

GELITA

UPTO DATE

La Revista para los Clientes de GELITA

#30

Bebidas Wellness GELITA:

Belleza
para beber

Estimado Lector, estimada lectora:

Alimentar a la creciente población mundial es uno de los mayores retos del futuro. Ésta no es una visión abstracta, sino un hecho concreto. Para el año 2030, la demanda de alimentos aumentará en un 50 por ciento, y, para el año 2050 el requerimiento de proteínas se habrá duplicado. Por esta razón, se aumenta constantemente la demanda de productos de proteínas de colágeno de alta calidad – estas son gelatinas para aplicaciones alimentarias y farmacéuticas, pero también péptidos de colágeno con productos que promueven la salud y equilibran los déficits de proteínas en los ancianos y atletas.

Con el problema del crecimiento de la población viene también el hecho de que nuestro nivel de vida mejora y en consecuencia estamos cambiando nuestros hábitos alimenticios. Estamos envejeciendo y deseamos tener salud y ser activos en la vejez. El que desee explotar el potencial de mercado de estas tendencias, necesita productos innovadores como ofrecemos nosotros. Hemos enriquecido, por ejemplo, bebidas con péptidos de colágeno VERISOL® (belleza desde adentro) o FORTIGEL® (protección de las articulaciones), lo que les confiere un valor añadido: Sorbo a sorbo embellecen o aumentan la movilidad de las articulaciones. Pero los productos GELITA no sólo ayudan a mantenerse joven y estar en forma, sino que también, hacen los dulces suaves y esponjosos o al dente y conceden una increíble suavidad a muchos productos alimenticios finos.

Un tema que nos preocupa desde hace algún tiempo, es la escasez de materias primas. Nosotros en GELITA estamos llevando a cabo diferentes estrategias para asegurar nuestro futuro. Estas se extienden desde nuestra propia colección de materias primas, pasando por las asociaciones de los proveedores hasta los llamados "Joint Ventures". Apostamos por los efectos de sinergia, con respecto a nuestros reestructurados procesos de innovación: la atención se centra más en el beneficio para el cliente, o mejor aún, en el beneficio de sus clientes. Por lo tanto, en un futuro nos gustaría involucrarlo aún más en nuestros procesos de innovación.

Esperemos que disfrute de la lectura y que tenga un verano agradable y activo.

Michael Teppner

Vicepresidente Global de Marketing y Comunicación
GELITA AG



Dr. Franz Josef Konert,
CEO de GELITA AG



Ideas de productos
Bebidas Wellness para el futuro

GELITA Variedad

[12]
Proteínas: Producto
de tendencia



[4] Entrevista
"Nos centramos
en el desarrollo
de asociaciones".

GELITA® proteínas de colágeno

Bonito, nuevo
Candy world



GELITA – en todo el mundo

Sudáfrica

Creativo

Efectos de sonido

Así de bien suena la gelatina



Interno

Tirando todos de la misma cuerda

Todos los empleados GELITA del mundo entero han participado en el proyecto interno "ONE GELITA". El objetivo de este proyecto es involucrarlos aún más en la formulación y el mantenimiento de las directrices de la empresa – y con eso crecer estrechamente como: "ONE GELITA".

El punto de partida del proyecto fue la siguiente pregunta: ¿Qué podemos mejorar? En todas las plantas, en todo el mundo, los empleados de GELITA desarrollaron dentro de Workshops sus ideas y las fijaron en un cartel. Al terminar todas las actividades los trabajadores fueron fotografiados con sus carteles. Luego, la empresa produjo un collage de todos estos carteles y lo colocó en el logotipo "ONE", el cual se encuentra ahora a la vista en el vestíbulo de nuestra

sede en Eberbach. Casi 600 empleados están representados en el collage con sus visiones de "ONE GELITA". En el futuro, la compañía planea equipar cada lugar de producción con grandes pantallas con retroiluminación y una variante de mesas más pequeñas de "ONE GELITA" de manera que todos los empleados de todo el mundo puedan recordar lo importante que es que todos aporten a la empresa y que todos tiren de la misma cuerda.

