

“一个人到古镇游玩,连续两天去了这家咖啡店。原来正宗的云南小粒咖啡,确实名不虚传。”打开大众点评客户端,即可看见屿你咖啡烘焙定制中心(以下简称“屿你咖啡”)给消费者留下的美好印象。

今年以来,保山小粒咖啡的热度不断攀升。美团数据显示,1月1日至4月1日期间,全国范围内关于“保山小粒咖啡”的搜索量同比上涨247%。“云南咖啡特产”“云南咖啡伴手礼”的搜索量同比分别增长223%和450%。值得注意的是,除了咖啡店以外,酒店、民宿里提供的云南咖啡团购订单量增速达733%。

今年1月1日至4月1日期间保山小粒咖啡搜索量暴增

# 大众点评助力腾冲咖啡店 订单“更上一层楼”



尹赞和在家门口做喜欢的工作,也希望更多人能爱上保山小粒咖啡。



孙源杉为顾客展示烘焙咖啡豆的过程,并邀请顾客体验。



能带走的咖啡衍生品越来越丰富

## 大众点评让商家得到更多关注

“为什么腾冲没有一家比较正宗的保山小粒咖啡馆呢?”2017年,在家乡腾冲经营民宿时,孙源杉不止一次听到客人提出这样的疑惑。跳出“当局者迷”的思维后,孙源杉开始思考:我能不能开个头,做一个咖啡烘焙体验与品尝为一体的店?于是,他在家乡卖咖啡的故事就此拉开帷幕。

保山小粒咖啡具有“浓而不苦,香而不烈,略带果酸”的特质,是咖啡爱好者心中的珍品。为了找到最具有代表性的豆子,孙源杉团队花了4个月时间,把整个云南有咖啡树的地方都跑遍了。最终,他选定了保山潞江坝,这里正处于世界闻名的“咖啡黄金纬度带”之上。得天独厚的生长环境,使这里产出的保山小粒咖啡成为咖啡豆中的佼佼者。

当初辛苦的付出,保障了屿你咖啡的高品质。“自己的基地更便于管理,我们坚持咖啡豆全红果采摘,手工剥皮,所以口感特别好。许多外地的朋友喝过以后就忘不了,变成了固定回购的老客户。”

酒香也怕巷子深。为了寻求更多客源,孙源杉在和顺古镇开店后就选择上线大众点评和美团平台,并邀请到店客人在线上买咖啡豆、团购烘焙体验。客户的评论、笔记分享也带来了更多的流量,吸引了更多潜在顾客。孙源杉表示,正是因为拥有大众点评和美团这两个好帮手的整合与优化,屿你咖啡才得到更多客户的关注,并成功地将线上流量转化为线下消费。

“我们非常关注客人的评论,并希望能不断优化自己的服务。现在,我们的线上排名也很靠前,这有利于‘被看到’,因为店铺的位置略偏,‘被看到’对于我们而言很重要。”孙源杉说。

## 烘焙定制服务广受顾客好评

下单定制烘焙的客人形形色色,有来学习的,有出于好奇的,也有纯粹来体验的。孙源杉满足了客人的个性化需求:从生豆品种的选择、处理方式到烘焙程度,都可以让客人自己决定。烘焙完成后,“养”一天豆子,第二天客人便能品尝到。根据客人的需求,制作过程中还可以体验古法烘焙或是土耳其咖啡制作技艺。

这些烘焙方式之所以能成为招牌,是因为直火烘焙等器材和技法在普通家庭中比较难以实现。孙源杉介绍,参与烘焙的人群中,20至40多岁的女性比较多。有意思的是,来自北京、上海、广州的老人大多也喜欢体验烘焙定制,目前已经接待超万人。“我们认为,让客人体验做咖啡的过程,客人才会愿意了解咖啡的历史。”他说。

除游客外,本地的咖啡消费客群也不在少数。保山种植咖啡的历史不短,加之独特的侨乡文化,咖啡消费习惯早已有之。闲暇时光,人们喜欢在屿你咖啡小坐,品一杯手冲。

作为腾冲唯一能从咖啡树种植、鲜果采摘、晾晒处理到进行定制烘焙的商家,独特的咖啡烘焙定制服务迅速获得了大家的喜爱。当地政府甚至“找上门”寻求合作,孙源杉顺势推出了全面升级的大庄店。新店有1000平方米,在烘焙定制服务的基础上,还新增了咖啡文化传播展馆,为客人提供讲解。

“保山小粒咖啡的魅力,要亲身体验才能感受。很多客人知道保山咖啡豆好,希望能烘焙一些带走,这部分需求一直比较多。同时,传递本地咖啡文化也是我们所坚持的理念,我们不希望客人仅仅只是来喝一杯咖啡。”

## 保山咖啡口味颠覆客人既有认知

现在,孙源杉在大庄店背后的火山土上种植了几十亩咖啡豆。火山土富含矿物质,使咖啡豆的口感、品质产生了微妙的变化,可以说是保山咖啡的特色,也是店里的明星产品。把基地搬到咖啡店附近,消费者就能近距离接触已经形成闭环的咖啡产业,这是许多一线城市咖啡馆所不具备的优势。

咖啡、空间、知识、美景,孙源杉想售卖的不止这些,他一直在思考怎么做咖啡衍生品。陆陆续续地,咖啡香皂、咖啡香囊、咖啡手串等衍生品出现在了店里,相关文创产品在慢慢增加。

这样的回乡创业举动,让更多年轻人得到了“家门口”就业的机会。屿你咖啡两个店加起来有9个员工,都是年轻的“90后”“00后”,咖啡师兼烘焙师尹赞和就是其中之一。尹赞和是在北方读的大学,基本喝不到家乡的咖啡。毕业回乡后,他加入了自己喜爱的咖啡行业,一做就是3年,还取得了PCA一级咖啡拉花证书、中国咖啡协会高级冲煮证书。

尹赞和上个月接待一位来自上海的客人时,对方一开始认为咖啡只是满含苦味的饮品,可是在品尝了他做的保山小粒咖啡和火山咖啡后,才意识到原来咖啡不只有苦的,还有酸甜风味、热带水果风味,颠覆了他的认知。在不超过10分钟的时间里,这位顾客下单了2万元的咖啡豆。“原来有的人不超过10分钟,就会喜欢上云南咖啡。”这是客人带给尹赞和的喜悦。

本报记者 孙江荭 摄影报道