

GELITA

UPTO DATE

Das Magazin für Kunden von GELITA

#45

News!

Kollagenpeptide auf
Wachstumskurs!

Mehr auf Seite 12

Sehr geehrte Leserin, sehr geehrter Leser,

Kollagenpeptide sind weiterhin begehrt und glänzen mit zweistelligen Wachstumsraten. GELITA ist auf den steigenden Bedarf eingestellt und erweitert beispielsweise in Sioux City, USA, seine Produktionskapazitäten um 30 Prozent. Darüber hinaus räumt GELITA mit den größten Mythen rund um Kollagenpeptide auf – und unterstützt damit Hersteller bei der Planung ihres Produktportfolios und in ihrer Marketingkommunikation. Denn obwohl Kollagenpeptide zu den gefragtesten Produkten im Gesundheits- und Wellnessbereich zählen, wissen nur die wenigsten, wie sie sich voneinander unterscheiden.

Dass GELITA die Unterstützung von Kunden großschreibt und auf Wunsch jeden Schritt mit ihnen geht, bestätigt Dr. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Management Food & Food Specialist im Interview. Besonders hilfreich ist der immens gefächerte Erfahrungsschatz unseres Unternehmens. Er erlaube, Herausforderungen bei der Produktion zu antizipieren und Lösungen vorzuschlagen. Der Vorteil für die Kunden: Sie kommen schneller ans Ziel.

Ob die Teilnehmer des diesjährigen GELITA Symposiums das Ziel, oder genauer: das Tor, getroffen haben, spielte keine Rolle. Wichtig war, dass alle viel Spaß beim privaten Training mit den Eishockey-Profis der mehrfachen deutschen Meister Mannheimer Adler hatten. Und sie außerdem viele neue Erkenntnisse über Kollagenpeptide, Megatrends und Vertrauen mitnehmen konnten.

Egal, welche Ziele Sie sich für 2020 vorgenommen haben, wir wünschen Ihnen einen guten Start ins neue Jahr und viel Erfolg.



Michael Teppner
Global VP Marketing & Communication
GELITA AG

GELITA Symposium
Active Lifestyle –
Active Nutrition

uptodate sprach mit Dr. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food & Food Specialist

Applications
Gelatine Membran-
filter im Weltall



Interview [3]
„GELITA unterstützt
lohnende Entwicklungen
mit Rat und Tat“

[6]



Kurz erklärt
Kollagenpeptide –
Mythos gegen Fakt



NEWS [12]
Neubau in
Sioux City, Erfolge für
NOVOTEC® CB800



[15]
Lieblings-Rezept
Coq au vin

Dr. Margarethe Plotkowiak

hat in Mannheim, Deutschland, Biotechnologie studiert und in Belfast, Nordirland, in Lebensmittelchemie promoviert. Anschließend war sie in der Getränkeindustrie tätig. Bei GELITA arbeitet Dr. Plotkowiak seit 2013, zunächst als Food Specialist und später zusätzlich als Produktmanager.

Interview

„Wir wollen, dass unsere Kunden schneller ans Ziel kommen“

Wie lassen sich Produkte für den Lebensmittelmarkt verbessern? Welche Rolle spielen Gelatine und Kollagenpeptide dabei? Und in wie fern können Kunden auf die Unterstützung von GELITA bauen? Dr. Margarethe Plotkowiak, Head of Global Product Management Food & Food Specialist spricht über Trends, Produkte, Konsumenten und einen immensen Erfahrungsschatz. >

„GELITA unterstützt lohnende Entwicklungen mit Rat und Tat“

Frau Dr. Plotkowiak, was ist neu auf dem Lebensmittelmarkt?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Es findet generell ein Umdenken statt. So gibt es immer mehr Menschen, die sich intensiv mit ihrer Ernährung und mit der Zusammensetzung der Lebensmittel befassen und die selbstbestimmt entscheiden, was sie wann essen wollen. Deshalb sind heute deutlich mehr Nischenprodukte auf dem Markt, als noch vor ein paar Jahren. Ein Beispiel sind die „Free-from“-Produkte, die ohne Gluten, Soja oder Milch auskommen. Immer stärker nachgefragt werden auch „Clean Label“-Produkte, also reine, allergenfreie Lebensmittel ohne E-Nummern, für die unsere Gelatine und Kollagenpeptide hervorragend geeignet sind.

