**GELITA** 

# UPTODATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#36

simpósio GELITA! Alimentos do futuro

## Prezado leitor,

O hábito de se movimentar não beneficia somente as pessoas. As empresas também podem se manter em forma com ele. É por isso que não nos contentamos em apenas desenvolver produtos inovadores. Estamos sempre interessados em formas de melhorar nossos processos. Com a nosso novo spray dryer, por exemplo, estamos aumentando o volume de nossa produção. Também reorganizamos nossa área de compras, adotando estruturas globais em vez de locais. Como você, enquanto cliente, se beneficia disso, é o que Heinrich Schmidt, Vice-Presidente Global de Compras, explica na entrevista desta edição.

"Pensar fora da caixa" foi o objetivo do recém-realizado Simpósio para Alimentos: em meados de junho, desenvolvedores de produtos e profissionais de marketing de todo o mundo reuniram-se para trocar ideias. Os pensadores não convencionais tiveram ideias surpreendentes e informaram sobre os resultados de seu trabalho. Você poderia imaginar que, apenas em função do formato, uma bola de chocolate é percebida pelos consumidores como um alimento mais doce do que outra barra feita com o mesmíssimo chocolate?

Novo no mercado é GELITA®-VET AlfaGel. Este produto inovador ajuda a curar inflamações no canal auditivo dos cães. O quê os cães diriam sobre isso? Só podemos supor. Mas o feedback dos veterinários sugere um "au au" de alegria dos nossos amigos de quatro patas.

Voltando ao movimento: ele será muito demandado em outubro, na próxima edição da GELITA Trail Marathon, em Heidelberg. Venha e junte-se a nós! Ainda dá tempo de treinar. Com isto em mente, mantenha-se em movimento.



Vice-presidente Global de Marketing & Comunicação GELITA AG

#### Encontro em Heidelberg

Simpósio para Alimentos GELITA 2015



Inovação

GELITA®-VET AlfaGel

[12]





Aplicações

Gelatina na pesquisa de câncer



Os editores de uptodate conversaram com Heinrich Schmidt, Vice Presidente Global de Compras

#### Entrevista

"Nosso objetivo é antecipar os desenvolvimentos significativamente, com meses de antecedência."





Inovador

Nova torre de secagem

GELITA contabiliza crescimento



companhia."

Quatro anos atrás, a GELITA transformou completamente seus processos de compra. Fez isso adotando estruturas globais em vez de locais. Heinrich Schmidt, Vice Presidente Global de Compras, fala sobre recursos reunidos, um olhar para o futuro e o DNA de um comprador.

## "Nosso objetivo é antecipar desenvolvimentos de forma significativa, com meses de antecedência."

#### Sr Schmidt, há verdade na afirmação: "O segredo da excelência em compras é ouvir e trabalhar em conjunto."?

Eu só posso concordar com isso de todo o coração. O moderno conceito de compra difere muito da mera prática de fazer pedidos. O comprador de hoje deve ser um empreendedor que faz-tudo, com um elevado grau de competência profissional e social. Ele deve ser capaz de se comunicar em igualdade com especialistas e peritos dos fornecedores. Ele deve ser capaz de moderar, lidar com o conflito e, é claro, ter fortes habilidades de negociação, a fim de fazer valer os interesses da empresa. E os fatores-chave para ser capaz de realizar essas tarefas com sucesso são certamente escuta atenta e cooperação estreita com os parceiros internos e externos.

#### Quais os motivos por trás da reestruturação de quatro anos atrás?

No passado, nossa área de compras estava organizada localmente e focada em operações locais. Não havia quase nenhuma cooperação em nível global. Isso limitava nosso alcance no sentido de explorar as sinergias que surgiram, por exemplo, a partir da união mundial de nossos requisitos. Os últimos quatro anos têm mostrado que estamos no caminho certo.

#### Qual o maior desafio no processo?

Uma das missões principais da nova abordagem foi gerar entusiasmo entre os nossos colaboradores, além de integrar na medida certa as diferentes culturas do mundo GELITA. Além disso, sentíamos falta de transparência em todas as estruturas e processos locais do departamento de compras.

