

# UPTODATE

A Newsletter para os clientes GELITA #34



### Prezados leitores,

Qualidade e segurança são os dois principais fatores envolvidos na produção de medicamentos, alimentos e produtos no segmento de saúde e nutrição. Regulamentações e leis também determinam se e como esses produtos podem ser importados e exportados, dentro de uma área de negócios global e firmemente conectada em rede. Entretanto, de alguma forma ainda estamos distantes daquilo que poderíamos chamar de um "território legal" globalmente harmonizado. As regulamentações

atuais definem apenas os requisitos mínimos a respeito de qualidade e segurança do produto. Os padrões da GELITA, que determinamos em conjunto com nossos clientes, são quase sempre mais rigorosos do que aqueles definidos pelas autoridades. No tocante à logística e às vendas desses produtos, o altamente qualificado time de Assuntos Regulatórios da GELITA provou ser o contato preferido dos clientes e, na verdade, até das autoridades. Benefícios para os nossos clientes: eles podem construir a chamada Observância Global de Produtos usando nossas proteínas de colágeno.

Esse compromisso em particular é decisivo para o sucesso que temos tido. Relevantes, os números falam por si próprios: o volume de negócios da GELITA em 2013 novamente exibiu um crescimento de dois dígitos. Esse feito claramente resulta de nossa estratégia focada em inovação-consumidor-marcas-e-marketing. Por sinal, a marca GELITA está celebrando seu octagésimo aniversário – e ainda é jovem! Ela tem sido continuamente modernizada, sendo sinônimo de qualidade e confiabilidade. Além de desejar que todos sintam prazer ao ler esta edição, eu acredito que vocês encontrarão ideias para potenciais projetos mútuos.



Vice Presidente Global de Marketing & Comunicação GELITA AG

### Visitantes na GELITA

Convidados da Sanofi América Latina



A marca [14]
GELITA® agora
é octogenária

GELITA México Sala de inovações



Novo produto

GELITA Sol®C – para
uma beleza radiante



A redação do UPTODATE conversou com o Dr. Uwe Seybold e Reinhard Zehetner, GELITA AG

### Entrevista

"Nós estamos expandindo nosso Sistema de Relatórios para Responsabilidade Social Corporativa (RSC) e Ética"

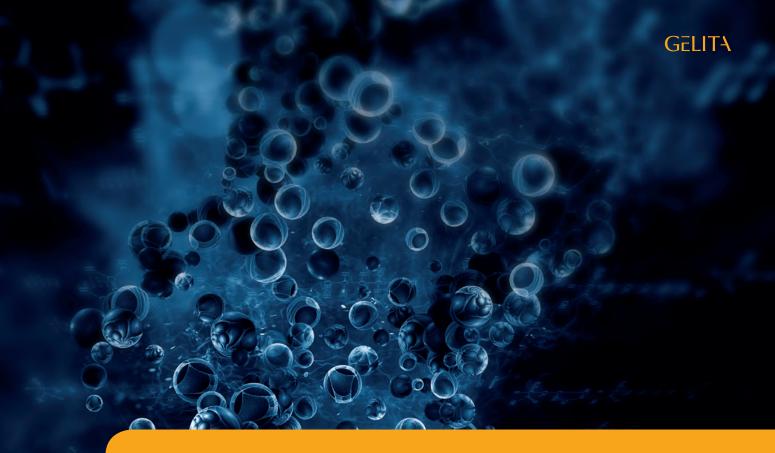




Produto inovador

Esculpindo uma bela silhueta – sem sofrimento

PEPTIPLUS® da GELITA ajuda a reduzir gordura



Inovações Técnicas

# Gelatina GELITA® como processo catalisador

Há muito tempo o potencial do hidrogênio tem sido investigado como fonte de energia menos danosa para o ambiente. A disponibilidade desse elemento é praticamente ilimitada em nosso planeta, ainda que basicamente como um componente de compostos químicos. Para se tornar disponível, o hidrogênio precisa ser isolado desses compostos. A Gelatina GELITA® vem se mostrando uma substância básica importante nesse processo.

O problema essencial em utilizar hidrogênio é: embora saia apenas água de um veículo, por exemplo, movido a hidrogênio, o que é absolutamente amigável do ponto de vista ecológico, a manufatura de hidrogênio requer tanta energia que seu uso final torna-se inviável economicamente. Assim, quanto mais eficiente for a produção de hidrogênio, melhor ele será para o balanço climático. É aí que a Gelatina Gelita® entra.

