

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#29

Neuer Geschäftsbereich:

GELITA FPM
Fette, Proteine,
Mineralien



Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

der Jahreswechsel ist immer ein guter Zeitpunkt, um über Erreichtes zu reflektieren und Neues zu planen. Wir von GELITA sind zufrieden mit vielem, was wir im Jahr 2011 erreicht haben – unser Anspruch lautet jedoch bei aller erlaubten Zufriedenheit, uns für unsere Kunden zu steigern, zu verbessern, neue Anwendungen für unsere Produkte zu entwickeln. Das gehört zu unserem Unternehmens-Credo. Ein wichtiger Baustein auf diesem Weg ist der neue Geschäftsbereich FPM Ingredients (Fette, Proteine, Mineralien). 2011 ist auch das Jahr, in dem die Weltbevölkerung auf sieben Milliarden Menschen an-

gewachsen ist. Aktuelle Studien sagen, dass sich der Proteinbedarf der Weltbevölkerung bis 2050 verdoppeln wird. Wir bei GELITA wollen mit unseren hochwertigen Kollagenproteinen zur Lösung dieses Problems beitragen. Der ökonomische und effiziente Umgang mit Ressourcen spielt vor diesem Hintergrund eine wichtigere Rolle denn je. Vom Dünge- über Futter- bis zum industriellen Trennmittel können FPM Ingredients die Ressourcen schonen. Weiteren Anwendungsmöglichkeiten sind kaum Grenzen gesetzt.

Effizienz bestimmt unser Handeln und unsere Produkte in vielerlei Hinsicht: Ob als Protein-Lieferant mit PEPTIPLUS®, das die Kraftausbeute von Sportlern erhöht, bei bequemen und vielseitigen Food Service-Anwendungen – einem der am schnellsten wachsenden Segmente der Nahrungsmittelindustrie –, oder aber mit GELITA-SPON® Rapid³ im OP-Saal, wo Schnelligkeit immer auch Wirtschaftlichkeit bedeutet. Um nur einige der Themen anzusprechen, über die wir Sie in dieser uptodate informieren.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen und natürlich einen guten Abschluss des Jahres 2011 sowie einen gelungenen Start ins Jahr 2012!

Michael Teppner

Global Vice President Marketing & Communication
GELITA AG

GELITA-Vielfalt

Höherer Genuss- und Marktwert



[12]

Neu im Geschäft

[13]

Heinrich Schmidt

Global Vice President Procurement



[6]

Interview

„Diese Inhaltsstoffe sind ‚hidden champions‘...“

GELITA MEDICAL

Gelatine vereinfacht Operationen



[15]

GELITA – weltweit

Schweden



[4]

Titelthema

FPM Ingredients

Zutaten mit deutlichem Mehrwert



[10]

PEPTIPLUS®

Gesunde Protein-Power

Leistungsbringer für Körper und Geist: PEPTIPLUS®, der Protein-Lieferant bereichert bereits eine Vielzahl von Funktionsriegeln und -getränken. Er steigert die Kraftausbeute von Sportlern und hilft mit, Zucker zu reduzieren. Ist PEPTIPLUS® im Getreideriegel, hält der Snack besser zusammen – auch die Mannschaft.

■ GELITA® Kollagenproteine bringen alle positiven Eigenschaften für ganzen Körpereinsatz mit. Energie pur – überall, wo PEPTIPLUS® drin steckt, nimmt die natürliche Protein-Power zu. In Funktionsnahrung beigemischt, liefert der Stoff den gesunden Nährstoff, der viele Vorgänge in Muskeln und Zellen unterstützt. Durch seine Bioverfügbarkeit kann PEPTIPLUS® vom Organismus leicht aufgenommen und verwertet werden. Straffes Bindegewebe ist die Folge, das auch äußerlich attraktiv macht.

So erhalten die Konsumenten von Sportgetränken und Energieriegeln neben dem Genuss auch noch das angenehme Gefühl, eine gute Figur abzugeben.

Wie gelangt man mit GELITA® Kollagenproteinen zur Höchstform in Rezepturen? PEPTIPLUS® kann jedem Protein- und Sportgetränk zugefügt oder mit anderen Komponenten gemischt werden, denn es ist ganz einfach in kaltem Wasser löslich. So einfach sich die Proteine mit der Flüssigkeit verbinden, so stabil und sicher verankern sie sich darin. Schluck für Schluck schön sanft: Getränke, die mit PEPTIPLUS® Proteinen angereichert werden, fließen samtiger, satter und ihr Aroma kann sich ganz entfalten.

