

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#38

Produktinnovation

GELITA® RXL Advanced –
die nächste Generation

Mehr auf Seite 3

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

was macht ein Unternehmen zur Referenz seiner Branche? Dass es nie nachlässt, auch wenn bereits Bestmarken erreicht sind. Ein Beispiel: 98,5 Prozent der weltweiten Lieferungen von GELITA – das sind immerhin mehr als 25.000 pro Jahr – kommen termingerecht beim Kunden an. Damit übertrifft GELITA deutlich die durchschnittliche Liefertreue anderer Industrieunternehmen.

GELITA® RXL Gelatine erhöht die Haltbarkeit von Gelatinekapseln, indem sie unerwünschte Quervernetzungen vermeidet. Jetzt folgt der nächste Innovations-

sprung: Das neue GELITA® RXL Advanced minimiert sogar den sogenannten Cross-Linking-Effekt bei besonders reaktiven Produkten – und erschließt damit den GELITA Kunden neue Möglichkeiten.

Auf dieses Produkt haben viele Ärzte bereits gewartet: GELITA TUFT-IT®, das weltweit erste Gelatine-Fibrillar. Mit GELITA TUFT-IT® können Ärzte in Zukunft einfacher, flexibler und effizienter Blutungen stoppen und somit ihre Patienten besser versorgen.

Besonders freuen wir uns aber auch darüber, dass wir zwei renommierte Preise gewinnen konnten. Zum einen für exzellente Markenführung und zum anderen für das neue Imagevideo. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der uptodate und: Bleiben Sie dran!

Michael Teppner,
Global VP Marketing & Communication
GELITA AG



Die Redaktion von uptodate sprach mit Thomas Muthny, Global VP Material Management/Supply Chain

Produktneueheit

SHAPEUP™ macht eine gute Figur



[10]

Interview

„Unsere Liefertreue liegt weltweit bei 98,5 Prozent.“



[4]

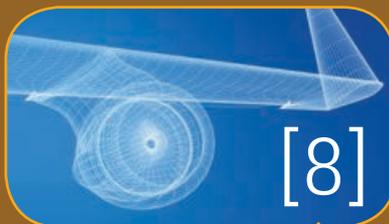
GELITA „Global betrachtet“

So süß ist die Welt [15]



Produktinnovation

Auf der sicheren Seite, dank Gelatine



[8]



[12]

[6]



Applications

Höhenflug mit NOVOTEC®



NEWS

Doppelte Ehre für GELITA



Produktinnovation

GELITA® RXL Advanced – die nächste Generation

Wie sich die Haltbarkeit von Gelatinekapseln signifikant erhöhen lässt, hat GELITA bereits mit GELITA® RXL vorgemacht. Jetzt geht das Unternehmen noch einen Verbesserungsschritt weiter und stellt GELITA® RXL Advanced für besonders reaktive Arzneimittel vor.

Harte und weiche Gelatine-kapseln gehören zu den beliebtesten Darreichungsformen für verschreibungspflichtige und rezeptfreie Arzneimittel sowie Nahrungsergänzungsmittel. Die geschmacksneutralen Kapseln lassen sich einfach schlucken und lösen sich im Magen-Darm-Trakt gut auf. Hartkapseln werden für pulverförmige Mittel bevorzugt, Weichkapseln eignen sich besonders für flüssige und pastöse Darreichungsformen.

Ein wichtiger Knackpunkt bisher für die Pharmaindustrie: die Langzeitstabilität. Bei bestimmten reaktiven Füllgütern und extremen Lagerbedingungen – beispielsweise einer relativen Luftfeuchte von 75 Prozent und hohen Temperaturen von 40 °Celsius – kann es zu wasserunlöslichen Quervernetzungen an der Grenzfläche zwischen Kapselhülle und Produkt kommen. Diese Cross-Links, abgekürzt XL, können die Freisetzung des Wirkstoffes verzögern und die Haltbarkeit beeinträchtigen. Gegen diesen, enorme Kosten verursachenden XL-Effekt gab

es lange Zeit kein Rezept. Die Versuche der Pharmaindustrie den unerwünschten Prozess durch Zusatzstoffe zu verhindern, stießen bislang auf wenig Akzeptanz.

