



Impressum

Herausgeber

Eigenbetrieb Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim (WSP)

Lindenstraße 2 75175 Pforzheim

Tel. 07231 39-1857 Fax 07231 39-2595

info@ws-pforzheim.de www.ws-pforzheim.de

Redaktion

Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim (WSP)

Bildnachweis

Annette Cardinale

CETITEC GmbH

Petra Jaschke

Klaus Kerth

Tilo Keller

Christian Metzler

Wolfgang Pölzer

Fabian Rapp

Winfried Reinhardt

Schmid | Treiber | Partner

Daniel Weisser

Wirtschaft und Stadtmarketing

Pforzheim

Witzenmann GmbH

Liebe Leserin, lieber Leser,

auch in der zweiten Ausgabe unseres Magazins »WSP Kompakt« im Jahr 2017 richten wir als städtischer Eigenbetrieb Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim (WSP) den Blick auf verschiedene Facetten des wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Lebens in Pforzheim.

Wir laden Sie ein zu einem Streifzug durch das vielfältige Angebot frischer, regionaler Erzeugnisse und berichten von der »Pforzheimer Spätschicht«, einer WSP-Veranstaltung, die bereits zum zweiten Mal stattfand und 80 Teilnehmern einen begeisternden Einblick in sechs Unternehmen bot. Lernen Sie mit Kalman Hafner einen Unternehmer mit österreichisch-ungarischen Wurzeln kennen, der vor 50 Jahren einen heute international erfolgreichen Schmuckgussbetrieb in Pforzheim gründete. Welche Umbaumaßnahmen die Fußgängerzone Ende 2018 in neuem Glanz erstrahlen lassen werden, fassen wir anschaulich für Sie zusammen.

In der aktuellen Ausgabe setzen wir zudem einen inhaltlichen Schwerpunkt auf »Automotive«: Pforzheim zeichnet sich durch eine leistungsfähige, hochinnovative und breit aufgestellte Zulieferbranche aus, die von besonderer Bedeutung für die Wirtschaftsund Beschäftigtenstruktur in der gesamten Region ist.

Wir bedanken uns bei allen, die mit dem WSP, auch für das Magazin »WSP Kompakt«, zusammenarbeiten und uns in unserer Arbeit unterstützen und begleiten. Bei der Lektüre wünschen wir Ihnen viel Freude. Gerne beantworten wir Ihre Fragen und sind für Ihre Anregungen offen.

Oliver Reitz

Direktor

Wirtschaft und Stadtmarketing Pforzheim

Inhalt Inhalt

THEMEN

6

MIT HERZ UND GENUSS

Regionale Frische in Pforzheim

12

PFORZHEIMER SPÄTSCHICHT

Zweite Ausgabe des neuen Veranstaltungsformats

14

STAIRWAYS TO DESIGN

Alfons-Kern-Turm eröffnet als Raum für Design und Projekte

16

PFORZHEIMS HERZ SCHLÄGT FÜR AUTOMOTIVE

Wirtschaftliches Aushängeschild

20

INNOTEC PFORZHEIM

Sprungbrett in die Selbstständigkeit

24

NEUGESTALTUNG DER PFORZHEIMER FUSSGÄNGERZONE

zwischen Leopoldplatz und Marktplatz

26

TOURIST-INFO

Gäste-Service in neuen Räumlichkeiten

28

KALMAN HAFNER

Erfolgreiche Unternehmer mit ausländischen Wurzeln

30

MIT GUTEM BEISPIEL VORAN

Betriebskita Witzenmann

31

WSP-FÖRDERPREIS

WSP fördert Hochschulabsolventen

32

32. OECHSLEFEST

Herzstück des WSP-Citymarketings

34

INITIATIVE HOCHFORM

Azubi-Kampagne



Stadtmarketing











Der Lohwiesenhof in Pforzheim-Huchenfeld - Landwirtschaft mit Sorgfalt und Verantwortung

Mehr denn je wird Regionalität, Frische und Qualität von Lebensmitteln bei den Verbrauchern groß geschrieben. Auch in Pforzheim kommt dieser Anspruch nicht zu kurz - und wird von ganz verschiedenen »Spezialitäten-Adressen« gelebt. Vier davon möchten wir Ihnen ans Herz legen und vorstellen.

Am 10. Juni 1994 hat alles begonnen: Insgesamt 14 Landwirte aus dem Enzkreis stellten gemeinsam den ersten **Pforzheimer Bauernmarkt**. Zwei Jahre nach seinem Start fand der Markt 1996 seinen heutigen Platz im östlichen Teil der Fußgängerzone vor dem Alten Rathaus und versorgt dort bis heute und damit seit 23 Jahren die Pforzheimer jeden Freitag mit regionalen und saisonalen Produkten. »Ich glaube, wir sind schuld daran, dass zahlreiche Büros einen zweiten Kühlschrank gekauft haben, weil über Mittag bei uns eingekauft wird«, lacht Hermann Voorhoeve, Sprecher des Bauernmarkts.

Aktuell bieten 17 Marktbeschicker aus dem Enzkreis Gemüse und Obst, Fleisch-, Fisch- und Milchprodukte, Brot, Nudeln und Honig, Wein und Sekt sowie Schnittblumen und Topfpflanzen zum Verkauf an. »Für alle beteiligten Betriebe, ob konventionell oder biologisch, kann ich die Hand ins Feuer legen, jeder arbeitet sehr ordentlich«, bekräftigt Voorhoeve. Alle Produkte stammen aus der Region und werden vom Erzeuger selbst auf dem Markt feilgeboten. Maximal 30 Prozent dürfen zugekauft sein, und selbst die zugekauften Produkte müssen aus Baden-Württemberg stammen.

