

GELITA

# UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#34

Jubiläum –  
eine Marke feiert Geburtstag:

80 Jahre  
GELITA!



# Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Produktqualität und Produktsicherheit sind zwei essentielle Komponenten für die Herstellung von Lebensmitteln, pharmazeutischen sowie H&N-Produkten. Regularien, Vorschriften und Gesetze, welche den Im- und Export mit diesen Produkten festlegen, stellen weitere elementare Bestandteile in einem vernetzten und globalen Geschäftsumfeld dar. Noch sind wir jedoch weit von einer weltweit harmonisierten „Gesetzeslandschaft“ entfernt. Die gesetzlichen Bestimmungen

definieren nur die Mindestanforderungen für Produktqualität und -sicherheit. Die GELITA Standards, die wir gemeinsam mit unseren Kunden bestimmen, liegen meist weit über den gesetzlichen Vorgaben. In Sachen Logistik und internationalem Verkauf der Waren ist GELITA mit der eigenen Abteilung Regulatory Affairs bestens aufgestellt und präferierter Ansprechpartner bei Kunden, aber auch bei Behörden. Der Nutzen für unsere Kunden: Sie können mit unseren kollagenen Proteinen sogenannte Global Compliance Produkte herstellen.

Genau dieses Engagement trägt entscheidend zu unserem Unternehmenserfolg bei. Die Zahlen sprechen eine klare Sprache: Der Umsatz von GELITA ist 2013 erneut zweistellig gewachsen. Dies ist eindeutig das Ergebnis unserer fokussierten Kunden-, Innovations- und Markenstrategie. Übrigens: Die Marke GELITA feiert in diesem Jahr bereits ihren 80. Geburtstag – dennoch ist sie immer noch jung. Schließlich wurde sie kontinuierlich modernisiert und steht somit nach wie vor für Qualität und Zuverlässigkeit. Ich wünsche Ihnen beim Lesen dieser Ausgabe viel Spaß und hoffe, Sie finden Anregungen für gemeinsame Projekte.

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

Visite bei GELITA  
Besuch aus Südamerika – Sanofi



[10]

Jubiläum [14]  
Eine Marke wird 80 – GELITA®



GELITA Mexiko  
Innovation Room



[12]

Produktneuheit  
GELITA Sol®C –  
strahlend schön.



[9]



Die Redaktion von uptodate sprach mit Dr. Uwe Seybold und Reinhard Zehetner, GELITA AG

Interview  
„Wir bauen unser Reporting System für CSR und Ethik aus.“



[4]



[8]

Produktinnovation  
Einfach eine gute Figur machen  
PEPTIPLUS® von GELITA unterstützt den Abbau von Fett

Technische Innovationen

# GELITA® Gelatine kurbelt den Prozess an

Auf der Suche nach Alternativen zu klimaschädlichen Energiequellen wird seit Jahren über das Potenzial von Wasserstoff diskutiert. Das Element ist auf der Erde fast unbegrenzt vorhanden, allerdings gebunden in chemischen Verbindungen, aus denen es zunächst gelöst werden muss. GELITA® Gelatine ist ein wichtiger Grundstoff in diesem Prozess.

Das Problem an der Nutzung von Wasserstoff: Zwar stößt etwa ein mit dem Element angetriebenes Fahrzeug nur Wasser aus und ist damit absolut klimafreundlich – bei der Herstellung von Wasserstoff selber jedoch wird aktuell noch so viel Energie benötigt, dass der Nutzen verpufft. Je energieeffizienter also Wasserstoff erzeugt werden kann, desto besser für die Klimabilanz. Und hier kommt GELITA® Gelatine ins Spiel.

## Die Produktion von Katalysatoren

Um H – so das chemische Symbol für das Element Wasserstoff – aus seiner chemischen Verbindung mit Wasser, Säuren oder Kohlenwasserstoffen zu lösen, bedarf es Katalysatoren, die

wiederum zunächst hergestellt werden müssen. Eine gängige Methode, um sogenannte Nanokatalysatoren für die Produktion von Wasserstoff zu erzeugen, ist der Sol-Gel-Prozess. Bei diesem recht aufwändigen Verfahren, das mehrere Schritte erfordert, wird zunächst ein Gel hergestellt, das später im Prozess verbrannt wird.

Die X-ray Diffraction Group der Abteilung für Physik an der staatlichen Universität von Ceará (UFC) in Brasilien untersucht und produziert seit zehn Jahren nanostrukturelle Metalloxide und -legierungen. Wichtiges Element ihrer Forschung: GELITA Rindergelatine. Bei ihrer Arbeit im Labor nutzen sie die Eigenschaften von Gelatine als Protein, dessen negativ geladene Hydroxyl-Gruppen Metallkationen binden kön-

nen. Der Clou: Genau aufgrund dieses Umstands können mit GELITA Rindergelatine im oben beschriebenen Sol-Gel-Verfahren gleich mehrere Prozessschritte umgangen werden. Bei der nun „proteic“ Sol-Gel-Prozess genannten Methode wird Gelatine als organischer Ausgangsstoff verwendet, der die vormals nötige Produktion eines Gels überflüssig macht. Bei der Verbrennung der Gelatine-Metall-Mischung wird die organische Fraktion verpufft und erlaubt es den Metallen, einander zu bestimmten Legierungen zu verbinden: jenen Nanokatalysatoren, die so bedeutend für die Produktion von Wasserstoff sind.

