

分享在美国
开独立咖啡店的过程

In J Coffee Joe Yang

2012.10 - 2016.02

为赴美开店在国内做预热

2012.11-2015.12

经营了一家咖啡店

2013.10 - 2016.2

从事咖啡贸易和培训

2016.3-2018.9

在波特兰
工作/学习/融入



Top 16 of Coffeefest World Latte Art Competition



{ We take coffee seriously }



Thrid place of Portland AeroPress Competition

We are small
But
spercial

Thrid place of Portland Brewer Competition



寻找店面

目标：300-500sqft
人流量好且房租合理

2018.9

手续简单
Environmental Health

**restaurant plan review
grease interceptor
pass inspection**

关于开咖啡店你有5个选项

- 1: 社区店CAFE (有餐)
- 2: Drive through (快速)
- 3: 独立精品咖啡店 (品质)
- 4: 加盟商业店 (省心)
- 5: 餐车 (机动)

Profit Expectation of Coffee shop

Target	First 3 month	Second 3 month	Third 3 month	Fourth 3 month
Number of sales	70	100	130	160
Turnover/ Day	350\$	550\$	715\$	960\$
Gross profit 70%	245\$	385\$	500\$	672\$
Rent / Day	66\$	66\$	66\$	66\$
Wage/ Day	132\$	190\$	228\$	252\$
Profit / Day	47\$	129\$	206\$	354\$

The above profit expectation plan is for the coming year, based on the current profit analysis on Portland's coffee shop business operation. This profit expectation plan and marketing strategy would be adjusted upon actual operation.

精品咖啡店

优质咖啡豆选择

专业咖啡师技术

品质咖啡消费者





咖
啡



Make coffee at home

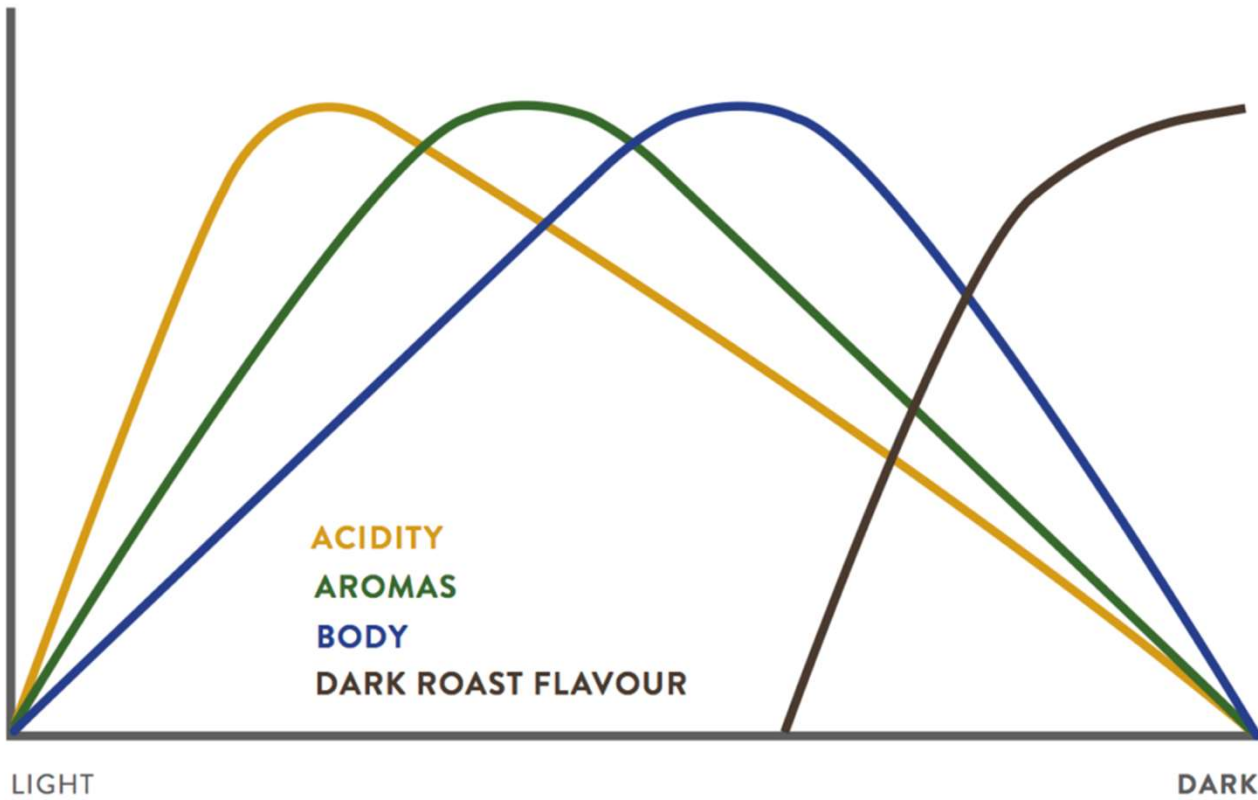


美式滴滤机：

时间无法改变
温度无法改变

人为能控制的是：

咖啡豆的选择	口味
咖啡粉的粗细	口味
咖啡粉和水的比例	浓度



light: 时间长
medium: 适中
Dark: 时间短

light: 93-100°C
medium: 88-93°C
Dark: 80-90°C

light: 咖啡果酸
medium: 平衡
Dark: 醇苦

light: 糖粗细
medium: 类似砂糖糖粗
Dark: 粗于砂糖