Erfolgreiche Kombination

Den Durchbruch schaffte GELITA: Bereits 2014 hat das Unternehmen die RXL-Technologie auf den Markt gebracht. Das patentierte RXL-Konzept beinhaltet, dass die Molekulargewichtsverteilung der Gelatine während des Produktionsvorgangs kontrolliert eingestellt wird. GELITA schneidert diese Kombination von verschiedenen Gelatinemoleküle optimal passend für die spezifischen Bedürfnisse der Kunden zu. Die RXL-Technologie reduziert das Ausmaß der Quervernetzung erheblich und verbessert deutlich Haltbarkeit und Auflösung der Kapseln. Diese verbesserten Eigenschaften wurden mit Hilfe eines Modellsystems für Weichkapseln in Zusammenarbeit mit der Universität Heidelberg getestet. Alle

GELITA® RXL Produkte bestehen zu 100 Prozent aus Gelatine, enthalten keine Zusätze und können für Pharma- und Lebensmittel-Anwendungen eingesetzt werden.

Neue Marktchancen für GELITA® RXL Advanced

GELITA ruht sich auf diesem Erfolg nicht aus, forscht weiter und entwickelt das ganz neue GELITA® RXL Advanced. Diese Innovation minimiert sogar den Cross-Linking Effekt bei besonders reaktiven Arzneimitteln und Nahrungsergänzungprodukten. Damit erweitert sich das Anwendungsspektrum von Gelatinekapseln nochmals – und der Pharmaindustrie erschließen sich weitere Möglichkeiten und Marktchancen.

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Bettina Stöckle

Telefon +49 (0) 6271 84-2588

bettina.stoeckle@gelita.com

„Jedes unserer
Produkte ist
tailor-made.“



Thomas Muthny

arbeitet seit 31 Jahren für GELITA.
Er absolvierte ein Studium,
Fachrichtung Industrie mit Schwerpunkt
Marketing und Controlling, an der Berufs-
akademie und bei GELITA. Danach stieg
er immer weiter die Karriereleiter hinauf.
Seit neun Jahren ist Thomas Muthny
Global VP Material
Management/Supply Chain.

Alle 30 Sekunden verlässt weltweit ein mit Gelatine beladener LKW ein GELITA-Werk. Dass die richtigen Produkte zum richtigen Zeitpunkt am richtigen Ort hergestellt werden und rund um den Globus zum Kunden gelangen, dafür sorgt Thomas Muthny, Global VP Material Management/Supply Chain, mit seinem Team.

Herr Muthny, die Wertschöpfungskette ist ein weiter Begriff. Was zählt alles zu Ihrem Bereich?

Meine Aufgabe ist es, den weltweiten internen wie externen Gelatineeinkauf zu steuern. 25 Prozent unseres weltweiten Verkaufsvolumens schicken wir als sogenannte Intercompany Mengen über den Erdball. So beliefern wir von Deutschland aus Kunden in Asien oder Brasilien. Von den USA geht Gelatine nach Südamerika oder umgekehrt. GELITA stemmt über 25.000 Lieferungen pro Jahr. Wir sind permanent damit beschäftigt, diese Lieferströme zu koordinieren und optimieren.

Außerdem verantworten wir die mittel- und kurzfristige sowie die tägliche Produktionsplanung- und Kapazitätsauslastung. GELITA stellt 95 Prozent der Produkte auftragsbezogen her. Allein in Deutschland haben wir um die 4.000 Spezifikationen für Kunden. Im Prinzip ist jedes Produkt tailor-made.

Was unternehmen Sie, um die Lieferketten zu optimieren?

Wo es möglich ist, versuchen wir auf Direct Shipments umzustellen. Ein Beispiel: Anstatt Gelatine von Brasilien nach Deutschland zu liefern und hier für einen Kunden in Spanien auf Vorrat zu halten, bestellt der Kunde direkt bei GELITA in Brasilien. Dies spart Zeit, reduziert die Frachtwege und damit die Auswirkungen auf die Umwelt und verbessert die Effizienz. Wir schaffen also eine Win-win-Situation und leisten einen Beitrag zur Nachhaltigkeit. Intern arbeiten wir ständig daran, Prozesse zu standardisieren und die Durchlaufzeiten der einzelnen Fertigungsschritte zu optimieren.

Wie nehmen die Kunden dies an?

Natürlich bedeutet es eine Umstellung, weil die Kunden längere Lieferzeiten einplanen bzw. etwas früher bestellen müssen. Unsere Kunden sind in der Regel große Multi-National Unternehmen. Dies sollte für sie kein Problem sein. Dafür spricht auch, dass 90 Prozent der Kunden, die sich auf das Direct Shipment eingelassen haben, dabei bleiben.

Welche Herausforderungen sehen Sie in absehbarer Zeit auf Ihren Bereich zukommen?

