



WEBINAR

# Las 7 fuentes de innovación para la industria alimentaria



# CONTENIDO

- Peter Drucker y la innovación sistemática
- Oportunidades de innovación internas y externas
- 7 fuentes de innovación + ejemplos de mercado
- Resultados de la encuesta: innovación en la industria alimentaria
- Ronda de preguntas

# LA INNOVACIÓN SISTEMÁTICA

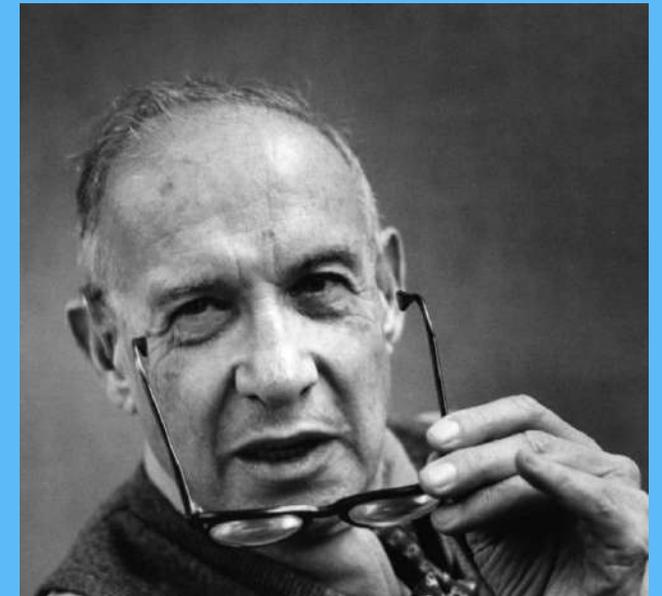
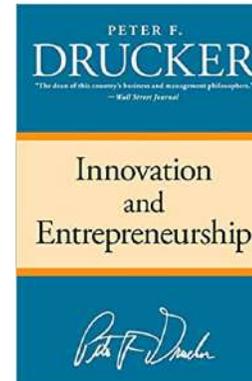
*La característica distintiva del emprendedor es la innovación y ésta no depende de la creatividad o la genialidad.*



**La innovación depende de la búsqueda sistemática de oportunidades subyacentes a la actividad económica**



**Identificar oportunidades depende del diagnóstico y la explotación de cambios**



Peter F. Drucker (1909-2005)



**¿Cómo identificar los cambios que pueden presentar oportunidades de innovación?**

# Fuentes de innovación internas

## 1. LO INESPERADO

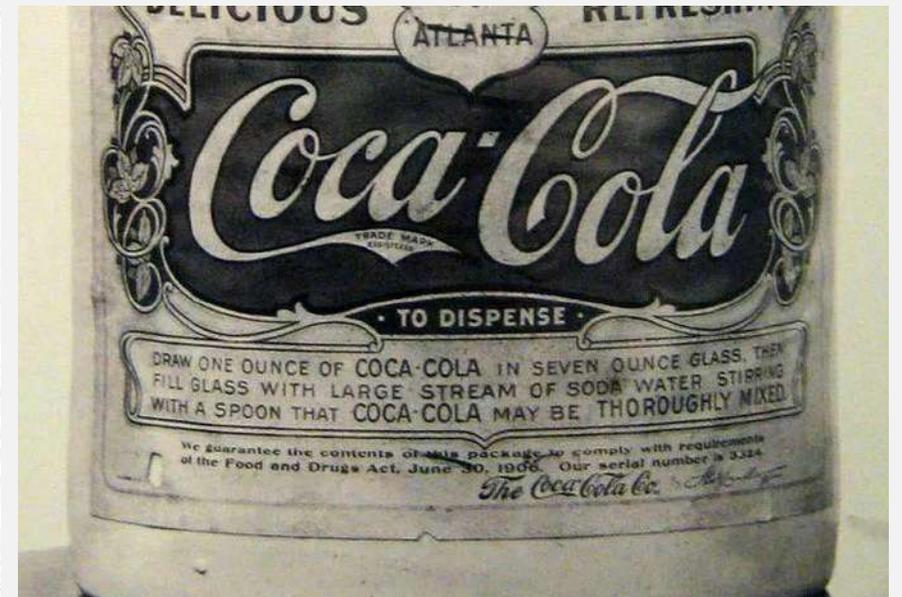
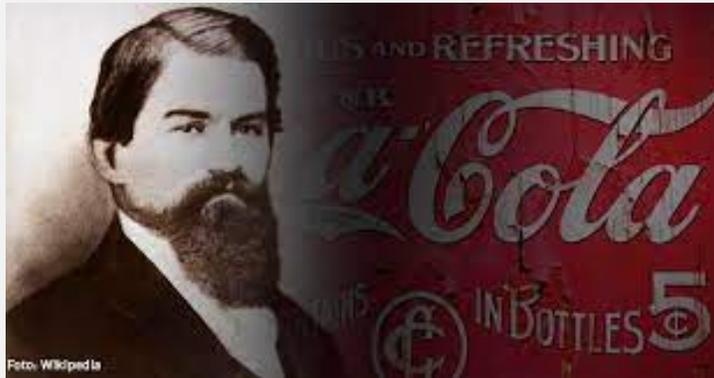
- La más importante y menos observada.
- Expresa que existe una realidad diferente a la imagen que percibimos de ella.
- **3 tipos de fuentes de lo inesperado**
  - Éxitos inesperados
  - fracasos inesperados
  - Eventos exteriores inesperados