Nuestro foco de atención

A pesar de las difíciles condiciones económicas mundiales GELITA pudo aumentar su ventas en un 16,5 por ciento con 510 millones de euros en 2011. El Dr. Franz Josef Konert, director general de GELITA, explica qué hace tan exitosa a la empresa, que megatendencias marcan el sector y la razón por la cual la adquisición de materias primas es un reto particular.

Dr. Konert, GELITA es líder mundial. ¿Qué hace usted para mantenerse permanente como el número uno? Queremos mantener nuestra posición en el mercado persiguiendo consecuentemente una estrategia empresarial clara y constante y teniendo una visión de lo que deseamos lograr. Esto incluye, sobre todo, nuestra estrategia de crecimiento basada en tres pilares: Innovación, Gestión de Clientes y Adquisiciones de empresas.

¿En qué dirección desea expandirse GELITA en el futuro? ¿Y qué significa esta expansión?

En primer lugar, tratamos de centrarnos en nuestro negocio principal, la producción de proteínas de colágeno, lo cual es muy importante porque aquí tenemos el mejor know-how. También nos esforzamos por crecer en todos los segmentos de la aplicación de la gelatina cómo la industria farmacéutica, el área técnica o el campo

de los péptidos de colágeno, que concierne la belleza o la movilidad. Externamente, queremos crecer a través de adquisiciones. El crecimiento interno, lo impulsamos a través de una nueva estructura de nuestros procesos de innovación.

¿Qué significa esta reestructuración de los procesos de innovación?

Hemos introducido nuevos procesos en todo el mundo, lo que nos permite poner en práctica las ideas de nuestros empleados con mayor rapidez. Y no sólo en relación con los productos, sino con todos los desarrollos. Medimos los cambios y la tasa de innovación que hemos sido capaces de aumentar de manera constante en los últimos dos años.

Sin embargo, no hemos alcanzado nuestros objetivos. Es un proyecto a largo plazo, en el cual se trata de cambiar el comportamiento de la gente. De la misma manera,

integramos a nuestros clientes en el proceso de innovación y nos centramos en el desarrollo de asociaciones para mejorar nuestros productos continuamente.

**"Integramos a nuestros
nuestros clientes en nuestro
proceso de innovación".**

China está considerado, en su totalidad, el mercado del crecimiento. ¿Qué potencial existe para GELITA en este mercado, y cuales son los retos?

El mercado de China, con sus tasas de crecimiento de dos dígitos es un pilar importante para nosotros. Actualmente contamos con un lugar de producción en el norte de China y dos en el sur, además con una oficina de ventas en Shanghai. El intercambio cultural es naturalmente un gran desafío. Nosotros capacitamos

está en 'Made by GELITA'."



"Estamos
impulsando la
transferencia de
know-how".

El Dr. Franz Josef Konert,
director general de GELITA



a nuestros empleados para que puedan familiarizarse con la cultura china, pero también impulsamos la transferencia de know-how y estamos realizando una fuerte inversión en la formación de nuestros ingenieros chinos, porque deseamos que éstas plantas sean dirigidas por chinos.

¿Qué otros nuevos mercados ofrecen oportunidades prometedoras para GELITA?

Asia, India y Vietnam tienen un gran potencial. Y creemos que África también ofrecerá algunas oportunidades en la próxima década.

¿Qué megatendencias son previsibles?

Para nuestra empresa son relevantes seis megatendencias. Por encima de todo, el crecimiento de la población mundial y la consecuente necesidad de aumento de la proteína. Luego está el desarrollo demográfico. Como la esperanza de vida se ha alargado también se necesitan más proteínas. Y, esta es la tercera megatendencia, las personas trabajan más tiempo. Por lo tanto, nosotros como empleadores tenemos que crear condiciones que tengan en cuenta a las personas de edad avanzada. Otro aspecto adicional es la tendencia Wellness y fitness. La gente quiere estar más saludable. Aquí los productos están obligados a apoyar el deseo de la belleza y la movilidad. La quinta megatendencia es el desarrollo en los países BRIC: Brasil, Rusia, India y China.

