

2024上海国际餐饮业博览会|茶与咖啡系列赛事

产品名称	2024上海国际餐饮业博览会 茶与咖啡系列赛事
公司名称	暄日策划
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	上海市奉贤区海坤路1号1幢（住所）
联系电话	17867946664 13917986994

产品详情

2024上海国际餐饮业博览会|茶与咖啡系列赛事

同期举办：上海连锁加盟展览会SFE

2024年3月27-30日

上海虹桥国家会展中心

上海旅游产业博览会（二期）暨2023HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会（HOTELEX Shanghai）

来自各行各业的专业观众人潮涌动，穿行在3000+展商之间，驻足在各色展品之前，不仅**了餐饮人商务采购配对的效率，也激发了餐饮人对产品迭代和行业发展的创意及思考。

四天期间，共有806位选手，分别在咖啡、潮饮、烘焙、冰淇淋、烹饪和摆台等美食餐饮类赛事中同台竞技，各展所长，竞逐16项冠军。炫彩的舞台，高超的技艺，激烈的比拼，不仅表达着细分赛事的崇高荣誉，更激发着爱好者争相传播学习，抬升相关领域的平均水平。

咖啡市场风起云涌，2023HOTELEX上海展上千家咖啡茶饮展商汇聚，国际赛事精彩对决。

上海牛牛咖啡设备有限公司作为XLVI品牌在中国的*****，同时是2023世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛的指定意式咖啡机赞助商。展会结束后，我们和上海牛牛咖啡设备有限公司联合创始人Leon聊了聊牛牛咖啡与世界拉花大赛的缘分、咖啡行业现状及发展趋势、咖啡自媒体怎么做及咖啡小白如何开店等咖啡人关心的话题。

01 COFFEE

与拉花结缘已久

Q:在什么样的机缘巧合下选择了赞助拉花比赛？

Leon：说起来特别有意思。大概七八年前，在我刚进入咖啡圈的时候，参加过世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛-广州分区赛。我觉得每一个咖啡师进入咖啡圈都会对拉花有特别大的兴趣。因为可以做出很多好看的图案，可玩性比较高，所以大家都愿意去尝试。

你想做一个爱心，当你完成了之后，又想去做一个树叶，做个天鹅，再做其他的图案，它会不断放大你的好奇心。

第二就是观赏性强。咖啡拉花可以更直观的看到选手的呈现，基本上选手一套流程做完，最后呈现的作品大家都一目了然。

另外，我们公司是几个年轻小伙子创业，我们骨子里是特别喜欢拉花的，中午大家有空就做拉花PK的游戏。我们想推广咖啡拉花文化，所以选择赞助了拉花比赛。

Q:此次比赛赞助的咖啡设备有哪些特色？如何满足不同客户的需求？

Leon：它是意大利的一款纯手工打造的机器叫XLVI。XLVI就是阿拉伯数字46，因为创始人在46岁的时候做了这个咖啡机品牌。我们这款机器属于中端价位，颜值高，稳定性高，可定制。

它可以DIY改装。比如它可以选择木头的手柄，背板可以做成玻璃的，把你的logo、店名写上去。可以根据店里装修设计风格、喜好去改装定制。

此次赞助的设备是XLVI Sth9的双头型号，具有强的萃取系统，适合出杯量较多的店使。

它拥有独锅炉设计，搭配7.5kg饱和式冲煮头，最新PID温控技术，保证了它的性能稳定。

每个冲煮头可设置4组定量，左右两边各配备防烫的蒸汽棒。便咖啡师速出品。

触摸式的操作屏幕，轻松点击即可调节温度等萃取参数。

比如Burberry在亚洲的第一家咖啡店就用到了我们的机器。

Q:您觉得世界拉花艺术大赛中国区选拔赛对牛牛咖啡意味着什么？

Leon：我感觉可以写一个故事，勿忘初心。我们五个合伙人都打过拉花比赛。我们公司是拉花派系。这次比赛公司的培训老师也参加了，像我们的合伙人，公司咖啡拉花比较厉害的张元一也参加了，每年他都会坚持打比赛。

