



GELITA

# UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#33

Applications

GELITA Gelatine  
für Kunstguss



# Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

GELITA bringt kontinuierlich neue innovative Produkte auf den Markt. Doch wie schafft es unser Unternehmen eigentlich, gute Ideen zu fördern? Und was macht eine gute Idee zu einer Innovation? Dazu haben wir Hans-Ulrich Frech, Global Vice President Business Unit Collagen Peptides, Health & Nutrition, Medical und Dr. Alexander Raab, Global Vice President Business Unit Gelatine befragt. Soviel sei an dieser Stelle schon verraten: Stringenz spielt eine Hauptrolle. Mehr darüber

im Interview. Das neue Produkt NOVOTEC® CL800 ist ein Paradebeispiel für Innovationen von GELITA. Die funktionellen Proteine in NOVOTEC® CL 800 ersetzen Mineralöle in Kühlschmierstoffen und machen diese nachhaltig, wirkungsvoller und unschädlicher für die Gesundheit.

Die Nachfrage nach Tiernahrungsmitteln steigt – ebenso wie die Bereitschaft der Tierhalter, alles für die Gesundheit ihres geliebten Haustieres zu tun. GELITA hat diesen Trend erkannt und ein neues Produkt für Hunde entwickelt: PETAGILE®. Die bioaktiven Kollagen Peptide® beugen der degenerativen Gelenkerkrankung Arthrose vor und lindern Symptome signifikant.

Weiteres Beispiel für Innovationen von GELITA: Die *uptodate* erscheint nun auch online. Unter [www.gelita-online.com](http://www.gelita-online.com) veröffentlichen wir alle Artikel in Englisch, Deutsch, Portugiesisch und Spanisch – plus zusätzlichen Bildern oder Videos. So haben Sie zukünftig die Möglichkeit, ganz bequem auf Inhalte aus vorhergehenden Ausgaben zuzugreifen. Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim Lesen!

**Michael Teppner,**  
Global Vice President Marketing & Communication  
GELITA AG

Technische Innovationen  
Coole Proteine – NOVOTEC® CL800



Social commitment [8]  
Der GELITA Trail Marathon



GELITA weltweit  
GELITA Werke in den USA



Produktneuheit  
PETAGILE® für den besten Freund

Applications  
Kunststück  
Ballistische Gelatine von GELITA im Einsatz für Kunstguss



Die Redaktion von *uptodate* sprach mit Hans-Ulrich Frech und Dr. Alexander Raab, GELITA AG, Bereich Research Business Development

Interview  
„Warum wir auf Innovation setzen? Wir wollen wachsen!“

Technische Innovationen

# Coolle Proteine

Hinter NOVOTEC® CL800 verbergen sich nicht nur eine Fülle hervorragender Eigenschaften für den Einsatz in Kühlschmierstoffen (KSS). Das Produkt ist außerdem der beste Beleg für die lebendige GELITA-Innovationskultur.

Wo anfangen? Bei den Metall verarbeitenden Unternehmen, die sich nachhaltigere und gesundheitlich unbedenkliche Kühlschmierstoffe wünschten? Bei den Forschern von GELITA, welche die unschlagbaren Fähigkeiten bestimmter funktioneller Proteine erkannten? Oder bei den GELITA-eigenen Werkstätten, die in einem ambitionierten „Work in Progress“ halfen, auf Basis von NOVOTEC® CL800 praxistaugliche KSS-Rezepturen zu erarbeiten? „NOVOTEC® CL800 zeigt eine sehr schöne Performance für den Einsatz in KSS“, erklärt Dr. Matthias Reihmann, Manager Photo/Technical Applications und Sales bei GELITA, „und es ist gleichzeitig ein wunderbares Beispiel für die Lebendigkeit unserer Unternehmenswerte“.

Das patentierte NOVOTEC® CL800 soll in Zukunft in Kühlschmiermitteln die mineralöhlhaltigen Bestandteile ersetzen – halten diese doch dem Aspekt der Nachhaltigkeit nicht Stand. Pro Jahr werden allein in Deutschland 70.000 Tonnen wassermischbare KSS-Konzentrate verbraucht. Die Aufarbeitung und Entsorgung fällt entsprechend kostenintensiv aus. Außerdem entsteht bei der Arbeit mit den KSS auf der Grundlage von Mineralölen ein öhlhaltiger Nebel, den

die Mitarbeiter einatmen und der sehr ungesund ist. Da sich Metall bei der Bearbeitung erwärmt, soll Wasser das Material kühlen. Gleichzeitig bedarf es einer schmierenden Komponente – des Öls. Nachteil: Die Zusammensetzung ist eigentlich widersprüchlich, da sich der Ölfilm negativ auf den Kühleffekt auswirkt.

## Gut gekühlt und sauber

GELITA entwickelte in enger Kooperation mit einem namhaften Automobilzulieferer und der Berufsschule TFS Eberbach ein Produkt, das Mineralöle in KSS durch funktionelle Proteine ersetzt: NOVOTEC® CL800. Und schlug damit mehrere Fliegen mit einer Klappe. Nicht nur ist das Produkt nachhaltig und völlig unschädlich für die Gesundheit, es verbessert auch die Kühlung signifikant. „Unsere Proteine weisen eine sehr gute Wechselwirkung mit Metalloberflächen auf“, erklärt Dr. Reihmann, „so dass kein Öl für die Schmierung benötigt wird und nur wenig Hitze entsteht“. Ganz nebenbei bleiben die bearbeiteten Metallteile sauber und müssen vor der Weiterverarbeitung nicht so aufwändig von Rückständen gereinigt werden wie bisher.