Regionalität wird auch beim **Lohwiesenhof** in Pforzheim-Huchenfeld groß geschrieben. Der 100 ha fassende Bauernhof, der bereits in vierter Generation von Frank und Cornelia Burghardt professionell und zugleich ausnehmend herzlich geführt wird, ist vor allem für seine Eier und Hühner bekannt - und gleichermaßen beliebt. Dabei fing einst alles mit Kühen in Würm an, bevor Familie Burghardt im

Jahr 2006 in Huchenfeld ihr neues Zuhause fand und die Haltung von Freilandhühnern auf- und ausbaute. Mit Erfolg. Heute versorgen etwa 4.000 Hühner anspruchsvolle Kunden fast täglich mit frischen Eiern, die nicht nur im eigenen Hofladen, sondern auch in naheliegenden Einkaufsmärkten und Metzgereien zu erhalten sind; auch das Parkhotel wird beliefert. Dabei schwört Frank Burghardt, neben der Freilandhaltung, auf das Hühnerfutter, das er nach eigenem, streng geheimem Rezept zusammenstellt.

Neben Eiern werden im Hofladen auch Eierprodukte angeboten, etwa Nudeln, Geflügelfleisch, Oma's Cremelikör und Suppenhühner auf Bestellung. Die Burghardts arbeiten eng und vertrauensvoll mit gleichgesinnten »Kollegen« aus der Nachbarschaft zusammen und verkaufen neben ihren eigenen Produkten auch Milch und Käse, Obst und Gemüse, Brot und Kartoffeln. Frischen Kaffee und Kuchen kann man im integrierten kleinen Bistro verspeisen – oder im Sommer auf der Wiese vor dem Hofladen. Wichtig sind den Burghardts der direkte Kontakt zu ihren Kunden und der »Wohlfühlfaktor«: »Bei uns sollen sich Kunden und Besucher austauschen können und sich einfach heimelig fühlen«, so Frank Burghardt.

Drittes Standbein des Hofes ist die eigene Biogasanlage - Kernstück eines modernen Energiekonzepts. Der dadurch gewonnene Strom kann 300 Haushalte versorgen. Und natürlich den Hof.

Den 1980er-Jahren und damit der Gründerzeit der »Bio- und Naturkost-Welle« entstammt **Die** neue Waage in der Pforzheimer Schwarzwaldstraße: Vor über 35 Jahren öffnete sie erstmals ihre Türen und versorgt seither ihre Kunden mit regional und ökologisch angebautem Obst und Gemüse, Fleisch, Eiern und Milchprodukten, Brot, Gewürzen, Tee und vielem mehr. Auch Antipasti, Wein und Kosmetik finden sich in den Regalen - selbstverständlich alles in Bio-Qualität.

Stadtmarketing



Die Neue Waage – Bio-Qualität mit Tradition



Wichtig ist den Betreiberinnen dabei vor allem eines: »Regionalität hat für uns immer Priorität bei all unseren Produkten!« Susanne Salzgeber und Rebekka Maier leiten Die neue Waage seit September 2016 und beobachten eine immer größere Nachfrage an frischen, regionalen Produkten. »Wir haben sehr viele Stammkunden, aber auch immer mehr junge Familien, die gerne zu uns kommen«, betont Salzgeber. Der persönliche Bezug zu ihren Kunden ist den Betreiberinnen wichtig. »Dieses Tante-Emma-Laden-Gefühl - das wollen wir vermitteln! Wir nehmen uns Zeit für unsere Kunden.« Und wer sich nicht auf den Weg in die Schwarzwaldstraße machen möchte oder kann, den beliefert das Waage-Team auf telefonische Bestellung auch bis an die Haustür. Das kommt an.

Noch länger, seit über 40 Jahren, gibt es **Müssle Spezialitäten**: die Feinschmecker-Adresse in Pforzheim und eine wahre Institution. Hier schwebt vor allem italienisches Lebensgefühl mit feinen

Gerüchen und köstlich aussehenden Produkten durch die recht kleinen, aber feinen Räumlichkeiten. Es geht behaglich zu bei den Müssle's – und äußerst fachkundig.

Angefangen hat alles mit einer Lehre, die Helmut Müssle in dem damaligen Delikatessengeschäft »Kiedaisch« absolvierte (dort lernte er auch seine spätere Frau kennen) und zu der er dank der guten Kontakte seines Vaters zur Lebensmittelbranche kam. Auf den Geschmack gekommen, sammelte Helmut Müssle nach seiner Ausbildung kulinarische Erfahrungen im europäischen Ausland, die ihn und seine Arbeit noch heute spürbar prägen. Wie auch die Kontakte zu anderen bekannten Feinschmecker-Experten, etwa Helmut Käfer. Zurück in der Heimat übernahm Helmut Müssle mit seiner Frau Gabi, vor allem dank seines Unterstützers Harry Frank, seine einstige »Ausbildungsstätte« und formte sie in den folgenden Jahrzehnten zu einem anspruchsvollen, beliebten Feinkostgeschäft.



Müssle Spezialitäten - die Feinschmecker-Adresse in Pforzheim

Dabei blieben die Müssle's ihrem Konzept von Anfang an treu: Ihre vorab genau geprüften Waren und Produkte beziehen die Eltern von vier Kindern direkt von den Anbietern, mit denen sie seit vielen Jahren eine vertrauensvolle, zumeist freundschaftliche Zusammenarbeit verbindet. »Das garantiert Qualität, Frische – und gute Preise. Ob es sich um Olivenöl oder Essig, Thunfisch oder Marmelade, Wein oder Gebäck handelt«, so Helmut Müssle.

Heute besteht das Müssle-Team aus 20 Mitarbeitern, die nicht nur im Laden, sondern auch in der Küche arbeiten und täglich frische Salate und Antipasti zubereiten, Brot und Kuchen kreieren. Dabei hilft die junge Familiengeneration kräftig mit und lebt den kulinarischen Geist bereits weiter. Dank dem Cateringangebot können Feinschmecker zu ganz unterschiedlichen Anlässen in den Genuss der Müssle-Spezialitäten kommen.

