Enero 2018

GELITA

UPTODATE

La revista para los clientes de GELITA

#41

Gelatina GELITA®

¡Siempre copiada, nunca igualada!

Más en la página 6

Estimados lectores,

La gestión de la innovación es un pilar de las empresas exitosas. GELITA va un paso más allá y se basa en toda una cultura de la innovación. "La cultura en la que vivimos es crucial para el surgimiento de las innovaciones", confirma, por ejemplo, Wiebke Steinel, Gerente de Desarrollo Corporativo, en una entrevista.

Por ello fue muy adecuado el lema "Off the Beaten Track – Inspiration for better food, nutrition and health", incluido en el Simposio GELITA celebrado este otoño en Heidelberg con alrededor de 80 participantes que arribaron de todo el mundo. El tema fue, entre otras cosas, una tecnología revolucionaria, que ha desarrollado GELITA junto con otras dos compañías. El llamado "Fast Forward Process" lo que hace posible producir gomas de frutas sin formas de almidón. El nuevo proceso mejora no sólo la higiene, sino que también reduce, muchas veces, el tiempo de producción.

Fabricantes de cápsulas blandas pueden también ahora optimizar su producción a través de nuestras innovaciones y así ahorrar tiempo y dinero. Con GELITA® EC tenemos un producto de gelatina entérica que se deja producir en sólo un paso de trabajo. GELITA® EC ya es el cuarto producto en nuestro portafolio de liberación controlada.

¿Tal vez tenga efecto este *uptodate* y al leer le vengan a la mente muchas nuevas ideas? En este sentido, le deseamos un éxitoso año nuevo.

Michael Teppner
Global VP Marketing & Communication
GELITA AG

GELITA® EC
La solución perfecta

[11]

uptodate habló con Wiebke Steinel, Manager Corporate Development

Entrevista
"El cliente está al principio de todo"
[3]

NEWS
Reporte CSR
Nuevo Director de Finanzas, Las 100 mejores premiaciones, etc.
[12]

[6]

Simposio GELITA
Abriendo nuevos caminos

Applications
Tejido orgánico producido por impresora 3D

[10]

Diversidad de productos:
Gelatina multitalento (Receta incluida)

[8]

"Nuestra gestión de innovación nos diferencia claramente de nuestros Competidores"

¿Qué estrategia corporativa persigue GELITA? ¿Cuáles son los desafíos? ¿Qué productos están en demanda en el futuro? ¿Y qué papel juegan los clientes, en el desarrollo de GELITA? La entrevista con Wiebke Steinel, Manager Corporate Development, sobre mega tendencias, mercados y coraje.

Sra. Steinel, usted es responsable del área de desarrollo corporativo en GELITA. ¿Cuál es su tarea? Soy responsable para los temas de estrategia e innovación. El primero va desde el desarrollo sobre la implementación hasta el revisión del rendimiento. Entre mis tareas también se cuenta la preparación de los tres días de reuniones de estrategia, para las cuales nuestro equipo del Global Executive Management se reúne dos veces al año, tengo que moderarlas, prepararlas e incorporar los resultados en el trabajo. Estrechamente relacionado con la estrategia se encuentra el tema de la innovación. Yo me responsabilizo y coordino en todo el mundo la gestión de ideas e innovación. Diseñar y desarrollar la cultura de la innovación para GELITA, también recae en el ámbito de mis competencias.

"El cliente está al principio de todo"

No sólo estamos hablando de innovación, sino también de una cultura de la innovación. ¿Qué incluye eso?
La cultura en la que vivimos es crucial para que las innovaciones puedan emerjer en general. Alentamos a los empleados a pensar y contribuir. Nuestros gerentes deben estar abiertos y listos para apoyar la implementación de buenas ideas.

¿Qué tema la mantiene ocupada mayormente, en la actualidad?
La implementación de nuestra estrategia actual 2020. El próximo año será particularmente emocionante, por primera vez aplicaremos la técnica de escenario para desarrollar la estrategia 2025. En los próximos meses tendremos talleres con empleados seleccionados y expertos externos.