# Fuentes de innovación internas

## 1. LO INESPERADO

- ÉXITOS O FRACASOS INESPERADOS



Fuente: [segredosdomundo.r7.com](http://segredosdomundo.r7.com)

## Fuentes de innovación internas

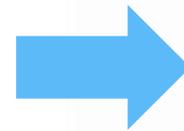
### 2. LAS INCONGRUENCIAS

- Discrepancia entre “lo que es” y lo que “se supone que debe ser”.
- Una incongruencia muy común: creer que nuestros clientes comparten los mismos valores que nosotros.



# Fuentes de innovación internas

## 2. LAS INCONGRUENCIAS



© Elpozo



© Campofrío

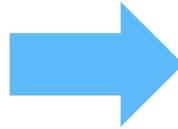
## Fuentes de innovación internas

### 3. LA NECESIDAD DE MEJORA DE PROCESO

- La fuente de la innovación es una necesidad. Cuando existe un eslabón débil/desactualizado.
- Requisitos:
  - Definición clara del objetivo y la especificaciones de la solución.
  - Debe existir una amplia conciencia de que una mejora es necesaria. **RECEPTIVIDAD**
  - La necesidad debe ser entendida



## 2. LAS NECESIDADES DE MEJORA DE PROCESO



## Fuentes de innovación externas

# 4. ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA Y EL MERCADO

- La regla es el cambio y no la estabilidad.
- Tendemos a ver el cambio como una amenaza.
  
- 3 indicadores que alertan sobre el cambio estructural en una industria:
  - Crecimiento rápido
  - Convergencia tecnológica
  - Cambio en la forma de hacer negocios



## Fuentes de innovación externas

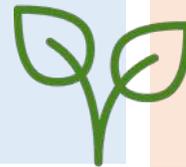
### 4. ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA Y EL MERCADO

