

广州城建职业学院

广东省高职教育大学生创新创业训练计划项目验收报告

项目名称: 荔湖咖啡屋

项目类别: 创业训练项目

负责人: 张晓俐

联系电话: 1882013155

项目成员: 吴曾静、徐玮伶、林靖雅、黄裕荣、陈长皓

校内指导老师: 冯倩欣

联系电话: 13302383175

校外指导老师: _____

联系电话: _____

填表日期: 2019 年 5 月 10 日

广州城建职业学院制

2019 年 4 月

1.项目简介（不低于 300 字）

（一）项目建设背景：

随着我国珠三角地区经济的不断发展，广州城建职业学院不断深化教学改革，以培养人才为导向，促高校创新之发展，致力于打造优质民办高校。通过建设具有工学结合的校性模拟企业，增强校园和谐文化，巩固多元的教学质量，给国家示范性高职院校的建设起到了至关重要的作用。

（二）项目实施目标：

- 1、打造一个集教学和社会服务于一体的综合训练平台。
- 2、为学生提供真实的公司管理平台，让学生通过采购、制作、服务和管理等工作程序和流程，体验企业工作氛围和开拓创业的艰辛。
- 3、为实践课程提供教学场所，使学生的英语文化、英语口语和酒店服务技能得到提升。
4. 让学生通过制作、改良饮品和小食提高学生的动手能力，掌握一项技能；通过主持招聘、培训及对员工的绩效考核锻炼学生的人事管理能力及组织能力；通过餐前、席间及餐后整套工作服务流程，掌握店面管理及对客服务技能；通过对咖啡吧资金的管理让学生将学到的会计财务知识运用到实际工作中；通过策划组织促销活动，完成销售计划，切实提高学生的策划与执行能力，积累销售经验，成为销售能手。
5. 为全校师生提供一个休闲、放松、增进感情、享受生活、提高生活品质的好去处，与此同时实现咖啡吧自身的盈利。

（三）构思设想

1. 购买新咖啡机及一批新的餐具，原有器材用具已不能满足目前的经营需要。
2. 更换部分咖啡吧家私，如桌、椅等，原有家私使用年限已久，不够美观，再添置一些室内装饰用品，改善室内环境，提高品位使之对顾客更具有吸引力。
3. 多组织员工活动，增强培训，加强员工凝聚力，提高员工业务水平，形成并发展咖啡吧特有的企业文化，让大家开心工作、享受工作。
4. 定期策划组织促销活动，提高咖啡吧在全校的知名度及影响力，提高销售业绩，增加盈利。

（四）业务范围

荔湖咖啡吧的主要业务范围主要包括：各式咖啡、奶茶、花茶、果汁、蛋糕、小吃、甜品等。

2. 项目实施整体设计	
关键要素	项目设计、实施步骤
观测标准	项目设计及实施步骤清晰、合理、规范，充分考虑能否达到项目运作需求（不低于 500 字）
自评说明： 一、项目设计 1、项目实施目标： （1）改善咖啡吧硬件环境，使其环境更加优雅，提高对顾客的吸引力。 （2）提高员工的业务水平，使其为顾客制作出更美味的饮品和甜点，为顾客提供更专业和贴心的服务。 （3）加大营销力度，增加宣传推广，提高知名度，增加盈利。 2、项目实施内容：本项目年度内工作范围及具体内容： （1）制定新的培训方案，培养一批优秀的员工服务员与酒水制作人员。 （2）购进有关设备设施，添置其他装饰，优化咖啡屋的工作环境。 （3）营销策划，开展咖啡屋的销售计划。 （4）制作广告宣传单，明信片，海报等，增大宣传。 3、项目团队分工： 人力资源部： （1）负责对新员工进行系统培训、技能培训。 （2）对员工进行考核，评估与评优。 文化策划部： （1）负责项目定位与策划活动的撰写与执行。 （2）负责项目外部公共场地公关活动的组织、策划、实施工作以及各项宣传活动。 酒水部： （1）负责咖啡吧所有饮品和小吃类的制作和调酒等技术问题。 （2）及时了解客人对出品的反馈，及时对饮品的改良改进，负责研发各类新品 市场贸易部。 （1）负责日常采购，根据市场情况与不同时期的需要，组织讨论制定销售计划。 （2）协助咖啡屋完成既定的销售经营目标。 营业部： （1）负责咖啡吧每日日常运营，包括营业前准备工作、对客服务及收档后整理工作。 （2）及时与客人沟通，了解客人对出品和服务的反馈，将信息及时传达给酒水部以便	

