



打“咖”青岛 “啡”同凡响

幕后

作为北方咖啡第二城,青岛的底气不仅在于有多少家网红店,更在于其能否构建可持续的产业生态。从国内首家专注于咖啡技能人才的工匠学院在老城区落地生根,到“咖啡+社区”模式在街头巷尾的悄然生长,青岛正在用自己的方式淬炼成带有城市基因的产业名片。这背后,是对人才的极致雕琢,更是对生活方式的温柔重塑。

淬炼咖啡人才的青岛匠心

从工匠学院落地生根到“咖啡+社区”模式的形成,我市构建可持续咖啡产业生态



▲北宅村咖。资料图片

◀王云鹏正在制作咖啡。顾客在村咖购买咖啡。资料图片

造梦与铸匠

2025年7月,市北咖啡师工匠学院揭牌仪式暨青岛市“振超杯”咖啡师职业技能大赛颁奖仪式在温州路56号口袋公园举行,在老城区的烟火巷子里,又多了一处品咖香、学技艺的打卡地,这是青岛首家专注于培养咖啡领域技能人才的工匠学院,也是盘活棚改腾空地块、推动区域业态提升的一次有益探索。

走进市北咖啡师工匠学院,处处充满着浓郁的咖啡香气,机车造型的炫酷咖啡机、形似“黑珍珠号”的复古改装机、别具特色的烘焙设施……一台台造型独特、充满历史韵味的专业设备映入眼帘,宛如一座小型咖啡博物馆。

在这里你可以深度了解咖啡背后的历史渊源,还可以近距离观摩咖啡豆烘焙、手冲萃取、创意拉花等全流程教学演示,这座学院不仅具有浓厚的咖啡文化氛围,还承担着传承创新咖啡技艺、输送卓越咖啡人才的使命。

“市北咖啡师工匠学院成立以来,与青岛市职工创业联盟和青岛市咖啡行业工会联合会密切合作,利用工匠学院位于市北老城区的地理优势和咖啡培训讲师人才济济的师资优势,积极开展了‘咖啡屋点亮老城区’青年咖啡师系列培训活动,以实际行动帮助广大青年就业创业,激发老城区活力和流量,取得了初步成效。”学院首席导师崔卫介绍,自学院建立以来,已经开展多期专业课程,广泛面向全国各地的咖啡爱好者,以及青岛的青年创业者、社区再就业人员等。崔卫表示,希望通过工匠学院这一载体,让更多人有机会了解咖啡、热爱咖啡,把咖啡喝明白、做明白,掌握一技之长。市北咖啡师工匠学院通过贯通“培训—竞赛—认证—就业”全链条,采用理论授课、现场教学、案例分析、情景模拟等

相结合的教学方式,锻造知识型、技能型、创新型劳动者,为居民提供新的就业创业渠道。

今年2月28日,李沧区人力资源和社会保障局特别策划的春节首场“技能培训公益第一课”聚焦“手作咖啡香”。无论是咖啡小白,还是想精进技艺的爱好者,专业老师都手把手教学,帮助参与者轻松掌握手冲咖啡的核心技巧,赋能更多人的职业道路与生活品质。一股“技能人才风暴”,助力青岛将“咖啡之城”名片擦得更亮,让咖啡香飘得更远。

慢生活的注脚

当“在地文化”与“咖啡香”撞个满怀,在青岛,许多开在社区里的咖啡店融合了人文底蕴、历史风貌和生活质感,它们无需刻意雕琢,在街角巷尾自然生长,悄然构建起主客共享的温馨场域。

在台东老火柴厂改造的红砖墙内,一座营地风格的咖啡工厂保留了老建筑的灵魂,同时用咖啡激活空间。“咖啡不该是快消品,而是慢生活的注脚。”主理人将“慢生活哲学”融入细节:你可坐在窗边看行人来往或者是倚窗发呆,老城的烟火气在咖啡杯中静静流淌。位于同安四路上的“寸土”咖啡用咖啡香串联起邻里日常,这里没有网红店的喧嚣,取而代之的是吧台前与咖啡师闲聊的熟客、午后围坐分享三明治的上班族,以及捧着陶瓷杯细品单一原产地咖啡的资深爱好者。主理人将这里定义为“社区客厅”——新鲜蔬菜来自隔壁埠西市场,简餐三明治每日现烤,咖啡豆由总部直供,每一口都能尝到对品质的坚持,悄然成为市北区“咖啡+社区”模式的范本。

