

GELITA

UPTODATE

A Newsletter para os clientes GELITA

#41

GELITA® gelatina

Muitas vezes
copiada, nunca
igualada!

Mais na página 6

Caro leitor,

A gestão da inovação é um dos pilares das empresas de sucesso. A GELITA está dando um passo adiante nesse sentido, construindo uma completa cultura de inovação. "A cultura em que vivemos e respiramos é crucial para que surjam inovações", confirma Wiebke Steinel, Gerente de Desenvolvimento Corporativo, na entrevista desta edição.

Também está alinhado a essa abordagem o lema "Fora dos trilhos – inspiração para uma melhor alimentação, nutrição e saúde", com o qual organizamos o Simpósio GELITA, em Heidelberg, neste outono (hemisfério norte). O evento atraiu cerca de 80 participantes de todo o mundo. Eles conheceram uma tecnologia

revolucionária que a GELITA desenvolveu em conjunto com outras duas empresas. Trata-se do chamado "processo de avanço rápido", que torna possível a produção de gomas de frutas sem uso de moldes de amido. A novidade melhora a higiene e é capaz de reduzir, em muitas ocasiões, o tempo de produção.

Os fabricantes de cápsulas moles também podem otimizar sua produção com nossas inovações, economizando tempo e dinheiro. Com GELITA® EC, lançamos no mercado um produto de gelatina com revestimento entérico, que pode ser produzido em um único passo. GELITA® EC é o quarto produto de nosso portfólio voltado à liberação controlada de ingredientes ativos.

Talvez esta edição de uptodate também possa libertar em seus leitores boas ideias. Compartilhando este espírito, desejamos um 2018 bem sucedido a todos!



Michael Teppner

VP Global de Marketing & Comunicação
GELITA AG

GELITA® EC
A (dis)solução
perfeita

uptodate falou com Wiebke Steinel,
Gerente de Desenvolvimento Corporativo

NOTÍCIAS
Relatório CSR,
novo CFO,
prêmio top 100, etc.

[12]



[11]

Entrevista
"O cliente
está no início
de tudo"

[3]

Simpósio GELITA
Desbravando
territórios



[6]

Aplicações
Tecido orgânico
feito em uma
impressora 3D



[10]

Diversidade produtiva:
Gelatina – o todo
(incluindo receita)



[8]

Entrevista

"Nossa gestão de inovação claramente nos diferencia de nossos concorrentes"

Qual estratégia corporativa a GELITA está seguindo? Quais desafios devem ser conquistados? Quais produtos serão solicitados no futuro? Qual papel os clientes desempenham no desenvolvimento da GELITA? Entrevista com Wiebke Steinel, Gerente de Desenvolvimento Corporativo, sobre megatendências, mercados e coragem.

Sra. Steinel, você é responsável pelo desenvolvimento corporativo da GELITA. Mas o que isso significa de fato?

Sou diretamente responsável por estratégia e inovação. Isso contempla várias etapas corporativas, incluindo desenvolvimento, implementação e moni-

toramento do desempenho. Minhas responsabilidades também incluem a preparação da reunião de estratégia de três dias, durante a qual nossa equipe de Gerenciamento Executivo Global se reúne duas vezes por ano para moderar, acompanhar e incorporar os resultados nas diferentes unidades.

O tema da inovação está intimamente ligado à estratégia. Sou responsável e coordeno ideias e gerenciamento de inovação em todo o mundo. O design e o desenvolvimento da cultura da inovação da GELITA também são da minha competência.

"O cliente está no início de tudo"

Você não fala apenas de inovação, mas também de uma cultura de inovação. O que é isso, afinal?

A cultura em que vivemos e respiramos é crucial para que a inovação desponte. Incentivamos nossos funcionários a pensar e a se envolver. Nossos gerentes devem estar abertos e dispostos a apoiar a implementação de boas ideias.

acredito que podemos definir possibilidades completamente novas em termos de orientação futura para a GELITA.

Qual é a atual estratégia corporativa da GELITA?

Nosso objetivo estratégico é o crescimento sustentável e lucrativo de nossa participação no mercado global. Isso é baseado em ino-

Qual o papel dos clientes nesse processo?

Um excelente gerenciamento de clientes é fator crítico de sucesso para nossa empresa. A GELITA quer entender seus clientes e suas necessidades, criando assim valor agregado para eles. Nosso objetivo não é simplesmente oferecer uma consultoria ao cliente, mas encontrar a melhor solução. É claro que muitos projetos de inovação são conduzidos por parcerias de desenvolvimento com clientes ou ideias vindas dos clientes. Enfim, o cliente está no início de tudo.