做出改进，并根据客人对服务的意见提高服务质量。

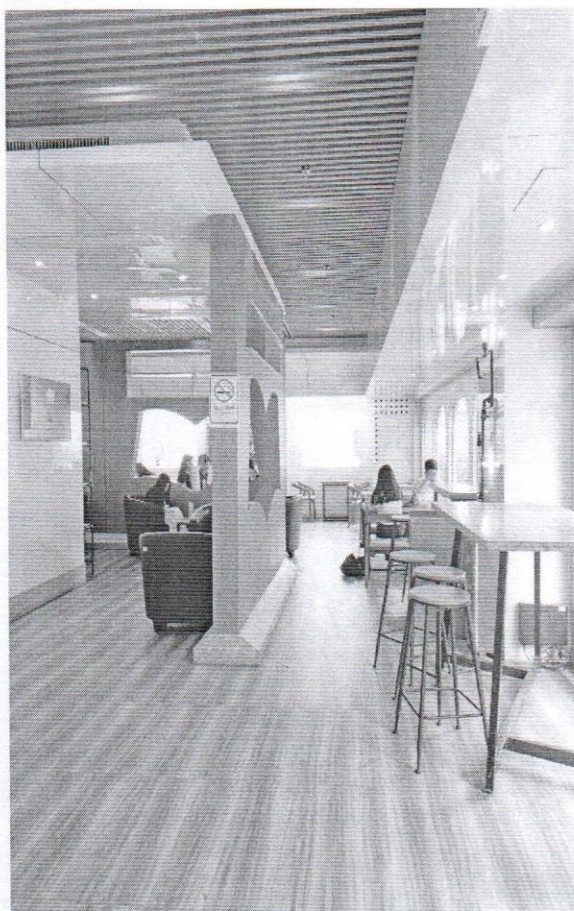
二、项目实施步骤

项目实施时间进程表

年份 实施步骤	2014	2015	2016	2017	2018	2019
组织结构调整	√					
更新设备	√	√				
改善环境		√				
产品创新		√	√	√	√	√
员工培训	√	√	√	√	√	√
产品营销		√	√	√	√	√
品牌营销			√	√	√	√

佐证材料：

①咖啡吧环境图



②咖啡吧设备图



在2016年~2017年，咖啡屋的开始从横向和纵向去实行产品多元化，除了已有咖啡种类的创新和升级，还拓展新的产品线，尝试迎合年轻人的“健身减脂”的潮流，研发“轻食”套餐，以沙拉为主体，创作了一系列的轻食产品。开始与各大销售平台合作，提供外送饮品服务，扩大销售渠道。

在2018年至今，与尺艺榿咖啡店合作，开始加入“精品咖啡”的产品，在店内设置了精品咖啡的吧台，提供面对面的咖啡制作讲解和销售服务。该服务紧贴世界“第三波咖啡浪潮”，把“精品咖啡”的概念引起校园，起到了教育消费的作用，让更多的人去了解，从而引导消费。除此以外，还开始利用微信平台进行品牌推广和产品销售，如定期在朋友圈发布新产品和优惠信息，建立老客户微信群，进行客户满意调查和VIP客户维护。

