



Diputació
Barcelona



Com innovar per crear nous productes
alimentaris de qualitat vinculats al territori

Primera tutoria grupal

Barcelona, 13 de març de 2014

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

·Consum a la llar o consum fora de la llar?

A la llar any 2009: 64.911 M € → any 2012: 67.634 M € (tendència en creixement)

Fora de la llar any 2009: 37.587 M € → any 2012: 33.044 M € (tendència en decreixement)

·Format i envasat

Unitats individuals, monodosi, petits formats

Envasos de materials reciclables o simplificació/reducció d'embalatges

Major facilitat de presentació de la informació

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

·Aliments amb missatge

Donar informació atractiva, propera i transparent , per tal de connectar al consumidor i el que consumeix, i al mateix temps donar major identitat i autenticitat als propis aliments

·Intensos i multi sensorials

Busca aconseguir una excitació dels sentits i generar una experiència sensorial nova, intensa i plena

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

·Ecològica i biodinàmica

La producció ecològica presenta increments anuals del 5%, i a pesar de que la biodinàmica a Catalunya és encara escassa al Nord d'Europa presenta increments similars o superiors.

Dins els ecològics es poden agrupar les 2 tendències següents per aquells consumidors, que no donen importància exclusivament a la producció ecològica

·Consum Responsable o aquells inclosos en la filosofia **Slow Food**

Per a consumidors amb consciència social, econòmica i ambiental

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

·Salut i salut personalitzada

Millorar la salut a través del consum de determinats aliments és una tendència iniciada fa anys per part dels aliments funcionals. Reducció del risc de malalties cardiovasculars, millora de l'envelliment, reducció colesterol, millora de la salut intestinal i molts d'altres en són alguns exemples. La tendència a futur es preveu encara a una major segmentació d'aquests productes per a grups concrets de població, i en alguns casos, fins i tot personalitzada.

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

·Simple i funcional

Busca aportar solucions fàcils per a un consum ràpid, nòmada i sense cap preparació o la mínima possible (plats on afegint un ingredient -aigua calenta per exemple- tenim el menjar preparat per a consumir).

·Aliments divertits

Els aliments pensats per donar entreteniment i plaer, experiències singulars i que satisfacin aquell consumidor que menja allò purament per divertir-se. És un premi a un mateix.

1^a Sessió

Tutoria grupal

TENDÈNCIES EN EL SECTOR DE L'ALIMENTACIÓ

- **Conservació òptima i llarga caducitat**

Des de ja fa anys s'han anat buscant solucions per oferir productes que arribin en bon estat al consumidor i amb la màxima caducitat possible. Amb l'increment de l'exportació i les solucions actuals d'envasat, cada vegada és més assequible millorar aquest aspecte.

1^a Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Procés general d'innovació

1er. Invenció o generació d'idees: investigació bàsica (estadístiques de mercat, equip comercial, entrevistes a clients, peticions concretes, idees pròpies...)



2on. Disseny i desenvolupament: investigació aplicada i desenvolupament tecnològic



3er. Preparació per a la producció: enginyeria i producció



4rt. Marketing, vendes i distribució: comercialització

1^a Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Què tenim?

- Pastissos i dolços
- Maduixes i figues
- Melmelades
- Làctics frescos
- Ànec i foie
- Conserves d'ànec
- Embotits



Limitacions

- Normativa
- Matèria primera
- Logística
- Cost
- Mercat
- Envasat



On volem arribar?

- Nos productes

1^a Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

•**Normativa:** no és complexa de resoldre, però cal entendre que hi ha per un cantó la normativa en seguretat alimentària (Reglament (CE) 852/2004 i 853/2004), la d'etiquetatge (Real Decret 1334/1999 i Reglament (CE) 1169/2011) i els Real Decrets que regulen la qualitat dels productes (làctics, melmelades de fruites, confiteria i pastisseria, menjars preparats, carn i derivats)

Per tant cal complir uns requeriments que cal tenir en compte per cada producte, especialment aquells que tenen Real Decret que en regula la qualitat, i per tant, els ingredients que es poden usar per denominar-los com a tals)



1ª Sessió

Tutoria grupal

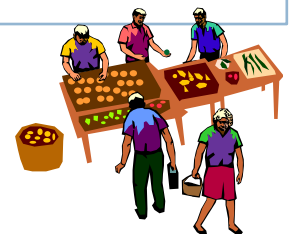
EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

•**Matèria primera:** sovint no és senzill innovar perquè no es troben els proveïdors adequats d'allò que necessitem per fer-ho. Solen ser problemes habituals:

- La composició de la matèria primera (humitat, greix, proteïna) no adequada
- El format disponible (massa gran, poc preparat, poc manipulable)
- La disponibilitat (època de l'any, quantitat, proveïdor poc fiable)

Per aquesta raó es vol col·laborar en grup a partir de productes elaborables, amb continuïtat, a poder ser preu pactat i de confiança.