¿Qué espera usted de este nuevo proceso?
Por un lado, la técnica de escenario es muy sistemática y estructurada lo que hace comprensible los resultados, por otro lado no es demasiado compleja. Como resultado de los talleres obtendremos futuras imágenes de GELITA y nuevos impulsos. Va a ser muy emocionante, observar qué tendencias mantendrán los colegas, o qué factores tendrán una influencia relevante para ellos y cómo se cristalizarán estos resultados en GELITA. Yo creo que podemos establecer un rumbo completamente nuevo, en cuanto a la orientación de GELITA para el futuro. Ya se trate de nuevas tecnologías, mercados, productos o aplicaciones.

¿Cómo se ve la actual estrategia corporativa de GELITA?
Nuestro objetivo estratégico es un crecimiento sostenible y rentable de nuestra participación en el mercado a nivel mundial. Esto se basa en una innovación y gestión de clientes de primera clase, también en adquisiciones específicas. Actualmente estamos enfocados en entrar en los mercados de crecimiento.

"En GELITA se trata de encontrar la mejor solución para los clientes"

Aquí nuestros péptidos de colágeno son los impulsores en los temas para la belleza, Salud y nutrición, pero también vemos interesantes desarrollos en el campo farmacéutico y técnico.

¿Qué papel juegan los clientes en esto?
Una excelente gestión de clientes es un factor crítico de éxito para nuestra empresa. GELITA quiere comprender a sus clientes y sus necesidades, y por lo tanto crear un valor agregado para el cliente. No sólo se trata de realizar las solicitudes de los clientes, sino de encontrar la mejor solución posible para ellos. Por supuesto, también muchos proyectos de innovación se han creado a través de asociaciones de desarrollo con los clientes y de su impulso. El cliente está al principio de todo.

"Una excelente gestión de clientes es un pilar de GELITA"

GELITA es un líder en su sector. ¿Cómo desea seguir creciendo la compañía en el futuro?
Por supuesto hay competidores que intentan disputar nuestra posición. sin embargo toda empresa tiene que estar preparada para esto. Conocemos a nuestros rivales, sabemos cómo "marcan" y podemos tasar sus puntos fuertes. Relevante para nosotros en sentido del desarrollo corporativo es la competencia del mañana, es decir, lo que aún no conocemos y tal vez ponga al revés nuestro modelo comercial. Como lo ha hecho, Uber, influenciando en el mundo de los taxistas o AirBnB en la industria hotelera.

¿Dónde ve los mayores desafíos para un futuro cercano?
La disponibilidad de materias primas animales también será un factor limitante en el futuro. Debido a los desarrollos ambientales esto puede ser aún más difícil a largo plazo. Además nuestra producción exige recursos intensivos, entonces las exigencias en torno a la sostenibilidad toman prioridad. Por el momento estamos abocados a averiguar lo que puede significar la digitalización para nosotros. nuestro proceso de producción se estableció a lo largo de muchas décadas, transferir esto al mundo digital será un gran desafío.

Qué tendencias se destacan en los productos?
Las megatendencias son salud y cambio demográfico En el área de péptidos hablamos de un

healthy oder happy aging, envejecimiento saludable o feliz. Pero también el segmento de comida para mascotas crece fuertemente. Esto tiene que ver entre otros con la individualización de la sociedad, porque muchas mascotas brindan compañía a personas solas y son importantes miembros de la familia. Es por eso que se invierte en ellos voluntariamente. Queremos, también, abrir nuevos mercados con el desarrollo de Aditivos Performance para nuevas sustancias limpiadoras biológicas de superficies degradables, tales como lubricantes refrigeradores y agentes disociadores de enfriamiento, permitiéndonos así, otra contribución a la sostenibilidad. También vemos que los mercados empiezan a fusionarse, por ejemplo, el de comida y productos farmacéuticos, como lo muestra la creación de palabras "Phood". Un ejemplo son los ositos de goma enriquecidos con vitaminas o ingredientes activos.

¿Cómo minimiza las incertidumbres en decisiones futuras?
Para expandir nuestra propia visión, agregamos expertos externos en el nuevo proceso de desarrollo de estrategia. A través de una buena investigación, tomamos nuestras decisiones bien informados, pero sabemos también que no podemos predecir completamente el futuro, siempre quedará un resto de incertidumbre. La dirección necesita, entonces, coraje a la hora de tomar las decisiones.

