



Coffeeshop Award Verleihung Management

Qualität und Innovation

Herforder Konzept Kontor Kaffee gewinnt den Coffeeshop Award.

UTE NERSTHEIMER

icht nur für die Jury ist der Coffeeshop Award immer wieder eine schöne Veranstaltung. Schen sich die sechs Mitglieder zwar verbindlich immer Ende November im Jahr, ist es ein Abend, an dem die Preisträger im Rampenlicht stehen. In diesem Jahr waren es Anette Hertel-Krömker und Hentik Krömker aus Herford. Ihr Konzept Kontor Kaffee überzeugte die Jury – bestehend aus Ute Nerstheimer (Coffee Business), Annika Taschinski (Elbgold), Graziano Chessa (coffee & events), Christian Kohlhof (Amalthea Ventures und Gründer von chicco di caffe), Ludger Schlautmann (GA-Trendagentur) und Trond Patzphal (Coffee Business) vor allem durch Innovation, Mut und Qualität.



[1]

Feierlicher Rahmen

"Der Coffeeshop Award wird immer in einer intimen Atmosphäre verliehen", sagte Trond Patzphal, Verleger und Chefredakteur der Coffee Business. Und anders könnte man den Abend im Osnabrücker Steigenberger Hotel nicht beschreiben. Nach einem kleinen Sektempfang in der Hotelbar siedelte die Gruppe in Feierlaune um in die Enoteca. Im gemütlichen Ambiente zwischen Weinflaschen und -kisten feierte das Preisträger-Ehepaar gemeinsam mit der Jury und Kollegen aus dem Verlag. Ute Nerstheimer hob in ihrer Laudatio vor allem die Begeisterung und das Engagement Henrik Krömkers hervor: "Dass jemand für eine Sache brennt, wird deutlich, wenn er sie lebt, wenn er keinen Stillstand mag und sich ständig weiterentwickelt. Diesen Eindruck habe ich von Ihnen, Herr Krömker*, hielt die Redakteurin der Coffee Business fest, "Als Sie mir im Sommer Ihren Coffeeshop und das angrenzende Hotel zeigten, wurde mir direkt klar: Hier brennt einer für das, was er macht." Ludger Schlautmann, langjähriges Jury-Mitglied und bekannt für sein nationales und internationales Trendgespür, konnte dies nur unterstreichen. Er hatte den Herforder Coffeeshop der Jury als würdiges Konzept vorgeschlagen. "Herford ist für Kaffeebars kein leichtes Pflaster", sagte er. Doch das hält Henrik Krömker nicht davon ab, sowohl innovative Snacks auszuprobieren, als auch mit ausgefallenen Getränkevariationen und verschiedenen Beiprodukten seine breit gefächerte Kundschaft zu bedienen. Saisonale Trends macht Henrik Krömker mit und gibt ihnen die eigene Handschrift. So sind es beispielsweise Liköre, aber auch verschiedene Riegel oder Frozen Jogurt, den man im Kontor Kaffee genießen kann. Bei den Gästen kommt es an.

ILSI CIDAMAII

COFFEE BUSINESS 8/2018

41





"Wir bedienen eine breite Gruppe an Gästen. Es sind nicht nur die jungen Menschen, die bei uns Kaffee trinken. Es sind alle Altersgruppen vertreten", hält der Unternehmer fest. Besonders seine starke Affinität zu Kaffee und dem Rösten der Bohnen kam bei manchen Jurymitgliedern gut an. Anette Hertel-Krömker betonte dabei, wie wichtig es ist, mit Leidenschaft bei einer Sache zu sein. Dass beide das bei ihrem Kontor Kaffee sind, wurde den Juroren auch erneut an diesem Abend deutlich.

Kombinationen finden

"Mit Ihrer eigenen kleinen Show-Rösterei, die Sie in Ihrem Ladenkonzept integriert haben, ziehen Sie die Blicke auf sich und bekehren spätestens dann den letzten Kritiker", hielt Redakteurin Ute Nerstheimer weiter in ihrer Laudatio fest, "Ihr gesamter Shop überzeugt durch ein modernes, ansprechendes Design, das sich auch in Ihrem angeschlossenen Hotel durchzieht." Jeder, der einmal in Herford übernachten wollte, sollte dies im Hotel Hansa machen. Die feierliche Veranstaltung war durchzogen von Kaffee. So kamen nicht nur Themen wie nachhaltige Becher-Pfandsysteme, sondern auch Mikroröstereien und Mitarbeiterführung auf den Tisch. Krömker hielt den Gedanken der Nachhaltigkeit besonders hoch und fand innerhalb der Jury Zustimmung. Dass die Mitarbeiter im Kontor Kaffee den Gästen stets mit einem Lächeln begegnen, hatte Ludger Schlautmann in seine Begründung eingeschlossen. Auch Trond Patzphal lobte die Souveränität der Kontor Kaffee Mitarbeiter auf prekäre Fragen beim Inkognito-Besuch im Sommer.

Zukunftsmusik

Henrik Krömker ist Hotelier in der dritten Generation, Coffeeshopbesitzer in der ersten. Dass er den Award gewonnen hat, motiviert ihn für die zukünftigen Jahre: "Wir freuen uns riesig über den Preis und verstehen ihn als Lob und Anerkennung unserer Arbeit", hält er fest. "Gleichzeitig ist diese Auszeichnung für uns aber auch eine große Motivation, den eingeschlagenen Weg so weiterzugehen. Wir freuen uns schon auf die Zukunft und vieles Neues!" Und auch wenn es bei dem Coffeeshop Award um die Würdigung eines Kaffeekonzepts geht, möchten wir von redaktioneller Seite einen Aufenthalt im Hotel von Henrik Krömker in Herford empfehlen. Um den Coffeeshop kommen Sie nicht herum. Zwischen den "normalen" Gästen können Sie frühstücken und sich selbst davon überzeugen, warum die Jury sich für dieses Konzept entschied.

COFFEE BUSINESS 8/2018