1^a Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

·**Logística:** no podem entrar a valorar ara el problema logístic concret per a cada nou producte que puguem elaborar, però caldrà tenir-los en compte en el plantejament final, per les següents raons:

- Cost econòmic del transport de les matèries primeres/productes
- Estacionalitat d'algunes matèries primeres
- Sistema de distribució (fred/inert) d'alguns productes



1ª Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

•**Cost:** com sempre no ens podem oblidar del cost del producte que estem elaborant, i el preu al que tocarà vendre'l. Cal equilibrar bé les decisions emocionals amb les racionals. Abans de treure el producte al mercat haurem de valorar bé el cost d'aquell producte, i en funció d'aquest, decidir si fer canvis en el procés de producció.



1ª Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

•**Mercat:** hi ha molta informació disponible avui en dia sobre consum i tendències de consum, que hem d'analitzar bé per escollir el camí cap a la innovació. Serà més senzill encertar amb el producte si la tendència en el seu consum és alcista que a la baixa.

Consultar:

www.ine.es (Instituto Nacional de Estadística)

www.magrama.gob.es (Ministeri d'Agricultura, Alimentació i Medi Ambient)

epp.eurostat.ec.europa.eu (Estadístiques europees)



1^a Sessió

Tutoria grupal

EL GRUP I COM INNOVAR

Anàlisi de les limitacions

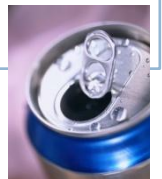
•**Envasat:** després de les visites realitzades, un dels temes de més interès és com solucionar l'envasat d'aquests nous productes. Per centrar aquest tema primer centrem com conservar els aliments a nivell comercial:

-**Sense fred:** perquè el producte no ho requereix, s'ha esterilitzat o qualsevol altre solució que ho garanteixi a nivell tecnològic

-**Fred (+4°C):** productes frescos amb dates de caducitat generalment curtes (< 1 mes)

-**Congelació (-18°C):** productes congelats amb dates de caducitat generalment llargues (> 6 mesos)

A partir d'aquí podem trobar diferents sistemes de tractament i envasat que proposem per a cada producte concret que es proposa com innovació.



1^a Sessió

Tutoria grupal - Treball en grups

EL GRUP I COM INNOVAR

Propostes concretes

Matèria primera

·Embotit + Pastís



Producte a elaborar

Pastís de llonganissa

Característica innovadora

Unió de productes tradicionals, de fàcil consum, apte per a un ampli grup de població

Avantatges

Concepte similar a un entrepà, unint dolç i salat, productes tradicionals, i amb diferents usos i moments de consum (esmorzars, dinars, berenars, sopars, aperitius, etc.)

Sistema d'envasat proposat

Doy pack amb atmosfera modificada



1^a Sessió

Tutoria grupal - Treball en grups

EL GRUP I COM INNOVAR

Propostes concretes

Matèria primera

· Ànec + Altres per embotits curats →

Producte a elaborar

Llonganissa d'ànec

Característica innovadora

Producte gourmet, de llarga conservació, pocs competidors i per a consum de plaer

Avantatges

Parlar de les avantatges nutricionals de l'ànec, menys gras sense la pell i amb un elevat contingut vitamínic. Molt gustós i diferenciat respecte a la massiva oferta d'embotits.

Sistema d'envasat proposat

Buit amb o sense atmosfera modificada



1^a Sessió

Tutoria grupal - Treball en grups

EL GRUP I COM INNOVAR

Propostes concretes

Matèria primera

·Maduixes + iogurt/Llet



Producte a elaborar

Batut de maduixa / iogurt batut amb maduixa

Característica innovadora

Producte amb maduixa del Maresme, el batut/iogurt amb més fruita del mercat, saludable, gustós i natural

Avantatges

Producte amb origen conegut i molt saludable, català i amb identitat d'un producte que combina un format fàcil i acceptat. Ús d'una gran quantitat de fruita (salut, gust, natural).

Sistema d'envasat proposat

Ampolla 125 ml i 1 L, amb tap autoprecintable



1^a Sessió

Tutoria grupal - Treball en grups

EL GRUP I COM INNOVAR

Propostes concretes

Matèria primera

· Ànec + Ingredients



Producte a elaborar

Ànec cuinat (al buit, en cassola) envasat

Característica innovadora

Producte tradicional envasat en format atractiu i de llarga durada. Compte amb el sistema de cocció: al buit o en cassola. Al buit el mateix envàs de cocció és el de comercialització (refrigerat) i en cassola cal envasat posterior (refrigerat) i esterilització si es vol comercialitzar sense fred.

Avantatges

Producte tradicional, que aporta solucions en l'envasat i la seva forma de consum, ja que no només és útil per al consumidor final sinó també als restaurants que no poden cuinar el producte.

1^a Sessió

Tutoria grupal - Treball en grups

EL GRUP I COM INNOVAR

Propostes concretes

Matèria primera

· Ànec + Ingredients →

Producte a elaborar

Ànec cuinat (al buit, en cassola) envasat

Sistema d'envasat proposat

Variable segons sistema de comercialització (bossa i vidre per vendre refrigerat, llauna o vidre per esterilitzar per vendre sense fred).



Treball en grups col·laboratiu



Diputació
Barcelona



Moltes gràcies!