¿Qué le atrae de su tarea?
Que es muy diversa y compleja. Tengo que tener todo bajo la mira y poseer una buena comprensión del negocio, la organización y la cultura para poder dar el impulso correcto a los nuevos procesos. Me parece muy emocionante.

¿Qué valora de la compañía en su mayoría?
La cultura de la interacción diaria es excepcionalmente buena. Con ONE GELITA la compañía ha experimentado en los últimos años un tremendo desarrollo. Pero también las numerosas posibilidades que tiene abiertas GELITA, hacen a la compañía y el futuro muy interesantes.

Wiebke Steinel

tiene una maestría en administración y desarrollo comercial con énfasis en Estrategia e Innovación. Ya durante sus estudios, ella acompañó un proyecto Change Management en GELITA.
A finales de 2011 Steinel se hizo cargo de la posición de conferenciante para el desarrollo del personal y el desarrollo organizacional. Desde 2014 es Manager Corporate Development.

Multitalento Gelatina

Mejor informados y más críticos: Los consumidores eligen con mucho cuidado los alimentos. Toman cada vez menos productos con alérgenos, números E o con listas de ingredientes complicados. Qué bueno que GELITA con la gelatina pone al alcance de la mano de sus clientes un alimento puro y natural, que ofrece incluso más usos que otros hidrocoloides.

La gelatina se utiliza desde hace muchos años y es uno de los alimentos más examinados. El hidrocoloide forma un gel termorreversible, el cual absorbe el agua en la boca rápidamente y a través de la temperatura corporal se derrite. En contraste, el punto de fusión, por ejemplo de geles termorreversibles producidos por agar-agar, se encuentra muy por encima de la temperatura del cuerpo. El bajo punto de fusión de geles de gelatina permite un liberación intensa del aroma. Este único sabor y sensación en la boca es crucial para muchos consumidores en la decisión de compra. Especialmente los consumidores conscientes de las calorías están contentos con otra ventaja: el punto de fusión, la liberación del aroma e incluso la textura casi no sufren cambios cuando se utilizan en su lugar sustitutos del azúcar.

Versátil sin igual

La gelatina es un alimento natural, una proteína pura. Clasificado como comida, la gelatina no es un aditivo alimentario con número E. La gelatina cumple, entre otras cosas, requisitos para productos de etiquetado limpio, Clean-Labelling cuya demanda crece constantemente. En la producción de alimentos se evita en lo posible el uso de aditivos modificados o artificiales que llevan un número E. La gelatina no contiene conservantes ni otros aditivos y está libre de grasa, colesterol y compuestos de ácido úrico. Todas las materias primas, como los huesos y la corteza de cerdo, también la piel y huesos de bovino, provienen de animales sanos examinados por veterinarios y autorizados para el consumo humano. Además de la gelatina de proteína animal, hay hidrocoloides herbales como la pectina, Carragenano, agar o almidón y productos fermentados como Gellan y Xanthan. Los productos usados en lugar de la gelatina son principalmente combinaciones de diferentes hidrocoloides. Cuanto más compleja es la composición de una sustancia, más mayor es el riesgo que se presenten reacciones impredecibles en la producción. Si se usan más sustitutos, se extiende la lista de ingredientes considerablemente, lo que asusta a muchos consumidores.

La ventaja para la salud

Incluso las personas alérgicas pueden consumir gelatina, porque el hidrocoloide se disuelve sin producir alergias. Una ventaja que también beneficia a los fabricantes, porque los productos que contienen alergenos, deben estar claramente identificados. Los consumidores conscientes de su salud posiblemente evitarán tales comidas, incluso si no son alérgicos. Otra ventaja: El hidrocoloide fortalece el tejido conectivo, mejora la piel y asegura un cabello brillante y uñas firmes.

La gelatina está disponible en diferentes grados gelificantes y moliendas. Es adecuada para gelificar, pegar, unir y estabilizar emulsiones y espumas y ella se ocupa del placer de masticar los populares ositos de goma. Con ayuda de los hidrocoloides GELITA hechos a medida para aplicaciones específicas, los productores de alimentos pueden crear productos nuevos, innovadores y saludables. Todos los sustitutos, en la mayoría, pueden cubrir sólo parcialmente los aspectos del perfil de la gelatina pero no todo el ancho de banda.

