

Schwarzes Gold in der Altstadt

von Enno Kähler, IHK

„Ich lebe das Thema Kaffee“, sagt Carlos Tomás, der mit seiner Frau Daniela im Osnabrücker Heger-Tor-Viertel ein Fachgeschäft für Kaffeespezialitäten betreibt. 2011 verwirklichte Tomás – sein Vater ist Portugiese, seine Mutter Brasilianerin – seinen Traum von einer kleinen Kaffeerösterei.

Geboren wurde Carlos Manuel Rodrigues Tomás 1980 in Osnabrück. Seine Eltern waren bereits Anfang der 1970iger Jahre aus Portugal in die Stadt an der Hase gekommen, um hier zu arbeiten. Damals suchte der Autobauer Karmann Anlagenelektroniker und bot seinem Vater, der beim Militär den Beruf des Elektrikers erlernt hatte, einen Arbeitsplatz an. Seine in Brasilien geborene Mutter fand beim Bistum Osnabrück als Raumpflegerin eine Beschäftigung. Den 1970 geborenen älteren Bruder von Carlos Tomás hatten die Eltern, wie viele der ersten Gastarbeiter, zunächst bei der Familie in ihrem Heimatland gelassen. Auch für Joaquim und Zulmira Tomás war es wich-

tig, dass ihre Kinder nicht den Bezug zu ihren Wurzeln verlieren und so schickten sie auch ihren in Deutschland geborenen Sohn Carlos auf die portugiesische Schule in Osnabrück. „Während meine Mitschüler nachmittags Fußball spielten, musste ich Portugiesisch lernen“, erinnert er sich. Heute ist er froh darüber, nutzt die Sprache etwa bei Verhandlungen mit Kaffeelieferanten in Südamerika.

Das Thema Kaffee spielte schon früh eine Rolle in Tomás Leben: „In den Sommerferien haben wir im Geburtsland meines Vaters und in der kalten Jahreszeit im Geburtsland meiner Mutter Urlaub gemacht. In Brasilien hoffte ich dabei immer, auf der Kaffeeplantage eines Bekannten Trecker fahren zu dürfen“. Weil es sein Vater so wollte, machte er zunächst eine Ausbildung im Unternehmen Karmann als Zerspanungsmechaniker. Aber seine Leidenschaft war der Kaffee: Er half bereits mit 14 Jahren in Cafés und war fasziniert von der Zubereitung und den Profi-

Fast vis-à-vis zum Heger Tor: Carlos Tomás, hier mit Ehefrau Daniela, hat portugiesische und brasilianische Wurzeln.



Maschinen dort. Nach der Ausbildung nahm er eine Beschäftigung in der Gastronomie auf und absolvierte Barista-Kurse, um sich weiter zu qualifizieren. Später unterstützte er für einen Franchise-Anbieter Gründer beim Aufbau ihrer Café-Betriebe in Deutschland und Rumänien.

Kritische Phase überstanden

„Am 10. Juni 2011, einem Freitag, eröffnete ich dann meine eigene Kaffeerösterei in Osnabrück“, erzählt Carlos Tomás. Nur mit Eigenkapital gestartet, stellte er jedoch schnell fest, wie bedeutend eine ausreichende Liquidität für die weitere Entwicklung ist. Denn: Einige der gewerblichen Kunden ließen sich beim Bezahlen länger Zeit, als angenommen. Vielleicht war dies der Grund, dass Tomás sich auf ein Angebot einließ, das er rückblickend „einen sehr großen Fehler“ nennt: Der Versuch, mit einem vermeintlich kapitalstarken Partner sein junges Unternehmen schnell nach vorne zu bringen, scheiterte. Mit der Hilfe der Familie, einem großen Osnabrücker Unternehmen für Gastronomie- und Großkücheneinrichtungen und dem Vertrauen seines Kreditinstitutes gelang ihm Mitte 2012 mit ‚Tomás Art Café. Die Altstadttrösterei‘ ein Neustart.

Heute zählen neben der Laufkundschaft in der schönen Altstadt auch große Firmen aus der Region zu seinen Kunden. Darüber hinaus dürfen die Mitarbeiter der Gastronomiekunden beim Rösten dabei sein und mehr über die Zubereitung von Kaffee erfahren. „Ich möchte, dass meine Kunden erklären können, wie der Kaffee produziert wurde“, sagt der Gründer. Und dann ist er



Traum verwirklicht: Das Ladengeschäft im Osnabrücker Heger-Tor-Viertel.



IHK-Serie: Gründung durch Migranten

Erfolgreiche Unternehmen mit Migrationshintergrund beleben die regionale Wirtschaft. Rund 17 % der neu gegründeten Einzelunternehmen werden in Niedersachsen von ausländischen Staatsangehörigen gegründet. Wir möchten Ihnen in unserer Serie Unternehmer mit Migrationshintergrund und deren Firmen vorstellen.

Alle Texte und Informationen:
www.osnabrueck.ihk.de/migration

Befüllen von Kaffee-Kapseln

Stolz ist der 31-Jährige aktuell auf seine eigene kleine Produktion von Kapseln für Kaffee-Maschinen: „In die Entwicklung des Kapselsystems habe ich rund zwei Jahre Arbeit investiert“. Über 10 000 Kapseln hat Tomás in den vergangenen Wochen verkauft, was besonders beachtlich ist, weil derzeit jede Kapsel per Hand gestopft wird – so lange, bis die passende Maschine da ist. 2011 legte der Absatz von Kapsel-Kaffee nach Angaben des Kaffeeverbandes in Deutschland um 30 % zu, während der Filterkaffee um 1 % zurückging.

Auch wenn die Nachfrage bereits durch Mund zu Mund Propaganda stark angestiegen ist, wie Tomás sagt, öffnet er seine kleine Kaffeerösterei in der Hegerstraße nur an drei Tagen in der Woche. So bleibt ihm ausreichend Zeit, seine Kaffeeaktionen zu produzieren und Kaffeeautomaten, die

auch direkt bei seinem Lieblingsthema, spricht über die Einkaufspreise für die Rohbohnen in Höhe von vier bis sieben Euro pro Kilo, den Gewichtsverlust von 20 bis 30 % beim Rösten und die hohe Kaffeesteuer von 2,19 Euro pro Kilogramm. „Zieht man die Steuer vom normalen Handelspreis ab, weiß man oft schon, welche Qualität ein Kaffee hat“.

seine Kunden bei ihm gemietet haben, zu warten. Und auch über die Weiterentwicklung zu einem Franchisesystem denkt er nach. Eine erste Anfrage aus der Friedrichstraße in Berlin gibt es bereits. ■

www.tomas-cafe-art.de

wir sprechen internet