### Produção de catalisadores

A fim de liberar H - o símbolo químico do elemento hidrogênio - de um composto químico compreendendo água, ácidos ou hidrocarbonetos, catalisadores são necessários. Estes, por suas vez, precisam ser produzidos. Um dos métodos populares usados para preparar os chamados nano-catalisadores para a produção de hidrogênio é o processo sol-gel. Envolvendo uma série de etapas distintas, este complexo método usa um gel previamente preparado, que é queimado no processo.

O Grupo de Difração de Raio-X, do Departamento de Física da Universidade do Ceará (Brasil), tem investigado e produzido nano-estruturas e ligas de óxidos metálicos há cerca de 10 anos. Um importante elemento usado nessa pesquisa é a gelatina bovina GELITA. No trabalho em laboratório, eles utilizam propriedades da gelatina como uma proteína, onde os grupos de hidroxila carregados ne-

gativamente são capazes de vincular cátions de metal. A novidade é que a gelatina bovina da GELITA pode ser usada nesse processo sol-gel para atingir inúmeras etapas normalmente requeridas. Assim, o processo sol-gel "protéico" utiliza a gelatina como um material orgânico de partida, dispensando a produção do gel normalmente necessário. Na combustão dessa mistura de gelatina e metal, a fração orgânica é deflagrada, permitindo que os metais remanescentes formem determinadas ligas - exatamente aqueles catalisadores tão importantes para a produção de hidrogênio.

Engenhosamente simples e eficiente – e extremamente versátil: Gelatina GELITA®.

## "Permitimos que nossos clientes manufaturem Produtos de Observância Global"

O que faz da GELITA uma companhia de sucesso? Não é apenas a alta qualidade de seus produtos, mas também o que a empresa oferece em termos de valor agregado. A GELITA, por exemplo, se empenha muito mais intensivamente com Questões Regulatórias do que outras companhias do ramo – algo que beneficia todos os seus clientes.

Sr. Zehetner, o que a GELITA faz para cumprir todos os rigoros requerimentos de qualidade dos seus produtos? Zehetner: Muitos anos atrás, a GELITA começou a construir sistematicamente um certicado ISO 9001 – de Sistema de Gerenciamento de Qualidade. Paralelamente, em todas as nossas plantas, trabalhamos de acordo com o relativamente novo FSSC (Food Safety System Certification), um sistema baseado na ISO 22000. O foco do FSSC é na qualidade alimentar. Isso compreende análise de risco em todas as etapas do processo, direitos de acesso às plantas e regulações de higiene. Adicionalmente, o FSSC tem a vantagem de ser facilmente integrado ao nosso sistema básico.

As exigências do consumidor podem mudar. Quais desenvolvimentos você tem observado?

Zehetner: Atualmente os clientes estão dando mais valor à responsabilidade social e ao modo sustentável de trabalho de seus parceiros de cooperação. Dentro do escopo da Responsabilidade Social Corporativa (RSC) e da Sustentabilidade, o foco está nos aspectos éticos e nas Iniciativas de Comércio Ético (ICE).

Como a GELITA atende essas exigências? Zehetner: Nossa companhia tornou prioridade máxima a interação responsável entre pessoas, ambiente e empresas. Nosso objetivo é ir além das exigências do padrão ISO 14001 de Gerenciamento Ambiental Internacional. Ainda não há uma certificação específica a respeito de comércio ético;

entretanto, a GELITA está incluída entre os fornecedores do Ethical Data Exchange (Sedex). Nossos clientes podem acessar essa plataforma, informando-se de nossa filosofia e tendo uma ideia de como fazemos negócios.

Dr. Seybold: Além disso, a GELITA em breve irá empregar um novo gerente para monitorar e promover ativamente a coordenação global dos tópicos de RSC. Vamos expandir nosso Sistema de Relatórios e definir as figuras-chave. Nossos tópicos se tornarão ainda mais transparentes para nossos clientes. Nosso objetivo é desempenhar um papel exemplar nessa área.

"Vamos expandir nosso Sistema de Relatórios para RSC e Ética"

No que diz respeito à transparência, que tipo de visão vocês esperam que os clientes tenham do programa de Garantia de Qualidade?

Zehetner: Nossos clientes podem observar nosso completo processo de manufatura a qualquer momento. Apenas na Alemanha, somos auditados pelos clientes cerca de 25 vezes ao ano. Alternativamente, eles podem obter informações em nossos sistemas de gerenciamento, certificados, fornecimentos legais, na maioria das vezes usando questionários abrangengentes.