MÁS INFORMACIÓN:
Dr. Margarethe Plotkowiak
Tel. +49 (0) 6271 84-2552
margarethe.plotkowiak@gelita.com

Disfrute con gelatina

Panna Cotta

(Para 4 personas)

500 ml de crema batida
30 - 50 g de azúcar
3 hojas de gelatina
La médula de una vaina de vainilla

- Remojar la gelatina en agua fría.
- Calentar lentamente la mitad de la crema sin cocinarla, agregar la médula de la vaina de vainilla y el azúcar.
- Retirar del fuego, exprimir la gelatina y agregarla a la crema, no calentar más.
- Permita que la masa se enfríe batiéndola suavemente, una vez que la masa empiece a gelificarse, batir la otra mitad de la crema y agregarla.
- Colocar la crema en tazones de postre y colocar en el refrigerador de cuatro a cinco horas.

¡A disfrutar!

Tejido producido por una impresora 3D – con gelatina de GELITA

Tejido orgánico producido por impresora 3D

Las personas que necesitan un trasplante de órgano a menudo tienen que esperar mucho tiempo o incluso en vano. Para hacerse independiente de la donación de órganos, científicos están investigando la forma de remplazar artificialmente órganos complejos como, por ejemplo, el corazón, hígado o riñón producidos en una impresora 3D. Que alguna vez sea posible el remplazo de estos órganos y que éstos funcionen como sus modelos originales, es incierto. Mientras tanto, el Instituto Fraunhofer está trabajando ya en imprimir tejido de cartílago en un futuro previsible.

La impresora es similar, a primera vista, a cualquier impresora de inyección de tinta. Pero cuando comienza a trabajar, se nota la diferencia rápidamente: se trata de Textura en lugar de texto.

Gotas gruesas transparentes caen en una placa de Petri, donde pronto se gelifican: la llamada Biotinta o tinta biológica – basada en gelatina GELITA®. En un futuro cercano, debe surgir un tejido trasplantable, por ejemplo, para una operación de rodilla. "Yo no hablo de órganos completos como el corazón u otros similares. Hasta que podamos reproducir vasos sanguíneos pasará mucho tiempo", dice la Dra. Kirsten Borchers, responsable de la bioimpresión en el Instituto Fraunhofer para la Tecnología Interfacial y Biológica IGB en Stuttgart. Lo que su grupo de investigación ha producido en una impresora 3D, es ya suficientemente fascinante: una matriz de tejido con células vivas (por lo tanto, "bio", que en griego antiguo, significa tanto como "vivir"), que deberá asumir, a su vez, su tarea original. Esto es comparativamente más fácil que un órgano grande, porque las células en el tejido del cartílago cumplen sólo una función. "La matriz deberá parecerse, lo más cerca posible, al tejido que reemplazará", explica Borchers. Cuando se trata de cartílago, se agregará a la tinta biologica, entre otros ácido hialurónico, el cual juega un papel importante en el cartílago natural también. "La similitud es muy importante para que a través de la matriz se comuniquen las células". Ya antes de imprimir se agregan células vivas a la biotinta – en el caso de un trasplante de tejido, éstos vienen del paciente. "Nuestro objetivo es que las células agregadas se sientan tan bien en nuestra matriz artificial, que recuerden su función y comiencen a producir una Matrix original", dice la cientifica.

Investigación en dados pequeños

"Suena muy parecido a ciencia ficción, si es que se puede leer en algún lugar, nosotros trabajamos en órganos producidos en una impresora", ríe Borchers. "De hecho, nuestro trabajo avanza en pasos pequeños. Nuestra rutina de trabajo es, a menudo, como lanzar dados del material, observar si se quedan quietos, tambalean o se caen". El objetivo actual es perfeccionar la tinta biológica o biotinta, para que por un lado pueda imprimir bien y por otro lado sea compatible con las células con las que debe asentarse. "Es por eso que la gelatina es ideal para nuestro trabajo. Su materia prima – colágeno – se encuentra en el entorno de la gran mayoría de las células en el cuerpo, corresponde a la Matriz extracelular de los tejidos. La gelatina, el hidrolizado de colágeno, se puede disolver en agua y así es más fácil de usar en la impresora".

