



GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#36

GELITA Symposium!
Lebensmittel
der Zukunft

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Bewegung hilft nicht nur Menschen, sondern auch Unternehmen fit zu bleiben. Deshalb geben wir uns nicht damit zufrieden, immer wieder innovative Produkte zu entwickeln, sondern wir überlegen kontinuierlich, wie wir unsere Prozesse verbessern können. Mit unserer neuen Sprühtrockenanlage erhöhen wir beispielsweise unsere Fertigungstiefe. Außerdem haben wir auch unseren Einkauf von lokalen auf globale Strukturen umgestellt. Wie auch Sie als Kunde davon profitieren, erklärt Heinrich Schmidt, Global Vice President Procurement, im Interview.



Den Blick über den Tellerrand zu werfen, dazu regte das GELITA Lebensmittel Symposium an: Mitte Juni trafen sich Produktentwickler und Marketing-Fachleute aus aller Welt zum Gedankenaustausch. Die Querdenker kamen auf erstaunliche Ideen und berichteten über verblüffende Ergebnisse ihrer Arbeit. Oder hätten Sie gewusst, dass eine runde Schokoladenkugel süßer empfunden wird als eine eckige Schokoladentafel?

Neu auf dem Markt ist das GELITA®-VET AlfaGel. Das innovative Produkt hilft, dass Entzündungen der Gehörgänge von Hunden einfacher heilen. Was Hunde dazu sagen würden, können wir nur erraten. Die Resonanz der Veterinärmediziner lässt auf ein freudiges „WUFF“ der Vierbeiner schließen.

Zurück zur Bewegung: Die ist im Oktober beim GELITA Trail Marathon in Heidelberg gefordert. Machen Sie mit! Noch haben Sie Zeit zum Trainieren. In diesem Sinne, bleiben Sie in Bewegung.

Die Redaktion von uptodate sprach mit Heinrich Schmidt, Global Vice President Procurement

Michael Teppner,
Global Vice President Marketing & Communication
GELITA AG

Treffen in Heidelberg
GELITA Symposium 2015

Interview

„Unser Ziel ist es, wesentliche Entwicklungen Monate im Voraus zu antizipieren.“



[6]

Produktinnovation
GELITA®-VET
AlfaGel

[12]



[3]

GELITA „Global betrachtet“
So isst die Welt



[10]



[8]



[15]

Applications
Gelatine in der
Krebsforschung

Innovativ
Neuer
Sprühtrockenturm
GELITA setzt auf Zuwachs



Interview mit Heinrich Schmidt, Global Vice President Procurement

„Durch professionelles
Einkaufen sichern wir
unserem Unternehmen
Wettbewerbsvorteile.“

Vor vier Jahren hat GELITA seinen Einkauf komplett auf den Kopf gestellt: weg von einer lokalen, hin zu einer globalen Struktur. Heinrich Schmidt, Global Vice President Procurement, über gebündelte Ressourcen, den Blick in die Zukunft und die DNA eines Einkäufers.

„Unser Ziel ist es, wesentliche Entwicklungen Monate im Voraus zu antizipieren.“

Herr Schmidt, was ist dran an der Aussage: „Das Geheimnis eines sehr guten Einkaufs liegt im Zuhören und Zusammenarbeiten.“?

Ich kann dem nur uneingeschränkt zustimmen. Der moderne Einkauf unterscheidet sich stark vom klassischen Bestellbüro früherer Jahre. Der Einkäufer heute muss ein unternehmerisch denkender Allrounder mit hoher fachlicher und sozialer Kompetenz sein. Er muss sowohl mit den internen Experten der Fachabteilung auf Augenhöhe kommunizieren können als auch mit den Experten der Lieferanten. Er muss moderieren können, konfliktfähig und natürlich verhandlungsstark sein, um die Interessen des Unternehmens durchzusetzen. Und wesentliche Faktoren, um diese Aufgaben erfolgreich meistern zu können, sind sicherlich richtiges Zuhören sowie enges Zusammenarbeiten mit internen und externen Schnittstellenpartnern.

Was waren die Beweggründe für die Umstrukturierung vor vier Jahren?

In der Vergangenheit war unser Einkauf primär operativ ausgerichtet und lokal organisiert, auf globaler Ebene gab es kaum Kooperation. Dadurch konnten wir nur begrenzt Synergien, die sich z. B. durch weltweites Bündeln unserer Bedarfe ergeben, nutzen. Die letzten vier Jahre zeigen, dass wir den richtigen Weg eingeschlagen haben.

Was war die größte Herausforderung dabei?

Eine große Aufgabe war es, unsere Mitarbeiter für den neuen Ansatz zu begeistern und die unterschiedlichen Kulturen unserer GELITA-Welt im richtigen Maße zu integrieren. Darüber hinaus fehlte uns die Transparenz über sämtliche lokalen Strukturen und Prozesse in den Einkaufsabteilungen.