Welche Rolle spielen internationale Unterschiede?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Keine Firma kann ein Produkt auf den Weltmarkt bringen und davon ausgehen, dass dieses Produkt überall gleich funktioniert. Wir beobachten beispielsweise schon seit Jahren, dass die Fortified Gummies, also Nahrungsergänzungsmittel in der Darreichungsform von Fruchtgummis, in den USA viel präsenter sind als in Europa. Global mit am meisten geschätzt sind Gelatinetexturen, denn diese sind mit anderen Hydrokolloiden so nicht möglich. Für Fruchtgummis etwa, die bei Körpertemperatur im Mund schmelzen sollen,

kommt nur Gelatine infrage. Gelatine ist aber auch deshalb so weit verbreitet, weil sie hilft, gesund zu bleiben.

Wo sehen Sie das größte Potenzial für Gelatine und Kollagenproteine?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Für den traditionellen Gelatinemarkt sind das nach wie vor die Süßwaren. Für die bioaktiven Peptide liegt das größte Marktpotenzial dort, wo die Konsumenten Zeit und Geld haben, sich mit den Ernährungstrends zu befassen, also in Europa, in den USA und in Lateinamerika. Unsere natürlichen Proteine sind allergenfrei und tragen wie gesagt keine E-Nummern, was besonders ist und zunehmend geschätzt wird.

Welche Bedeutung kommt Kollagenproteinen bei der Entwicklung gesundheitsfördernder Lebensmittel zu?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Kollagenproteine sind bei vielen Produkten einfacher einzusetzen, weil sie weniger Einfluss auf Texturen oder technologische Eigenschaften haben. Für Getränke sind sie prädestiniert, da sie sich sehr gut und häufig

sogar deutlich besser als andere Proteine auflösen und es weniger Wechselwirkungen mit anderen Inhaltsstoffen gibt. Aber auch in vielen anderen Produkten lassen sich unsere Kollagenproteine einfach und oft in hoher Dosierung hinzufügen. Und zwar ohne die Nachteile, wie man sie von anderen Proteinen kennt, wie beispielsweise einen bitteren Nachgeschmack oder eine sandige Textur.

Wie groß ist der Markt für gesundheitsfördernde Lebensmittel?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Laut Fraunhofer-Institut beträgt das Marktvolumen weltweit 180 Milliarden US-Dollar, wobei Japan und die USA die wichtigsten Märkte sind. In Europa ist Deutschland mit einem Umsatz von sechs Milliarden Euro der größte Abnehmer von gesundheitsfördernden Lebensmitteln. Wenn man sich mit den Konsumenten unterhält, erfährt man, dass es für viele ein Bedürfnis ist, sich gesund zu ernähren. Die meisten sind jedoch beruflich sehr eingespannt und haben Freizeitstress. Ihnen fehlt die Zeit, sich so ausgewogen zu ernähren, wie sie es gerne würden. Die ge-

Anfang Dezember geht Dr. Margarethe Plotkowiak in Mutterschutz. In einem Jahr will sie zu GELITA zurückkommen.



sundheitsfördernden Lebensmittel sind deshalb ideal, um die Ernährung zu ergänzen. Oder, ein anderes Beispiel, jemand hat nur ein- oder zweimal die Woche Zeit für Sport und maximiert seine sportliche Aktivität, indem er entsprechende Proteine zu sich nimmt.

Ein neues Produkt zu entwickeln, ist die eine Seite, eine ganz andere ist dessen Herstellung. In wie fern unterstützt GELITA seine Kunden?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

GELITA unterstützt lohnende Entwicklungen mit Rat und Tat. Dabei kommen den Kunden unsere jahrzehntelangen Erfahrungen aus verschiedenen Bereichen zugute. Was das im Einzelnen ist, hängt dann natürlich von den jeweiligen Produkten und Zielsetzungen ab. Bei den Peptiden beispielsweise geben wir den Kunden hilfreiche Informationen und Studien zur Wirkung an die Hand, mit denen sie ihre Produkte bewerben können. Alles in allem bedeutet das für den Kunden, dass er sein Ziel schneller erreichen kann. Viele Kunden nehmen unsere Beratung sehr gern an.