#### Que reservas existiam? E como vocês conseguiram que a equipe se comprometesse com a nova estrutura?

Em minha opinião, a relutância inicial dos funcionários se deveu principalmente à incerteza envolvendo os contratos de aquisições da GELITA no futuro, e o que isso significa para cada um. A comunicação foi certamente a chave para conquistar o nosso pessoal e, posteriormente, inspirá-los. Mantivemos a equipe atualizada com os novos desenvolvimentos desde o início. Além disso, durante

meus roadshows sobre compras, visitei todas as regiões em 2012 para informar de forma abrangente os funcionários e responder a todas suas perguntas sobre o projeto.

### Em quais áreas de compras houve as maiores mudanças?

Houve evolução e otimização em todas as áreas. A redução mundial de fornecedores de 15.000 para 4.000 mostra por si só o enorme impacto em nossas estruturas de compras. Um exemplo impressionante é o frete marítimo. Em vez de 50, agora trabalhamos com apenas um único parceiro. Isso nos permitiu reduzir os custos de forma sustentável e simplificar consideravelmente os procedimentos.

### Que outras vantagens o conceito de Compras Globais garante à GELITA?

Ao realizarmos a reestruturação, nos tornamos capazes de obter economias significativas. Além disso, nossos gerentes de categoria, líderes de compras e também gerentes de compras são especialistas nas áreas de energia, produtos químicos, logística e tecnologia. Isso os torna parceiros competentes para os outros departamentos.

#### Como os consumidores se beneficiam?

Um dos maiores desafios na próxima década será garantir, com recursos cada vez menores, segurança de abastecimento para a nossa empresa. Muitas das iniciativas estratégicas em Compras Globais são destinadas a responder este desafio – e os nossos clientes, no outro extremo da cadeia de abastecimento, também se beneficiam do aumento de confiabilidade alcançado.

## Até que ponto as necessidades globais podem ser unificadas?

Boa pergunta, isso nem sempre funciona tão bem como aconteceu com o frete marítimo, é claro. No entanto, para as grandes regiões, caso da Europa como um todo, muitas vezes é possível encontrar um fornecedor preferencial para um grupo de produtos. E fechar acordos mais amplos. Nesses casos, também é importante, do ponto de vista de gerenciamento de risco, ter à mão uma segunda fonte em caso de emergência.

#### Novos produtos, empresas e modelos de negócios surgem todos os dias no mercado de compras. Como você e sua equipe ficam atualizados?

O fato de que o mundo está girando cada vez mais rápido torna o nosso trabalho incrivelmente excitante – mas também nos apresenta desafios. Nosso objetivo é garantir vantagem competitiva para nossa empresa, através da gestão profissional do nosso departamento de compras. Mas descansar sobre nossos feitos seria um grande erro. Por isso colocamos grande ênfase no contínuo treinamento. Nossos especialistas participam de cursos várias vezes por ano. Além disso, implementamos processos de inteligência de mercado que nos mantêm informados sobre desenvolvimentos relevantes em nossos mercados de contratos globais, podendo até antecipar importantes desenvolvimentos com meses de antecedência. Ou seja, estamos em uma posição que nos permite traçar o rumo certo para a nossa empresa em tempo hábil.

#### Como vocês localizam os melhores fornecedores mundo afora?

Usamos uma ampla gama de ferramentas – de pesquisas na Internet e plataformas de contratação baseadas na web, a visitas a feiras de negócios, embora a importância destas tenha diminuído com a digitalização.

#### Qual o papel da sustentabilidade e da proteção ambiental?

Ambos aspectos estão se tornando crescentemente importantes. Em conjunto com nossa Gestão de Responsabilidade Social Corporativa, acabamos de desenvolver um Código de Conduta para nossos fornecedores, que governa nossos requerimentos para sustentabilidade e padrões sociais, que agora estamos sucessivamente implantando.

#### Nem todo serviço pode ser comprado globalmente. Qual escopo as plantas possuem individualmente?

Estamos em constante contato com nossas unidades. Além disso, organizamos Reuniões de Compras periódicas aqui em Eberbach. Este ano trabalhamos juntos intensivamente na nossa Estratégia de Compras 2020; e todos podem desempenhar um papel ativo nisso. Para mim sempre foi importante levar em consideração as preocupações de cada uma de nossas plantas. Isso integra nossas iniciativas estratégicas para nos certificar de que realmente alcançamos o melhor resultado para a GELITA – o que nos leva de volta a ouvir atenciosamente.