El hecho de que la gelatina se derrita a temperatura corporal, es al mismo tiempo una desventaja. El tejido no debe disolverse cuando se trasplanta en el cuerpo. Entonces los investigadores la modifican químicamente usando así ciertas moléculas que al recibir un impulso de luz se conectan entre ellas y ya no fluyen. Especialmente importante: los investigadores asumen que en el material de partida la gelatina todavía tiene un gran potencial para que las propiedades de las tintas y de la matriz se adapten a diferentes tipos de tejidos. GELITA ofrece una gama de gelatinas especiales particularmente adecuadas para desarrollos médicos. "Por ejemplo, MedellaPro® que utiliza la Dra. Borchers, entre otros tipos de gelatina, porque tiene una excelente compatibilidad con el cuerpo y alta afinidad con las células de tejido", explica el Dr. Christoph Simon, persona de contacto para Aplicaciones Técnicas GELITA. No es menos importante la competencia en asesoramiento, la que hace de GELITA un socio distinguido. "Si tengo que saber cómo se determina el punto isoeléctrico en la gelatina, puedo preguntarle al Sr. Simon. Si necesitamos para las diferentes propiedades de la tinta, diferentes especificaciones, él también lo sabe", dice Borchers. Y quien sabe, tal vez algún día la gelatina GELITA® pueda ser la base sobre la cual se construirá el primer vaso sanguíneo creado artificialmente.

La Dra. Kirsten Borchers con biotinta a base de gelatina para la impresión del tejido del cartílago.

La impresora 3D trabajando. En las jeringas diferentes formulaciones de biotinta (ver también en la foto grande).

MÁS INFORMACIÓN:

El Dr. Christoph Simon
Tel. +49 (0) 6271 84-2535
christoph.simon@gelita.com

Dra. Kirsten Borchers
Tel. + 49 (0) 711 970-4121
kirsten.borchers@igb.fraunhofer.de

Abriendo nuevos caminos

Casi 80 participantes de 20 países aceptaron la invitación de GELITA al simposio de dos días en un Heidelberg otoñal. Bajo el lema "Off the Beaten Track – Inspiration for better food, nutrition and health", los invitados discutieron los desarrollos de nuevos productos y los planeamientos sostenibles. Sorprendente revelación: la revolucionaria tecnología de "Fast Forward Process".

El Dr. Matthew Lange del Department of Food Science and Technology, University of California, presentó el tema de la digitalización de los alimentos. De está forma, deberá ser más fácil rastrear los ingredientes de los alimentos y producir alimentos individuales a través del desarrollo de una Internet of Food-Plattform. El Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof, experto líder en genética molecular, compartió con los atentos oyentes sus conocimientos sobre las razones fisiológicas de las preferencias culinarias. Meyerhof, que ha examinado los receptores del gusto, señaló cómo se pueden aprender las preferencias en los sabores e incluso influenciarlas. Hans-Ulrich Frech, Global VP Business Unit Collagen Peptides GELITA, explicó como los péptidos de colágeno pueden ayudar al cuerpo a ayudarse a sí mismo. Por ejemplo, VERISOL® aumenta la elasticidad de la piel y reduce las arrugas y la celulitis. En la discusión del podio, se presentó la cooperación entre Hansel Processing, Winkler y Dünnebier Süßwarenmaschinen (WDS) y GELITA. La tres compañías han desarrollado una revolucionaria tecnología: "Fast Forward Process" que permite gomitas de frutas con silicona reutilizable en lugar de producir formas de almidón. El nuevo proceso mejora la higiene y reduce el tiempo de producción de 24 a menos de dos horas.

Los participantes estuvieron muy activos y también prepararon productos creativos con las proteínas de colágeno GELITA. Además los expertos de GELITA habían implementado numerosas ideas de productos de forma exclusiva para el Simposio: Asi los invitados pudieron probar cócteles del Caribe que comprobaron la estabilidad y la capacidad de la gelatina para formar espumas.

MÁS INFORMACIÓN:
Oliver Wolf
Tel. +49 (0) 6271 84-2194
oliver.wolf@gelita.com

Impresiones del Simposio se pueden encontrar aquí: www.gelita.com/es/gelita-eventos

Toda una nueva sensación de sabor abrió el Jelly-Brunnen (fuente de gelatina). Todos los visitantes pudieron cubrir salami, galletas o dulces con gelatina.

Los participantes estuvieron completamente entusiastas e inspirados y pudieron hacer numerosos nuevos contactos.

