

老師: 吳瑞政

學員: 陳秋穎 & 朱穎蕙

創店時間: 111/12/3

店名: 栖 · Studio (栖咖啡工作室)

店址: 新北市板橋區光正街 18 巷 2 號

在尋找咖啡相關實戰課程中，我們除了選擇有口碑的學校，也選擇有口碑的師資，所以最後選擇了向國立空中大學推廣教育中心。

的吳瑞政老師學習，我們總共上了初階和進階兩期課程，體驗了手網烘豆，咖啡沖煮到義式咖啡拉花整個操作流程，所以對於咖啡店家要呈獻給客人的品項有基礎的想法，也從此處確認我們要提供的是以手沖咖啡為主，義式咖啡為輔的一間獨立咖啡店。



準備了三年，也就是疫情的三年，陸陸續續有遇見喜歡的店面，但因疫情關係遲遲未下手，就在疫情趨緩後，111年11月8日簽約了，店面在板橋區光正街，從板橋火車站走過來7分鐘的路程，與文化路垂直的光正街，鬧中取靜的轉角小巷溫馨小店，我們提供的品項有手沖咖啡、咖啡豆、咖啡濾掛、甜點(蛋糕和鬆餅)、鹹食(手作咖哩

飯)、永生花/乾燥花禮及手沖咖啡和花藝課程。教室/空間租借和活動包場都是我們的服務項目之一。

開店至今已 11 個月，除了咖啡相關的事務之外，其它的部分都是邊學習邊調整，在吳瑞政老師的推薦下撰寫此篇給學弟學妹的分享文，曾不好意思的跟吳老師說，我們還沒有成功不知道對他們有沒有



幫助，但我們有意願分享上完課後的創業感想，老師回覆說『成功其實不存在，有努力向上的心念才是真的，每天有感恩有學習有跨越，就是走在成功的路上，這條路沒有終點是一生的追求。』嗯！好的，我們懂了！

我們選擇板橋區是因為地利之便，設定離捷運站 10 分鐘路程的巷弄間，夢想中的質感小店於是誕生了…

麻雀雖小，五臟俱全，進門入店區做小花坊，陳列咖啡豆、咖啡濾掛禮盒和永生花/乾燥花禮，入店左手邊做咖啡區，有手沖咖啡吧檯，擺放磨豆機和義式機設備檯面，經過吧檯才會來到共用座位區(內用/教室/空間租借和活動包場區)，我們走小而美有溫度又溫馨的路線，希望來店裡的客人都能在我們的小店獲得心靈上的休憩，帶著滿滿的能量再出發。

接下來就要開始說說課本上沒教的事了…



如上所述,我們都準備好了,但只有極少量客人進門,大家對精品手沖咖啡有點陌生,對咖啡店要求是要有吃得飽的鹹食,這也就是說開咖啡店要多才多藝,於是我們花很多時間在甜點和鹹食新產品研發,就如同吳瑞政老師說的“有努力向上的心念”,“每天有感恩有學習有跨越”,我們一直被那些極少量進門的客人鼓勵,

每一位都喝得開心吃得開心,我們就覺得走深耕這條路是對的,開一間咖啡店像是照顧小孩,沒有自己的時間,放假時多少也要做點店裡的事,出遊這件事會趨近於零,說到這裡你還會想開咖啡店嗎?

如果可以從頭再來一次,我們還是會選擇開店,築夢踏實,不同的是,我們會多一點準備,準備這個區域喜好的鹹食品項,少花一些時間少燒一些資金,現在開店首要是求生存,我們堅信如果在這麼艱難的時刻都可以活下來,那麼實質上的成功是指日可待的,關於開店創業,最想要分享給學弟學妹的話是“做最好準備,做最壞的打算,做最努力的自己”,我們還在努力破關中,等我們破關而出,再跟大家分享續集囉!