Welche Vorbehalte gab es? Und wie haben Sie Ihr Team auf die neue Struktur eingeschworen?

Meines Erachtens war die anfängliche Zurückhaltung der Mitarbeiter primär auf die Unsicherheit zurückzuführen, wie Procurement bei GELITA in Zukunft denn wirklich aussehen wird und was das für jeden Einzelnen bedeutet. Kommunikation war hier sicher

der Schlüssel, um unsere Mitarbeiter zu gewinnen und im Weiteren auch zu begeistern. Wir haben die Belegschaft von Anfang an über die Entwicklungen auf dem Laufenden gehalten. Darüber hinaus war ich 2012 im Rahmen meiner Procurement-Roadshows in jeder Region, um die Mitarbeiter umfassend zu informieren und ihre Fragen rund um das Projekt zu beantworten.

In welchen Beschaffungsbereichen gab es die größten Veränderungen?

Es gab in allen Bereichen Evolution und Optimierung. Allein die weltweite Reduktion der Lieferanten von 15.000 auf 4.000 zeigt den enormen Einfluss auf unsere Beschaffungsstrukturen. Ein eindrückliches Beispiel sind die Seefrachten. Dort arbeiten wir heute statt mit 50, nur noch mit einem einzigen Partner zusammen. Dadurch konnten wir die Kosten nachhaltig senken und den Aufwand deutlich reduzieren.

Welche weiteren Vorteile bringt das Global Procurement für GELITA?

Durch die Umstrukturierung konnten wir sehr schöne Einsparungen realisieren. Unsere Category Manager, Lead Buyer und auch Einkaufsleiter sind zudem Experten auf den Gebieten Energie, Chemikalien, Logistik oder Technik. Dies macht sie zu kompetenten Ansprechpartnern für die anderen Abteilungen.

Inwiefern profitieren die Kunden?

Eine der größten Herausforderungen in der nächsten Dekade wird es sein, bei knapper werdenden Ressourcen die Versorgungssicherheit für unser Unternehmen sicherzustellen. Darauf zielen viele der strategischen Initiativen im Global Procurement – und von der erreichten Zuverlässigkeit profitieren dann natürlich auch unsere Kunden am anderen Ende der Supply Chain.

Wie weit lassen sich die globalen Bedarfe überhaupt bündeln?

Gute Frage, das funktioniert natürlich nicht immer so perfekt wie bei den Seefrachten. Häufig gelingt es jedoch, für große Regionen wie Gesamteuropa einen Preferred Supplier für eine Warengruppe zu finden und Rahmen-

verträge mit ihm abzuschließen. Wichtig ist es dabei, aber auch immer unter Risikomanagementgesichtspunkten im Notfall auf eine Second Source zurückgreifen zu können.

Täglich tauchen neue Produkte, Unternehmen und Geschäftsmodelle in den Beschaffungsmärkten auf. Wie halten Sie und Ihr Team sich auf dem Laufenden?

Dass sich die Welt immer schneller dreht, macht unsere Arbeit unglaublich spannend – stellt uns aber auch vor Herausforderungen. Unser Ziel ist es, durch ein professionelles Einkaufen unserem Unternehmen Wettbewerbsvorteile zu sichern. Ausruhen auf dem Erreichten wäre ein großer Fehler. Deshalb nimmt bei uns Qualifikation einen hohen Stellenwert ein. Unsere Spezialisten nehmen mehrmals im Jahr an Schulungen teil. Des Weiteren haben wir Market Intelligence Prozesse implementiert, die gewährleisten, dass wir stets über die relevanten Entwicklungen in unseren globalen Beschaffungsmärkten informiert sind und teilweise sogar wichtige Entwicklungen Monate im Voraus antizipieren können, um damit rechtzeitig die richtigen Weichen für unser Unternehmen zu stellen.

Wie finden Sie weltweit die besten Lieferanten?

Wir nutzen eine Vielzahl von Instrumenten – von aktiven Internet-Recherchen, über webbasierte Beschaffungsplattformen bis hin zu Messebesuchen, wobei deren Bedeutung im Zuge der Digitalisierung abgenommen hat.

Welche Rolle spielen Nachhaltigkeit und Umweltschutz?

Beide Aspekte werden immer wichtiger. Wir haben gerade zusammen mit unserem Corporate Social Responsibility Manager einen Code of Conduct für unsere Lieferanten entwickelt, der unsere Anforderungen an Nachhaltigkeit und Sozialstandards regelt und den wir nun sukzessive implementieren.

Nicht alle Dienstleistungen lassen sich global einkaufen. Welchen Spielraum haben die einzelnen Standorte?