"O gerenciamento de clientes eficaz sempre foi um dos pilares da GELITA"

A GELITA é uma empresa líder em seu setor de atuação. Como a companhia quer crescer no futuro?

Obviamente existem concorrentes tentando desafiar nossa posição. Toda empresa deve estar preparada para isso. Conhecemos nossos rivais, sabemos o que os faz fortes e podemos avaliar suas qualidades. Em termos de desenvolvimento corporativo, os concorrentes do futuro são relevantes para nós, incluindo aqueles que sequer conhecemos, mas que podem transformar nosso modelo de negócios totalmente. Algo semelhante ao que a Uber representa para motoristas de táxi, ou o Airbnb para a indústria hoteleira.

Onde você enxerga os grandes desafios do futuro próximo?

A disponibilidade de matérias-primas animais continuará a ser um fator limitante no futuro. Os desenvolvimentos ambientais podem tornar isso ainda mais difícil em longo prazo. Nossa produção também é muito intensiva em recursos, por isso nossos esforços na área de sustentabilidade são muito importantes. Também estamos no processo de descobrir o que a digitalização pode significar para nós. Nosso processo de produção se estabeleceu ao longo de muitas décadas. Traduzir isso para um mundo digital será um grande desafio.



Em qual assunto você está se focando mais atualmente?

A implementação da nossa atual Estratégia 2020. O próximo ano será particularmente empolgante, pois estamos usando a técnica de cenário pela primeira vez para desenvolver a Estratégia 2025. Nos próximos meses, realizaremos oficinas com funcionários selecionados e especialistas externos.

O que você espera desse novo processo?

Por um lado, a técnica do cenário é muito sistemática e estruturada, o que torna os resultados compreensíveis. Por outro, não é muito complexa. Como resultado das oficinas, teremos novas ideias para o futuro da GELITA e um novo estímulo. Será muito emocionante ver quais tendências os colegas escolhem, o que influencia os fatores que eles consideram relevantes e como isso afetará a GELITA. Sejam em novas tecnologias, mercados, produtos ou aplicações,

vação de primeira classe, gerenciamento de clientes e aquisições específicas. Atualmente, grande parte do foco está em mercados de crescimento pungente. Nossos peptídeos de colágeno já apresentam desempenho esti-

"Na GELITA o mais importante é encontrar a melhor solução para o cliente."

mulante nos mercados de beleza, saúde e nutrição. Mas também vemos desenvolvimentos interessantes nos campos farmacêutico e técnico.

Em relação aos produtos, quais tendências estão em alta?

As megatendências são saúde e mudanças demográficas. No campo de peptídeos de colágeno, falamos de envelhecimento saudável. Mas o segmento de alimentos para animais de estimação também está crescendo rapidamente. Entre outras coisas, isso tem a ver com a individualização da sociedade, porque muitos animais oferecem companhia para solteiros e são importantes membros da família. Por isso os donos estão dispostos a investir no bem-estar de seus pets. Também buscamos abrir novos mercados com o desenvolvimento de aditivos de desempenho para novos limpadores de superfície biodegradáveis, bem como lubrificantes de resfriamento e agentes de liberação de refrigeração, contribuindo assim para a sustentabilidade.

Por outro lado, estamos vendo os mercados se fundirem entre si, caso dos produtos alimentares e farmacêuticos, como mostra o neologismo "phood". Exemplo relevante de alimentos nutracêuticos pode ser visto no mercado de gomas de gelatina, onde crescem as versões enriquecidas com vitaminas e outros ingredientes funcionais.

Como minimizar as incertezas envolvidas na tomada de decisões futuras?

Para ampliar nossa própria perspectiva, envolvemos especialistas externos no novo processo de desenvolvimento da estratégia. Tomamos decisões com base em pesquisas intensivas. Mas, é claro, nunca podemos saber o que o futuro trará, um risco residual permanece sempre. Portanto, liderança exige muita coragem para tomar decisões.

O que te atrai em seu trabalho?

É muito variado e complexo. Tenho que manter o olho no quadro geral e ter uma boa compreensão do negócio, sua organização e cultura, a fim de poder fornecer os estímulos certos para novos processos. Acho isso muito emocionante.

O que você mais valoriza na empresa?

A cultura da interação cotidiana é excepcionalmente boa. Graças à estratégia ONE GELITA, a empresa apresentou um tremendo desenvolvimento nos últimos anos. As numerosas possibilidades abertas à GELITA também tornam a empresa e o futuro bastante interessantes.