Sie waren auch an der Entwicklung der SMART TECHNOLOGY (ST) beteiligt. Was hat es mit dem innovativen Verfahren auf sich und für welche Produkte kommt es infrage?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Mit der SMART TECHNOLOGY haben wir die verarbeitungstechnischen Eigenschaften unserer kollagenen Eiweiße verbessert. Mit dem Verfahren ist es uns gelungen, unseren Kunden Zugang zu neuen Produkten zu ermöglichen und gleichzeitig die Prozesse einfach und robust zu halten. Mit unserem neuen Produkt VERISOL® HST z.B. ist es so relativ leicht und ohne zusätzliche Investitionen möglich, Fruchtgummis mit hohem VERISOL®-Anteil herzustellen. Versuchen Sie mal 2,5 Gramm VERISOL® in drei Fruchtgummis ohne Schaum zu verarbeiten – mit VERISOL® HST ist das ein Kinderspiel. Dies haben bereits auch erste Kunden in den USA und in Deutschland erkannt und erste Produkte auf den Markt gebracht.

Die Entwicklung neuer Produkte ist zeitintensiv und teuer. Welchen Stellenwert misst GELITA Verbesserung und Innovationen bei?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Einen sehr hohen. Die Konkurrenz schläft nicht und versucht, in allen Bereichen mit Nachahmerprodukten auf den Markt zu kommen. Unseren Vorsprung als Marktführer können wir nur durch wertschöpfende Inno-

„Wir können Herausforderungen bei der Produktion häufig antizipieren und eine Lösung vorschlagen“

Dr. Margarethe Plotkowiak



novationen halten, von denen letztlich auch unsere Kunden profitieren. Dass dabei auch zahlreiche interne Synergien möglich sind, ist ein beabsichtigter und willkommener Nebeneffekt.

Was macht Ihre Arbeit bei GELITA so interessant?

Dr. Margarethe Plotkowiak:

Sie ist unheimlich vielfältig. Vieles ist im Umbruch. Nachhaltigkeit und Klima spielen

eine immer größere Rolle. Aber auch Zucker, Fett und Kalorien sind nach wie vor große Themen. Gelatine und Kollagenpeptide bieten hier ungeahnte Möglichkeiten für neue Lösungen.

Galaktisch gut!

A detailed illustration of the International Space Station (ISS) in orbit above Earth. The station's complex structure, including multiple modules and large solar panel arrays, is clearly visible against the backdrop of the planet's blue and white clouds. The sun is shining from the right, creating a bright glow and casting long shadows across the station's components.

Gelatine Membran-
filter werden in
Keimsammelgeräten im
Weltall eingesetzt

Luftkeim-Sammelgeräte werden normalerweise in pharmaproduzierenden Unternehmen gebraucht. Weltweit produziert nur eine einzige Firma für diese Keimsammelverfahren Membranfilter aus Gelatine: Die von Sartorius gebauten Membranfilter sind so exzellent, dass die Raumfahrtbehörde NASA sie sogar für ihre mikrobiologischen Untersuchungen in der Raumstation einsetzt.

Membranfilter filtern Organismen aus der Luft – dabei handelt es sich meist um lebende oder inaktive Bakterien oder Pilze, deren Erbgut aus DNA besteht. Für eine spätere molekulargenetische Untersuchung darf durch das Probenahmeverfahren selbst keine DNA eingebracht werden, die das Ergebnis verfälschen könnte. Dies gelingt bei der Luftkeim-Sammelmethode mit Gelatine-Membranfiltern. Dadurch können alle gesammelten Keime molekulargenetisch verlässlich untersucht werden. So kann die Luftreinheit in der Internationalen Raumstation (ISS) auch molekulargenetisch spezifisch per Polymerase Kettenreaktion (PCR) oder generell durch Sequenzierung überwacht werden.



Das Sartorius MD8 Airscan-Portfolio zur kontinuierlichen Luftkeimsammlung.



Gelatine Membranfilter behalten stundenlang die benötigten Membraneigenschaften.

„Alternativ zu molekulargenetischem Air Monitoring wird auch ein kultivierungsbasierter Nachweis verfolgt“, erklärt Kai Neemann, Produktmanager der Mikrobiologie bei Sartorius. Zum Nachweis luftgetragener Keime wird mit dem Sammelgerät eine definierte Menge der Umgebungsluft eingesaugt. Die Mikroben bleiben auf der Membran hängen und können anschließend auf ein Nährmedium übertragen werden.

