

KOMPAKT

Nachrichten aus Hagen

Hilfe beim Ausfüllen von Formularen

Hagen. Nicht immer ist verständlich, was Ämter für Belege brauchen und welche Formulare vonnöten sind. Die Freie evangelische Gemeinde bietet daher allen Bürgern, die Hilfe beim Ausfüllen von Anträgen benötigen, an jedem dritten Donnerstag im Monat Unterstützung an. Nächster Termin ist heute von 14 bis 16 Uhr im Gemeindehaus am Bergischen Ring 39.

Workshop im Atelier Lucane

Hagen. In der 5. Ferienwoche findet ab Montag, 6. August, ein dreitägiger Workshop von 10 bis 12 Uhr im Atelier Lucane statt. Der Workshop richtet sich an Erwachsene, Jugendliche und Kinder. Die Doppelstunde kostet für Kinder und Jugendliche 12,50 Euro, für Erwachsene 15 Euro (inkl. Material). Anmeldung unter ☎ 9231082 oder 0177/3784800.

Konfirmanden feiern ihre Jubiläen

Haspe. In der Ev. Kirche Haspe findet am Sonntag, 16. September, die Diamantene, Eisene oder Gnaden-Konfirmation für diejenigen statt, die vor 60, 65 oder 70 Jahren in der Kirchengemeinde konfirmiert wurden. Die Betroffenen mögen sich bis Ende Juli beim Gemeindebüro, Frankstraße 9, ☎ 43438, melden und möglichst auch Adressen ehemaliger Mitkonfirmanden nennen.

Erste Hilfe lernen und Augen testen lassen

Hochschulviertel. Ein Erste-Hilfe Lehrgang findet am Samstag, 21. Juli, um 9 Uhr im DRK-Gebäude, Feithstraße 36, statt. Der Kreisverband Hagen bietet ab 8.40 Uhr die Möglichkeit, einen Sehtest durchführen zu lassen. Anmeldung unter ☎ 55065.

SGV wandert nach Schleipe

Hagen. Die SGV-Abteilung Hagen wandert am Sonntag, 22. Juli, in der Umgebung ihres Jugend- und Wanderheims Lindern im Naturpark Ebbebeerge. Die Wanderung führt zur Ortschaft Schleipe. Dort ist die Besichtigung des Schleiper Hammers geplant, die der Heimatverein Kierspe durchführt. Eine Einkehr ist geplant. Die Gesamtstrecke beträgt ca. 6 km. Treffpunkt ist um 9.30 Uhr am Parkplatz der Telekom am Höing. Mit eigenen PKWs geht es zum Ausgangspunkt der Wanderung. Nach Möglichkeit werden Fahrgemeinschaften gebildet. Familien mit Kindern willkommen. Anmeldung bis Samstag, 20. Juli, bei Wanderführer Wolfgang Wolfersdorf, ☎ 55959.

Keine Zulassungen im Bürgeramt

Hagen. Aufgrund eines Personalengpasses in der Zulassungsstelle können in den Ferien (bis einschließlich 21. August) während der Samstagsöffnung im zentralen Bürgeramt des Rathauses keine Kfz-Zulassungen vorgenommen werden. Uneingeschränkt bleiben die Öffnungszeiten im Hohenlimburger Rathaus, Freiheitstraße 3, wo weiterhin Zulassungsangelegenheiten erledigt werden können – und zwar montags, dienstags und donnerstags von 8 bis 16 Uhr, mittwochs von 8 bis 12 Uhr und freitags von 8 bis 11 Uhr.

➔ **IM BLICKPUNKT** Hagener Unternehmen

Salate sollen den Markennamen Haspe tragen

Cahit Kerenciler, Inhaber des Obst- und Gemüsegroßhandels Früchte Boquoi, ist ein Lokalpatriot. Und ansonsten gilt: Jeder Artikel ist jederzeit lieferbar. Ausgeprägter Unternehmergeist

Von Stefan Pohl

Hagen. Auch bei der Berufswahl gibt es Familientraditionen. Kinder von Rechtsanwälten studieren Jura, Ärztekinder Medizin, Unternehmersprösslinge Betriebswirtschaft. Da kennt man sich aus, da hat die Familie Kontakte, die sich später einmal als nützlich erweisen könnten. Manchmal hilft sanfter Druck. Anders herum: Der Sohn einer Familie, die 600 Jahre im Handel tätig war, dürfte als Angestellter einer kleinen Metallfirma nur schwerlich sein Lebensglück finden.