**+150** STARTUPS

**+40** INVERSORES INSTITUCIONALES

**14** HABILITADORES DE ECOSISTEMAS

**8** ACELERADORES



**+210** ACTORES

**+400M€** INVERSIÓN EN 2019

**+635M€** INVERSIÓN TOTAL 2010-2019

**7** EXITS EN LOS ÚLTIMOS 6 AÑOS

# Fuentes de innovación externas

## 4. ESTRUCTURA DE LA INDUSTRIA Y EL MERCADO



Fuente: Forward Fooding

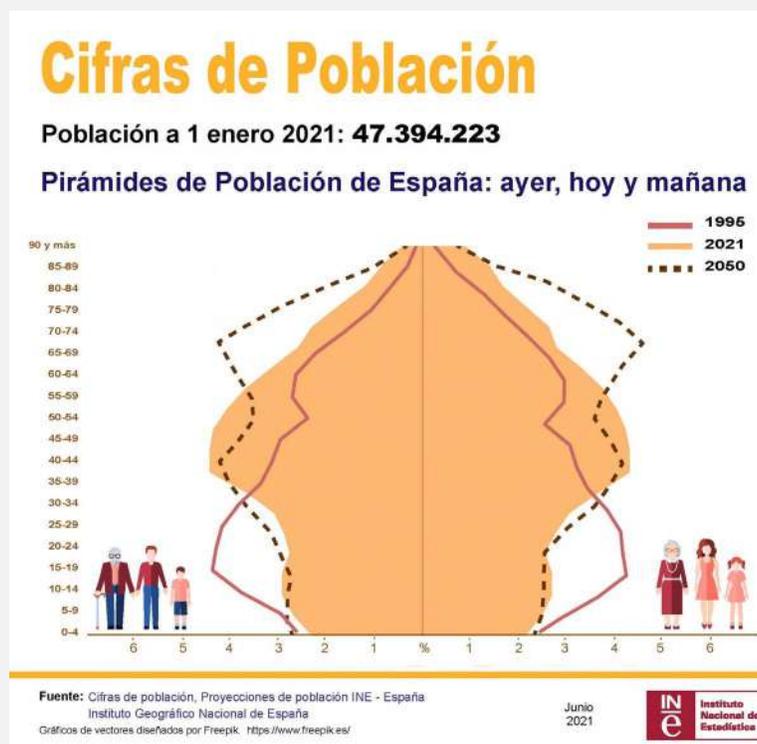
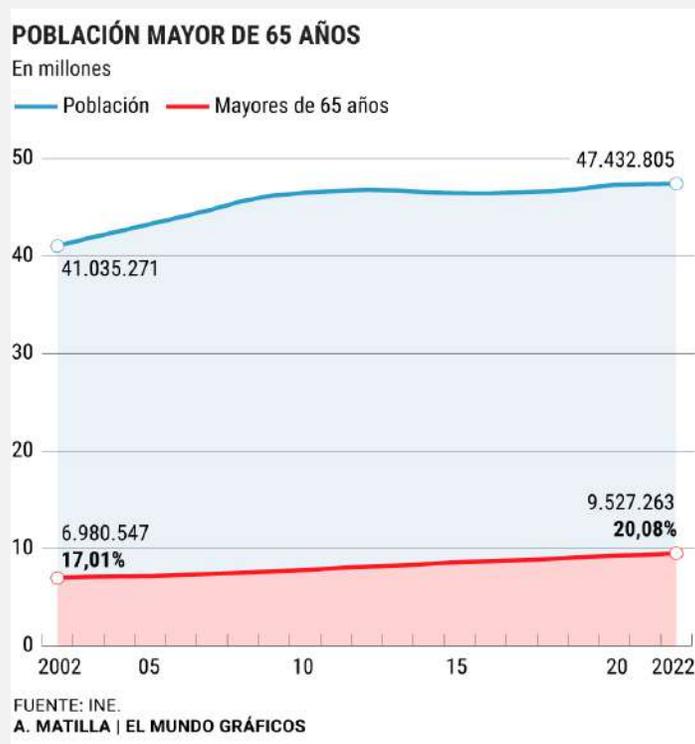
## Fuentes de innovación externas