# Reunião de pensadores não convencionais

Soluções cruzadas no desenvolvimento de produto



Revelar interfaces entre categorias de produtos e a variedade de possibilidades resultantes: essa foi a meta do Simpósio Gelita Para Alimentos 2015. Cerca de 75 desenvolvedores de produtos e profissionais de marketing de todo o mundo reuniram-se em meados de junho em Heidelberg para serem inspirados pelas mais diversas "Soluções Cruzadas no Desenvolvimento de Produtos" – como o evento foi intitulado.

Algodão doce sem açúcar, batatas fritas isentas de gordura e de carboidrato, picolé de leite: assim como as palestras de renomados cientistas, conceitos extraordinários de produto impressionaram os participantes do Simpósio GELITA para Alimentos 2015.

#### Café para a memória

Um dos focos da reunião foi em alimentos com aquele algo mais para a saúde e o bem-estar. Café que melhora a memória? Smoothie que dá mais firmeza a pele? Ou balas que fazem sua pele ter aroma de rosas? Apresentadas aos representantes das principais empresas internacionais de alimentos, essas novidades mostraram quão frutífera pode ser a troca de informações e o compartilhamento de ideias entre setores de mercado já existentes e as futuras fronteiras da indústria. Esse intercâmbio cria novos impulsos para que se concretizem muitas inovações.

#### Descobrindo o que há além do horizonte

As descobertas do neurocientista Charles Spence, que está realizando pesquisas sobre a relação entre a forma, o sabor e a percepção dos gêneros alimentícios, foram impressionantes. Em testes de degustação, as pessoas acham, por exemplo, que uma bola de chocolate redonda é mais doce do que uma barra de chocolate quadrada seria o formato uma maneira de reduzir o acúcar? Christiane Friedmann, do Workshop Instituto do Futuro, apresentou exemplos cruzados de diversas indústrias. Dr. Jürgen Eck, da empresa de biotecnologia BRAIN, explicou as últimas possibilidades de biologia molecular no desenvolvimento de produtos. Por sua vez, Dra Annemarie Dengler, da RED OTC Development GmbH, lançou luz sobre as diferenças na classificação de produtos farmacêuticos e alimentos. Finalmente, Dra. Melanie Felgate, da Datamonitor, previu um crescimento enorme na área de alimentos farmacêuticos.

#### Clean Lahel

Além dos conceitos inovadores, ficou evidente a importância da gelatina e dos peptideos de colágeno nas necessidades dos consumidores atuais. Por sinal, esses ingredientes são candidatos ideais na formulação de produtos Clean Label: "naturais, sem E-numbers, isentos de transgênicos, sustentáveis, um gênero alimentício independente". Eles também são a única fonte de proteína que não possui potencial alergênico.

#### Veia, toque, saboreie

Além das vastas discussões sobre conceitos de produtos, foi possível provar algumas das "ideias loucas" no "GELITA Food Market". Nesse local o visitante conseguia ver, tocar e provar as inovações que surgem quando os desenvolvedores de produtos da GELITA ficam totalmente livres para criar. O retorno foi positivo: O simpósio foi "inspirador", "altamente





inovador, impressionante e notável", e "encorajou a pensar fora da caixa", para mencionar apenas algumas citações. Gerente do evento, Oliver Wolf ficou encantado: "Nosso conceito funcionou bem e provocou um grande interesse. O Simpósio GELITA para Alimentos está se estabelecendo como uma confraternização da indústria, com grande força inovadora.".

INTERESSADO EM SOLUÇÕES INOVADORAS DA GELITA? Fale com:
Oliver Wolf
Tel. +49(0)6271 84-2194
oliver.wolf@gelita.com

# Na reta final!

Está chegando a hora: no dia 4 de outubro de 2015, a GELITA Trail Marathon acontece em Heidelberg pela terceira vez. As inscrições ainda estão abertas!

