

Mit Azubis im Dialog

Norma: Im Gespräch mit Geschäftsleitung



Meinungsaustausch beim Norma-Azubi-Tag.

Nachwuchskräfte im Meinungsaustausch mit den Chefs: Vom Discounter Norma wird das aktiv gefördert. Jedes Jahr lädt das Unternehmen im Rahmen des „Azubi-Tags“ seine bundesweit besten Nachwuchskräfte zum direkten Gespräch mit der Geschäftsleitung ein.

„Dieser Dialog ist uns sehr wichtig. Die Azubis sorgen immer wieder für frischen Wind und bringen mit ihren Ideen oft wichtige Denkanstöße in unser Unternehmen“, sagt der Sprecher der Norma-Geschäftsführung Gerd Köber. Beim aktuell durchgeführten Azubi-Tag ließ es sich die komplette Norma-Spitze nicht nehmen, das Gespräch mit den Nachwuchskräften zu suchen und ihnen für die hervorragenden Leistungen zu danken. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen die 20 Jahrgangsbesten Auszubildenden aus den verschiedenen

Norma-Niederlassungen: „Wer wie diese jungen Leute mit hervorragenden Ausbildungsnoten überzeugt, kann sich rasch entwickeln und schnell Schlüsselpositionen übernehmen – die Perspektiven dafür sind in einem international agierenden Discounter wie Norma ausgesprochen gut!“

Beim Azubi-Tag diskutierten die Norma-Talente mit der Geschäftsleitung offen darüber, was sie in wichtigen Themen wie Kundenservice und Sortimentsgestaltung bewegt.

Dabei lernten die besten Nachwuchskräfte die Nürnberger Norma-Azubi-Tag ließ es sich die komplette Norma-Spitze nicht nehmen, das Gespräch mit den Nachwuchskräften zu suchen und ihnen für die hervorragenden Leistungen zu danken. Im Mittelpunkt der Veranstaltung stehen die 20 Jahrgangsbesten Auszubildenden aus den verschiedenen

Metropolregion Rhein-Neckar www.m-r-n.com Aktuell im WOCHENBLATT

45.000 Euro für kluge Köpfe

MRN-Innovationspreis: Gleich zwei Hauptpreise überreicht

Strahlende Gesichter sind nichts Ungewöhnliches bei einer Preisverleihung, bei der vorher feststeht, dass es keine „Verlierer“ gibt. Doch die festliche Vergabe des MRN-Innovationspreises am 6. Dezember im Mannheimer Rosengarten hatte eine schöne Überraschung parat: Zum Höhepunkt der Veranstaltung vor 200 geladenen Gästen wurden statt einem gleich zwei Hauptpreise überreicht. Nicht der Nikolaus, sondern der Stiftungsrat unter Vorsitz von Manfred Lautenschlager hatte das Preisgeld zur Förderung innovativer Forscher und Entwickler aus der Region kurzerhand von 35.000 auf 45.000 Euro aufgestockt.



Doppelter Hauptgewinn beim MRN-Innovationspreis 2011: Über je 20.000 Euro und eine Plastik des Weinheimer Künstlers Heinrich Wenzner freuen sich das Team Daniel Schock-Kusch/Stefan König (vorne links) und Frederik Wenz (rechts) im Kreise der Stiftung MRN.

Über je 20.000 Euro freuten sich der Radioonkologe Prof. Dr. Frederik Wenz (Universitätsmedizin Mannheim) für sein Projekt „Intraoperative Strahlentherapie mit Intraembryo“ sowie das Ingenieur-Team Stefan König (Freudenberg KG, Weinheim) und Dr. Daniel Schock-Kusch (ZMF Mannheim der Uni Heidelberg) für ihre Erfindung „Schlauchpflaster“. Der mit 5.000 Euro verbundene Sonderpreis ging an Dr. Jan Eubler und Dr. Holger Eggers von der Frankenthaler Unternehmensgruppe RKV. Die beiden Ingenieure

entwickelten eine neuartige Silo-Folie, die Landwirten den Arbeitsalltag deutlich erleichtert und bei der Produktion auch noch den benötigten Rohstoffbedarf halbiert. „Mit nur einem Hauptpreis wären wir den herausragenden Leistungen der Nominierten diesmal nicht gerecht geworden“, unterstrich Manfred Lautenschlager die Entscheidung, beide Projekte aus der Medizintechnik gleich hoch zu prämiieren. Beides seien wegweisende Neuerungen auf ihrem Gebiet, zum einen ein „Meilenstein in der Krebsbehandlung“, zum anderen ein Diagnoseverfah-