Wir tauschen uns permanent mit unseren Standorten aus. Darüber hinaus halten wir in regelmäßigen Abständen globale Procurement Meetings hier in Eberbach ab. Dieses Jahr haben wir gemeinsam intensiv an unserer Procurement-Strategie 2020 gearbeitet; und jeder kann sich hier aktiv einbringen. Mir war es schon immer wichtig, die individuellen Belange der Standorte innerhalb unserer

strategischen Initiativen zu berücksichtigen, um auch wirklich das für GELITA beste Ergebnis zu erzielen – wobei wir wieder beim richtigen Zuhören wären.

Sie sind seit vier Jahren bei GELITA. Welches Fazit können Sie ziehen?

Ich habe hier ein spannendes und dynamisches Umfeld gefunden. Mein Team bringt ein hohes Maß an Kompetenz und Begeisterung mit und fordert mich – im positiven Sinne – täglich. Außerdem, und das ist nicht selbstverständlich, bringt uns der Vorstand großes Vertrauen entgegen, was uns wichtige Spielräume gibt. Dieses Miteinander strahlt natürlich auch nach außen und spiegelt sich in der partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit Lieferanten und Kunden wider.

Welche Rolle spielt der Procurement-Experte in Ihnen, wenn Sie privat einkaufen gehen?

Nach mehr als 20 Jahren im Einkauf ist Verhandeln Teil meiner DNA geworden. Jedenfalls ernte ich schon mal einen kritischen Blick von meiner Frau, wenn wir auf dem Markt einkaufen und ich das Handeln nicht lassen kann. (lacht)

„Wir ruhen
uns nicht auf unseren
Erfolgen aus.“

Heinrich Schmidt arbeitet seit 2011 als Global Vice President Procurement bei GELITA. Weitere Stationen seiner Karriere als Procurement-Experte waren Heidelberger Druckmaschinen und bielomatik Leuze.

Branchentreff der Querdenker

Crossover-
Lösungen in der
Produktentwicklung
[www.youtube.com/
watch?v=mce_RL_EY_c](http://www.youtube.com/watch?v=mce_RL_EY_c)



Schnittstellen zwischen Produktkategorien aufzuzeigen und die Vielfalt an Möglichkeiten, die daraus entstehen: Das war das Ziel des GELITA Lebensmittel Symposiums 2015. Rund 75 Produktentwickler und Marketing-Fachleute aus aller Welt trafen sich Mitte Juni in Heidelberg, um sich von verschiedensten „Crossover-Lösungen in der Produktentwicklung“ – so der Titel der Veranstaltung – inspirieren zu lassen.

■ Zuckerwatte ohne Zucker, Chips ohne Fett und Kohlenhydrate, mit Instantpulver beschichtete Kaffeebecher und Milch am Stiel: Neben den Vorträgen international renommierter Wissenschaftler beeindruckten solche außergewöhnlichen Produktkonzepte die Teilnehmer des diesjährigen GELITA Lebensmittel Symposiums.

Kaffee fürs Gedächtnis

Einen Schwerpunkt des Treffens stellten Lebensmittel mit dem speziellen Extra für Gesundheit und Wohlbefinden dar. Einen Kaffee trinken, der das Gedächtnis verbessert? Einen Smoothie genießen, der die Haut strafft oder Bonbons lutschen, die die Haut nach Rosen duften lassen? Vor den Vertretern international führender Lebensmittelunternehmen zeigten die Redner, wie fruchtbar es sein kann, sich über bestehende Branchen- und Industriegrenzen hinweg auszutauschen und Ideen

miteinander zu teilen. So entstehen ganz neue Impulse für die eigenen Aufgaben.

Fokus jenseits des Tellerrands

Beeindruckend waren die Erkenntnisse des Neurowissenschaftlers Prof. Charles Spence, der zum Zusammenhang zwischen Form und geschmacklicher Wahrnehmung eines Lebensmittels forscht. So empfinden Menschen eine Schokoladenkugel süßer als eine Schokoladentafel – eine Möglichkeit, Zucker zu reduzieren? Christiane Friedmann vom Zukunftsinstitut Workshop stellte Crossover-Beispiele aus verschiedenen Branchen vor. Dr. Jürgen Eck, CTO des Biotechnologie-Unternehmens BRAIN erklärte die neuesten molekularbiologischen Möglichkeiten in der Produktentwicklung. Dr. Annemarie Dengler von der RED OTC Development GmbH beleuchtete die Unterschiede bei der Produktklassifizierung von Pharma und Food. Und Dr. Melanie Felgate von Datamonitor

schließlich prognostizierte ein enormes Wachstum für den Bereich Pharma Food.

Clean Label

Neben den innovativen Konzepten wurde auch deutlich, welcher relevanten Beitrag Gelatine und Kollagenpeptide hinsichtlich der aktuellen Verbraucherbedürfnisse leisten. So sind sie ideale Kandidaten für Clean Label-Produkte: „natürlich, keine E-Nummer, nachhaltig, GMO-frei, ein eigenständiges Lebensmittel“. Zudem sind sie die einzige Proteinquelle, die kein allergenes Potenzial besitzt.