En Brasil, estamos bien representados desde hace décadas y, entretanto, en China también. Pero la construcción de una planta en un país nuevo representa para una empresa mediana como GELITA un gran esfuerzo en términos de finanzas y administración. Y finalmente, hay que mencionar la concentración por parte de los proveedores. Ellos se agrupan en corporaciones globales y competir con quienes tienen el poder de venta es un gran reto.

Lo que nos lleva a la adquisición de materias primas. ¿Cómo es que este tema se está tornando cada vez más difícil?

El motivo principal es que los subproductos resultantes del descuartizamiento son alimentos que se consumen en muchos países. En México, se hacen chips de la corteza de piel de cerdo. En China, la piel y la pata de cerdo son un manjar. En este aspecto estamos compitiendo con los mercados de alimentos. Otro subproducto se deriva de los recortes de piel de res. Nosotros necesitamos la capa intermedia de este producto. Aquí estamos en competencia con las industrias automotriz y de la moda, ya que las curtiembres, a menudo, ya no dividen la piel, y la venden por completo. Así nosotros perdemos toneladas de pieles de ganado vacuno, que nos gustaría utilizar y que terminan en la industria del cuero.

"En cuanto a las materias primas competimos con otros mercados de materias primas, lo que hace el tema más difícil".

A esto se suma que los terrenos agrarios dedicados al ganado bovino o porcino no aumentan en ningún lugar. De hecho, debido al crecimiento de la población, muchos terrenos son convertidos en zonas residenciales o industriales, con la consecuencia de que la población de animales no puede crecer en la proporción que se necesita para brindar a la población mundial un suministro adecuado de proteínas o de carne. Otro aspecto son los grandes mercados de China y Rusia. Cuando estos mercados no pueden cubrir por sí mismos con su demanda de

carne importan cerdo de los Estados Unidos y Europa y bovino de América del Sur. Entonces, así desaparece la corteza, ya que sólo son importados animales por la mitad o completos.

¿Y cómo garantiza su demanda de materias primas?

Usamos diferentes estrategias. Tratamos de construir relaciones a largo plazo y crear contratos básicos de entrega con los proveedores hasta Joint Ventures en China. En Europa tenemos un sistema de recogida que también ejecutamos nosotros mismos. En Alemania, nuestro departamento de logística recoge directamente la materia prima. Esencialmente, tratamos de garantizar las materias primas a través de asociaciones con los proveedores o a través de empresas comunitarias. Además, estamos evaluando nuevos materiales, como el pollo o el pescado para desarrollar nuevas fuentes de proteínas para nosotros.

GELITA desarrolla muchas de las innovaciones en su sede en Alemania. ¿Qué papel juega este "made" o mejor "engineered" in Germany en otros países?

Ante todo debemos implementar los procesos de seguridad y de calidad en todas las fábricas del mundo para que puedan cumplir con nuestras normas alemanas. Porque queremos garantizar que la calidad que representa GELITA como una marca, se produzca también en cualquier lugar de producción del mundo. "Made by" en el sentido "hecho de acuerdo a los procesos que hemos establecido" es un requisito importante. Nuestra atención se centra en "Made by GELITA" y no "Made in Germany".

En términos de innovación, tenemos tres centros de desarrollo, el más grande está en Eberbach, los otros dos en América del Sur y del Norte. Con toda seguridad, construiremos un centro de innovación en China para promover la innovación de acuerdo con las normativas locales, porque las exigencias en América del Sur y del Norte y en China no son muy diferentes en general, pero sí en ciertas sub-áreas. El que produce gomitas en América del Sur requiere una gelatina diferente, debido a que la humedad es diferente que en Europa. En este sentido también hay que adquirir la competencia técnica en el sitio.

¿Qué tan importante es para GELITA como empresa global estar presente en diferentes mercados?

Nosotros producimos allí donde están las materias primas. En México o en América del Sur encontramos que hay concentración adecuada de materias primas. Necesitamos mataderos, stock y una organización adecuada o estructura. Por poner un ejemplo: hay 35 millones de cerdos vivos en Vietnam, pero hasta ahora no tiene sentido construir allí una fábrica de gelatina, debido a que no existen las estructuras. Con frecuencia los animales son sacrificados a 30°C, luego se transportan en moto y se venden en los mercados pequeños.