Q:对世界拉花艺术大赛中国区选拔赛有什么期待或寄语？

Leon：其实我们一直有关关注咖啡赛事，目前我们大陆这边杜嘉宁拿过世界咖啡冲煮大赛冠军。

拉花比赛我们追溯到往届的赛事，王学超、李琦是世界亚军，梁凡、刘强是世界季军。我觉得我们每一次拉花比赛都能取得很好的成绩，技术是很强大的，大家都特别厉害。然后也希望大家能平常心，正常发挥水平，取得好成绩。

02 COFFEE

咖啡行业未来趋势

Q:您对当前上海的咖啡行业发展趋势和市场需求怎么看？

Leon：咖啡行业越来越成熟、从传统咖啡转向新型咖啡到精品咖啡。从我个人角度来说，入行特别早。

上海十年前很少有精品咖啡，就是上岛咖啡、两岸咖啡、漫咖啡这种咖啡模式。后面就有一些小的网红店。最早接触的精品咖啡店有老麦咖啡，它现在是在武康大楼一楼有店，比较偏文艺。到后面有明谦咖啡和SeeSaw咖啡等，再后面才有Manner Coffee。Manner是个转折点，行业向精品化发展。

市场需求会越来越大。因为整体来看，咖啡是一个上瘾的饮品。你会发现现在有很多奶茶店转型做咖啡。打比方，一个人爱喝奶茶，可能一个星期喝两杯三杯就很多了，咖啡可能每天都要喝，早上一杯，下午一杯。

我觉得上海这边的打工人基本上对于咖啡的需求量是很大的，因为大家平时生活的节奏比较快，压力比较大，所以需要咖啡。所以我们可以说市场需求特别大，其他领域的品牌也想跨界咖啡行业来分一杯羹。

Q:您觉得咖啡设备生产研发领域未来会有哪些趋势？

Leon：设备领域会更加智能化。现在开咖啡店的最大痛点是什么？是人，人员培训是很麻烦的一件事情。

所以很多连锁品牌会使用全自动咖啡机，像现在比较头部的瑞幸咖啡、Tims，库迪咖啡这些都是选择全自动机器，因为它开店速度太快了，人员培训跟不上。操作全自动机器就很简单。未来会有很多全自动的东西会出来，节约人工，降低成本。但是像Peet's Coffee、Seesaw、Manner Coffee等品牌都在使用半自动咖啡机，因为可玩性会更高。

还有国产咖啡机的崛起。国产的这些机器的技术也是越来越好了，越来越多的开店愿意选择国产咖啡机。

03 COFFEE

新一代咖啡师的培养

Q:之前您提到现在咖啡行业由于发展太快导致咖啡师人手不足，那么您认为如何培养新一代的咖啡师？

Leon：首先我觉得作为一个咖啡师，内心要爱咖啡，才会有更多的兴趣去做咖啡。一杯咖啡其实需要很多步骤才能得到。你要去了解产区、处理方式、烘焙、萃取等环节，这是环环相扣的，每一个步骤都很重要。

很多人认为有好的咖啡豆喝咖啡机就能做出好咖啡，这样是不对的。咖啡萃取对于水的矿物质要求是比较高的，一杯浓缩咖啡90%是水。像我们可能用依云矿泉水、农夫山泉、昆仑山等每一款水冲出来咖啡风味都是不一样的。