Praktischerweise kann GELITA bei der Vorstellung von NOVOTEC® CL800 auf

eigene Referenzversuche mit selbstentwickelten KSS-Rezepturen verweisen, auf den „proof of concept“ im eigenen Haus. Verbesserungsvorschläge und Anregungen aus den Werkstätten in Eberbach, Minden und Memmingen flossen in die Entwicklung ein. Unter Mithilfe von GELITAs Material Management wurden die gesammelten Daten genutzt, um die nötigen Anforderungen an NOVOTEC® CL800 zu definieren. Derzeit sind zahlreiche Hersteller von Kühlschmiermitteln dabei, NOVOTEC® CL800 für den Einsatz in ihren Produkten zu prüfen – natürlich in enger Abstimmung mit den Experten von GELITA, die helfen, NOVOTEC® CL800 in die spezifischen Rezepturen zu integrieren.

Volker Sigmund, Leiter der Instandhaltung Eberbach ist jedenfalls zufrieden. „Die wesentlichen Vorteile liegen klar auf der Hand: NOVOTEC® CL800 ist geruchsneutral, biologisch abbaubar, bildet keinen störenden Ölfilm auf der bearbeiteten Oberfläche – und das alles bei gleicher Kühlschmierleistung. Eine wirklich saubere Lösung.“

## MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Matthias Reihmann

Telefon +49 (0) 6271 84-2538

matthias.reihmann@gelita.com

# „Innovationen sind der rote Faden durch unser Unternehmen.“

Seit 2010 fokussiert GELITA noch mehr auf das Thema Innovationen als zuvor. Hans-Ulrich Frech und Dr. Alexander Raab erklären, wie sie Kreativität fördern, welche Rolle Spaghetti dabei spielen und wie Kunden von der neuen GELITA Innovationskultur profitieren.

**Herr Frech, Herr Dr. Raab, welchen Stellenwert haben Innovationen bei GELITA?**

**Dr. Raab:** Einen ausgesprochen hohen. Innovation bedeutet Kreativität, Lebendigkeit und Veränderungswille. Innovation bedeutet aber auch mit Risiko und Unsicherheit zu leben. Nur harte Arbeit und Disziplin führen letztlich zu dem davon erhofften unternehmerischen Erfolg. Von daher ist es für GELITA nahezu eine Notwendigkeit, Innovationen als festen Bestandteil der Unternehmenskultur zu verankern.

**Frech:** Das Thema ist eingebettet in die gesamte Unternehmensplanung, in unsere Vision und in unsere Werte. Um herauszufinden, ob diese Innovationsstrategie auch gelebt wird, war sie ein Thema unserer Mitarbeiterbefragung Anfang 2012.

**Welche Erkenntnisse brachte die Befragung?**

**Dr. Raab:** Innovation wird als große Chance für das Unternehmen, aber auch für den einzelnen Mitarbeiter angesehen – von daher eine glänzende Voraussetzung, Innovationskultur weiter zu entwickeln. Allerdings lernten wir auch, dass die Definition von Innovation präziser gefasst werden muss.

**Wie sind Sie bei der Definition vorgegangen?**

**Dr. Raab:** Unser Ziel ist es, Innovationskultur bei GELITA unternehmensweit und

nachhaltig zu etablieren. Alle dafür notwendigen Prozesse und Definitionen müssen helfen, dieses Ziel zu erreichen. Konkret heißt das: Ein Thema wird zur Kultur, wenn alle mitmachen können. Dies bedeutet, den Begriff Innovation nicht zu eng zu fassen, damit auch vermeintlich kleine Ideen zu einer Bewertung kommen.

„Nur wer global denkt und offen für Neues ist, kann sich weiter entwickeln.“

**Wie unterscheiden Sie Verbesserungen von Innovationen?**

**Dr. Raab:** Das war in der Tat eine Herausforderung, die intensiv und lange diskutiert wurde, denn sowohl Verbesserungen als auch Innovationen können in erheblichem Maße Werte schaffen. GELITA hat sich daher entschieden, neben dem Innovationsmanagement das Ideen-Management voranzutreiben. In beiden Fällen starten wir mit einer Idee. Hat die Idee das Potenzial, dass dadurch ein für GELITA neues Produkt, eine neue Anwendung, ein neuer Markt oder ein neuer Prozess entsteht, sprechen wir von Innovation. Mit Prozess ist übrigens nicht nur der Herstellungsprozess gemeint, sondern auch andere Bereiche, wie z.B. Verwaltung, Finanzen bis hin zu einem möglichen neuen Geschäftsmodell. Allen gemeinsam ist: Die Neuerung trägt zum Gewinn bei.

**Was waren die ersten Schritte beim Aufbau der GELITA-Innovationskultur?**

**Frech:** Wir begannen mit dem Innovationsmanagement, einem eigentlich nachgelagerten Baustein: Zunächst etablierten wir die im Unternehmen bereits vorhandenen Innovationsprojekte in den Stage-Gate-Prozess, um den Mitarbeitern belegen zu können, dass die notwendigen Strukturen zur Umsetzung ihrer Ideen vorhanden sind. So schufen wir Vertrauen in die praktische Umsetzbarkeit der GELITA-Innovationskultur.