Por supuesto, la cercanía al cliente tiene prioridad, por lo que nuestras ventas y servicios se encuentran a nivel mundial. Trabajamos para grandes empresas globales o locales. Los clientes esperan de

GELITA una estructura global, ventas locales y un personal de servicio en el mismo lugar que pueda resolver los problemas directamente en sus máquinas.

¿Cómo compensa un trabajo tan difícil?

Sin duda con mi familia. Tengo una hija pequeña y dos hijos adultos. Además, hago mucho deporte, usando nuestro propio gimnasio, juego al tenis y practico esquí.

¿Fomenta su salud y bienestar también con las proteínas de colágeno GELITA*?

Yo soy un consumidor diario de CH-Alpha, porque después de un partido muy cansado de tenis o una carrera larga siento sin duda una que otra punzada extraña. Desde que tomo todos los días un vial de CH-Alpha, han desaparecido en gran medida. Y cuando tengo tiempo para cocinar, me gusta usar nuestra hoja de gelatina.



El Dr. Franz Josef Konert,
director general de GELITA

"En toda demanda: los productos que fomentan el deseo de la belleza y la movilidad".





Delicias para untar y postres cremosos

Deliciosa
tentación

Bonito y nuevo Candy World

Las proteínas de colágeno GELITA®, ideales para nuevas ideas de productos

Las ventajas tecnológicas de las proteínas de colágeno GELITA® hacen posible la elaboración de productos gastronómicos como malvaviscos espumosos malvaviscos, merengues crujientes y otras delicias. Los fabricantes de exquisitos también se muestran muy interesados cuando prueban las cualidades de fusión de las nuevas especialidades del queso cottage que pueden ser producidos con productos de gelatina GELITA.

Los llamados "cerditos rosados", "pitufo azul" o "tocino dulce" son los que atraen a niños y adultos por igual. Estas figuras graciosas también pueden ser diseñadas de manera diferente – con la ayuda de las proteínas de colágeno GELITA®. Ellas pueden ser producidas para satisfacer las necesidades específicas de las aplicaciones con respecto a la forma, color y consistencia. Es realmente emocionante cuando se trata del desarrollo de nuevas ideas de productos. Se pueden cumplir dulces sueños con el uso de las proteínas de colágeno GELITA® – ya que éstas se adaptan a los deseos del fabricante y al gusto del consumidor. Sus excelentes propiedades tecnológicas, tales como la formación de geles termo-reversibles la convierten en un ingrediente indispensable y de uso universal: Una vez que la gomita de fruta está en la boca se ajusta inmediatamente a la temperatura. El punto exacto de fusión o de solidificación que se desea alcanzar puede definirse con precisión: cuanto mayor sea el valor Bloom tanto más rápido se endurece la masa.

Fina, esponjosa y colorida

¿Prefieren los golosos de hoy los dulces de malvavisco? Si es así, las gelatinas GELITA® con sus perfectas propiedades de impacto los harán más suaves, ligeros y estables. ¿Porqué producen tanta suavidad las proteínas de colágeno GELITA®? Porque éstas reducen la tensión superficial del agua y unen las moléculas de

ésta. Así se produce una superficie fina y suave, y los alimentos reciben un sabor tan cremoso como si contuvieran grasa. Esto abre nuevas posibilidades para la composición del producto, así como para la reducción de grasa – también para los productos lácteos sabrosos con una increíble sensación en la boca. Como las variaciones de requesones suaves, ligeros, con grasa, o en versiones ligeras, estos productos son cada vez más aceptados por los consumidores y se encuentran con frecuencia en su mesa.