咖啡的钙镁离子和Ph值控制在一个区间范围内，咖啡就比较好喝。这些需要系统的去学习、实践才能更深入了解。

Q:提到咖啡师培训，牛牛应该算很早开始做咖啡培训的公司。

Leon：对，我们公司在咖啡培训领域起步很早。张元一 zkings是上海牛牛咖啡培训学院主理人，他是2016 Pca专业咖啡大师竞技赛中国总冠军、2018mba咖啡拉花大赛冠军、2017-2022 Pca专业咖啡拉花大师竞技赛总决赛评委、Q-Grader、百胜图PRO1首席体验官，曾获得2019mba咖啡拉花艺术大赛最佳艺术创作奖，在Instagram有 13万**。

后面我们会发现有一些学生从国外来国内上课，那我们就索性就过去，18年在墨尔本，19年在悉尼上了几期课程。这边上课的整体氛围是比较好的，并且我们还会介绍一些工作，你作为一个小白咖啡师在这边学了之后想去锻炼，我们有很多客户资源可以去介绍。

培训学院培养的学生也获得过一些荣誉：如2022世界拉花艺术大赛中国区冠军、2022世界拉花艺术大赛澳大利亚冠军、2023世界拉花艺术大赛美国亚军、2021世界拉花艺术大赛中国香港亚军等。整体而言我们的专业口碑还是蛮不错的。

04 COFFEE

从咖啡自媒体到自创咖啡豆品牌

Q:自媒体时代各种咖啡品牌都在利用不同平台来宣传咖啡文化以及推广品牌，我们知道公司打造的牛小咖IP全网拥有50多万**，那么如何利用不同的平台来传播咖啡文化呢？

Leon：对的，我们在**有10.3万**，b站19.3万，youtube 10万，小红书10.5万，微博3.6万。这个板块是我们的另外一个合伙人负责的。

他也是咖啡师，刚开始喜欢去拍一些视频做记录，也会做一些探店视频，在某个地方看到一杯好喝的咖啡就去分享给大家。后面他会全世界探店，有新加坡、韩国、日本、美国、澳大利亚、泰国等很多国家，去记录一些比较有意思的咖啡店和关于咖啡的故事分享给大家。

**就这样慢慢积累起来，后面就做了一个自己的品牌叫MUMAMOO，线上会做咖啡豆的售卖。

其实刚开始做自媒体，他没想过会*这么多**，也没想过后会做自己的咖啡豆品牌，一步一步，当你做了，你才知道你下一步要做什么。目前他的重心就是发展自己的咖啡豆品牌。

Q:刚刚您提到了自创品牌:MUMAMOO COFFEE，那么如何保证咖啡豆的品质和稳定性呢？

Leon：我们公司有开一个咖啡烘焙工厂，就在上海的外环边上，离虹桥不远。可以说是目前离上海市中心最近的咖啡烘焙工厂。

首先第一点关于咖啡生豆我们会去把控。

今年我们去云南庄园跟一些咖啡农深度交流，并与他们达成了战略合作，拥有了高品质咖啡豆稳定供应源。

另外我们有两台意大利进口全热风的IMF烘焙机，它很节能，稳定性高，烘焙的咖啡豆口感很好。我们自己培养了专业的烘焙师，也会找一些行业内的前辈去交流，以达到更好的烘焙水平。

05 COFFEE

咖啡小白如何开店

Q:很多人的梦想都是未来拥有一家自己的咖啡店，那你就是在开店方面有什么好的建议吗？您认为小白如何开好一家咖啡店？

Leon：定位很重要。你想开咖啡店首先你要知道你要清晰认识到开什么样的咖啡店。开社区店、外卖店还是偏设计好看的网红店。开店我觉得有几个点,最核心的是主理人的问题。我觉得主理人他是特别重要的。

首先，你该怎么去运营你的店，包括你的店的特色是哪些，要有清晰的认识。打比方有些人是设计师去开店，他的优势是可以把店设计的很好看，这也是加分的。有一些是咖啡师开店，技术可以去加分。我有很好的铺子资源，那我可能找到一个比较好地段的地方，然后做一个简单的店。开店是很容易的，但是守店是很难的。