Der große Vorteil besteht darin, dass eine langfristige und kontinuierliche Luftsammlung damit darstellbar ist: Denn um eine keimarme Umgebung im

Hinblick auf mikrobiologische Qualität zu kontrollieren, muss eine ganze Menge Luft gesammelt werden. Alle anderen Hersteller verwenden für dieses Verfahren Agar-Platten, auf denen die Mikroben festkleben. Wenn jedoch Luft auf Agar-Platten strömt, trocknen diese nach 12 bis 15 Minuten aus. Ab diesem Zeitpunkt bleiben die Mikroben nicht mehr gesichert am Agar kleben und können somit nicht detektiert werden. Der häufig erforderliche Wechsel der Platten aus einem komplett sauberen Reinraum bedeutet wiederum jedes Mal die Gefahr einer Verunreinigung.

Das Keimsammelverfahren mit Gelatine hat demgegenüber einen enormen Vorteil: Man kann den „Staubsauger“ anstellen und den Luftkeim-Sammler mit Membranfilter stundenlang laufen lassen. Erst nach acht Stunden verliert der Filter langsam die benötigten Membraneigenschaften. Die Gelatine lässt sich zum Untersuchen dann in einer kleinen Menge Wasser so leicht auflösen, wie man das vom Backen mit Gelatine kennt, oder direkt auf einen Nähragar auflegen.

Kein Wunder, dass die Zusammenarbeit zwischen Sartorius und GELITA schon äußerst lange besteht, wie Neemann betont: „Wir sind die einzigen, die diese Membranfilter anbieten und sind sehr froh, einen so zuverlässigen Lieferanten hinter uns zu wissen. Ein solcher Supplier wird kein zweites Mal zu bekommen sein.“

MEHR INFORMATIONEN:

Nina Rittreiser
Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittereiser@gelita.com
www.sartorius.com

MYTHOS G

Kollagenpeptide und aktive Ernährung

Kollagenpeptide haben sich schnell zu den gefragtesten Produkten im Gesundheits- und Wellnessbereich entwickelt – auch 2019 hält der Aufwärtstrend an. Dennoch herrscht bei den Verbrauchern häufig Unklarheit darüber, was ein Kollagenprodukt besser macht als ein anderes. GELITA bringt Licht ins Dunkel, räumt mit den drei größten Kollagenmythen auf – und hilft somit Herstellern bei der Planung ihres Produktportfolios.

So viel ist klar: Kollagenpeptide haben sich als funktionelles Lebensmittel etabliert. Sie wirken sich positiv auf Hautelastizität, Knorpelgewebe, Knochendichte und Bindegewebe aus und können vor Sportverletzungen schützen. Doch die Begriffe, die zur Beschreibung von Kollagenpeptiden verwendet werden, machen es den Verbrauchern schwer, einen Überblick zu behalten. Angesichts der Vielfalt auf dem Kollagenpeptidmarkt nimmt GELITA die drei häufigsten Kollagenmythen unter die Lupe.

Mythos Nr. 1:

Es wird beispielsweise behauptet, Kollagen sei nicht die beste Proteinquelle für Sporternährung.

„Das ist falsch“, sagt Suzane Leser, Director of Nutrition and Scientific Affairs bei GELITA. Als Grundnahrungsmittel wird Kollagen, da es ein niedriges essentielles Aminosäureprofil aufweist, zwar manchmal als unvollständige Proteinquelle eingestuft. Der bioaktive Wirkmechanismus von Kollagen geht jedoch über die grundlegende Nährstoffrolle des Proteins hinaus. Aufgrund ihrer einzigartigen Peptidstruktur docken die bioaktiven Kollagenpeptide an spezifische Oberflächenrezeptoren an und stimulieren die Produktion von Matrixproteinen außerhalb der Zellen.

Mythos Nr. 2:

Zweitens herrscht Unklarheit darüber, welche Art von Kollagen für Gelenke am besten geeignet ist.