La mezcla es lo más importante

Cuando las proteínas de colágeno GELITA® se mezclan con otros ingredientes desarrollan su máxima potencia: se disuelven debido a sus partículas finas, mantienen todos los ingredientes juntos y permanecen neutral en el sabor, ya sea removidas en frío o calentadas, el efecto es igual. Como emulsionantes naturales, les es posible producir compuestos estables de aceite en agua. Los productos de confitería y otras variedades tienen vidas más largas en las estanterías – ¡a menos que el consumidor no pueda resistir esta sabrosa tentación!

MÁS INFORMACIÓN:

Eberhard Dick

Teléfono +49(0)6271 842554

eberhard.dick@gelita.com



Gama de colores

Convincente: Proteínas de colágeno GELITA®

- Puntos seleccionables de fusión y solidificación
- Alta solubilidad en productos fríos y calientes
- Emulsiones homogéneas, largo tiempo de conservación
- Agradable sensación en la boca y textura perfecta
- Producto puro natural de marca, Clean Label (sin números E), no alergénicos

La gelatina con estrictos requisitos de pureza

La gelatina es conocida en México por el nombre de grenetina.

Gelatina sin riesgo para la salud – en GELITA, la seguridad alimentaria tiene la máxima prioridad posible. La empresa mantiene voluntariamente un Sistema de Aseguramiento de la Calidad muy riguroso que supera con creces todos los requisitos legales.



Esto nunca habría sucedido en una planta de GELITA: a principios de abril, las autoridades en China encontraron cantidades residuales de cromo potencialmente cancerígenos en la gelatina comestible producida por varios fabricantes chinos. Estos productos químicos fueron transmitidos a través de la cadena de suministro, en yogures, jaleas y cápsulas farmacéuticas. Los fabricantes no tomaron las normas muy en serio con respecto a la salud del público y en lugar de gelatina alimenticia entregaron a los clientes gelatina técnica que contenía residuos de piel curtida. 43 fábricas fueron cerradas inmediatamente. Algunas de las fábricas ni siquiera tenían el equipo necesario para la determinación de los niveles de cromo.

Todo bajo control

Allí donde los mecanismos de control son muy poco fiables, como lo demuestra el reciente escándalo en China, la respon-

sabilidad propia de las empresas es muy importante. GELITA como una compañía global actúa responsablemente por partida doble en este sentido: cumple con todos los requisitos que establecen las autoridades nacionales e internacionales y, además, cumple con sus propios requisitos, muy estrictos, para la seguridad del producto y la salud de sus consumidores. Los plantas chinas GELITA en Cangnan y de Liaoyuan, son buenos ejemplos. Antes de enviar la gelatina a un cliente, se comprueba si es adecuada para su uso en las industrias alimentarias o farmacéuticas.

En el caso de GELITA, esto está asegurado por la selección rigurosa de las materias primas, el seguimiento de los procesos de producción y los controles orientados al proceso, los cuales aseguran que no hay contaminantes que puedan entrar en la cadena alimentaria. Pruebas con respecto al cromo y otros metales pesados son llevadas a cabo naturalmente. Este alto

nivel de calidad está oficialmente confirmado en GELITA: por la certificación según la norma ISO 9001 y, además, por la FSSC 22000 (Food Safety System Certification). El proceso de certificación de este último es reconocido por la iniciativa internacional GFSI y requiere un nivel muy elevado de seguridad alimentaria. Es válida para los productos alimenticios de origen animal y vegetal de larga durabilidad e incluye la fabricación, y las cadenas de suministro de una producción conectada a escala global. Junto con la norma ISO 9001 los procesos se complementan a la perfección en su función de control – concluyendo en positivos comentarios de los clientes.



Belleza para beber

¿Es posible beber salud y belleza? Sí, lo es – con la ayuda de las innovadoras bebidas embellecedoras y saludables que contienen proteínas de colágeno de GELITA. Ellas se preocupan de dar un aspecto juvenil y fortalecer las articulaciones. Tal vez muy pronto estarán en sus productos ...

■ GELITA avanza con ejemplos positivos: Los productos GELITA presentados como ejemplo en la feria Fitness FIBO y en la InCosmetics mostraron lo bien que saben las bebidas wellness del futuro y como serán. Estas contienen mucha agua para el consumo óptimo de líquidos, tienen aromas frescos, además de estar fortalecidas con proteínas de colágeno.