Mais de 3.000 corredores são esperados na GELITA Trail Marathon deste ano. Impressionantes 1.500 posições de partida já foram reservadas para os corredores individuais, e 300 para as equipes. Os participantes não precisam necessariamente correr a distância total de 42,195 km. O percurso também pode ser feito em equipes. Outra opção é correr os 10 km da trilha Himmelsleiter (caminho para o céu) - reconhecidamente a parte mais difícil do percurso: há uma íngreme subida, além de bordas de pedra e pedregulhos no caminho do monte Königstuhl, a uma altitude de 567 metros. Não é à toa que o lema da GELITA Trail Marathon é: "Impressionante. Mais alto. Mais difícil.". No caso da trilha Himmelsleiter, a ênfase está claramente no "mais alto" e "mais difícil". A parte do "Impressionante" fica para as grandes seções do percurso com fantásticas vistas do centro histórico de Heidelberg, do mundialmente famoso castelo, da Alte Brücke (ponte velha) e do Vale do Neckar. Os participantes que correrem toda a maratona completarão um total de 1.500 metros de ganho de altitude – feito conseguido pelo vencedor do ano passado em três horas, 32 minutos e 59 segundos.

Quem estiver interessado, aliás, pode pedir aconselhamento e dicas aos atletas Lisa Hirschfelder e Stefan Teichert, que encabeçam as turmas de preparação para a corrida.





# GELITA contabiliza

A demanda por peptídeos de colágeno GELITA está em alta. Tanto que a empresa está continuamente expandindo sua sede na Alemanha. A prova mais recente disso é o investimento em uma nova estrutura de secagem. A planta entrou em operação no final de maio de 2015.

A busca por articulações flexíveis, ossos fortes, pele macia e cabelo brilhante continua a impulsionar a demanda pelos produtos GELITA FORTIGEL®, VERISOL® e PEPTIPLUS® – afinal, Peptídeos Bioativos de Colágeno GELITA auxiliam as funções naturais do corpo, estimulando-o a produzir o próprio colágeno. A GELITA produz os peptídeos de colágeno em vários locais. A produção em Eberbach aumentou vários milhares de toneladas. Com isso, ficou vantajoso para a GELITA aumentar sua abrangência produtiva, passando a conduzir a secagem por atomização dos peptídeos de colágeno por conta própria, localmente.

#### Sala para investimentos

Os preparativos para o projeto de 4,8 milhões de euros começaram em 2013 com extensas conversões e demolições nas instalações da fábrica. Em uma área de 220 metros quadrados foi criado espaço para uma construção de aço de 25 metros de altura, em que a planta deve ser incorporada. Os elementos centrais da planta foram instalados em maio de 2014. As câmaras de pulverização e filtros tiveram que ser montados no piso superior da estrutura de aço com precisão milimétrica. Não é tarefa fácil, considerando as onze toneladas e os quase nove metros de comprimento da câmara de secagem, ou a igualmente enorme câmara de filtragem, que pesa sete toneladas e mede 13 metros de comprimento. Só o trabalho do guindaste levou dois dias inteiros. O trabalho de conexão completa, incluindo todas as execuções de testes, ajustes e qualificações de produtos, levou vários meses. Enquanto isso, a produção de peptídeos em pó fino começou, e a de peptídeos aglomerados deve iniciar em agosto.

#### Mais independente e mais sustentável

A nova unidade aumenta a abrangência de produção e torna a GELITA mais independente de fornecedores. Além disso, ela fortalece o compromisso da empresa de produzir de forma sustentável: a estrutura de secagem local otimiza os transportes caminhão, melhorando assim o equilíbrio ecológico. Além disso, a central de cogeração existente, que gera a própria eletricidade e o próprio vapor da empresa, pode ser melhor utilizado.

# Como a torre de secagem funciona

A solução de peptídeo de colágeno é pulverizada para dentro da câmara, onde as gotículas atomizadas encontram ar quente. Quando o líquido se evapora, o pó permanece. O filtro impede a entrada de poeira no ambiente.











# Tecnologia segmentada

Métodos minimamente invasivos podem fornecer uma maneira delicada para tratar inúmeras doenças. Mas a navegação dos instrumentos apresenta riscos. Minimizá-los é tarefa do grupo júnior Computer Assisted, do Centro Alemão de Pesquisa em Câncer. Para conseguir esse feito eles contam com ajuda da gelatina GELITA®.

