么需要细心琢磨之处。

餐饮设计顾问 郑家皓

分享与感谢

多年来我一直在咖啡领域里以不同的角色学习、关注技术训练，累积从连锁体系到独立小店的管理经营经验。坦白说，我失败及挫折的教训绝对多过成功的经验，而这些失败对我才是真正有帮助的，因此我也期望把这些经验的思维态度及观念技巧分享给大家。

常有人说开店不难，有钱就行。的确，真正难的是每天日常的经营，日复一日的坚持及保持热情和弹性，这真的很难！方法很多，技巧很多，然而对我来说都是给我更多思考的角度，所以书里提出的观点也多是经验、教训中找出的，在这里供大家思考、应用。

正因为每一家店都有其独特的特质，清楚店铺的定位，贯彻经营理念并掌握理解数字，是一条自我发觉、自我认识的最好的路。你将知道自己的潜能，看见自己的底线，还能激发自己的不可能。如果你有机会开店经营，无论是自营还是找一位专业经理人，你都是非常幸运的，你有机会这样认识自己。期盼台湾蓬勃的咖啡产业能产出更多能长久经营的咖啡品牌，并孕育出更多优秀的专业咖啡经理人。

走上咖啡这条路，需要很多韧性和“任性”，我最感谢家人的支持及过往老板、业主们的提携。非常荣幸有机会与前同事咖啡叶及前主管希轩老师对谈咖啡事，与建筑大师长阪常及 Fab cafe Tim 分享国际咖啡馆领域的设计。感谢 CJSJ、Ivette Cafe、Solidbean café 等店铺愿意公开他们的经营之道，感谢大家的无私。感谢 GABEE·林东源的指导，让我有机会与家皓及景威编辑共同完成这本书，与大家讨论更多咖啡馆的设计经营方向。

营运经理人 王诗钰

第一部分

咖啡馆的成功之道 008

第一课	我要开这样的咖啡馆	010
	<u>一次到位</u> ：Ivette Cafe	010
	<u>高度专业</u> ：CJSJ	018
	<u>自烘本位</u> ：Solidbean Coffee Roasters	026
	<u>重新整合</u> ：FABRICA CAFE 椅子咖啡	034

第二部分

设计的高度——咖啡馆的硬设计 ... 042

第二课	精品咖啡革命与全球设计风格	044
第三课	3-1 开店前的准备	054
	3-2 装饰能够自己来吗	066
第四课	咖啡馆这样设计 1：种类形态	070
第五课	咖啡馆这样设计 2：外观与客席区动线设计	076
第六课	咖啡馆这样设计 3：吧台设计与设备	092
第七课	小细节打动人心：家具挑选与平面设计	100
第八课	从蓝图到实践（发包、法规）	112

专栏 1 新时代的美学经济，设计与设计的对谈

设计加乘 细节让你的咖啡更好喝——长坂常	126
协助产业转型 比卖咖啡更重要的事——黄骏贤	132

第三部分

经营的深度——咖啡馆的软实力 ... 138

第九课	开店后才是本事 1：人事管理	140
第十课	开店后才是本事 2：在职培训	152
第十一课	开店后才是本事 3：现场金流	164
第十二课	开店后才是本事 4：物料仓管	172
第十三课	开店后才是本事 5：营销操作	180
第十四课	成功了，然后呢？转型、扩店、重新开始	190