„Die Verteilung der Kollagentypen im Körper ist sehr komplex. Unabhängig davon, in welcher Nahrungsquelle sie vorkommen, ist die Aufteilung der Kollagenpeptide nach Typ aber überhaupt nicht wichtig“, sagt Suzane Leser. Kollagene der Typen I und II sind in Bezug auf Ihre Proteinsequenz im nativen, das heißt nicht enzymatisch abgebauten, natürlichen Kollagen zu 85 Prozent identisch. Wenn dieser Rohstoff jedoch durch Enzyme zerlegt wird, „verschwindet“ dieser Unterschied. Mit anderen Worten – die Typisierung von Kollagen ist nur für das native Kollagen zulässig, nicht für deren Hydrolysate. Hier existiert eigentlich keine Typenunterscheidung mehr. Auch die Bioaktivität unterscheidet sich nicht aufgrund

EGEN FAKT

der eingesetzten Rohstofftypen, sondern ist vom Peptidspektrum abhängig, das wir aufgrund gezielter Hydrolysebedingungen erreichen, die für die verschiedenen Kollagenpeptide anders und spezifisch sind.

Mythos Nr. 3:

Dass Kollagenpeptide die enzymatische Verdauung im Darm nicht überleben, ist Mythos Nummer drei. Im Gegenteil: Kollagen weist im Vergleich zu anderen Proteinen eine einzigartige Aminosäurekettenstruktur auf, die den Transport bioaktiver Peptide durch die Darmwand zu erleichtern scheint. Ihre Struktur macht sie widerstandsfähiger gegen Darmhydrolyse. „Wir schätzen, dass ungefähr zehn Prozent der bioaktiven Kollagenpeptide während der Verdauung intakt bleiben und zur Stimulierung des Stoffwechsels von Bindegewebszellen zur Verfügung stehen. Die verbleibenden 90 Prozent werden zu Aminosäuren verdaut, die Bausteine für neue Bindegewebsproteine sind“, schließt Suzane Leser.

Kollagen hat einen langen Weg zurückgelegt, bis es von den Verbrauchern als eine der Hauptquellen für funktionelle Peptide wahrgenommen wurde. Doch während viele Kollagenlösungen ohne spezifische Ernährungsanwendungen angeboten werden, bietet GELITA ein genau definiertes, fundiertes Portfolio an bioaktiven Kollagenpeptiden an. Der Vorteil für die Kunden: Sie können gezielt die besten Endprodukte für Märkte wie Schönheit von innen oder Gesundheit der Gelenke lancieren.



Suzane Leser

Als Director of Nutrition and Scientific Affairs fördert Suzane Leser die schnell fortschreitende Wissenschaft zur Verwendung spezifischer bioaktiver Kollagenpeptide und deren Potenzial, die Lebensqualität, Gesundheit und sportlichen Leistungen der Menschen entscheidend zu verbessern. Sie ist Ernährungsberaterin mit fast 20 Jahren Erfahrung in der Lebensmittelindustrie. Seit Januar 2018 bringt sie ihr breites Fachwissen zu Sporternährung und Proteinen für GELITA ein.

MEHR INFORMATIONEN:
suzane.leser@gelita.com

Welche Megatrends beeinflussen unser Ernährungsverhalten?



Rund 100 Teilnehmer aus 20 Ländern folgten der Einladung zum diesjährigen GELITA Symposium Ende Oktober in Heidelberg. Unter dem Motto „Active Lifestyle – Active Nutrition“ konnten die Besucher zwei Tage lang Produktentwicklungen aus neuen Perspektiven erleben, einen Blick in die Zukunft werfen – und bei den Profi-Eishockeyspielern der Mannheimer Adler eine private Trainingseinheit absolvieren.

Mit der spannenden Frage, welche Megatrends unser Ernährungsverhalten beeinflussen, eröffnete Daniel Anthes vom Zukunftsinstitut, Frankfurt, Deutschland die Veranstaltung. Er erläuterte, dass das Streben nach Gesundheit und Wohlbefinden, aber auch Individualisierung und Digitalisierung die Lebensmittelindustrie in immer stärkerem Maße verändern. Die gestiegene Mobilität und der Wunsch nach Convenience eröffnen Anbietern von gesunden Snacks ein großes Potenzial.

Dr. Sebastian Schwark, Managing Director der international tätigen Kommunikationsagentur Edelmann, erklärte warum sich Unternehmen damit auseinandersetzen müssen, dass das Vertrauen in Institutionen wie Medien, Politik und auch Unternehmen immer stärker abnimmt. Und wie steht es um das Vertrauen in die Lebensmittelbranche? Laut Schwark

denkt die Mehrheit der Verbraucher, dass die Industrie noch nicht darauf vorbereitet sei, die Weltbevölkerung zukünftig ernähren zu können. Auch die Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit würden zum Teil kritisch gesehen. Transparente und glaubwürdige Kommunikation sei deshalb ein wichtiges Instrument, um Vertrauen zurückzugewinnen.

