

HOW TO become a cafe owner



开间 咖啡馆 托付余生

12位男店主的
咖啡馆经营之道

创业，从一间小小的咖啡馆开始

迈出自己的生活节奏

让咖啡实现事业梦想

[日]
田川美由
著
/
孙羽
译



[日]
田川美由
著
/
孙羽
译

12位男店主的
咖啡馆经营之道

托付余生
咖啡馆
开间

图书在版编目 (CIP) 数据

开间咖啡馆托付余生 / (日) 田川美由著; 孙羽译. —北京:
中国轻工业出版社, 2017.7

ISBN 978-7-5184-1308-9

I. ①开… II. ①田… ②孙… III. ①咖啡馆 - 商业
经营 - 经验 - 日本 IV. ①F719.3

中国版本图书馆CIP数据核字 (2017) 第109577号

DANSHI, CAFÉ WO SHIGOTO NI SHIMASHITA.

—*DANSEI OWNER 12 NIN NI MANABU OMISE NO HAJIMEKATA*

by Miyu Tagawa

Copyright © Raichosha 2012

All rights reserved.

Original Japanese edition published by Raichosha, Tokyo.

This Simplified Chinese language edition is published by arrangement with
Raichosha, Tokyo in care of Tuttle-Mori Agency, Inc., Tokyo
through Beijing GW Culture Communications Co., Ltd., Beijing.

策划编辑: 李亦兵 苏 杨

责任编辑: 苏 杨 责任终审: 劳国强 封面设计: 王超男

版式设计: 锋尚设计 责任校对: 李 靖 责任监印: 张 可

出版发行: 中国轻工业出版社 (北京东长安街6号, 邮编: 100740)

印 刷: 北京顺诚彩色印刷有限公司

经 销: 各地新华书店

版 次: 2017年7月第1版第1次印刷

开 本: 720 × 1000 1/16 印张: 8.25

字 数: 100千字

书 号: ISBN 978-7-5184-1308-9 定价: 58.00元

著作权合同登记图字: 01-2015-0447

邮购电话: 010-65241695 传真: 65128352

发行电话: 010-85119835 85119793 传真: 85113293

网 址: <http://www.chlip.com.cn>

Email: club@chlip.com.cn

如发现图书残缺请直接与我社邮购联系调换

141299Z1X101ZYW

1. HOW TO become a cafe owner

6

| | |
|---------------|----|
| PEACE | 8 |
| café Ikanika | 10 |
| CAFÉ FAÇON | 12 |
| base cafe | 14 |
| shima | 16 |
| ohanaya | 18 |
| OnE drop cafe | 20 |
| NOZY COFFEE | 22 |

| | | |
|------------|--------------------|----|
| Theme I | CONCEPT 理念 | 24 |
| Theme II | MONEY 开业资金 | 32 |
| Theme III | LOCATION 选址 | 38 |
| Theme IV | CONSTRUCTION 设计·施工 | 46 |
| Theme V | INTERIOR 店面装饰 | 54 |
| Theme VI | CUSTOMER 招揽顾客 | 64 |
| Theme VII | MENU 菜单 | 72 |
| Theme VIII | MANAGEMENT 注册·经营 | 82 |
| Theme IX | DESIGN 徽标设计·商品设计 | 90 |

2.

INTERVIEW 100

to cafe owners

vivement dimanche (堀内隆志) 102

le Lion (须田任) 108

connacht (三宅贵男) 114

长屋茶房 天真庵 (野村荣一) 120





[日]
田川美由
著
/
孙羽
译

12位男店主的
咖啡馆经营之道

托付余生
开间咖啡馆





“想要开间咖啡厅”——有这样想法的人不在少数，但是实现的愿望到底有多强烈，就要因人而异了。

不过，的确有一些人从心底抱有这样的想法，并且无论如何都要尝试一番。

每个人的实际情况各不相同。尤其对于男性来讲，靠一间咖啡厅作为谋生的手段，真的可行吗？还是只作为副业来尝试呢？

本书汇集了12位男性咖啡店主的故事，介绍了他们从开始筹备到正式营业的过程。

第一章介绍了正式营业之前的准备过程，第二章是特色咖啡厅的店主访谈。

书中选择的咖啡厅均非大企业经营的大规模店面，都是个人经营的、规模虽小但令人备感亲切的小店。

想成为一个真正的咖啡店老板，究竟有什么要诀呢？

让我们一起在书中寻找答案吧！

1. HOW TO become a cafe owner

6

Theme I **CONCEPT** 理念 24

Theme II **MONEY** 开业资金 32

Theme III **LOCATION** 选址 38

Theme IV **CONSTRUCTION** 设计·施工 46

Theme V **INTERIOR** 店面装饰 54

Theme VI **CUSTOMER** 招揽顾客 64

Theme VII **MENU** 菜单 72

Theme VIII **MANAGEMENT** 注册·经营 82

Theme IX **DESIGN** 徽标设计·商品设计 90

PEACE 8

café Ikanika 10

CAFÉ FAÇON 12

base cafe 14

shima 16

ohanaya 18

OnE drop cafe 20

NOZY COFFEE 22

2.