Genial einfach, genial effizient – und erstaunlich variabel einsetzbar: GELITA® Gelatine.

# „Wir ermöglichen unseren Kunden, Global Compliance Produkte herzustellen.“

Was macht GELITA zu einem erfolgreichen Unternehmen? Es ist nicht nur die hohe Qualität der Produkte, sondern es ist auch das, was das Unternehmen an Mehrwert anbietet. GELITA beschäftigt sich beispielsweise so intensiv mit Regulatory Affairs, wie kein anderes Unternehmen in der Branche – ein Engagement, das auch den Kunden zugute kommt.

**Herr Zehetner, was unternimmt GELITA, um den hohen Anforderungen an die Produktqualität gerecht zu werden?**

**Zehetner:** GELITA hat bereits vor vielen Jahren begonnen, systematisch ein nach ISO 9001 zertifiziertes Qualitätsmanagement aufzubauen. Mittlerweile arbeiten wir an allen Standorten auch nach den Standards der relativ neuen FSSC (Food Safety System Certification), die auf der ISO 22000 basiert. Im Fokus der FSSC steht die Lebensmittelsicherheit. Sie beinhaltet die Risikoanalyse aller Prozessschritte, Zugangsregelungen zum Werk oder Hygienevorschriften. Die FSSC hat für uns außerdem den Vorteil, dass sie sich sehr gut in unser Basissystem integrieren lässt.

**Kundenanforderungen ändern sich. Welche Entwicklungen können Sie beobachten?**

**Zehetner:** Die Kunden achten immer mehr darauf, dass ihre Kooperationspartner soziale Verantwortung übernehmen und nachhaltig arbeiten. Im Fokus der Corporate Social Responsibility (CSR) und Sustainability stehen aktuell die ethischen Gesichtspunkte, Stichwort Ethical Trading Initiative (ETI).

**Wie wird GELITA dem gerecht?**

**Zehetner:** Unser Unternehmen hat sich eine verantwortliche Interaktion zwischen Mensch, Umwelt und Unternehmen auf die Fahnen geschrieben. Wir wollen die Vorgaben, wie sie die internationale

Umweltmanagementnorm ISO 14001 vorsieht, übertreffen. Für den Bereich Ethical Trading gibt es bislang noch keine Zertifizierung, aber GELITA ist in der Datenbank Supplier Ethical Data Exchange, kurz Sedex, vertreten. Unsere Kunden können auf diese Plattform zugreifen, sich über unsere Philosophie informieren und sich ein Bild von unserem Handeln machen.

**Dr. Seybold:** Darüber hinaus wird GELITA einen neuen Mitarbeiter einstellen, der sich um die globale Koordination der CSR-Themen kümmert. Wir bauen unser Reporting System aus und fahren fort Kennzahlen zu definieren. Dadurch machen wir diese Themen für unsere Kunden noch transparenter. Wir wollen auch in diesem Bereich Vorbild sein.

## „Wir bauen unser Reporting System für CSR und Ethik aus.“

**Apropos Transparenz: Welchen Einblick gewähren Sie Ihren Kunden in die Qualitätssicherung?**

**Zehetner:** Unsere Kunden dürfen sich jederzeit den gesamten Herstellungsprozess anschauen. Allein in Deutschland werden wir rund 25 Mal im Jahr von Kunden auditiert. Alternativ informieren sich unsere Kunden mithilfe von meist umfangreichen Fragebögen über unsere Managementsysteme, Zertifikate und über regulatorische Vorschriften.

**Was ist Ihr Maßstab bei der Qualitätssicherung?**

**Zehetner:** Die rechtlichen Bestimmungen geben nur das absolute Minimum vor. Die Kunden legen die Höhe der Messlatte fest. Ihre Spezifikationen für Produkt und Verpackung sind unser Maßstab. Wir geben ein Produkt erst dann frei, wenn es allen Kundenvorgaben entspricht.

**Wie stellen Sie sicher, dass auch Ihre Zulieferer die Qualitäts-Anforderungen erfüllen?**

**Zehetner:** Wir schließen detaillierte Qualitätsvereinbarungen mit den Zulieferern. Außerdem werden nicht nur wir von unseren Kunden auditiert, sondern auditieren unsererseits die Rohstofflieferanten. Auch die Hersteller von produktberührenden Elementen, wie Verpackungen, überprüfen wir regelmäßig.

**Dr. Seybold, wie wichtig ist das Engagement für Regulatory Affairs?**

**Dr. Seybold:** Unsere Kompetenz für Regulatory Affairs ist eine unserer ganz großen Stärken. Unsere Kunden erhalten eine Gelatine, die weltweite Rechtsvorschriften einhält und die es ihnen ermöglicht, sogenannte Global Compliance Produkte herzustellen. GELITA spielt auch bei den für Regulatory Affairs wichtigen Verbänden, wie der GME (Gelatine Manufacturers of Europe), der GMAP (Gelatin Manufacturers Association of Asia Pacific), der GMIA (Gelatin Manufacturers Institute of America) sowie der SAGMA (South American Gelatin Manufacturing



### Dr. Uwe Seybold

fängt 1986 als Mikrobiologe bei GELITA an. Schon als Hygiene-Beauftragter arbeitet er sich in das Lebensmittelrecht ein. Seit 1998 leitet er den Bereich Regulatory Affairs, 2002 übernimmt er als Global Vice President Regulatory Affairs weltweite Verantwortung.