Bauernmarkt

jeden Freitag von 9:00-14:00 Uhr vor dem alten Rathaus Östliche Karl-Friedrich-Straße 2-4 75175 Pforzheim www.bauernmarkt-pforzheim-enzkreis.de

Lohwiesenhof

Hofladen geöffnet:
Di + Fr 8:00-18:00 Uhr
Sa 8:00-13:00 Uhr
Würmstraße 68
75181 Pforzheim-Huchenfeld
www.lohwiesenhof.de

Die neue Waage

Mo-Fr 8:00-19:00 Uhr Sa 8:00-14:00 Uhr Schwarzwaldstraße 28 75173 Pforzheim www.dieneuewaage.de

Müssle Spezialitäten mit Markthalle

Mo-Fr 9:00-18:00 Uhr Sa 8:30-14:00 Uhr Marktplatz 8 75175 Pforzheim www.muessle-spezialitaeten.de

0



PFORZHEIMER SPÄTSCHICHT

Zweite Ausgabe des neuen Veranstaltungsformats

Nach einer erfolgreichen Premiere im vergangenen Jahr ging die Pforzheimer Spätschicht am 28. Juni in ihre zweite Runde: Unter dem Motto "Pforzheimer Wirtschaft hautnah erleben" öffneten einen Abend lang Pforzheimer Unternehmen ihre Tore und ermöglichten interessierten Bürgerinnen und Bürgern einen Blick hinter die Kulissen.

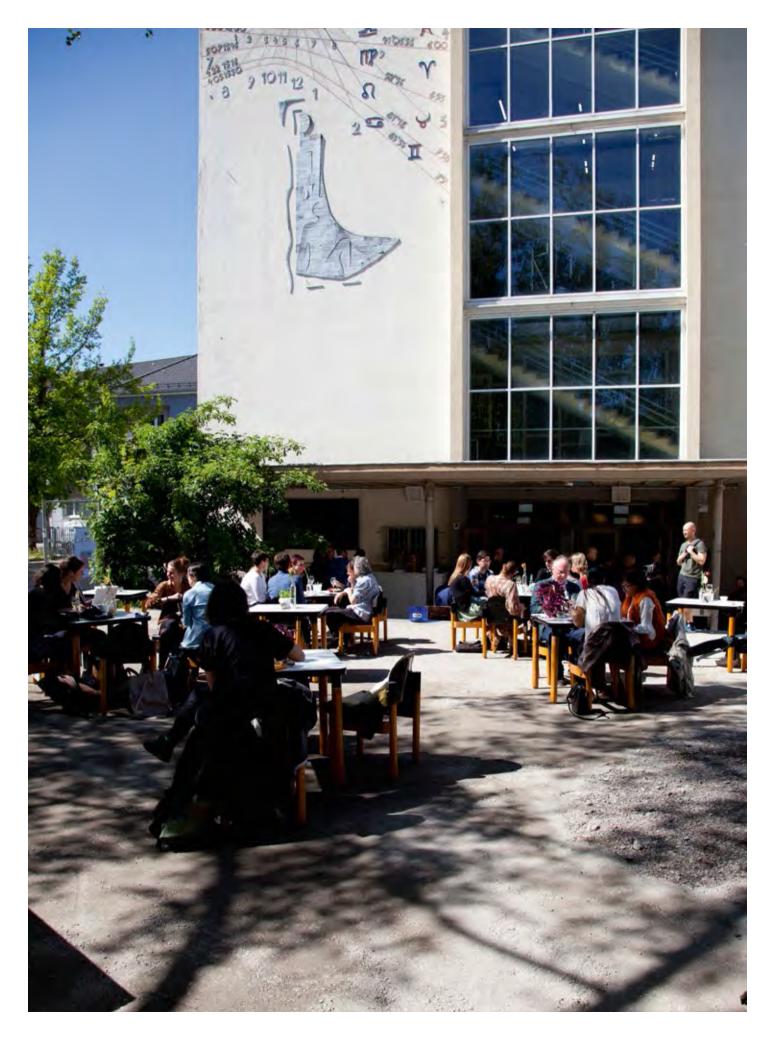
Die zweite Auflage der Spätschicht stand thematisch ganz im Zeichen des Jubiläums "250 Jahre Goldstadt": Es präsentierten sich Unternehmen aus der Schmuck- und Uhrenbranche sowie der Präzisionstechnik und Medizintechnik. 80 Teilnehmer hatten die Gelegenheit, zwischen drei verschiedenen Routen mit je zwei Unternehmen zu wählen. Mit dabei waren die Präzisionstechnik-Betriebe Doduco, HMP und Conttek sowie HB Design Schmuck & Skulptur, Robert Schütt Wittwe und Stefanie Prießnitz als Vertreter der Schmuckbranche.

Nach Abschluss der Unternehmenstouren kamen alle Teilnehmer zu einem Get-together im

CongressCentrum Pforzheim zusammen, um die Veranstaltung bei Musik der "Mr George & his Oskars Kellerband" gemeinsam ausklingen zu lassen.

Mit der Veranstaltung möchte der WSP Pforzheimerinnen und Pforzheimern ihre Stadt als Wirtschaftsstandort näher bringen und zeigen, welch erfolgreiche und innovative Unternehmen in der Goldstadt angesiedelt sind. Insbesondere auch neu zugezogene Bürgerinnen und Bürger sollen mit der Spätschicht angesprochen und eingeladen werden, die Pforzheimer Wirtschaft kennenzulernen. Unternehmen wiederum haben im Rahmen der Veranstaltung die Möglichkeit, sich, ihre Produkte und Dienstleistungen auch einheimischen Fachkräften vorzustellen.

Das Veranstaltungsformat kommt an: Auch dieses Jahr konnte der WSP ausschließlich positive Resonanz verzeichnen.



STAIRWAYS TO DESIGN

Alfons-Kern-Turm eröffnet als Raum für Design und Projekte

Wo einst angehende Uhrmacher und andere Schüler der Gewerbeschüler zu ihren Klassenräumen hinaufstiegen, stehen der Öffentlichkeit in Pforzheim fortan Räume für Design und Projekte zur Verfügung: der Alfons-Kern-Turm in der Theaterstraße 21, gegenüber vom EMMA – Kreativzentrum Pforzheim.