Blick in die Zukunft

Marius Robles, Mitbegründer von Food By Robots/CEO und Mitbegründer von Reimagine Food, nahm die Teilnehmer mit auf eine Reise in die Zukunft: Wie werden wir uns in zehn, zwanzig oder dreißig Jahren ernähren? Welche Rolle spielen dabei digitale Technologien oder sogar Roboter? Dass einige Zukunftsvisionen bereits heute Realität sind, demonstrierte Robles anhand eindrücklicher Beispiele. Lebensmittel aus dem 3D-Drucker, Vertical

Farming oder Steaks, die im Weltall aus Stammzellen hergestellt werden – all das gibt es bereits. Und auch Roboter werden zunehmend eine Rolle spielen: So zeigte Robles Beispiele von Coffee-Shops und Pizzerien, die vollautomatisiert von Robotern betrieben werden. Was davon am Ende tatsächlich unseren Alltag nachhaltig verändern wird, steht in den Sternen. Spannend wird die Zukunft aber in jedem Fall.

Eine „Once in a lifetime experience“ erwartete die Teilnehmer bei der Abendveranstaltung in der SAP-Arena, wo die Bundesliga Eishockey-Cracks der Mannheimer Adler zuhause sind. Hier konnten die Gäste einen Blick hinter die Kulissen der modernen Multifunktionshalle werfen, in der neben Sportevents auch große Konzerte stattfinden. Als besonderes Highlight durften sie sich selbst aufs Eis wagen und gemeinsam mit Profis eine



kleine private Trainingseinheit absolvieren. Am Ende waren sich alle einig: Dieses Erlebnis wird noch lange in Erinnerung bleiben.

Die Teilnehmer zeigten sich hochzufrieden mit der Veranstaltung und der professionellen Organisation. Sie lobten insbesondere die angenehme Atmosphäre, die zum Netzwerken und Diskutieren einlud, sowie die Themenvielfalt des Symposiums.

MEHR INFORMATIONEN:

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



Weitere Eindrücke vom Symposium finden Sie hier:
www.gelita-symposium.com

GELITA erweitert seine Kapazitäten

Die Kollagenpeptide von GELITA verzeichnen weltweit ein zweistelliges Marktwachstum – und nichts deutet darauf hin, dass sich daran in absehbarer Zeit etwas ändert. Mit einer neuen Produktionsanlage für Kollagenpeptide in der Nähe von Sioux City, Iowa, USA, stellt sich das Unternehmen auf den künftigen Bedarf ein.

Immer mehr Menschen möchten möglichst lange jung aussehen und bis ins hohe Alter beweglich bleiben. Und eine wachsende Zahl sportlich aktiver Menschen wollen ihre Leistungsfähigkeit optimieren. Kein Wunder, dass der Markt für Kollagenpeptide enorm wächst – und auch immer mehr Hersteller in Produkte mit entsprechend wirksamen Inhaltsstoffen investieren. So stiegen in den USA die Verkaufszahlen für Nutricosmetics von 89 Mio. US-Dollar im Jahr 2018 auf 144 Mio. US-Dollar in diesem Jahr, was einem Anstieg von 61 Prozent entspricht.

Insgesamt belief sich der weltweite Markt für Kollagenpeptide 2019 auf eine Milliarde US-Dollar. Er soll bis 2028 jährlich um durchschnittlich 7,7 Prozent wachsen.

GELITA ist auf dieses Wachstum bestens vorbereitet: Im Juli 2019 weihte das Unternehmen die neue Anlage für Kollagenpeptide in Sioux City mit einem Tag der offenen Tür ein. Vertreter der Regierung, Zulieferer und am Bau beteiligte Unternehmen folgten der Einladung von GELITA. Die rund 2.800 Quadratmeter große, mit modernster Technologie ausgestattete Fabrik erweitert die Produktionskapazität des Standorts um rund 30 Prozent. Mit diesem Ausbau sichert sich GELITA seine Position als Marktführer. Die neue Produktionsanlage verspricht nicht nur mehr Wachstum, GELITA gewinnt durch sie auch noch mehr Flexibilität.