INTERVIEW

100

to cafe owners

vivement dimanche (堀内隆志) 102

le Lion (须田任) 108

connacht (三宅贵男) 114

长屋茶房 天真庵 (野村荣一) 120



1. HOW TO become a cafe owner



CONCEPT 理念

MONEY 开业资金

LOCATION 选址

CONSTRUCTION 设计·施工

INTERIOR 店面装饰

CUSTOMER 招揽顾客

MENU 菜单

MANAGEMENT 注册·经营

DESIGN 徽标设计·商品设计

base cafe



café Ikanika



shima



CAFÉ FAÇON





开一间咖啡厅的方法

想靠自己的双手开一间咖啡厅？

虽然有这样的想法，但是却不知道到底应该从哪里开始入手？

想必有这样想法的人不在少数！

因此，我们将会介绍“开一间咖啡厅”的全部过程，

分阶段一步一步地进行说明。

在不同的阶段，我们会遇到什么样的问题？

遇到问题该如何解决？

我们将会汇集真实的咖啡厅老板们的声音，

向大家进行介绍。

开咖啡厅所必需的事项，

必须进行的准备，

必须考虑到的问题，

我们将会把这些基本的问题进行整理。

相信有了这些，

一定会帮助你找出开一间有自己风格咖啡厅的方式。

希望大家能够把握一般的流程，并且进行梳理，

应用在自己的咖啡厅中！

ohanaya



NOZY COFFEE

One drop cafe



PEACE



我曾经在酒店的厨房中经过了严格的训练。在此过程中，我产生了这样的想法：“希望开一家能够看到客人的面孔，而且门槛较低的店铺！”这将是一家任何人在日常生活中都可以随意进出的店……

这时在我脑海里自然而然浮现的，便是一家有着“咖啡厅”风格的店铺。

经过了最初失败的尝试之后，我的店铺风格慢慢变得清晰起来。



PEACE





使用温暖木质风格装饰的咖啡厅2层。墙壁上曾经贴满了用于宣传的海报等，但是现在全部取消，让风格更加简洁。

山下亮

1979年10月25日出生

高中毕业后来到日本东京，在丽嘉皇家酒店(rihga-royal-hotel)后厨工作。此后，先后在日本原宿的意大利餐厅“Panbino”、代代木的意大利餐厅“LIFE”工作，2006年独立创业。