### 5. DEMOGRAFÍA

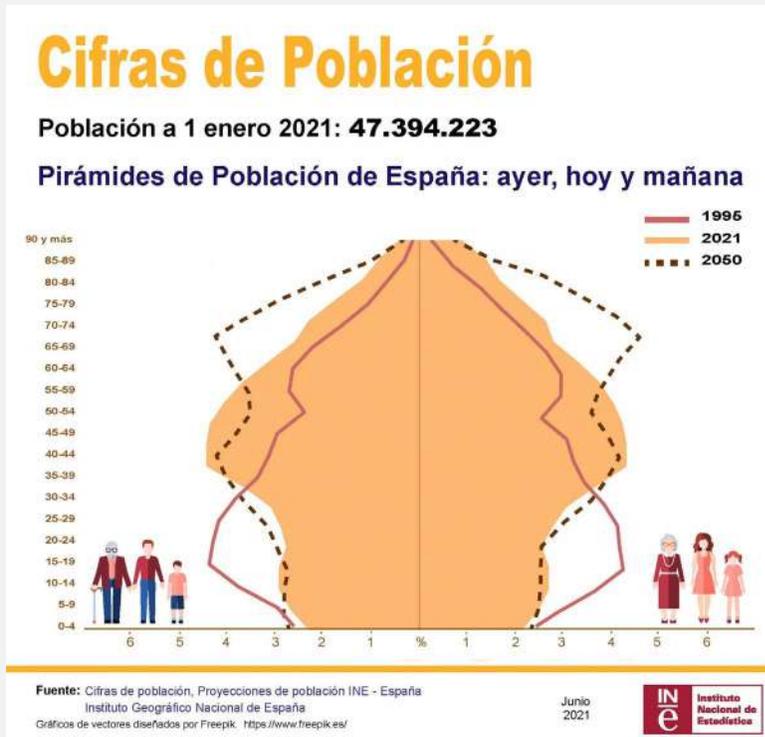
- Obvia y predecible pero no se tiene en cuenta.
- “La demografía es importante, pero es tan a largo plazo que no es necesario tenerla en cuenta”.



## 5. DEMOGRAFÍA



## 5. DEMOGRAFÍA



### Envejecimiento saludable



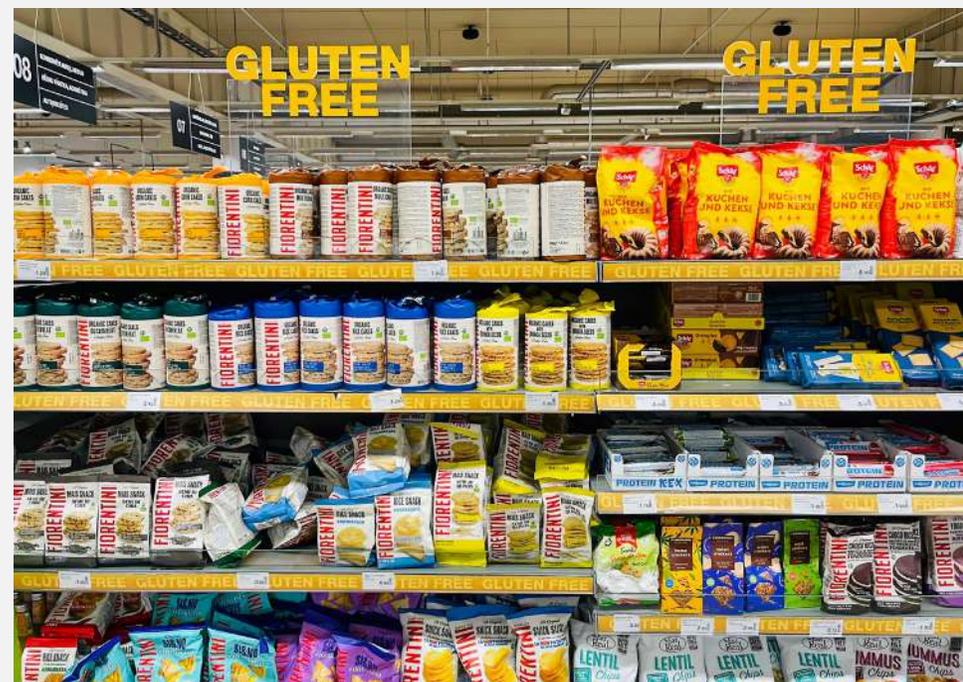
© ImmuVit'

### 6. CAMBIOS EN LA PERCEPCIÓN

- Cuando cambia la percepción, los hechos no cambian, lo que cambia es su significado.