Sehen, fühlen, schmecken

Über die Produktkonzepte wurde aber nicht nur geredet; auf dem „GELITA Food Market“ konnten solche „Crazy Ideas“ auch gekostet werden. Hier war zu sehen, fühlen und schmecken, was passiert, wenn man den Produktentwicklern von GELITA mal ganz freien Lauf lässt.



Entsprechend positiv war das Feedback: Das Symposium war „inspirierend“, „sehr innovativ, beeindruckend und außergewöhnlich“ und hat „dazu angeregt, über den Tellerrand zu schauen“, um nur einige Stimmen zu nennen. Veranstaltungsleiter Oliver Wolf freute sich: „Unser Konzept ist aufgegangen, der Funke übergesprungen. Das GELITA Lebensmittel Symposium etabliert sich als Branchentreff mit hoher Innovationskraft.“

INTERESSE AN CROSSOVER-SOLUTIONS VON GELITA?

Ihr Ansprechpartner:

Oliver Wolf

Tel. +49(0)6271 84-2194

oliver.wolf@gelita.com

Endspurt zum Start!

Am 4. Oktober 2015 ist es so weit: Dann findet zum dritten Mal der GELITA Trail Marathon in Heidelberg statt. Noch werden Anmeldungen entgegengenommen!

3.000 Läufer werden zum diesjährigen GELITA Trail Marathon erwartet. 1.500 Startplätze allein sind für Einzelläufer, 300 Startplätze für die Teamstaffel reserviert. Denn Teilnehmer müssen nicht zwangsläufig die volle Distanz von 42,195 Kilometern laufen, sondern können sich die Strecke im Team aufteilen. Oder sie entscheiden sich für den zehn Kilometer langen Himmelsleiter-Trail – zugegebenermaßen den härtesten Teil der Strecke: Über Naturstufen, Felskanten und Geröllsteine geht es steil bergauf bis zum Königstuhl auf 567 m Höhe. Nicht umsonst heißt das Motto des GELITA Trail Marathon: „Herrlich. Höher. Härter.“ Bei der Himmelsleiter liegt der Schwerpunkt eindeutig auf höher und härter. Herrlich ist die Marathon-Strecke über weite Teile wegen der phantastischen Ausblicke auf die Heidelberger Altstadt, das weltberühmte Schloss, die Alte Brücke und das Neckartal. Insgesamt 1.500 Höhenmeter absolvieren die Teilnehmer der Marathon-Distanz bei diesem außergewöhnlichen Lauf-Event – die der Sieger des vergangenen Jahres in drei Stunden, 32 Minuten und 59 Sekunden geschafft hat.

Interessierte können sich übrigens bei insgesamt vier Vorbereitungs-läufen Rat und Trainingstipps der erfolgreichen Multisportler Lisa Hirschfelder und Stefan Teichert holen.



Mehr Infos
und Termine zu den
Vorbereitungsläufen
unter
www.trailmarathon-heidelberg.de

GELITA setzt auf

Kollagenpeptide von GELITA sind gefragt. So sehr, dass das Unternehmen seinen Stammsitz in Deutschland kontinuierlich ausbaut. Jüngster Beweis: die Investition in einen Sprühtrockner. Die Anlage ging Ende Mai 2015 in Betrieb.

Der Wunsch nach beweglichen Gelenken, stabilen Knochen, glatter Haut und glänzenden Haaren kurbelt die Nachfrage nach den GELITA Produkten FORTIGEL®, VERISOL® oder PEPTIPLUS® immer weiter an – schließlich unterstützen die bioaktiven Kollagenpeptide von GELITA die natürlichen Körperfunktionen und stimulieren den körpereigenen Aufbau von Kollagen. GELITA stellt die Kollagenpeptide an verschiedenen Standorten her. Allein am Standort Eberbach wurde die Produktion auf mehrere tausend Tonnen gesteigert. Damit lohnt es sich für GELITA, die Fertigungstiefe zu erhöhen und die Sprühtrocknung von Kollagenpeptiden in eigener Regie vor Ort durchzuführen.

Platz für Investitionen

Die Vorbereitung des 4,8 Millionen Euro teuren Projektes begannen bereits 2013 mit umfangreichen Umbau- und Abrissarbeiten auf dem Werksgelände. Auf einer 220 Quadratmeter großen Fläche entstand Platz für einen 25 Meter hohen Stahlbau, in den die Anlage eingefügt werden sollte. Im Mai 2014 wurden die Herzstücke der Anlage installiert. Sprüh- und Filterkammer mussten millimetergenau in das Obergeschoss des Stahlbaus eingepasst werden. Kein leichtes Unterfangen bei der elf Tonnen schweren und fast neun Meter langen Sprühkammer und der mit sieben Tonnen und 13 Metern Länge ebenso riesigen Filterkammer. Ganze zwei Tage dauerten allein die Kranarbeiten. Die kompletten Anschlussarbeiten, alle Testläufe,

Anpassungen und Produktqualifizierungen nahmen dann noch mehrere Monate in Anspruch. Mittlerweile ist die Produktion für Feinpulver-Peptide angelaufen, die für agglomerierte Peptide soll im August starten.