Qual o padrão usado em Garantia da Qualidade?

Zehetner: Requisitos legais representam nossos padrões mínimos absolutos. Os próprios clientes determinam seus níveis exigidos. As especificações de produtos e embalagens deles se tornam nossos padrões. Somente entregamos os produtos quando todos as especificações dos clientes foram cumpridas.

Como vocês se certificam de que todos os requisitos de qualidade dos clientes foram cumpridos por seus fornecedores?

Zehetner: Temos Acordos de Qualidade com todos os nossos fornecedores. Ademais, não apenas somos auditados por nossos clientes, mas também auditamos nossos fornecedores de matérias primas. Também auditamos regularmente as empresas que nos fornecem elementos, a exemplo de embalagens, que entram em contato com o produto.

Dr. Seybold, qual a importância de nosso intenso engajamento com questões regulatórias?

Dr. Seybold: Nossa competência com assuntos regulatórios é uma de nossas principais forças. Nossos clientes recebem gelatinas que cumprem requisitos legais globais e que os permitem fabricar os chamados Produtos de Observância Global. A Gelita também desempenha um importante papel nas associações relevantes para assuntos regulatórios, caso da GME (Gelatine Manufacturers of Europe), GMAP (Gelatin Manufacturers



Association of Asia Pacific), GMIA (Gelatin Manufacturers' Institute of America) and SAGMA (South American Gelatin Manufacturing Association). Como líderes de mercado, assumimos responsabilidades especiais, por exemplo empregando mais funcionários do que outras empresas do ramo. Apenas em Eberbach, três gerentes trabalham nessa área e estão exclusivamente envolvidos com requisitos legais de matérias primas, manufatura, importação e vendas de nossos produtos. Por esse motivo, a GELITA desempenha um papel de liderança na formulação de comentários e opiniões a respeito de novos requerimentos legais.

### "Provemos informações sobre mudanças legais de forma aberta e frança"

Zehetner: Com relação a qualidade, também estamos representados mundialmente nos vários comitês técnicos das associações internacionais de gelatina; dessa forma conseguimos inserir nossa experiência quando novos padrões e desenvolvimentos estão sendo discutidos.

A GELITA faz tudo dentro de suas possibilidades para assegurar a melhora do quadro legal do mercado de gelatina, nacional e internacionalmente. Vocês podem explicar como isso beneficia nossos clientes?

bold: Na Europa, até poucos anos atrás a fabricação de gelatina óssea ácida a partir de bovinos criados no próprio continente era proibida. Esse tipo de gelatina, entretanto, apresenta excelentes propriedades técnicas para vários produtos, em particular da área farmacêutica. Aproveitamos a oportunidade para modificar os requisitos de modo que a gelatina óssea ácida europeia pudesse ser aproveitada para a produção de gelatina farmacêutica e gelatina comestível. Conseguimos atingir esse objetivo com a ajuda de várias associações do setor. Subsenguentemente, em conjunto com nossos colegas americanos, fizemos tudo o possível para amenizar os requerimentos para importação de gelatina aos EUA; na prática, isso se tornou possível desde março de 2014. As novas regulamentações representam um alívio substancial para nossos clientes; por exemplo, não é mais exigida uma declaração do propósito do uso da gelatina.

Como a GELITA pode ajudar seus clientes a lidar com barreiras legais?

Dr. Seybold: Nós processamos mais de 100 páginas de textos legais, de forma que nossos clientes possam saber rapidamente se e como eles são afetados. Esse serviço é particularmente importante para empresas menores, que não podem dispor de funcionários dedicados a questões regulatórias. Entretanto, mesmo empresas com um Departamento de Assuntos Regulatórios próprio muitas vezes apreciam nossa ajuda, afinal, aspectos legais do mercado de gelatina normalmente exigem conhecimento e know-how. Também podemos fornecer conselhos a respeito dos rótulos das embalagens, checando, por exemplo, se eles incluem todas as informações necessárias. Outro serviço muito apreciado por nossos clientes é nossa Newsletter de Assuntos Regulatórios, publicada trimestralmente. Nela fornecemos informações sobre mudanças legais e como pretendemos torná-las mais orientadas à prática.

Exigências legais tendem a mudar de vez em quando. Como a GELITA se mantém atualizada?

