Anzeigensonderveröffentlichung

Pfungstadt: Einkaufen erleben



Starker Standort

„Primes“ erhält Unternehmerpreis

Pfungstadt (red). Einen nach eigenen Angaben besonderen Erfolg für den Wirtschaftsstandort Pfungstadt, teilt die Stadtentwicklungsgesellschaft mit: Die „Primes GmbH“ aus Hahn wurde kürzlich im Rahmen des 34. Hessischen Unternehmertags in Wiesbaden als „Hessen-Champion 2026“ in der Kategorie „Weltmarktführer & Hidden Champions“ ausgezeichnet.

Zu diesem Erfolg gratulierten Bürgermeister Maximilian Schimmel und die Verantwortlichen der Stadtentwicklungsgesellschaft (SEG) Pfungstadt dem Unternehmen unlängst bei einem gemeinsamen Besuch. Als Zeichen der Anerkennung und Wertschätzung überreichten sie ein Präsent und nutzten die Gelegenheit zum persönlichen Austausch.

Seit der Gründung im Jahr 1992 hat sich „Primes“ laut SEG auf die Entwicklung und Fertigung hochpräziser Messsysteme zur Analyse von Laserstrahlen und Laserleistung spezialisiert. Die Technologien des Unternehmens kommen sowohl in der industriellen Fertigung als auch in Forschung und Entwicklung zum Einsatz. „Heute zählt Primes international zu den führenden Unternehmen der Laserstrahldiagnostik“, sagt Jasmin Jarrasch von der SEG.

Eine Besonderheit sei die starke Ausrichtung auf Forschung und Innovation: Rund 30 Prozent der Belegschaft arbeiteten in diesem Bereich. Jarrasch: „Mit einem Kundenstamm von etwa 50 bis 100 Unternehmen weltweit, darunter namhafte Fahrzeughersteller, bedient Primes einen spezialisierten internationalen Markt.“ 2022 erhielt das Hahner Unternehmen den „Innovation Award Laser Technology“ in Aachen, 2025 erreichte „Primes“ beim Hessischen Staatspreis für Energie den zweiten Platz.

„Der aktuelle Titel unterstreicht erneut die technologische Kompetenz und internationale Bedeutung des Unternehmens. Unternehmen wie Primes zeigen, welche Innovationskraft und welches wirtschaftliche Potenzial am Standort Pfungstadt vorhanden sind. Mit spezialisierten Technologien, kontinuierlicher Forschungsarbeit und internationaler Ausrichtung trägt das Unternehmen dazu bei, den Wirtschaftsstandort Pfungstadt über die Stadtgrenzen hinaus sichtbar zu machen“, sagt Jarrasch.



Gratulationen von offizieller Seite gab es für „Primes“ aus Hahn zu deren gewonnenem Preis. *Foto: SEG*

Am Anfang eine Schleiferei

Ade Metallveredlung feiert 100-jähriges Bestehen

Pfungstadt (red). Die Ade Metallveredlung GmbH feiert in diesem Jahr ihr 100-jähriges Bestehen. Das 1926 als Lohnschleiferei gegründete Unternehmen entwickelte sich über das Polieren von Metallteilen und erste Beschichtungsarbeiten zu einem spezialisierten Betrieb für die Bearbeitung und Beschichtung metallischer Oberflächen. Anlässlich des Jubiläums besuchte die Stadtentwicklungsgesellschaft Pfungstadt (SEG) das Familienunternehmen und überreichte ein Präsent.



