

出國報告(出國類別:業務洽談)

赴上海進行咖啡認證推廣交流

服務機關：國立高雄餐旅大學

姓名職稱：王美蓉 副校長兼國際學院院長

派赴國家:上海

出國期間:2017/7/17-2017/7/21

報告日期:2017/08/11

摘要

執行 106 年度典範計畫前往上海進行咖啡認證推廣交流活動，透過高餐大上海校友會的協助安排，拜訪了兩家由台商經營的咖啡豆商，他們均表示高餐大以教育為出發點來發展設計咖啡認證系統非常值得肯定。大陸有需多想從事咖啡業的年輕人，這樣的認證課程在大陸應該會有很大的市場。

此行也拜訪了環球翔飛教育集團，該集團每年協助許多大陸大學學生出國短期交流，並建議我們可規劃兩週的遊學團課程，來招收大陸的學生來台灣上課及進行咖啡莊園之旅，讓學生了解整個咖啡生產過程。

在上海，很多對咖啡有興趣的人士都會去參加相關的課程及認證。近年也有許多的台灣咖啡達人紛紛前往上海開設各種咖啡相關的課程，並且深受歡迎。因此，上海的咖啡市場是相當有前景的，未來如何將這套由本校發展的認證系統做有系列的行銷，將是最重要的課題。

關鍵字：咖啡市場、咖啡認證、咖啡教育

目次

壹、目的-----	1
貳、過程-----	1
參、心得-----	3
肆、建議-----	4
伍、附錄-----	5

壹、目的

執行 106 年度典範延續計畫前往上海進行咖啡認證推廣交流活動，此行將拜訪福豆食品有限公司、真豆咖啡等咖啡台商及其他餐旅產業，了解上海咖啡產業趨勢。此外，並拜訪環球翔飛教育集團，了解如何將本校的認證系統，從教育方面著手推廣至上海或進而至大陸其他地區。

貳、過程

本次出國行程，行程表如下：

	日期	行程
D1	7/17(一)	高雄-上海
D2	7/18(二)	福豆食品有限公司(烘焙工廠)、如家集團、高餐上海校友會聚餐
D3	7/19(三)	拜訪環球翔飛教育集團、真豆咖啡
D4	7/20(四)	馬哥孛羅麵包店、藍帶廚藝學院、老乾杯
D5	7/21(五)	上海咖啡商

咖啡在上海蓬勃發展，主要是在 2009 年舉辦世運之後國際人士蒞臨，在兩千年左右上海人喝咖啡，還是要加糖加奶，在比較符合精品咖啡風潮開始成立。大陸人對於取得證照也是非常的熱衷，而且很多時候追求高價的課程及證照，因為很多人相信昂貴等於品質，所以這幾年大部分的人還是取得美國精品協會及歐洲精品協會的證照。

7/18(二)拜訪高餐大上海校友會會長謝家齊先生經營的福豆食品有限公司，總經理林先生表示，以教育為出發點來設計認證課程很好，若再能和高餐在大陸的姐妹校合作，可能可以更加提升這張証照在大陸的價值及接受度，在大陸要擁有烘焙咖啡之工廠執照需要要有二位檢驗師及一位品評師，大陸本身也有相關的證照。所以未來在海外輸出時，也要考量當地的文化特色及商業模式，更能增加成功的機會。

下午透過校友會的介紹，拜訪了首旅如家酒店集團，首旅如家酒店集團是由原成立於 1999 年 2 月的首旅酒店集團與創立於 2002 年的如家酒店集團於 2015 年合併

後成立的新集團，擁有以住宿為核心的 28 個品牌，目前在大陸 370 多個城市營運 3400 多家酒店，求才若渴。未來希望和高餐大有進一步的合作。他們集團以住房為主，餐飲以早餐為主，未來有些品牌也會有 cafe，所以對咖啡飲品的專業知識訓練也相當有興趣。

7/19(三)上午拜訪在上海開設上海真豆咖啡食品公司的陳正治董事長。他在上海從事咖啡產業已經有十幾年。公司內設有認證教室，也可核發 SCA 證照。他並且在大陸主辦烘焙巡迴賽，擔任評審。他表示大陸想從事咖啡行業的年輕人相當多，來這裡考證的有很多已經是開設咖啡廳的老闆。大陸上海貿易學院也很想要進行自己的認證系統設計。所以他很贊同高餐大以教育為出發點來設計認證課程，有助於增加大眾對咖啡的認識，提昇咖啡業界發展！

因為真豆在大陸已設廠 16 年，並設有合格的認證教室，陳董本身也是合格的老師及擔任過許多比賽的評審，未來可以和陳董這邊進行合作，由他和高餐上海校友會協助和上海當地的學校接洽，推廣本校設計的認證初階課程，如此一來更貼近當初我們所設計的概念，融入高職端及大學端的課程，向學生及社會大眾推廣正確的咖啡知識。