So erging es auch Cahit Kerenciler (47) aus Kars in der Osttürkei, Sohn eines Viehhändlers mit 800 Schafen und nach einer ersten Station in der Märkischen Metallbranche seit 2001 Inhaber von Früchte Boquoi - Großhandel für Obst-Ge-



Spitzenklasse in Hagen

Heute: **Früchte Boquoi**

müse, Molkereiprodukte und Convenience-Produkte in Haspe.

Stolz zeigt er dem Besucher zuerst seine 6900 Quadratmeter umfassenden Kühl- und Lagerhallen, in denen Frischware für die Abnehmer - Gastronomie, Hotellerie, Krankenhäuser, Altenheime, Justizvollzugsanstalten und Großbäckereien bundesweit sowie Real-, Rewe-, Metro- und Edeka-Märkte zwischen Hagen, Menden und Dortmund - gestapelt ist.

„Als neuer Inhaber muss man anders sein“, beschreibt Kerenciler, ein lebhafter, mittelgroßer Mann mit Vollbart, seinen mutigen Weg in die Selbstständigkeit. Seit 1996 ist er in der Branche tätig, zunächst hatte er einen Obst- und Gemüsegroßhandel am Mendener Bahnhof mit dessen Inhaber Kurt zusammen aufgebaut. „Mit zwei Bullis und einem Lastwagen haben wir Asylantenheime beliefert“, erzählt Kerenciler. „Zum Schluss waren wir zu sechst, ich war für den Wareneinkauf- und auch für den Verkauf zuständig.“

Dann kam 2001 ein Angebot, das man nicht oft im Leben erhält. „Wir hatten gute Geschäftsbeziehungen zur Firma Boquoi in der Hagener Körnerstraße“, erzählt Kerenciler. „Und da hat Herr Boquoi mir angeboten, sein Nachfolger zu werden und das Geschäft zu übernehmen.“



Cahit Kerenciler mit einer Kiste Nektarinen. In der Lagerhalle können alle Produkte, von Obst über Gemüse bis hin zu Molkereierzeugnissen, bei unterschiedlichen Temperaturen gekühlt gelagert werden.

FOTOS: STEFAN POHL

Sein ausgeprägter Unternehmergeist siegte über alle Zweifel. Obwohl eine große Summe zu stemmen war. Schließlich mussten auch noch Banken und die Hagener Industrie- und Handelskammer „von der Person und der Philosophie dahinter“ überzeugt werden, wie Kerenciler nicht ohne Stolz anmerkt. Eine Aufgabe, an der auch viele Aspiranten mit deutschen Wurzeln scheitern oder sie sich - zum Leidwesen der Kammer - gar nicht erst zutrauen.

Er schaffte es, nachdem er einen Business-Plan für drei Jahre vorgelegt hatte, mit Hilfe eines Existenzgründungsdarlehens und Mitteln der Kreditanstalt für Wiederaufbau. Aber der Anfang war steinig. Einige

alte Boquoi-Kunden seien abgesprungen - nicht aus Fremdenfeindlichkeit, sondern aus der Überzeugung heraus, dass ein Ausländer den Anforderungen des Gewerbes nicht gewachsen sei, berichtet Kerenciler. „Aber die abgesprungen sind, habe ich alle zurück gewonnen.“

Aber wie? „Als neuer Inhaber muss man anders sein“, lautet sein Erfolgsrezept. Im Frischebereich ist Schnelligkeit Trumpf, die Wege im Einkauf dürfen nicht lang sein - Kerenciler verkürzte sie, auch um besser disponieren zu können. Der An- und Verkauf im Obst- und Gemüsegroßhandel ähnelt dem Geschehen an der Finanzbörse - hektisch und nicht immer hundertprozentig berechenbar.

Die wichtigsten europäischen Fruchtbörsen mit Live-Versteigerungen von 6 bis 22 Uhr liegen in

Holland, Belgien, Frankreich, Spanien und Deutschland. Man muss das Geschäft verstehen, man muss weit vorausdenken können, und man muss schnell sein. Sonst zahlt man drauf.

