

Pforzheim



Gruppenbild der Friseure im „Parkhotel“: Sophia Hoffmann, Nicole Kristof, Nuray Aydin, Giuseppe Barletta, Nina Eisenhauer, Obermeisterin Nelli Butsch, Vize Enzo Scarpello, Regina Happel-Reiling, Carsten Buderer (Gast der Handwerkskammer), Monika Knapp und Catrina Barth (Innungsassistentinnen) und Brigitte Wiedermann (von links). FOTO: REILING

Friseurinnung kämpft gegen Wettbewerbsverzerrung

- Hauptversammlung der Friseure widmet sich auch dem Thema Anzeigen.
- Lob für Zusammenarbeit mit Betrieben und Handwerkskammer.

PFORZHEIM. Im Rahmen der Jahreshauptversammlung der Friseurinnung sind der Obermeister und Stellvertreter sowie acht Vorstandsmitglieder gewählt, ebenfalls die Leiter und Vorsitzenden der verschiedenen Ausschüsse. Als Gast dieser Veranstaltung stellte sich Carsten Buderer, Leiter der Außenstelle Nordschwarzwald und Rechtsberater der Handwerkskammer (HWK) Karlsruhe, den Mitgliedern vor. Buderer ist

Jurist und war lange als Insolvenzverwalter tätig. Er sieht die Leitung der Außenstelle der HWK als neue Herausforderung, vor allem, weil er es hier mit Partnern und Mitgliedern zu tun habe. Seine Ziele seien es, als Ansprechpartner zusammen mit seinem Team erreichbar für die Innungsbetriebe zu sein und sie in Rechtsfragen und Ausbildung aktiv und kompetent unterstützen zu können. Das Thema Corona habe natürlich in den letzten Monaten oberste Priorität gehabt, da die Soforthilfeanträge gestemmt werden mussten. Außerdem nahm er Stellung zu der Situation der Barber-Shops in der Stadt Pforzheim über Anzeigen und Kontrollen. Auch für Betriebe ohne Betriebsleiter lä-

gen Anzeigen vor. In der Stadt und Umgebung seien nach Prüfung von 156 Friseurbetrieben vier Betriebe ohne Betriebsleiter. Auch Tipps, wie man bei dem Verdacht von Schwarzarbeit vorgehen solle, fanden Interesse. Die Innungsmitglieder kämpfen schon seit Jahren gegen die durch die Kleinunternehmerregelung (gemeldete Jahresumsätze unter 22.000 Euro) entstehende Wettbewerbsverzerrung. Auch hier teilte er den neuesten Stand der Dinge mit. Sehr positiv lobte er die positive Zusammenarbeit im Bereich Ausbildung zwischen Innung, Ausbildungsbetrieben und Handwerkskammer. Im Anschluss an Buderers Ausführungen wurde der Jahresabschluss 2019 vorgestellt

und wurden Neuwahlen vorgenommen. Folgende Positionen wurden gewählt: Obermeisterin: Nelli Butsch, Vize: Enzo Scarpello. Weitere Vorstandsmitglieder sind Nuray Aydin, Giuseppe Barletta, Nina Eisenhauer, Regina Happel-Reiling, Marianna Schneider, Eugenio Zicca. Ausschuss für Berufsbildung: Vorsitzende (Lehrlingswart): Nicole Kristof, Vizes: Eugenio Zicca; Meisterbeisitzer: Giuseppe Barletta. Ausschuss für Lehrlingsstreitigkeiten: Vorsitzende: Tamara Bockstedt, Vize: Sue Mara Bartenschlager. Meisterbeisitzer: Hans Bossert. Pressewart: Regina Happel-Reiling. Rechnungs- und Kassenprüfungsausschuss: Siegfried Zorn, Hans Bossert, Brigitte Wiedermann. pm

Leitplanken beschädigt und dann abgehauen

PFORZHEIM. Ein Autofahrer hat am späten Samstagabend einen Unfall verursacht und sich dann aus dem Staub gemacht. Angaben der Polizei zufolge war der Unbekannte mit seinem Fahrzeug zwischen 22 und 22.30 auf der Würmtalstraße vom Kupferhammer in Richtung Würm unterwegs als er nach rechts von der Fahrbahn abkam und mit einer Schutzplanke kollidierte. Im weiteren Verlauf muss das Auto erneut ins Schleudern gekommen sein

und stieß dann auch noch gegen die linke Leitplanke. Zudem wurde ein Verkehrsschild beschädigt. Die Polizei beziffert den entstandenen Gesamtschaden auf rund 2500 Euro. Da Fahrzeugteile am Unfallort gefunden wurden, geht die Polizei von einem schwarzen Fahrzeug aus. Weitere Rückschlüsse ließen sich jedoch nicht ziehen. *ola*

Hinweise zum Unfallhergang an die Verkehrspolizei telefonisch unter (0 72 31) 1 86 31 11.

