



Liebe Leserinnen und Leser,

zum letzten Mal in diesem Jahr haben wir für Sie interessante Porträts von Unternehmerinnen und Unternehmern mit Migrationshintergrund in unserem Newsletter aufgeschrieben.

Massagen und Haarentfernung bietet das Kosmetikstudio „Afrodite“ – und eine „haarige Sache“ war es auch für die Unternehmerinnen, das

Geld für ihre Existenzgründung aufzubringen. Weniger Schwierigkeiten hatte da der gebürtige Libanese Mohamad Salameh. Eine Erbschaft war für ihn der Grundstock für seinen bei Berufstätigen überaus beliebten Imbiss in der Hamburger Innenstadt. Schließlich informieren wir Sie noch über den Kredit „ERP-Kapital für Gründung“ der KfW Mittelstandsbank.

Mit der „Kreditkampagne für Mig-

ranten-Unternehmer“, in deren Rahmen dieser Newsletter herausgegeben wird, wollen wir das Vertrauen in Unternehmer mit Migrationshintergrund stärken. Das Projekt ist ein Teilprojekt im Rahmen der Equal II-Entwicklungspartnerschaft „Norddeutsches Netzwerk zur beruflichen Integration von Migrantinnen und Migranten“ (NOBI). Nähere Informationen finden Sie unter www.ep-nobi.de.

Schönheit und Entspannung für Frauen und Männer: Kosmetikstudio Afrodite

Ihr Motto heißt: „Jede gepflegte Frau ist eine Aphrodite“. Ihren Kunden versprechen sie eine makellose Haut, ohne lästige Härchen – und das dauerhaft. Azime Şık und Hanım Yıldız sind im Namen der Schönheit als Kosmetikerinnen tätig.

In der Schillerstraße 47–49, auf einer Etage mit einer Praxis für Krankengymnastik und einem Steuerberatungsbüro, befindet sich das 110 Quadratmeter große Kosmetik- und Enthaarungsstudio „Afrodite“ der beiden Schwägerinnen. Zirka 30 Frauen vertrauen sich ihnen täglich an. „Hier bekommt frau alles: Gesichtsbehandlungen, Pediküre, Maniküre, sogar Massagen“, erklärt Azime Şık, die an der Alster Kosmetikschule in Fußpflege, Kosmetik und Visagistik ausgebildet wurde.

Der Schwerpunkt ihrer Tätigkeit liegt jedoch auf der Haarentfernung – sei es mit Wachs oder für die dauerhafte mit einem Lichtgerät.

Die Idee eines Kosmetikstudios war sozusagen „aus der Not geboren“. Als Azime Şık 2002 von Berlin nach Hamburg zog, vermisste sie solch

eine Einrichtung, wie sie sie aus der Bundeshauptstadt kannte. „Wir entschlossen uns, selbst einen Laden zu eröffnen“, so die in Berlin geborene Azime Şık.

Um das Handwerk zu erlernen, reisten beide Frauen im Januar 2004 mit ihren Kindern für drei Monate in ihre Heimatstadt Denizli und arbeiteten dort in verschiedenen Kosmetikstudios. Zudem besuchten sie in Istanbul ein Kosmetikseminar, wo sie ein Zertifikat erhielten.

Zurück in Hamburg, gestaltet sich die Kreditaufnahme schwieriger als gedacht. Auch die Handwerkskammer, von der sich die Türkinnen konzeptionelle Hilfe erhofften, winkte ab. Şık: „Sie stuften unser Vorhaben als zu riskant ein. Meiner Meinung nach spielten Vorurteile dabei eine Rolle.“ Die Mutter eines vierjährigen Sohnes ließ sich nicht entmutigen. Schließlich gab ihr die Familie Rückhalt. Und ihr Mann Osman hatte bereits Erfahrungen mit der Selbstständigkeit, denn in Berlin hatte er eine Bäckerei betrieben. „Wir suchten Räume in Altona, weil es hier viele Landsleute

gibt. Die 30.000 Euro für das Büro und die Ausstattung haben unsere Familien zusammengelegt. Auch die etwa 10.000 Euro für unsere



Einsatz für die Schönheit:

Azime Şık und Hanım Yıldız

Foto: Hoffmann

Ausbildung in den Kosmetikschulen in Hamburg“, sagt die gelernte pharmazeutisch-kaufmännische Assistentin, die zuvor in einer Apotheke gearbeitet hatte.