Der Alfons-Kern-Turm ist der Treppenturm der ehemaligen Alfons-Kern-Schule. Mit Rücksicht auf die denkmalgeschützte Sonnenuhr, die sich an der Südseite befindet und 1956 von den Pforzheimer Künstlern Wolfgang Kappis und Rolf Gröger als sichtbares Zeichen für die Tradition des Uhrmacherhandwerks in Pforzheim gestaltet wurde, blieb der Turm beim Abriss der Schule im Jahr 2010 bestehen.

Auf Initiative des WSP-Fachbereichs Kreativwirtschaft wurde der Turm schon 2012 Studierenden der Fakultät für Gestaltung zur Zwischennutzung zur Verfügung gestellt. So konnte das Café Roland ins Leben gerufen, aufgrund fehlender Heizung und Notausgänge jedoch nur in den Sommermonaten betrieben werden. Dank der Unterstützung der Werner Wild Stiftung und weiterer Sponsoren wurde der Turm saniert und bietet nun im 2. bis 4. Obergeschoss Raum für Design und Projekte. Im Erdgeschoss und im 1. OG öffnet immer mittwochs bis sonntags ab 11 Uhr das Café Roland seine Pforten. Durch diese dauerhafte und nachhaltige Nutzung des Turms wird ein Kommunikationsraum geschaffen und das Quartier an der Enz zwischen Fakultät für Gestaltung, Kreativzentrum und Alfons-Kern-Turm belebt.

Als erstes Projekt war vom 19. Mai bis 25. Juni die Ausstellung »LUXUS!? – Positionen zwischen Opulenz und Askese«, die im Rahmen des Goldstadt-Jubiläums von der Hochschule Pforzheim, dem Kunstverein, dem Kulturamt und dem EMMA – Kreativzentrum Pforzheim realisiert wurde, in den Alfons-Kern-Turm eingezogen. Vom 11. bis 16. Juli haben Studierende der Fakultät für Gestaltung in der Designwoche ihre Arbeiten im Turm gezeigt, und vom 6. bis 22. Oktober findet die Ausstellung »Wa(h)re Angst. Ein Marktplatz der Gegenwart« in Kooperation mit dem Magazin agora42 statt.

Verwaltet wird der Alfons-Kern-Turm durch den Fachbereich Kreativwirtschaft in Kooperation mit der Hochschule Pforzheim, dem Kulturamt der Stadt Pforzheim und dem Kunstverein Pforzheim, Anfragen für eine Nutzung können an info@ emma-pf.de gesendet werden.





Transportation Design – ein international renommierter Studiengang der Hochschule Pforzheim

Die Stadt Pforzheim fühlt sich in vielerlei Hinsicht dem Automobil verbunden. In erster Linie natürlich wirtschaftlich: Dafür sprechen vor allem die etwa 80 Betriebe aus Pforzheim und Umgebung, die sich als Automobilzulieferer etabliert haben - mit der Spezialisierung und Fokussierung auf ganz unterschiedlichen Bau- oder Zubehörteile sowie Produktlösungen, als Hidden Champions zwar nicht so bekannt wie die großen Zulieferer in Stuttgart, aber auch nicht weniger innovativ. Diese Unternehmen gehören der Branche der metallverarbeitenden Präzisionstechnik an und fertigen Produkte mit höchster Genauigkeit und innovativsten Technologien, die in der Automobilindustrie weltweit mannigfache Anwendung und Anerkennung finden. Ob Umformtechnik, hybride Bauteile, flexible Schläuche oder Zubehör für Navigationssysteme - Pforzheimer Unternehmen bilden eine breite Zuliefererkompetenz ab.

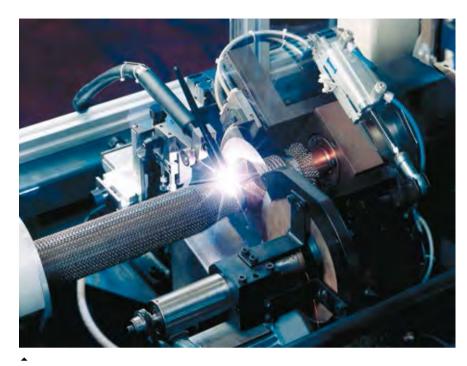
Kein Wunder also, dass der Standort Pforzheim auch in den Fokus eines Automobilkonzernes aus der schwäbischen Nachbarschaft rückt. So befinden sich die städtische Verwaltungsspitze und der WSP in Gesprächen mit der Porsche AG, einem der namhaftesten und traditionsreichsten »Vertreter« in der Automobilbranche weltweit. Eine neue Heimat könnten insbesondere Porsche-Zulieferer, die in zunehmendem Maße komplette Fahrzeugmodule fertigen, in einem der zwei neuen Gewerbegebiete finden, die die Stadt Pforzheim derzeit entwickelt. Insbesondere das 65 Hektar große Gebiet »Ochsenwäldle« überzeugt mit einer perfekten Verkehrsanbindung direkt an die A8 und mit modernster Infrastruktur.

Pforzheim setzt zudem auch als Wissensstandort besondere »automobile« Akzente: Die Hochschule Pforzheim bildet mit ihrem international renommierten Studiengang Transportation Design zukünftige Designer im speziellen Bereich des Fahrzeugdesigns aus. Jedes Jahr verlassen insgesamt knapp 1.000 hochqualifizierte Absolventen die Hochschule, darunter Wirtschaftsingenieure, Maschinenbauer,

Elektrotechniker, Informatiker und Mechatroniker – allesamt potenzielle »Experten«, die ihr gewonnenes Wissen vor allem auch bei Unternehmen anwenden können, die in der Automobilbranche tätig sind.