Wiebke Steinel

possui mestrado em Gestão e Desenvolvimento de Negócios com foco em estratégia e inovação. Durante seus estudos, ela acompanhou um projeto de gerenciamento de mudanças na GELITA. No final de 2011, Steinel assumiu o cargo de Chefe de Recursos Humanos e Desenvolvimento Organizacional. Ela é Gerente de Desenvolvimento Corporativo desde 2014.



Gelatina – o todo

Informados e críticos: os consumidores estão observando com atenção as escolhas alimentares. Produtos com alérgenos, E-numbers ou listas complicadas de ingredientes estão perdendo espaço nas gôndolas dos supermercados. Trata-se de um panorama positivo para a GELITA, que fornece a seus clientes um alimento puro e natural – que oferece ainda mais aplicações do que outros hidrocolóides. A gelatina!

A gelatina tem sido usada há muitos anos e é um dos alimentos mais testados em estudos científicos. Este hidrocoloide forma um gel termo reversível que absorve rapidamente a água. Quando consumido, derrete na boca à temperatura corporal. Trata-se de uma característica importante, considerando que, o ponto de fusão de outros géis termo reversíveis – caso dos produzidos com ágar-ágar – é a temperatura do corpo. O baixo ponto de fusão dos géis de gelatina permite uma liberação intensa de aromas. Esta experiência única de sabor e sensação na boca é crucial na tomada de decisão de compra de muitos consumidores. Aqueles preocupados com a forma e a saúde também têm na gelatina uma importante vantagem: mesmo se forem usados substitutos de açúcar, o ponto de fusão, a intensidade da liberação de aroma e a textura desse versátil alimento dificilmente mudam.

Versatilidade inigualável

A gelatina é um alimento natural, uma proteína pura. Classificada como gênero alimentício, a gelatina não é considerada um aditivo alimentar e não tem E-number. Como resultado, a gelatina atende aos requisitos de produtos "clean label", cuja demanda está crescendo constantemente. Sempre que possível, não são utilizados aditivos artificiais ou modificados que exijam um E-number na produção de gêneros alimentícios. A gelatina não contém conservante ou outros aditivos e está livre de gordura, colesterol e ácido úrico. Todas as matérias-primas – peles e ossos de porco, bem como peles e ossos

de bovinos – provêm de animais saudáveis, que foram aprovados para consumo humano e examinados por veterinários. Além da gelatina de proteína animal, existem hidrocolóides vegetais, tais como pectina, carragenina, ágar-ágar, amido e produtos fermentados, caso da goma xantana. Os produtos utilizados no lugar de gelatina são geralmente combinações de diferentes hidrocolóides. Quanto mais complexa a composição de uma substância, maior o risco de ocorrência de reações imprevisíveis durante a produção. Se forem utilizados substitutos, a lista de ingredientes é ampliada significativamente, o que, por sua vez, pode afastar muitos consumidores.

Saúde

Mesmo pessoas alérgicas podem consumir gelatina com segurança, porque este hidrocoloide não desencadeia alergias conhecidas. Trata-se de uma vantagem que também beneficia os fabricantes, pois os produtos que contêm alérgenos devem ser claramente rotulados. Consumidores conscientes podem evitar esses alimentos mesmo que não tenham alergias. Outro ponto positivo: a gelatina fortalece o tecido conjuntivo, melhora a pele e ajuda a ter cabelos brilhantes e unhas firmes.

A gelatina está disponível em várias formas de gelificação e graus de moagem. É adequada para gelificação, ligação e estabilização de emulsões e espumas,

além de proporcionar o famoso prazer de mastigação atrelado às tradicionais gomas de gelatina. Com a ajuda do hidrocoloide, que a GELITA oferece sob medida para aplicações específicas, a indústria de alimentos pode criar produtos inovadores e saudáveis. Todos os substitutos só podem cobrir aspectos parciais do perfil de propriedades da gelatina, mas nunca o espectro inteiro.



MAIS INFORMAÇÕES

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

Prazer com gelatina

Panna cotta (Para quatro pessoas)

- 500 ml de creme de leite
- 30 - 50 g de açúcar
- 3 folhas de gelatina
- 1 vagem de baunilha, incluindo a polpa (pode substituir por essência de baunilha)
- Coloque a gelatina em um recipiente com água fria.
- Aqueça metade do creme de leite lentamente, sem deixar ferver, acrescentando a polpa da baunilha e o açúcar.
- Esprema a gelatina e a misture no creme, sem aquecimento.
- Deixe a mistura esfriar, mexendo levemente. Assim que a mistura esfriar totalmente, bata a outra metade do creme até enrijecer e permitir dobra.
- Coloque a mistura em bowls de sobremesa e deixe na geladeira por entre 4 e 5 horas.