Unabhängiger und nachhaltiger

Die neue Anlage erhöht die Fertigungstiefe und macht GELITA unabhängiger von Zulieferern. Außerdem trägt sie auch dem Anspruch des Unternehmens nachhaltig zu produzieren Rechnung: Mit dem Sprühtrockner vor Ort entfallen viele LKW-Transporte, was die Ökobilanz verbessert. Des Weiteren kann die vorhandene Kraft-Wärmekopplungsanlage zur eigenen Strom- und Dampferzeugung besser ausgelastet werden.

So funktioniert der Sprühtrockenturm

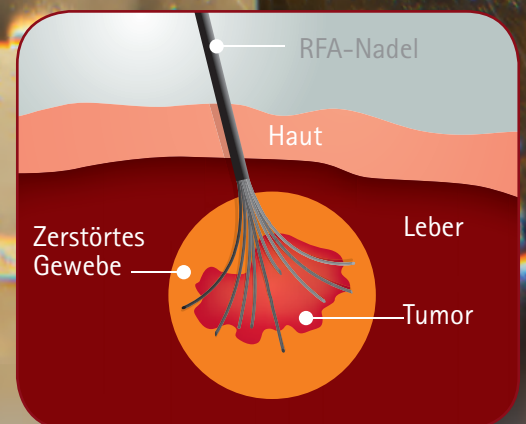
Kollagenpeptidlösung wird in die Kammer eingesprüht, wo die zerstäubten Tröpfchen auf heiße Luft treffen. Beim Verdampfen der Flüssigkeit bleibt das Pulver zurück. Der Filter sorgt dafür, dass kein Staub in die Umwelt gelangt.



Zuwachs



Heidelberger Forscher
entwickeln innovatives
System zur
Nadelnavigation



Bei der Radiofrequenzablation wird der Tumor durch Hitze zerstört.

Zielführende Technik

Minimal-invasive Methoden bieten eine schonende Möglichkeit, zahlreiche Krankheiten zu behandeln. Doch die Navigation der Instrumente birgt auch Risiken. Die Juniorgruppe Computer-assistierte Interventionen am Deutschen Krebsforschungszentrum (DKFZ) hat es sich zur Aufgabe gemacht, die Gefahren zu minimieren. Mit im Einsatz: GELITA® Gelatine.

Krebs zählt weltweit zu den häufigsten Todesursachen, Tendenz steigend. Die Forschung arbeitet deshalb mit Hochdruck an innovativen minimal-invasiven Verfahren. Eine dieser neuen Methoden ist die Radiofrequenzablation (RFA), die beispielsweise bei Metastasen in der Leber angewendet wird. Dabei führt der Arzt ein nadelförmiges Instrument durch die Bauchdecke in das krankhafte Gewebe und der Tumor wird durch Hitze einwirkung zerstört. Problem bei diesen Interventionen: Wie kann der Arzt den Tumor genau treffen? Und wie kann er es vermeiden, lebenswichtige Strukturen zu verletzen? Den Antworten auf diese Fragen geht die 2012 von der Wissenschaftlerin Lena Maier-Hein gegründete Juniorgruppe des DKFZ in Heidelberg nach. Das interdisziplinär arbeitende Team – die 15 Mitarbeiter bringen Erfahrung aus der Informatik, Physik und Medizin mit – forschen in Kooperation mit dem Universitätsklinikum Heidelberg nach neuen Möglichkeiten, die Patienten-anatomie dreidimensional darzustellen und die Instrumente in Echtzeit zu visualisieren, sodass sie der Arzt sicher navigieren kann.

Sichere Navigation

Ein Teammitglied, Alfred Franz, hat gerade seine Doktorarbeit zum Thema Nadelnavigation abgeschlossen. Er hatte bereits an der Entwicklung einer mehrfach ausgezeichneten Computertomographie-geführten Nadelnavigation mitgewirkt. Deren Nachteil ist jedoch, dass sie nur eine Momentaufnahme darstellt. Gleich nachdem das Bild gemacht ist, verändert sich durch Atmung und Bewegung der Organe die Struktur im Körper wieder. Dieses Problem löst Franz, indem er Nadelnavigation und Ultraschall-Technik

miteinander verbindet. „Ultraschall bringt viele Vorteile. Die Technik ist günstig, hoch verfügbar, der Patient ist keiner Strahlenbelastung ausgesetzt und sie ermöglicht, in Echtzeit in den Körper zu schauen.“ Allerdings, räumt Franz ein, seien die Ultraschallbilder auch schwer zu interpretieren. Die Lösung ist eine dreidimensionale Darstellung am Monitor, mit der die Nadel sicher zum Ziel geführt werden kann. Bleibt die Frage, wie erprobt werden kann, dass das System grundsätzlich funktioniert? Hier kommt die ballistische Gelatine von GELITA ins Spiel. Die Forscher stellen sogenannte Phantome aus Gelatine her, die beispiels-



Während der Punktion muss der Arzt genau sehen, wie er die Nadel führt – mit konventionellen Methoden ist das jedoch nur in einer 2D-Darstellung möglich.



