

L'agroalimentari: el primer sector productiu de Catalunya, però falta innovació

Mercabarna presenta la primera edició dels premis 'Mercabarna Innova'

L'empresa vol potenciar la innovació entre les 700 pimes alimentàries situades al seu recinte

Mercabarna, 14 d'abril de 2015- La tinenta d'alcalde d'Economia, Empresa i Ocupació de l'Ajuntament de Barcelona i presidenta de Mercabarna, Sònia Recasens; acompanyada pel president de l'associació d'empresaris del polígon alimentari (Assocome), Joan Llonch; i els experts en alimentació que conformen el jurat han presentat els premis 'Mercabarna Innova' davant d'empresaris de Mercabarna i representants dels mitjans de comunicació.

L'agroalimentari és el primer sector productiu de Catalunya. Tot i així, una de les seves assignatures pendents és la innovació de les petites i mitjanes empreses, que són la gran majoria. La innovació és clau per diferenciar-se de la competència en un món global i per adaptar-se a les necessitats i gustos canviants dels consumidors.

Segons Sònia Recasens "Mercabarna és el nostre gran viver d'empreses -amb 700 pimes alimentàries en el seu recinte- i està molt ben posicionada al món, gràcies a l'esforç d'aquestes companyies. Per això, volem potenciar i reconèixer la innovació entre aquestes empreses especialitzades en aliments frescos, per acompanyar-les en aquest procés de millora continuada per diferenciar-se dels competidors, a través dels seus productes o serveis als clients.

Per la seva banda, Joan Llonch ha parlat en nom dels empresaris del polígon alimentari, "el dia a dia se'ns menja, però molt poques companyies a Mercabarna fan les mateixes coses que fa 5 anys. Els empresaris de Mercabarna estem innovant constantment per poder sobreviure en aquest món tan competitiu, però moltes vegades ni som conscients d'això, perquè tot va massa ràpid per a nosaltres que som petites i mitjanes empreses". Llonch ha agraït a Mercabarna la convocatòria dels premis "perquè això -ha dit- ens permetrà reflexionar sobre el tema de la innovació a les nostres empreses".

Qui pot participar i quin aspectes es valoraran

Podran participar en el concurs totes les empreses del sector de la comercialització i distribució alimentària ubicades a Mercabarna.

Els aspectes més destacats a l'hora de valorar els projectes presentats seran el grau de millora que aportin a la qualitat del producte, del procés o el servei al client. També es valorarà, entre d'altres aspectes, l'originalitat dels treballs, així com que siguin

sostenibles amb l'entorn, fruit de la col·laboració entre empreses o que millorin la productivitat empresarial.

Premis en metàl·lic i en espècies

'Mercabarna Innova' premiarà dues categories de projectes: la categoria 1, en què es podran presentar projectes ja realitzats, amb aplicació al mercat entre els anys 2013 i 2015; i la categoria 2, que integrarà aquells treballs en fase d'idea que requereixen desenvolupament.

Entre els projectes presentats en la categoria 1 se seleccionarà un primer i un segon premi de 6.000 i 4.000 €, respectivament, i la categoria 2, tindrà un únic premi que suposarà l'assessorament de l'escola de negocis IESE en el desenvolupament del pla de negoci del treball innovador.

Els projectes es podran presentar des de l'1 de maig fins al 31 d'agost de 2015, a les oficines de Mercabarna.

Un jurat format per experts en el sector alimentari

El jurat dels premis estarà format per destacats experts i representants dels diferents àmbits del sector agroalimentari: la universitat, la recerca, l'empresa i l'administració.

- Enric Ezquerro, director general de Condis Supermercats
- Jaume Llopis, professor d'IESE especialista en alimentació
- Josep M. Monfort, director general de l'IRTA
- Lourdes Reig, directora Escola Superior d'Agricultura de Barcelona (ESAB-UPF)
- Antoni Valls, director general d'Alimentaria Exhibitions

Seguretat alimentària, sostenibilitat i conveniència

'Mercabarna Innova' premiarà l'aplicació de noves tecnologies en l'assoliment i l'optimització de: desenvolupament de productes, seguretat alimentària, mobilitat i sostenibilitat, millora de processos, nous models de negoci i serveis al client.

Desenvolupament de nous productes

Aspectes bàsics en la innovació del producte fresc són la conservació i l'allargament de la vida de l'aliment (conservant el sabor i les propietats nutritives); el concepte de conveniència en el procés de cuinat i consum; formats i envasos que permeten importants millores en la logística, la seguretat alimentària del producte; la presentació i la informació al client (entenen l'envàs com a component molt important del producte alimentari).

Seguretat Alimentària

Una qüestió clau en el producte alimentari i especialment en el fresc és la seguretat alimentària. Actualment, per exemple, l'aplicació de noves tecnologies en la detecció preventiva de microorganismes patògens en aliments permeten un gran avenç en la prevenció de riscos alimentaris, així com garantir totalment la salubritat del producte

fresc. Així mateix, optimitzacions en l'aplicació de noves tecnologies d'identificació i traçabilitat o en l'aplicació de noves tècniques de pasteurització són exemples de com aplicant tecnologies existents podem innovar en producte incrementant la seguretat alimentària.

Sostenibilitat

La sostenibilitat està present al llarg de tota la cadena de valor del producte fresc. Mercabarna vol reconèixer els esforços de les empreses en aquest sentit, tant en mesures orientades, per exemple, a la cura mediambiental, mitjançant innovacions en embalatge; en els processos d'elaboració, manipulació i conservació o també en el camp de la logística i mobilitat sostenible.

Millora de processos

Les innovacions en aquest camp permeten una major eficiència dels processos i afavoreixen una major productivitat de les nostres empreses.

Tant la logística del producte fresc com la seva manipulació presenten un gran ventall de possibilitats pel que fa a reducció de costos i increment del valor afegit aportat al producte. Trobem diversos exemples en l'aplicació de noves tecnologies en el precuinat, calibrat o netejat i tall de productes frescos.

Nous models de negoci

En un sector tant madur com aquest, el dinamisme en els canvis d'hàbits de compra i consum alimentari de la població fan possible l'oportunitat de diversificació també quant a nous canals de venda (ecommerce, vending...) o a l'especialització en noves categories de productes (precuinats, ecològics...)

Servei al client

El client professional de les empreses de Mercabarna requereix cada vegada més informació del producte i major agilitat en les transaccions i operatives amb els seus proveïdors (un exemple clar és el professional del canal HORECA (hoteleria, restauració i col·lectivitats).

En aquest sentit, són exemples l'aplicació de noves Apps que aportin informació dels producte frescos...; utilització de nous canals de comunicació per atendre els clients; ús de sistemes avançats de gestió de clients, etc.

El sector agroalimentari de Catalunya

El sector agroalimentari català ha crescut molt en els últims anys i és estratègic per a l'economia del país. És el primer sector productiu, amb un 3,6% del PIB, i el tercer quant a exportacions. Suposa el 18% del volum de negoci del conjunt de la indústria catalana i el 16,3% de la ocupació. Per a afrontar el futur, però, el sector ha d'encarar diversos reptes, entre ells el de la innovació tecnològica en procés productiu i

Nota de premsa



producte. (Font: Un sector clave para la sociedad y la economía. Antonio J. Ramos, director del departament de Tecnologia de Aliments-Universitat de Lleida. El Periódico (+Valor). Edició impresa. 24 de març de 2015)

Més informació:

Roser Lapuente

Departament de Mitjans de Comunicació

Tl: 93 556 35 08/93 556 30 00

lapuente@mercabarna.cat