ANZEIGE ANZEIGE

Intelligent verbunden

Mannheim: Firma Lindy in Friedrichsfeld



Drei Generationen – ein erfolgreiches Unternehmen: Die Firma Lindy in Mannheim-Friedrichsfeld.

1932 in Breslau gegründet, nach dem Krieg 1947 im Mannheimer Stadtteil Jungbusch wieder aufgebaut ist die Firma Lindy inzwischen nicht nur in der dritten Generation sondern längst ein weltweit tätiges Unternehmen mit Sitz im Herzen der Kurpfalz.

Seit 1990 hat das Familienunternehmen seinen Hauptsitz in Mannheimer Stadtteil Friedrichsfeld. Von hier aus liefern sie ihre Computer- sowie Audio und Videotechnologien in alle Welt. Ihre Kunden sind Amtsgebäude, Firmen und auch Universitäten. 60 Mitarbeiter in Mannheim, insgesamt 120 rund um den Erdball, agiert Lindy genauso in England wie auch in Australien. Die europäischen Vertriebsniederlassungen sitzen in Italien, Schweiz und Frankreich.

Im März 2012 wird Lindy unweit der Zentrale ein neues Vertriebsgebäude einweihen und das besondere ist dabei das neue Logistiksystem, welches durch einen oberirdischen Tunnel das Haupt-

haus mit dem neuen Gebäude verbindet. Sieben ferngelenkte „Wägelchen“ (Shuttle) bringen die Ware auf zwei Etagen von A nach B und zurück. „Dieses Transportsystem ist effizient, ökonomisch und platzsparend“, definiert Geschäftsführer Jürgen Lindenberg das neue technische Schmarckel. Die Tunnellösung überbrückt die Entfernung und wird elegant um Hindernisse herumgeführt. Ausgelagerte Verkehrsregeln sorgen für einen reibungslosen Ablauf zwischen dem neuen und alten Gebäude. Im neuen Gebäude sorgen die „Wägelchen“ in intelligent-programmierter Eigenregie auch dafür, dass die Ware in die entsprechenden Regale kommt.

Ein Aufzug bringt die Ware bis in eine Höhe von acht Metern. „Das neue System ersetzt keine Menschen, aber es erleichtert die Arbeit ganz wesentlich“, so Jürgen Lindenberg in Vorfreude auf das neue innovative Logistiksystem. (pete)

ANZEIGE ANZEIGE

Stahlskulpturen als Blickfang

IB GIS Medizinische Akademie: Teamarbeit



Stolz auf die Stahlskulpturen (von links): Fachbereichsleiter Norbert Ruck, Ihab Agye, Künstler Immanuel Eiselstein, Matthias Müller, Jörg Krüthing, Sabine Lange, Alexander Stoll, Andreas Schäfer, Timo Müller und Michael Jubelt.

Rund 3,20 Meter hoch sind die beiden Stahlskulpturen, die seit kurzem das Entree zum Gebäude der IB GIS Medizinische Akademie in Mannheim-Neckarau zieren. Gebaut haben sie die Schüler und Schölerinnen der Klasse AE1 der Fachschule für Arbeitserziehung nach einem Entwurf des Künstlers Immanuel Eiselstein.

