



一杯“广州啡”叹出千般味

扎根本土,都市里培育优质咖啡苗;全方位助力创业者实现“拎包开店”

# 全产业链打造接地气产品 “广州产”咖啡喝出“国际范”

“五一”期间,2026广州咖啡文化季在天河体育中心启幕。这场汇聚了13个国家、43座城市230余家品牌的盛会,吸引了超13万市民游客,带动了周边商圈消费破亿元。展会上的喧嚣只是冰山一角,支撑这五天热闹的,是广州一条日益成熟的咖啡全产业链。

■采写:新快报记者 李应华 金瑜

【敲重点】

## 种业突围 都市里的“咖啡硅谷”

广州咖啡的故事,远比想象中更早。据广州大学冷东教授考证,清嘉庆十七年(1812年),广州十三行商人潘长耀曾向英国商人赠送一包咖啡豆。这一发现将咖啡传入中国的时间从学界公认的1830年(道光年间)向前推进了近20年。

彼时的黄埔港见证了咖啡首次在这片土地上留下印记,200年后,在长洲岛红百合生态园,40亩咖啡种植基地不仅是都市田园景观,更是广州咖啡产业的“种源库”。依托云南德宏热带农业科学研究所,这里引进了近20个国内外优质品种,培育了十万株优质咖啡苗。

产业兴,始于源。在广州这座非传统产区的城市里,黄埔区悄然掀起了一场“绿色革命”。据统计,广州市咖啡种植面积中,黄埔占比超80%,位居第一。“广东能不能种咖啡?很多人看到这些树长得这么好,就知道答案了。”华南理工大学高级工程师陈荣如是告诉新快报记者。目前,黄埔区正快速扩张种植版图:长岭街道打造“茶咖共生”景观,新龙镇预计明年种植达200亩。这座“咖啡种业芯片”基地,正在筛选最适合岭南气候的种苗,未来将冲刺年产200万棵优质咖啡苗的目标。

## 智造赋能 硬核科技畅销全球

如果说种植是根基,智能制造则是广州咖啡产业腾飞的“硬核翅膀”。

在给力咖啡位于南沙的6000平方米新工厂,创始人刘敏健告诉新快报记者,工厂应用了高精度机器对烘焙好的咖啡豆进行二次筛选,通过视觉识别技术,将颗粒大小不均、色泽不达标的豆子精准剔除,最终保证每一包出厂咖啡豆的品质统一。

去年,给力咖啡整体搬迁至广州南沙的新工厂,完成产能升级的关键一

跃,年烘焙产能最高可达3000吨,提升了6倍,成为大湾区领先的咖啡烘焙中心。“明年,我们还将增加一台可烘焙240千克咖啡豆的机器。届时,我们将是整个华南地区产能最大的工厂。”刘敏健表示。

更令人瞩目的是其“智能设备+咖啡豆”的一体化出海模式,今年广交会上,企业凭借机械臂咖啡机器人与定制化豆子的打包输出,吸引了多国客商。目前,其产品已远销东南亚、中东,成为“广货”出海的代表。

同样在广交会上大放异彩的,还有广州技诺智能(JETINNO)。这家扎根黄埔的企业拥有200多项专利,年产能达26万台智能咖啡机,产品畅销全球110多个国家和地区。此外,落户黄埔的AGIBUDDY Coffee+分布式AI咖啡机器人,可全自主制作45种饮品,65秒快速出杯,已在北京圆明园、井冈山等景区落地,单机日均出杯量达数百杯。

## 人才底座 产教融合培育“咖啡工匠”

产业的可持续发展,离不开人才的支撑。位于长洲岛的咖襄烘焙学院,是国内首家建立咖啡产业链人才培养全场景的学院。这所2300平方米的“前院后坊”,不仅配备了先进的烘焙设备,还与华南理工大学、铂澜咖啡学院等共建实训基地,培养咖啡加工工、品鉴师等新职业。

“填压咖啡粉的力度精准到克,奶泡温度稳定在65℃,拉花时手腕转动角度控制在15°……”在白云区金达咖啡饮品城的咖啡饮品研发中心工匠培育工作室,每年有600多名对咖啡职业充满热爱的学员,在这里潜心钻研。为加快咖啡行业高技能人才培养,破解人才供给难题,2024年,在白云区总工会的指导下,广州金达食品市场经营管理有限公司成立了“咖