Bei ihrem Gratulationsbesuch überreichten Bürgermeister und SEG ein Präsent sowie eine Urkunde. *Foto: SEG*

Seit einigen Jahren führt Wirtschaftsjurist Simon Ade den Betrieb in vierter Generation. Der Übergang von einer Generation zur nächsten wurde über einen Zeitraum von fünf Jahren gestaltet. Die Auftraggeber stammen laut SEG überwiegend aus Süddeutschland, zunehmend aber auch aus dem europäischen Ausland. Das Unternehmen bearbeitet Klein- und Großserien für Branchen wie Luftfahrt, Windkraft, Medizin- und Elektrotechnik sowie Maschinenbau. Einige Bauteile kommen in hochwertigen und gepanzerten Fahrzeugen zum Einsatz. Zu den Spezialisierungen gehören anspruchsvoll geformte Teile, die in Handarbeit beschichtet werden. Mit galvanotechnischen Verfahren schützt der Betrieb Bauteile vor Verschleiß und Korrosion. Die Beschichtungen können außerdem als Haftgrund für weitere Beschichtungen dienen. Simon Ade verweist auf die längere Nutzbarkeit der behandelten Gegenstände: „Man spart so Rohstoffe und Energie für die Herstellung von Ersatzprodukten.“

Zum Unternehmen gehört ein eigenes Labor, in dem ausgebildete Chemiker die Produktion überwachen und Tests durchführen. Auch das Abwasser wird intern aufbereitet und kontrolliert, bevor es in den Kanal gelangt. Zuletzt investierte der Betrieb eine sechsstellige Summe in ein röntgenbasiertes Schichtdickenmessgerät. Eine zentrale Herausforderung ist das Gewinnen qualifizierter Mitarbeitender. Das Unternehmen möchte junge Menschen für technische Berufe begeistern, ausbilden und langfristig an den Betrieb binden. Eine Möglichkeit bietet die Ausbildung zum Oberflächenbeschichter. Dabei lernen die Nachwuchskräfte, metallische Bauteile vorzubereiten, zu beschichten und ihre Qualität zu prüfen.

Zum Jubiläum hat Ade Metallveredlung seinen Markenauftritt überarbeitet. In den kommenden Jahren will Simon Ade das Unternehmen am Standort Pfungstadt weiter ausbauen und die Qualitätsstandards weiterentwickeln, so die SEG in einer Pressemitteilung.

Eine Lücke ist geschlossen

„Feldmann’s Mahlzeit“ neu im Pfungstädter Norden

Pfungstadt (haza). Etwas, was man seither im Industriegebiet vermisst hat, gibt es seit Anfang November mit „Feldmann’s Mahlzeit“ in der Werner-von-Siemens-Straße 5. Täglich von Montag bis Freitag im Zeitraum von 6 bis 14 Uhr bekommt man hier frisch belegte Brötchen, Croissants, Bowls, Salate, Desserts und mehr sowie ab 11 Uhr den leckeren Mittagstisch, genau wie im seitherigen Metzgereibetrieb in der Rheinstraße 1. Alle angebotenen Gerichte gibt es zum Mitnehmen, aber der neue Laden biete auch bis zu 15 Sitzplätze zum Sofortverzehr, sagt Conny Patrzalek. Getränke werden ebenso dazu angeboten.

Durch die komplette Umsiedlung der Produktion in die Werner-von-Siemens-Straße, auch im Rahmen von EU-Bestimmungen, habe sich das neue Geschäft geradezu angeboten, um die seitherige Versorgungslücke für Mitarbeitende und Zulieferer in diesem Gebiet zu schließen. Die Resonanz nach gut zwei Wochen sei eindeutig, es habe etwas gefehlt, betonen Kundinnen und Kunden. Ab Januar soll es auch noch an diesem Standort einen Selbstbedienungsladen mit Metzgerei- und Molkereiprodukten geben, so Conny Patrzalek.



Groß ist die Auswahl an belegten Brötchen, Bowls, Salaten, Warm- und Kaltgetränken. Täglich von Montag bis Freitag, ab 11 Uhr gibt es den leckeren Mittagstisch. Viele positive Resonanzen habe es in den vergangenen zwei Wochen auf das neue Angebot in der Werner-von-Siemens-Straße 5 gegeben, betont Conny Patrzalek (Foto). *Foto: Privat*









Die nächste ISP-Seite erscheint am

Samstag, 12. Dezember

Telefon 0 62 58 / 93 36 - 23
c.duenschmann@plegge-medien.de