### Reinhard Zehetner

kommt 1986 zur Engineering-Abteilung von GELITA. Nach drei Jahren in der Produktion wechselt er 2005 in die Qualitätsabteilung, wo er sich um das Umweltmanagement kümmert. 2007 wird Zehetner Leiter des Qualitätsmanagements. Seit 2008 ist er Director Global Environment, Health, Safety and Quality.

Association) eine wichtige Rolle. Als Marktführer übernehmen wir eine besondere Verantwortung. So beschäftigen wir mehr Mitarbeiter in diesem Bereich als jedes andere Unternehmen unserer Branche. Drei Manager sind allein am Standort Eberbach nur damit beschäftigt, sich mit den gesetzlichen Bestimmungen für Rohstoffe sowie für Herstellung, Einfuhr und Vertrieb unserer Produkte zu befassen. Aus diesem Grund ist GELITA auch an Stellungnahmen zu neuen Rechtsvorschriften federführend beteiligt.

## „Wir informieren offen und fair über rechtliche Veränderungen.“

**Zehetner:** Auch in puncto Qualität sind wir weltweit in den Technical Committees der internationalen Gelatine-Verbände vertreten, und bringen hier unsere Erfahrung ein, wenn es um neue Standards und Entwicklungen geht.

GELITA setzt sich für die Verbesserung der rechtlichen Rahmenbedingungen für Gelatine auf nationaler und internationaler Ebene ein. Können Sie Beispiele nennen, wie dieses Engagement den Kunden zugute kommt?

**Dr. Seybold:** In Europa war bis vor ein paar Jahren die Herstellung von saurer Knochengelatine aus europäischen Rinderknochen verboten. Diese Gelatine verfügt über ganz hervorragende technologische Eigenschaften, die vor allem unsere Pharmakunden für verschiedenste Produkte benötigen. Wir hatten es uns zur Aufgabe gemacht, die Rahmenbedingungen so zu verändern, dass die saure Knochengelatine in Europa für die Herstellung von Speise- und Pharmagelatine zugelassen wird. Dies haben wir gemeinsam mit den Verbänden erreicht. Mit unseren amerikanischen Kollegen haben wir uns erfolgreich für Verbesserungen bei den Importbestimmungen für Gelatine in die USA eingesetzt, die seit März 2014 gelten. Die neuen Vorschriften bedeuten auch für unsere Kunden deutliche Erleichterungen, so wird beispielsweise keine Erklärung mehr verlangt, wofür die Gelatine verwendet werden soll.

Inwiefern unterstützt GELITA seine Kunden beim Meistern der rechtlichen Hürden?

**Dr. Seybold:** Wir bereiten die oft mehr als 100 Seiten umfassenden Gesetzestexte so auf, dass wir unsere Kunden bei Bedarf schnell darüber informieren können, was für sie maßgeblich ist. Gerade für kleinere Kunden, die nicht die Manpower haben, um Regulatory Affairs zu stemmen, ist dieser Service sehr hilfreich. Aber auch Kunden mit eigener Regulatory Affairs-Abteilung sind oft dankbar für unsere Unterstützung, da die gesetzlichen Bestimmungen über Gelatine sehr spezielle Kenntnisse verlangen. Wir beraten außerdem zu Kennzeichnungsfragen von Verpackungen und überprüfen, ob diese die rechtlich vorgegebenen Angaben enthalten.

Ein weiterer Service, den unsere Kunden sehr schätzen, ist der viermal im Jahr erscheinende Regulatory Affairs Newsletter. Wir informieren offen über rechtliche Veränderungen und darüber, was wir unternehmen, um neue Vorschriften praxisnah zu gestalten.

Rechtsvorschriften ändern sich, wie bleibt GELITA auf dem Laufenden?

**Dr. Seybold:** Wir durchforsten täglich die weltweiten Amtsblätter nach neuen Regelungen. Außerdem stehen wir in engem Kontakt mit den Branchenverbänden, die neue Gesetzesentwürfe und Vorschriften von den Behörden erhalten.

Da es aber nur sehr wenige Spezialisten für rechtliche Vorschriften für Gelatine gibt, wenden sich die Behörden bei Fragen auch oft direkt an uns.

Was sind die Herausforderungen in der Zukunft für Regulatory Affairs?

**Dr. Seybold:** Die Importbestimmungen verschärfen sich zunehmend. Immer mehr Länder verlangen Genehmigungen mit umfangreichen Dossiers und detaillierten Informationen zu Herstellverfahren, was die Erlangung der erforderlichen Importgenehmigungen zur Versorgung unserer Kunden mit Gelatine erschwert. Alle Veränderungen bei relevanten Hygiene- und Importbestimmungen müssen von WTO-Mitgliedsstaaten an die WTO gemeldet werden. Waren es von August 2013 bis Jahresende 200 Notifizierungen, sind es von Januar bis Mai 2014 mehr als doppelt so viele. Wir überprüfen die für uns relevanten Änderungen und versuchen Verschlechterungen mit Stellungnahmen entgegenzuwirken.

Und für das Qualitätsmanagement?

