

编者按

近年来,商业领域出现了一个新名词——主理人。他们以店铺为画布,以热爱为颜料,给消费者带来不一样的体验;他们将自己的个性和理念融入产品和服务,引领市场潮流。本期《海南周刊》封面带您了解主理人和他们的经营之道,敬请关注!

海口骑楼老街片区的少史巷,藏着一片市井烟火,这里保留着古朴的街巷风貌:居民楼、珠宝店、理发店、冰室、咖啡馆相邻而立,居民们骑着电动车缓慢穿行,鸣笛、招呼与炒菜声交织。

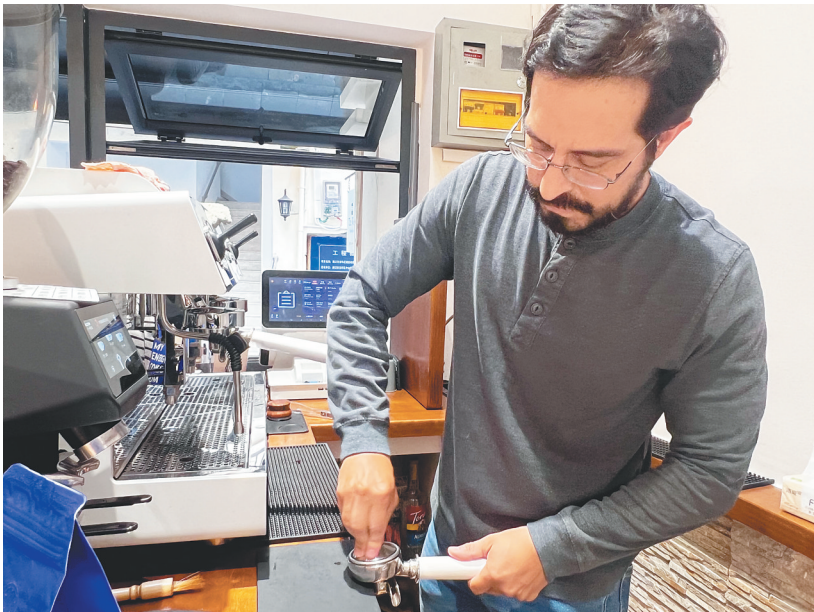
来自美国洛杉矶的但以理,将他的“The Well Coffee Shop(植芳泉咖啡店)”嵌在这片烟火中——15平方米的极简空间,装着他跨越重洋、追寻理想生活的故事。

把咖香嵌入城市烟火

海南日报全媒体见习记者 陈明艳 记者 郭萃



位于海口少史巷的植芳泉咖啡店。 陈明艳 摄



但以理在店里制作咖啡。郭萃 摄

从好莱坞音效师到咖啡店主

但以理曾是好莱坞的音效师,一次海南之旅,改变了他的人生轨迹。海岛风情、热带气候,以及比洛杉矶更松弛的生活节奏,深深吸引了他。因此,他作出一个重要决定:和家人一起来海南生活。

这一留,便是十年。他不仅适应了海南湿热的气候,还爱上了岛屿生活的轻便安逸。他学海口市民骑电动自行车,自在地穿行于城市的大街小巷。

此前,他在海口海甸岛开了自己的第一家咖啡店“Rooted Design 植

芳泉”。60平方米的空间里,他亲自刷墙、摆桌椅,除了供应咖啡,还在店内售卖鲜花、自制的蜡烛和饰品。

这家咖啡店有明显的社交功能,经常有留学生、外教和本地年轻人在店内聊天、聚会。通过和顾客一对一交流,但以理摸清了海口人的口味:“喜欢甜一点、香一点的咖啡,像海南的水果一样热情。”

当被问起为何放弃好莱坞的职业,但以理笑着举举咖啡杯说:“音效师是记录别人的故事,而咖啡店主,能亲手酿造自己的生活。”

极简主义+烟火气

“我想做一家更小的店。”今年上半年,为了开一家极简主义风格的咖啡店,但以理骑着电动车在海口龙华区转了半个月,最终停在少史巷。这里租金合适、人流密集,更重要的是“能听见邻居家的炒菜声,有烟火气”。

从确认位置到试营业,他仅用了两个月,15平方米的“The Well Coffee Shop”就这样“嵌”进了骑楼老街。

这家小店完全贯彻了但以理的“极简主义”,白色墙面搭配原木吧台,菜单上只有几款经典咖啡。“少而精,才能把每一杯都做好。”他解释,选择小规模经营是深思熟虑的结果,“能降低成本,更聚焦咖啡本身,运营也更灵活”。

虽然面积小,但这间咖啡馆承载

的故事和情感,远非四面白墙所能框定。但以理办理开店手续的过程颇为顺利,物业和房东都给予了很多帮助,这些善意让他更加坚定,“这里不是异乡,是我能扎根的地方。”