Deleite-se!

Tecido feito na
impressora 3D –
com gelatina
GELITA



Tecido orgânico feito em impressora 3D

Quem necessita de um transplante de órgão muitas vezes tem que esperar muito tempo, não raro em vão. Trabalhando para tornar esses pacientes independentes das doações de órgãos, os cientistas estão pesquisando maneiras de sintetizar artificialmente órgãos como coração, fígado ou rins, usando impressoras 3D. Parece uma questão de tempo à possibilidade de replicar com essa tecnologia órgãos complexos, de forma a substituir a função de seus modelos saudáveis. Enquanto isso não acontece, o Instituto Fraunhofer está trabalhando na impressão de tecido de cartilagem, projeto previsto para um futuro próximo.

À primeira vista, parece uma impressora jato de tinta comum. Mas quando a máquina começa a funcionar, fica claro tratar-se de algo diferente. Em vez de texto, textura.

As gotas pesadas e transparentes caem em uma placa de Petri, onde resfriam rapidamente; é a chamada "biotinta" – baseada em gelatina GELITA®. No futuro próximo, a ideia é produzir tecido transplantável que pode ser usado, por exemplo, em cirurgias no joelho. "Eu evito deliberadamente falar de órgãos inteiros, como coração. Levará tempo até essa tecnologia ser capaz de reproduzir os vasos sanguíneos de órgãos complexos do corpo humano", diz o Dr. Kirsten Borchers, responsável pelo departamento de bio impressão no Instituto Fraunhofer de Engenharia Interfacial e Biotecnologia, localizado em Stuttgart. Seu grupo de pesquisa produz na impressora 3D algo bastante fascinante: uma matriz de tecido com células vivas, que deve retornar à sua tarefa original. Trata-se de feito comparativamente mais fácil do que produzir um órgão completo, porque as células da cartilagem têm apenas uma função.

As células vivas são adicionadas à biotinta antes da impressão – no caso do transplante de tecido, essas células viriam do próprio paciente. "Nosso objetivo é fazer com que as células adicionadas se sintam tão confortáveis em nossa matriz artificial, que elas se lembrem de sua função e comecem a construir uma matriz original novamente", diz o pesquisador.

Progresso passo-a-passo

"Admito que o que fazemos soa como ficção científica", diverte-se Borchers. "Mas o fato é que nosso trabalho está progredindo em todos os detalhes. O objetivo atual é aperfeiçoar a biotinta, para que ela possa ser impressa e seja compatível com as células da região do corpo que precisa ser preenchida. É por isso que a gelatina é ideal para o nosso trabalho."

Sua matéria-prima – o colágeno – é encontrada no ambiente da grande maioria das células do corpo e corresponde à matriz extracelular de tecidos. A gelatina, na forma de colágeno hidrolisado, pode ser dissolvida em água, o que facilita a



A impressora 3 D em ação. Nas seringas, diferentes formulações de biotinta (veja também a foto principal).

Além das iminentes possibilidades no campo de tecidos que forma a cartilagem das articulações, os pesquisadores acreditam que a gelatina possui um grande potencial como material básico para adaptar as propriedades da biotinta e da matriz a outros tipos de tecido. A GELITA oferece uma gama de gelatinas especiais que são particularmente adequadas para desenvolvimentos médicos. "Usada pelo Dr. Borchers, a gelatina MedellaPro®, por exemplo, possui excelente biocompatibilidade e alta afinidade celular", explica Christo Simon, da área de aplicações técnicas da GELITA.

Para os clientes, o conhecimento de consultoria distingue a GELITA como parceiro. Quem precisa saber, por exemplo, como a gelatina determina o ponto iso-elétrico, pode perguntar ao Sr. Simon. Se precisarmos de especificações diferentes para diferentes propriedades de tinta, Dr. Borchers sabe o que fazer. Quem sabe a gelatina GELITA® não se tornará um dia a base sobre a qual o primeiro vaso sanguíneo produzido artificialmente será construído?



Dr Kirsten Borchers com a biotinta à base de gelatina para impressão de tecido de cartilagem.