**Zehetner:** Auch wenn wir uns bereits auf höchstem Qualitätsniveau bewegen – ein Beleg dafür sind die sehr seltenen Beschwerden über die Qualität unserer Produkte – ruhen wir uns natürlich nicht auf dem Status Quo aus. Wir arbeiten daran, die Prozesse noch sicherer zu machen und suchen kontinuierlich nach neuen technologischen Möglichkeiten.





Interview mit Dr. Uwe Seybold (Abb. oben)  
und Reinhard Zehetner (Abb. unten)

„Die Kunden legen  
die Höhe der Mess-  
latte für die Qualitäts-  
sicherung fest.“

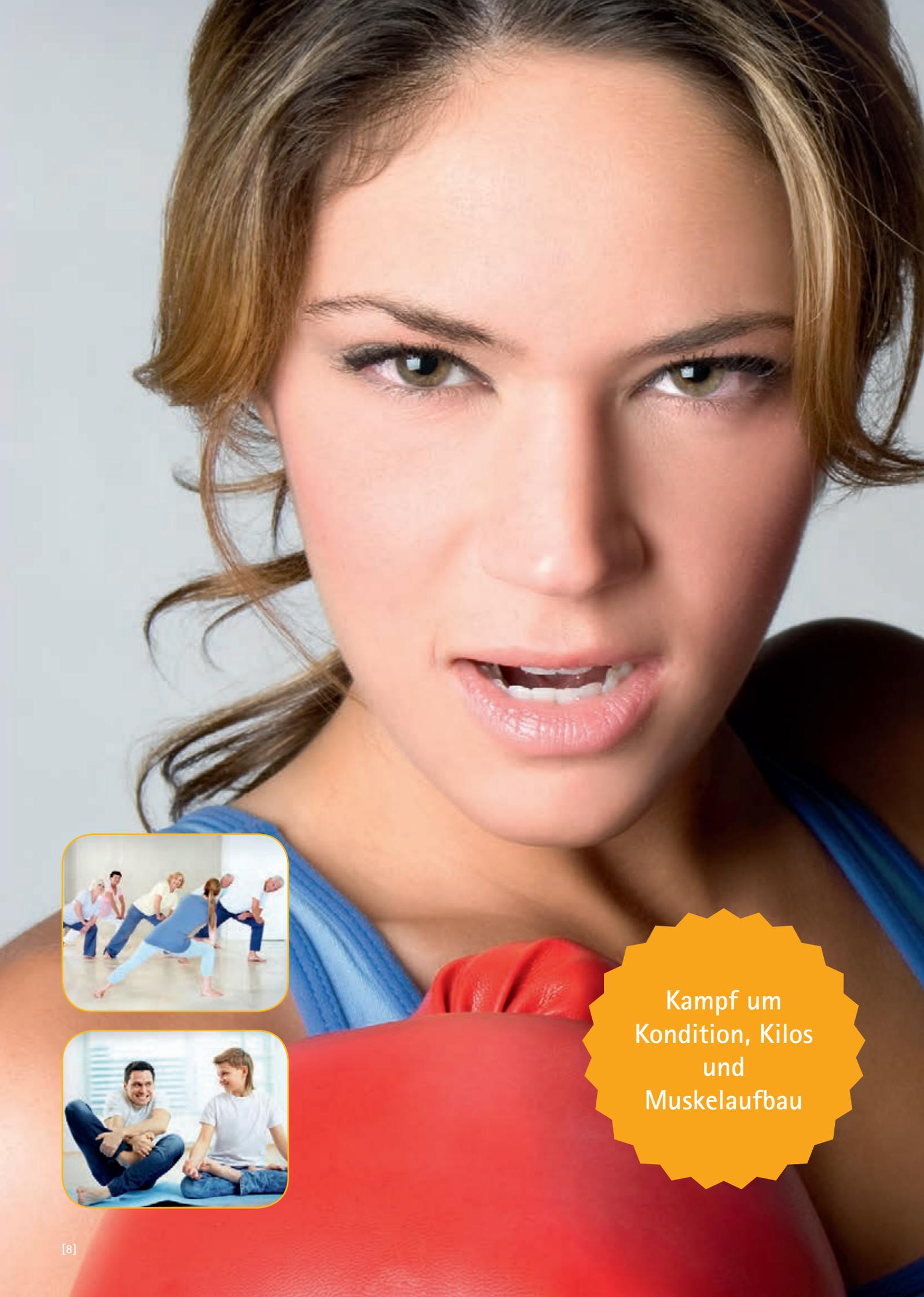


# Raum für neue Ideen

Innovationen sind fester Bestandteil der GELITA Unternehmenskultur – wie ein roter Faden ziehen sie sich durch alle Bereiche. Doch wie sieht ein inspirierendes Umfeld aus, das die Sinne stimuliert und die Kreativität fördert? GELITA Mexiko hat eine Antwort darauf gefunden.

GELITA Mexiko hatte die Idee zu einem sogenannten „Innovationsraum“ – einem Ort, den die Mitarbeiter exklusiv für kreative Brainstormings und Meetings einrichteten. In angenehmen Farben gestaltet, ausgestattet mit Kissen, Matten, Sitzbällen und offenem Kamin schafft der Innovationsraum eine Atmosphäre, in der sich die Mitarbeiter ungestört auf neue Aufgaben einstellen können – und steigert somit die Kreativität. Ein Globus in der Mitte symbolisiert die weltweite Bedeutung des Unternehmens und die Zusammengehörigkeit: Jeder Mitarbeiter trägt zum Unternehmenserfolg bei. Der Innovationsraum steht aber nicht nur Mitarbeitern zur Verfügung. GELITA Mexiko will auch Kunden, Lieferanten sowie Vertreter von Universitäten zu Kreativworkshops einladen – und sie an der GELITA Innovationskultur teilhaben lassen.