Hier setzt die Arbeit des WSP-Hochschulservice an, der als Schnittstelle zwischen der Stadt, den im Wirtschaftsraum Pforzheim ansässigen Betrieben und der Hochschule Pforzheim agiert sowie Kooperationsprojekte und Kontakte zwischen Wirtschaft und Wissenschaft fördert. Damit trägt der Hochschulservice auch dazu bei, dass hochqualifizierte Fachkräfte in Pforzheim und Umgebung in ihr Berufsleben starten.

Wirtschaftsförderung



Präzisionsschweißen für die Automobilindustrie

Dass sich Pforzheim dem Automobil »verschrieben« hat, wird auch in anderer Hinsicht deutlich. Die Stadt hat in der Nachkriegszeit auf einen autogerechten, für die damalige Zeit typischen Wiederaufbau gesetzt. Das prägt das autoaffine Pforzheim noch heute. Verkehrlich punktet die Stadt ohnehin regional – mit ihren vier Autobahnanschlüssen an die A8.

Auch die Automobil-Geschichte kommt in Pforzheim nicht zu kurz: Mit der jährlich stattfindenden Bertha-Benz-Fahrt – einer zweitägigen Oldtimer-Ausfahrt – wird der gebürtigen Pforzheimerin Bertha Benz gedacht, die 1888 mit einem Automobil ihres Mannes Carl die erste Überlandfahrt der Welt von Mannheim aus nach Pforzheim unternommen hat.

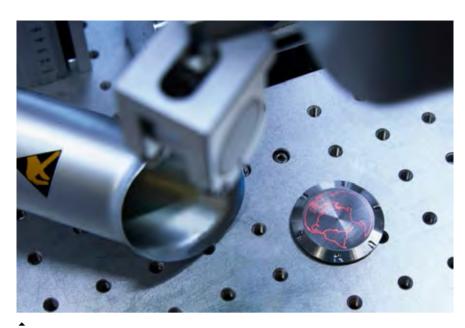
3



Wirtschaftsförderung Wirtschaftsförderung



Der »Buddy-Watcher«, entwickelt von Free-Linked



Laserbearbeitung, eine Kernkompetenz von Eberle & Bittersmann



23

CETITEC – Spezialist für die Entwicklung von Software für automotive Steuergeräte

Das Innotec Pforzheim – Zentrum für Software, Technik und Design ist seit fast 20 Jahren die Adresse in Pforzheim für Start-ups und junge Firmen mit Schwerpunkt auf Informationstechnologie, Kommunikations- und Webdesigndienstleistungen. Hier finden innovative Geschäftsideen ein individuell passendes Raumangebot und dynamische Jungunternehmer Gehör, Kooperationspartner und Beratung.

Bislang diente das Technologienzentrum rund 70 Unternehmen als Sprungbrett in die erfolgreiche Selbstständigkeit. Ein guter Grund, einmal einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und drei Unternehmen vorzustellen.

Die Free-Linked GmbH geht vor allem sehr sportliche Wege: Das seit Herbst 2015 im Innotec ansässige Start-up entwickelt und vertreibt Technologieprodukte im Bereich der Datenübertragung, mit Spezialisierung auf die bidirektionale Unterwasserkommunikation mittels Ultraschall. Erste Anwendung findet diese Technologie in einem von Free-Linked entwickelten Assistenzsystem für den Tauchsport: Der sogenannte »Buddy-Watcherwist ein am Handgelenk getragenes »Wearable«, mit dem Tauchpartner unter Wasser jederzeit in

Kontakt zu einander stehen können, ohne ihre Umgebung durch Signalgeräusche zu stören – und zwar mittels einer Vibration am Arm. Den beiden Gründern, Michael Feicht und Eduard Sabelfeld, ist es bereits gelungen, dieses sehr spezielle Produkt zu vermarkten: Der »Buddy-Watcher« ist in Tauchläden, Online-Kaufhäusern und über einen eigenen Webshop erhältlich. Zugleich arbeitet Free-Linked permanent an der Weiterentwicklung des Systems – mit dem Ziel, »marktführend im Bereich der Sicherheits- und Komfortsysteme für die Unterwasserkommunikation zu werden«, so Eduard Sabelfeld. Die Weichen dafür sind schon mal gestellt.

Auch die **Eberle & Bittersmann GbR** hat ihren Sitz und damit ihre Betriebsstätte im Innotec Pforzheim. Das im November 2015 gegründete Start-up hat sich ganz der Laserbearbeitung verschrieben: Die Gründer Dennis Eberle und Christian Bittersmann, der eine gelernter Handgraveur und staatlich geprüfter Techniker für Maschinentechnik, der andere gelernter Energieelektroniker und staatlich geprüfter technischer Fachwirt, bringen dafür fundiertes Know-how und die erforderlichen technischen Kenntnisse mit – und schaffen damit beste Bedingungen, um sich vielfältig aufzustellen. So bietet das Unternehmen

22

neben den Lasergravuren auch Beschriftungen und Schneidarbeiten diverser - darunter hochwertiger und empfindlicher - Materialien, Stempel und Beschilderung an. So vielfältig die Produkte, so vielfältig auch die Kunden, die u.a. aus der Schmuck-, Fertigungs- und Maschinenbauindustrie, Dental- und Medizintechnik kommen. Ein erster Meilenstein ist schon erreicht: Anfang diesen Jahres hat das Start-up größere Räumlichkeiten innerhalb des Innotec Pforzheim bezogen, »um den Maschinenpark rund um die Lasertechnik weiter aus- und aufbauen zu können«, umreißt Dennis Eberle das nächste Ziel. Seit Anfang 2017 sind Eberle & Bittersmann zudem offizieller Sponsor der Hück Lernstiftung, die benachteiligte und sozial schwache Jugendliche in und um Pforzheim unterstützt.