Die Globalität wird zunehmen. Das heißt, wir brauchen noch mehr Spielraum auf unseren Versandwegen. Deshalb arbeiten wir jetzt schon an neuen Lieferwegen. Die komplexen regulatorischen Bestimmungen machen diesen Prozess sehr aufwändig. Bei der neuen Verbindung zwischen Mexiko und Australien dauerte es beispielsweise neun Monate, bis sich die jeweiligen Veterinärbehörden über das Gesundheitszertifikat geeinigt hatten. Es ist jedoch so: Je mehr Lieferwege uns zur Verfügung stehen, desto schneller können wir Engpässe und Überproduktionen in den verschiedenen Ländern ausgleichen.

„Wir erschließen schon heute Lieferwege für morgen.“

Auch die Anforderungen an unseren Rohstoff zum Beispiel bezüglich Halal und Kosher werden immer strenger. Immer mehr Menschen möchten außerdem wissen, wo die für die Produktion verwendeten Rohstoffe herkommen. Diese Rückverfolgbarkeit, die in Europa und den USA seit der BSE-Krise im Jahr 2000 kein Thema mehr ist, wird auch in Südamerika und in Asien-Pazifik zunehmend verlangt. Für uns bedeutet dies einen erheblichen Aufwand in der gesamten Wertschöpfungskette.

Zu Ihrem Team gehören weltweit über 100 Mitarbeiter. Was erwarten Sie von jedem Einzelnen?

Dass die Werte, die sich GELITA auf die Fahne geschrieben hat, auch untereinander gelebt werden. Einstellung und Leidenschaft sind ganz wichtige Eigenschaften und Voraussetzungen, denn diese kann man nicht lehren oder lernen. Jede Funktion ist von anderen Funktionen abhängig. Wir pflegen auch intern immer

eine Kunden-Lieferanten Beziehung. Jeder Einzelne leistet seinen Beitrag dazu, dass unsere Produkte in der gewünschten Qualität zum gewünschten Zeitpunkt beim Kunden ankommen. Wir wollen jeden Kunden zufriedenstellen, auch den internen.

„Unsere Liefertreue liegt weltweit bei 98,5 Prozent.“

Verbindlichkeit ist einer dieser Werte. Was bedeutet er in Ihrem Kontext? Und was unternehmen Sie, um diesen Wert noch stärker zu verankern?

Wie hoch unsere Verbindlichkeit ist, zeigt am deutlichsten unsere Lieferzuverlässigkeit von 98,5 Prozent weltweit. Damit liegt GELITA über der durchschnittlichen Liefertreue der Industrie. Trotz dieses sehr guten Ergebnisses, fordern wir regelmäßig das externe Feedback von Kunden, aber auch intern von anderen Abteilungen ein. Wir stehen in ständigem Austausch untereinander und geben uns gegenseitig Rückmeldung. Es gibt immer etwas zu verbessern, auch wenn es nur Nuancen sind.

Hat Verbindlichkeit in allen Kulturen den gleichen Stellenwert? Wie gehen Sie mit Unterschieden um?

Jede Kultur hat ihre Eigenheiten und interpretiert Verbindlichkeit etwas anders. Es wäre vermessen, wenn wir beispielsweise unsere deutsche Arbeitsweise anderen Ländern komplett überstülpen wollten. Wir müssen die lokalen Unterschiede erkennen und darauf eingehen.

Was reizt Sie an Ihrer Aufgabe bei GELITA?

Die Internationalität: Morgens beschäftige ich mich mit Asien, mittags mit Europa und nachmittags mit Nord-, Mittel- und Südamerika. Vor allem aber ist nichts Routine. Es wird nie langweilig bei GELITA.

Auf der sichereren Seite – dank Gelatine



Seit Jahren gilt GELITA® Gelatine als vielseitiger und unverzichtbarer Hilfsstoff in der Pharmaindustrie. Während MedellaPro® in innovativen Medizinprodukten zum Einsatz kommt, spielt VacciPro® eine wichtige Rolle in der Herstellung von lebensrettenden Impfstoffen.

Als 2009 die Schweinegrippe kursierte und der H1N1-Grippevirus laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) in mehr als 200 Ländern nachgewiesen wurde, war schnelles Handeln gefragt. Rund um den Globus arbeiteten Pharmaunternehmen mit Hochdruck an einem Impfstoff – die meisten vertrauten dabei auf VacciPro® von GELITA. Das Kollagenpeptid wurde speziell für die Stabilisierung von Impfstoffen optimiert und trägt somit zu einer sicheren und wirksamen Impfung bei.

Der Gold-Standard für Impfstoffe

Niedriges Allergienpotenzial, hohe Bioverträglichkeit und hohe Affinität zu

Zellgewebe machen VacciPro® zum bevorzugten Impfstoff-Stabilisator der führenden Pharmaunternehmen weltweit. GELITA stellt das Kollagenpeptid gemäß den Vorschriften der europäischen und US-amerikanischen amtlichen Arzneibücher (Pharmacopöen) her. Der Grad der Keimfreiheit übertrifft sogar die Anforderungen, die die US-Zulassungsbehörde Food and Drug Administration (FDA) an implantierfähige Mittel stellt.