"CollagenWater™" es el nombre de la bebida dirigida al mercado cosmético. Con cada dosis se va proveyendo al cuerpo de VERISOL®, que es una proteína de colágeno desarrollada especialmente para fomentar la buena salud de la piel. Con su sabor lichí, esta bebida se encuentra precisamente dentro de la tendencia de las bebidas de frutas exóticas.

VERISOL® es excelente para ser adicionada en diferentes sistemas de liberación, ya sean capsulas, barras de cereal, postres de

gelatina etc... VERISOL® se adapta a todos los sistemas y que mejor ejemplo que *CollagenWater™*: LA BEBIDA.

Con GELITA los esfuerzos se simplifican

Otro ejemplo de bebida wellness del futuro es "MobilityWater". Bebida encaminada al campo deportivo, ¿Qué tan ligera debe ser una bebida deportiva para no sobrecargar el entrenamiento? Esta deliciosa bebida energética contiene péptidos bioactivos de colágeno FORTIGEL®, fomenta la buena salud del cartilago articular. Está disponible en el agradable sabor "Green Lemon":

FORTIGEL® es un excelente aditivo inmediatamente soluble en bebidas deportivas y del bienestar, puede presentarse solo o acompañado de diferentes ingredientes.

Estos dos productos forman parte de la tendencia internacional y futurística. FORTIGEL® y VERISOL® cuentan con respaldo internacional en diversos estudios revisados o en "proceso de" por autoridades competentes. ¿Y a usted, que sabor le gustaría?

MÁS INFORMACIÓN:

Dr. Stephan Hausmanns

Teléfono +49 (0) 6271 842109

stephan.hausmanns@gelita.com



Las nuevas bebidas fitness – ¡la última moda!



Proteína producto de tendencia

Enriquecedora sin sobrecargar



La marcha triunfal de los suplementos alimenticios que contienen proteínas es aparentemente imparable – y, obviamente, será la megatendencia para los próximos años. Las proteínas de colágeno GELITA® proporcionan una base sana para el aumento de la conciencia corporal y apoyan el objetivo de permanecer atractivo y activo el mayor tiempo posible.

Un cuerpo bello atrae no sólo miradas de envidia, sino que es también una señal de vitalidad y un buen sentido corporal. Más y más consumidores están tomando conciencia de esto y están tratando conscientemente de dar forma a sus figuras. Sobre todo lo hacen mediante un buen entrenamiento y cambios en sus hábitos alimenticios. En la presentación de las últimas tendencias de salud en el IFT Wellness Fair 2012 en Chicago, los deseos de los clientes estuvieron en el foco de atención. Al parecer, ya no se usa contar calorías, la gente está ahora poniendo más valor en la conversión de esos “molestos” rollitos de grasa en tejido muscular. El hecho de que esto sea posible con la ayuda de la proteína ya es conocido

por cuatro de cada diez estadounidenses como lo demuestra un estudio realizado por el International Food Council (IFIC) 2011. Como resultado, los que lo saben están tratando de incorporar ahora alimentos que contengan más proteínas en sus dietas.

Bodystyling en lugar de Bodybuilding

Los fabricantes de alimentos y suplementos alimenticios pueden alegrarse de que se haya consolidado este conocimiento en la población. Realmente esto significa que ahora hay una “luz verde” para los nuevos productos enriquecidos con proteínas. Sin embargo, existe una limitación:

sin ninguna actividad deportiva no es posible fortalecer los músculos y moldear el cuerpo. Por eso, muchos alimentos se orientan a proporcionar una buena forma física: barras, batidos y bebidas deportivas. Productos ligeros, como el requesón y otras ayudas para adelgazar cuentan con el efecto de la saciedad rápida de las proteínas. Este es pues, un campo fértil para las proteínas de colágeno GELITA®. Son ideales para la adición de proteínas naturales en alimentos líquidos o sólidos. Simplemente perfectas son las proteínas de colágeno PEPTIPLUS® las cuales enriquecen, pero no sobrecargan el cuerpo. Ayudan a quemar la grasa, lo cual se puede mejorar con la actividad deportiva – la manera perfecta para estilizar el cuerpo.

encia



Carnes y embutidos



Proteína en polvo



Productos lácteos



Bebidas dietéticas

Flan con efectos musicales

Los productos GELITA® ayudan sin duda a preparar las más fantásticas creaciones culinarias – pero ¿qué pasaría si se utilizan para hacer música?