Einen großen Schritt weiter ist bereits die **CETITEC GmbH** gegangen, die ihre Wurzeln in der IT-Firma K2L hat. Das 1999 gegründete Start-up K2L fand als eine der ersten Firmen im Innotec eine Heimat – und wuchs schnell. Ein Umzug im Jahr 2008 auf die Wilferdinger Höhe folgte, wie auch 2009, im Zuge der Finanzkrise, die Übernahme durch einen amerikanischen Chiphersteller. Ende 2012 hatten sieben ehemalige K2L-Mitarbeiter die

Möglichkeit, einen Teilbereich (die Entwicklung von Seriensoftware für automotive Steuergeräte) der K2L GmbH auszugliedern und die CETITEC GmbH zu gründen.

CETITEC - der Unternehmensname steht dabei für »Connective Technology« - ist Spezialist in der Entwicklung von Software, die für die Vernetzung verschiedener Steuergeräte im Fahrzeug sorgt. Dabei arbeitet das Unternehmen eng mit Automobilzulieferern wie auch direkt mit den -herstellern zusammen, darunter auch namhafte Unternehmen wie BMW, Daimler oder Porsche. Neben der Softwareentwicklung hat sich die CETITEC GmbH auch mit ihrer Beratungs- und Supporttätigkeit ein zusätzliches Standbein erfolgreich aufgebaut. Das konnte nur mit einer stärkeren Mitarbeiterschaft erreicht werden: Heute sind 70 hochqualifizierte Softwareexperten für das Unternehmen tätig und arbeiten gemeinsam mit der Geschäftsführung an realen Zukunftsvisionen. »Die CETITEC GmbH möchte auch zukünftig mit unseren Softwarelösungen die Vernetzung des Automobils vorantreiben«, so Thomas Keicher, CEO des Unternehmens. Mit der Schaffung eines Standortes in den USA ist die CETITEC GmbH auf dem besten Weg, ihr Ziel zu erreichen.



NEUGESTALTUNG DER PFORZHEIMER FUSSGÄNGERZONE

zwischen Leopoldplatz und Marktplatz

Anfang 2018 fällt der Startschuss: Die Pforzheimer Fußgängerzone erhält ein neues Gesicht. Unaufgeregt, aufgeräumt und harmonisch – so soll sich die Pforzheimer Fußgängerzone all ihren Besuchern künftig präsentieren. Ruhige, aber nicht monotone Bodenplatten in Ocker- und Sandfarben, neue Stadtmöbel aus Holz, schlanke Lichtstelen, ein Trinkbrunnen, Senk-Elektranten für die Stromversorgung, kaum wahrnehmbare Schlitzrinnen zur Entwässerung und einheitliche Schirme für die ansässige Gastronomie sorgen ab November 2018 für ein ansprechendes Stadtbild und eine verbesserte Aufenthaltsqualität. Zu allen Häusern wird zukünftig ein barrierefreier Zugang ohne Bordsteinkanten ermöglicht.

Abhängig von der Wettersituation beginnen die Bauarbeiten für die Umgestaltung zwischen Leopoldplatz und Marktplatz in den ersten Wochen des Jahres 2018. Der Startpunkt liegt auf Höhe der Barfüßergasse/Jägerpassage. Von dort wandern

die Bauarbeiten in zwei Kolonnen gen Westen und Osten, um Anfang November und somit rechtzeitig vor der Eröffnung des Weihnachtsmarktes die Baumaßnahme abzuschließen. Damit dieser Zeitplan eingehalten werden kann, arbeiten die Stadt Pforzheim sowie die zuständigen Planungs- und Architekturbüros intensiv mit den ansässigen Händlern, Gastronomen und Gewerbetreibenden zusammen.

Über alle Planungen und den Fortgang der Bauarbeiten wird der WSP auf verschiedensten Kanälen informieren. Interessierte können sich künftig nicht nur auf der städtischen Website, sondern auch vor Ort im Rahmen von Baustellenführungen und einer regelmäßigen Sprechstunde über den aktuellen Stand informieren. Die Baustelle selbst soll zur Attraktion werden und mit Events und Aktionen allen Beteiligten die Bauzeit so angenehm wie möglich gestalten.



TOURIST-INFO

Gäste-Service in neuen Räumlichkeiten

Alte Adresse, neue Räume: Die Pforzheimer Tourist-Information ist Anfang Juli in neue barrierefreie Räumlichkeiten gleich nebenan an den Schlossberg 15–17 umgezogen. Besucher erwartet dort fortan ein übersichtlicheres und strukturierteres Angebot an touristischen Informationen zu Stadt und Region auf einer großzügigen Ausstellungsfläche.

Individuelle Beratungen finden nun in einem Lounge-Bereich in modernem Design statt. Künftig bietet die Tourist-Information mit einer offen und einladend gestalteten Theke eine optimale Atmosphäre, um mit den Mitarbeiterinnen vor Ort in Kontakt und ins Gespräch zu kommen.

Natürlich darf auch das Thema »Schwarzwald« nicht zu kurz kommen: In einem eigenen kleinen Bereich im Schwarzwald-Look geben Broschüren und Wanderaccessoires Einblick und Vorgeschmack auf das nahegelegene und sehr beliebte Mittelgebirge.

Bei der Gestaltung der Räumlichkeiten findet selbstverständlich das Jubiläum »250 Jahre Goldstadt« im Jahr 2017 eine besondere Berücksichtigung: Alle Veranstaltungen und Angebote sowie die Jubiläumsartikel werden ansprechend präsentiert. Dieser prominente Platz wird zukünftig regelmäßig aktuellen Themen und Veranstaltungen zur Verfügung stehen.

Die neu konzipierte, frisch und modern anmutende Tourist-Info wird dazu beitragen, den Schlossberg für Besucher wie Bürger der Stadt Pforzheim attraktiver zu gestalten.



KALMAN HAFNER

Erfolgreiche Unternehmer mit ausländischen Wurzeln

Die Pforzheimer Kalman Hafner GmbH feiert dieses Jahr ein besonderes Jubiläum: Seit nunmehr 50 Jahren ist das Unternehmen eine gefragte Adresse für Feinguss und Goldschmiedearbeiten und beliefert Kundschaft aus ganz Europa.