## 6. CAMBIOS EN LA PERCEPCIÓN



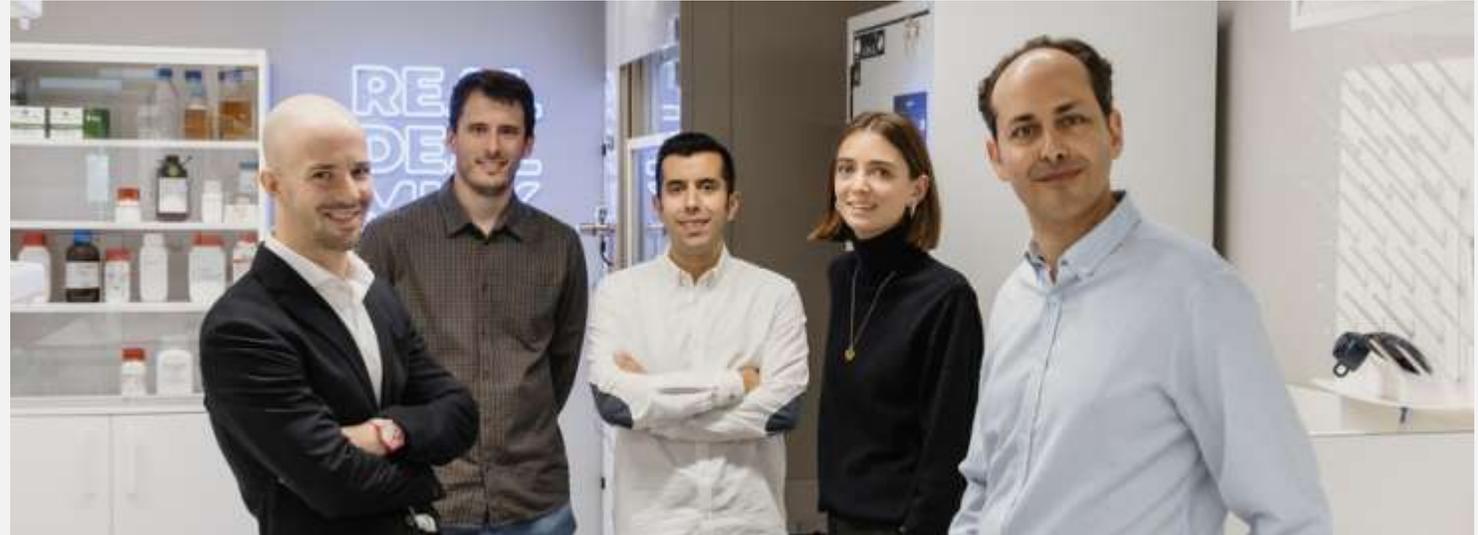
## Fuentes de innovación externas

### 7. NUEVO CONOCIMIENTO

- Buscan provocar el cambio, crear una demanda que no existe.
- Tiempo de madurez más largo:
  - 1º - Aparición del conocimiento y su posible aplicación tecnológica.
  - 2º - Periodo entre la aplicación tecnológica y su conversión en productos y servicios.
  - 3º - Desarrollo rentable en el mercado.