总体而言，经过了数年的运营，咖啡屋已经成功在校园和周边的商圈打开了知名度，也拥有了一定的美誉度，销售量和销售收入与建立初期对比，有了成倍的增长。

佐证材料：

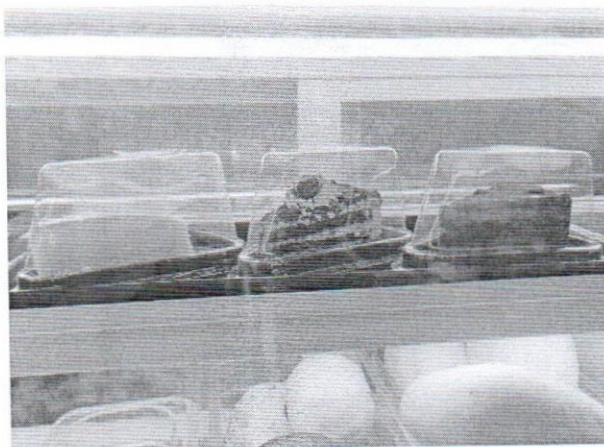
①咖啡班上课场景



②精品咖啡制作台



③店内销售的“轻食”新产品



4. 训练成果

关键要素	运营成果
观测标准	项目具有真实可观测的运营成果，不低于 1000 字。（相关图片、证书、成果等）需提供佐证材料。

自评说明：

本项目在运营的过程中，形成了以下的成果：

一、开设了“咖啡职业经理人”班级

协同创业学院开设了两期“咖啡职业经理人”班，培养了数十名具有咖啡师资质的学生。参与项目的师生，协同创业学院，进行课程开发，最终开发了《咖啡知识与技术培训》、《咖啡吧运营与管理实战》、《经理人职业素养与实践实战训练》、《企业经营管理》、《公司创业实战》等配套课程，面向全校招募学员，组成“咖啡职业经理人”班，并利用课余时间，邀请校内外的专业老师进行授课，从开班至今，已经成功完成两期的人才培养，共 40 名同学顺利通过考核，并获得创业学院颁发的证书。

二、组织学生研发新产品并制作销售

项目成员针对目标客户的需求进行调研，综合考虑成品口味、材料成本和销售计划，研发了数款新的饮料。在产品正式推出市场前，进行了小范围的试饮活动，并对产品进行改良，最终推出 3 款自主创作的饮品。饮品退出市场后收到众多好评，销量节节上升。

三、邀请优秀的企业进行经营指导、装潢设计和进行专项培训，提升了咖啡屋的整体形象

项目组邀请知名连锁企业 GO CAFE 和从化区咖啡行业翘楚尺艺橙咖啡对咖啡屋的装潢

设计进行了改造。原有的咖啡屋处于客流量比较少的三区宿舍，改造后移址到客流较大的图书馆侧，并在软装设计上打造得更具“文艺风”。项目组按照客源的需求，对咖啡厅的功能进行重新思考，在原有的餐饮功能上，加入了“阅读”功能，在咖啡屋内增设书架，购买了大量的图书，营造良好的阅读环境。

除此以外，咖啡屋还邀请了企业的咖啡老师对创业团队进行技术培训和经营指导，通过每周最少一次的集体授课或实训，提升学生的专业知识和专业技能，也让团队成员更好地掌握行业最新动态。

四、引入企业投资，购买设备和进行设备的升级改造

联合创业学院，积极引资，对咖啡屋进行升级改造。成功邀请了 GO CAFE 连锁咖啡店对咖啡屋进行设备的投资，购买了 1 台双头意式咖啡机，1 台磨豆机，还有完整的单品咖啡设备，可供 50 人同时使用的咖啡桌椅还有餐具。对原有的点餐系统进行了升级，提高了操作的简便性和出单的效率，同时附加叫号功能，简化服务流程。

五、搭建多个推广平台，并和大型的销售平台进行合作，推广品牌和销售产品

创业团队除了自身搭建推广平台（微信和微博），定期进行推文推送，还与各大销售平台（大众点评、美团和饿了么等）进行合作，进行饮品和食品的外送服务，提升品牌的形象力和销售量。

六、开设服务英语的培训课程，协助酒店管理专业进行省赛（餐饮类）的赛前准备

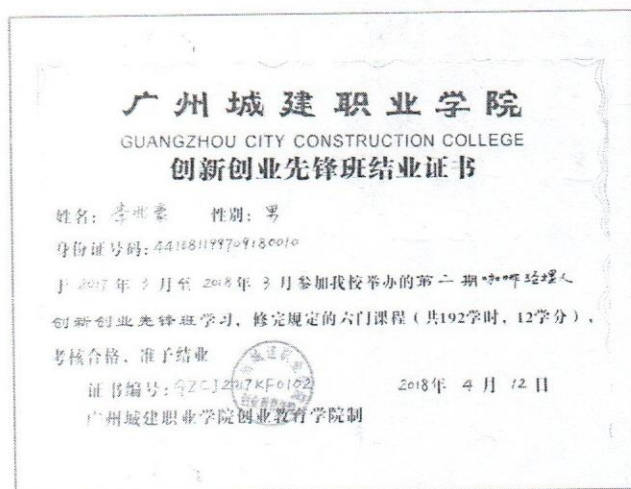
团队教师整理了服务英语的常用句子并建立了题库，定期对团队成员进行培训。同时，还协助酒店管理专业参加广东省技能大赛中餐与西餐赛项的同学进行英语培训，最终取得省赛三等奖的好成绩。