"A matriz deve ser o mais semelhante possível ao tecido que irá substituir", explica Borchers. No caso da cartilagem, a matriz é adicionada à biotinta, a fim de desempenhar um papel importante na cartilagem natural. "A semelhança é importante, porque as células se comunicam através desta matriz".

sua utilização na impressora. Por outro lado, o fato de a gelatina derreter a temperatura corporal é uma desvantagem, já que o tecido não deve se liquefazer quando transplantado para o corpo. Por isso, os pesquisadores modificam a gelatina quimicamente com certas moléculas, para aumentar a temperatura de derretimento.

MÁS INFORMACIÓN:

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

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

Desbravando territórios



Quase 80 participantes de 20 países aceitaram o convite da GELITA para o simpósio de dois dias realizado em Heidelberg, no outono do hemisfério norte. Sob o lema "Fora dos trilhos – Inspiração para uma melhor alimentação, nutrição e saúde", os convidados discutiram novos desenvolvimentos de produtos e abordagens sustentáveis. Uma descoberta surpreendente foi à revolucionária tecnologia Fast Forward Process.

O Dr. Matthew Lange, do Departamento de Ciência e Tecnologia de Alimentos, da Universidade da Califórnia, apresentou o tema da digitalização de alimentos. O desenvolvimento de uma plataforma "Internet da Alimentação" deve facilitar o rastreamento de ingredientes alimentícios e produzir alimentos individualizados. O Prof. Dr. Wolfgang Meyerhof, especialista em genética mole-

cular, compartilhou com uma plateia atenta seu conhecimento acerca das razões fisiológicas que norteiam as preferências alimentares de cada um.

Meyerhof, que investigou os princípios que regem os receptores do gosto, mostrou como as preferências de sabor podem ser aprendidas e até mesmo influenciadas. Hans-Ulrich Frech, VP Global da Unidade de Negócios de Peptídeos de Colágeno da GELITA, explicou como os peptídeos de colágeno podem ajudar o corpo. VERISOL®, por exemplo, aumenta a elasticidade da pele e reduz as rugas e a celulite.

No painel de discussão, foi apresentada a cooperação entre a Hänsel Processing, a Winkler e Dünnebier Süßwarenmaschinen

(WDS) e a GELITA. As três empresas desenvolveram uma tecnologia revolucionária, denominada "Fast Forward Process", que possibilita a produção de gomas de frutas com silicone reutilizável, em vez de moldes de amido. O novo processo melhora a higiene e reduz o tempo de produção de 24 horas para menos de 2 horas.

Os participantes também puderam soltar a imaginação e criar novos produtos com proteínas de colágeno GELITA. Além disso, os especialistas da GELITA implementaram inúmeras ideias de produtos exclusivamente para o simpósio: os convidados tiveram a chance de provar cocktails incomuns do Caribe, que evidenciaram a estabilidade da gelatina e sua capacidade

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



Impressões sobre o simpósio podem ser obtidas aqui: www.gelita.com/pt-pt/programacao-de-eventos



de formar espumas, com experiências de gosto completamente novas. Os visitantes também se divertiram com uma fonte de gelatina, onde podiam cobrir salame, biscoitos ou doces com o alimento.

Os participantes saíram do simpósio altamente entusiasmados, cheios de inspiração e novos contatos.

A (dis) solução perfeita

Uma cápsula mole pode se dissolver rapidamente, lentamente ou apenas no final do intestino (entérico). Isto é possível com as diferentes propriedades técnicas das gelatinas GELITA. Com GELITA® EC, a empresa oferece o primeiro produto baseado apenas em gelatina, que economiza tempo e dinheiro na produção de cápsulas moles.

Cápsulas moles são populares entre os consumidores há décadas. Oferecendo uma forma eficaz de entregar ingredientes ativos e nutrientes, as cápsulas moles são fáceis e até agradáveis de engolir. Porém, havia até então uma desvantagem relativa a esse produto, observável no mercado de suplementos alimentares à base de óleo de peixe e outros ácidos graxos ômega-3. Considerados um aditivo alimentar de alto valor, muitas vezes esses produtos causam erupções desagradáveis nas cápsulas, que podem emanar um pouco convidativo gosto de peixe. Este efeito secundário indesejável é capaz de desencorajar até mesmo consumidores conscientes da saúde, levando-os a abandonar a suplementação com óleo de peixe. Mas isso é coisa do passado. Com GELITA® EC, a empresa lançou o primeiro produto à base de gelatina que não se dissolve até atingir o intestino e pode ser feito em um única etapa produtiva.