Die Power kommt und das Geschmackserlebnis bleibt, auch in fester Form. PEPTIPLUS® entfaltet in Energieriegeln erstklassige sensorische Eigenschaften, wirkt formbildend, macht geschmeidig

und griffig zugleich. Ideal für den schnellen Leistungskick zwischendurch. Da Sportler besonders auf gesunde Ernährung achten, würden sie am liebsten auf die wertloseste Form der Energiezufuhr verzichten, auf Kristallzucker. Mit PEPTIPLUS® kein Problem! In Snackriegeln lässt sich der Anteil des Kohlenhydrats deutlich reduzieren oder ganz weglassen. Statt dessen erhöht man bei der Herstellung den Anteil an faserstoffhaltigem Getreide. Die GELITA® Kollagenpeptide wirken als „Klebstoff“, der selbst grobe Cerealien zusammenfügt, Oberflächen glättet und sogar schon in niedrigen Konzentrationen trockene Stoffe bindet. So bringt der purinfreie Stoff jede Rezeptur auf Trab – von Getränken bis Energieriegeln.

Zutaten für die Welt von morgen

Sieben Milliarden Menschen zählt die Weltbevölkerung offiziell seit dem 31. Oktober 2011. Eine ungeheure Zahl – die rasant weiter wächst und die Ernährung ebenso wie die Versorgung mit wichtigen Ressourcen zu einer globalen Herausforderung macht. FPM Ingredients von GELITA leisten einen entscheidenden Beitrag dazu, diese Aufgabe zu meistern. Doch auch in anderen Anwendungen bieten Sie dem Kunden einen deutlichen Mehrwert.

Phosphat ist unverzichtbar für die Landwirtschaft. So kommt der größte Teil der Weltjahresproduktion an Phosphaten als Dünger zum Einsatz. Doch die Ressourcen sind begrenzt. Experten gehen heute davon aus, dass die zur Düngerproduktion nutzbaren natürlichen Lagerstätten früher erschöpft sein werden als die weltweiten Erdölvorkommen. Angesichts des Bevölkerungswachstums in vielen Teilen der Erde müssen also Alternativen gefunden werden. Tierische

len belasteten Phosphaten aus natürlichen Vorkommen in extrem reiner Form produziert werden können.

Natürliche Ressourcen schonen

Doch auch in Futtermitteln leisten FPM Ingredients einen Beitrag zur Lösung des Ernährungsproblems und zur Schonung natürlicher Ressourcen. Die hochwertigen Proteine von GELITA könnten zum Beispiel schon sehr bald in der Aquakultur eingesetzt werden, die aufgrund der Überfischung immer stärker an Bedeutung gewinnt und damit den Druck von den bereits stark dezimierten Populationen der Meere nimmt. Im Bereich Haustiernahrung sind dagegen heute schon steigende Absätze zu verzeichnen. Denn aufgrund des demographischen Wandels wächst die Zahl älterer Menschen – die sich oft Haustiere als Lebensgefährten halten – weltweit stark an. Vor allem alleinlebende Senioren verwöhnen ihre Vierbeiner gerne mit hochwertiger proteinreicher Nahrung. Die Fette von GELITA werden wiederum u.a. immer häufiger zur Herstellung von Bio-Kraftstoffen eingesetzt. Sie tragen damit dazu bei, eine Alternative zu den allmählich zur Neige gehenden und gleichzeitig weltweit in immer größeren Mengen benötigten Erdölvorkommen zu schaffen.

Nahrung für den Boden: Phosphate aus FPM Ingredients sind wichtigster Bestandteil von Phosphordünger, auf den die Hochleistungslandwirtschaft weltweit angewiesen ist.



Mineralien, wie sie GELITA im Zuge der Kollagenprotein-Produktion gewinnt, sind ein idealer Phosphatlieferant für Düngemittel – allein schon deshalb, weil sie im Gegensatz zu den oft mit Schwermetall-



Kraftvoll: FPM Ingredients liefern die Fette, Proteine und Mineralien, die aus Tiernahrung hochwertiges Kraftfutter machen.



Nachhaltigkeit tanken: Die Fette von GELITA eignen sich zur Herstellung von Bio-Kraftstoffen, die uns unabhängiger von fossilen Brennstoffen machen.



Züchten statt überfischen: GELITA® Proteine könnten schon bald als Futtermittel für Aquakulturen eingesetzt werden.

Breites Einsatzspektrum

Die Industrie benötigt die Fette, Proteine und Mineralien von GELITA zur Herstellung und Veredelung der unterschiedlichsten Produkte. Haupteinsatzgebiet der FPM Ingredients sind die Bereiche Human Food, Pet Food und Animal Feed. Die Fette dienen zum Beispiel als Energielieferant. Mit Hilfe von Proteinen lassen sich die Textur und damit das Genusserlebnis, aber auch die Verdaulichkeit von Lebens- und Futtermitteln verbessern. Weitere Einsatzmöglichkeiten finden sich im technischen Bereich. So werden die Zutaten von GELITA beispielsweise für die Herstellung von Bone China Porzellan ebenso benötigt wie für die Produktion von Trennmitteln für den Formenbau, von Schmierstoffen für Maschinen oder von Rostschutzmitteln.