Die Grundlage für innovative Medizinprodukte

MedellaPro® stößt seit vielen Jahren auf ähnlich positive Resonanz bei Herstellern wie VacciPro®. Sie verwenden die medizinische Gelatine, die ebenso den höchsten

Anforderungen der führenden Pharmacopöen entspricht, für Gewebegerüste (Scaffolds), Linsenimplantate, Knochenfüller sowie für chirurgische Abdeckungen (Sealants) und Wundheilungsaufgaben. Auch Patienten, die eine Gewebetransplantation benötigen, profitieren von MedellaPro®: Mit seiner hervorragenden Körperverträglichkeit, der minimalen Keimzahl, dem niedrigen Allergienpotenzial und der hohen Gewebelaffinität lässt sich mit dem Produkt sogar menschliches Gewebe nachbilden. Dies ist die perfekte, nicht-invasive Alternative zu Transplantationen aus Eigengewebe. Die Belastung und Risiken für Patienten verringern sich deutlich und die Kosten reduzieren sich.

Das Engagement GELITAs geht weit über erstklassige Produktqualität hinaus. Das

GELITA bringt Neuheit auf den Markt

Viele Ärzte haben darauf gewartet, jetzt bietet GELITA es an: das weltweit erste Gelatine-Fibrillar für eine kontrollierte Blutstillung (Hämostase). GELITA TUFT-IT® kombiniert die positiven Eigenschaften eines gelatine-basierten Hämostats mit der einfachen Handhabung einer Vliesstruktur.

Mit GELITA TUFT-IT® können Ärzte kapillare, venöse und geringe arterielle Blutungen – auch solche, die mit konventionellen Methoden nur schwer in den Griff zu bekommen sind – in Zukunft noch einfacher, flexibler und effizienter stoppen. Das patentierte Gelatine-Fibrillar passt sich ideal unregelmäßigem Gewebe an und eignet sich auch für schwer erreichbare Stellen. GELITA TUFT-IT® kann in kleinen Büscheln oder dünnen Schichten so lange angewandt werden, bis die Hämostase erreicht ist. Dadurch lässt sich die Blutstillung sehr effizient mit der genau richtigen Menge des Produktes kontrollieren.

Das Handling? Denkbar einfach!

Ärzte können das Gelatinevlies direkt aus der Schachtel heraus verwenden, ohne es vorher anzufeuchten. Die einzelnen Fasern haften aneinander, deshalb behält das Produkt jederzeit seine Form. So vermeidet GELITA TUFT-IT® das Risiko einer unkontrollierten Verbreitung über die Wundränder hinaus. Da das Gelatine-Fibrillar nicht an der Wunde kleben bleibt, kann es außerdem während des Eingriffs neu positioniert – und somit der Patient optimal versorgt wird.

Die gelatine-basierten Hämostatika von GELITA MEDICAL, die sich seit Jahren als zuverlässig erweisen, sind biokompatibel: Der Körper resorbiert das Material vollständig. Durch seine neutralen Eigenschaften eignet sich GELITA TUFT-IT® zur kombinierten Anwendung mit Wirkstoffen wie Thrombin, Antibiotika oder Steroiden. GELITA TUFT-IT® soll insbesondere in der kardiovaskulären Chirurgie, der Neuro- und Wirbelsäulenchirurgie, bei gynäkologischen und urologischen Eingriffen und in der Viszeralchirurgie zum Einsatz kommen.

**Weltneuheit:
GELITA TUFT-IT®**

MEHR INFORMATIONEN:

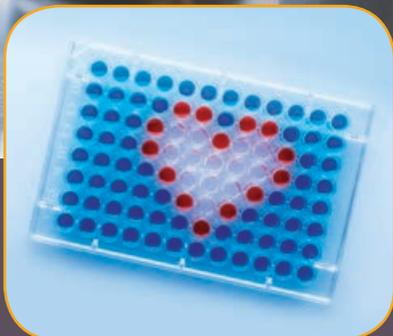
Ralf Schuler
Telefon +49 (0) 6271 84-2023
ralf.schuler@gelitamedical.com



Lebensrettende Impfstoffe



Niedriges Allergiepotenzial



Minimale Keimzahl

Unternehmen arbeitet in aller Welt eng mit den Zulassungsbehörden zusammen – und unterstützt seine Kunden dabei, die notwendigen Zulassungen für Ihre Produkte zu erhalten.