Kampf um  
Kondition, Kilos  
und  
Muskelaufbau

# Einfach eine gute Figur machen

Sie joggen durch den Park, stemmen Gewichte im Fitnessstudio oder fahren mit dem Mountainbike durchs Gelände – immer mehr Menschen treiben Sport, um gesund zu bleiben. Zu ihrem Wohlbefinden gehört auch ein straffer Körper. Mit PEPTIPLUS® von GELITA erreichen sie ihr Ziel einfacher: Der Protein-Lieferant unterstützt den Abbau von Fett und Aufbau von Muskeln – und hilft selbst älteren Menschen, mobil zu bleiben.

— Kollagen ist ein wichtiger Grundbaustein für die in Zellen und Muskeln ablaufenden Prozesse: 30 Prozent der Proteine im menschlichen Körper bestehen aus dem wichtigen Eiweiß. Der Nährstoff findet sich vor allem im Bindegewebe, also in Sehnen, Bändern, Knochen, Knorpel und in der Haut. Mit PEPTIPLUS® angereicherte Funktionsnahrung eignet sich deshalb hervorragend, um die Proteinversorgung im Körper zu verbessern.

## Energie pur

PEPTIPLUS® steigert die natürliche Protein-Power. Das Kollagenprotein wird leicht vom Körper aufgenommen und verwertet. Die leistungsstarken Peptide ersetzen die beim Training verbrauchte Energie und fördern zudem das Sättigungsgefühl. Das Ergebnis kann sich im wahrsten Sinne des Wortes sehen lassen: ein straffes Bindegewebe und damit ein attraktiverer Körper.

## Länger fit bleiben

Bei älteren Menschen ist das Ziel vor allem der Erhalt von Muskeln, denn mit dem natürlichen Alterungsprozess geht ein Verlust an Muskelmasse her: 40- bis 70-Jährige büßen bis zu acht Prozent Muskelmasse pro Jahrzehnt ein. Bei den über 70-Jährigen sind es sogar 15 Prozent. Kommen Bewegungsmangel und Unterversorgung mit Proteinen hinzu, kann dies zu Sarkopenie, also Muskelschwund führen. Dieser Verlust der



Muskelkraft erhöht wiederum das Risiko zu stürzen. Um der Sarkopenie entgegenzuwirken, raten Wissenschaftler und Gesundheitsexperten deshalb zu einer Kombination aus Bewegung und proteinhaltigen Produkten.

## Studie beweist Wirkung

Wie richtig diese Empfehlung ist, belegt eine Studie. Mehr als 50 Probanden nahmen daran teil, sie waren 65 Jahre oder älter und zeigten Symptome von Sarkopenie. Drei Monate lang mussten sie regelmäßig trainieren, sie erhielten zudem entweder 15 Gramm PEPTIPLUS® oder ein Placebo. Das Ergebnis: Alle Teilnehmer konnten ihre Muskelkraft verbessern. Diejenigen, die PEPTIPLUS® einnahmen, erzielten sogar um mehr als 50 Prozent bessere Ergebnisse.

## Im Handumdrehen verarbeitet

PEPTIPLUS® löst sich ausgezeichnet in kaltem Wasser auf, verbindet sich sicher

mit der Flüssigkeit und ist damit ideal für die Herstellung von Sport- und Proteingetränken. Das geruchs- und geschmacksneutrale kollagene Eiweiß ermöglicht einen hohen Proteingehalt – ohne die Sensorik zu beeinträchtigen. Selbst bei hohen Konzentrationen bleiben die mit PEPTIPLUS® angereicherten Getränke klar und fließen samtig und satt.

## Höhere Akzeptanz durch weniger Zucker

Auch Hersteller von Sportriegeln und Co. können ihren Kunden mit PEPTIPLUS® gesunde Protein-Power bieten. Denn PEPTIPLUS® entfaltet seine erstklassigen sensorischen Eigenschaften ebenso in festem Zustand, gibt dem Energie-Snack Form, macht ihn geschmeidig und griffig zugleich. Die Kollagenpeptide „kleben“ selbst grobe Cerealien zusammen. So können Produzenten den Anteil der faserstoffhaltigen Getreide erhöhen und den Zuckeranteil deutlich reduzieren oder ganz auf das unbeliebte Kohlenhydrat verzichten – und damit die Akzeptanz für ihre Energieriegel steigern.

### MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Stephan Hausmanns  
Telefon +49 (0) 62 71 84-2109  
[stephan.hausmanns@gelita.com](mailto:stephan.hausmanns@gelita.com)

# Ein erfolgreiches Team

Gemeinsam mit dem Kunden Sanofi hat GELITA in den vergangenen drei Jahren den Vertrieb von Kollagenpeptiden in Süd- und Mittelamerika kontinuierlich ausgeweitet. Im April 2014 besuchte eine Delegation von Sanofi-Vertretern, begleitet von Orthopäden, Rheumatologen und Journalisten, das GELITA-Werk in Eberbach. Die GELITA-Mitarbeiter und -Wissenschaftler hatten für die Gäste aus Brasilien, Chile, Mexiko und Kolumbien ein abwechslungsreiches Programm vorbereitet.

