

El agroalimentario: el primer sector productivo de Cataluña, pero falta innovación

Mercabarna presenta la primera edición de los premios 'Mercabarna Innova'

La empresa quiere potenciar la innovación entre las 700 pymes alimentarias situadas en su recinto

Mercabarna, 14 de abril de 2015- La teniente de alcalde de Economía, Empresa y Empleo del Ayuntamiento de Barcelona y presidenta de Mercabarna, Sònia Recasens; acompañada por el presidente de la asociación de empresarios del polígono alimentario (Assocome), Joan Llonch; y los expertos en alimentación que conforman el jurado han presentado los premios 'Mercabarna Innova' ante empresarios de Mercabarna y representantes de los medios de comunicación.

El agroalimentario es el primer sector productivo de Cataluña. Sin embargo, una de sus asignaturas pendientes es la innovación de las pequeñas y medianas empresas, que son la gran mayoría. La innovación es clave para diferenciarse de la competencia en un mundo global y para adaptarse a las necesidades y gustos cambiantes de los consumidores.

Según Sònia Recasens, “Mercabarna es nuestro gran vivero de empresas -con 700 pymes alimentarias en su recinto- y está muy bien posicionada en el mundo, gracias al esfuerzo de estas compañías. “Por eso, -continúa diciendo la presidenta de Mercabarna- queremos potenciar y reconocer la innovación entre estas firmas especializadas en alimentos frescos, con el fin de acompañarlas en este proceso de mejora continuada para diferenciarse de los competidores a través de sus productos o servicios a los clientes”.

Por su parte, Joan Llonch ha hablado en nombre de los empresarios del polígono alimentario, “el día a día se nos come, pero muy pocas compañías hacemos lo mismo que hace 5 años. Los empresarios de Mercabarna estamos innovando constantemente para poder sobrevivir en este mundo tan competitivo, pero muchas veces ni somos conscientes de ello, porque todo va demasiado rápido para nosotros que somos pequeñas y medianas empresas”. Llonch ha agradecido a la dirección de Mercabarna la convocatoria de los premios “porque esto -ha dicho- nos permitirá reflexionar sobre el tema de la innovación en nuestras empresas”.

Quién puede participar y qué aspectos se valorarán

Podrán participar en el concurso todas las empresas del sector de la comercialización y distribución alimentaria ubicadas en Mercabarna.

Los aspectos más destacados a la hora de valorar los proyectos presentados serán el grado de mejora que aporten a la calidad del producto, del proceso o el servicio al

cliente. También se valorará, entre otros aspectos, la originalidad de los trabajos, así como su grado de sostenibilidad con el entorno, fruto de la colaboración entre empresas o que mejoren la productividad empresarial.

Premios en metálico y en especies

'Mercabarna Innova' premiará dos categorías de proyectos: la categoría 1, en el que se podrán presentar proyectos ya realizados, con aplicación en el mercado entre los años 2013 y 2015; y la categoría 2, que integrará aquellos trabajos en fase de idea que requieren desarrollo.

Entre los proyectos presentados en la categoría 1 se seleccionará un primer y un segundo premio de 6.000 y 4.000 €, respectivamente, y la categoría 2, tendrá un único premio que supondrá el asesoramiento de la escuela de negocios IESE en el desarrollo del plan de negocio del trabajo innovador.

Los proyectos se podrán presentar desde el 1 de mayo hasta el 31 de agosto de 2015, en las oficinas de Mercabarna.

Un jurado formado por expertos en el sector alimentario

El jurado de los premios estará formado por destacados expertos y representantes de los diferentes ámbitos del sector agroalimentario: la universidad, la investigación, la empresa y la administración.