啡饮品研发中心工匠培育工作室”,开启咖啡人才系统化培育的新征程。

当前,咖啡师已成为社会新兴工种,国家已颁布咖啡师职业技能从业标准。为贴合行业标准,该工作室组建了由8名园资深咖啡饮品培训师组成的专业师资队伍,量身打造了层层递进的课程体系,涵盖咖啡豆品种特性、萃取原理等基础理论,以及手冲技巧、拉花细节等实操内容,实现了理论与实践的深度融合。

## 全链条服务 创业者几乎可以“拎包开业”

位于白云区的金达咖啡饮品城拥有全国首家咖啡新茶饮主题产品体验中心,经过十年时间已发展成为功能齐备的咖啡产业链服务平台,也是华南地区颇具影响力的咖啡饮品产业集聚地。“咖啡产业链上的所有资源,这里都能链接!”金达咖啡饮品城总经理蔡泽如是说。

与传统批发市场招商收租的模式不同,金达咖啡饮品城的核心竞争力在于构建了完整的产业生态。“我们这里针对的是咖啡饮品烘焙的全产业链服务。”蔡泽说。

其中一家门店的销售总监黄莉莉向新快报记者介绍了他们门店的一站式解决方案:“整店输出指的就是我们的原料、设备、包装都可以在这里一站式采购,技术培训、门店品牌设计、室内装修设计、开业营销方案等,我们也能全方位提供服务。”

咖啡机供应商张连生指着满店的设备告诉记者:“我们前后加起来有几百种咖啡机及相关器具,进口和国产都有。你要开一家咖啡店,把图纸给我们,我们会根据你的店面帮你规划动线,然后帮你安装调试相关设备,再教你如何做出一杯美味可口的咖啡。”这种全链条服务,让创业者从零到一开出一家店,几乎可以“拎包开业”。

## 1 “广州产”咖啡豆为何能在海外 占据一席之地?

成本优势叠加物流优势,  
综合成本更具性价比

给力咖啡创始人刘敏健告诉新快报记者,十分庆幸选择在广州扎根——这座城市开放包容的氛围,滋养了咖啡产业的成长;庞大的消费市场,为企业提供了广阔的发展空间;完善的产业链配套,更是助力其走向全球。

国外本身就有非常成熟的烘豆技术,为何给力咖啡豆能在海外占据一席之地?刘敏健给出了答案:一方面是规模效应带来的成本优势,中国制造业发达且AI应用广泛,大幅提升生产效能,叠加广州港南沙港区的港口、运输优势,综合成本比外国客户在当地采购熟豆更低;另一方面,中国咖啡豆烘焙量快速攀升,诞生了全球烘豆冠军,蓬勃的消费市场让烘豆师在实践中练就高超技术,能打造丰富多元的咖啡风味。

## 2 如何推动“接地气”的广州咖啡 产业发展?

像煲汤一样,把咖啡融入  
到岭南烟火气中

“就像广州煲汤一样,小火慢炖,把咖啡的味道慢慢融入到生活日常中。”作为广州咖啡文化季战略签约企业代表,陆家嘴国际咖啡文化节总策划陈败表示,广州有很好的咖啡消费氛围,这将吸引越来越多的咖啡从业者前来合作交流。

陈败表示,若说上海是面向全球的“咖啡秀场”,那么广州就是扎根本土的“咖啡生态林”,更野生、更具内生韧性,陈败认为广州发展咖啡产业有两大优势——一是“供应链隐形冠军”,依托广交会和珠三角食品工业基础,是技术、设备和原料的集散地;二是“岭南文化翻译官”,用咖啡语言重新诠释凉茶、糖水文化,“广货”出海就有了独特自信。

由此带来的是“接地气”的广州咖啡产业,陈败认为核心竞争力就两点:一是很“生活”,面向消费者而言,广州咖啡就像楼下的凉茶铺、糖水店,是街坊日常的一部分;二是供应链底子够硬,面向从业者而言,广州周边工厂多,从设备、豆子到杯材,打样快、成本低好控制。“很多流行全国的创意特调,原料其实都是在这边研发量产的。”陈败告诉新快报记者。



■2026广州咖啡文化季主会场,正如摊位排布一样,广州的咖啡产业布局紧密而齐备。主办方供图