佐证材料：

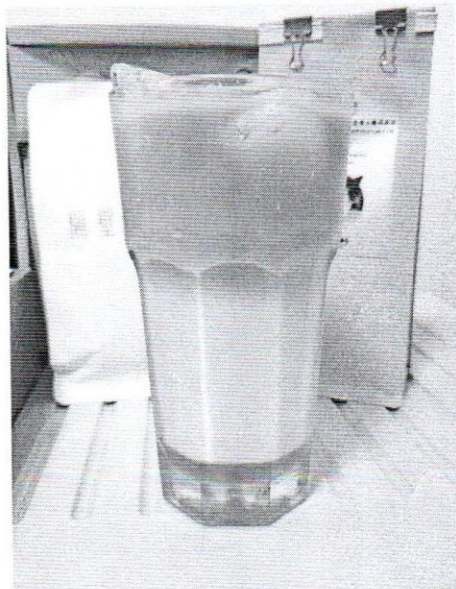
①咖啡班第一期学员结业证书



②咖啡班第二期学员结业证书



③自



创饮品展示图

5.项目总结（不低于 500 字）

根据项目立项初期设定的目标，现在已基本全部实现：（1）团队学生能够掌握服务员的服务技能与饮品制作技能；（2）提高团队成员经营管理能力；（3）通过策划组织促销活动，完成销售计划，提高销售能力；（4）通过各部门分工合作，共同经营，提高团队合作能力；（5）通过接受英语培训，提高服务英语水平；（6）通过在咖啡屋实训，使实训人员的学习到良好的礼仪习惯，文化素养得到提升。

通过本项目，团队收获总结为以下几点：

（1）学生经历了一个从“行业小白”到“咖啡师”，从“被管理者”到“管理者”，从理论到实践再到理论的成长过程，团队成员借助本次项目，掌握了咖啡食品的制作基数、销售技巧和企业经营管理思路，每一次的企业培训和到岗实习，都使学生受益匪浅，达到磨炼商业决策敏感度，提升决策能力及长期规划能力的目的。

（2）实现了餐饮类和英语类实训教学模式的创新。人才的培养模式应该从单一型走向多样化，从传统走向现代化。对于院校来说，教学资源可以通过建立实训环境（如实训室）进行整合和添加、师资队伍，尤其是双师型的师资队伍，可以通过实训进行培养和建设，实训场地的市场化运作、案例教学等能为学生训练提供真实有效的支持。本项目促进了酒店管理专业和商务英语专业的人才培养模式的改革，将餐饮实操、管理类专业知识和英语口语融会贯通，将管理思想和方法付诸实践，让学生在真实环境中参与企业决策和管理，学会运用所学知识创造性地解决问题。

（3）鼓励学生进行自主创业。通过创业训练，引导学生申请创业项目和参加创业比赛，学生创业在不断成长的过程中，坚定了创业的信心，部分团队成员在这段经历的鼓励下，立志创业。亦有部分成员，凭借其所学的知识，在咖啡企业中独当一面。

（4）本项目亦提高了本校师生在省技能竞赛的中的表现，在餐饮摆桌实训、酒水技能与英语口语方面给予参赛学生提供了实训场地、实训材料和专业指导，令参赛的师生获得了良好的成绩。

项目负责人所属学院评审意见:

同意。

学院负责人(签字): 李霜

盖章:



2019年5月20日

专家组评审意见:

该项目区别于传统的咖啡厅,针对高校市场,将传统餐饮业与实训教学相结合,进行了一定的商业模式创新,并取得了若干学术成果和实践成果,值得表扬。但是未给出咖啡屋升级后取得的财务进展,而这往往最能反应项目实际情况。同意该项目通过结项验收。

专家组组长(签字): 张

2019年5月20日

学校意见:

同意验收。

学院负责人(签字): 李霜

盖章:



2019年6月5日

附录：

2019 年省级大创验收专家名单

序号	姓名	专家组担任职务	工作单位	职称	职务
1	张珊	评审组长	广州城建职业学院	副教授	经济与管理 学院副院长
2	任荣伟	评审组员	中山大学	教授	创业学院教 学总监、博士 生导师
3	刘志超	评审组员	华南理工大学	教授	创业学院副 院长、博士生 导师
4	黄镰	评审组员	中山大学	教授	中山大学博 士生导师
5	胡坤	评审组员	华南师范大学	副教授	华南师范大 学博士后