Im Mai 2004 konnten sie an der Neuen Großen Bergstraße ihr Studio einweihen. „Die Nachfrage nach einer dauerhaften Haarentfernung wurde so groß, dass wir versuchten einen Kredit für ein Lasergerät aufzunehmen, das zirka 30.000 Euro kostet“, berichtet Hanim Yıldız (35), die seit 16 Jahren in der Hansestadt lebt und zuvor in der Türkei als Friseurin gearbeitet hatte. Aber die Bank winkte

erneut ab. Dennoch gelang es den Geschäftsfrauen, das Geld für das benötigte Lasergerät zu beschaffen. Da die Kundenzahl stetig zunahm, wurde ein Umzug unumgänglich. Im Januar 2005 zog das Kosmetikstudio in die heutigen Räume. „Wir haben jetzt vier Behandlungsräume, ein Büro, eine Anmeldung und natürlich die sanitären Anlagen“, sagt Yıldız, die eine 13-jährige Tochter und einen sechsjährigen Sohn hat. Auch ihr Bruder Osman Şık, der mit Azime verheiratet ist, absolvierte die Kosmetikschule. Und so können sich seit einem Jahr auch männliche Kunden

im Kosmetikstudio verwöhnen lassen. Obwohl sie erst seit zweieinhalb Jahren im Geschäft sind, schmieden die Türkinnen, die eine Mitarbeiterin beschäftigen, schon wieder Zukunftspläne. „Zuerst werden wir eine Auszubildende einstellen. Anschließend möchten wir zwei weitere Geräte – einen Bodyformer und ein Lasergerät – erwerben“, erzählen Azime Şık und Hanim Yıldız. Sollte es weiterhin so gut laufen, wollen sie ein zweites Geschäft eröffnen. *Afrodite, Schillerstraße 47–49, Tel. 040/54 80 66 98, Öffnungszeiten: Mo.–Fr. 10.00 bis 18.30 Uhr, Sa. 10.00 bis 16.00 Uhr.*

Koch und Buchautor: Mohamad Salameh vom Salam

Wer das Imbisslokal „Salam“ in der Steinstraße 27 a besucht, der sollte auf jeden Fall großen Hunger mitbringen – das erwartet jedenfalls der Inhaber des Gastronomiebetriebs, Mohamad Salameh. Der frühere Chefkoch des Hamburger „Saliba“ möchte seinen Gästen die große Vielfalt seiner heimischen Küche näherbringen. In dem herrlich nach Cumin, Minze, Thymian und Zitrone duftenden kleinen Lokal stehen Gerichte wie Hähnchenkeule mit Koriander, Mangold mit grünen Linsen und aromatischer Basmatireis auf der Karte.

Mohamad Salamehs feine arabische Küche ist dennoch auch international geprägt. Denn als der 41-jährige Koch 1985 nach seiner Ausbildung aus Beirut nach Hamburg kam, lernte er erst die feine italienische Küche kennen, anschließend arbeitete er in der deutschen Küche, bis er dann sieben Jahre im syrischen Restaurant „Saliba“ kochte. „Hier habe ich mein verlorenes Schaf gefunden“, sagt Salameh. Denn hier konnte er die arabische Küche ‚revolutionieren‘: „Der Orient ist eine ‚Eintopfküche‘. Es wird für die ganze

Familie gekocht und von einem Teller gegessen. In Europa herrscht auch in der Küche der Individualismus. Der Gast bestellt sich ein Kalbsmedallion oder ein Lammfilet, dazu reicht man Soßen, die es bei uns so nicht gibt“, erklärt der Vater von neunjährigen Zwillingssöhnen. Also kreierte er ausgefallene exotische Soßen wie die Pflaumen-Rosmarin-Soße, die Feigen-Anis-Soße oder die Schafskäse-Basilikum-Soße, die bei den Kunden sehr gut ankamen. „Ich

benutzte das arabische Element, weil der Geschmack orientalisch bleiben sollte. Ich wollte die Küche nicht westlich machen“, erklärt der redselige Koch, der sich mit seiner Familie in Kirchwerder niedergelassen hat. Trotz seines Erfolgs kaufte er vor fünf Jahren sein heutiges Geschäft „Salam“, das den Namen eines seiner Söhne trägt und Frieden heißt, und machte sich selbstständig.