„GELITA soll dauerhaft Heimat für eine Innovationskultur sein“

**Welche strukturellen Veränderungen ergaben sich im Unternehmen?**

**Dr. Raab:** Unsere Mitarbeiter sollen sich nicht vorrangig mit Innovationsprozessen, sondern mit Inhalten befassen. Die Innovations-Champions, die neben ihrer Projekterfahrung auch im Innovationsprozess geschult sind, unterstützen die Projektleiter und arbeiten eng mit den Ideen-Navigatoren zusammen. Deren Aufgabe ist es, Ideen zu generieren, aufzunehmen und rückzukoppeln und zwischen Verbesserung und Innovation zu unterscheiden. Erfüllt eine Idee die Kriterien für eine mögliche Innovation, startet der Stage-Gate-Prozess. In diesem formalen Rahmen bewertet dann das

A portrait of Hans-Ulrich Frech, a middle-aged man with a mustache and glasses, wearing a dark blue suit jacket over a light blue checkered shirt. He is sitting on an orange stool, smiling at the camera. The background consists of a wall of horizontal wooden slats with several books placed on them.

## Hans-Ulrich Frech,

Global Vice President Business Unit Collagen Peptides, Health & Nutrition, Medical, arbeitet seit vier Jahren für GELITA. Zuvor war der Wirtschaftsingenieur 18 Jahre bei der Südzuckergruppe beschäftigt.

A portrait of Dr. Alexander Raab, a man with glasses wearing a grey blazer over a dark blue button-down shirt. He is leaning against a dark grey sofa, smiling at the camera. The background is a large window with a grid pattern.

## Dr. Alexander Raab,

Global Vice President Business Unit Gelatine, kam 1993 als Chemiker zu GELITA. Nach verschiedenen Station bei Photo und Verkauf ist Herr Dr. Raab seit 2010 für den Geschäftsbereich Gelatine verantwortlich.

Herr Frech und Herr Dr. Raab leiten gemeinsam den Bereich Research and Business Development.

Gate Decision Board, dem auch unser CEO Dr. Konert angehört, das vom Projektleiter vorgestellte Projekt.

**Frech:** Hier zeigt sich, wie intensiv GELITA seine Mitarbeiter unterstützt. Um die Tragfähigkeit einer Innovation zu prüfen, haben wir als Richtlinie die sogenannten Five Golden Points zusammengestellt.

- Wie attraktiv ist die Innovation für den Markt oder in anderen Worten, warum soll der Kunde kaufen?
- Wie sieht es mit unserer Wettbewerbsfähigkeit aus?
- Wie sieht der kommerzielle Wert für GELITA aus bzw. womit verdient GELITA Geld?
- Wie sieht es mit der Machbarkeit aus?
- Wie sieht die rechtliche (z.B. Patente) und regulatorische (z.B. Einfuhrbestimmungen) Situation aus?

Erfüllt eine Innovation diese Kriterien, steht ihrer Umsetzung nichts mehr im Wege. Die Five Golden Points haben noch einen weiteren Vorteil: Es sind transparente, nachvollziehbare Kriterien. Damit sollen Enttäuschungen und Frustrationen vermieden werden, denn der Wettbewerb der Ideen und Projekte im Rahmen des Stage-Gate-Prozesses bleibt.

**Dr. Raab:** Der Innovationsprozess war sicherlich für uns alle eine einschneidende, aber gute Veränderung gewesen. Jeder Einzelne hat eine Menge dazu gelernt und wird noch lernen. Dabei gewinnen alle! Gestärkt werden dadurch unternehmerisches Denken, die bereichsübergreifende Zusammenarbeit, gegenseitiges Verständnis und letztlich Transparenz im Handeln. Es ist die besondere Erfahrung im Laufe eines Projekts, dass der Erfolg immer an das gute Zusammenwirken Vieler gekoppelt ist, sei es lokal oder global.

## „Warum wir auf Innovation setzen? Wir wollen wachsen!“

GELITA ist international aufgestellt. Wie haben Sie die Innovationskultur in den verschiedenen Regionen etabliert?

**Dr. Raab:** Der Rahmen des Innovationsmanagements und Ideenmanagements wurde jeweils von einem internationalen Projektteam entwickelt und mit dem Vorstand abgestimmt. Sobald das Konzept stand, startete die Kommunikationsphase. Unter der aktiven Teilnahme der

Mitarbeiter wurden in einer breit angelegten Road-Show die Innovationskultur, deren Bausteine und Ziele ausführlich mit den Kollegen diskutiert. Hier haben die Projektleiter Heinrich Schmidt und Dr. Stefan Hausmanns mit ihrem Team wirklich viel geleistet. Der Anfang ist also gemacht. Aber erst wenn der Gedanke Innovation nachhaltig gelebt wird – und zwar global, kann man von Innovationskultur sprechen.

Wie fördern Sie Kreativität im Unternehmen?

**Frech:** GELITA setzt auf ein intensives Ideen-Management. Wir veranstalten Innovationstage mit Mitarbeitern aus allen Ländern und vermitteln Kreativitätstechniken. An unseren „Crazy Lunches“ kann jeder teilnehmen. Es geht hier beispielsweise darum, einen Turm aus Spaghetti zu bauen. Gemäß dem Motto „Thinking outside the box“ suchen wir spielerisch neue Lösungswege.