Qualität nach Maß

Was die Fette, Proteine und Mineralien von GELITA gegenüber Wettbewerbsangeboten auszeichnet, ist zum einen ihre hohe Qualität. Die Rohstoffe für FPM Ingredients werden infolge der Gelatine- bzw. Kollagen-Herstellung in aufwändigen Prozessen zerkleinert, aufgelöst, gereinigt und abgeschieden. Sie liegen daher in sehr reiner und hochwertiger

Form vor – je nach Anforderung bis hin zum höchsten Reinheitsgrad in Lebensmittelqualität, der am Markt verfügbar ist. Denn GELITA stimmt die Zutaten in Zusammensetzung, Lieferform, Wirtschaftlichkeit und Qualität individuell auf die Ansprüche, das gewünschte Endprodukt und die Produktionsverfahren des Kunden ab.

Service inklusive

Zum anderen bietet GELITA für FPM Ingredients den gleichen umfassenden Service an, den Kunden auf der ganzen Welt rund um die Gelatine und Kollagene von GELITA genießen – und schätzen. Dazu gehört eine verlässliche Lieferung just-in-time ebenso, wie auch umfassende Unterstützung bei Produktentwicklung, Marketing und in Zulassungsfragen. Mit diesem Full Service entlang der gesamten Wertschöpfungskette will GELITA Kunden maßgeblich dabei unterstützen, neue Märkte zu erschließen und ihre Wettbewerbsfähigkeit zu steigern.

Um für FPM Ingredients neue zukunftsweisende Anwendungsmöglichkeiten zu finden, arbeitet GELITA zurzeit an der Erforschung weiterer Einsatzfelder, der Erweiterung des Produktportfolios und einer Abstimmung von Produktvarianten

für unterschiedliche Zielmärkte. Auch die Einführung neuer Produktmarken ist in Vorbereitung, um dem Markt klar zu signalisieren, dass es sich bei FPM Ingredients um hochwertige und fortschrittliche Qualitätsprodukte aus dem Hause GELITA handelt.

MEHR INFORMATIONEN:

Lars Andersson
Global Vice President
FPM Ingredients
Tel: +46 (0) 435 26520
lars.andersson@gelita.com

Dr. Dieter Schulz
Tel: +49 (0) 62 71 84-2500
dieter.schulz@gelita.com

„FPM Ingredients hat e

Lars Andersson, Leiter des neuen Geschäftsbereichs FPM Ingredients, erklärt, warum es ihm ganz und gar nicht leid tut, den sogenannten By-Produkten bye-bye zu sagen und wie GELITA dazu beitragen kann, weltweite Probleme wie Ressourcenverknappung und Umweltverschmutzung zu lösen.

Herr Andersson, bei der Herstellung von Gelatine entstehen Fette, Proteine und Mineralien, kurz FPM genannt. Was ist das Besondere an diesen Nebenprodukten?

Zuerst einmal: Diese Nebenprodukte sind alles andere als nebensächlich. Denken Sie nur daran, dass wir auf das Volumen bezogen zweimal mehr Fette, Proteine und Mineralien produzieren als Gelatine. FPM Ingredients sind vollwertige Produkte, die einen Mehrwert für unsere Kunden schaffen.

Welchen Mehrwert meinen Sie genau? Und wo kommen diese Produkte zum Einsatz?

Die Lebensmittel- und Tierfutterindustrie fragen hochwertige Produkte nach. Unsere Proteine verbessern die Konsistenz von Lebensmitteln, so sind unsere Produkte bereits eine Zutat in Hamburgern. Der hohe Proteingehalt und die sehr leichte Verdaulichkeit kommen den Tierfuttern zugute. Fett ist der beste Energielieferant in Lebensmitteln und Futter und ein sehr interessanter, sauberer Brennstoff.

„Diese Inhaltsstoffe sind
,hidden champions'.“

In Biodiesel sorgt es für einen geringen CO₂-Ausstoß. Die Mineralölindustrie verwendet unsere Fette als Fettsäure zum Beispiel in Kerzen sowie als Inhaltsstoff für Kunststoffe. Unser DCP (Dicalciumphosphat) ist als Phosphorquelle ein wichtiger Bestandteil von Futter und Düngemitteln. Neue technische Anwendungen könnten Antikorrosionsmittel oder Schutzschichten für Gussformen im Stahlbau sein. Diese Inhaltsstoffe sind „hidden champions“ mit einem überwältigenden Potenzial. Der vorhergesagte Mangel an Proteinen und Phosphor beispielsweise stellt eine Herausforderung dar und wird dazu führen, dass diese Produkte ganz neu betrachtet werden.

Wieso widmet sich GELITA gerade jetzt der Vermarktung dieser Produkte?

Wir wissen, dass FPM Ingredients unseren Kunden einen Mehrwert bringen kann. Zudem werfen die wachsende Weltbevölkerung und die schwindenden weltweiten Ressourcen ein neues Licht auf das, was vorher als Nebenprodukt angesehen wurde.