Durch die 3D-Darstellung der Nadelnavigation lassen sich der Tumor und lebensnotwendige Strukturen einfacher sehen.



Versuchsaufbau mit schwarz eingefärbter Gelatine.

weise die Leber für eine RFA simulieren. „Als Ersatz für die lebenswichtigen Hochrisikostrukturen legen wir zusätzlich Jelly Beans, Knetkugeln oder Würste in die Gelatine, Fleischstücke dienen als Tumor. Die oberste Gelatineschicht färben wir schwarz ein, so wird die direkte Sicht auf das Gewebe verhindert“, erklärt Franz den Versuchsaufbau. Da sich das Fleisch durch die Hitze der Nadel verändert, ist einfach erkennbar, ob das Instrument richtig navigiert wurde. Die Tests waren so erfolgreich, dass demnächst weiterführende Versuche stattfinden werden.

MEHR INFORMATIONEN:
Dr. Christoph Simon
Tel. +49(0) 627184-2535
christoph.simon@gelita.com

Ohren auf!

Mit GELITA®-VET AlfaGel stressfrei gegen Otitis bei Hunden

Hunde mit Schmerzen sind gestresste Hunde – je nach Charakter ziehen sie sich zurück oder werden aggressiv. Häufig ist eine sogenannte Otitis externa daran schuld, eine Entzündung des äußeren Gehörgangs. Bisherige Behandlungsmethoden sehen eine tägliche, oft sehr schmerzhaft, Medikation vor, die eine weitere Belastung des Tieres bedeutet. Mit GELITA®-VET AlfaGel dagegen können Hund und Herrchen durchatmen!

■ Besonders Hunde mit Hängeohren oder starkem Haarwuchs in den Gehörgängen sind anfällig für eine Otitis externa. Aber auch Hunde, die gerne und oft schwimmen, erkranken häufig daran. Ein schlecht belüfteter, feuchter und entzündlicher Gehörgang ist der Nährboden für Keime, die das Krankheitsbild weiter verschlechtern.

Selbst bei einer unkomplizierten und nicht chronischen Otitis externa mussten Hundebesitzer bisher täglich die Hundeohren reinigen und anschließend Tropfen einbringen – ein Prozess, den die wenigsten Hunde einfach über sich ergehen lassen. Mit GELITA®-VET AlfaGel wurde ein Produkt entwickelt, das die Therapie extrem vereinfacht. Bei leichten bis mittelschweren Infektionen reicht eine zweimalige Behandlung im Abstand von fünf Tagen vollkommen aus, bei schwereren

Infektionen folgt eine dritte nach weiteren fünf Tagen. Alle Anwendungen nimmt der Tierarzt vor, sodass die Halter-Hund-Beziehung spannungsfrei bleiben kann und Therapiemisserfolge durch Anwendungsfehler ausbleiben.

Kopfschütteln erlaubt

Ein Päckchen GELITA®-VET AlfaGel enthält ein Gelatine-Pulver, das der Tierarzt nach dem Öffnen mit flüssigem Arzneimitteln wie etwa Antibiotika vermischt. Das entstehende Gebrauchsgel bringt er direkt vors Trommelfell, wo es über mehrere Tage wirken kann. Das visköse Gel haftet sehr gut an den Wänden des Gehörgangs und kann deswegen vom Hund nicht einfach herausgeschüttelt werden.

So einfach, so genial

GELITA®-VET AlfaGel wird in Deutschland seit Oktober 2014 vermarktet – mit überaus positiver Resonanz: 1.200 Veterinärmediziner gehören bereits zum Kundestamm. „Tierärzte, die mit GELITA®-VET AlfaGel Erfahrungen gesammelt haben, sind durchweg überzeugt“, sagt Ralf Schuler, Product Manager bei GELITA MEDICAL. Wir sind sicher: Hunden und Besitzern geht es ebenso.

KONTAKT:

Ralf Schuler, Product Manager
Tel. +49 (0)6271 84-2023
ralf.schuler@gelitamedical.com



Ein Schälchen des GELITA®-VET AlfaGels reicht je nach Größe des Tieres für mindestens zwei Gehörgänge.





Eine überzeugende Veranstaltung

Bereits zum zweiten Mal besuchten Ende April 2015 Gäste von Sanofi aus Mittel- und Südamerika das GELITA-Werk in Eberbach. Gemeinsam mit Journalisten und Ärzten aus ihren jeweiligen Ländern informierten sich die Sanofi-Vertreter vor Ort über die Produktion von FORTIGEL®.