Dr. Seybold: Nós vasculhamos mundo afora todas as publicações oficiais que tratam de novas regulações. Além disso, estamos em constante contato com as associações de gelatina relevantes, que por sua vez obtêm todos os projetos e regulações finais das autoridades. Entretanto, como existem relativamente poucos

especialistas em exigências legais para gelatina, as autoridades frequentemente nos procuram com questões.

Quais serão os desafios enfrentados pela Departamento de Assuntos Regulatórios no Futuro?

Dr. Seybold: Regulações importantes tendem a se tornar progressivamente rigorosas. Mais e mais países estão exigindo aprovações e vastos dossiês com informações detalhadas a respeito de processos de manufatura, o que torna ainda mais difícil obter as aprovações de importação de gelatina necessárias para nossos clientes. Todas as alterações relavantes para higiene e importação precisam ser registradas por estados membros da OMC (Organização Mundial do Comércio) para a própria OMC. Entre agosto e o fim de 2013 houve 200 notificações; entretanto, de janeiro a meados de maio deste ano, esse número mais do que dobrou. Revisamos qualquer mudança relevante para nós e fazemos o melhor para neutralizar aquelas que têm um efeito negativo em nosso negócio.

### E Gerência de Qualidade?

Zehetner: Ainda que nossos níveis sejam muito altos – fato comprovado pelo recebimento de pouquíssimas reclamações relativas a qualidade do produo – queremos ir além. Trabalhamos constantemente para produzir processos ainda mais seguros, sempre à procura de novas tecnologias que podemos aplicar.







Entrevista com o Dr. Uwe Seybold (foto no topo) and Reinhard Zehetner (foto inferior)

"Os próprios clientes definem o nível necessário de garantia de qualidade"

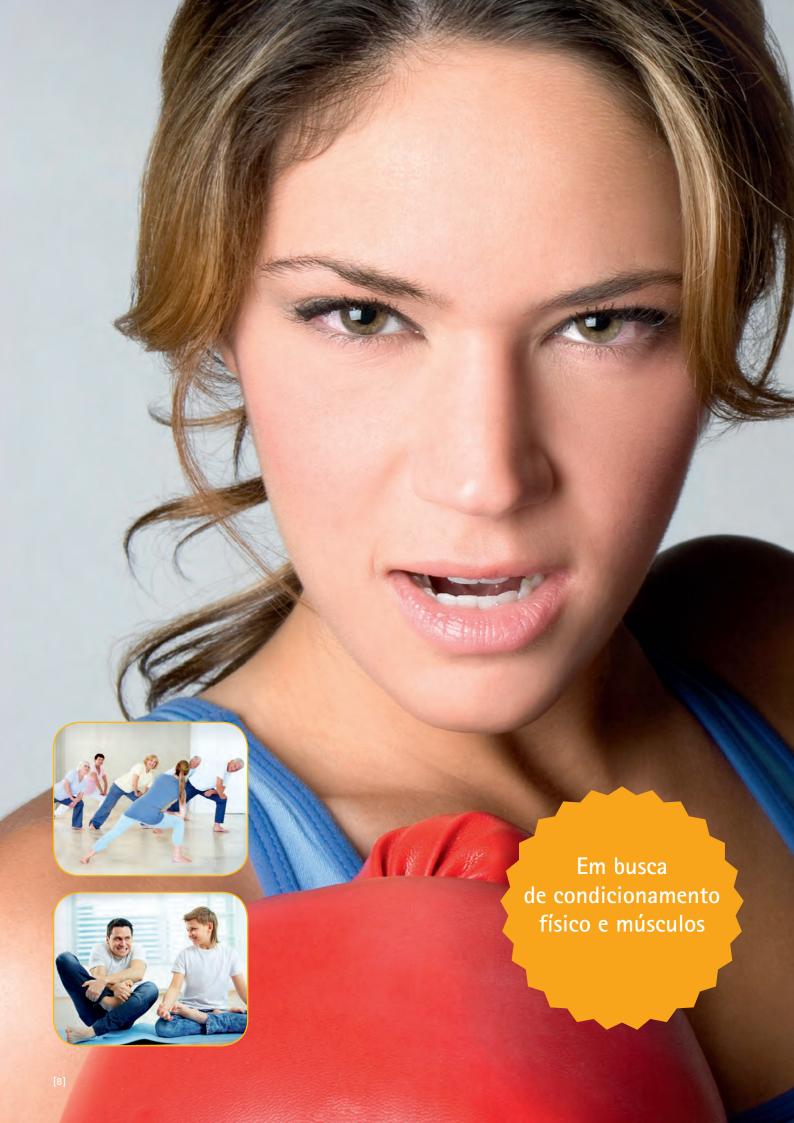


# Sala de novas ideias

Inovações representam um sólido componente na cultura corporativa da GELITA – um aspecto integral em todas as áreas da companhia. Mas como um ambiente inspirador é criado e como as pessoas são estimuladas a ser criativas?