## 7. NUEVO CONOCIMIENTO

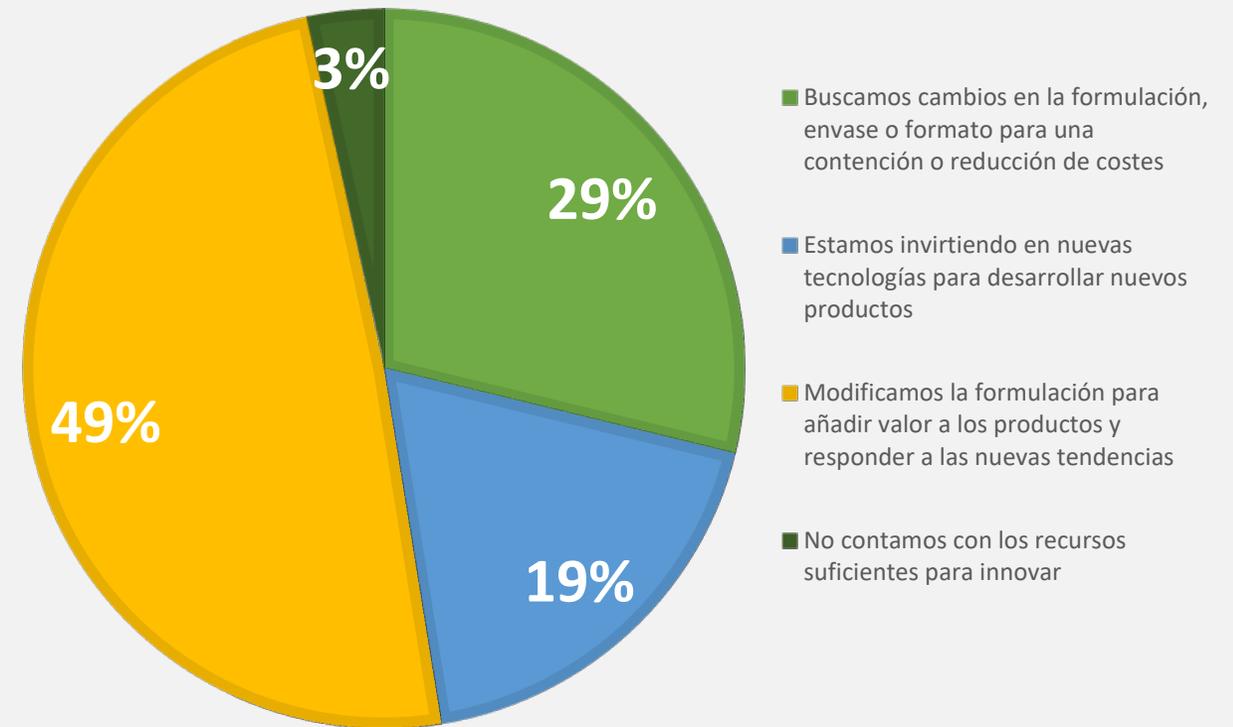




**Resultados encuesta:  
INNOVACIÓN EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA**

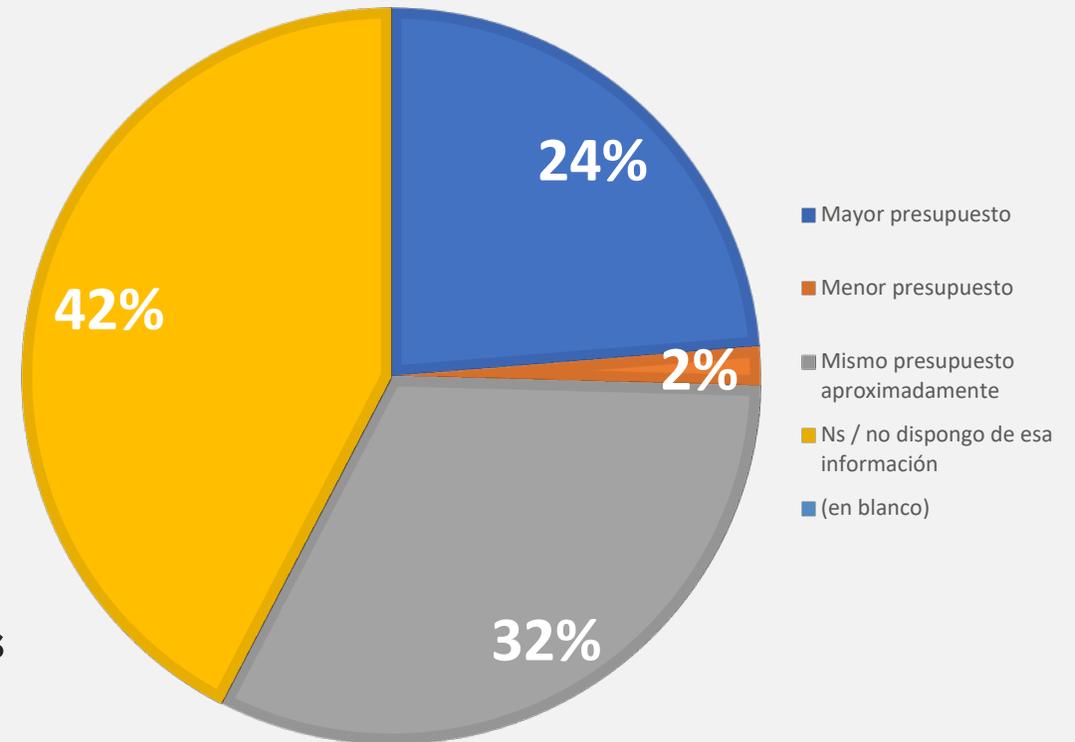
## Actualmente, ¿qué iniciativa de innovación encaja mejor con la realidad de su empresa?