FORTIGEL® wird von Sanofi in aktuell acht süd- und mittelamerikanischen Ländern sehr erfolgreich unter den Produktnamen Gelicart® bzw. Mobility® (in Brasilien) vertrieben. Mit dem GELITA-Gelenkkollagen nahm der Pharmakonzern 2011 erstmals ein Produkt ins Programm auf, das kein klassisches Medikament ist, sondern ein aktives Nahrungsergänzungsmittel, das die tägliche Ernährung komplementiert. Das Unternehmen konnte sich damit neue Zielgruppen erschließen – in immer mehr Ländern. Seit dem Sanofi-Besuch im vergangenen Jahr wurde Gelicart® in Peru, Uruguay und Ecuador eingeführt, bereits zuvor auf dem Markt war es in Panama, Kolumbien, Chile und Mexiko und Brasilien (dort unter dem Namen Mobility®). Als Komplettanbieter übernimmt GELITA für seinen Geschäftspartner dabei auch die entsprechende Verpackung der Produkte.

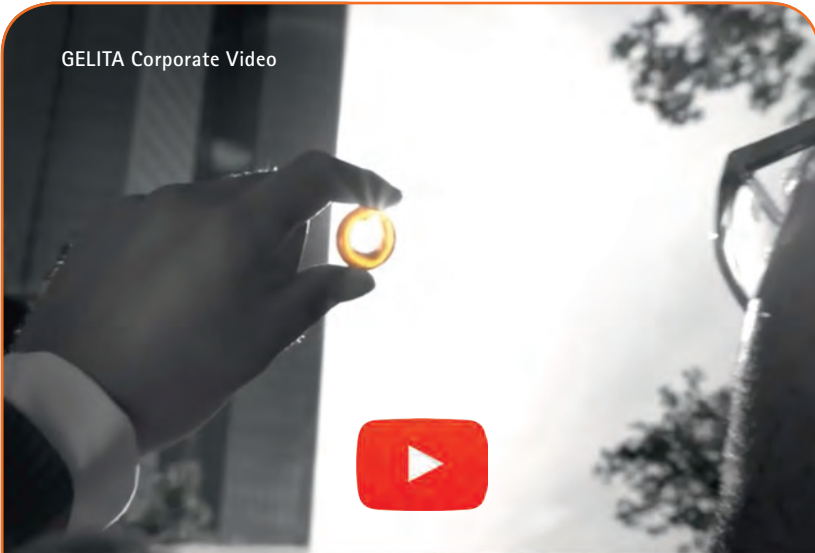
Horizontaler Informationsfluss inklusive

Zu der fast 50-köpfigen Besuchergruppe in Eberbach zählten neben der Sanofi-Delegation auch acht Ärzte und 19 Journalisten aus allen Medienbereichen, die als wichtige Mediatoren exklusive Einblicke in die Produktion sowie in den Bereich

Forschung und Entwicklung erhielten. Die Ärzte – Orthopäden und Rheumatologen – hatten zuvor anhand von Fallbeispielen aus ihrer Praxis von der erfolgreichen Gelenk-Therapierung mit den Kollagenpeptiden berichtet. Das Programm, das die Mitarbeiter und Wissenschaftler von GELITA für die Sanofi-Delegation vorbereitet hatten, beinhaltete neben Laborbesuchen und Verkostungen auch einen Besuch des neuen Sprühtrocknungsturms. Hier wird die Kollagenpeptidlösung zu Pulver sprühtrocknet – unter anderem zum späteren FORTIGEL®.

Als Ansprechpartner für alle Fragen der Entwicklung, der Herstellung und des Vertriebs standen neben Beate Klöppel, Geschäftsführerin der GELITA Health GmbH, Hans-Ulrich Frech, Global Vice President Health, Nutrition & Medical, Dr. Stephan Hausmanns, Vice President Health & Nutrition, Leïa Tomaz, Director Sales South America sowie Dr. Hans-Christoph Knefeli, Senior Medical Manager zur Verfügung. Für die Betreuung der Medienvertreter war Michael Teppner, Global Vice President Marketing & Communication mit seinem Team vor Ort. Dank der vielen weiteren Helfer bei der Vorbereitung und der Durchführung konnte die Veranstaltung in Eberbach so erfolgreich durchgeführt werden. Die Besucher waren von der Werksführung und ihrem Aufenthalt bei GELITA restlos überzeugt.

GELITA Corporate Video



„You can see“: coming soon

Manchmal reicht ein Detail, um uns einen ganz neuen Blick auf die Welt und ihre Möglichkeiten zu eröffnen. So geht es dem Protagonisten des neuen Corporate Videos von GELITA, das bald online gehen wird. Doch mehr wollen wir nicht verraten ... Seien Sie gespannt!