Kerenciler beschreibt es an einem Beispiel: Ein holländischer Bauer bietet einem Versteigerer für den nächsten Tag 10 Paletten Tomaten, er erntet die Ware um sechs Uhr und bringt sie um 12 Uhr zur Versteigerung. Nachmittags ist die Ware beim Großhändler und steht im Idealfall am nächsten Tag beim Endkunden im Regal.

„Mit dieser Ware kann man vier Tage arbeiten“, sagt Kerenciler. „Und hat der Gastronom Petersilie vergessen, kann er auch ein Bund bekommen oder er könnte auch Milch bestellen. Deshalb haben wir Molkereiprodukte dazugenom-

men.“ Der durchschnittliche Warenumschlag pro Karton Frischware liegt nach seinen Angaben bei 1,8 Tagen.

Aus Rotterdam kommt die Überseeware, „Exoten“, für diejenigen, die alles haben und auf festlichen Buffets gern mit dem Besonderen angeben: speziell gereifte Papaya, besondere Sorten Chili, Spargel aus Peru. „Es gibt keine typischen Saison-Artikel mehr“, sagt Kerenciler. „Jeder Artikel ist jederzeit lieferbar.“ Das gilt auch für den boomenden Markt der so genannten Convenience-Produkte: gemischte Blattsalate, geschälte Kartoffeln, roh oder vorgegart, geschnittenes Obst.

Das erfordert Manpower. Heute arbeiten bei Früchte Boquoi 65 Beschäftigte, zu Zeiten des Vorbesitzers waren es sechs. „2006 kam für

„Es gibt keine typischen Saison-Artikel mehr.“

Cahit Kerenciler Inhaber

uns der große Sprung“, erzählt Kerenciler, „in unser neues 6500-Quadratmeter-Grundstück hier in Haspe habe ich drei Millionen Euro investiert.“

Nicht nur das hat ihn zu einem überzeugten Hasper mit türkischen Wurzeln gemacht. Der Familiensinn im besten Sinne war in dem Familienunternehmen immer schon vorhanden. Kerencilers Sohn und Schwager arbeiten im Betrieb. Der gemeinsame Mittagstisch in der Firma ist für die Belegschaft obligatorisch - da ist Kerenciler trotz seiner jungen Jahre ganz Patriarch.

Und eben auch Lokalpatriot. Demnächst will Kerenciler „ausgewählte Produkte, die wir für uns herstellen lassen“, etwa Salate, bundesweit unter eigenem Markennamen verkaufen. Die Marke soll Haspe heißen.

DREI FRAGEN AN



Cahit Kerenciler

„Wenn man Hilfe braucht, sind sie da“

1 Wie beurteilen Sie den Wirtschaftsstandort Hagen?

In der Vergangenheit sind große Unternehmen mit Sitz in Hagen ihrem Schicksal überlassen worden. Die Stadt hat nicht viel dafür getan, Firmen mit gutem Namen zu halten. Aber das ist besser geworden.

2 Sind Sie zufrieden mit der Anbindung an die Wirtschaftsförderung Hagen?

Ich rede mit denen und bin zufrieden. Wenn man Hilfe braucht, sind sie da. Für Unternehmen, die in Hagen einen neuen Standort suchen, sollte die Stadt alles tun.

3 Macht sich der Fachkräftemangel bei Ihnen schon bemerkbar?

Ja, wir haben Mühe, geeignete Kräfte zu finden. Es wird immer schwieriger, Leute mit Gastronomieerfahrung zu bekommen.

Über Früchte Boquoi

■ Die Firma Früchte Boquoi Großhandel, **1927 gegründet**, wurde 2001 von der Familie Kerenciler übernommen. Lange Jahre in der Hagener Körnerstraße ansässig, verfügt das Unternehmen heute über insgesamt 6900 Quadratmeter an Kühl- und Lagerhäusern in Hagen-Haspe.

■ Das **Familienunternehmen** lie-

fert Obst, Gemüse sowie Molkerei- und Convenience-Produkte an Gastronomie, Hotellerie, Krankenhäuser, Altenheime, Justizvollzugsanstalten und Großbäckereien bundesweit sowie Einzelhandelsmärkte in der Region.

■ **65 Mitarbeiter** schlagen innerhalb von 24 Stunden 2700 Paletten Frischware um.



2006 kam für Cahit Kerenciler der große Sprung. In das neue Grundstück in Haspe investierte er rund drei Millionen Euro.