“从10平方米的社区小店到3家连锁门店,关键是选对客群、做好‘咖啡+服务’的差异化。”在一次由市北区人力资源和社会保障局联合青岛市

咖啡文化协会共同主办的技能创业活动中,市北咖啡师工匠学院院长、青岛市咖啡文化协会特邀专家王德涛,以其十余年深耕咖啡赛道的实战积累,从“避开商业旺区高租金陷阱”的选址策略,到“根据社区客群调整咖啡浓度”的运营细节,再到“利用短视频引流、打造门店特色IP”的营销技巧,向大家分享。为推动技能成果真正转化为创业实效,活动特别搭建了“资源对接专区”。市北区人社局联合青岛市咖啡文化协会,提供三项关键支持:一是开通咖啡技能进阶培训通道,帮助创业者对接咖啡师技能培训专业课程,夯实创业技能基础;二是链接设备与原料采购平台,为创业者争取到行业内优质供应商的批发优惠价,降低初创成本;三是开展政策“一对一”咨询,工作人员详细解读就业技能补贴、创业贷款申请等政策,帮助创业者“应享尽享”、轻松起步。

从技能人才培养的厚度,到雨后春笋般不断涌现的社区咖啡店的温度,既有“铸匠”的严谨,也有“融城”的温情。当越来越多的年轻人通过工匠学院掌握一技之长,当越来越多的社区小店成为城市温暖的注脚,青岛的咖啡故事便不再只是关于一杯饮品的叙事。它以咖啡为媒,聚拢山海人才,激活老城空间,最终将这一缕醇香,淬炼成这座城市独特的文化名片与产业实力。

打造北方人才高地

青岛作为北方咖啡第二城,人才是支撑产业从“港口优势”转向“品牌优势”的核心。在崂山区咖啡产业商会副会长兼支部书记王云鹏看来,青岛咖啡人才底子厚、氛围浓,是北方少有的具备原创能力与输出能力的城市。多年来,青岛培养出大批懂烘焙、会品鉴、精制作的专业咖啡师,不少人走向上海、北京、云南等行业高地,在全国咖啡赛事中频频获奖。“我们在云南普洱对接产业时,为当地授课的核心讲师正是从青岛走出

去的人才,这充分说明青岛在咖啡技艺、审美与运营上早已形成独特优势。”王云鹏说,这种人才底蕴,既是海派文化浸润的结果,也是港口开放带来的国际化视野使然。

为把人才优势转化为产业胜势,青岛正打通上游产区与下游消费端的人才通道。王云鹏介绍,在相关部门推动下,崂山咖啡产业商会与云南普洱建立深度合作,启动“青普共创”咖啡产业人才计划。普洱是中国咖啡核心产区,种植面积占全国一半以上,拥有云南农业大学咖啡专业、国家咖啡实验室等顶尖资源;青岛则坐拥港口、消费市场与文旅场景,双方形成“原料+技术+市场”的互补格局。“我们不仅组织青岛从业者赴普洱学习种植、处理、烘焙技术,也邀请普洱专家来青授课、办赛,在2025年青岛咖啡产业大赛中斩获一等奖,正是跨区域人才协作的成果。”王云鹏说。

乡村咖啡(村咖)是青岛特色,也是人才培养的重要场景。目前崂山仅北宅街道就有近50家村咖,全区特色咖啡门店约200家,在北方位居前列。这些小店多为个体工商户,主打“一户一特色”,与民宿、露营、窑烤面包、田园场景融合,但普遍存在专业不足、标准不一的问题。为此,崂山区咖啡产业商会正牵头制定青岛村咖标准,围绕人员资质、食品安全、环境服务、咖啡豆认知等维度建立规范,计划对合格门店授予星级认证,推动乡村咖啡从“情怀开店”走向“专业经营”。

人才兴则产业兴。青岛有港口优势、产业基础、文旅场景,更有一批热爱咖啡、深耕行业的人才。未来,青岛将依托瑞幸烘焙厂、雀巢莱西工厂等龙头企业,培养规模化、标准化的生产型人才;另一方面,依托自贸港咖啡豆恒温仓、保税烘焙中心,培育仓储、品控、贸易等专业人才。“我们计划在崂山打造咖啡工匠小镇,建设咖啡会客厅与创业孵化基地,服务金家岭科创大走廊,吸引青年人才、海归人才投身咖啡创业。”王云鹏说。

本版撰稿摄影(除署名外) 青岛早报/观海新闻记者 杨健 于健