Produto ganha-ganha para fabricantes e consumidores

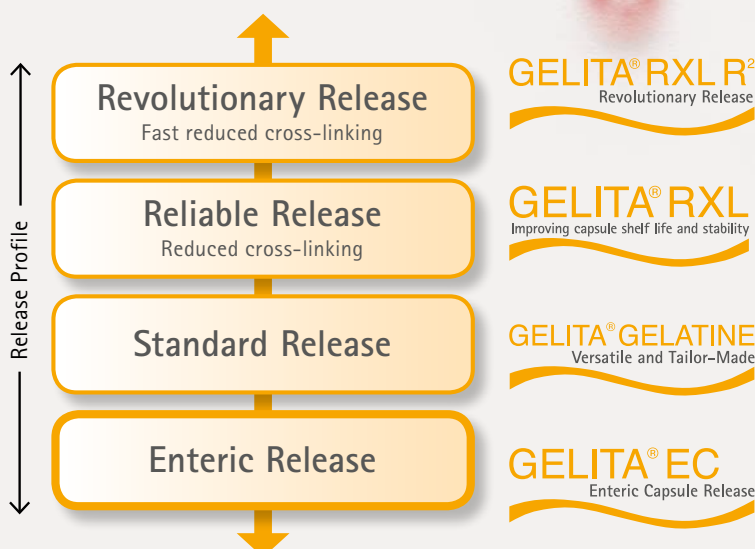
Até então, os fabricantes tinham que revestir suas cápsulas em um segundo passo complexo, a fim de torná-las resistentes ao suco gástrico. Além do esforço intensivo em custos, são utilizados vários polímeros para o revestimento das cápsulas de gelatina. Com GELITA® EC, isso deixa de ser necessário. A nova tecnologia de produção de cápsulas moles retém os ingredientes naturais preferidos pelo consumidor final. Os fabricantes não só economizam tempo e dinheiro, mas também oferecem a seus clientes um produto mais atraente.

GELITA® EC é o quarto produto no portfólio da GELITA voltado à liberação de ingredientes ativos. Além dessa novidade, a GELITA® oferece as gelatinas GELITA® RXL R2 e GELITA® RXL, ambas voltadas à liberação rápida de ingredientes ativos e com propriedades capazes de evitar reações cruzadas, e a tradicional Gelatina GELITA®, esta com liberação padrão de ingredientes ativos.

MAIS INFORMAÇÕES:

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

Release Profile of the GELITA® Portfolio



Competições de inovação

GELITA lá em cima, com o melhor

414 empresas disputaram a premiação TOP 100 Innovation Competition 2017 e a GELITA garantiu lugar entre as dez principais empresas da categoria "Processos e Organização Inovadores".

Juntamente com a Universidade de Economia e Negócios de Viena, os organizadores do TOP 100 identificam anualmente as empresas mais inovadoras. Os critérios de avaliação incluem a forma com a qual as estruturas e os recursos favorecem a inovação, o clima corporativo como faci-

litador da inovação em longo prazo e o sucesso individual das empresas. A GELITA se saiu bem com melhorias contínuas em seus processos produtivos e desenvolvimento de novos produtos.

"Estamos muito orgulhosos deste prêmio e continuaremos a desenvolver de forma sistemática ideias inovadoras, para alcançar sucesso econômico de forma sustentável", afirmou Michael Teppner, vice-presidente de marketing e comunicação da GELITA, durante a cerimônia de premiação da 4ª Cúpula das PMEs alemãs

em Essen, na Alemanha. Esse reconhecimento não é tudo. A GELITA tem outro motivo para se orgulhar. A revista de negócios Wirtschaftswoche publicou uma lista das 50 empresas médias mais inovadoras. Nesse levantamento, a GELITA ocupa o 33º lugar.

Imagem: Michael Teppner, VP Global de Marketing & Comunicação (esquerda), ao lado do Dr Alexander Raab, VP Global da Unidade de Negócios Gelatina (direita), recebem o prêmio da jornalista científica e apresentadora de TV Ranga Yogeshwar.



Respeito!

Para a GELITA, a sustentabilidade é expressa em uma palavra: respeito. Isso inclui o respeito à singularidade de cada indivíduo, à diversidade cultural e à natureza. O respeito também significa cultivar boas relações e se comunicar de forma atenta e respeitosa. Para proteger a natureza, a GELITA reduz continuamente a sua pegada ecológica. Consequentemente, metade das unidades de produção da empresa espalhadas pelo mundo introduziu um sistema de gestão ambiental certificado de acordo com a ISO 14001. As demais seguirão esses passos nos próximos anos. Você pode saber mais a esse respeito lendo nosso segundo Relatório de Sustentabilidade:

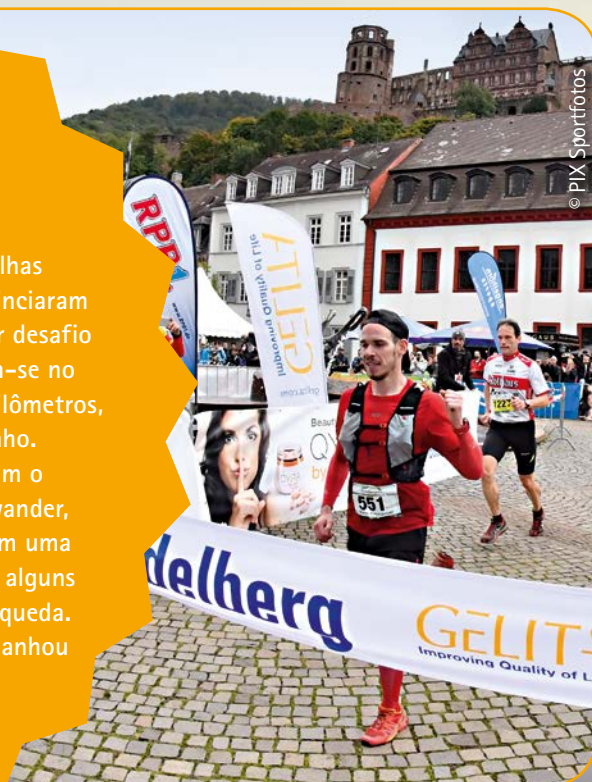
www.gelita.com/de/zweiter-nachhaltigkeitsbericht-der-gelita-ag



Competição excitante

Realizada anualmente em Heidelberg, a Maratona de Trilhas GELITA desfruta de grande popularidade: 1.672 corredores iniciaram a prova em um clima frio, no início de outubro. Mas o maior desafio foi à corrida em si. Mais de 400 participantes aventuraram-se no trajeto exclusivo para corredores experientes, que tem 42 quilômetros, 1.500 metros de elevação e três montanhas pelo caminho.

Pierre-Emmanuel Alexandre ficou em primeiro lugar, com o tempo de 3:06:10 horas. Ele e o favorito Florian Neuschwander, que estabeleceu um novo recorde no ano passado, travaram uma disputa emocionante. Mas Neuschwander teve que desistir alguns quilômetros antes da linha de chegada, por causa de uma queda. Na categoria feminina não houve surpresa: Aoife Quigly ganhou pela terceira vez consecutiva.



Novo Diretor Financeiro da GELITA

Desde outubro último, a GELITA conta com um novo Diretor Financeiro (CFO, na sigla em inglês): Stefan Scherer tem mais de 20 anos de experiência – incluindo cargos de CFO e COO – na indústria alimentícia. Em relação às primeiras semanas na GELITA, o executivo de 50 anos diz: “O respeito mútuo e a apreciação são vivenciados cotidianamente na GELITA”. Estes dois valores são muito prezados por ele, além da honestidade e abertura. Stefan Scherer sucede a Klaus Hanke, que se aposentou depois de 19 anos com a GELITA.



NOVO SELO DE QUALIDADE

A GELITA é membro da **Aliança de Nutrição Esportiva Européia (ESSNA)** desde 2016. Tal associação representa os interesses dos atletas em relação aos fabricantes de suplementos alimentares. O objetivo é fornecer aos atletas produtos seguros, de alta qualidade e eficazes. Os produtos devem estar em conformidade com os regulamentos europeus e os ingredientes devem ser claramente visíveis. Para tornar mais fácil aos consumidores identificar se um produto está em conformidade com as diretrizes da ESSNA, a associação emitiu um novo selo de qualidade: o ESSNA Kitemark está presentes nos produtos avalizados desde setembro de 2017, prometendo mais proteção aos atletas.



FEIRAS DE NEGÓCIOS

DATAS:

Visite a GELITA e experimente produtos inovadores para as megatendências do futuro. Em 2018, participaremos como expositores das seguintes feiras (entre outras):

ENGREDEA, Anaheim	9 a 11 de Março de 2018
FIC, Xangai	22 a 24 Março de 2018
SSE, Secaucus, NJ	10 a 11 de April de 2018
VITAFOODS, Geneva	15 a 17 de Maio de 2018
FCE PHARMA, São Paulo	22 a 24 de Maio de 2018
HNC, Xangai	26 a 28 de June de 2018
IFT, Chicago	16 a 18 de Julho de 2018
VITAFOODS ÁSIA, Cingapura	11 a 12 Setembro de 2018

Expediente

uptodate é uma newsletter do Grupo GELITA

Editores:
GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha
www.gelita.com