40.000 Euro musste er damals investieren. Und da kam es der Familie



Buchautor und Gastronom: Mohamad Salameh

Foto: Hoffmann

gerade recht, dass seine Frau Heidi, die sich heute erfolgreich um das zum Geschäft gehörende Catering kümmert, 15.000 Euro geerbt hatte. Den Rest wollte sich der von der Deutschen Gastronomie Gesellschaft prämierte Koch erst von der Bank leihen. Obwohl diese seinem Kreditantrag positiv gegenüberstand, war ihm der Kredit dann doch zu teuer. „Also habe ich mir das Geld von Freunden geborgt, die Vertrauen in meine Kochkunst hatten“, lacht Mohamad Salameh, der betont, heute schuldenfrei zu sein. Der Libanese ist so vielfältig wie seine Küche. Denn er ist nicht nur Koch,

sondern auch Autor des Buches „Mezze – ein Genuss“, in dem mehr als 120 raffinierte Rezepte von kalten und warmen arabischen Vorspeisen abgedruckt sind. Und genau wie in seinem Buch beschrieben, legt Mohamad Salameh in seiner frischen und vitaminreichen Küche viel Wert auf Handarbeit und verwendet keine industriell hergestellten Produkte. In sehr arbeits- und zeitintensiven Vorgängen bereiten er und seine vier Mitarbeiter die für die Mahlzeiten notwendigen Zutaten täglich vor. „Ich mache das, was die anderen Köche nicht gern tun“, sagt der 41-Jährige,

der seine Gäste als Bewusst-Esser bezeichnet. Manchmal bitten ihn seine Kunden um einen Kochkurs. Dann erfüllt er ihnen diesen Wunsch und führt sie in die geheimnisvolle Welt der Mezze ein. Dabei erzählt Salameh orientalische Geschichten, die jeden in den Zauber von 1001 Nacht eintauchen lassen.

*Salam – Die Feine Küche von Arabien
Steinstraße 27a
Telefon 040/33 65 39
Öffnungszeiten:
Mo.–Sa. von 11.00 bis 18.00 Uhr*

Förderung für Existenzgründer und junge Betriebe

Die KfW Mittelstandsbank bietet mit dem „Eigenkapitalhilfe-Darlehen ERP“ Existenzgründern, jungen Unternehmern und freiberuflich Tätigen einen Kredit zu attraktiven Konditionen an. Die großen Vorteile: Die Eigenkapitalbasis des jungen Unternehmens wird gestärkt, denn das Darlehen wird wie Eigenkapital behandelt. Dadurch wird es für den Kreditnehmer leichter, einen zusätzlichen Kredit für sein Vorhaben von seiner Hausbank zu erhalten. Die KfW Bank verzichtet zudem auf Sicherheiten.

Wofür kann ein Antrag gestellt werden?

Wenn die finanziellen Mittel eines Unternehmens für die geplante Erweiterung der Betriebs- und Geschäftsausstattung gerade knapp sind, ein Betriebsinhaber bauliche Veränderungen in seinem Geschäft vornehmen möchte oder ein Existenzgründer Geld für die Übernahme eines Unternehmens benötigt. Außerdem werden Warenlager und so genannte Markterschließungskosten finanziert. Unter Markterschließungskosten

versteht man z. B. Aufwendungen für Marktforschung, das Erstellen eines Werbekonzeptes und Kosten für die Teilnahme an Messen. Auch, um die Festigung der selbstständigen gewerblichen oder freiberuflichen Existenz zu unterstützen, kann das „ERP-Kapital für Gründung“ eingesetzt werden.

Welche Bedingungen gibt es?

Voraussetzung für die Antragstellung ist, dass das Unternehmen entweder noch nicht gegründet ist oder noch nicht länger als zwei Jahre besteht. Vom Kreditnehmer wird erwartet, dass er 15 Prozent der gesamten Investitionssumme aus eigenen Mitteln erbringt. Das ERP-Kapital wird nicht bewilligt für Unternehmen in Schwierigkeiten und Sanierungsfälle.

Wie hoch ist der Kreditbetrag und wie sind die Konditionen?

