

Marcel Koch

De weg van KPN-medewerker naar Doppio-ondernemer

Negen reorganisaties overleefde hij bij KPN, maar na de laatste vroeg Marcel Koch zich af of hij er nog wel op zijn plek zat. Hij besloot een halfjaar naar Italië te gaan om na te denken wat hij nu precies wilde. Het werd een eigen Doppio Espresso. Een beslissing waar hij nog geen seconde spijt van heeft.

'Ik hou van koken, had eerder met plezier in de horeca gewerkt en bij KPN gastvrijheidstrainingen gegeven. Alles bij elkaar opgeteld kwam ik in Italië tot de conclusie dat ik de horeca in wilde. Ik heb toen allerlei franchiseformules benaderd om mee te lopen, zo ook Doppio Espresso. Doppio is ontstaan bij Lago Maggiore vlakbij Milaan. Daar liggen mijn roots. De Italiaanse uitstraling, het moderne en strakke: dat past bij mij. De keuze was gemaakt.

Inspiratie opdoen

Toen volgde een lange zoektocht naar een goede locatie. Uiteindelijk werd het nieuwbouw Nijmegen. Met een gedegen ondernemingsplan en goed verkoopverhaal wist ik de bank te overtuigen om in te stappen. We konden bouwen! De interieurbouwer kwam van Doppio, maar ik kon veel invloed uitoefenen. Ik was de 25^{ste} Doppio. Ik heb veel Doppio-zaken bezocht om informatie te verzamelen en inspiratie op te doen. Uiteindelijk heb ik mezelf als uitgangspunt genomen, wat ik graag wil in een espressobar, maar niet vaak aantref: een plek waar je alles kunt. Gezellig zitten, flexwerken, even chillen aan een hoge tafel, lekker lezen.

Inspanningen

En dan komt eindelijk het moment dat je de deuren opent. Een gloednieuwe prachtige zaak, met honderd zitplaatsen en te weinig gasten. De kosten lopen door en er komt weinig binnen. Dan moet je vertrouwen hebben in jezelf en het concept en aan de slag. Social media, een 3D-filmpje, flyeren, netwerken. De gsm-shop in de buurt had bijvoorbeeld een 1-uur-service. Ik ben er heen gegaan met koffiebonen voor half geld. Kappers en een fotozaak met wachttijden, hetzelfde verhaal. Mijn inspanningen werden beloond. Vorig jaar hebben we het terras zelfs uitgebreid van 30 naar 100 stoelen.

Blijde gasten

Het is hard werken, maar ik vind het heerlijk. Doppio Espresso geeft mij de vrijheid om te ondernemen binnen een onwijs leuk concept. Elke dag zie ik het weer als een uitdaging om samen met mijn team ervoor te zorgen dat de gast blijer de deur uitgaat dan hij binnenkwam. Een krantje, een mooi figuurtje op de koffie, een luisterend oor: wat werkt is voor iedereen weer anders. Dat maakt het ook zo leuk.'