**Dr. Raab:** Kreativität lässt sich nicht verordnen – wir können nur unseren Beitrag dazu leisten ein Umfeld zu schaffen, das Kreativität weckt. Mit der G-Lounge z.B. besteht die Möglichkeit, dass Menschen locker und ungezwungen zusammenkommen können und sich (hoffentlich) wohl fühlen. Wir denken, dass dies wichtige Voraussetzungen sind, um die Kreativität und Zusammenarbeit zu fördern. Ich bin überzeugt, dass Menschen von Haus aus gerne Probleme lösen wollen und lieber aktiv gestalten wollen als abzuwarten.

Welche Ziele haben Sie sich mit dem Innovations-Programm gesetzt?

**Dr. Raab:** Zehn Prozent vom Gesamtumsatz soll aus Innovationen stammen, die nicht älter als vier Jahre sind – ein sicherlich recht sportliches Ziel, besonders, wenn wir es nachhaltig erreichen wollen.

Investiert GELITA jetzt mehr in Innovationen?

**Dr. Raab:** Unsere Ausgaben für Forschung und Entwicklung sind in den letzten Jahren kontinuierlich gestiegen. Es gibt sicherlich Branchen, die mehr ausgeben. Innerhalb der Gelatine/Kollagen-Industrie stehen wir aber sehr gut da. Geld allein ist jedoch nicht alles. Die Mittel müssen effizient und effektiv eingesetzt werden. Es muss dann unser Anspruch sein, mit entsprechenden Projekten die Investitionsbereitschaft des Vorstandes zu fördern.

Inwiefern profitieren Ihre Kunden von dem neuen Fokus auf Innovationen?

**Frech:** Ein Beispiel hierzu: Unsere Kunden können unsere neuesten klinischen Studien nutzen, um die ernährungsphysiologischen Vorteile unserer Kollagenpeptide wie FORTIGEL®, VERISOL® oder PEPTIPLUS®, in ihren Märkten auszuloben und damit neue Konsumenten zu gewinnen.

**Dr. Raab:** Gute Innovationen basieren immer auch auf Kompetenzen. Dies erfordert eine Fokussierung auf Kernthemen und Projekt-Clustern mit dem Ziel, dieses Wissen auch global anwenden zu können. Auch hier ein Beispiel: RXL Gelatine, die das Auflösen und damit auch die Haltbarkeit einer Gelatine kapsel steuert, war ursprünglich eine Lösung für ein kundenspezifisches Problem. Beginnend in Südamerika haben mittlerweile auch Kunden in USA und Europa die Vorteile dieser Gelatine schätzen gelernt. Für 2014 planen wir die Markteinführung in Australien und China. Mit den bisherigen Erfahrungen im Rücken sind wir in der Lage, die Herstellungsprozesse weiter zu optimieren und unser Produkt-Portfolio zu erweitern.

Sehr erfreulich ist der interdisziplinäre Austausch, wodurch das Pharma-Projekt, aber auch alle anderen Anwendungen profitieren und damit ein viel größerer Multiplikator-Effekt erzielt wird.

**Frech:** Das Potenzial von Gelatine, Kollagenpeptiden und Proteinen ist bei Weitem noch nicht ausgeschöpft. Für unsere Kunden ist es gut zu wissen, dass sie mit GELITA einen Partner haben, der sie über viele Jahre kontinuierlich mit Innovationen begleiten wird.





Hans-Ulrich Frech  
und Dr. Alexander  
Raab beim Interview  
in Eberbach.



# Heiß begehrte Innovationen

Die Besucher der Food Ingredients Europe (FIE) in Frankfurt trauten ihren Augen nicht. GELITA servierte seinen Gästen ganz besondere Hot Dogs: Die Sauce wurde auf die heißen Würstchen geraspelt. Doch das war nicht die einzige Überraschung am GELITA Messestand.

Die Hot Dogs waren der Renner auf der FIE im November. Mehr als 500 Leckerbissen gingen über die GELITA Messetheke. Für den Aha-Effekt sorgten die Saucen in fester Form. Sie bestanden aus geliertem Ketchup und Senf. Auf die heißen Hot Dogs geraspelt, fingen beide sofort an zu schmelzen. Doch die leckere Mahlzeit enthielt weitere innovative Lösungen: Die Würstchen waren mithilfe von Kollagenproteinen (PARGEL®) 30 Prozent fettreduziert, ohne dass Textur und Geschmack darunter litten. Und das Brötchen war dank PEPTIPLUS® mit 20 Prozent Protein angereichert.

Auf großes Interesse stießen auch die Fortified Gums. Die gesunden, zuckerreduzierten Fruchtgummis basierend auf speziellen GELITA® Gelatine-Konzepten enthalten funktionale Inhaltsstoffe, wie Vitamine, Ballaststoffe oder für ein strahlendes Aussehen das Kollagenpeptid VERISOL®. Besonderes Interesse galt hier auch der zahnfreundlichen Variante mit reduziertem Zuckeranteil und angepasstem pH-Wert. Mit diesen Konzepten agiert das Unternehmen vorausschauend und proaktiv auf eine derzeit diskutierte EU-Verordnung. Danach dürfte beispielsweise ein hoher Vitamingehalt von Süßwaren nicht mehr ausgelobt werden, wenn sie zu viel Zucker enthalten.