MEHR INFORMATIONEN:

Michelle A. Montgomery
GELITA USA
Telefon +1 712 943 1649
michelle.montgomery@gelita.com



Starkes Material:
Gelatine von GELITA
im Flugzeug-
turbinenbau.

Höhenflug mit NOVOTEC®

Wie lassen sich keramische Faserverbundstoffe für den Flugzeugbau besonders hitze- und korrosionsbeständig machen? Mit dieser Frage beschäftigte sich Thomas Wamser von der Universität Bayreuth. Die Antwort führte ihn zur GELITA® Gelatine.

— Ausgerechnet Gelatine soll die Stabilität eines Werkstoffes verbessern? Für Dr.-Ing. Wamser, Leiter der Arbeitsgruppe Pulvertechnologie am Lehrstuhl Keramische Werkstoffe, klingt das keineswegs seltsam. Er und sein Team haben in den letzten Jahren ein ausgeklügeltes Verfahren zur Herstellung von oxidkeramischen Verbundwerkstoffen entwickelt, bei dem die Gelatine NOVOTEC® von GELITA zum Einsatz kommt. „Die keramischen Fasern der Verbundwerkstoffe sind von einer keramischen Matrix umgeben“, erklärt Wamser und fährt fort: „Die Gelatine beeinflusst die Ausbildung der keramischen Mikrostruktur.“

Überlegenes Verfahren – dank NOVOTEC®

Wamser mischt bei dem Verfahren NOVOTEC® in den keramischen Schlicker, so nennt sich die Mixtur aus Wasser, keramischem Rohstoff und Dispergator. Anschließend werden Keramikfasergeflechte in den Schlicker getaucht, übereinandergelegt und laminiert. Danach wird das Material gefriergetrocknet. Bei diesem Freeze Casting verhindern die entstehenden Eiskristalle, dass die Keramik beim späteren Erhitzen auf 1200 °C – die Fachleute sprechen vom Sintern – kein Volumen verliert. Zudem erhöht sich die Materialdichte. „Durch die Zugabe von NOVOTEC® können wir sogar haargenau



Hält extrem hohen Temperaturen stand: eine Brennerdüse aus mit NOVOTEC® hergestelltem Verbundwerkstoff.



Thermoschocktest einer auf 1200 °C erhitzten Brennerdüse in Wasser.

die gewünschte Mikrostruktur in der Keramik erzeugen“, erklärt Wamser. „Dies ist der große Vorteil des Freeze Casting mit NOVOTEC® gegenüber anderen Verfahren.“

GELITA hat Wamser und dessen Team während der gesamten Entwicklung unterstützt. „Die Experten bei GELITA stimmten die Gelatine genau auf unsere Bedürfnisse ab. So haben wir gemeinsam gezielt daran gearbeitet, dass sich die Viskosität des Schlickers durch die

Zugabe der Gelatine nicht erhöht“, sagt Wamser. Das Ergebnis? Ein sehr schadens-toleranter oxidkeramischer Verbundwerkstoff, der bei kleineren Rissen oder Inhomogenitäten nicht zu Sprödbrech, also einem schlagartig auftretenden Materialversagen, neigt, wie das bei konventionell produzierten Varianten der Fall ist. „Überall dort, wo ein hohes Risiko für Korrosion besteht, wie beim Flugzeugturbinenbau oder bei Hochtemperaturanwendungen kann ich mir diesen, mit NOVOTEC® hergestellten Verbundwerkstoff sehr gut vorstellen“, sagt Wamser.



Ansetzen des keramischen Schlickers im Labor der Universität Bayreuth.

MEHR INFORMATIONEN:

Dr. Matthias Reihmann
Telefon +49 (0) 6271 84-2538
matthias.reihmann@gelita.com

SHAPEUP™ macht eine gute Figur

Vielen Menschen geht es doch so: Sie sind mit ihrem Gewicht ganz zufrieden – und hadern beim Blick in den Spiegel trotzdem mit ihrer Figur. Der Grund: Die Silhouette hat sich auch ohne Gewichtszunahme im Laufe der Jahre unvorteilhaft verändert. Wie der Body – auch Ihrer Kunden – wieder in Form kommt? Mit gezieltem Training und dem neuen SHAPEUP™ von GELITA.

— Dort, wo früher eine Taille war, wölbt sich ein Speckgürtel. Und der einst flache Bauch hat sich zu einer kleinen Kugel entwickelt. Wie kann das sein, wo doch die Waage nach wie vor das gleiche oder kaum mehr Gewicht zeigt? Die Antwort liegt im Verhältnis von Muskeln und Fettmasse.