- El 49% considera que en su empresa modifican la formulación para añadir valor a los productos y responder a las nuevas tendencias de consumo.
- Casi el 30% busca cambios en la formulación, envase o formato para una contención o reducción de costes.
- El 3% confiesa no contar con los recursos suficientes para innovar.

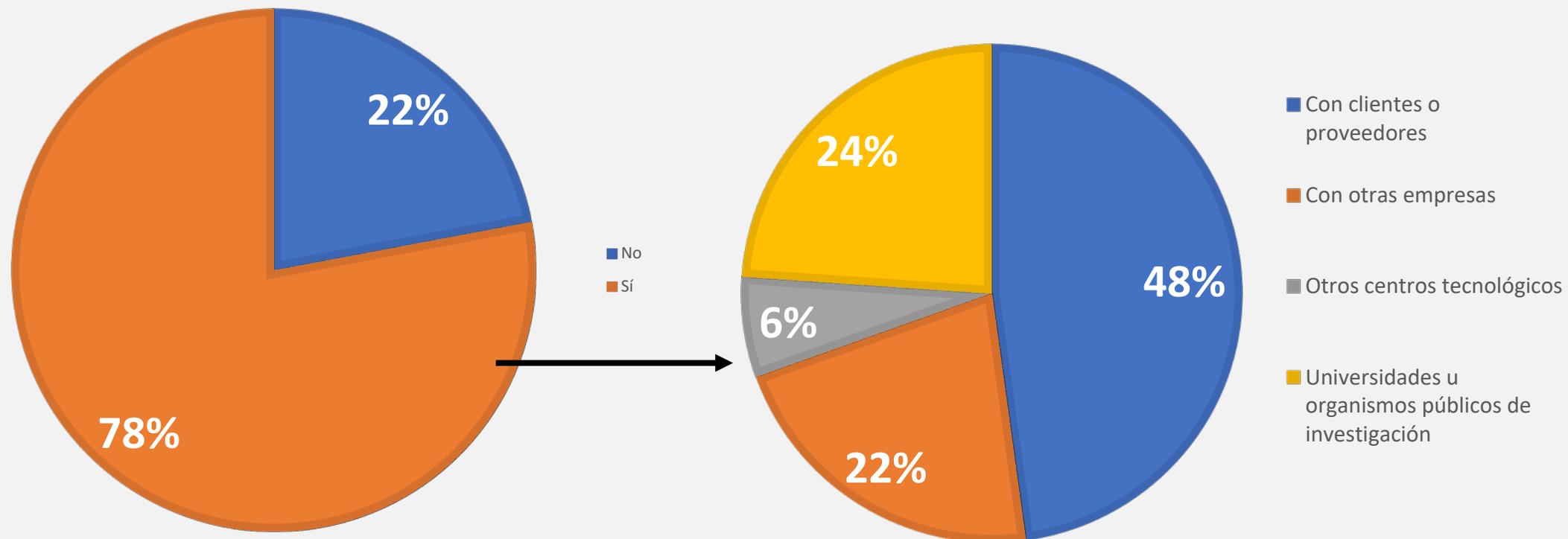


## En comparación con el año anterior, ¿su empresa está destinando más, igual o menos presupuesto en innovación?

- Más del 30% afirman que su empresa está destinando el mismo presupuesto que en 2021.
- El 24% de los perfiles encuestados afirman que su empresa está destinando este año más presupuesto en innovación respecto el año pasado.
- Como mínimo, el 56% invierte igual o más en innovación que el año pasado.



## Colaboración con otras entidades



¿Su empresa colabora con otras entidades para el desarrollo de la innovación?

¿Con qué entidades colabora?

# Ronda de preguntas



# FÓRUM CÁRNICO Y DE LA PROTEÍNA ALTERNATIVA



Fórum Cárnic – 15 de noviembre (Girona)

¡Te esperamos en noviembre!

# Y EN EL PRÓXIMO WEBINAR...



**La industria Foodtech +  
ingredientes innovadores**



# ¡Gracias!

## CONTACTO

LAURA: [lavila@trades-sa.com](mailto:lavila@trades-sa.com)

CARLES: [cpalom@trades-sa.com](mailto:cpalom@trades-sa.com)