Los estudiantes de diseño industrial en París se inspiraron en flanes coloridos – ¡y los usaron para hacer música! Ellos desarrollaron una caja experimental con moldes de diferentes formas para la masa gelificada – para mezclar y verterla ellos mismos. A continuación, añadieron componentes de color, que al solidificarse recibieron todo tipo de formas: conos, pirámides escalonadas y otros elementos decorativos. Estas figuras de flan al ser colocadas sobre una placa de sonido, reaccionan al roce produciendo diferentes sonidos digitales, pero eso no es todo, al presionar fuerte se producen sonidos diferentes, lo mismo que al tocar suavemente, pasar el dedo o golpear con el. La “música” puede ser influenciada también por los aditivos de color y el contenido de sal. Detrás de todo esto se esconde un procesador inteligente y un Open-Source-Software que convierte la energía cinética producida en música. El experimento se realizó originalmente con la planta de agar-agar, pero seguramente que la gelatina instantánea GELITA® produciría mejor música: ¿Está listo para experimentar?



Desde el estudio de diseño de París L'ENSCI – Les Ateliers, creado por Raphaël Pluvage y Marianne Cauvard.

El video de „Noisy-Gelatine” se puede encontrar en: vimeo.com/38796545. Foto Gelatine: Véronique Huygues

Impresiónu

uptodate es una información del Grupo GELITA

Editor: GELITA AG, Uferstr. 7, 69412 Eberbach, Alemania, www.gelita.com

Redacción: V.i.S.d.P: Stephan Ruhm, Marketing y Comunicación, stephan.ruhm@gelita.com

Michael Teppner, Vicepresidente de Marketing y Comunicación, michael.teppner@gelita.com

Teléfono: +49(0)62 71 84-2190 · Fax: +49(0)62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño: srg werbeagentur ag, Mannheim

Impresión: Metzgerdruck, Obrigheim

Traducción al español: Milagros Cárdenas-Keller

Reproducción sólo con autorización de la redacción.

La gelatina Davis renovada

Un diseño fresco para la buena calidad:
Gelatina DAVIS de GELITA ¡Simplemente
apetitosa en su nuevo diseño!

Los consumidores en Asia, Australia y Nueva Zelanda pueden ahora desempaquetarla y crear sus platos favoritos. La gelatina DAVIS proviene de la planta de Nueva Zelanda GELITA y está disponible en envases de 500 g, 125 g y 50 g. El polvo claro y sin sabor solidifica comidas sabrosas y recetas finas. Una deliciosa receta de panna cotta viene incluida en el paquete.



Citas feriales:

Visita GELITA y experimente productos innovadores para las megatendencias del mañana. En la segunda mitad del año estaremos presentes en los siguientes eventos:

FIPAN Sao Paulo	17. - 20. Julio 2012
FISA Sao Paulo	18. - 20. Septiembre 2012
SSW Las Vegas (SupplySideWest)	5. - 9. Noviembre 2012
HIE Frankfurt (Healthy Ingredients Europe)	13. - 15. Noviembre 2012

Huella de Carbono de la gelatina y los péptidos de colágeno

El manejo cuidadoso de nuestro planeta es uno de los temas más importantes de nuestro tiempo. O personas o empresas – todos estamos llamados a mejorar la sostenibilidad de nuestras actividades como sea posible.