店铺资料

地址

日本东京练马区小珠町1-57-2

电话

03-5966-1567

HP

www.peace-peace.net

营业时间

11:30—23:30

休息日

无休

创立时间

2006年10月10日

开业资金

2000万日元

其中1000万日元为自有资金

向公共金融机构贷款1000万日元

开业资金用途

店铺租金 700万日元

内外装修费 900万日元

购入日常用具和备件 100万日元

运营资金 300万日元

店面面积

1层15坪*、2层15坪

平均消费

1000日元

员工人数

含店主4人

店主日程表

10:00 到达店铺，准备开店

11:30 开店

厨房工作交给工作人员，店主主要负责接待客人，并负责和业界人员沟通，同时负责店内活动的制订等

23:30 闭店

收入结算、打扫、订货等

24:00 离开店铺

店铺开业历程

2004年

决定独立开店

2006年6月

离开原先就职的西餐厅，成立公司
选址、开始有关融资的交涉

2006年8月

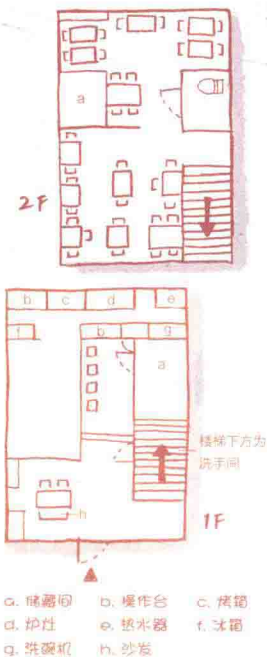
签订租房合同

开始内外装修工程

购入日常用具和备件等，招募工作人员，开发菜单等

2006年10月10日

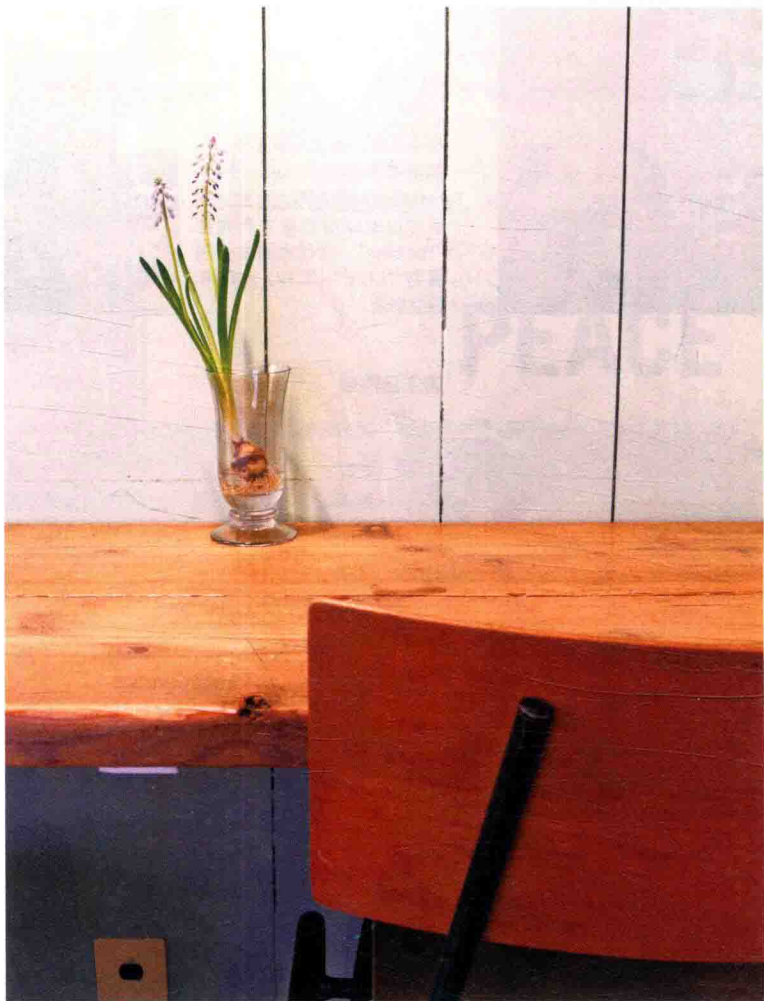
26岁时正式成为店主



咖啡厅接近江古田地铁站，主要的顾客是学生和住在附近的家庭主妇。由于处在咖啡厅比较稀少的地区，因此在午餐时间段生意十分兴隆。

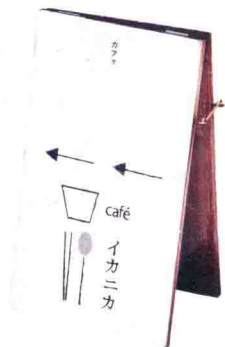


* 译者注：面积单位中1坪约合3.3平方米。



café Ikanika

我喜欢在自己家里招待朋友，为他们烹调美食。
我喜欢用自己的双手亲自做点什么，
看着眼前的人因此而喜悦，我也会感到非常幸福。
在放弃了长期从事的音乐方面的工作之后，
我第一个想从头开始尝试的，便是开一家自己的咖啡厅。



店铺资料

地址

日本东京世田谷区等等力6-40-7

电话

03-6411-6998

HP

www.ikanika.com/cafe

营业时间

12:00—18:30(LO18:00)

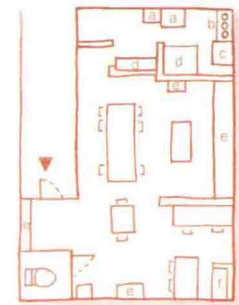
休息日

周三

创立时间

2009年7月24日

| |
|-----------------|
| 开业资金 |
| 280万日元 |
| 自有资金+向亲戚借款 |
| 开业资金用途 |
| 店铺租金 80万日元 |
| 内外装修费 90万日元 |
| 购入日常用具和备件 80万日元 |
| 运营资金 30万日元 |
| 店面面积 |
| 11坪 |
| 平均消费 |
| 1000~2000日元 |
| 员工人数 |
| 店主1人 |
| (周末雇用小时工1名) |



a. 冰箱 b. 炉灶 c. 洗手台
d. 操作台 e. 架子 f. 沙发



店主夫妻都非常喜欢复古风格，因此店内的家具主要来自国内外的饰品店或旧物店，内部装修也是自己亲手完成的。

店主日程表

- 09:30 到达店铺，准备开店，食物备料
- 12:00 开店
维持正常营业的同时，从15:00左右开始次日准备
- 18:30 闭店
进行次日准备、收入结算、打扫、订货等
- 19:30 离开店铺
- 20:00 回到家中整理记账单，更新店铺主页和博客



平井康二

1967年12月5日出生

大学毕业后进入唱片公司工作。先后担任过经理、宣传、经营等职务。独立创业后作为自由音乐制作人工作过一段时间。2009年开设咖啡厅。夫人是华艺造型师平井Kazumi女士。

店铺开业历程

- 2009年2月
决定开店
- 2009年4月
在进行音乐工作的同时，开始选址及交涉有关融资的事宜
- 2009年6月
开始内外装修工程
购入日常用具和备件，开发菜单等
- 2009年7月24日
41岁时正式成为店主

咖啡厅从自由丘地铁站徒步需要15分钟左右，位于幽静的住宅区之中。但是，慕名而来的顾客仍旧络绎不绝。





CAFÉ FAÇON

发现咖啡的魅力，是在我步入社会之后。
跟随热衷咖啡的上司，我去过各式各样的咖啡厅。
在品尝咖啡的过程中，我对深奥的咖啡世界深深着迷。
我也渐渐产生了这样的念头，什么时候能够开一家咖啡厅，
在这里，即使对咖啡不甚了解的人们，
也可以不用正襟危坐地享受咖啡的乐趣。