Die meisten Menschen reduzieren im Laufe ihres Lebens ihre sportlichen Aktivitäten, was zwangsläufig zu einem Abbau von Muskelmasse führt. Muskeln verbrauchen allerdings die meiste Energie im menschlichen Körper, sie bleiben sogar noch im Verbrennungsmodus, wenn man ruhig auf dem Sofa sitzt. Reduziert sich die Muskelmasse, verbraucht der Mensch folglich weniger Energie. Wer also nicht

Muskeln aus dem Schlaf wecken

Die erste gute Nachricht: Diese negative Entwicklung lässt sich stoppen und sogar umkehren, wenn die Muskeln wieder gefordert und belastet werden. Das Tolle an Muskeln ist nämlich, dass sie bis ins hohe Alter wachsen können und sich regenerieren. Zielgerichtetes Widerstandstraining, wie Krafttraining oder körperliche harte Arbeit, bringt den Aufbau von Muskelmasse in Gang. Ein wenig Radfahren oder ein bisschen Joggen reichen dagegen nicht aus. Wer nicht ins Fitnessstudio gehen mag, kann Zuhause mit seinem Körpergewicht und einem einfachen Terraband trainieren. Wichtig ist: Es sollten dreimal die Woche mindestens fünf verschiedene Kraftübungen für die größten Muskeln durchgeführt werden. Optimal sind jeweils sieben bis zwölf Wiederholungen in 20 bis 60 Sekunden.

Mehr Erfolg dank Proteinen

Die zweite gute Nachricht: Wer seine Nahrung täglich mit Proteinen ergänzt – und das ist wissenschaftlich belegt – verstärkt in Verbindung mit Krafttraining den Muskelaufbau. Hier kommt das neue SHAPEUP™ ins Spiel. SHAPEUP™ besteht aus dem Kollagenprotein BODYBALANCE™ von GELITA. Dieses 100 Prozent reine Protein zeichnet sich durch eine hohe Bioverfügbarkeit aus: Kollagen ist das am häufigsten vorkommende Protein im menschlichen Körper. Als elementarer Baustein von Sehnen, Bändern, Haut, Knochen und Gelenkknorpel ist es auch verantwortlich für die Elastizität. Kollagen ist als einziges Protein allergiefrei, es enthält weder Milch- oder Sojaweiße noch andere allergene Stoffe.

Wissenschaft bestätigt: SHAPEUP™ wirkt

Die dritte gute Nachricht: Die Partikelgröße von BODYBALANCE™ ist 100-prozentig mit dem menschlichen Körper kompatibel. Dadurch unterstützt SHAPEUP™ den Muskelaufbau besonders effektiv. Klinische Studien* zeigen eine

signifikante Verbesserung in Vergleich zum bloßen Muskeltraining. Nur 15 Gramm SHAPEUP™ täglich – eingerührt in kalte oder warme Flüssigkeiten, in Jogurt oder Müsli – reichen aus, um die Studienergebnisse zu erzielen. Erste Erfolge sind bereits nach sechs bis zwölf Wochen sichtbar – und spornen an: Die meisten trainieren danach weiter.

Unternehmen bietet BODYBALANCE™ zahlreiche Einsatzmöglichkeiten: Sie können das bioaktive Kollagenpeptid von GELITA Ihren Kunden in Getränken, Shakes oder Riegeln dazugeben und diese so bei ihrem Wunsch nach einem straffen Körper optimal unterstützen.

**British Journal of Nutrition, Juni 2015*



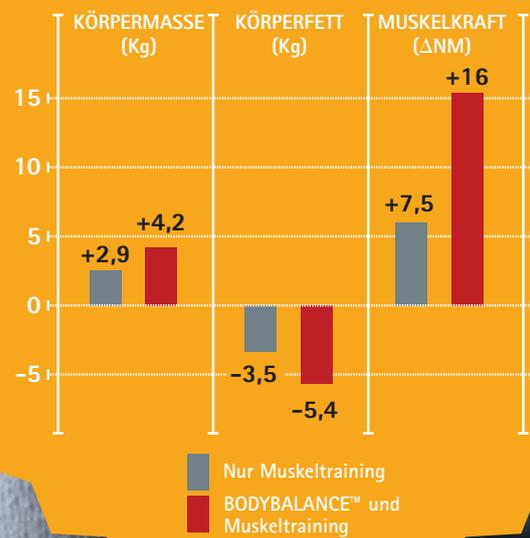
Das Nahrungsergänzungsmittel SHAPEUP™ von GELITA ist bisher nur in Deutschland erhältlich

gleichzeitig seine Kalorienzufuhr einschränkt, nimmt zu – und zwar an Fettmasse, die keine Energie verbrennt. Es beginnt ein Prozess, bei dem fettreiche Körpermasse zunehmend die fettarme Muskelmasse ersetzt. Verzagen müssen Ihre Kunden dennoch nicht, denn GELITA hat eine Lösung parat.