专栏 2 咖啡达人经营术

做一个定位清楚的咖啡馆偏执狂——林希轩副教授	194
开咖啡馆只是看起来浪漫的事——咖啡叶	200

第一部分

咖啡馆的成功之道

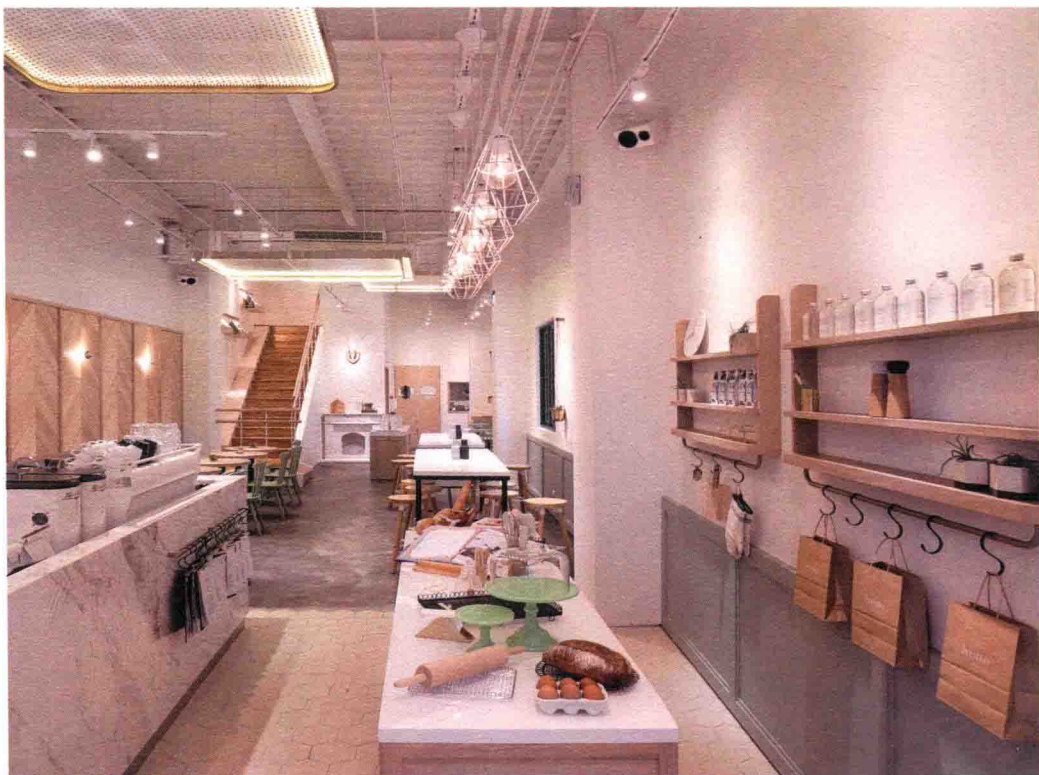


一次到位

Ivette Cafe

整间咖啡馆就是我的澳大利亚食记！ 美食博主 Ivette 的“飨”梦咖啡馆

Ivette 最初抱着以中文博客与华人分享澳大利亚美食的想法，想在澳大利亚的华人嘴巴不无聊。浏览她的博客就如同随她一同走入一间间特选的咖啡馆和餐厅。悉心地敲打键盘、挑选亲自拍摄出的最佳照片，真挚的文字和图片不仅积累了破万的人气，更造就了一间让你仿佛置身澳大利亚咖啡馆中的 Ivette Cafe！



推开温润的木质玻璃门，左侧的吧台勾起嗅觉的欲望，右侧的中岛桌则陈列着糕点，像是妈妈在家为你精心布置的下午茶餐桌。经过长廊踏上楼梯，二楼整齐地放置着小型圆桌，青绿色温莎椅不仅坐起来舒服，挂置包包和外套也都非常方便，适合三五好友一同用餐。

“飨”用吧！Ivette 的澳式咖啡梦

身为这间餐厅的空间设计师，如果你问我，我到底做了什么，我可以说不，这个案子里几乎看不到设计师本身的影子，我什么也没设计！Ivette 因为看到我的《设计餐厅创业学》而找上我，记得那天她打电话来，我刚好不在办公室。有些人对食物很有想法，却对空间没有太多想法；有些人对经营很有一套，但对于美感这件事却一窍不通。Ivette 的想法在各方面都很完整，她在澳大利亚工作、生活十多年，拥有餐饮管理的专业经验，又具备美食饕客的热情，对于美的执着更是她与生俱来的本能。

“我花了三年的时间筹备这间咖啡馆，从空间的尺度到格局的设定，甚至是餐桌的样子与地砖的形状，我全部都想得很清楚。”Ivette 当初跟我诉说她心中的咖啡馆蓝图时，画面清晰得不得了，包括她对澳大利亚咖啡及饮食文化的认同，以及她梦想中的咖啡馆格局、材质和元素。从品牌精神到餐厅的软、硬体规划，完整性非常高。当时我只有一个想法：这场筑梦计划，我绝对不能缺席。

营养丰富的早午餐配上一杯好咖啡，不该是件难事

喜欢记录与摄影的 Ivette 诚实地记录了她每一次对于食物的感动，这些在澳大利亚的观察与体验都成为她实现梦想的素材库。澳大利亚拥有独特的咖啡文化，品质和口感兼具的咖啡是咖啡馆的必备条件。就连加

开业计划

2012年1月	2013年—2014年	2015年2—4月	2016年3月	2016年8月
萌生回台湾开店的念头，和家人亲友讨论。	在澳大利亚到处探访咖啡馆，积累关于开店与菜单的灵感。	着手进行内、外场的人员招募，组建团队。4月确认店址并与空间设计师开会讨论。	装饰完工后，进行五天的内部试营运。	预计营运至晚上并正式提供晚餐服务。

在咖啡里头的牛奶都有全脂、半脂、零脂、乳糖不适应奶及豆奶和杏仁奶等多种选择。重点不单在产品的多样性，而是消费者可以选择适合自己的食物；例如，不能喝牛奶的 Ivette，在澳大利亚都会选择豆奶替代。

早午餐料理更是各家咖啡馆竞争的“主战场”，早午餐在这里说的可是真正的料理，而不是附餐。Ivette 强调，即使是培根和蛋都有多种的料理方式，每一道菜都是食材精心配搭的结果，使味道和口感达到平衡和相称的效果。反观台湾时下许多的套餐设计不仅剥夺顾客选择的自由，更在无形之中浪费了许多食物。她每次回到家乡，总苦于没办法同时享受一顿美味、营养早午餐和一杯澳式咖啡。她想要有多一点弹性选择权，想要对环境更加友善一点，更想要贯彻“减食生活主义”，Ivette 手中握足了筹码，做足了功课，在一年前着手启动这间 Ivette Cafe。

这里就像一个家，每位客人都是家人

来到这“漾”着灰绿色，拥有大面落地窗的独栋住家，第一件事是查看门口的信箱有没有来信，接着推开门，到中岛餐台选个下午茶点心，从吧台上端走一杯香醇的咖啡，挑个可以享受午后斜阳的角落坐下，随手翻阅居家生活圣经《KINFOLK》杂志，想着晚上该着手进行哪一道健康料理。这就是 Ivette 认为一个家该有的样貌，更是她所要传达的意念——每一个来到 Ivette Cafe 的人，都是家人，都可以自在、轻松地享受澳式的咖啡饮食。

建筑物本身的空间尺度占有优势，宽敞且可尽力挑高，可以创造有别于一般咖啡馆或餐厅的特殊场景。在澳大利亚咖啡馆里常见的灰绿色调、大理石桌、六角形地砖等设计元素都表明了 Ivette Cafe 的正统身世。从动线的规划到陈设的布置亦百分百体现出“家”的温暖姿态：摆放着