

Millionen für Atriva

Es geht in die nächste Runde

Die Atriva Therapeutics GmbH hat ihr Entwicklungsziel erreicht und erhält weitere Mittel, um ihr Grippe-therapeutikum in die klinische Phase zu bringen. Insgesamt drei Millionen Euro erhält Atriva im Rahmen der zweiten Tranche der Seed-Finanzierung von niederländischen, deutschen und kanadischen Investoren, angeführt durch die Stichting Participatie Atriva sowie dem High-Tech Gründerfonds (HTGF). Der Hauptkandidat ATR-002 (Atrivas antiviraler MEK-Inhibitor gegen die Virusgrippe) hat einen wichtigen präklinischen Meilenstein erreicht und ebnet damit den Weg zur klinischen Entwicklungsphase. Ende 2019 soll dann der klinische Wirknachweis erbracht werden.

Atriva konzentriert sich auf die Verwendung klinisch erprobter und optimierter Wirkstoffe aus anderen Indikationen und zielt auf die Behandlung schwerer Virusinfektionen wie Influenza, Hanta und RSV ab. Insgesamt verfügt Atriva über fünf breit angelegte Patentfamilien zur Anwendung von MEK-Inhibitoren als antivirale Therapeutika. ■

JUBELZONE

Die IHK Reutlingen gratuliert diesen Betrieben zu ihrem Jubiläum und wünscht ihnen für die Zukunft weiterhin viel Erfolg:

25 Jahre

Margarita Eichberger, Garten- und Landschaftsbau

Michael Fügner, Versicherungs/Bausparverm. ua.

Hartmut Wolpert, Telekommunikations-Geräte

Suppengrün zieht um

Jetzt mit Mittagstisch

Kerstin Anton und Nanett Kaulwell zieht es in die Innenstadt. Sie übernehmen die Räumlichkeiten vom „Karlchen“ und siedeln dort ihre Firma Suppengrün an. Bisher waren sie in Rommelsbach zu finden. Das Konzept bleibt im Großen und Ganzen bestehen. Das Catering mit dem

Schwerpunkt auf vegetarischer und veganer Küche sowie ausgewählten Fleischgerichten wird es wie gewohnt weiterhin geben. Allerdings findet der Verkauf der Essen und Suppen im Glas nicht mehr auf dem Reutlinger Wochenmarkt statt, sondern direkt in den neuen Geschäftsräumen. Neu dazu kommt in Kürze ein Mittagstisch an drei Tagen in der Woche – von Dienstag bis Donnerstag können die Kunden ihre Pause bei Suppengrün verbringen. Die beiden Eigentümerinnen kochen mit saisonalen, regionalen und frischen Zutaten nach internationalen Rezepten. Die bewährte Zusammenarbeit mit regionalen Händlern und Erzeugern führen sie auch am neuen Standort weiter. ■



Frisch und lecker: Suppengrün bietet neben Catering nun auch einen Mittagstisch an.
Foto: PR

HALLEN

INDUSTRIEBAU & GEWERBEBAU



Von der **Planung & Produktion** bis zur
schlüsselfertigen Halle!



WOLF SYSTEM GMBH
 Am Stadtwald 20 | 94486 Osterhofen
 09932/37-0 | gbi@wolfsystem.de
WWW.WOLFSYSTEM.DE



Anzeige