

Absolventen erfolgreich ausgezeichnet

IHK-BESTENEHRUNG 2023



IMPULSE AUS DER PRAXIS
IHK-TOURISMUSAUSSCHUSS

Auf einen Kaffee nach Cochem

Gemeinsam Ausbildung gestalten

Die größten Arbeitgeber

AUF EINEN KAFFEE NACH COCHEM

Autor: Lothar Schmitz



In bester Lage, am Markt, betreibt Michael Loch ein Café. Den Kaffee röstet er selbst – die Produktionsstätte hat er gerade in die Nähe des Bahnhofs verlegt, um weiter wachsen zu können. Den Kaffee verkauft er bundesweit.



Foto: Katja Nolles-Lorscheider – IHK Koblenz

Cochem ist bekannt für seine Eindrucksvolle Burg. Für Wein sowieso. Und als Etappenziel des beliebten Moselsteigs. Aber für Kaffee? Darauf wäre man bisher nicht gekommen. Wenn es mit dem Unternehmen von Michael Loch so weitergeht, könnte die Moselstadt aber durchaus auch Menschen, die Kaffee lieben, anziehen. Was ist geschehen? 2019 kündigte der gebürtige Cochemer Michael Loch, gelernter Tischler und Heilerziehungspfleger sowie studierter Sozialpädagoge, seine Festanstellung im Jugendamt in Daun, um in seiner Heimatstadt ein Café zu eröffnen. Die Idee trug er schon lange mit sich herum. 2019, mit 40, fiel die Entscheidung. Die Gelegenheit war günstig: Seine Eltern hatten am Markt früher ein Modegeschäft betrieben und das Ladenlokal dann verpachtet. 2019 lief der Pachtvertrag aus. Damit war der Weg für ein Café in Bestlage frei. Zudem konnte er 30 Prozent der Nettoinvestition über das EU-Förderprogramm „LEADER“ finanzieren. Loch war zuversichtlich. „Cochem zieht sehr viele Touristen an; in der Saison ist die Gastronomie eher überausgelandet“, erzählt er. „Ich war mir sicher, dass man mit einem guten Produkt in guter Lage einen auskömmlichen Umsatz erzielen könnte.“ Das gute Produkt wollte er selbst herstellen. Deshalb baute der Kaffeeliebhaber und -kenner

eine Rösterei auf. Außerdem bezieht er den Rohkaffee nicht von irgendwo, sondern nur von Händlern, die im engen Kontakt mit den Farmern stehen. „Sie garantieren für Qualität, Fairness und Nachhaltigkeit“, sagt Loch. „Wir legen größten Wert auf faire Löhne und darauf, dass es keine Kinderarbeit gibt und die Menschen nicht mit Chemikalien in Berührung kommen“, ergänzt er. Um sich davon zu überzeugen, reist er immer wieder in die Herkunftsländer und besucht die Farmen, von denen sein Kaffee kommt.

KAFFEEMENGE UND UMSATZ STEIGEN

Mit dem Verkauf des Röstkaffees erwirtschaftet Loch inzwischen rund 30 Prozent seines Gesamtumsatzes. Tendenz: steigend. Denn inzwischen zählen zahlreiche Gastronomie- und Hotelbetriebe sowie andere Unternehmen zur Kundschaft. Auch der Online-Vertrieb lässt die Umsatzzahlen steigen. Noch liegt die verarbeitete Rohkaffeemenge im einstelligen Tonnenbereich. Es wird aber immer mehr. „Wir wachsen exponentiell“, freut sich Loch. Damit das möglich ist, mietete er 2023 ein ehemaliges Bahngelände an der Pinnerstraße, in der Nähe des Bahnhofs, und verlagerte die Rösterei und den Vertrieb dorthin. Bisher wurde in dem 4-stöckigen Gebäude am Markt produziert. „Das war ganz schön eng und mühsam“, sagt der Unternehmer. Dort, am Markt, erzielt er mit dem Café rund 70 Prozent des Gesamtumsatzes. Es ist sozusagen der „Showroom“ der Cochemer Kaffeerösterei. Wobei das Augenmerk tatsächlich auf der

„Unsere Investitionen hatten sich bereits nach ungefähr anderthalb Jahren amortisiert. Schneller, als unser Steuerberater das erwartet hatte.“

Michael Loch,
Kaffeerösterei Cochem



Foto: Kevin Ruehle

Das ist einzigartig in der Moselstadt Cochem: Barista Michael Loch serviert Kaffeespezialitäten aus selbst gerösteten Bohnen.



Fotos: Michael Loch

Vielfalt des Kaffees liegt. Dazu gibt es lediglich ein herzhaftes Brot oder eine Zimtschnecke von einer lokalen Bäckerei, mehr nicht. Außerdem kann man auch regionalen Wein trinken oder ein Bier aus der Vulkan-Brauerei in Mendig. Nicht Menge, sondern Qualität und Regionalität sind dem Unternehmer wichtig. Offenbar kommt das Konzept an. Die 32 Plätze im Café sowie die vier Tische auf dem Marktplatz sind meist gut belegt.

„Unsere Investitionen hatten sich bereits nach ungefähr anderthalb Jahren amortisiert“, erzählt Loch, „schneller, als unser Steuerberater das erwartet hatte.“ Inzwischen beschäftigt Loch drei Festangestellte sowie je nach Saison vier bis sechs Aushilfen, auch Schülerinnen und Schüler. Um die frisch gerösteten Kaffeebohnen zu verpacken, setzt Loch zudem auf eine Hilfskraft aus einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung.



Knut Schneider
02671 9157-96
knut.schneider@koblentz.ihk.de