Darauf kann vor allem einer mit Stolz blicken: Firmengründer und Namensgeber Kalman Hafner, in Budapest geboren und dort die ersten elf Lebensjahre aufgewachsen, hat es nach der ungarischen Revolution 1956 nach Wien verschlagen. Schon früh hat sich Hafner, der zugleich auch österreichische Wurzeln hat, für das Goldschmiedehandwerk interessiert. Und so führte ihn sein Weg 1963 nach Pforzheim: Die Ausbildung an der Pforzheimer Goldschmiedeschule war da nur folgerichtig. Ein Teil der Berufsfachschule bestand auch in einem Praktikum, das Kalman Hafner bei einem kleinen Unternehmen absolvierte und in diesem Erfahrungen mit und in der Gießerei sammelte. Da diese Firma Mitte der 1960er-Jahre zahlungsunfähig wurde, konnte Hafner nicht übernommen werden. Und damit war der mutige Weg in die Selbstständigkeit frei: 1967 wurde die Kalman Hafner GmbH in Pforzheim Buckenberg gegründet - als Ein-Mann-Betrieb.

Nach den ersten schwierigen Jahren, in der Branche Fuß zu fassen, nahmen nicht nur die Aufträge, sondern auch die Mitarbeiterzahl und damit der Platzbedarf spürbar zu. Und so zog das noch junge Unternehmen in größere Räumlichkeiten in die Güterstraße, die noch Erweiterungsmöglichkeiten boten. Doch auch diese waren bald ausgeschöpft, und so wurde der Firmensitz 1980 in die
Schillerstraße 6 und damit auch ins eigene Geschäftshaus verlagert – noch heute das »Zuhause«
von Kalman Hafner. Aufgrund der sehr guten
Auftragslage wurde abermals bald erweitert; die
Östliche Karl-Friedrich-Straße 50 kam hinzu und
wurde mit der Schillerstraße baulich verbunden.
Heute zählt das Unternehmen etwa 60 Mitarbeiter –
und verfügt auch über ausreichenden Platz, um
an die 400.000 Modelle und Gummiformen von
Kunden aus der ganzen Welt zu archivieren.

Kalman Hafner hat sich über Jahrzehnte hinweg in der Branche erfolgreich etabliert. Regelmäßige Präsenz auf Messen, bspw. auf der Inhorgenta, hat dazu beigetragen ebenso wie auch stetig weiterentwickeltes technisches Know-how und handwerklich-fachliche Kompetenz in Sachen Guss, Formenbau und CAD. Für die Zukunft ist Kalman Hafner auch bestens gerüstet: Sohn Robin Hafner ist vor fünf Jahren in das Unternehmen eingestiegen und führt es mit frischem Wind und Leidenschaft sehr erfolgreich weiter, worauf der Vater ganz besonders stolz ist. Für Kalman Hafner bildeten und bilden dabei seine tüchtigen, hochqualifizierten und engagierten Mitarbeiter das größte Kapital seines Unternehmens - und damit auch den Schlüssel für seinen erfolgreichen Lebensweg.

Die Witzenmann Kinderwelt, 2012 eröffnet

MIT GUTEM BEISPIEL VORAN

Betriebskita Witzenmann

Beruf und Privatleben gut miteinander zu vereinbaren, stellt insbesondere für junge Familien eine große Herausforderung dar. Deshalb unterstützt die Witzenmann GmbH mit einer firmeneigenen Kindertagesstätte ihre Mitarbeiter aktiv dabei, Familie und Job unter einen Hut zu bekommen.

In der Witzenmann Kinderwelt, dem »Ruth-Witzenmann-Haus«, das das Pforzheimer Traditions-unternehmen bereits 2012 in Kooperation mit dem Caritas Verband und der Stadt Pforzheim ins Leben gerufen hat, werden die Kinder der Mitarbeiter betreut – und das schon ab dem Krippenalter. Die Kita befindet sich direkt auf dem Werksgelände des Witzenmann Stammhauses – so sind die Eltern jederzeit in der Nähe ihrer Kinder. In der

modernen, architektonisch ansprechenden Einrichtung bietet Witzenmann 25 Kindern im Alter von 9 Wochen bis 6 Jahren eine individuelle, kindgerechte Bildung und Betreuung in zwei Gruppen an. Die Witzenmann Betriebskita ist vorrangig Kindern der eigenen Beschäftigten vorbehalten. Sofern freie Plätze vorhanden sind, können diese jedoch auch anderweitig vergeben werden.

Die Stadt unterstützt – nicht zuletzt vor dem Hintergrund des Fachkräftemangels – den Ausbau von betrieblichen Kindergärten. Der WSP steht interessierten Unternehmen gemeinsam mit dem Amt für Bildung und Sport diesbezüglich gerne beratend zur Seite.

WSP-FÖRDERPREIS

WSP fördert Hochschulabsolventen

Bereits zum dritten Male vergibt der WSP einen Förderpreis für eine herausragende Abschlussoder Projektarbeit einer Studierenden/eines Studierenden der Hochschule Pforzheim. Der diesjährige
Förderpreis geht an Tobias Heilmann aus dem
Studiengang Human Resources Management (M.Sc.).

Voraussetzung ist, dass sich die Abschluss- oder Projektarbeit mit dem Wirtschaftsstandort Pforzheim beschäftigt und/oder in Zusammenarbeit mit einem Pforzheimer Unternehmen entstanden ist. Gefördert werden engagierte Einzelpersonen oder Gruppen, deren Arbeit sich durch eine hohe Qualität und einen gut lesbaren Schreibstil auszeichnet.

Der Preisträger hat seine Masterthesis unter der Leitung von Prof. Dr. Gairing bei der Meyle+Müller GmbH & Co. KG und der apollon GmbH & Co. KG

erstellt und im März 2016 abgeschlossen. Ziel seiner Arbeit war es, ein Konzept für eine nicht unbedingt erforderliche, aber dennoch umsetzbare Neuausrichtung der Organisation des Personalmanagements bei den beiden Unternehmen zu erarbeiten.