Welche Veränderung innerhalb des Unternehmens ergaben sich durch dieses neue Geschäftsfeld?

Wir sind gerade dabei den neuen Geschäftsbereich aufzustellen. Wir konzentrieren uns auf die Produktentwicklung und darauf, Partnerschaften mit unseren Kunden zu schließen. Mit Dr. Dieter Schulz haben wir einen sehr fähigen Produktmanager, um die neuen Strukturen und Wege aufzubauen. Außerdem wird FPM jetzt global gesteuert.

In welchen Märkten sehen Sie die größten Potenziale?

Die Proteine besitzen sicher das größte Potenzial. In der Erschließung des Lebensmittelmarktes sehen wir sehr viele Möglichkeiten, allerdings bedeutet der Weg dahin auch ein hartes Stück Arbeit, allein was beispielsweise die Zulassungen als Lebensmittel angeht.

Gelatine fertigt GELITA abgestimmt auf die individuellen Kundenwünsche. Wie sieht das bei den FPM Ingredients aus?

Wir liefern diese Produkte ebenso maßgeschneidert. Wir fügen beispielsweise Antioxidantien hinzu, passen pH-Werte an und selektieren die Qualität nach Kundenwünschen. Wir haben intern sehr enge Grenzen für die Erfüllung von Kundenanforderungen gesteckt. In Zukunft werden wir zusätzlich verschiedene Mahlgrade anbieten können.

Welchen Mehrwert bietet GELITA seinen Kunden darüber hinaus?

Wir fühlen uns unseren Kunden gegenüber sehr verpflichtet und das sind keine leeren Worte. Durch die Just-in-Time-Lieferungen und die Zusammenarbeit bei der Produkt-

entwicklung sind wir unseren Kunden ein zuverlässiger Partner. Und nicht zuletzt haben wir exzellente Mitarbeiter!

„FPM Ingredients werden auf individuelle Anforderungen zugeschnitten.“

Was macht es so faszinierend, den Bereich FPM zu leiten?

Dieses plötzliche „explodierende“ Verständnis, dass unsere Produkte so wichtig und wertvoll sind. Und dann die großartige Unterstützung und die Resonanz von allen, die den Aufbau dieses Geschäftsbereichs mittragen. Das enorme Potenzial ist faszinierend! Wir müssen den Wettbewerbern immer ein Stückchen voraus sein und genau das sind wir mit FPM.

in enormes Potenzial."

„Wir bieten
unseren Kunden einen
Mehrwert.“

Lars Andersson,
Schweden, GELITA AG

Bild-schön

GELITA® Fotogelatinen im Fokus

Rund 8,3 Millionen Digitalkameras wurden im Jahr 2010 in Deutschland verkauft. Wer aber glaubt, die analoge Fotografie hat ausgedient, der irrt: Sie erlebt im Gegenteil ein Revival, wie Dr. Jörg Siegel, Geschäftsführer von InovisCoat, berichtet. Sein Unternehmen setzt nach wie vor auf die Produktion von Filmmaterialien – und die Fotogelatinen von GELITA.

„Mit der Fotografie ist es ähnlich wie mit dem Multimediabereich, wo erst die CD die Schallplatte ersetzte und jetzt schwarze Vinylscheiben wieder langsam nachgefragt werden. Ebenso verhält es sich mit der digitalen und analogen Fotografie“, sagt Dr. Jörg Siegel, der jahrelang für AGFA gearbeitet hat. Die Firma InovisCoat wurde 2005 gegründet, um mit der Beschichtungstechnologie von AGFA in innovative Bereiche zu starten und fotografische Produkte zu entwickeln und zu produzieren. Darunter bekannte, wie Schwarzweißfilme und -papiere oder



Colornegativpapiere, weniger bekannte, wie Sofortbildmaterial für den Polaroid-Nachfolger „The Impossible Project“ und innovative Beschichtungslösungen für optische Filme, Medizintechnologie oder Sicherheitstechnik. „Wir sprechen hier natürlich nicht immer von Massenprodukten, sondern bewegen uns in Nischen, wie beim Sofortbildfilm.“ Für große Unternehmen lohne sich dieser Markt kaum und so werden immer wieder Produktionseinstellungen weiterer Filmtypen bekanntgegeben. Für InovisCoat dagegen, das Unternehmen beschäftigt 25 Mitarbeiter,

sind die kleineren Mengen genau richtig. Wobei „klein“ bis zu einer Million Quadratmeter Material jährlich bedeutet.