Die Arbeitserzieher arbeiten in verschiedenen sozialen Einrichtungen und nutzen Arbeit als pädagogisches oder therapeutisches Mittel. Man trifft sie in Werkstätten für behinderte Menschen, psychiatrischen Kliniken, Berufsförderungswerken, im Strafvollzug und vielen weiteren Einrichtungen, in denen beachtete Menschen gefördert werden. Innerhalb der Ausbildung zum Arbeitserzieher genießen die Schüler neben den wissenschaftlichen Fächern wie Pädagogik oder Psychologie auch verschiedene praktische und kreative Fächer wie Fertigungstechnik Metall. In die-

sem Fach entstanden nun unter der Anleitung des Dozenten und Künstlers Immanuel Eiselstein die beiden Stahlskulpturen in Faltechnik mit patinierter Oberfläche.

„Durch das Projekt wurden den angehenden Arbeitserziehern nicht nur verschiedene Techniken in der Metallverarbeitung vermittelt, sondern auch die Möglichkeit gegeben, ein anspruchsvolles Projekt gemeinsam im Team umzusetzen. Verschiedene Widerstände und Herausforderungen waren dabei zu überwinden. An dieser Stelle ein großes Lob an die beteiligten Schüler“, sagte Fachbereichsleiter Norbert Ruck. Ein Arbeitserzieher auf diesem hohen Niveau wäre allerdings ohne den Entwurf und die Anleitung des Dozenten Immanuel Eiselstein nicht denkbar, dankte Ruck dem Künstler, der an der Hochschule für Bildende Kunst Städtelschule in Frankfurt studiert. (ps)

ANZEIGE ANZEIGE

Bestnote 1,0 für ambulante Pflege

Cura GmbH: Ganzheitliches Konzept – Beratungen und Schulungen

Mit Prüfungen und Noten machen Pflegekassen die Qualität der Leistungen von Pflegediensten transparent. Jeder Bürger soll über diese Bewertungen auf einen Blick erkennen wie gut die Arbeit eines Pflegedienstes ist, ähnlich wie wir es von Hotels und Restaurant oder der Stiftung Warentest kennen. So können sich pflegebedürftige Menschen und ihre Angehörige informieren, noch bevor sie eigene Erfahrungen machen müssen. Deshalb werden Pflegedienste regelmäßig geprüft und mit einem Qualitätssiegel benotet.



Der Mensch steht bei Cura im Mittelpunkt.

Bei einer nicht angekündigten Prüfung erhielt Cura nun erneut die höchste Bewertung, die Note 1,0 vom Medizinischen Dienst Baden-Württemberg. Qualität bei der Gesundheitsversorgung darf kein Zufall sein. Qualität, Zuverlässigkeit und Sicherheit sind immer das Ergebnis von sehr guter Ausbildung, jahrelanger Erfahrung und viel Disziplin bei der Einhaltung von Qualitätsstandards.

„Das Wesentliche an unserer Arbeit ist unser Verständnis einer ganzheitlichen Pflege, in unserem Konzept sehen wir die Pflege nicht isoliert“, sagt die Pflegedienstlei-

tung von Cura und erläutert diese Aussage auch: „Für uns steht der Mensch im Mittelpunkt unserer Überlegungen, danach handeln wir. Das bedeutet, wir setzen alle Maßnahmen in Gang, die uns zur Verfügung stehen, damit unsere Patienten und Angehörige in einer schwierigen Zeit unter bestmöglichen Bedingungen betreut werden.“ Cura legt großen Wert darauf viele zusätzliche Serviceleistungen zu bieten, die den Alltag erleichtern, denn diese Hilfen entlasten und fördern so den Ge-

sundungsprozess. Die Cura Pflege sorgt zum Beispiel durch Beratungen, Schulungen und Organisation auf dafür, dass die Pflege und Betreuung im häuslichen Umfeld durch die Angehörigen richtig durchgeführt werden kann. (ps)

Info: Die Cura Pflegeberatung ist eine kostenlose Leistung der Pflegeversicherung. Pflegebedürftigen Angehörigen und allen Pflegebedürftigen stehen dabei Cura Experten für Fragen rund um die häusliche Pflege persönlich und am Telefon zur Verfügung. Info-Telefon: 0621 1 34 07, Internet: www.Cura-m.de

Beiträge gesenkt

IHK: Wegen guter wirtschaftlicher Lage

Die Vollversammlung der Industrie- und Handelskammer (IHK) Rhein-Neckar hat die Reduzierung von Grundbeiträgen und eine Absenkung des Umlagesatzes beschlossen.