„Wir haben uns sehr gefreut, unseren Geschäftspartner in Eberbach willkommen zu heißen“, sagt Beate Klöppel, Geschäftsführerin der GELITA Health GmbH, die die Produkte in Deutschland herstellt. Zur Unterstützung war eigens Leia Tomaz von GELITA Brasilien angereist. Die Vertriebsdirektorin Südamerika ist vor Ort für die Betreuung von Sanofi verantwortlich.

## Sanofi schätzt GELITA als Komplettanbieter

Von der Produktentwicklung über die -herstellung bishin zur Verpackung arbeiten Sanofi und GELITA seit drei Jahren erfolgreich zusammen: Unter den Namen Mobility® (Brasilien) und Gelicart® (Mexiko, Chile, Kolumbien, Panama und Guatemala) vertreibt Sanofi ein Produkt, das zu 100 Prozent aus dem GELITA Gelenkkollagen FORTIGEL® besteht. Die Markteinführung von Gelicart® in Peru und Uruguay ist zurzeit in Vorbereitung. Gemeinsam wollen Sanofi und GELITA den Vertrieb nach und nach auf die gesamte Region Lateinamerikas ausweiten. Mit dem GELITA-Gelenkkollagen nahm der Pharmakonzern erstmals ein Produkt ins Programm auf, das kein klassisches Medikament war, sondern ein aktiver Inhaltsstoff, der die tägliche Ernährung ergänzen kann. So konnte sich das Unternehmen neue Zielgruppen erschließen.

## Exklusive Einblicke

Entsprechend stand der Besuch der Sanofi-Delegation unter dem Motto „Diving into the Universe of Bioactive Collagen

Peptides“. Während ihres Aufenthaltes erhielten die Gäste einen exklusiven Einblick in die Produktion sowie den Bereich Forschung und Entwicklung. Dabei konnten sie sich mit eigenen Augen von der Qualität und Sicherheit der FORTIGEL®-Herstellung überzeugen.

## Fachvorträge und persönlicher Austausch

Begleitend beleuchtete ein wissenschaftliches Vortragsprogramm die Wirkungsweise der Kollagenpeptide und deren positive Effekte auf die Gelenke. Ein weiterer wichtiger Programmpunkt war die Vorstellung der Ergebnisse der von GELITA initiierten wissenschaftlichen Studien zur Wirkungsweise der Kollagenpeptide im menschlichen Körper. Der Ausblick auf die Kollagene FORTIBONE® und VERISOL® bildete den Abschluss. Die Journalisten konnten parallel spezielle, auf ihren Informationsbedarf abgestimmte Expertenrunden besuchen und hatten die Möglichkeit, Interviews zu führen. Auch das Thema Beauty stieß auf reges Interesse der Journalisten. Zwischen den Fachvorträgen blieb ausreichend Gelegenheit für den persönlichen Austausch und den fachlichen Diskurs.

Die Delegation von Sanofi zeigte sich sehr angetan von dem Besuch. Die gelungene Know-how-Vermittlung, die sehr gute Kommunikation und die durchweg angenehme Atmosphäre überzeugten die Gäste von der Fachkompetenz am GELITA-Standort Eberbach – und von der herausragenden GELITA-Unternehmenskultur.





Herzlich  
Willkommen:  
Sanofi  
in Eberbach!

*Dr. Stephan Hausmanns (mitte) und Annelore Schott (rechts) erläutern die Herstellung von Kollagenpeptiden sowie wichtige Forschungsaspekte.*



# Strahlend schön mit GELITA Sol<sup>®</sup>C



**Ob Cremes, Masken, Seren oder Conditioner: Viele Frauen – und immer mehr Männer – verwenden Kosmetikprodukte, um Haut und Haar zu pflegen und Alterserscheinungen vorzubeugen. Mit Sol<sup>®</sup>C von GELITA kann dieser Wunsch – wie eine Studie eindrucksvoll beweist – erfüllt werden!**

■ GELITA Sol<sup>®</sup>C in der Hautpflege verfügt über filmbildende Eigenschaften und verbessert den Feuchtigkeitsgehalt spürbar – und das bereits nach zweiwöchiger Anwendung.

Das belegt eine klinische Studie mit Frauen zwischen 32 und 65 Jahren. In einer Unterstudie konnte sogar nach einmaliger Verwendung von GELITA Sol<sup>®</sup>C im Vergleich zu unbehandelten Personen eine signifikante Erhöhung der Feuchtigkeit nachgewiesen werden. Die wissenschaftlichen Ergebnisse deckten sich mit der subjektiven Wahrnehmung der Studienteilnehmerinnen, die ein zartes und feuchtigkeitsreguliertes Hautbild bestätigten.

GELITA Sol<sup>®</sup>C ist ein natürliches, reines und hocheffektives Biopolymer für die

Anwendung in Kosmetika. In GELITA Sol<sup>®</sup>C-Produkten sorgen superfeine Mikropeptide für einen glättenden Effekt in den äußeren Hautschichten und einen intensiven Schutz für das Haar.

