

Hautärzte helfen bei Kosmetik

Neu: Durani-Cosmetics

RNZ. Kosmetik und Haut gehören zusammen. Daher liegt es auf der Hand, ein Kosmetik-Institut unter hautärztlicher Leitung zu führen – wie seit einiger Zeit in der Bergheimer Straße 56a in neuen Räumen des „MedZ-ÄrztEZentrums“. Dr. Hendrike und Dr. Benjamin Durani haben hier mit Durani-Cosmetics (Telefon: 06221/7255722) auf einer Fläche von 130 Quadratmetern viel Platz für qualitativ hochwertige Kosmetik in entspannter Atmosphäre geschaffen. Hier werden unter anderem Gesichtsbildungen, Mikrodermabrasion, Peelingverfahren, Pediküre und Maniküre angeboten.

Zur Anwendung kommen nur von den Fachärzten ausgewählte und getestete Produkte. Die geprüften Kosmetikerinnen kennen sich natürlich, auch unterstützt durch die ärztliche Betreuung und Fortbildung, bestens mit Themen wie Akne, Rosacea und Nagelpilz aus.

680 Kilometer – auf dem Rad und für einen guten Zweck



Schon zum zweiten Mal stoppte die „Expobike“ in der Bahnstadt. Dahinter stecken 110 sportliche Vertreter der Immobilienbranche, die von Frankfurt aus vier Tage lang zur großen Immobilienmesse nach München radelten. Gleich ihre erste Station nach dem Start im Hessischen war in Heidelberg, an der Schwetzingen Terrasse – nach einer anstrengenden Etappe am Main entlang durch den Odenwald. In Heidelberg übernachtete der Radtrösser, den die Bahnstadt-Verantwortlichen (Stadt und Entwicklungsgesellschaft, EGH) sowie die Bahn-

stadtbauträger GGH, Deutsche Wohnwerte, IWP, LBBW Immobilien und die S-Immobilien Heidelberg unterstützen. Am nächsten Morgen setzte EGH-Geschäftsführer Peter Dohmeier am Bergheimer NH-Hotel den Startschuss – und dann ging es per Rad nach Schwäbisch Hall. Insgesamt legten die Radler 680 Kilometer und gut 5500 Höhenmeter zurück. Dieses Jahr geht der Erlös des Benefiz-Strampelns an den Verein „Off Road Kids e.V.“, der sich bundesweit um obdachlose Kinder und Jugendliche kümmert. hō/Foto: Hentschel

GIM gehört zur Spitze

Marktforschungsinstitut gilt laut Studie als besonders relevant

RNZ. Die „GIM – Gesellschaft für Innovative Marktforschung“ zählt zu den drei relevantesten Marktforschungsinstituten. Bei der „Imagestudie 2012“ des Branchenportals marktforschung.de wurden Unternehmen und Organisationen, die Marktforschungsaufträge vergeben, nach ihnen bekannten Instituten gefragt, die aus ihrer Sicht für eine Zusammenarbeit in Betracht kommen. Das Ergebnis: Die inhabergeführte GIM – bekannt durch das RNZ-Bürgerbarometer und durch Besucherbefragungen zum „Heidelberger Frühling“ – belegt nach den Branchenriesen GfK und TNS Platz 3. Das bedeutet: Geht es um die Frage, mit welchen Anbietern man sich eine Zusammenarbeit vorstellen kann, wird die GIM am dritthäufigsten genannt. „Die Wahl an die Spitze ist ein weiterer Beleg dafür, dass wir mit unserer Positionierung als Multispezialist auf dem richtigen Weg sind“, freut sich Geschäftsführer Wilhelm Kampik.

Noch besser schneidet die GIM bei der Frage nach dem bevorzugten Forschungspartner ab. Dort landet die GIM sogar vor der GfK auf Platz 2, direkt hinter TNS. „Die GIM vereint das Portfolio der Großen, aber die individuelle Kundenbeziehung eines mittelständischen Institutes“, erklärt der Geschäftsführer Stephan Teuber.

Der Marktplatz bleibt in mediterraner Hand

Hier gibt es garantiert keine „Blech-Pizza“: „Papi“, ehemals „Ellin“ oder „Bar del Corso“, bietet italienische Spezialitäten und gute Weine

Mio. Bei so einer guten Lage ist das fast kein Wunder: Als man im „Papi“ am Marktplatz nach mehr als sechsmonatiger Renovierung von innen die Türen öffnen wollte, kam man erst gar nicht dazu. Die Gäste waren schneller und öffneten schon die Tür von außen zu dem neuen Café mit Restaurant und Bar in der Hauptstraße. Der Gastronomiebetrieb bietet fast 50 Plätze im Innenraum und 80 Plätze auf dem Platz mit Blick auf das berühmte Schloss. Was will man mehr? Das „Papi“ – ehemals „Ellin“, „Bar Green“ oder „Bar del Corso“ – bietet eine originale, italienische Küche, dazu eine reiche Auswahl an guten Weinen und Cocktails. Am Abend wird das Ambiente ergänzt durch Jazz-Musik und Kerzenlicht. „Der letzte Gast entscheidet darüber, wann wir schließen“, so heißt es.