Como miembro de la Asociación Europea de Fabricantes de Gelatina (GME) GELITA tomó parte en la determinación de las emisiones de CO₂ (huella de carbono) de la producción de gelatina y péptidos de colágeno. Bajo la dirección de una empresa experta e independiente se desarrolló un modelo de calculación para calcular las emisiones de CO₂. Todas las plantas europeas fueron evaluadas sobre esta base. Los resultados demostraron que (a excepción del aprovisionamiento de materias primas), las emisiones de CO₂ entre 2006–2010 disminuyeron de manera constante en un 4,3 por ciento. Con esto vemos confirmados nuestros esfuerzos por una constante mejoría.

Como miembro de la GME, GELITA brinda su apoyo para que el mismo modelo de cálculo

sea aplicado a nivel mundial. Por lo tanto, este método se entregará a todas las demás organizaciones internacionales de gelatina para evitar trabajosos desarrollos internos, o en el peor de los casos, evitar métodos diferentes de cálculo.

Dentro de toda la cadena de valor añadido de la industria de productos cárnicos, la producción de péptidos de colágeno y la gelatina como tales generan un valor significativo para la comunidad. Al seguir mejorando los subproductos de la industria cárnica y convertirlos en valiosas proteínas, grasas y minerales se reduce la contaminación y mejora la rentabilidad de la industria de los productores de carne. Conclusión: la gelatina y los péptidos de colágeno son productos que tienen un impacto positivo en la sostenibilidad global.



Sudáfrica le encantará con una incomparable combinación de paisajes diversos e impresionantes experiencias culturales.



Moderna producción en uno de los lugares más antiguos del mundo habitados por humanos.

GELITA planta en Sudáfrica:

Krugersdorp

GELITA planta en Krugersdorp

Krugersdorp: La ciudad con más de 420.000 habitantes, está situada en la provincia de Gauteng, a unos 40 kilómetros al oeste de Johannesburgo.

Empleados de la planta de GELITA: 70

Volumen de producción:
2000 toneladas/año

La planta GELITA en Krugersdorp, celebró en noviembre de 2011 su 60 aniversario. Es la única fábrica de gelatina en el sur de África y cubre tres cuartas partes de la demanda interna. Aquí se producen tanto gelatinas comestibles de producción alcalina como diversos tipos de gelatina técnica. La materia prima utilizada es la piel de vacunos provenientes de curtiembres, mataderos y frigoríficos de todo el país. GELITA Sudáfrica Pty. Ltd. también ofrece productos especiales, tales como "Liquifine", una gelatina líquida para la industria de la viticultura y vende, entre otras cosas GELITA® Instant gelatina.

GELITA – en todo el mundo

Sudáfrica

Retrato de una planta

Sudáfrica es un país increíble. En su belleza, en su diversidad, en sus extremos. Más de un millón de kilómetros cuadrados de tamaño. Con paisajes, desde desiertos a selvas, de llanuras sin fin a sierras de altas montañas – todos ellos situados entre el Atlántico y el Océano Índico, con sus costas fundamentalmente diferentes. Ciudades modernas que contrastan con los sitios antropológicos conocidos como la "Cuna de la Humanidad". La riqueza económica coexiste con la autenticidad rural. A pesar de algunas tensiones en el país del Cabo, nativos y turistas informan sobre una alta calidad de vida allí. A esto, contribuyen naturalmente, los excelentes vinos, cuyo cultivo y producción al lado de la extracción de recursos minerales constituyen un sector económico muy fuerte.

La ciudad de Krugersdorp, sede de GELITA South Africa Pty. Ltd., debe su existencia a los depósitos de oro en los alrededores de Johannesburgo. Incluso hoy en día, el metal precioso se extrae aquí, junto con el manganeso, hierro, amianto y la cal. Muy cerca de Krugersdorp está el sitio paleoantropológico Kromdraai, que junto con otros lugares en los alrededores de Johannesburgo es conocido como la "Cuna de la Humanidad" desde el año 1999 y ha sido designado por la UNESCO como Patrimonio Cultural de la Humanidad. ¡El esqueleto encontrado aquí tiene dos millones de años! La planta de GELITA Krugersdorp ha celebrado ya sus 60 años de creación. ¡Felicitaciones!

GELITA FPM Ingredients.
Improving Quality of Life.



GELITA

El nuevo folleto FPM está
disponible en www.gelita.com
para descargar

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life