小白做咖啡我觉得首先你要去学习去考察，去看看别人是怎么开的，当你看了很多店之后，你说我想开这样子的店，方向就确定了。那方向是什么？咖啡的定位怎么去做，然后咖啡多少钱一杯，地段应该选哪里，是选商场，还是社区还是一种有趣的建筑里面去做，包括该怎么去运营等等。我觉得它需要花很多心思和精力去研究才能做好。

那么我们是一直有帮客户去做整体的开店规划。那我们的点是什么？我们的销售，包括我自己也开过店。那我们会从几个方面着手。咖啡小白首先我会建议你来我们学校去培训。你在学习的过程中，就会深刻的了解到开一家店需要有哪些设备。

咖啡豆我们这边刚好是有很多豆子，可以选择自己喜欢的豆子。选址的话，我们会给一些建议是在哪个地方做什么样子的店，我们会给一些综合的建议，一般小白开店，我的建议是保守一点开一家小店。因为开大店的话，需要雇佣的咖啡师比较多，房租压力比较大。然后管理成本也很高。

也可以开个20到30平的小店，自己去学好技术。我觉得老板自己学技术特别重要，因为咖啡师不好招。如果你学过咖啡技术，你知道这个咖啡好不好，你懂得品尝。另外当你地址选好之后，下一步关于设计我们会给一些建议，我们不做设计，但是我们会有很多设计师推荐，你应该选什么设计师去合作。设计做好了之后，是店里的产品，我们会协助做一些产品的研发，选一些比较合适的产品去做。

另外包括后面持续的管理和运营，我们也会给一些好的建议，该什么样的季度我们出新的菜单，包括该

怎么运营，要做一个自媒体账号怎么去记录，怎么去推广，怎么去做外卖，怎么去跟客户聊天等，我们会可持续性地跟大家一起去发展。

我们还有一个咖啡设备的保养服务，就像你的怕汽车跑了1万公里需要保养。我们公司有这样的保养服务，当你咖啡机出问题，我们可以帮你去保养和维修，所以还蛮齐全的。

06 COFFEE

公司未来方向

Q:公司未来有什么新规划？

Leon：我觉得目前来说，我们公司给别人的印象就是做设备，包括帮别人去开店。目前我们是想把咖啡豆品牌做起来，真正为云南咖啡做点事情。烘焙是我们的新产业，也是我们目前比较动心想去做的。我们想实在的给到咖农带来一些改变。带来改变的是什么？一方面是帮咖农**咖啡豆品质和产量，另一方面是通过我们的渠道去推广，让更多人知道云南咖啡豆，帮助他们**销量。

在产区我们和咖农聊天，很多农民种了一辈子咖啡豆，但是还不知道自己种的咖啡豆的味道，我们就用这些咖啡豆做咖啡给他们喝。看到咖农脸上洋溢的笑容，我们很满足。虽然这些事可能微不足道，但回忆起来真的很有意义。

小彩蛋：牛牛咖啡为什么叫“牛牛”

Leon：有一种搞笑的说法是，我们公司的创始人都喜欢一种棋牌游戏叫斗牛，闲暇的时候会经常在一起斗牛。牛牛是点数最大的，所以就叫牛牛咖啡。为了传承斗牛的文化，后面的新公司都与牛相关。

正式的解读是，牛在中华文化中被赋予了很好的寓意，它象征着勤奋与踏实。我们牛牛团队就是一群喜欢咖啡的人，在一起做与咖啡相关的事情。

以上图片来源：受访者供图

5月29-6月1日，上海虹桥·国家会展中心，为期4天的2023CLAC世界咖啡拉花艺术大赛中国区选拔赛在2023 HOTELEX上海国际酒店及餐饮业博览会上圆满举办。

刘国强一举夺得中国区总决赛冠军，并将代表中国参加于2023年11月17-20日举办的世界咖啡拉花艺术大赛总决赛，祝他为国争得荣光！