Per Laser geht es in die Tiefe

PFORZHEIM. Welche Chancen bietet die Lasertechnologie für Anwendungen in der metallverarbeitenden Industrie? Die Hochschule hat dieses Thema im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Industrie trifft Hochschule“ (ITH) in den Fokus gerückt. Erstmals fand das an der Fakultät für Technik etablierte Fachgespräch zwischen Vertretern aus Wirtschaft und Wissenschaft zu Beginn des aktuellen Wintersemesters im Onlineformat statt. In insgesamt vier Vorträgen wurden den mehr als 120 virtuellen Gästen – darunter Unternehmensvertreter, Professoren sowie Studierende – verschiedene Ansätze der Lastermaterialbearbeitung in Industrie und Forschung vorgestellt.

reich Maschinenbau lehrt und das Labor für Lasermaterialbearbeitung leitet. Durch diese innovativen Fertigungsverfahren würden auch Konstrukteure zum Umdenken und zur Nutzung der neuartigen Gestaltungsmöglichkeiten für Bauteile herausgefordert – „wodurch sich dann tatsächlich enorme Chancen für neue Produkte mit höherem Mehrwert eröffnen können“. Wahl definierte die herausragende Präzision in der räumlichen wie zeitlichen Steuerung, auch bei Fertigung von individuellen Bauteilen, als Besonderheit des Fertigungsverfahrens – sowohl für industrielle, als auch private Nutzer. Weitere ITH-Referenten waren der Pforzheimer Forschungsmitarbeiter Tom Cruz, Cornelius Schinzel von der Trumpf GmbH Ditzingen, Sebastian Becker von der Eos GmbH in Krailling sowie Andreas Baum von der MetShape GmbH in Pforzheim. pm

„Will man in die Tiefe des Materials eindringen, muss man mit herkömmlichen Verfahren länger warten. Der Laser kann die gewünschte Tiefe quasi sofort erreichen“, so Professor Roland Wahl, der an der Fakultät für Technik im Fachbe-

Mehr Infos im Internet auf www.hs-pforzheim.de

Abhol- und Lieferservice

Hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. 9. bis 13. November 2020

Auch auf www.pz-news.de zu finden.