Die neue GELITA Produktionsanlage in Sioux City, USA.

MEHR INFORMATIONEN:

Lara Niemann
GELITA USA
Tel. ++1 712 943 1692
lara.niemann@gelita.com



NOVOTEC® CB800 AUF ERFOLGSKURS

Wirtschaftlich und umweltschonend reinigen, das ermöglicht NOVOTEC® CB800. GELITA hat das funktionelle Reinigungsmittel-Additiv dieses Jahr auf mehreren Messen und Kongressen präsentiert – und stieß auf reges Interesse.



Team NOVOTEC Brasilien:
Sergio Oliveira und Daniella Serrano
stehen Rede und Antwort



Das deutsche NOVOTEC-Team im
Gespräch auf dem SEPAWA Kongress:
Dr. Matthias Reihmann, Dr. Berthold
Köhler & Nina Rittreiser



Das US NOVOTEC Team ist startbereit:
Alycia Tarsi und Dr. Eric Yezdimer

Den Auftakt machte die alle zwei Jahre stattfindende International Detergency Conference im April in Düsseldorf, Deutschland. Hier war GELITA mit einem eigenen Messestand vertreten und Dr. Matthias Reihmann, Head of Global Product Management Photo/Technical bei GELITA, informierte im Rahmen eines wissenschaftlichen Vortrags über die Wirksamkeit von NOVOTEC® CB800 in Reinigungsprodukten. Im August nutzte GELITA das Household & Autocare Symposium in São Paulo, Brasilien, um das innovative Produkt auf dem südamerikanischen Markt vorzustellen. Wie auf der Messe in Düsseldorf fand der NOVOTEC®-Effekt – der mikroskopisch dünne hydrophile Schutzfilm vereinfacht die Reinigung von diversen Oberflächen – große Beachtung. Daniella Serrano, Research & Business Discovery Manager Brasilien, stellte das Produkt in einem Vortrag vor und wurde mit anderen Experten zu einer Podiumsdiskussion eingeladen, um die aktuellen Trends der Branche wie natürliche Roh-

stoffe, biologisch abbaubare Produkte und neue Verpackungskonzepte zu diskutieren.

Den Höhepunkt bildete der Oktober mit zwei aufeinander folgenden Veranstaltungen: In den USA wurde NOVOTEC® CB800 auf der Cleaning Products US in Bethesda, Maryland, vorgestellt, die dieses Jahr unter dem Motto „From sourcing to shelf: exploring the elements that go into creating successful Cleaning Products“ veranstaltet wurde. Auch auf diesem Branchentreffen war Nachhaltigkeit ein großes Thema und der Vortrag von Dr. Eric Yezdimer über GELITAs natürliches Performance Additiv fand großen Zuspruch. Den Abschluss fand diese NOVOTEC® Offensive auf dem SEPAWA-Kongress in Berlin, einem bedeutenden Treffpunkt der Wasch-/Reinigungsmittel-Industrie in Europa. Bereits zum dritten Mal in Folge präsentierte GELITA neue Erkenntnisse zu NOVOTEC® CB800 im Rahmen der wissenschaftlichen

Homecare Konferenz. Das deutsche Team wurde in diesem Jahr von den US Kollegen unterstützt und gemeinsam konnte man mehrere globale Entwicklungsprojekte mit Kunden, Händlern und Lieferanten starten. In den letzten drei Jahren hat sich GELITA in der Reinigungsbranche von einem unbekanntem Außenseiter zu einem attraktiven globalen Additivhersteller mit solidem wissenschaftlichen Hintergrund entwickelt, dessen Expertise auch von Branchengrößen geschätzt wird. Dank des gesteigerten Bekanntheitsgrades hält NOVOTEC® CB800 global Einzug in die Entwicklungszentren der Reinigungsbranche und erste Endprodukte sind bereits in Supermarktregalen zu finden.

MEHR INFORMATIONEN:

Nina Rittreiser
Tel. +49 (0) 6271 84-2107
nina.rittreiser@gelita.com

Ausgezeichnet: NOVOTEC® CB800

2018 hat GELITA mit NOVOTEC® CB800 den German Innovation Award gewonnen. Die Auszeichnung teilt sich das Unternehmen nun mit seinen Kunden Reinwerk Solutions und Rhein-Neckar-Verkehr (RNV). Deren praktische Umsetzung und Anwendung von NOVOTEC® CB800 bei der Reinigung der Züge war ein ausschlaggebender Punkt für die Preisverleihung.