A GELITA México encontrou uma resposta adequada. Trata-se da "Sala de Inovações" – simplestemente um lugar onde os colaboradores podem fazer reuniões de brainstorming criativo. O local apresenta decoração agradável, incluindo almofadas, tapetes, puffs e uma aconchegante lareira – em outras palavras, um lugar destinado a ideias criativas. Um globo no centro da sala simboliza a relevância global da GELITA e a identidade compartilhada por todos seus integrantes: cada empregado contribui para o sucesso da companhia. A Sala de Inovações, porém, não se destina apenas aos funcionários da GELITA; a fim de realizar workshops criativos, a GELITA México também quer torná-la disponível para clientes, fornecedores e representantes de universidades.





# Esculpindo uma bela silhueta – sem sofrimento

Cada vez mais gente corre, malha, levanta peso na academia ou pedala – tudo para manter a saúde em dia. Ter um corpo tonificado também é um objetivo importante. Tal meta pode ser alcançada com PEPTIPLUS® da GELITA. Trata-se de um produto que fornece proteínas que aceleram a queima de gordura e promovem a tonificação muscular – além de ajudar idosos a preservarem a mobilidade.

O colágeno é um importante bloco de construção básico para os processos que ocorrem nas células e músculos: 30% da proteína do corpo humano é composta de colágeno. Isso ocorre especialmente em tecidos conectivos, caso de de ligamentos e tendões, ossos, cartilagem e pele. Nutrientes funcionais especiais enriquecidos com PEPTIPLUS® são, dessa forma, ideias para fornecer proteínas para o corpo.

### Energia pura

PEPTIPLUS® aumenta o poder natural das proteínas, sendo prontamente absorvido pelo corpo e subsequentemente utilizado. Os componentes dos peptídeos repõem a energia dispendida durante sessões de treinamento, além de contribuir para uma sensação de saciedade. Os resultados são literalmente visíveis: músculos tonificados e um corpo bonito e atraente.

### Mantendo-se em forma por mais tempo

No caso dos idosos, o objetivo normalmente é manter o poder muscular, minimizando seu natural declínio verificado com o passar dos anos: entre os 40 e os 70 anos de idade, as pessoas perdem 8% de sua massa muscular por década. Em indivíduos com mais de 70 anos, esse índice sobe para 15%. Se o quadro for acompanhado por declínio de mobilidade e deficiência protéica, o problema pode evoluir para sarcopenia, como é chamada a síndrome da perda de massa muscular



em idosos. Tal problema, por sua vez, está relacionado ao aumento do risco de quedas. Para neutralizar a perda muscular, cientistas e nutricionistas recomendam uma combinação de atividades físicas e consumo de produtos protéicos.

### Estudo confirma eficácia

Tal recomendação encontra respaldo em uma recente pesquisa científica, que contou com mais de 50 participantes: todos com mais de 65 anos e sintomas de sarcopenia. Eles praticaram atividades físicas regularmente por 3 meses e receberam 15g diários de PEPTIPLUS® ou placebo. O resultado: todos os participantes aumentaram o poder muscular, sendo que que aqueles que receberam PEPTIPLUS® obtiveram melhora 50% superior

### Fácil processamento

Sendo uma proteína de colágeno sem sabor e odor, o PEPTIPLUS® pode ser facilmente dissolvido em água fria. O

produto também pode ser combinado com qualquer tipo de bebida, especialmente bebidas esportivas protéicas, sem afetar seus atributos sensoriais. Mesmo com altas concentrações de PEPTIPLUS®, as bebidas enriquecidas permancem claras e com um sabor suave.

## Alto nível de aceitação com menos açúcar

Fabricantes de barras esportivas e produtos similares agora podem fornecer aos seus clientes uma proteína saudável e eficaz; o PEPTIPLUS® também apresenta benefícios em aplicações sólidas, promovendo o desenvolvimento de snacks suaves e consistentes. Seus peptídeos de colágeno também ajudam a aglutinar até mesmo os mais difíceis cereais. Dessa forma, os fabricantes podem aumentar a quantidade de fibras, ao mesmo tempo em que reduzem substancialmente a quantidade de açúcar, ou até mesmo eliminam esse ingrediente - aumentando, assim, o nível de aceitação de suas barras energéticas.

