

## INVESTIGACIÓN EN EL SECTOR AGROALIMENTARIO

# La industria alimentaria apela a la innovación para atraer al consumidor

**ENCUENTRO DE EXPERTOS/** Las empresas del sector destacan la capacidad que ofrece el desarrollo tecnológico para dotar a toda la cadena de alimentación de un valor añadido enfocado al cliente.

Expansión. Macro

"Es un falso mito que la marca del distribuidor no innova". Así de contundente se expresó Ricard Cabedo, director de Relaciones Empresariales de Mercadona, en el encuentro *Innovación e investigación del sector agroalimentario* organizado por Unidad Editorial y Foro Interalimentario.

Cabedo destacó los cuatro puntos básicos del modelo de innovación que la cadena de supermercado valenciana desarrolla: tecnológico, de procesos, de concepto y de producto. "Innovar es estar pensando constantemente en las necesidades del jefe (como denominan en Mercadona a los clientes), pensando en qué se les puedes aportar", subraya el responsable del grupo de supermercados presidido por Juan Roig.

En el último año, Mercadona, junto al resto de miembros del Foro Interalimentario, ha invertido en I+D más de un millón de euros, lo que ha permitido que el 60% de los asociados a esta entidad hayan lanzado, entre 2010 y 2011, productos que no existían. "La intensidad de la innovación de los miembros del Foro es 1,8 puntos superior a la media del sector", señala Cabedo.

## Valor añadido

Entre las innovaciones incorporadas por la cadena de supermercados y sus proveedores destacan la introducción de tapas *Peekaseam* de aluminio a las latas de atún, de protectores a los envases de toallitas desmaquillantes o un



De izq. a dcha., Juan Manuel González Sema, presidente del Foro Interalimentario y del Grupo Siro; María Luisa Castaño, subdirectora general de Colaboración Público-Privada de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación; y José Ignacio Arranz, director general del Foro Interalimentario.

## El 60% de los asociados al Foro Interalimentario creó nuevos productos entre 2010 y 2011

dosificador en la botella de aceite de oliva. Unas incorporaciones que permitieron a Mercadona aumentar las ventas a pesar del coste de implantarlas. "La innovación no trata de buscar los productos más baratos, sino de buscar algo que le merezca la pena al consumidor pagar por ello".

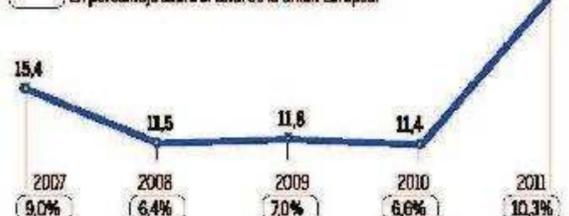
Generar valor es una responsabilidad que atañe a todas las componentes de la cadena alimentaria, considera Juan Manuel González Sema,

## GANANDO PESO

Retorno de la participación española en proyectos del VII Programa marco de I+D de la Unión Europea.

En millones de euros.

○ En porcentaje sobre el total de la Unión Europea.



Fuente: CDTI

Expansión

na, presidente del Foro Interalimentario y del Grupo Siro. "La innovación no es cosa de unos pocos. Todos estamos llamados a participar en un proceso que aporte valor al

consumidor", apunta.

Los expertos insisten en la necesidad de llevar a cabo la innovación con un enfoque centrado en el cliente. Y resaltan que el objetivo no debe

## COOPERACIÓN

El Foro Interalimentario es una asociación de empresas del sector, que tiene entre sus principales funciones la investigación y el desarrollo para la mejora de los productos y los procesos alimenticios, garantizando su calidad.

## La seguridad y la calidad figuran como principales objetivos de la innovación alimentaria

ser, en exclusiva, la competitividad en precios. "Lo que quiere el consumidor es que le garantices la seguridad y la calidad al precio más bajo posible", diagnostica José Ignacio Arranz, director general del Foro Interalimentario. En su opinión, seguridad y calidad deben figurar como los objetivos ineludibles de la innovación en el sector.

Los representantes del Foro Interalimentario defienden el modelo de alianza y de innovación en cadena. "Una relación que permite ganar a todos", asegura Arranz.

En esta línea, Cabedo destacó la importancia de aplicar innovación a almacenes y tiendas, un elemento clave en la cadena de procesamiento de los productos alimenticios.

## La Administración anima al sector a explotar su potencial de desarrollo

"Es nuestra responsabilidad ser capaces de explotar el potencial innovador que tenemos", alentó la subdirectora general de Colaboración Público-Privada de la Secretaría de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación del Ministerio de Economía y Competitividad, María Luisa Castaño. Durante su participación en las jornadas *Innovación e investigación en el sector agroalimentario*, Castaño destacó el fuerte desarrollo tecnológico experimentado por la industria alimentaria en los últimos años, aunque advirtió de que aún queda "mucho por hacer". También planteó las dificultades que tienen muchas empresas en España para centrarse en la innovación, lo que, en su opinión, deriva en gran medida del reducido tamaño de las compañías. "El abanico de empresas con capacidad para hacer innovación es muy reducido", lamentó. Por esta razón, Castaño alentó la puesta en marcha de alianzas, como la que representa el Foro Interalimentario, en las que la innovación resulta un valor compartido. Del mismo modo, enfatizó la disposición de la Administración, pese a las estrecheces presupuestarias, a colaborar con las empresas para el desarrollo de la innovación.

"El mundo agroalimentario tiene una oportunidad y tiene que ser atendida", indicó. En este sentido, animó al sector a aprovechar las vías que abre el nuevo marco europeo de innovación, el Horizonte 2020. "Este programa tiene que ayudar a que nuestro tejido productivo sea más competitivo", sentenció.

COMPRÁ TUS ENTRADAS EN **WWW.MARCAENTRADAS.COM** | LOS MEJORES EVENTOS DEPORTIVOS Y DE OCIO!

**Rayo Vallecano**  
**Levante U.D.**

JUEVES  
20 Diciembre \* por confirmar

Estadio de Valencia

**R.C.D. Espanyol**  
**Deportivo a Coruña**

JUEVES  
20 Diciembre 22:00h

Estadi Cornellà-El Prat

**Atl. Madrid**  
**Celta de Vigo**

VIERNES  
21 Diciembre 22:00h

Estadio Vicente Calderón

**17€**  
Entrada de Museo

**Gran Premio de España**

Del 10 al 12 de Mayo 2013

Circuit de Catalunya

**10%**  
DESCUENTO  
APRIL 10  
1002013