MEHR INFOS UNTER:
www.formyourbody.com

VERÄNDERUNGEN DURCH
BODYBALANCE™



Doppelte Ehre für G

GELITA hat allen Grund stolz zu sein: Das Unternehmen konnte gleich zwei Awards für sich gewinnen: Der Unternehmensfilm „You can see“ erhielt beim „WorldMediaFestivals“ den begehrten Intermedia-Globe Award in Gold in der Kategorie Public Relations/Image. Und für erfolgreiche Markenführung gewann GELITA den „German Brand Award“ in der Kategorie „Industry Excellence in Branding“.

Kreativ und technisch exzellent! So lautet das Urteil der Juroren des „WorldMediaFestival – global competition for modern media“ über den GELITA Unternehmensfilm. „You can see“ inszeniert einfallsreich die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten von Gelatine und Kollagenpeptiden: In Schwarz-Weiß gedreht, hebt der Film die Produkte orange hervor – und eröffnet damit einen neuen Blick auf die Welt. Stephan Ruhm, GELITA Marketing & Communication, nahm den Intermedia-Globe Award in Gold im Mai bei der offiziellen Preisverleihung in Hamburg entgegen. Das „WorldMediaFestival“ ist ein internationaler Wettbewerb für Kommunikationsmedien und gehört zu den wichtigsten Veranstaltungen der Branche.

Damit nicht genug: Mitte Juni zeichneten der Rat für Formgebung und das German Brand Institute die Marke GELITA in der Kategorie „Industry Excellence in Branding“ aus – eine ganz besondere Ehre! Denn die Teilnehmer des Wettbewerbs sind handverlesen: Nur wer durch das German Brand Institute, dessen Markenscouts und Expertengremien nominiert wird, darf mitmachen. „Neben exzellenten Produkten und Dienstleistungen ist eine durchgängige Markenstrategie für uns grundlegend, um im globalen Wettbewerbsumfeld Standards zu setzen“, erklärt Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication von GELITA, bei der feierlichen Preisverleihung in Berlin.



NEWS + NEWS + NEWS + NEWS + NEWS

ELITA



„You can see“ GELITA Unternehmensfilm erhält Award.

Ballistische Gelatine auf YouTube

Jörg Sprave hat ein Faible für Schleudern. Auf seinem eigenen YouTube-Kanal „The Slingshot Chanel“ mit rund einer Millionen Followern führt er wöchentlich seine ungewöhnlichen Apparate vor. Im Frühjahr 2016 war Sprave bei GELITA in Eberbach, Deutschland, zu Besuch und ging dem Mythos der ballistischen Gelatine auf den Grund. Was der deutsche YouTube-Star mit der Gelatine anstellt, können Sie sich hier anschauen: www.gelita.com/de/news/sprave



POWER MIT FLOWER

Für den internationalen Earth Day am 22. April 2016 hatte sich das GELITA USA CARE Team etwas Besonderes einfallen lassen: Mit einer Karte animierten sie ihre Kollegen, an der GELITA E-Cycling Veranstaltung am Earth Day teilzunehmen. Das Besondere daran: Die Karte war auf Papier mit Pflanzensamen gedruckt. Die Teilnehmer mussten das Samenpapier nur mit Erde bedecken und gießen, kurz darauf fingen bunte Wildblumen an zu sprießen.



NEUE OPTIK, NEUE TECHNIK, NEUE INHALTE:
GELITA HAT SEINE WEBSITE KOMPLETT ÜBERARBEITET.

www.gelita.com überzeugt mit frischer Gestaltung und komfortabler Nutzung – die Seite passt sich automatisch an die Bildschirmgröße an und ist auch auf Tablet und Smartphone bequem lesbar. Dank neuem GELITA-Produktfinder gelangen Sie mit wenigen Klicks zu den wichtigsten Informationen. Die Website erscheint in Englisch, Deutsch, Portugiesisch, Spanisch und Chinesisch. Der Internetauftritt wird kontinuierlich um weitere Funktionen ergänzt. Am besten, Sie schauen öfter mal vorbei. www.gelita.com

TERMINE:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. In 2016 sind wir u. a. auf folgenden Messen präsent:

IFT Chicago	16. bis 19. Juli 2016
GELITA Pharma and Health & Nutrition Symposium, Berkeley, USA	20. bis 22. Sep. 2016
SSW Las Vegas	6. bis 7. Okt. 2016
Food Matters Live London	22. bis 24. Nov. 2016
HIE Frankfurt	29. Nov. bis 1. Dez. 2016