Kein Foto ohne Gelatine

So viel Bewegung auch auf dem Markt ist, eins hat sich nicht geändert und wird sich, wie Dr. Siegel bestätigt, auch nicht ändern: Kein Fotomaterial ohne Gelatine. Und im Fall von InovisCoat: Nicht ohne GELITA® Fotogelatine. „Wir haben von Anfang an ausschließlich mit Gelatine von GELITA gearbeitet und waren mit deren Produkten immer gut beraten“, sagt Dr. Siegel. Dank dem technischen Know-how von GELITA sind die eng abgesteckten Qualitätsmerkmale auch bei einem Chargenwechsel kein Problem.

Doch wieso wird für die Herstellung von Filmen oder Fotopapieren überhaupt Gelatine benötigt? „Man braucht eine Matrix, um die lichtempfindlichen Silberhalogenidkristalle einzubinden.“ Entscheidend bei der Filmentwicklung ist die Fähigkeit der Gelatine, aufzuquellen und wieder zu trocknen. Die auf dem Träger fixierte und getrocknete Gelatine nimmt als Hydrokolloid die Entwicklerflüssigkeit auf, so dass sich Silberkeime bzw. Bildfarbstoffe bilden können. Nach der kompletten Filmentwicklung wird das Papier wieder getrocknet. Doch Gelatine wird bereits bei der Bildung der Silberhalogenidkristalle eingesetzt. Gelatine stabilisiert diese und beeinflusst das Wachstum sowie die Form der Kristalle. So lässt sich beispielsweise die Lichtempfindlichkeit erhöhen: Flache Tafel-Kristalle sind bei gleichem Volumen empfindlicher als kubische, da ihre Oberfläche größer ist. Und je größer die Kristalle, desto höher die Lichtempfindlichkeit.

„Diese wechselseitige Wirkung zwischen Kristallen und Gelatine kann durch nichts ersetzt werden“, weiß Dr. Siegel. Und weil sich diese Wechselwirkungen auch auf andere Anwendungen übertragen lassen, werden wichtige Teile dieses fotografischen Know-hows jetzt auch für die Entwicklung innovativer Technologien mit Gelatine eingesetzt.

Zuverlässiges Material

Bleibt die Frage, wie die fotografische Emulsion, die Gelatinelösung inklusive Silberhalogenidkristallen, auf das Filmmaterial kommt? Hierfür nutzt InovisCoat eine Hightech-Gießtechnologie, das sogenannte Multicoating-Verfahren. Diese Beschichtungstechnik ermöglicht es, alle Schichten in einem Arbeitsgang aufzutragen. Für diesen Gießprozess spielt die Viskosität der Gelatine eine entscheidende Rolle: Durch Gelatine mit definierten, unterschiedlichen Viskositäten lässt es sich vermeiden, dass die Schichten ineinanderfließen. „Künstler bringen die Schichten auch schon mal von Hand auf das Papier auf, weil sie einzigartige Effekte erzielen wollen, die dann aber nicht wiederholbar sind“, sagt Dr. Siegel. Für Filmmaterial ist jedoch die Reproduzierbarkeit wichtig. Eine Filmsorte muss immer exakt die gleichen Eigenschaften haben. Nur so können die Fotografen damit arbeiten. Und nur so können sie bildschöne Ergebnisse erzielen.

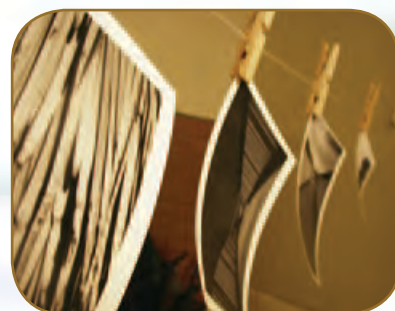
MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Christoph Simon
Telefon +49 (0) 62 71 84-2535
christoph.simon@gelita.com

Machen Sie
sich ein Bild
von der GELITA
Foto-Welt



Kommen nicht ohne Gelatine aus: Filme ...



...und hochwertige Papiere für
künstlerische Fotos.



In den 70er Jahren wollte sie jeder haben, die Polaroid-Kamera. Mit Aufkommen der Digitalkamera war sie fast schon totgesagt. „The Impossible Project“ rettete den Sofortbildfilm. Heute arbeiten vor allem Künstler mit Polaroids.

Schnell hoch dry



Multitalent
Gelatine: Aus dem
OP nicht mehr
wegzudenken

Operieren ist Präzisionsarbeit. Zugleich muss es meist sehr schnell gehen. Eine starke Blutung schwächt nicht nur den Patienten, sondern beeinträchtigt die Sicht des Chirurgen auf das Operationsfeld und verkompliziert so die OP. Mit GELITA-SPON® Rapid³ lässt sich die Blutung schneller stoppen als mit jedem anderen bisher dagewesenen Gelatineschwamm. Zum Vorteil von Patient, Chirurg – und Einkauf.