MESSE

TERMINE 2020:

Besuchen Sie GELITA und erleben Sie innovative Produkte für die Megatrends von morgen. 2020 sind wir u. a. auf folgenden Messen präsent:

ENGREDEA, Anaheim	03. bis 07. März 2020
FIC, Shanghai	17. bis 19. März 2020
SSE, Secaucus, NJ	21. bis 22. April 2020
Vitafoods, Genf	12. bis 14. Mai 2020
FCE PHARMA, Sao Paulo	02. bis 04. Juni 2020
China Customer Seminar, Shanghai	25. bis 26. Juni 2020
IFT, Chicago	13. bis 15. Juli 2020

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) 6271 84-2190
Fax: +49 (0) 6271 84-2718

Konzept, Text & Gestaltung:
srg werbeagentur ag,
Mannheim
Druck:
Laub GmbH & Co. KG,
Elztal-Dallau



Coq au vin

Lieblings-
Rezept aus
Frankreich!

Die Zubereitung

Coq au vin

Den Hahn mit Karotte, Sellerie, Zwiebel, Knoblauch, Lorbeerblatt, Thymian, Rosmarin und Wein in eine Schüssel geben und mindestens 24 Stunden marinieren lassen. Das Fleisch aus der Marinade nehmen, abtropfen und in der Butter anbraten, Gemüse und Kräuter aus der Marinade hinzufügen. Mit Mehl bestäuben, angehen lassen, mit Marinade auffüllen, mit Salz und Pfeffer würzen und etwa zwei Stunden köcheln lassen. Den Speck anbraten, die Champignons zugeben, vier Minuten braten, den Lauch zugeben und weitere zwei Minuten dünsten. In tiefen Tellern mit Coq au vin anrichten und mit Petersilie bestreuen.

Rotweinsteinmousse

Den Rotwein mit Cayenne, Zucker, Salz und Pfeffer würzen. Gelatine ausdrücken, in vier Esslöffeln heißem Rotwein auflösen und in die Masse geben, gut verrühren. Im Eiswasser so lange rühren bis die Masse leicht anzieht, die Sahne vorsichtig unterheben und für zwei Stunden in den Kühlschrank stellen.

Man kann die Mousse mit einem Löffel abstechen und auf dem Coq au vin anrichten oder in kleinen hübschen Schalen oder Gläsern à part (einzeln) dazu servieren.

Klassisch wird das Gericht mit einem Hahn zubereitet.
Variante: Ein Perlhuhn oder eine Poularde nehmen.

Die Zutaten

Für den Coq au vin:

- 1 Hahn, ca. 2 kg, in Stücke schneiden
- 1 Karotte, 1 Stange Sellerie
- 3 Knoblauchzehen, schälen und würfeln
- 1 Zwiebel, schälen und würfeln
- 1 Lorbeerblatt, 1 Zweig Thymian, 1 Zweig Rosmarin
- 1 Flasche roten Burgunder
- 50g Butter
- 1–2 EL Mehl
- Salz und Pfeffer
- 4 Frühlingszwiebeln, schälen, schräg schneiden

- 4 Frühlingslauchstangen, schneiden
- 200g Champignons, putzen, vierteln
- 100g durchwachsener Speck, in Streifen schneiden
- 2–4 EL gehackte Petersilie

Für die Mousse:

- 1/4l kräftiger Rotwein
- 1/4l Sahne, steif schlagen
- 1 Prise Cayenne
- 1 EL Zucker
- 5 Blatt Gelatine, in kaltem Wasser einweichen



Neue Broschüren zum Download liegen auf www.gelita.com bereit!

Folgen Sie uns auf Facebook, Twitter, YouTube und LinkedIn.



Sie können die uptodate auch im Internet lesen. Alle Artikel des GELITA Kundenmagazins erscheinen in Englisch, Deutsch, Portugiesisch und Spanisch. Schauen Sie rein: Auf www.gelita-uptodate.com finden Sie die aktuelle sowie vorhergehende Ausgaben.

GELITA AG
Uferstraße 7
D-69412 Eberbach

www.gelita.com

GELITA
Improving Quality of Life