Der Name „Papi“ umschreibt das Konzept des neuen Restaurants. Zum einen stecken in dem Wort die Anfangsbuchstaben „Pa“ für „Pasta“ und „Pi“ für „Pizza“. Zum anderen steht das Wort „Papi“ für den Herrn Papa, denn in der italienischen Küche steht traditionell „Papi“ am Herd und nicht „Mami“, zumindest wenn es um die Pizza und die Pasta geht. Koch Paladino Domenico erklärt: „Bei uns wird die Pizza noch mit der Hand gemacht, da steckt Liebe drin.“ Das bedeutet, der Koch knetet den Teig mit den eigenen Händen, Maschinen



Sie wollen mit ihrem Team dafür sorgen, dass sich die Gäste im „Papi“ wohlfühlen: Koch Paladino Domenico (links) und Barkeeper Rubin Green. Foto: Kresin

kommen da nicht dran. Und noch etwas: „Blech-Pizza“ gibt es hier auch nicht. Der Gast kann in die Pizza-Ecke hineinschauen, wenn der Koch den Teig für die eigene Pizza knetet, mit frischen Zutaten belegt und anschließend in den Lava-stein-Ofen schiebt. Etwa 20 Pizzen und fast genauso viele Pasta-Gerichte (mit

selbst gekochten Soßen) findet man auf der Speisekarte. Demnächst startet eine spezielle Pizza-Aktion mit Trüffeln.

Wer lieber Fleisch möchte, der entscheidet sich vielleicht für ein Bistecca, also ein Steak. Da gibt es das typisch italienische Rumpsteak mit Gorgonzola, es kann aber auch ein Bistecca vom Grill oder

– passend zur Saison – mit Pfifferlingen sein. Dazu gibt es eine reiche Auswahl an guten Weinen, zum Beispiel den Rotwein Barolo Piemont vom Jahrgang 2005 oder den sardinischen Weißwein Piero Mancini Cuccaione Vermittino di Gallura vom Jahrgang 2011.

Die Bar wird betreut von dem erfahrenen Barkeeper Rubin Green. Schon jetzt haben die Gäste einige Cocktails zu ihren Favoriten gekürt: Da ist an erster Stelle der „Papi Sun“ zu nennen, mit Gin, Triple Sec, Pfirsich, Ananassaft und Maracujasaft. Fast noch beliebter ist der nicht-alkoholische Drink „Papi Fever“ mit Orangensaft, Ananassaft, Maracujasaft und noch einigen anderen guten Zutaten.

Der Ausbau des Restaurants wurde von einem professionellen Innenarchitekten betreut. Hier können sich einerseits Touristen eine Pause gönnen, gleichzeitig können sich hier aber auch Menschen zum Geschäftsessen treffen oder – am Abend – Liebespaare bei Kerzenlicht. In den nächsten Wochen und Monaten sollen Pizza-Partys mit Jazz-Musik genauso wie After-Work-Partys stattfinden.

Info: „Papi – Bar, Café, Restaurant“, Hauptstraße 202 (am Marktplatz), Telefon: 06221 / 656 30 98, Öffnungszeiten: 11 bis 23 Uhr (kein Ruhetag); alle Gerichte auch zum Mitnehmen.



Apollo-Optik ist umgezogen, aber nur ein Stückchen weiter auf der Hauptstraße. Das Angebot hat sich, wie die Räumlichkeiten, vergrößert. Foto: kaz

Apollo-Optik in „1-A-Lage mit Sternchen“

Umzug auf der Hauptstraße – Bis 12. Dezember gibt es eine Reihe von attraktiven Angeboten

Kaz. Apollo-Optik ist umgezogen: Allerdings nur innerhalb der Fußgängerzone. Hauptstraße 27 lautet nun die Adresse. Die neuen Räume sind mit einer Verkaufsfläche von rund 160 Quadratmetern deutlich größer als die alten und haben einen behindertengerechten Eingang. „Früher hatten wir in Heidelberg bereits eine 1-A-Lage, jetzt ist es eine 1-A-Lage mit Sternchen“, freut sich Filialleiterin Marita Hansen-Plenker.

Wer die Filiale von Apollo-Optik betritt, taucht in orangefarbenes Licht ein. Orange und Blau

sind die „Firmenfarben“ des Unternehmens. Darauf ist das Beleuchtungskonzept abgestimmt, das in der neuen Filiale noch konsequenter umgesetzt wurde als in der alten.

Auf die dreitägige Schließung (so viel Zeit musste für den Umzug von der Hauptstraße 57 in die Hauptstraße 27 einfach sein) folgte die dreitägige Eröffnungsfeier. Schon am ersten Tag gingen 2 600 Apollo-Flyer samt Praline weg, dann nochmals 1 000 orangefarbene Rosen. Bis zum 12. Dezember gibt es eine Reihe attraktiver

Komplettbrillen-Angebote sowie Rabatte auf Kontaktlinsen. Ein 10-Euro-Coupon (liegt in der Filiale aus) kann beim Kauf einer Brille „in Sehstärke“ ab 79,90 Euro eingelöst werden.

