

H&R Medizintechnik

## Auszeichnung mit Industriepreis 2017

Das Lennestädter Unternehmen H&R Medizintechnik erhält den diesjährigen Industriepreis in der Kategorie „Medizintechnik“ für die innovative Erfindung BONEHELIX®. Der Preis wird jährlich vom Huber Verlag für Neue Medien GmbH verliehen und zeichnet fortschrittliche Leistungen der mittelständischen Industrie im deutschsprachigen Raum aus. Gemeinsam mit dem international renommierten Knochenexperten Professor Dr.

Labitzke entwickelte H&R mit der BONEHELIX® die Knochenfeder zur Marktreife und startete 2016 den Vertrieb an Krankenhäuser. Die BONEHELIX® ist konzipiert für die Behandlung von Knochenbrüchen im Oberarm oder Unterschenkel. Sie ist ein schonender Ersatz für die üblicherweise verwendeten Marknägel, deren Einsetzen in der Regel mit hohem Kraftaufwand und längeren Genesungszeiträumen einhergehen. „Immer mehr

Chirurgen erkennen die Möglichkeiten der BONEHELIX®. Der Industriepreis ist für uns eine willkommene Bestätigung dieses Trends“, freut sich Geschäftsführer Danny Chr. Remmen über die Auszeichnung. Erfinder Professor Dr. Reiner Labitzke ergänzt: „Die Resonanz auf unser Produkt ist durchgängig sehr positiv. Die Vorteile sind sofort erkennbar und das Interesse der Gesprächspartner ist schnell geweckt.

Landgasthof „Lahnhof“

## Verleihung des Westfälischen Gütesiegels

„Es ist schön zu sehen, dass es hier in der Region noch so tolle Gastronomiebetriebe gibt“ leitete Arnold Schneider, Kreisvorsitzender des Hotel- und Gaststättenverbandes (DEHOGA Westfalen e.V.) in Siegen-Wittgenstein die Vergabe des „Westfälischen Gütesiegels“ an den Lahnhof in Netphen ein. „In jedem Jahr legt der Vorstand des Verbandes ein Motto fest, unter dem dann in den einzelnen Geschäftsstellenbereichen je ein Gütesiegel vergeben wird – in diesem Jahr wird also unter dem Motto „Schönste Waldgastronomie“ im Geschäftsstellenbereich Siegen, also den Kreisen Siegen-Wittgenstein und Olpe



Der Landgasthof „Lahnhof“ in Netphen ist vom Kreisverband des DEHOGA ausgezeichnet worden. (v.l.): Magnus Zieser (Koch), Arnold Schneider, Annelie Stöcker, Sebastian Maiwald (Küchenchef) und Lars Martin.

der Betrieb von Frau Annelie Stöcker ausgezeichnet“. Schneider lobte neben der guten Küche auch das herzliche Umfeld des Betriebes, der seit mehr als 150 Jahren durch die Familie geführt wird. Annelie Stöcker bestätigt: „Wir haben hier einen hohen Anteil an Stammgästen aus der Umgebung – da macht die Arbeit besonders viel Spaß, weil es doch eine besonders familiäre Atmosphäre ist“. Neben den Stammgästen lebt der Betrieb auch von Wanderern, die hier über Nacht einkehren können und zunehmend auch von Radfahrern. „Der Radtourismus hat in den letzten Jahren stark zugenommen“ so Stöcker.



# Absatzförderung

Für Ihren wirtschaftlichen Erfolg brauchen Sie einen Werbepartner, der sich in Markenstrategie und Kommunikationsmedien auskennt. Mit den richtigen Maßnahmen stärken wir Ihr Image und fördern Ihren Absatz – von der Werbekampagne bis hin zum Webshop!

 **schmelzermedien**