

# INNOVACIÓN, UNA CUESTIÓN de supervivencia

*La innovación marca una diferencia significativa en una empresa alimentaria. Si no cambias lo que ofrece al mercado, el mercado lo dejará atrás.*

## La innovación alimentaria

es un término increíblemente amplio y un fenómeno imparables, que involucra todas las etapas de la cadena de suministro y empuja a todas las empresas a hacer todo lo posible para hacer de los alimentos un componente saludable, agradable, sostenible y ético de nuestra sociedad.

Sin duda, la cadena de suministro de los alimentos es extremadamente compleja y requiere la participación de diferentes actores, con habilidades y roles muy específicos y extremadamente diversos, lo que significa que desde cada fase de la producción y distribución es factible realizar una innovación de carácter técnico o experiencial.

Las empresas que tienen una comprensión clara del consumidor y el mercado emergerán como negocios fuertes y sostenibles.

En realidad, la innovación alimentaria se expresa de formas diferentes y más concretas, en particular, dando la posibilidad de nuevos negocios en nuevos segmentos de mercado, siendo vital para garantizar la rentabilidad y la supervivencia de las compañías.

Las demandas y expectativas de los consumidores están en constante evolución y los minoristas buscan nuevos productos para satisfacer estas necesidades. Las empresas que tienen una comprensión clara del consumidor y el mercado emergerán como negocios fuertes y sostenibles. Para lograrlo, las empresas alimentarias deben contar con un sistema de innovación formal y centrado en el mercado para gestionar activamente todas las etapas del proceso.

La innovación marca una diferencia significativa en una empresa alimentaria. Si no se cambia lo que ofrece al mercado, el mercado lo dejará atrás. En resumen, la supervivencia no es obligatoria. Las empresas alimentarias que sobreviven y crecen lo hacen porque son capaces de cambiar; este cambio conduce a una continua satisfacción de las necesidades de los consumidores y, por tanto, al crecimiento. Los economistas generalmente aceptan que una gran parte del crecimiento económico de cualquier nación se genera a partir de nuevas ideas e innovación.

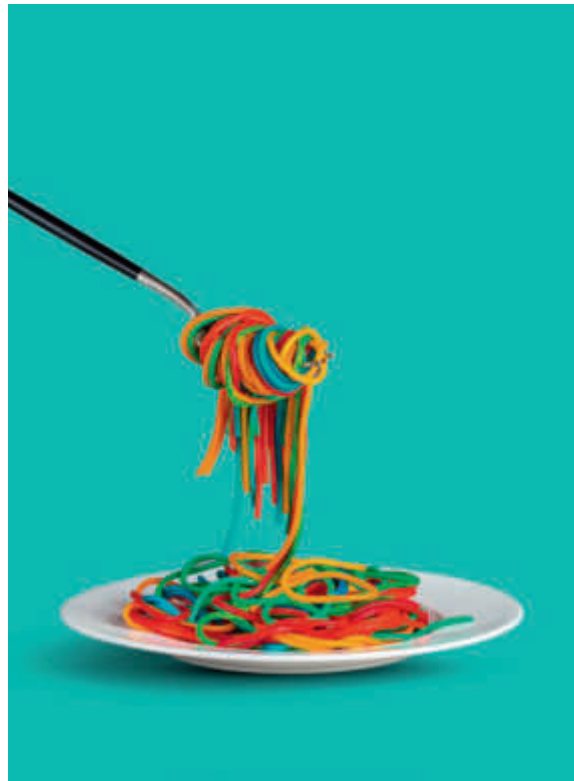
Sin embargo, esta ofrece enormes desafíos y oportunidades, pero por su propia naturaleza es un negocio arriesgado, pues a menudo se ve afectado por factores que escapan al control directo de la empresa. La mayoría de las empresas alimentarias fracasan porque no ven o no reconocen la necesidad de un cambio.

¿Qué es la innovación? En pocas palabras, es el proceso de traducir ideas en nuevos productos, procesos o servicios alimentarios útiles y usados. La palabra innovación significa diferentes cosas para diferentes personas. Sin embargo, es posible categorizar la innovación en cuatro áreas generales: innovación radicalmente nueva, una extensión de línea a un producto existente, una adaptación de un producto existente e imitaciones de innovación.

Los últimos tres ejemplos son más típicos de las actividades de innovación realizadas en las empresas alimentarias y, de estos, se desprende claramente que no todos los productos nuevos necesitan ser muy técnicos. Las extensiones de línea, los cambios de empaque y el buen posicionamiento también pueden brindar a las empresas la oportunidad de tener éxito. Los requisitos clave para todos los ejemplos anteriores son una clara comprensión y conocimiento del consumidor y del mercado.

En cualquier caso, una definición inicial de innovación alimentaria podría ser la que se encuentra en la web de Barilla, líder italiano de excelencias en el sector agroalimentario y empresa que se ha comprometido a concebir e implementar un proyecto de innovación alimentaria ecológica y articulada. Según la empresa con sede en Emilia, la innovación digital significa "introducir nuevos sistemas, técnicas y métodos de producción con el fin de cambiar radicalmente, mejorando los procesos, productos y servicios para clientes y consumidores

En primer lugar, está el hecho de que la innovación alimentaria puede afectar tanto a los procesos como a los productos y servicios y, por tanto, los efectos pueden extenderse a lo largo de toda la cadena alimentaria. En segundo lugar, Barilla subraya que podemos hablar de innovación alimentaria solo si el resultado obtenido es "real y cuantificable". En otras palabras,



“*Las empresas alimentarias que sobreviven y crecen lo hacen porque son capaces de cambiar.*”

si entre el "antes" y el "después" hay una diferencia, y esta se puede rastrear a través de los datos.

Y es, precisamente, esta búsqueda por los datos, la que ha permitido el desarrollo de tecnologías como el *Blockchain*, que es una de las tecnologías más prometedoras aplicables al sector alimentario. Esto también se demuestra por el hecho de que el número de aplicaciones y proyectos experimentales basados en esta solución aumenta constantemente.

Esto permite mejorar significativamente la trazabilidad de todos los procesos que se llevan a cabo a lo largo de la cadena de suministro. A través de la implementación de *Blockchain*, de hecho, toda la información relacionada con un producto es inmutable y completamente transparente, ya que todos aquellos que tienen acceso pueden verla y reconstruir los pasos que posiblemente la hayan modificado. 🍷