拜訪真豆後，中午和應英系第一屆的校友 Abbey 和第五屆的 Toy 聚餐，了解他們在上海工作的經驗。Abbey 表示，上海工作機會很多，但是要懂得如何與雇主爭取所需要的福利及津貼，其實在上海有很多餐飲相關產業都非常需要人才，也很鼓勵學弟妹趁年輕的時候出來工作，增強國際觀。

7/20(一)上午到環球翔飛教育集團拜訪，三月份在高雄的亞太教育年會裡面遇到了李經理，在哪熱情的邀約下我們到了上海的辦公室來拜訪。今天由公司的東總經理接待，他覺得我們研發的咖啡認證課程很有特色。他建議學校可以先辦兩週的遊學團，除了 36 小時的課程之外你再安排來台灣咖啡莊園之旅，讓學員有咖啡豆的摘採、生豆的處理，都可以親自參與！

這樣的課程及包含專業技能學習，也有文化體驗的行程，他覺得在大陸的市場上可以來嘗試。若是將來透過校友會在上海成立認證教室的話，再透過和大陸學校合作推廣咖啡，相信可以建立一股咖啡學習的風潮，也可以打造高餐大的咖啡認證

品牌。另外拜訪上海藍帶，Sara 表示他們現在是滿招的狀態，在教室的設備比高餐多兩套也就是 18 套，但教室目前已經不敷使用，目前正在進行第 2 棟大樓的建設工程，完工後除了擁有更多的教室設備也打算開設藍帶 Cafe，及客制化的宴會服務。

另外拜訪了東華書局所投資的馬可波羅麵包公司，一開始他們在法租界這邊也是開設咖啡廳，但是後來因為競爭者眾多，不遠處就有星巴克，公司評估，麵包的收益大於咖啡，所以就改變了整個投資的方向，店面的風格也轉為明亮的義式風格。店長表示咖啡在上海還是有很大的市場，他們減少了過去典雅的咖啡桌椅，改以外帶的方式或者是簡單的靠窗看景的咖啡座營運！

傍晚拜訪了學生在台灣實習單位乾杯集團在上海開設的老乾杯，學校跟這個集團有多年的合作關係，老乾杯在上海拿下了米其林一星餐廳之殊榮，目前打算在開第二家老乾杯，以及不久的將來在北京及深圳都會展店，所以很需要優質的餐飲人才投入。人資經理董經理表示集團未來也考慮發展咖啡相關的部分，對高雄餐旅大學發展的認證系統也表示很有前景。

7/21(五)上午拜會上海根萊食品公司，該公司主要提供各茶飲公司的原物料，並且和世界知名食品研究所合作，專注食品領域產品開發和整體解決方案。目前並積極開發健康食品系列，目前公司已經三十年，工廠在青浦工業區，也提供熟豆給業者。該公司提供原物料給大陸地區從事，公司總經理史小姐表示對高餐大能夠發展咖啡認證系統表示讚賞，未來希望也有機會合作進行茶飲的相關認證。

參、心得

目前在上海約有一百多名的校友，他們每兩個月會有一個聚餐。會長經營的烘豆工廠，基本上的配置是可以進行認證課程。另外台商陳董的認證教室更為標準，也非常贊同高餐所研發的課程，他表示可以幫我們和當地的高職端對接，就如同我們在台灣發展的模式一樣。未來這個部分很值得積極的促成。

翔飛教育集團束總經理，他對我們的咖啡認證課程也非常的稱讚，他表示可以

先以短期遊學課程的方式來進行，若我們在八月可以提供一個完善的配套方案，就可以協助招生事宜，這是目前最立即可行的方案！

肆、建議

- 一、未來將需要確認高餐大的認證系統的命名及行銷方式。
- 二、兩岸合作的模式，也需要再進一步的確認，可以和上海的校友會合作，一起推廣此咖啡認證系統。
- 三、此次訪視過程中不斷有不同的單位提到雲南正全力推廣咖啡的種植，未來若有機會也可以前往雲南考察當地的咖啡市場及運作方式。

伍、附錄 (活動花絮照片)



拜訪福豆食品



參觀福豆烘焙設備



參觀福豆咖啡設備



參觀福豆咖啡設備



與如家集團



拜會如家集團



拜訪翔飛教育集團，與束總經理合影



拜訪上海藍帶學院



與高餐上海校友會聚餐合影



拜訪馬可波羅麵包店



與馬可波羅麵包店店長合影



拜訪老乾杯米其林一星餐廳