Für eine sprudelnde Überraschung sorgten neue Getränke, die GELITA gemeinsam mit dem Getränkegrundstoffhersteller Döhler entwickelt hat. Die Getränke mit Kollagenpeptiden wurden erstmals mit Kohlensäure angereichert. Die Besucher konnten sich auf dem Messestand von Döhler und GELITA von der erfrischenden Wirkung überzeugen.





Geschafft!  
Sieger Marco Sturm  
stürmt über die  
Ziellinie.



# 40.000 Schritte bis ans Ziel

2200 Teilnehmer gingen am 27. Oktober 2013 in Heidelberg an den Start des ersten GELITA Trail Marathons. Vor den Läufern lagen extreme Anstiege, unwegsame Passagen und herrliche Aussichten. Aber auch die Zuschauer kamen voll auf ihre Kosten.



„Herrlicher. Höher. Härter“ hieß das Motto des Trail Marathons, für den sich GELITA als Titelsponsor engagierte. Der Lauf war in der Tat eine echte Herausforderung: Es galt nicht nur die klassische Marathon-Distanz zu bewältigen, sondern auch 1500 Höhenmeter. Los ging es morgens auf dem Universitätsplatz mitten in Heidelberg. Die Strecke führte erst durch die Altstadt, dann hoch in den Wald und auf der anderen Seite des Neckars den Königstuhl hinauf. Dazwischen gab der Streckenverlauf immer wieder atemberaubende Ausblicke auf die Stadt und das weltberühmte Schloss frei – ob die Sportler bei der Anstrengung diese wahrgenommen haben?

## GELITA Mitarbeiter am Start

Unter den Teilnehmern waren auch 33 GELITA Mitarbeiter, die aus aller Herren Länder – Brasilien, USA und Australien – nach Heidelberg kamen. Die weiteste Anreise hatte Toni Wise aus Australien: Ganze 16.000 Kilometer legte er zurück, um die 42,195 Kilometer des Trail Marathon mitlaufen zu können. Aber auch darüber hinaus engagierten sich die GELITA Beschäftigten: 35 Mitarbeiter sorgten an

den Verpflegungsstationen dafür, dass den Läufern nicht die Kraft ausging. GELITA unterstützte den Trail Marathon, weil dem Unternehmen Gesundheit und Bewegung am Herzen liegen. GELITA weiß zudem, was Sportler brauchen: So stellt das Unternehmen Kollagenpeptide her, die die Gelenke und Knochen schützen. FORTIGEL® beispielsweise fördert das Gelenknorpelwachstum und wirkt so einem belastungsbedingten Gelenkverschleiß entgegen.

## Gummibärchen gießen

Nicht nur an der Strecke war an dem Oktobersonntag ganz schön was los. Auch am Universitätsplatz wurden die Besucher bestens unterhalten. Im Messezelt konnten sie am GELITA Stand Gummibärchen gießen und Wackelpudding herstellen. Die GELITA Mitarbeiter zeigten Groß und Klein, wie die beliebten Süßigkeiten mithilfe von Gelatine die richtige Konsistenz erhalten. Dabei durfte natürlich kräftig genascht werden.

## Schöne Überraschung

Für Beauty-Fans hatte GELITA ebenso eine attraktive Überraschung parat: Sie erhielten die Schönheitsinnovation QYRA® zum Vorteilspreis. Das Intensive Care Collagen QYRA®, das aus dem hochkonzentrierten GELITA Kollagenpeptid VERISOL® besteht, regt die Hautzellen auf natürliche Weise an, vermehrt Kollagen zu bilden. QYRA® verbessert so spürbar die Hautelastizität und sorgt für ein straffes und gesundes Hautbild. Klinische Studien belegen die Wirksamkeit des Schönheitsproduktes.

## Alles, was das Läuferherz begehrt

Zurück zum Trail Marathon: Kurz nach zwölf Uhr überquerte Marco Sturm als Sieger die Ziellinie. Er benötigte 3:01:15 Stunden für die Strecke. Bei den Frauen entschied Almuth Grüber den Lauf mit 3:34:08 Stunden für sich. Den beiden Siegern war, wie allen Teilnehmern, die Anstrengung deutlich anzusehen. Schlammverschmierte Schuhe, nasse und mit Matsch bespritzte Trikots zeugten von den harten Bedingungen – und die zufriedenen Gesichter vom Erfolg der Veranstaltung. So sagte Sturm über die interessante und abwechslungsreiche Strecke: „Hier hat man alles, was das Läuferherz begehrt.“ Und Dr. Christian Herbert vom Veranstalter m3 GmbH resümierte: „Wir sind sehr zufrieden mit dem Verlauf des GELITA Trail Marathon Heidelberg und unheimlich erleichtert, dass wir die Premiere so gut gemeistert haben. Die Läufer waren begeistert. Die Veranstaltung ist in Deutschland einzigartig und hat ein riesiges Potenzial.“





Vielseitig  
anwendbar:  
Ballistische Gelatine  
von GELITA

# Kunststück mit Gelatine

In Thomas Ihles Kunstgießerei kommt es auf Präzision an. Jede Kontur, Falte oder Wölbung der Objekte soll genau der Vorgabe des Künstlers entsprechen. Bei dem Bronzebrunnen „Die Tanzende“, den der Dresdner Bildhauer Vinzenz Wanitschke für die Stadt Görlitz entwarf, erzielte Ihle das gewünschte Resultat mithilfe von GELITA® Gelatine.