### MAIS INFORMAÇÕES:

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

## Time de sucesso

Nos últimos três anos, de forma conjunta a GELITA e a Sanofi têm continuamente expandido o mercado de peptídeos de colágeno nas Américas do Sul e Central. Em abril, tivemos a satisfação de dar as boas-vindas a uma delegação de nossos parceiros que veio conhecer nossa fábrica em Eberbach, acompanhados de ortopedistas, reumatologistas e jornalistas. Os representantes e experts da GELITA prepararam um interessante e variado programa para os convidados do Brasil, Chile, México e Colômbia.

"Ficamos imensamente satisfeitos por poder dar as boas-vindas a nossos convidados" disse Beate Klöppel, Diretora da GELITA Saúde GmbH, responsável pela produção da empresa na Alemanha. Léia Tomaz, Diretora de Vendas da América do Sul para a Sanofi, estava presente.

### Sanofi avalia a GELITA como um fornecedor completo

A Sanofi e a GELITA têm cooperado exitosamente por três anos no desenvolvimento de produtos, da manufatura à embalagem: sob as marcas Mobility® (Brasil) e Gelicart® (México, Chile, Colômbia, Panamá e Guatemala), a Sanofi está comercializando um produto 100% baseado no GELITA FORTI-GEL®. O lançamento de Gelicart® no Perú e no Uruguai está atualmente sendo preparado. Juntas, Sanofi e GELITA planejam expandir as vendas passo a passo, com o objetivo de atuar em toda a América Latina. O colágeno para articulações da GELITA é o primeiro usado pela Sanofi em seu programa - como ingrediente ativo, em vez de um medicamento clássico. Está sendo usado para suplementar a nutricação cotidiana. Dessa forma, a companhia farmacêutica pode abordar novos públicos--alvo.

### Insight exclusivo

A visita da delegação da Sanofi foi conduzida sob o mote "Mergulhando no Universo dos Peptídeos Bioativos de Colágeno". Os convidados foram brindados com um exclusivo insight relativo à produção, à pesquisa e ao desenvolvimento desses produtos.

Dessa forma, eles puderam observar e se convencer da alta qualidade e segurança envolvidas na produção de FORTIGEL®.

### Palestras e intercâmbios pessoais

Além do tour pela fábrica, um programa de palestras científicas esclareceu a forma de ação dos peptídeos de colágeno e seus efeitos benéficos nas articulações. Outro ponto importante do programa foi a apresentação dos resultados obtidos a partir de estudos científicos iniciados pela GELITA a respeito do modo de ação dos peptídeos de colágeno dentro do corpo. Um panorama dos colágenos FORTIBONE® e VERISOL® serviu para concluir o programa. Paralamente, os jornalistas presentes puderam acompanhar as discussões de grupos de especialistas sintonizados com suas necessidades de informação, além de realizar entrevistas. O tema beleza também gerou interesse significativo dos jornalistas. Nos intervalos das palestras houve amplas oportunidades de intercâmbios pessoais e discussões com experts.

A delegação da Sanofi ficou bastante satisfeita com a visita. A excelente transferência de know-how, a ótima comunicação e a atmosfera agradável convenceram os representantes da competência da GELITA em Eberbach – e da magnífica cultura da companhia.











# Beleza radiante com GELITA Sol®C



Cremes, máscaras faciais, cera ou condicionadores: muitas mulheres – e cada vez mais homens – estão usando cosméticos para garantir a beleza da pele e dos cabelos, além de prevenir o envelhecimento.

Sol®C da GELITA realiza esses desejos, como um estudo clínico impressionantemente confirmou!

Como um produto de cuidados com a pele, GELITA Sol®C possui propriedades de formação de película e melhora significativamente o teor de umidade – após apenas duas semanas de uso. Tal resultado foi confirmando por um estudo clínico envolvendo mulheres com idades entre 32 e 65 anos. Um sub-estudo mostrou que, até mesmo após uma única aplicação de GELITA Sol®C, uma significante melhora da umidade da pele foi demonstrada, em comparação com a pele de participantes que não receberam o produto. Correlacionados com as avaliações subjetivas feitas pelos participantes do estudo, os resultados científicos obtidos confirmaram uma pele macia e com umidade regulada.