„Die anhaltend gute Ertragslage unserer Mitgliedsunternehmen und die positiven Steuerschätzungen für die nächsten Jahre ermöglichen uns diesen Schritt“, sagte IHK-Präsident Dr. Gerhard Vogel. Die Entlastung summiert sich für

die IHK-Mitgliedsunternehmen auf rund 1,3 Millionen Euro jährlich. Der Umlagesatz, den die IHK auf den Gewerbeertrag erhebt, reduziert sich von 0,16 Prozent auf 0,14 Prozent. „Die Entlastung kommt bei allen zahlenden Mitgliedsfirmen an“, sagte Vogel weiter. Rund 42 Prozent der 71.500 Mitglieder sind vom Beitrag befreit, darunter Existenzgründer und Firmen unter einem bestimmten Ertrag. (red)

ANZEIGE ANZEIGE

Italienische Regionen und ihre Köstlichkeiten

Mannheim: Das „Al Dente“ in Neustheim bietet Pasta e piú

Warme weiche Farben, braune Holzische laden zu einem kulinarischen Zwischenstopp ein. Das „Al Dente“ im Mannheimer Stadtteil Neustheim präsentiert einen leckeren Querschnitt durch die italienische Küche vom Norden bis zum Süden. Genießen kann man die verschiedenen Antipasti, Pasta, Olivenöle, Essig, erlesene Rotweine oder auch den Grappa im Fass gereift, sowohl vor Ort oder man kann sie auch mitnehmen. Die Familie Troncale, schon viele Jahre in der Mannheimer Gastronomie zuhause, bietet zudem täglich von 11.30 bis 17 Uhr einen Mittagstisch. Wählen kann der Gast zwischen vier verschiedenen frischen Pastagerichten. Ebenso ein Genuss die hausgemachten Antipasti (Gemü-



Das „Al Dente“ in Neustheim bietet einen köstlichen und vielfältigen Querschnitt feiner italienischer Küche.

se, Oliven, Scampi oder Meerestrichsalat). Für die kommenden Feiertage kann man gerne Antipasti-Platten, Dessert-Kreationen (Tiramisu, Panna Cotta) bestellen. Auf Wunsch werden auch schöne Geschenkkörbe zusammengestellt. Olivenöle aus Sizilien, Balsamico-Essig aus der Emilia Romagna, Pesto aus Um-

Info: Al Dente, Dürerstraße 4, 68163 Mannheim, Telefon: 0621 73617020. Öffnungszeiten: Montag bis Freitag 10 bis 18 Uhr und Samstag 10 bis 14 Uhr.

ANZEIGE ANZEIGE

Mitmachen hilft

Pfitzenmeier: Ein Tag für Ostafrika

Seit zwei Jahren hat es in vielen Regionen Ostafrikas nicht geregnet, mehr als 13 Millionen Menschen hungern. Insbesondere Kinder sind unterernährt, geschwächt und erkranken an Infektionen. In Kooperation mit Plan International Deutschland e.V. veranstaltet die Unternehmensgruppe Pfitzenmeier im Wellness & Fitness Park Schwetzingen am Samstag, 17. Dezember, einen Tag für Ostafrika, um den Kindern direkt vor Ort zu helfen. An diesem Tag wird zwischen 12 Uhr bis 21 Uhr eine große Viel-

falt aus unterschiedlichen Kursen angeboten. Je mehr Teilnehmer, desto umfangreicher fällt die Hilfe für die Kinder aus, denn die gesamten Einnahmen des Tages werden gespendet.

Das komplette Kursprogramm können Sie sich unter www.pfitzenmeier.de auf der Seite des Wellness & Fitness Park herunter laden. Um Anmeldung an der Rezeption im Studio Schwetzingen oder per E-Mail an susanne.berger@pfitzenmeier.de wird gebeten. (red)

Info: Dr. Adrian Rosen, weitere Informationen unter www.akupunktur.de, Telefon 089 8145252