## **Wohltat für die Haut**

Kollagenpeptide in der Kosmetik verbessern den Feuchtigkeitshaushalt der Haut und schützen die Zellen vor dem Altern, indem freie Radikale effektiv gebunden werden. Aufgrund der filmbildenden Eigenschaften seiner Kollagenpeptide bietet sich GELITA Sol<sup>®</sup>C besonders als Inhaltsstoff in Crèmes, Emulsionen, Body Lotions, Seren und Gesichtsmasken an.

## **Stärkung für das Haar**

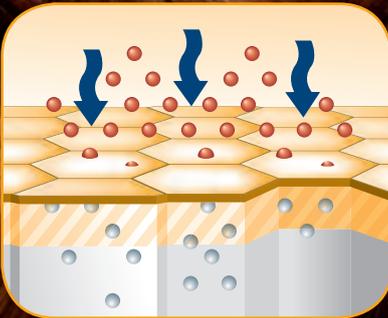
In Haarpflegeanwendungen reduziert GELITA Sol<sup>®</sup>C den Schaden, der durch chemische Behandlungen wie Färben,

Bleichen, Glätten oder Dauerwellen entsteht. GELITA Kollagenpeptide ähneln dem körpereigenen Keratin, das für Stärke und Widerstandskraft des Haares verantwortlich ist, und lassen chemisch behandeltes oder sprödes Haar wieder glänzen. Als Zusatz von Kolorierungen, speziell auf natürlicher Basis, bewirken Kollagenpeptide sogar eine verbesserte Farbaufnahme – die Koloration wird deutlich intensiver. Auch bei Produkten, die nicht ausgewaschen werden (Leave-In) wirken sich die milden, natürlichen Eigenschaften der Kollagenpeptide nachweislich positiv auf das Haar aus.

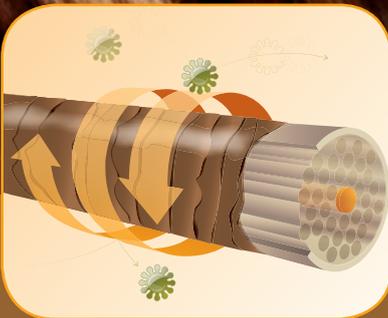
Ein echter Allrounder: Von Hautcremes über Shampoos bis zu Dusch- und Badezusätzen profitieren Kosmetikprodukte von GELITA Sol<sup>®</sup>C!



Sol°C bietet zahlreiche Anwendungsmöglichkeiten.



Peptide dringen tief in die oberen Hautschichten.



Das Haar ist geschützt.

**Gut zur Haut**

- Verbessert den Feuchtigkeitshaushalt
- Bindet freie Radikale und wirkt so antioxidativ
- Fördert die Entstehung von Elastin und Kollagen
- Unterstützt den natürlichen Schutzmantel der Haut
- Bewahrt den natürlichen pH-Wert der Haut und ist frei von Allergenen

**Gut zum Haar**

- Reduziert Haarschäden
- Gewährleistet optimale Substantivität und verbessert dadurch die Kämmbarkeit
- Verbessert die Farbintensivität bei natürlichen Kolorationen
- Reduziert die Irritationen durch anionische Tenside
- Schützt vor Hitze beim Föhnen oder Glätten

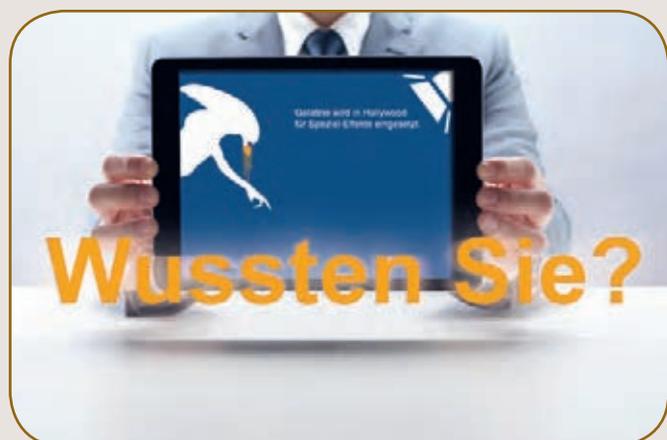
## Erfolgreiches Geschäftsjahr

2013 konnte GELITA seine Position als Weltmarktführer erneut bestätigen und seinen Umsatz gegenüber dem Vorjahr um elf Prozent steigern. Damit übertraf das Unternehmen sogar das Rekordergebnis von 2012. Die wachsende Nachfrage nach Gelatine und Kollagenpeptiden vor allem für gesundheitsfördernde Produkte stützte diese positive Entwicklung.

Deutliche Wachstumstreiber bei GELITA sind Innovationen. Ein Blick auf die Innovationsrate des Unternehmens zeigt: 2013 trugen die Neuentwicklungen der vergangenen vier Jahre mit einem Anteil von knapp neun Prozent zum Gesamtumsatz bei. Durch gezielte Forschung und Entwicklung will GELITA auch in Zukunft dem Markt neue Impulse geben und seine weltweit führende Position weiter ausbauen.

## Wissen Sie, dass Hollywood auf Gelatine setzt?

Wussten Sie, dass alle 2,5 Sekunden ein GELITA®-Schwamm bei einer Operation zur Blutstillung eingesetzt wird? Oder dass Gelatine von GELITA zum Sammeln von Partikeln bei der Raumfahrt genutzt wird? Oder dass die Filmemacher in Hollywood Spezialeffekte mithilfe von Gelatine erzeugen? Diese und viele weitere überraschende und interessante Informationen rund um GELITA zeigt eine Präsentation auf youtube. Einfach [www.youtube.com](http://www.youtube.com) öffnen und die Suchbegriffe „Gelita“ und „Wussten Sie?“ eingeben oder QR-Code einscannen.