In Ihles Unternehmen Bildguss in Dresden geht es heiß her. 1200°C misst die Bronzeschmelze, wenn sie in die Form fließt. Vorher jedoch gibt es einige Arbeitsgänge, bei denen Außenstehende allein schon vom Zuschauen ins Schwitzen geraten, beispielsweise beim Transport des Gipsmodells vom Atelier in die Gießerei. „Viele Objekte sind so groß, dass sie gar nicht durch die Türen passen und wir sie deshalb zerlegen müssen“, sagt Ihle. Für den Transport in Einzelteilen spricht ebenso, dass Gipsmodelle fragil sind. Bevor Ihle und seine Mitarbeiter – er beschäftigt zwei Auszubildende und drei Gesellen – mit der Säge ans Werk gehen und die Einzelteile fein säuberlich beschriften, fotografieren sie das Kunstwerk.

## Gelatine: Favorit für Einzelstücke

In der Gießerei beginnen die Abgussarbeiten. „Normalerweise verwenden wir Silikonkautschuk für den Abguss, da wir die so entstandene Form mehrfach nutzen können“, erklärt der Ziseleur-Meister und Kunstformer. „Gelatine hat allerdings einen großen Vorteil, auch wenn der Abguss nicht wiederverwendbar ist: Gelatine wird dicker als Silikonkautschuk aufgetragen und liegt straffer in der Form. Dadurch lässt sich das Modell wesentlich präziser darstellen“, so Ihle. Für Einzelstücke wie „Die Tanzende“ ist deshalb Gelatine das erste Mittel der Wahl.

„Zunächst stellen wir eine Gipsform her, in die wir das Modell mit Abstandhaltern hineinlegen.“ Über Löcher wird nun die flüssige, auf 70°C erwärmte Gelatine in die Form gegossen. „Die Gelatine muss möglichst hohe Temperaturen aushalten und möglichst fest



sein. Die ballistische Gelatine von GELITA erfüllt diese Vorgaben am besten“, sagt Ihle, der sich 1991 selbstständig machte und seither Kunstgüsse und Bildhauerarbeiten für Künstler, Städte oder Privatsammler realisiert.

## Ohne Pinselspitzengefühl geht nichts

Ist die Gelatine vollständig ausgehärtet, wird die nun vorliegende Negativform mit Wachs ausgepinselt. Klingt einfach, doch Ihle erklärt: „Es ist eine Kunst, das Wachs aufzutragen, ohne die Gelatine anzulösen, da die Schmelzpunkte beider Materialien ganz nah beieinander liegen. Wir pinseln sehr dünne Schichten auf und kühlen das Wachs durch Fächeln möglichst schnell ab. Diesen Vorgang wiederholen wir so lange, bis eine sechs Millimeter dicke Wachsschicht entstanden ist. Anschließend füllen wir die zusammengesetzte Form mit einem Schamotte-Gipsgemisch aus.“ Dann wird die Gelatine Schicht abgenommen, sodass ein von Wachs umgebener Kern verbleibt, der verschalt und von außen vergossen wird. Bei diesem Vorgang schmilzt das Wachs und fließt heraus. Nun wird die 1200°C heiße Bronzeschmelze eingefüllt.

„Abschließend folgt die Feinarbeit. Wir feilen und schleifen die Skulptur oder tragen Polituren auf“, sagt Ihle. Es dauerte vier Monate bis die „Die Tanzende“ vollendet war. Der Künstler konnte den Brunnen allerdings nicht mehr sehen. Er starb kurz nachdem er sein Werk kreierte hatte. Im September 2012 wurde der Brunnen in Görlitz eingeweiht.

*GELITA bietet drei verschiedene Arten von ballistischer Gelatine an. Neben dem Einsatz für Kunstguss werden sie bei Hochgeschwindigkeits- und Filmaufnahmen oder zur Gewebesimulation bei Beschuss bzw. bei medizinischen Tests eingesetzt (siehe uptodate Ausgabe 27).*



## MEHR INFORMATIONEN:

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

# Gesunde Gelenke, glückliche Hunde

PETAGILE® von GELITA hält Tiere bis ins hohe Alter mobil



**Mehr als 20 Prozent aller Hunde, die älter als ein Jahr sind, leiden unter Arthrose. Mit den bioaktiven Kollagen Peptiden® von PETAGILE® kann der schmerzhaften Gelenk-Erkrankung optimal vorgebeugt werden.**

Fast jeder Hundehalter wird irgendwann damit konfrontiert, dass sein Tier unter Arthrose leidet. Die progressive Gelenkdegeneration gehört zu den fünf häufigsten Erkrankungen beim Hund. Mit schwerwiegenden Folgen für das Tier: die ständige Schmerzbelastung hemmt die Beweglichkeit und verändert die Psyche. Um ihre erkrankten Gelenke zu schonen und Schmerzen zu vermeiden, flüchten die Hunde in Ausgleichsbewegungen und überfordern damit wiederum ihre Muskulatur. Muskulaturverhärtungen, -verkürzungen und in der Folge weitere Schmerzen drohen. Das macht die Tiere depressiv, reizbar und ängstlich.