La solución perfecta

Algunas cápsulas blandas deben disolverse muy rápido, otras lentamente o más tarde en el intestino (entérico). Esto se consigue con las gelatinas de GELITA. Con GELITA® EC, la compañía ofrece el primer producto sólo a base de gelatina que ahorra tiempo y costo en la fabricación.

Las cápsulas blandas se han usado durante décadas como una forma de dosificación de medicamentos y nutrientes. Estas son muy populares entre los consumidores, después de todo, las cápsulas blandas pueden ser tragadas ligera y placenteramente. Sin embargo, ha habido una desventaja hasta ahora. De muchos suplementos nutricionales apreciados, el aceite de pescado u otros ácidos grasos omega-3, a menudo causan eructos desagradables con sabor a pescado. Este efecto secundario no deseado desmotiva a los consumidores consciente de la buena salud que muchos prefieren prescindir del complemento alimenticio, pero esto ahora ha terminado. Con GELITA® EC, la compañía tiene ahora la primera cápsula blanda en el mercado basada solamente en gelatina, que se disuelve solo en el intestino e incluso se deja producir en un solo paso de la producción.

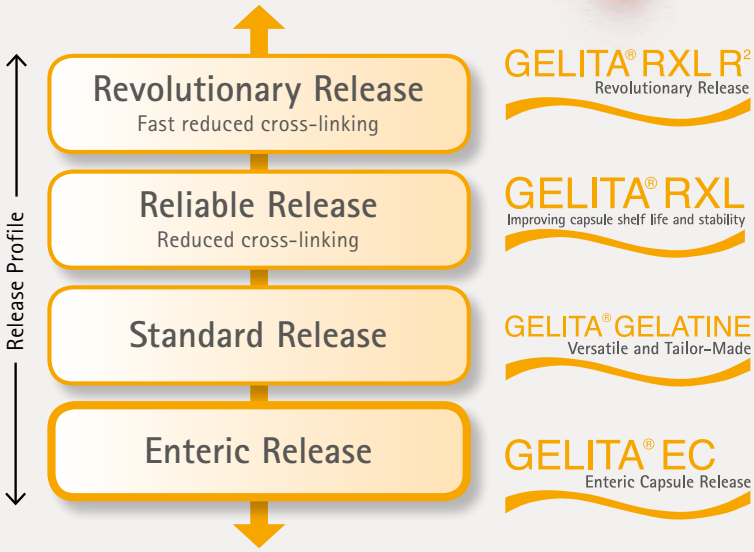
Producto de beneficio mutuo para fabricantes y clientes

Hasta ahora, los fabricantes tenían que revestir sus cápsulas de una capa resistente al jugo gástrico en un trabajoso segundo paso de la producción. Aparte del costoso esfuerzo para recubrir la cápsula de gelatina se utilizaron diferentes polímeros. Con GELITA® EC, ahora se puede prescindir de estos y las cápsulas conservan los ingredientes naturales favoritos del usuario final. Los fabricantes no solo ahorran tiempo y dinero, sino que también pueden ofrecer a sus clientes un producto más atractivo.

GELITA® EC es el cuarto producto de la cartera de GELITA para la liberación de ingredientes activos orientada a diversas aplicaciones. Al lado se encuentran GELITA® RXL R2 y GELITA® RXL con un reducido efecto "Cross-Linking" para una liberación más rápida, asi como también GELITA® GELATINE para una liberación estándar.

MÁS INFORMACIÓN:
Dr. Holger Becker
Tel. +49(0)6271 84-2566
holger.becker@gelita.com

Release Profile of the GELITA® Portfolio



Concurso de innovación

GELITA entre los primeros

414 empresas compitieron por el premio del Concurso de las TOP 100 Innovaciones 2017. GELITA quedó entre las diez mejores empresas en la categoría "Procesos innovadores y organización".

Junto con la Universidad de Economía de Viena los organizadores de TOP 100 determinan anualmente a las empresas más innovadoras. Entre los criterios de evaluación cuentan, cómo las estructuras de una empresa son capaces de fomentar la innovación, cómo son utilizados los recursos, en qué medida el clima corporativo posibilita la innovación a largo plazo y cuán exitosas son las empresas individuales con eso. GELITA logró convencer con sus continuas mejoras en sus propios procesos de producción y en el desarrollo de nuevos productos.