# GELITA® – eine Marke wird 80 Jahre jung!

1934 meldet die Aktiengesellschaft Deutsche Gelatine-Fabriken (DGF) den Markennamen GELITA® beim Reichspatentamt an. Damit wurde der Grundstein für die erfolgreiche Markengeschichte gelegt: GELITA entwickelt sich zum Synonym für Gelatine und steht heute für einen Weltmarktführer mit Standorten rund um den Globus.

GELITA® ist seit 80 Jahren die weltweit einzige Marke für Gelatine. Noch dazu stimmen der Name und das dazugehörige Produkt quasi phonetisch überein. Dadurch lässt sich die Produktbezeichnung leicht merken und Gelatine wird mit GELITA® assoziiert: Aus Gelatine wird GELITA®. Der Name ist in allen Sprachen einsetzbar und hat damit großen internationalen Wert.

GELITA® Gelatine bildet die Grundlage für das kontinuierliche Wachstum des Unternehmens. Ende der 1950er Jahre beginnt die damalige DGF AG, die Produktbezeich-

nungen für Blattgelatine qualitativ abzustufen, indem sie die Namen von Edelmetallen anfügt: GELITA Gold®, GELITA Silber® oder GELITA Kupfer®. 1959 diversifiziert das Unternehmen erstmals die Marken: Es entsteht ein Markenportfolio für den Bereich Gesundheit (GELITA Tampon® als medizinischer Gelatineschwamm), GELITA Klar® (zur Weinklärung) erweitert das Segment der technischen Gelatine und drei Jahre später kommt mit GELITA Mineralfutter® der Bereich Tiernahrung hinzu. Heute unterteilt sich das Unternehmen in die Marktsegmente Lebensmittel, Health & Nutrition, Pharmaindustrie und technische Anwendungen, mit insgesamt mehr als 20 geschützten Marken.

Im Jahr 1999 nutzt die DGF STOESS, wie das Unternehmen seit 1972 heißt, den Namen GELITA für ein umfassendes Cor-

porate-Identity-Konzept: Es gründet mit der GELITA Gruppe einen weltweiten Dachverbund seiner Gelatine produzierenden Unternehmen und überträgt ihnen somit das positive Image von GELITA®. 2005 geht das Unternehmen noch einen Schritt weiter: die DGF STOESS AG nennt sich nun GELITA AG.

Das Unternehmen ist längst weltweit als der Gelatinespezialist anerkannt. Der Name steht für Qualität, Werte und Prinzipien. Für die Kunden ist GELITA ein Partner, mit dem sie gemeinsam am Erfolg in ihren Märkten arbeiten. Sie profitieren von immer neuen Produktionsverfahren und Anwendungen, einem auf ihre Bedürfnisse zugeschnittenen Service – und einer starken Marke, die mit 80 Jahren gerade mal am Anfang ihrer erfolgreichen Geschichte steht.

80  
JAHRE

**1934**

1934 meldet die DGF „GELITA“ als Wortzeichen und Wort-Bild-Marke in Form der Goldqualität-Kleinpackung mit dem GELITA® Adler an.



**1950**

Anfang der 1950er Jahre lässt das Unternehmen den Adler unabhängig von der Goldqualität-Kleinpackung schützen und legt damit die markenrechtliche Grundlage für das eigenständige GELITA® Logo.



**1954 - 1979**

Der Adler verändert sich im Laufe der Jahre mehrmals. 1954 fällt das Auge weg, 1979 erhält der Kopf ein ausdrucksstärkeres Profil.

**1990**

1990 überarbeitet das Unternehmen das Logo komplett. Der Adler wandert vom Namen GELITA® zum Firmenlogo der DGF STOESS. Damit rückt der Name GELITA® noch stärker in den Mittelpunkt.



**GELITA**  
Improving Quality of Life

**2005**

Im Jahr 2005 wird die DGF STOESS in GELITA umbenannt. Das Logo wird komplett überarbeitet. Es wirkt moderner, leichter, erscheint in einem warmen Gelbton und vermittelt damit auch die Firmenphilosophie „Improving Quality of Life“.

## Termine:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. 2014/2015 sind wir u.a. auf folgenden Messen präsent:

### FISA Sao Paulo

05. bis 07. August 2014

### SSW Las Vegas

08. bis 09. Oktober 2014

### HIE Amsterdam

02. bis 04. Dezember 2014

### ENGREDEA Anaheim

06. bis 08. März 2015

### Vitafoods SA Sao Paulo

24. bis 25. März 2015

### FIC Shanghai

01. bis 04. April 2015

### Vitafoods EU Genf

05. bis 07. Mai 2015

## Impressum

uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

### Herausgeber:

GELITA AG

Uferstraße 7, 69412 Eberbach, Deutschland

[www.gelita.com](http://www.gelita.com)

### Redaktion:

V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,

Marketing & Kommunikation

[stephan.ruhm@gelita.com](mailto:stephan.ruhm@gelita.com)

Michael Teppner,

Leiter Marketing & Kommunikation

[michael.teppner@gelita.com](mailto: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



Aktualisierte und neue Broschüren können Sie 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