<https://www.youtube.com/watch?v=ZuHPeYx5OiA>

TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. In der zweiten Jahreshälfte 2015 sind wir u.a. auf folgenden Messen präsent:

SSW Las Vegas	7. und 8. Oktober 2015
Food Matters Live London	17. bis 19. November 2015
FIE Paris	1. bis 3. Dezember 2015
Healthy Aging Paris	3. und 4. Dezember 2015

Impressum

uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

Herausgeber:
GELITA AG
Uferstraße 7
69412 Eberbach
Deutschland
www.gelita.com

Redaktion:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing & Kommunikation
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Leiter Marketing & Kommunikation
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Konzept, Text & Gestaltung:
srg werbeagentur ag,
Mannheim

Druck:
Metzgerdruck, Obrigheim

CLEAN LABEL

GELITA® Gelatine und Kollagenpeptide werden ausschließlich aus natürlichen Proteinen hergestellt. Sie eignen sich daher hervorragend für Clean-Label-Produkte: natürlich, keine E-Nummer, nachhaltig, GMO-frei, ein eigenständiges Lebensmittel.

Global betrachtet

So isst die Welt

Dass es einen Zusammenhang zwischen der Ernährung und dem Gesundheitszustand eines Menschen gibt, ist fast unbestritten. Natürlich spielen die Gene sowie äußere Einflüsse eine bedeutende Rolle dabei, ob wir alt werden – stimmen diese beiden Faktoren jedoch, hängt der Rest vom Essen ab. Es gibt Theorien, nach denen dort, wo die jeweils traditionelle Küche noch besonders gepflegt wird, auch am längsten gelebt wird. Auf der japanischen Insel Okinawa, im ecuadorianischen Vilcabamba oder in Nuoro auf Sardinien: allesamt Orte mit besonders vielen über 100-Jährigen.

Dass Ernährung, Gesundheit und Wohlbefinden zusammengehören, weiß GELITA schon lange. Mit OPTICE® etwa bietet GELITA der Lebensmittelindustrie eine Zutat für Speiseeis, die Fett vollständig ersetzt und dabei für eine perfekte, fettähnliche Textur sorgt. Gesundheitsbewusste Verbraucher können also ohne Kummer auch mal ein Eis genießen. Auch in Käse- und Wurstprodukten ersetzen kollagene Proteine von GELITA Fettanteile.

GELITA-Produkte machen jedoch nicht nur Speisen gesünder; als Nahrungsergänzungsmittel können sie auch gezielt das körperliche Wohlbefinden steigern. FORTIGEL®, VERISOL® oder PEPTIPLUS® erhalten die Funktion von Gelenken und Knochen, sorgen für eine jünger aussehende Haut, garantieren ein erfolgreiches Kalorienmanagement oder verbessern die Versorgung mit Proteinen.

GELITA-Produkte kennen übrigens keine Grenzen: Sie vertragen sich mit jeder Länderküche und sind international einsetzbar!



Mittelmeerraum

Alle Mittelmeer-Länderküchen über einen Kamm zu scheren, wäre angesichts ihrer Vielfalt ein Frevel. Doch es gibt Gemeinsamkeiten, und die sind so gesund, dass es sogar eine Mittelmeer-Diät gibt: Olivenöl und Oliven, frische Tomaten, Auberginen, Paprika, Zucchini, Knoblauch, Fisch und Meeresfrüchte sowie Kräuter wie Thymian, Rosmarin, Koriander, Salbei, Oregano und Basilikum finden sich von Frankreich über Griechenland bis Portugal oder Marokko. Ob Dolce, Buttercroissants oder Pastel de Nata zu einer hohen Lebenserwartung beitragen, ist noch nicht gesichert.



Asien

Die Vorzüge der asiatischen Küche sind unumstritten: viel Reis, frisches, nur kurz gedünstetes Gemüse, allerlei Suppen – kaum tierisches Fett, kaum Zucker. Dazu viel grüner Tee, der deutlich bekömmlicher ist als Kaffee. Regionale Unterschiede sind angesichts der Größe der Region, um die es geht, selbstverständlich. In Japan spielt das Meer mit allem, was darin lebt, eine zentrale Rolle in der Küche, China isst insgesamt fleischartiger und deutlich würziger.



Lateinamerika

So groß der Kontinent, so vielfältig die Küchen. In Südamerikas Töpfen mischen sich die Traditionen der Ureinwohner mit denen der Einwanderer aus Europa, Afrika und Asien. Brasiliens Nationalgericht ist die Feijoada, ein Eintopf aus schwarzen Bohnen und Fleisch, zu dem frische Orangen und Reis gereicht werden. Länderübergreifend wird für viele Brote, Fladen oder Kuchen Maismehl verwendet. Ein äußerst gesundes und nahrhaftes Getreide aus der traditionellen Küche der Inka ist Quinoa – das gerade seinen Siegeszug rund um den Globus antritt.



Mehr über GELITA unter www.gelita.com

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life