„Anprobe erwünscht“ lautet das Motto. Deshalb sind im Geschäft alle Brillen für Männer, Frauen und Kinder leicht aus der Aufhängung zu entnehmen. Insgesamt sind es rund 1 700 Stück. Neu im Sortiment: Hochwertige Sonnenbrillen von Solaris. In der neuen Apollo-Filiale wird das gesamte Angebot klar und über-

sichtlich präsentiert. Statt bisher vier gibt es dort sechs „Anpassungstische“. Diese sind unter normalem Licht platziert. In der Filiale erfüllt ein zwölfköpfiges Team die Kundenwünsche. In den nächsten Wochen wird es außerdem von weiteren Fachkräften aus dem Konzern unterstützt.

Info: Info: Die neue Apollo-Filiale in der Hauptstraße 27 ist montags bis freitags von 9.30 bis 19 Uhr geöffnet, samstags von 9.30 bis 18 Uhr. Telefon: 06221 / 45 36 53.

Lösungen entdecken und Ziele erreichen

Das „solutio plus Coachingzentrum Heidelberg“ arbeitet mit innovativen Methoden

Von Birgit Sommer

„Lösungen entdecken – Veränderungen gestalten – Ziele erreichen“, das ist es, was die Trainer im neuen „solutio plus Coachingzentrum Heidelberg“ in der Bergheimer Straße 95 zusammen mit ihren Klienten erreichen wollen.

Wer Defizite in sich entdeckt, mit Mitarbeitern besser klar kommen oder seine Führungsqualitäten stärken will, wäre bei den Trainern zum Beispiel an der richtigen Adresse. Auch wer in beruflichen Umbruchphasen oder persönlichen Lebenskrisen steckt, kann sich dort Hilfe holen, um neue Perspektiven zu entdecken. Teams, die einen gemeinsamen Weg gehen sollen, bekommen Anleitung, wie sie ihre Werte im Unbewussten verankern und ihre Visionen

leichter verfolgen können. Solche Seminare finden dann in den Firmen statt.

Zusammengeschlossen haben sich hier vier selbstständig arbeitende Managementtrainer. „Uns verbinden gemeinsame Werte“, sagt Petra Weber, „wir arbeiten als Trainer schon länger intensiv zusammen.“

Die Diplom-Volkswirtin ist Gründerin und Inhaberin des „solutio plus Coachingzentrums“ und ist seit vielen Jahren als Managementtrainerin und Business Coach tätig, ebenso der Diplom-Volkswirt und Unternehmensentwickler Dr. Michael Ullmann. Die Rechtsanwältin Andrea Schendel ist auf Mediation spezialisiert, die Erziehungswissenschaftlerin mit Schwerpunkt Industrie- und Betriebssoziologie, Nathalie Parks,

kennt sich in Vertriebscoaching aus. In frisch renovierten Räumen im Innenhof des Gebäudes haben die Trainer Räume für Seminare und Workshops – etwa zu Selbstmanagement, Leistungssteigerung oder Lebenszufriedenheit – sowie ein Zimmer für Individualcoaching eingerichtet. Gearbeitet wird mit innovativen Methoden auf der Basis neuer Erkenntnisse der Gehirnforschung und der Motivationspsychologie.

Worum es im Leben und im Arbeitsleben geht, warum es beispielsweise dem Gehirn schwerfällt, Entscheidungen zu treffen, und wie man trotzdem zu einer Lösung kommen kann, zeigt Petra Weber auch in aktuellen Newslettern auf, die auf der Homepage des Coachingzentrums stehen und abonniert werden können.

Einmal monatlich lädt „solutio plus“ zum After-Business-Talk mit Vorträgen und Erfahrungsberichten aus erfolgreichen Projekten ein. Die Methoden der Trainer kann man in zweistündigen Demos kennenlernen; hier wird eine Schutzgebühr in Höhe von zehn Euro verlangt. Ein erstes zweitägiges Coaching-Seminar Anfang November „My way – Selbstbestimmt statt fremdbestimmt das Leben gestalten – für mehr Klarheit, Kraft und persönliche Zufriedenheit“ wird beispielsweise für 380 Euro angeboten.

Info: solutio plus Coachingzentrum Heidelberg, Bergheimer Straße 95, Telefon 06221 / 65 14 500, E-Mail info@solutioplus.de, Internet: www.coachingzentrumheidelberg.de



Ein umfassendes Coaching- und Seminarangebot im Zentrum von Heidelberg für Einzelpersonen, Teams und Unternehmen bieten Petra Weber, Dr. Michael Ullmann, Andrea Schendel und Nathalie Parks (von links) an. Eine Methoden-Demo „Organisationsaufstellungen bei Business-Themen“ findet zum Beispiel an diesem Freitag (19. Oktober) statt. Foto: Alex