Das Thema Zeitmanagement spielt bei Operationen eine wesentliche Rolle, sowohl aus medizinischen als auch aus ökonomischen Gründen. GELITA-SPON® Rapid³ spart nicht nur Zeit, indem er die Blutung schneller als jeder andere Gelatineschwamm stoppt, sondern auch dadurch, dass er in trockenem Zustand verwendet wird. Müssen andere Produkte erst angefeuchtet werden, reicht bei GELITA-SPON® Rapid³ ein Griff in die Packung, auflegen, fertig. Und wie jede Vereinfachung im OP-Saal trägt auch diese dazu bei, dass der Eingriff effektiver, kostengünstiger und mit weniger Belastung für den Patienten durchgeführt werden kann. Gerade für den Patienten besitzt GELITA-SPON® Rapid³ noch eine weitere positive Eigenschaft: Der Schwamm wird in knapp vier Wochen vom menschlichen Körper vollständig resorbiert.

In weniger als einer Minute zur Hämostase

GELITA-SPON® Rapid³ stoppt die Blutung erwiesenermaßen in weniger als einer Minute nach Einbringen in die Wunde – und damit dreimal schneller als andere Schwämme. Diese einzigartige Absorp-

tionskraft ist das Ergebnis der besonders porösen Mikrostruktur und speziellen Oberflächenkörnung des Produkts. Dank dieser Struktur kann GELITA-SPON® Rapid³ außergewöhnlich viel Flüssigkeit aufsaugen: Er fasst das Vierzigfache seines Eigengewichts und ist damit ein echter Hochleistungsschwamm.

Der Schwamm mit Dreifach-Potenzial

Aus Chirurgensicht bietet sich die Verwendung von GELITA-SPON® Rapid³ außer bei OPs mit hohem Blutverlust auch bei besonders diffizilen Eingriffen etwa im neurochirurgischen Bereich an, bei denen eine ungetrübte Sicht unabdingbar ist. Außerdem gewinnen die Operateure mit GELITA-SPON® Rapid³ – neben dem wichtigen Faktor Zeit – Sicherheit, unter anderem dadurch, dass der Verzicht auf das Anfeuchten die Gefahr einer Kontamination verringert. Zudem eignet sich der pH-neutrale Gelatineschwamm besonders gut als Trägermedium für andere Medikamente.

Gelatine im Körper? Nicht lange. Gelatineschwämme werden gerade aufgrund ihrer guten Verträglichkeit für mensch-

liches Gewebe als Blutstillter verwendet, der Körper resorbiert sie vollständig. Und die Erfahrungen zeigen, dass sie sogar den Heilungsprozess beschleunigen. Neben den bereits genannten Eigenschaften ein echter Pluspunkt für den Patienten.

GELITA-SPON® Rapid³ besteht aus mehrfach gereinigter Gelatine; zunächst wird eine wässrige Gelatinelösung aufgeschäumt, die anschließend getrocknet, gehärtet und schließlich mit Gammastrahlen sterilisiert wird. Das Produkt ist in verschiedenen Verpackungsgrößen und Zuschnitten ab Frühjahr 2012 erhältlich. Bereits durchgeführte Studien belegen den gesundheitlichen wie ökonomischen Nutzen von GELITA-SPON® Rapid³, bis zum Verkaufsstart sind weitere umfassende Studien geplant, um das enorme Marktpotenzial zu verdeutlichen. GELITA-SPON® Rapid³: Ein Hochleistungsprodukt für die Hochleistungsmedizin.

MEHR INFORMATIONEN:
GELITA MEDICAL GmbH
Anna Bruns
Tel. +49 (0) 62 71 84-2023
anna.bruns@gelita.com

Weich auf einen Streich

GELITA® Kollagenproteine



Kann ein Wackelpudding schneller fest werden? Kollagene, Gelatine und Kollagenpeptide besitzen technologische Fähigkeiten, die für moderne Lebensmittel unverzichtbar sind. Mit ihrer Fähigkeit, den Schmelz-, Erstarrungs- und Gelierpunkt zu beeinflussen, ihren natürlichen emulgierenden Eigenschaften, appetitlichen Texturen und guter Löslichkeit sorgen sie für einen höheren Genuss- und Marktwert – und aus Rezepturen werden Renner.

Kollagenproteine von GELITA eröffnen neue Genusswelten. Sie reichen über die Herstellung von Gummibärchen, Schmelzkäse, Getränken und funktionalen Lebensmitteln weit hinaus. Durch den Einsatz von Gelatine mit höherem oder niedrigerem Bloomwert schmelzen, erstarren oder gelieren Lebensmittel exakt dann, wann sie es sollen. Das liegt an deren hervorragenden Eigenschaften, thermo-reversible Gele zu bilden. So sind sie für die Entwicklung innovativer Produktideen und neuer Kreationen wie geschaffen.

In Kollagenproteinen steckt auch die Kraft, Texturen zu beeinflussen. Sie entscheiden mit darüber, ob sich ein Frischkäse cremiger streichen lässt oder eine Mousse noch zarter auf der Zunge zergeht. Um eine optimale Konsistenz zu erreichen,

ist GELITA® Gelatine deshalb wichtiger Bestandteil zeitgemäßer Lebensmittel.