Der Tierarzt verschreibt häufig Schmerzmittel und entzündungshemmende Medikamente, die jedoch zahlreiche Nebenwirkungen mit sich bringen. Da Arthrose bei Hunden oft eben nicht als typische Alterserscheinung, sondern als degenerative Begleiterscheinung der Züchtung auftritt, ist es wichtig, früh vorbeugend anzusetzen und Gelenk-Stoffwechsel sowie -Durchblutung aufrechtzuerhalten. Nur so kann der Abbau des Gelenkknorpels vermieden werden.

Genau hier setzt PETAGILE® an: Die bioaktiven Kollagen Peptide® stimulieren erwiesenermaßen die Stoffwechselläufe im Gelenkknorpel und erhalten das

gesamte Gelenk voll funktionsfähig – und das frei von Nebenwirkungen. Auch bei schon begonnenem Krankheitsverlauf kann PETAGILE® den Zustand des Tieres signifikant verbessern. Das wurde in zahlreichen klinischen Studien wissenschaftlich belegt. In einer ersten Studie an 26 Deutschen Schäferhunden konnte bei allen teilnehmenden Hunden die Ausbreitung der Arthrose verhindert werden. Bei 70 Prozent konnten die Folgeerkrankungen reduziert und die Mobilität deutlich gesteigert werden. Eine weitere Studie mit mehr als 30 Hunden wies nach einer Behandlungsdauer von 12 Wochen mit 2,5 Gramm PETAGILE® am Tag, oral eingenommen, signifikante Verbesserungen bei den Tieren auf.



Für Mobilität in allen Lebenslagen



Einfach der Tiernahrung zuzufügen



Mit gesunden Zutaten

Die ausgezeichnete Löslichkeit, einfache Handhabung und der Verzicht von Zutaten wie Fett, Purin, Cholesterin, Farbstoffen und synthetischen Aromen machen PETAGILE® zur perfekten Zutat erstklassiger Hundennahrung. Und damit eines rundum glücklichen Hundelebens.

**MEHR INFORMATIONEN:**

Martin Walter  
Telefon +49 (0) 62 71 84-2147  
martin.walter@gelita.com

## Neue Marktchancen dank EDQM Certificate

Das GELITA Werk in Cangnan, China, hat das EDQM Certificate für seine Rindergelatine erhalten – und eröffnet damit chinesischen Pharmaunternehmen neue Chancen auf dem europäischen Markt: Das Sicherheitszertifikat ist eine Voraussetzung für die Zulassung von Produkten in Europa.

## uptodate goes online

Ab sofort können Sie die uptodate auch im Internet lesen. Alle Artikel des GELITA Kundenmagazins erscheinen in Englisch, Deutsch, Portugiesisch und Spanisch. Schauen Sie rein: Auf [www.gelita-uptodate.com](http://www.gelita-uptodate.com) finden Sie diese sowie die vorhergehende Ausgabe.

## GELITA präsentiert PETAGILE® in Las Vegas

Vom 12. bis 16. November 2013 fand in Las Vegas die weltweit bedeutendste Messe für gesunde und innovative Lebensmittelzutaten, die Supply Side West (SSW), statt.

Vor dem Hintergrund der steigenden Nachfrage nach Tiernahrungsmitteln – fast ein Drittel der Aussteller bieten Lösungen für diesen Bereich an – nutzte GELITA die Gelegenheit, um PETAGILE® auf dem US-amerikanischen Markt einzuführen. Als Zutat in Hundennahrung



beugen die bioaktiven Kollagen Peptide® schmerzhaften Gelenkerkrankungen vor. Außerdem präsentierte GELITA die Beauty Innovation VERISOL®, GELITA® RXL und GELITA® Gelatine für Kapseln und Weichgummis mit funktionalen Inhaltsstoffen. Fachbesuchern, die das Angebot von GELITA näher kennenlernen wollten, bot das Unternehmen eine Edutainment-Session an. Dabei konnten sich die Teilnehmer spielerisch mit den Produkten vertraut machen.

GELITA – weltweit

# USA

Standortporträt

Gibt es etwas, das über die USA nicht bereits gesagt wurde? Wohl über kaum ein Land wurde und wird so viel berichtet wie über das der unbegrenzten Möglichkeiten. Und mag auch alles davon wahr sein – bleibt es immer nur ein kleiner Aspekt der ganzen, überwältigend reichen Geschichte. 1492 „entdeckte“ Christoph Kolumbus den Kontinent (er dachte übrigens Zeit seines Lebens, es sei die Ostküste Asiens); tatsächlich waren die ersten Entdecker 12.000 Jahre zuvor aus Asien gekommen, damals noch über den Landweg. Die Nennung „Amerika“ findet sich erstmals 1507, als ein deutscher Kartograf die Neue Welt nach seinem italienischen Kollegen Amerigo Vespucci so tauft. Völkerübergreifend also schon damals. Heute sind die USA der drittgrößte Staat der Erde, umfassen vier Zeitzonen – und haben keine gesetzliche Amtssprache. Seit 1790 findet alle zehn Jahre eine Volkszählung statt; bei der vergangenen wurden 382 verwendete Sprachen festgestellt – davon 169 indianische. Das Bruttoinlandsprodukt der USA lag 2012 bei 15,66 Billionen US-Dollar, 78 Prozent der Wertschöpfung stammt aus dem Dienstleistungssektor, nur 1,25 Prozent aus der Landwirtschaft. Das mag kaum glauben, wer durch Iowa reist, wo in Sioux City einer der beiden Produktions-Standorte und der Verwaltungshauptsitz von GELITA USA angesiedelt ist und wo sich bis zum Horizont Getreidefelder erstrecken.