"Estamos muy orgullosos de este premio y continuaremos desarrollando ideas sistemáticamente innovadoras en el futuro, con el fin de lograr exitos económicos sostenibles", manifiesta contento Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication de GELITA, en la ceremonia de premiación en la cuarta Cumbre PYME alemana en Essen, Alemania. De esta premiación puede estar GELITA muy orgullosa también: La revista de negocios Wirtschaftswoche publicó una lista de las TOP 50 Empresas Medianas más innovadoras: GELITA ocupa el lugar 33.

Foto: Michael Teppner, Global VP Marketing & Communication (izq.) recibió junto con el Dr. Alexander Raab, Global VP Business Unit Gelatine el premio de manos del periodista cientifico y presentador de televisión Ranga Yogeshwar.

¡Respeto!

Para GELITA, la sostenibilidad se expresa en una palabra: Respeto. Esto incluye que tenemos que respetar la singularidad de cada individuo, la diversidad cultural y la naturaleza. El respeto también significa cultivar buenas relaciones, ser considerado y comunicarse con buenas maneras. Para proteger la naturaleza, GELITA reduce continuamente su huella ecológica. Asi es que ya en la mitad del mundo las instalaciones de producción cuentan con un sistema de gestión ambiental certificado introducido de acuerdo a ISO 14001 y en los próximos años le seguirán otros. Sobre nuestras otras actividades, puede enterarse en nuestro informe de sostenibilidad:
www.gelita.com/de/zweiter-nachhaltigkeitsbericht-der-gelita-ag

Emocionante competencia

La GELITA Trail Marathon Heidelberg se ha hecho muy popular: 1.672 corredores se colocaron en la linea de partida a principios de octubre, con un clima frío. La mayor atracción fue lacarrera principal. Más de 400 participantes se aventuraron en la exigente ruta, de 42 kilómetros, 1,500 metros verticales y tres montañas que tenían que ser dominadas. Pierre-Emmanuel Alexandre ganó en 3:06:10 horas. Él y el favorito Florian Neuschwander, quien el año pasado estableció un nuevo record, protagonizaron una carrera emocionante. Lamentablemente, Neuschwander tuvo que renunciar a pocos metros de la linea de llegada debido a una caida. Para las mujeres, sin embargo, no fue una sorpresa que Aoife Quigly ganara por tercera vez consecutiva.

© PIX Sportfotos

Nuevo CFO para GELITA

Desde el 1 de octubre de 2017, GELITA tiene un nuevo director financiero (CFO): Stefan Scherer trae más de 20 años de experiencia – como CFO y Chief Operating Officer – en la industria alimentaria. Acerca de sus primeras semanas en GELITA dice el hombre de 50 años: "En GELITA se vive el respeto mutuo y la apreciación"". Ambos valores, al lado de la honestidad y apertura de corazón son importantes para él. Stefan Scherer le sigue a Klaus Hanke, quien después de 19 años se retiró de GELITA.

NUEVO SELLO DE CALIDAD

Desde 2016, GELITA es miembro de la **European Specialist Sports Nutrition Aliance (ESSNA)**. La asociación representa los intereses de los atletas frente a los productores de suplementos nutricionales. El objetivo es proporcionar a los atletas productos seguros, de alta calidad y efectivos. Los productos deben cumplir con las regulaciones europeas y los ingredientes deben ser claros. Para que los consumidores puedan reconocer fácilmente si un producto cumple con las pautas de ESSNA, la asociación ha lanzado un nuevo sello de aprobación: El ESSNA Kitemark caracteriza desde septiembre de 2017 los productos de los miembros y promete asi aún más protección para los atletas.