Highlights nicht nur für Light-Produkte

Für die leichte Kost bietet GELITA Gelatine an, mit der sich fluffig-lockere Texturen herstellen lassen. Durch unterschiedliche Schaum- und Aufschlageigenschaften lässt sich bestimmen, wie leicht oder füllig das Endprodukt in seiner Beschaffenheit sein wird. Soll das Produktvolumen vergrößert werden – wie etwa für die Mixtur von kalorienreduzierten Lebensmitteln –, kann mit GELITA® Gelatine die Menge der Inhaltsstoffe und damit der Kaloriengehalt herabgesetzt werden. Und auch der Geschmack darf bei Light-Produkten nicht

fehlen – er wird nur durch die anderen Komponenten bestimmt und bleibt von der Gelatine unbeeinflusst.

Der Verbraucher schätzt Lebensmittel, die appetitlich aussehen und zum Genuss einladen. GELITA® Kollagenproteine geben dem Salatdressing, Käsedip, Schmelzkäse oder Süßspeisen und Getränken eine lang anhaltende Frische und eine angenehme Sämigkeit.

Produktideen willkommen!

Kennt jemand das Eis, das erst nach zwei Stunden schmilzt? Neue Lebensmittel entstehen, wenn man alle Möglichkeiten kennt, sie zu verwirklichen. GELITA unterstützt mit den passenden Kollagenprotei-



Gourmet-Opener



Neue Genuss-Kreationen



Süße Verführung

nen Innovationen im Lebensmittelbereich. Vom teilweise wasserlöslichen Kollagen über warmwasserlösliche Gelatine bis hin zu kaltwasserlöslichen Kollagenpeptiden reicht die Auswahl, die jede Anwendung möglich macht.

Alleskönner: Kollagenproteine von GELITA

- Perfekte Gelbildung für unterschiedliche Lebensmittel
- Optimale Schaumbildung für Lockerheit und Produktvolumen
- Homogene Emulsion für appetitliche, dauerhafte Frische
- Löslichkeit nach Maß für jede Anwendung

Neuer GVP im Procurement: Heinrich Schmidt

Ein neues Gesicht im Topmanagement: Der neue GELITA Global Vice President Procurement heißt Heinrich Schmidt. Seit 1. Juli 2011 leitet der 47-Jährige die Geschäfte im globalen und deutschlandweiten Einkauf und steckt bereits mitten in der Arbeit.

Der GELITA-Konzernbereichsleiter geht mit ganzem Einsatz voran: „Das Arbeiten im Procurement-Umfeld hat mir schon immer großen Spaß gemacht und sich zwischenzeitlich zu meiner Leidenschaft entwickelt“, so der Familienvater. Seine langjährige Erfahrung im Bereich des operativen und strategischen Beschaffungsmanagements kommt ihm dabei zugute. Von 1990 bis 2005 war er im Konzerneinkauf der Heidelberger Druckmaschinen AG und als Procurement Director in der Zentrale tätig. Für das mittelständische Maschinenbauunternehmen bielomatik Leuze GmbH + Co KG, das global tätig ist, war er als Vice President Procurement & Logistics verantwortlich. Bei GELITA geht es ihm um eine sinnvolle Strukturierung des globalen Einkaufs. Dafür kann er sich begeistern: „Ich habe GELITA von Anfang an als tolles Unternehmen kennengelernt – dynamisch und erfolgreich mit einem spannenden und vielfältigen Produktportfolio, mit sehr guten Werten und Grundsätzen und einer guten und motivierten Mannschaft“ so der 47-jährige Diplom-Wirtschaftsingenieur.



TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. 2012 sind wir u.a. auf folgenden Messen präsent:

FIC Shanghai (Food Ingredients China)	28. bis 30. März 2012
Vitafoods SA Sao Paulo	28. bis 29. März 2012
In-Cosmetics Barcelona	17. bis 19. April 2012
FIBO Essen (Fitness & Bodybuilding)	19. bis 22. April 2012
Vitafoods Genf	22. bis 24. Mai 2012
IFT Las Vegas	25. bis 28. Juni 2012
FIPAN Sao Paulo	17. bis 20. Juli 2012
FISA Sao Paulo	18. bis 20. September 2012
SSW Las Vegas (SupplySideWest)	5. bis 9. November 2012
HIE Frankfurt (Healthy Ingredients Europe)	13. bis 15. November 2012

Ganz einfach GELITA!