GELITA Sol®C é um biopolímero natural, puro e altamente eficaz para uso em cosméticos. Contendo micropeptídeos superfinos, GELITA Sol®C oferece um efeito suavizante sobre as camadas exteriores da pele, proporcionando proteção intensiva também para o cabelo.

### Ameaça real para a pele

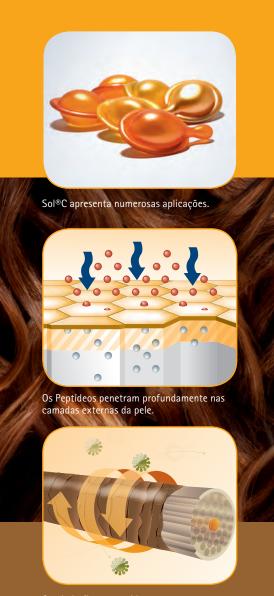
Peptídeos de colágeno em cosméticos melhoram o equilíbrio da umidade da pele e protegem as células do envelhecimento ao ligar efetivamente os radicais livres. A propriedade de formação de película dos peptídeos de colágenos presentes em GELITA Sol®C tornam o produto um ingrediente ideal para cremes, emulsões, loções corporais, cera e máscaras faciais.

### Cabelo fortalecido

Em produtos capilares, GELITA Sol®C reduz os danos causados pelos produtos

químicos usados para colorir e alisar o cabelo. Os Peptídeos de Colágeno GELITA são semelhantes à própria queratina do corpo, responsável pela resistência do cabelo; dessa forma, cabelos químicamente tratados podem brilhar novamente. Como aditivos de colorantes, especialmente os naturais, peptídeos de colágeno melhoram e intensificam de fato a coloração. Ainda em se tratando de produtos leave-in, as propriedades naturalmente suaves dos peptídeos de colágeno apresentam um efeito positivo demonstrável nos cabelos.

Um verdadeiro faz-tudo: todos os cosméticos – de cremes para pele, passando por xampús, sabonetes e produtos para banho – podem obter benefícios com GELITA.



O cabelo fica protegido.

### Bom para a pele

- Melhora o equilíbrio da umidade
- Liga os radicais livres, proporcionando um efeito anti-oxidante
- Promove a produção de elastina e colágeno
- Reforça as barreiras de proteção naturais da pele
- Matém o pH natural da pele e é não-alergênico

### Bom para o cabelo

- Reduz danos
- Garante uma substantividade ideal, melhorando o pentear
- Melhora a intensidade da cor quando usado com corantes naturais
- Reduz a irritação causada por detergentes aniônicos

## Ano de negócios bem sucedido

Em 2013, a GELITA conseguiu confirmar sua liderança de mercado, aumentando seu volume de negócios em 11%. Tal avanço representou uma quebra do recorde obtido em 2012. O aumento da demanda por gelatina e peptídeos de colágeno particulamente para produtos que promovem a saúde foi a base desse crescimento.

As inovações são os principais fatores dos bons resultados. Uma olhada na taxa de inovação da empresa mostra que, em 2013, novos desenvolvimentos dos últimos 4 anos contribuíram com quase 9% do total dos negócios. No futuro, a GELITA também pretende impulsionar o mercado a partir do foco em pesquisa e desenvolvimento. Dessa forma, a empresa poderá continuar a expandir sua liderança global.

## Você sabia que Hollywood usa gelatina?

Você sabia que uma esponja da GELITA é usada a cada 2.5 segundos para estancar sangramentos durante cirurgias? Ou que gelatina é usada em viagens espaciais para coletar partículas? Ou que produtores de filme de Hollywood criam efeitos especiais usando

gelatina? Essas e muitas outras aplicações envolvendo gelatina podem ser vistas no YouTube. Basta acessar www.youtube.com e digitar "Gelita" e "Did you know" no campo de pesquisa ou escanear o QR code.





# GELITA® – UMA MARCA JOVIAL AOS 80 ANOS!

Em 1934, a Deutsche Gelatine-Fabriken (DGF) registrou a marca GELITA® no Escritório Alemão de Patentes. Foi a base de uma exitosa história: a GELITA se tornou sinônimo de gelatina e hoje é líder mundial de mercado, com fábricas distribuídas em todo o globo.