但以理的普通话尚不流利,但他总能用简单的中文词汇、肢体语言,或是英语,与店员交流协作。

试营业时,有客人好奇地问为何店这么小,他指着店名“The Well”(井)笑答:“井的口子小,却能涌出源源不断的水;我的店小,却能装下我想做的咖啡,和路过的人的故事。”

如今,店里的咖啡豆由他亲自筛选,每一杯咖啡的萃取时间都精准把控,他把当年在好莱坞工作时追求完美的劲头,悄悄融进了每一杯咖啡中。

老外主理人的人情味

15平方米的空间虽小,却装着但以理对“生活联结”的全部理解,这里有员工间的默契、社区的温情,还有他对家庭的牵挂。

植芳泉咖啡店现在的4名店员,都是从海甸岛老店自愿跟来的。店员汤圆说,大家愿意追随,是因为但以理“懂分寸,有人情味”。

“灵活的工作时间,轻松友好的管理方式,以及富于人情味的工作氛围是关键。”但以理非常尊重员工的私人时间,在他看来,工作与生活应有清晰的界限。平日里,他努力为员工营造自在的工作环境。

汤圆分享了一件趣事,在海甸岛老店时,因为店铺后窗靠近一位店员的家,但以理曾开玩笑对那位店员说:“你下班直接从后窗‘跳’回家,更省事。”这个带着幽默的相处细节,正是咖啡馆轻松自在在工作氛围的一个缩影。

但以理每周只在店里工作三天到四天,其余时间放心交给店员轮班运营。“我有3个孩子,想多陪陪他们和妻子。”他坦言,经营这家小店,也是他家庭规划的一部分。

这家小店也成了但以理融入社区的“窗口”。少史巷的居民对这位外国主理人充满好奇,却从不生分。但以理和巷子里的红酒店主理人成了朋友,也与街坊邻里保持着“隔窗互动”的趣味日常。他甚至学会了一些简单的海南话词汇,并喜欢上了海南本地甜甜的“歌碧欧”(黑咖啡),这与他熟悉的美式风味截然不同。

但以理计划在菜单中融入更多海南本地特色,他希望,这杯从窗口递出去的咖啡,能让来自天南海北的人们,尝到骑楼老街的烟火气,也读懂他的生活信念,“人生的无限可能,不在于空间和舞台的大小,而在于你愿意为热爱付出多少真心。”

记者观察

一杯咖啡的社交联结

海南日报全媒体记者 郭萃

在充满生活气息的老街巷中品一杯咖啡,在装修风格典雅的茶馆里喝一盏新茶,吹着海风看着夕阳小酌精酿啤酒……

如今的海南饮品市场,有一群懂原料、通文化、善创新的主理人。他们不仅用心研发新品、打破口味边界,还通过优化空间设计、举办活动等,提供差异化服务。其中,主理人经营的咖啡店颇为典型。

10月24日下午,在海口龙华区龙兴路的Matata咖啡馆内,主理人陈凯新正在制作咖啡。这位来自江西的创业者,以16平方米的咖啡店为起点,在4年间构建起涵盖精酿酒馆、男士理发、摄影工作室的多元业态集群。

“咖啡不该是孤立的消费场景,应成为年轻人生活方式的连接器。”陈凯新的差异化经营,体现在对咖啡馆空间、温度的精心“打磨”,原木桌椅与暖光营造出“城市避风港”氛围,店门口的开放式座位成为临街社交的天然场域,印有海口老爸茶元素的定制茶杯,暗藏他对本土文化的理解。

在产品方面,Matata咖啡馆将草莓酱、蔓越莓、柚子、蜜瓜、茉莉茶等与咖啡原液融合,推出多种口味的咖啡,还开发出含有酒精的咖啡产品。更具特色的是其社群运营策略,陈凯新收集顾客留言制成文创贴纸,发起跨店铺骑行打卡活动,甚至引入音乐演出激活夜间消费,使门店月营业额从不足10万元跃升至30万元至50万元。

海口晋江路的更知咖啡馆,常有年轻人相约在此打“手游”。咖啡馆内有一只胖墩墩的短腿柯基,名叫“四千”,要么趴在店门口迎客,要么赖在熟客脚边愣神,成了许多客人的朋友。海口滨江路枫桥边咖啡店的主理人允许顾客自己手冲咖啡,还带着小孩做巧克力、鸡蛋仔,这对于带娃的爸爸妈妈十分友好,也增加了咖啡店客人的黏性。

相较于连锁品牌咖啡店,主理人咖啡店的空间设计、特色活动,甚至于主理人把玩的乐器、养的宠物,都可能成为开启其社交功能的一把钥匙。



海口的小破屋咖啡店。资料图