ESSNA MEMBER

CITAS FERIALES:

Visite GELITA y experimente productos innovadores para las grandes tendencias del mañana. Este año estaremos presentes, entre otras, en las siguientes ferias:

ENGREDEA, Anaheim	09. al 11. Marzo 2018
FIC, Shanghai	22. al 24. Marzo 2018
SSE, Secaucus, NJ	10. al 11. Abril 2018
VITAFOODS, Genf	15. al 17. Mayo 2018
FCE PHARMA, Sao Paulo	22. al 24. Mayo 2018
HNC, Shanghai	26. al 28. Junio 2018
IFT, Chicago	16. al 18. Juli 2018
VITAFOODS ASIA, Singapur	11. al 12. Septiembre 2018

Impresión

up*to*date es una información del Grupo GELITA

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

Redacción:
V.i.S.d.P: Stephan Ruhm,
Marketing y Comunicación
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Vicepresidente de Marketing
y Comunicación
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Concepto, texto y diseño:
srg werbeagentur ag, Mannheim

Impresión:
Metzgerdruck, Obrigheim

Traducción al español:
Milagros Cárdenas-Keller

Reproducción sólo con autorización de la redacción.

A nivel mundial

Así se queda joven el mundo

La francesa Jeanne Calment tenía 122 años cuando falleció en agosto de 1997. Hasta ahora, no se conoce ninguna otra mujer que haya vivido tanto, pero esto no puede tomar mucho más tiempo. Con el creciente progreso en la medicina, la gente vive más tiempo con mejores condiciones de vida y mayor prosperidad. Para sentirnos en forma y cómodos con nuestros cuerpos, es indispensable una dieta saludable y hacer suficiente ejercicio. Además, los productos de GELITA que contienen colágeno tienden a contrarrestar el proceso de envejecimiento. BODYBALANCE® por ejemplo, preserva la masa muscular y, por lo tanto, reduce la degradación de la musculatura del esqueleto relacionado con la edad. Los péptidos de colágeno FORTIGEL® actuan contra el deterioro de la masa del cartílago y, por lo tanto, reducen los dolores de las articulaciones. FORTIBONE® a su vez, aumenta la densidad ósea e incluso puede ayudar a los pacientes con osteoporosis.

Mantenerse móvil es una cosa, verse bien es otra y no sólo las mujeres quieren envejecer atractivamente. El dicho "la belleza viene de dentro" puede ser reinterpretado con encanto aquí: Alimentos con ciertos efectos de belleza, los llamados nutricosméticos, son un mercado en crecimiento. Los productos VERISOL® de GELITA han demostrado mejorar la firmeza y la elasticidad de la piel. Pequeñas arrugas son parte del envejecimiento y dan forma al rostro, pero contra las arrugas profundas es efectivo GELITA Sol® C. Los micropéptidos en determinados productos de belleza son apropiados para entrar en las capas profundas de la piel y mantenerla fresca y joven. Y aparte de todas estas ventajas … ¡Ayuda a una actitud positiva ante la vida!

Europa

Increíbles 89.5 años es la esperanza de vida de las personas que viven en Monaco. Los alemanes tienen un promedio de 80.7 años. En general la esperanza de vida en Europa se encuentra bajo la de los países asiáticos, pero hay las denominadas zonas azules, son principalmente islas, en las cuales las personas llegan a ser sorprendentemente viejas. La isla griega de Ikaria es una de ellas. El promedio de más de 90 años es diez veces más alto que en Europa. Una razón podría ser la nutrición, otro muy simple la predisposición genética.

Japón

El disfrute del té verde, una alimentación rica en pescado y numerosos productos de algas: ¿Son estos factores los que hacen que los japoneses sean longevos? Su expectativa de vida son orgullosos 85 años. Motivo o consecuencia: Japón es uno de los principales mercados para nutricosméticos. Malvaviscos contra arrugas o bebidas para articulaciones saludables, son productos que están familiarizados aquí desde hace años.

Canadá

La esperanza de vida en Canadá aumentó hace poco menos de dos años a 81.9 años, mientras el vecino Estados Unidos se estancó e incluso hasta ha bajado, en 2015 eran sólo 78.8 años. En Canadá, especialmente las personas más mayores se mantuvieron mucho más sanos que antes, factor que hace predecir que aumentará la esperanza de vida. El cuidado de la salud podría jugar un papel en este tema. Los canadienses son considerados como muy atléticos también.

¡Puede leer más sobre GELITA® EC en **www.gelita.com** y descargar folletos gratis!

Síganos en Facebook, Twitter, YouTube y LinkedIn.

También puede leer up*to*date en internet. Todos los artículos de up*to*date GELITA aparecen en inglés, alemán, portugués y español.
Eche un vistazo:
En www.gelita-uptodate.com, encuentra usted tanto la edición actual como las anteriores.

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemania

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life