Equipe editorial:
Stephan Ruhm,
Marketing e Comunicação,
stephan.ruhm@gelita.com
Michael Teppner,
Responsável por
Marketing e Comunicação,
michael.teppner@gelita.com
Tel.: +49(0)62 71 84-2190
Fax: +49(0)62 71 84-2718

Conceito, texto e criação:
srg werbeagentur ag, Mannheim

Impressão:
Metzgerdruck, Obrigheim



Perspectiva global

Como o mundo se mantém jovem

A francesa Jeanne Calment tinha 122 anos quando morreu, em agosto de 1997. Até agora, ao que se saiba, nenhuma outra mulher viveu tanto – mas isso deve mudar em breve. As pessoas estão vivendo mais e mais tempo. O progresso da medicina, as melhores condições de vida e a maior prosperidade explicam a tendência. Para que os idosos se sintam bem e fiquem em forma, é importante que sigam uma dieta saudável e pratiquem exercício. O uso de suplementos alimentares também pode ajudar. Os produtos da GELITA contendo colágeno podem retardar o processo de envelhecimento. BODYBALANCE®, por exemplo, mantém a massa muscular, reduzindo a perda de massa muscular relacionada à idade. Os peptídeos de colágeno FORTIGEL® evitam a perda de cartilagem e problemas nas articulações. FORTIBONE®, por sua vez, aumenta a densidade óssea e pode até ajudar os pacientes com osteoporose.

Além da manutenção da mobilidade, a suplementação com colágeno ajuda as mulheres que querem envelhecer de forma atrativa. O provérbio “beleza vem de dentro” ganhou ainda mais força nos últimos tempos. É o que demonstra o crescimento do mercado de nutricosméticos, como são chamados os alimentos que favorecem a manutenção da beleza. Produtos com VERISOL®, da GELITA, já demonstraram sua capacidade de preservar a firmeza e elasticidade da pele. GELITA Sol® C também tem eficácia contra rugas profundas e antiestéticas. Os micro-peptídeos presentes nos produtos de cuidados pessoais penetram nas camadas profundas da pele, ajudando a mantê-la fresca e jovem. É claro que uma atitude positiva diante da vida também ajuda!



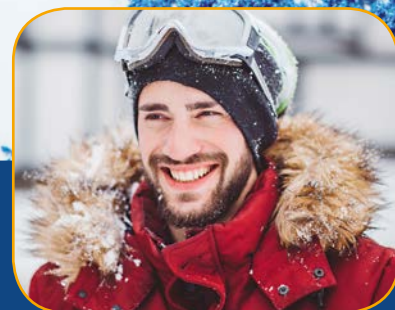
Europa

A expectativa de vida dos moradores de Mônaco é de incríveis 89,5 anos. Os alemães vivem 80,7 anos em média. Em geral, a expectativa de vida na Europa é mais baixa do que nos países asiáticos, mas há as chamadas zonas azuis, principalmente ilhas onde as pessoas têm vidas longas. A ilha grega de Ikaria é um desses lugares. Lá, a proporção de pessoas com mais de 90 anos é dez vezes maior que na média européia. Uma razão pode ser a dieta. Outra seria a predisposição genética.



Japão

Chá verde, dieta rica em produtos de peixe e algas: esses são os fatores que tornam o povo japonês longevo? A expectativa de vida por lá é de impressionantes 85 anos. Não por acaso, o Japão é um dos principais mercados de nutricosmética do mundo. Marshmallows contra rugas ou bebidas para a saúde das articulações são populares por lá há anos.



Canadá

A expectativa de vida no Canadá aumentou na última década quase dois anos, atingindo a média de 81,9 anos. Nos Estados Unidos, o índice estagnou e até declinou, caindo para 78,8 anos em 2015. No Canadá, os idosos permanecem mais saudáveis do que outras gerações, contribuindo para o aumento da expectativa de vida. Os cuidados de saúde podem desempenhar um papel importante nessa tendência. Os canadenses também são considerados muito atléticos.



Você pode ler mais sobre GELITA® EC em www.gelita.com, além de fazer o download gratuito de folders e brochuras!

Siga-nos no Facebook, Twitter, YouTube e LinkedIn.



Você também pode ler up to date na Internet. Todos os artigos da newsletter de clientes GELITA são publicados em inglês, alemão, português e espanhol. Veja por conta própria: Você encontrará a edição atual e anteriores no endereço www.gelita-uptodate.com

GELITA AG
Uferstr. 7
69412 Eberbach
Alemanha

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life