Die Förderpreisverleihung ist seit vielen Jahren eine etablierte Veranstaltung der Hochschule. Dieses Jahr vergaben zwölf Firmen und Institutionen Auszeichnungen für herausragende Leistungen.

Mit der Auslobung des eigenen Förderpreises unterstreicht der WSP die breit gefächerten Aktivitäten des WSP-Hochschulservice in der Kooperation zwischen Wissenschaft und Wirtschaft am Standort Pforzheim und in der konkreten Vermittlung akademischer Fachkräfte.

Förderpreisverleihung 2017





32. OECHSLEFEST

Herzstück des WSP-Citymarketings

Eine feste Instanz im Veranstaltungskalender ist das Pforzheimer OechsleFest: In diesem Jahr begrüßt das traditionelle Weinfest bereits zum 32. Mal Besucher aus Pforzheim und der Region und wartet dabei wieder 17 Tage lang mit kulinarischen Spezialitäten aus dem Ländle, liebevoll dekorierten Lauben und bestem Unterhaltungsprogramm auf.

Um ein solches Fest auf die Beine zu stellen, bedarf es nicht nur einer ausgefeilten Organisation, sondern auch einer frühzeitigen Planung der zahlreichen großen wie kleinen Bausteine sowie einer entsprechenden Abstimmung aller mitwirkenden Akteure. Federführend agiert hierbei der WSP mit seinem Fachbereich Citymarketing und Eventmanagement.

Bereits zum Jahresende werden die ersten Kontakte mit den ins Auge gefassten Bands geknüpft, um frühzeitig ein stimmiges Musikprogramm, besonders an den Themenabenden, zu konzipieren. Zudem werden die ersten Sponsorengespräche geführt. Denn: Eine Veranstaltung, die über 17 Tage hinweg verläuft, ist ohne ein Engagement von Partnern aus der freien Wirtschaft nicht machbar.

Rechtzeitig im Vorfeld werden mit den am Fest teilnehmenden Winzern und Gastronomen mittels einer Weinprobe jedes Jahr die drei OechsleFest-Weine bestimmt – Oechsle Gold, Oechsle Rosé und Oechsle Rubin. Darüber hinaus wird vom WSP ein regionaler Künstler für die individuelle Gestaltung der künftigen Wein- und Sektgläser ausgewählt, der die Umsetzung vornimmt.

Auch die Themen Sauberkeit und Sicherheit rücken in den Fokus. In Gesprächen mit den Gastronomen werden stetig Verbesserungen erörtert, in Abstimmung mit Feuerwehr, Polizei, Sicherheitsdienst, Sanitäter sowie den relevanten städtischen Ämtern wird ein umfassendes und vor allem bindendes Sicherheitskonzept erstellt.

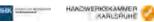
Schließlich bedarf es einer überzeugenden, ansprechenden und begleitenden Werbe- und Vermarktungskampagne. Das WSP-Team setzt auf einen gezielten, lokalen wie regionalen Werbemix: Im Hörfunk, auf Plakaten, Großflächen und Fahnen in Pforzheim und der Region, in der lokalen Presse und nicht zuletzt auf der WSP-Webseite wird das OechsleFest aufmerksamkeitsstark bekannt und publik gemacht.

Damit sind die Weichen für erfolgreiche, unterhaltsame und abwechslungsreiche Festtage gestellt. Währenddessen sorgen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des WSP dafür, dass auch hinter den Kulissen perfekte Abläufe gewährleistet sind: Sie betreuen Bands, sind Ansprechpartner für die teilnehmenden Gastronomen, stehen für Fragen rund um Sicherheit und Sauberkeit zur Verfügung und organisieren den Abbau des OechsleFestes.















Azubi-Kampagne

Die Cluster-Initiative HOCHFORM unterstützt ansässige Unternehmen im Bereich der metallverarbeitenden Präzisionstechnik auf vielfältige Weise. Einen besonderen Schwerpunkt für den WSP bildet dabei auch das Thema Fachkräftesicherung. Mit gezielten Marketing- und Kommunikationsmaßnahmen werden die verschiedenen Ausbildungsberufe stärker in den Fokus der Öffentlichkeit und vor allem der potenziellen Zielgruppen gerückt.

Bei der hohen Anzahl von über 300 Ausbildungsberufen in Deutschland gilt es herauszustellen, wie interessant, vielschichtig und zukunftsfähig die Berufe in der metallverarbeitenden Präzisionstechnik sind. Vielen Jugendlichen, die einen Ausbildungsberuf erlernen möchten, ist dies gar nicht bekannt.

Die Initiative HOCHFORM greift genau das auf und hat gemeinsam mit Unternehmen aus Pforzheim und der Region fünf Azubi-Botschafter ausgewählt – die authentischen Gesichter der Kampagne »Genau mein Ding! Präzisionstechnik - Ausbildungsberufe mit Zukunft.« Alle fünf Auszubildenden lernen bei Präzisionstechnik-Unternehmen in Pforzheim und im Enzkreis und geben einen Einblick in ihre Aufgabenfelder.

Gelegenheit dazu bietet sich beispielsweise bei Azubi-Messen oder Info-Veranstaltungen, auf denen sich die Initiative HOCHFORM gemeinsam mit ihren Azubi-Botschaftern präsentieren.

Darüber hinaus wird die Initiative neben der ohnehin bereits recht informativen HOCHFORM-Website – www.hochform-pforzheim.de – auch noch eine Microsite auf die Beine stellen, die schnell, übersichtlich und zielgruppennah Ausbildungsberufe in der metallverarbeitenden Präzisionstechnik vorstellt und potenzielle Auszubildende anspricht – mit ansprechenden Bildern, kurzen Videos und aktuellen News. Mit jeweiligen Porträts von Unternehmen der Branche wird zudem ein erster Einblick in die Betriebe geboten.