Impressum

uptodate ist eine Information der GELITA Gruppe

Herausgeber:
GELITA AG
Uferstraße 7
69412 Eberbach
Deutschland
www.gelita.com

Redaktion:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing & Kommunikation
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Leiter Marketing & Kommunikation
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Konzept, Text & Gestaltung:
srg werbeagentur ag,
Mannheim

Druck:
Metzgerdruck, Obrigheim



Global betrachtet

So süß isst die Welt

Süßes macht glücklich – besonders in Kombination mit Fett. Das ist wissenschaftlich erwiesen. Unser Körper schüttet dann Serotonin aus, das uns zufrieden und entspannt macht. Auch steigert Zucker kurzfristig die Konzentrationsfähigkeit, allerdings sinkt danach der Leistungspegel leider unter die Ausgangsmarke. Erstmals wurde Zucker vermutlich in Indien gewonnen, etwa 300 vor Christus. Ein Zufall, dass von dort auch Yoga stammt?

• Auf lange Sicht und bei übermäßigem Verzehr schadet Zucker natürlich mehr als er nutzt – das weiß heutzutage jedes Kind. Umso besser, dass es Produkte gibt, die einen gesunden Genuss von Süßigkeiten erlauben. Mit OPTICE® von GELITA etwa kann wunderbar cremiges Eis vollkommen ohne Fett und Zucker hergestellt werden; ebenso wie fettfreies Softeis oder andere gefrorene Desserts. Noch besser, wenn die Süßigkeiten nicht nur zuckerfrei, sondern auch fettfrei sind. Oder wenn sie mit wichtigen Nahrungsergänzungsmitteln angereichert sind: GELITA® Fortified Gummies können je nach Wunsch Vitamine, Omega-3-Fettsäuren oder Probiotika enthalten. Nicht umsonst sind die gesunden Naschereien in den USA ein Verkaufsschlager.



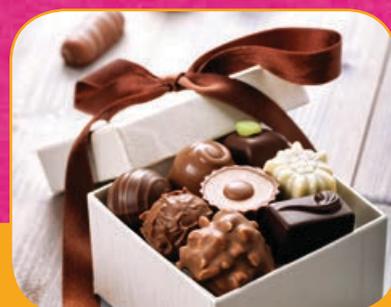
Mexiko

In Mexiko wurde die Schokolade erfunden. Was kann das Land anderes sein als ein Süßigkeiten-Paradies? Allerdings genießen die Menschen im heutigen Mexiko deutlich süßer als ihre Vorfahren, so süß, dass es seit einiger Zeit eine Sondersteuer auf zuckerhaltige Getränke gibt – zugunsten der Gesundheit. Gewöhnungsbedürftig für Fremde ist die Kombination mit Scharfem, Zitrone mit Chili etwa ist eine beliebte Eissorte. Mexiko ist auch das Land des Wackelpuddings, dementsprechend hoch ist hier der Verbrauch von Gelatine. Dabei entstehen Kunstwerke wie die „Gelatina mosaica“, ein wunderschönes und erfrischendes Mosaik aus verschiedenfarbigen Gelatinewürfeln.



Niederlande

Schon erstaunlich, wie die einzelnen Länder in Europa beim Genuss von Süßem ihre Eigenheiten beibehalten. In den Niederlanden etwa ist Lakritz überaus beliebt – für die Nachbarländer eher unverständlich. Lakritz besteht u.a. aus Salmiak, Zucker, Gelatine und je nach Gusto unterschiedlich viel Salz. Beliebt zum Frühstück ist Hagelslag, das sind Schokostreusel, die aufs warme Butterbrot gestreut werden. Die Niederländer mögen es süß und sind deswegen auch bereit, das Kalorienzählen zu ignorieren. Köstlicher Beweis dafür sind Poffertjes: in heißem Fett ausgebackene Teigtäschchen, die mit zerlassener Butter und viel Puderzucker serviert werden.



Russland

Pralinen mit Schokoladenfondant und Feingebäck sind die beliebtesten Süßwaren in Russland. Ein traditioneller Genuss ist die Vogelmilch-Torte: ein luftiger Boden, darauf eine dicke Schicht schaumige Gelatine-Milch-Creme, gekrönt von einer üppigen Schoko-Butter-Glasur. Der Trend geht aber auch in Russland seit einiger Zeit zu gesünderen und kalorienreduzierten Produkten. Gerne übrigens auch mit Zusatznutzen: Besonders im Premiumbereich punkten Süßwaren, die mit Vitaminen oder anderen funktionellen Bausteinen angereichert wurden. Die junge Generation schätzt Kaugummi, Geleebonbons und Kaubonbons – gerne zuckerfrei.



Unsere neuesten Produktblätter
können Sie unter www.gelita.com
kostenfrei downloaden!

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life