O câncer é considerado uma das principais causas mundiais de morte, e a tendência é que essa posição se consolide. É por isso que os pesquisadores estão trabalhando intensamente em procedimentos inovadores e minimamente invasivos. Um destes novos métodos é a remoção por radiofrequência (RF), utilizada, por exemplo, em metástases no fígado. Neste procedimento, o médico insere no tecido patológico um instrumento em forma de agulha através da parede abdominal, destruindo o tumor pelo calor. O problema desta intervenção reside na dificuldade para o médico de atingir o tumor com precisão, sem ferir estruturas vitais do paciente. O grupo júnior do DKFZ, fundado em 2012 pela cientista Lena Maier-Hein, em Heidelberg, está trabalhando para resolver este problema. A equipe, cujos membros trabalham em conjunto e de forma interdisciplinar, é composta por 15 colaboradores com experiência em ciência da computação, física e medicina. Eles realizam pesquisas em cooperação com a Universidade de Heidelberg para encontrar novas maneiras de representar a anatomia do paciente em três dimensões, e permitir a visualização dos instrumentos em tempo real. Tudo para que eles possam ser navegados com segurança pelo médico.

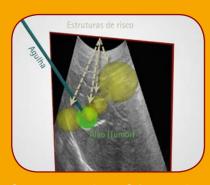
### Navegação segura

Um dos membros da equipe, Alfred Franz acaba de concluir sua tese de doutorado sobre navegação com agulha. Ele já havia trabalhado no premiado desenvolvimento de uma tomografia computadorizada de navegação guiada com agulha. A desvantagem é que o método oferece apenas uma imagem momentânea. Logo após a foto ser tirada, a estrutura do corpo muda com a respiração e movimentos dos órgãos.

Franz resolveu este problema através da combinação da navegação com agulha e da tecnologia ultra-sônica. "O ultra-som tem muitas vantagens. A tecnologia é barata e altamente disponível, o doente não é exposto a radiação, o que torna possível olhar o corpo em tempo real". No entanto, Franz admite, também é difícil de interpretar as imagens de ultra-som. A solução é uma exibição tridimensional no monitor, com a qual é possível guiar a agulha em segurança para o seu objetivo. Mas uma questão permanece: como o sistema pode ser testado? É aí que entra em jogo a gelatina balística da GELITA.



Durante a punção, o médico precisa ver exatamente como ele está guiando a agulha – com métodos convencionais, isso só é possível em uma representação 2D.



Com a representação em 3D de navegação, a agulha, o tumor e as estruturas vitais podem ser vistas mais facilmente.





A experiência foi feita com gelatina tingida de preto.

Os investigadores fazem os chamados fantasmas fora da gelatina para simular, por exemplo, a remoção por radiofrequência de um tumor de fígado.

"Nós também colocamos balas de goma, massa de modelar ou salsichas na gelatina, como substitutos das estruturas vitais de alto risco. Pedaços de carne servem como um tumor. Tingimos a camada superior da gelatina de preto, para impedir a visão direta do tecido", diz Franz. Uma vez que o calor da agulha provoca alterações na carne, é fácil dizer se o instrumento foi devidamente navegado. Os testes foram muito bem sucedidos e novos experimentos ocorrerão em breve.

PARA MAIS INFORMAÇÕES: Dr Christoph Simon Tel. +49(0)627184-2535 christoph.simon@gelita.com

# Orelhas presas para trás!

Tratamento canino de otite livre de estresse com GELITA®-VET AlfaGels

Cães com dor ficam estressados – dependendo de seu comportamento, também podem ficar cabisbaixos ou agressivos. Frequentemente, a chamada otite externa, uma inflamação do canal auditivo externo, é responsável pelo problema. Métodos de tratamento anteriores requerem cuidados diários muitas vezes dolorosos, colocando ainda mais pressão sobre o animal. Com GELITA®-VET AlfaGel, pelo contrário, cão e dono podem respirar aliviados!

Cães com orelhas caídas ou crescimento excessivo de pelos nos canais auditivos são particularmente propensos a otite externa. Raças que gostam de nadar com frequência também sofrem com isso. Um canal auditivo pouco ventilado e úmido fornece é terreno fértil para germes e inflamações, que pioram ainda mais a desordem.