Gelatine war in den USA über lange Zeit gleichbedeutend mit dem Namen Knox: Charles Knox hatte bereits 1890 granuliert Gelatine auf den Markt gebracht. Und weil er auch ein Pionier in Sachen Marketing war, schickte er bald Werbefahrzeuge durchs und Heißluftballons mit Werbebannern übers Land. Bei seinem Tod 1908 war das Unternehmen der weltweit größte Hersteller geschmacksneutraler Gelatine. Seit Anfang der 1990er gehört ein Teil der ehemaligen Knox-Werke GELITA. Es sind starke Wurzeln, auf denen GELITA USA fußt – und kontinuierlich weiter wächst.

Calumet City, IL 

Sergeant Bluff, IA 

GELITA USA Inc. Sioux City  
(Sergeant Bluff, Iowa)



GELITA USA Inc. Chicago  
(Calumet City, Illinois)





Allenthalben zu sehen: „Stars and Stripes“. 13 Streifen und 50 Sterne.

„Soccer“ wird nur langsam populärer gegenüber dem Volkssport American Football.



Riesige Farmen, endlose Felder: Landwirtschaft im Mittleren Westen.



### GELITA USA Inc. Chicago (Calumet City, Illinois)

Der Spezialist für die Herstellung von Gelatine aus US-Qualitäts-Schweineschwarten für Speise-, Pharma- und Spezialanwendungen ist in unmittelbarer Nähe der Zulieferbetriebe angesiedelt.

Mitarbeiter (ohne Verwaltung): 57

Fläche: 38.100 Quadratmeter

Geschichte: Seit 1907 wird am Standort Calumet City Gelatine hergestellt, bis 2003 unter dem Namen DYNAGEL. Die aktuelle Werksanlage besteht seit 1981.

### GELITA USA Inc. Sioux City (Sergeant Bluff, Iowa)

Die größte Gelatineproduktionsstätte der Welt. Das Werk ist bekannt für seine konstante Produktqualität bei einer Vielzahl unterschiedlichster Anwendungen, hergestellt aus Schweineschwarten und Rinderknochen. Hier ist auch die Zentrale Verwaltung für GELITA USA angesiedelt.

Mitarbeiter im Werk: 184

Mitarbeiter in der Verwaltung: 64

Fläche: 136.55 Quadratmeter

Geschichte: Seit 1965 wird in Sergeant Bluff Gelatine produziert, 1978 und 1997 wurde das Werk jeweils ausgebaut. 1992 erwarb die GELITA AG den Standort, der bis dahin dem US-Traditionsunternehmen Kind & Knox gehörte, bis 2003 wurde weiter unter diesem Namen produziert. 1995 wurde das Werk nach ISO 9001 zertifiziert.

### TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. 2014 sind wir u.a. auf folgenden Messen präsent:

Engredea Anaheim	06. bis 09. März 2014
FIC Shanghai	25. bis 27. März 2014
Vitafoods SA Sao Paulo	08. bis 09. April 2014
Vitafoods EU Genf	06. bis 08. Mai 2014
IFT New Orleans	22. bis 24. Juni 2014
Foodpro Melbourne	22. bis 25. Juni 2014
HNC Shanghai	26. bis 28. Juni 2014
FISA Sao Paulo	05. bis 07. August 2014
SSW Las Vegas	08. bis 09. Oktober 2014
HIE Amsterdam	02. bis 04. Dezember 2014

## Impressum

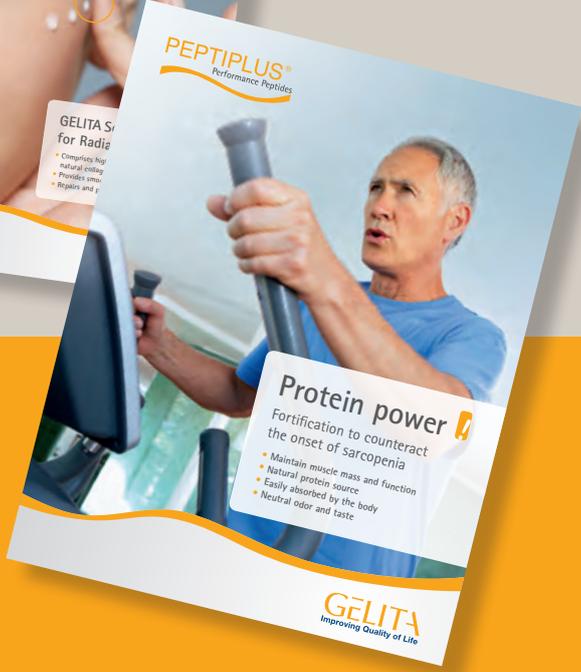
uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

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



Neu für Sie? Dann jetzt unter [www.gelita.com](http://www.gelita.com) bequem downloaden!

GELITA AG  
 Uferstraße 7  
 D-69412 Eberbach  
  
[www.gelita.com](http://www.gelita.com)

**GELITA**  
 Improving Quality of Life