- Enric Ezquerro, director general de Condis Supermercados
- Jaume Llopis, profesor de IESE especialista en alimentación
- Josep M. Monfort, director general del IRTA
- Lourdes Reig, directora Escuela Superior de Agricultura de Barcelona (ESAB-UPF)
- Antoni Valls, director general de Alimentaria Exhibitions

Seguridad alimentaria, sostenibilidad y conveniencia

'Mercabarna Innova' premiará la aplicación de nuevas tecnologías en el logro y la optimización de: desarrollo de productos, seguridad alimentaria, movilidad y sostenibilidad, mejora de procesos, nuevos modelos de negocio y servicios al cliente.

Desarrollo de nuevos productos

Aspectos básicos en la innovación del producto fresco son la conservación y el alargamiento de la vida del alimento (conservando el sabor y las propiedades nutritivas); el concepto de conveniencia en el proceso de cocinado y consumo; formatos y envases que permiten importantes mejoras en la logística, la seguridad alimentaria del producto; la presentación y la información al cliente (entendiendo el envase como componente muy importante del producto alimenticio).

Seguridad Alimentaria

Una cuestión clave en el producto alimenticio y especialmente en el fresco es la seguridad alimentaria. Actualmente, por ejemplo, la aplicación de nuevas tecnologías en la detección preventiva de microorganismos patógenos en alimentos permite un gran avance en la prevención de riesgos alimentarios, así como garantizar totalmente la salubridad del producto fresco. Asimismo, optimizaciones en la aplicación de nuevas tecnologías de identificación y trazabilidad o en la aplicación de nuevas técnicas de pasteurización son ejemplos de cómo aplicando tecnologías existentes podemos innovar en producto incrementando la seguridad alimentaria.

Sostenibilidad

La sostenibilidad está presente a lo largo de toda la cadena de valor del producto fresco. Mercabarna quiere reconocer los esfuerzos de las empresas en este sentido, tanto en medidas orientadas, por ejemplo, el cuidado medioambiental, mediante innovaciones en embalaje; en los procesos de elaboración, manipulación y conservación o también en el campo de la logística y movilidad sostenible.

Mejora de procesos

Las innovaciones en este campo permiten una mayor eficiencia de los procesos y favorecen una mayor productividad de nuestras empresas.

Tanto la logística del producto fresco como su manipulación presentan un gran abanico de posibilidades en cuanto a reducción de costes e incremento del valor añadido aportado al producto. Encontramos varios ejemplos en la aplicación de nuevas tecnologías en el precocinado, calibrado o limpiado y corte de productos frescos.

Nuevos modelos de negocio

En un sector tan maduro como éste, el dinamismo en los cambios de hábitos de compra y consumo alimentario de la población hacen posible la oportunidad de diversificación también en cuanto a nuevos canales de venta (ecommerce, vending...) o la especialización en nuevas categorías de productos (precocinados, ecológicos...).

Servicio al cliente

El cliente profesional de las empresas de Mercabarna requiere cada vez más información del producto y mayor agilidad en las transacciones y operativas con sus proveedores (un ejemplo claro es el profesional del canal HORECA: hostelería, restauración y colectividades).

En este sentido, son ejemplos la aplicación de nuevas Apps que aporten información de producto frescos; utilización de nuevos canales de comunicación para atender a los clientes; uso de sistemas avanzados de gestión de clientes, etc.

El sector agroalimentario de Catalunya

El sector agroalimentario catalán ha crecido mucho en los últimos años y es estratégico para la economía del país. Es el primer sector productivo, con un 3,6% del PIB, y el tercero en cuanto a exportaciones. Supone el 18% del volumen de negocio del

conjunto de la industria catalana y el 16,3% de la ocupación. Para afrontar el futuro, sin embargo, el sector tiene que encarar varios retos, entre ellos el de la innovación tecnológica en proceso productivo y producto. (Fuente: Un sector clave para la sociedad y la economía. Antonio J. Ramos, director del departamento de Tecnología de Alimentos-Universidad de Lleida. El Periódico (+ Valor). Edición impresa. 24 de marzo de 2015)

Más información:

Roser Lapuente

Departamento de Medios de Comunicación

TI: 93 556 35 08/93 556 30 00

lapuente@mercabarna.cat