Nos últimos 80 anos, GELITA® tem sido a única marca mundial de gelatina. Além disso, foneticamente o nome e o produto que ele representa soam praticamente iguais. Dessa forma, o produto é fácil de se notar e lembrar. A associação entre gelatina e a marca é automática: GELITA® foi formada a partir da palavra gelatina. Esse nome pode ser usado em todas as línguas, tendo assim um significativo valor internacional.

A Gelatina GELITA® sempre foi a base do contínuo crescimento da companhia. No final dos anos 1950, ao atachar os nomes de metais nobres, a DGF AG começou a

utilizar a marca para designar as várias formas de folha de gelatina: GELITA Gold®, GELITA Silver® e GELITA Copper®.

Em 1959, a companhia começou a diversificar suas marcas. Foi criada uma área de saúde, que passou a contar com a GELITA Tampon®, uma esponja de gelatina para uso médico. Também surgiu uma área de gelatina para aplicações técnicas, oferecendo, por exemplo, a GELITA Klar®, para clarificação de vinho. Três anos depois surgiu uma área de alimentação animal, contando com produtos como a GELITA Mineral Feed®. Hoje a companhia se diferencia entre os segmentos de mercado Alimentos, Saúde & Nutrição, Indústria Farmacêutica e Aplicações Técnicas, que incluem cerca de 20 marcas registradas.

Identidade Corporativa: a companhia GELITA estava formada, uma holding mundial que inclui todas as plantas de produção de gelatina do grupo. Essa mudança transferiu a imagem positiva da marca GELITA® para todas as companhias. Em 2005, a empresa deu um passo além: a DGF STOESS AG se tornou a GELITA AG.

Enquanto isso, a companhia é reconhecida como maior especialista internacional em gelatina. Seu nome é sinônimo de qualidade, valores e princípios. Para os clientes, a GELITA é um parceiro com o qual eles podem alcançar o sucesso em seus mercados de atuação. Eles se beneficiam constantemente de novos processos produtivos, aplicações e um serviço orientado a suas necessidades. Além, é claro, de uma marca fortíssima que, apesar de já ter completado 80 anos, está apenas no começo de sua história de sucesso.



### 1934

Em 1934, a DGF registrou "GELITA®" como palavara e palavra-símbolo da marca na forma de um pacote de ouro de qualidade, incluindo a águia GELITA®.



### 1950

No começo dos anos 1950, a companhia registrou a águia GELITA como uma marca separada, preparando assim as bases legais para a criação de uma logomarca independente da GELITA®





### 1954 - 1979

A águia foi alterada algumas vezes: em 1954 o olho foi removido e em 1979 a cabeça ganhou um perfil mais marcante.

### 1990

Em 1990, a logomarca foi completamente redesenhada: a águia foi retirada do nome GELITA® indo para a logo da companhia DGF STOESS. Isso permitiu que o nome GELITA® se apresentasse de forma mais marcante e focada.



GELITA
Improving Quality of Life

### 2005

Em 2005, a DGF STOESS foi renomeada como GELITA. A logomarca foi completamente redesenhada, tornado-se mais moderna e suave, e passando a ser representada por um amarelo caloroso. Tal mudança se alinhou à filosofia da empresa "Improving Quality of Life".

### **EVENTOS:**

Visite a GELITA e vivencie os produtos inovadoresm para as megatendências de amanhã. Em 2014/2015 estaremos presentes nas seguintes feiras, entre outras:

FISA São Paulo
5 a 7 de agosto, 2014

SSW Las Vegas
8 e 9 de outubro, 2014

HIE Amsterdã
2 a 4 de dezembro, 2014

ENGREDEA Anaheim
6 a 8 de março, 2015

Vitafoods SA Sao Paulo
24 e 25 de março, 2015

FIC Xangai
1 a 4 de abril, 2015

Vitafoods EU Genebra
5 a 7 de maio, 2015

### Expediente

up*to*date é uma newsletter do Grupo GELITA

### Editores:

GELITA AG Uferstr. 7 69412 Eberbach, Alemanha www.gelita.com

### Equipe editorial:

Stephan Ruhm,
Marketing e Comunicação,
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Responsável por Marketing e Comunicação,
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190

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

Conceito, texto e criação: srg werbeagentur ag, Mannheim

### Impressão:

Metzgerdruck, Obrigheim



O download de atualizações e novas brochuras pode ser facilmente feito a partir de www.gelita.com!

GELITA AG Uferstraße 7 D-69412 Eberbach