ISPRINGEN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Gaststätte Schützenhaus Ispringen Turnstraße 33 75228 Ispringen Telefon (0 72 31) 44 35 30 9+</p> </div> <div style="text-align: right; font-size: small;"> <p>Wochenkarte zum Abholen • Dienstag bis Freitag und Sonntag • Telefonsche Bestellung 07231/4435309</p> <ul style="list-style-type: none"> • Schützenhaus Riesenburger mit Pommes frites € 6,90 • Schinkennudeln mit Blattsalat € 7,90 • Fleischkäse mit Spiegelei und Pommes frites € 7,90 • Ofenfrische Schweinehaxe mit Kartoffel u. grünem Salat € 7,90 • Gebackenes Seelachsfilet mit Remoulade und Kartoffelsalat € 8,50 • Schinkenbraten mit Spätzle und Salat € 9,80 • ¼ ofenfrische Ente mit Rotkraut und Kartoffelknödel € 12,80 • Schnitzel Wiener Art mit Pommes frites und Salat € 12,80 • Gänsebraten mit Rotkraut und Kartoffelknödel € 14,80 • Rehedelgulasch mit Preiselbeeren Spätzle und Feldsalat € 16,80 • Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Salat € 19,50 </div> </div>					
PFORZHEIM	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Restaurant Brasserie Wilhelm-Becker-Straße 15 75179 Pforzheim Tel. 07231 42 47 932</p> </div> <div style="text-align: right; font-size: small;"> <p>Alle Speisen zum Mitnehmen! Ab sofort auch Kartenzahlung möglich! 10 % Rabatt auf alle Speisen</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebratene Maultaschen mit Ei € 6,90 • Nudelauflauf „Carbonara“ mit Speck und Käse überbacken, dazu Tomatensauce € 6,90 • Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsauce, dazu Dampfkartoffeln € 8,90 • Linsen mit Spätzle und ein paar Wienerle € 7,90 • Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensauce, dazu Dampfkartoffeln oder Kartoffelsalat € 7,90 </div> </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Müßle Spezialitäten Am Marktplatz 8 75175 Pforzheim Telefon (0 72 31) 1 02 8 86</p> </div> <div style="text-align: right; font-size: small;"> <p>Infos zu unseren Lieferkonditionen finden Sie unter muessle-spezialitaeten.de</p> <ul style="list-style-type: none"> • Pasta mit Speck und frischen Erbsen € 7,95 • Ein Paar Pforzheimer Zipfel auf Rahmwirsing, Salzkartoffeln € 9,95 • Fleischküchle mit Kartoffelsalat € 7,95 • Pfefferhahn-Frikassee vom Hühnchen mit Kräuterris € 7,95 • Kross gebratene Hähnchenkeule auf BBQ-Schmorgemüse und Reis € 10,95 • Pasta mit Birne, Gorgonzola und Walnüssen € 7,95 • Kalbsnirle in Pommery-Sensauce und feinen Nudeln € 10,95 • Schweinebraten an Kümmelbiersauce, Sauerkraut und Bratkartoffeln € 12,95 • Asianudeln mit Garnele € 11,95 • Ente mit Rotkohl, Maronen und Klößen € 14,95 </div> </div>					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Gasthaus Kupferhammer Am Kupferhammer 1 75181 Pforzheim Telefon (0 72 31) 6 77 12</p> </div> <div style="text-align: right; font-size: small;"> <p>Abholservice während der Corona Schließung!</p> <p>Montag- Freitag 12 Uhr bis 14 Uhr und 17 Uhr bis 20 Uhr Samstag von 17 Uhr bis 20 Uhr Sonntag von 12 Uhr bis 20 Uhr Zusätzlich Sonntag auf Vorbestellung Geschmorte Gänsebrust mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße für €17,90 Bestellung bitte bis spätestens Freitag!!!</p> </div> </div>					
NIEFERN-ÖSCHELBRONN	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<div style="display: flex; justify-content: space-between; align-items: center;"> <div style="text-align: left;"> <p>Restaurant Goll 75223 Niefern-Öschelbronn Telefon (0 72 33) 96 12-40 restaurant@g-oll-gastro.de</p> </div> <div style="text-align: right; font-size: small;"> <p>Ab sofort Abhol- und Lieferservice • alle Speisen zum abholen • Bitte vorbestellen bis 11 Uhr Telefon 07233 / 9612-40 • Abholen von 11.45 bis 13 Uhr</p> <ul style="list-style-type: none"> • Krautwickel, Specksauce, Püree € 6,40 € • Linsen, Saiten u. schwäb. Spätzle € 6,40 € • Piccata Milanese, Tomatens, Spaghetti € 7,40 € • Schweinebrust, Rotkraut, Knödel € 7,40 € • Krautwickel, Gemüsefüllig, Püree € 6,40 € • Zucchini gedünstet, Tomatens, Reis € 6,40 € • Aktion: Zwiebelrostbraten mit handgesch. Spätzle, Soße € 12,80 € • Aktion: Cordon Bleu vom Schwein € 12,80 € • Steakhaus-Pommes € 12,80 € • Rahmhackbraten mit Teigwaren € 6,40 € • Kassler, Sauerkraut, Kartoffelpüree € 7,40 € • Semmelknödel, Ei, Gurkensalat € 6,40 € • Aktion: 11.11. Gänsebraten, Rotkraut, Kartoffelknödel, € 12,80 € • Saure Nierle mit Bratkartoffeln € 6,40 € • Putensteak, Zucchini, P. Maccaire € 7,40 € • Kartoffel-Gemüse-Gratin € 6,40 € • Aktion: Zwiebelrostbraten, handgesch. Spätzle, Soße € 12,80 € • Fleischbällchen, Currysauce, Reis € 6,40 € • Fischröllchen, Rieslings, Nudeln € 7,40 € • Aktion: Zwiebelrostbraten, handgesch. Spätzle, Soße € 12,80 € </div> </div>					

Wollen Sie auf Ihr spezielles Angebot aufmerksam machen?
Für nur 69 Euro zzgl. Mwst. pro Erscheinungstermin sind Sie dabei.
Interessiert? Rufen Sie uns an! Wir beraten Sie gerne.

JASMIN KLEINER
(072 31) 9 33-1 01
JASMIN.KLEINER@PZ-NEWS.DE

BRIGITTE KÖBERLE
(070 41) 9 571-3 35
brigitte.koerberle@pz-news.de