Je Antragsteller maximal 500.000 Euro. Die Höhe der Zinsen ist von den aktuellen Zinssätzen abhängig. Auf jeden Fall ist der Zinssatz in den ersten Jahren um einige Prozente

niedriger als die allgemeinen Zinssätze, an denen sich die Kreditinstitute orientieren. So betragen z. B. Anfang 2006 die Zinsen für das ERP-Kapital im 1. Jahr 0 Prozent, im 2. Jahr 3 Prozent, im 3. Jahr 4 Prozent und im 4. Jahr 5 Prozent.



Die Zentrale der KfW Bankengruppe in Frankfurt
Foto: KfW Bankengruppe

Wann muss der Kredit zurückgezahlt werden?

Die Laufzeit beträgt 15 Jahre. Die ersten sieben Jahre sind tilgungsfrei. Anschließend muss das Darlehen in 16 gleich hohen Raten halbjährlich zurückgezahlt werden. Spätestens wenn der Kreditnehmer das 70. Lebensjahr erreicht hat, muss der Kredit zurückgezahlt sein. Bei Antragstellern über 55 Jahre verkürzt sich die tilgungsfreie Zeit um die Zahl der Jahre über 55.

Welche Sicherheiten werden vom Kreditnehmer verlangt?

Auf Sicherheiten wird verzichtet. Der Antragsteller haftet jedoch gegenüber der KfW Bank persönlich, der Ehepartner/die Ehepartnerin haftet gegebenenfalls mit.

Wo werden die Anträge gestellt?

Die KfW vergibt Kredite nicht direkt selbst, sondern ausschließlich über Kreditinstitute. Der Kreditantrag ist

daher vor Beginn des Vorhabens bei einer Bank oder Sparkasse zu stellen. Diese kann frei gewählt werden. Das Kreditinstitut händigt die Antragsformulare aus, bearbeitet den Antrag und leitet ihn dann an die KfW weiter. Es haftet nicht für das Darlehen. Nähere Informationen, auch dazu, welche Angaben und Unterlagen eingereicht werden müssen, im Internet unter www.kfw-mittelstandsbank.de.

Projekte der ATU e.V. im Fokus

Die „Kreditkampagne für Migranten-Unternehmen“ hat jetzt auch international Aufmerksamkeit erfahren. ATU-Mitarbeiterin Susanne Dorn war auf dem internationalen Kongress „Microfinance and the Added Value of Multiculturality in Business Creation“ eingeladen, das Projekt vorzustellen. Mehr als 100 Teilnehmer aus der ganzen Welt tauschten auf dem Kongress in Oslo u. a. ihre Erfahrungen aus, die sie im Bereich Vergabe von Bankkrediten und Mikrodarlehen an existenzgründungswillige Migranten gemacht haben. Über bürokratische Hindernisse konnten – bis auf den englischen Teilnehmer – alle berichten. Auch auf anderen Gebieten hat die Arbeit unseres gemeinnützigen Vereins im nun zu Ende gehenden Jahr



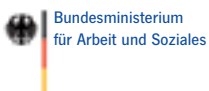
Freuen sich über die positive Resonanz ihrer Arbeit: die Mitarbeiter der ATU e.V.

Foto: Michael Rauhe

Anerkennung erfahren: Am 27. September wurde der Azubistammtisch (www.azubistammtisch.de) der ATU mit dem 3. Preis der Bürgerstiftung Hamburg ausgezeichnet. Zwei Teilnehmer des Azubistammtisches nahmen

den mit 500 Euro dotierten Preis im Rahmen einer Matinee entgegen. Diese Resonanz freut uns und ist Ansporn genug für alle ATU-Mitarbeiter, auch im kommenden Jahr Projekte erfolgreich voranzutreiben.

Gefördert durch das Bundesministerium für Arbeit und Soziales und den Europäischen Sozialfonds



Impressum

Arbeitsgemeinschaft türkischer Unternehmer und Existenzgründer e.V. (ATU)
c/o Handelskammer Hamburg
Projekt „Kreditkampagne für Migranten-Unternehmen“
Alter Wall 38
20457 Hamburg

Telefon: 040/36138-769
Fax: 040/36138-774
E-Mail: info@atu-ev.de
Internet: www.atu-ev.de

Texte:
Nuray Paulsen, Susanne Dorn
Redaktion: Susanne Dorn