Die Food Service Industry in den USA und Brasilien

Wir von GELITA lieben Nahrungsmittel. Dank Gelatine und Kollagenpeptiden sind viele Lieblingsgerichte noch bekömmlicher und sogar gesünder geworden. Die zahlreichen positiven Eigenschaften – vom einzigartigen Schmelz über die Streichfähigkeit bis zur Stabilisierung – können die Verbraucher in den USA und Brasilien nun auch in ihrem Lieblingscafé, -restaurant oder -tiefkühlgericht genießen: Mit GELITAs Food Innovations bieten wir für diese Märkte fünf Gelatine-Produkte an, mit denen sich zahlreiche Food Service-Anwendungen bequem, vielseitig und effizient verbessern lassen.

GELITA® Gelcosol (GELITA® Multi-200) etwa ist ideal für Gerichte, die direkt aus dem Kühlschrank serviert werden. Die Instantgelatine, die speziell für süße und pikante Speisen sowie Mousses entwickelt wurde, kann zudem Eier und Fett ersetzen.

GELITA® RTE-ICE (GELITA® Multi-300) verhindert unerwünschte Synärese – sogar nach dem Auftauen. Die multifunktionale Zutat eignet sich besonders für Überzüge, kann aber auch Eiweiß in Mousses ersetzen. Mit GELITA® Specialitá (GELITA® Multi-400) lassen sich geschmacklich neutrale Gebäckfüllungen mit hervorragendem Mundgefühl und geschmeidiger Textur herstellen. Fruchtige Dips und Saucen profitieren von GELITA® Jelly Dipping (GELITA® Multi-500). Es erhöht die Viskosität von Fruchtsirup und senkt die Kochzeit. Und mit GELITA® Blattgelatine (GELITA® Platinum) schließlich lassen sich die anspruchsvollsten Gerichte in kürzester Zeit herstellen: Der Klassiker ist aus keiner Küche mehr wegzudenken, auch nicht der von Chefköchen!

Übrigens: Viele der GELITA Food Innovations entsprechen den Ansprüchen der OU (Orthodox Union) und dürfen somit für koschere Gerichte verwendet werden.



Schweden wie in den Geschichten von Astrid Lindgren: Friedlich, beschaulich und ...nett!

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

Kann ein Land wirklich so sein wie die Idylle in den Büchern von Astrid Lindgren? Ja und Nein. Natürlich ist auch in Schweden nicht alles rosig, vieles aber doch vorbildhaft. Etwa in Sachen Demokratieverständnis, Sozialsysteme oder natürlich Umweltschutz. So stammt bereits ein Drittel der Energie aus erneuerbaren Quellen – und es soll noch deutlich mehr werden. Umweltbewusstsein und Naturverbundenheit der Bevölkerung sind enorm. Kein Wunder bei 9 Millionen Einwohnern auf einem Gebiet, das größer ist als Kalifornien mit seinen 34 Millionen Einwohnern. Und sagenhafte 11 Prozent davon sind Naturschutzgebiete oder Nationalparks!

GELITA – weltweit Schweden

Standortportrait

Wie das Land, so das GELITA-Werk: Mit seinen Umwelt-, Qualitäts- und Dienstleistungsstandards ist Stidsvig ein echtes Vorzeigewerk. So wird das verwendete Prozesswasser aus dem Fluss Pinnan in vier Klärstufen zu 99 Prozent gereinigt, bevor es wieder dem Fluss zugeführt wird. Ein effizientes Recyclingsystem sorgt dafür, dass Energieverbrauch und Luftbelastung auf einem Minimum gehalten werden. Nicht umsonst war Stidsvig die erste Gelatinefabrik der Welt mit einem Umweltmanagementsystem nach ISO 14001. GELITA Schweden der weltgrößte Hersteller von Gelatine aus Schweineschwarten. Und auch über die Umweltstandards hinaus ist Stidsvig zukunftsweisend: So wird der gesamte Herstellungsprozess computergesteuert, acht Angestellte können im Prinzip das ganze Werk betreiben. Rohstoffe werden nur von Lieferanten mit Liefergenehmigung für Lebensmittel erworben, aufwändige Qualitätskontrollen während des gesamten Prozesses führen zu erstklassigen Produkten. Und der GELITA-Club sorgt mit vielen Freizeitangeboten dafür, dass sich die Mitarbeiter rundum wohl fühlen in Stidsvig, Schweden.

GELITA-Werk in Schweden: Stidsvig (Klippan)

GELITA-Werk Stidsvig

Stidsvig: Das Dorf mit 747 Einwohnern gehört zur Gemeinde Klippan, 40 Kilometer nordöstlich von Helsingborg im südschwedischen Schonen.

Mitarbeiter: GELITA Schweden beschäftigt 190 Mitarbeiter.

Werksfläche: 1,2 Quadratkilometer
Produktion: jährlich 11.500 Tonnen, hauptsächlich Lebensmittelgelatine für Konfekt, Desserts, Fleisch- und Milchprodukte, aber auch für den medizinischen Sektor.



Modernes Vorzeigewerk ganz im Grünen

Klippan



Unsere neuesten Produktblätter können Sie unter www.gelita.com kostenfrei downloaden!



GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life