Até então, mesmo otites externas simples e não-crônicas exigiam que os donos dos cães limpassem as orelhas dos animais diariamente, para em seguida introduzir medicamentos em gotas – processo que pouquíssimo cães suportam alegremente. O produto GELITA®-VET AlfaGel simplifica essa complexa terapia. Em infecções moderadas, dois tratamentos em intervalos de cinco dias são suficientes. Infecções mais graves exigem uma terceira aplica-

ção depois de cinco dias. Todos os tratamentos são efetuados pelo veterinário, eliminando problemas de aplicação ineficazes pelo dono do animal.

## Liberados para balançar a cabeça

Cada pacote de GELITA®-VET AlfaGel contém um pó de gelatina que o veterinário mistura com medicamentos líquidos, tais como antibióticos. O gel resultante é aplicado diretamente na frente do tímpano, onde pode atuar ao longo de vários dias. O gel viscoso adere às paredes do canal auditivo muito bem, e não pode, portanto, ser facilmente removido quando o animal sacode a cabeça.

#### Tão simples, tão engenhoso

GELITA®-VET AlfaGel está no mercado alemão desde outubro de 2014. O retorno tem sido altamente positivo: 1.200 veterinários já são clientes regulares. "Veterinários que tiveram experiência com GELITA®-VET AlfaGel estão completamente convencidos", diz Ralf Schuler, gerente de produto da GELITA MEDICAL. Temos certeza que os cães e seus donos pensam o mesmo.

CONTATO: Ralf Schuler, Gerente de Produto Tel. +49 (0)6271 84-2023 ralf.schuler@gelitamedical.com



Dependendo do porte do animal, uma embalagem de GELITA®-VET AlfaGel é suficiente para no mínimo dois canais auditivos.





# Evento de sucesso

Pela segunda vez em 2015, no final de abril os convidados das Américas do Sul e Central da Sanofi visitaram a fábrica da GELITA em Eberbach. Juntamente com jornalistas e médicos, representantes da Sanofi obtiveram informações no local sobre a produção de FORTIGEL<sup>®</sup>.

FORTIGEL® é atualmente comercializado com muito sucesso pela Sanofi em oito países das Américas do Sul e Central, sob as marcas Gelicart® (países de língua espanhola) e Mobility® (no Brasil). Em 2011, o colágeno de articulações GELITA foi o primeiro item incluído no portfólio da empresa farmacêutica que não é um medicamento tradicional, mas sim um suplemento ativo, que complementa a dieta diária. A empresa foi, assim, capaz de atingir novos públicos-alvo, em mais e mais países. Desde a visita da Sanofi no ano passado, Gelicart® foi introduzido no Peru, Uruguai e Equador. Antes disso o produto já estava disponível no Panamá, Colômbia, Chile, México e Brasil, neste caso sob a marca Mobility®. Como fornecedora de serviços completos, a GELITA também provê a respectiva embalagem do produto para os seus parceiros de negócios.

# Fluxo de informação horizontal incluso

Além da delegação da Sanofi, oito médicos e 19 jornalistas de vários veículos de comunicação estavam entre as cerca de 50 pessoas que visitaram Eberbach. Como importantes mediadores, eles também obtiveram informações exclusivas das

áreas de produção, pesquisa e desenvolvimento. Os médicos – cirurgiões ortopédicos e reumatologistas – já haviam reportado anteriormente tratamentos conjuntos bem-sucedidos com peptídeos de colágeno em seus pacientes. Além de visitas aos laboratórios e degustações, o programa que a equipe GELITA e seus cientistas prepararam para a delegação Sanofi incluiu uma visita à nova torre de secagem. Nesta estrutura, a solução de peptídeo de colágeno é seca por pulverização, tornando-se um pó – que mais tarde será usado na produção de FORTIGEL®, entre outras soluções.

Os convidados puderam fazer perguntas relativas ao desenvolvimento, fabricação e distribuição a Beate Klöppel, Diretora da GELITA Health GmbH, Hans-Ulrich Frech, Vice-Presidente Global de Saúde, Nutrição e Medicina, Dr. Stephan Hausmann, Vice-Presidente de Saúde & Nutrição, Leia Tomaz, Diretora de Vendas da América do Sul e Dr. Hans-Christoph Kneféli, Gerente Sênior de Medicina. Os representantes da mídia foram atendidos por Michael Teppner, Vice-Presidente Global de Marketing e Comunicação, e sua equipe. Graças aos muitos outros que ajudaram na preparação e execução, o evento em Eberbach foi um sucesso. Os visitantes ficaram completamente satisfeitos com o tour pela fábrica e com sua estadia na GELITA.





## Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

Responsável por

Editores: GELITA AG Uferstr. 7 69412 Eberbach Alemanha www.qelita.com **Equipe editorial:** Stephan Ruhm, Marketing e Comunicação,

Marketing e Comunicação, stephan.ruhm@gelita.com Michael Teppner,

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



Perspectiva global

## O que o mundo come

É praticamente indiscutível que há uma conexão entre a dieta e a saúde de uma pessoa. Claro, genes e fatores externos também desempenham um papel significativo na forma como envelhecemos – mas, se esses dois fatores estiverem ok, o resto depende basicamente da comida. De acordo com algumas teorias, em lugares onde a cozinha tradicional é mantida, as pessoas vivem mais tempo. Na ilha japonesa de Okinara, na equatoriana Vilcacamba ou em Nuoro, na Sicília, para citar três exemplos, há um número particularmente elevado de centenários.

A GELITA há muito tempo sabe que dieta, saúde e bem-estar andam de mãos dadas. Com OPTICE°, por exemplo, a GELITA fornece à indústria de alimentos um ingrediente para sorvetes que substitui completamente a gordura e ainda assegura uma textura perfeita. Assim, os consumidores preocupados com a saúde podem desfrutar de um sorvete de vez em quando, sem se preocupar com as consequências desse pequeno prazer. Proteínas de colágeno GELITA também substituem o teor de gordura de queijo e embutidos.

Mas os produtos da GELITA fazem mais do que tornar alimentos mais saudáveis; como suplementos, eles também podem aumentar o bem-estar físico. FORTIGEL®, VERISOL® e PEPTIPLUS® preservam a função das articulações e dos ossos, garantindo ainda pele mais jovem, gestão bem sucedida de calorias e melhora da oferta de proteínas.

Produtos GELITA, aliás, não conhecem fronteiras: eles se encaixam na cozinha de todos os países e podem ser usados internacionalmente!





### Região Mediterrânea

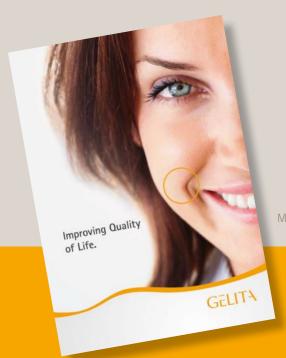
Dada a sua diversidade, seria um ultraje unificar culinária de todos os países do Mediterrâneo. Mas existem ingredientes comuns tão saudáveis, que foi criado o conceito de "dieta mediterrânea": azeite de oliva, tomates frescos, beringelas, pimenta, alho, peixe e marisco, além de ervas como tomilho, alecrim, coentro, sálvia, orégano e manjericão. Esses ingredientes podem ser encontrados da França à Grécia, de Portugal ao Marrocos. A única coisa de que não se tem certeza é se croissants e pasteis de nata contribuem para uma expectativa de vida elevada.

### Ásia

Os benefícios da culinária asiática são indiscutíveis: arroz, vegetais frescos e cozidos brevemente no vapor, muitos tipos de sopas, quase nenhum açúcar ou gordura. Tudo combinado com chá verde, significativamente mais fácil de digerir do que café. Dado o tamanho da região em questão, é evidente que existem diferenças regionais. No Japão, o mar e tudo que vive nele desempenham um papel central, enquanto a culinária chinesa é mais baseada em carne e significativamente mais picante.

#### América Latina

A cozinha é tão variada quanto à diversidade cultural do continente. Nas panelas da América do Sul, tradições nativas se misturam às trazidas por imigrantes da Europa, África e Ásia. O prato nacional do Brasil é feijoada, um guisado de feijão preto e carne, que é servido com laranjas frescas e arroz. A farinha de milho é a base para muitos pães e bolos em vários países. Um grão extremamente saudável e nutritivo da cozinha tradicional Inca é a quinoa – que está apenas começando sua marcha triunfal ao redor do globo.



Mais sobre a GELITA em www.gelita.com

GELITA AG Uferstr. 7 69412 Eberbach Alemanha

