

En la 7ª edición, el Observatorio de Innovación en Gran Consumo (OIGC) ha identificado 350 proyectos

La 7ª edición del OIGC destaca la apuesta del Gran Consumo por la descarbonización, la reducción de las desigualdades sociales y la nutrición saludable

- El Observatorio reconoce en su edición de 2024 innovaciones como:
 - Las primeras cervezas elaboradas con excedentes de pan del comercio alimentario (Pascual Innoventures, Cerveza Mica y RobinGood).
 - El programa Joves Futur+ dirigido a la inserción sociolaboral de jóvenes extutelados en empresas de sectores como el Gran Consumo (Fundación La Caixa y Fundació Barça).
 - El primer film transparente que incorpora un sistema de corte con guillotina en el envase (Plasfesa Products y Mercadona).
 - Tutti, la primera variedad de manzana adaptada a climas cálidos (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria, IRTA).

Madrid, 15 de febrero de 2024

El Institut Cerdà ha presentado hoy la 7ª edición del Observatorio de Innovación en Gran Consumo (OIGC) en España en la sede del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades (Madrid), donde ha anunciado los 20 proyectos más innovadores del sector en 2023, que dan respuesta a los desafíos del contexto actual.

El Observatorio ha identificado en su estudio los 10 retos que aborda el sector: (1) protección de los ecosistemas y la biodiversidad, (2) descarbonización, (3) fomento de la economía circular, (4) reducción de las desigualdades sociales y territoriales, (5) formación y proyección de los trabajadores del sector, (6) nutrición saludable, (7) hiperpersonalización de la oferta, (8) gestión de la información y la comunicación con el consumidor, (9) cadena de suministro sostenible, eficiente y resiliente, y (10) la colaboración público-privada como catalizador de la innovación.

En esta edición, el OIGC ha registrado 350 casos de innovación después de consultar a más de mil entidades del sector y de realizar un trabajo de monitorización y análisis durante diez meses. Entre todas las iniciativas identificadas se preseleccionaron 59 proyectos y una comisión de 16 expertos independientes ha determinado finalmente las 20 innovaciones más destacadas de este año y que más se ajustan a los parámetros establecidos.

Entre estas 20 innovaciones seleccionadas, el Observatorio destaca (1) las primeras cervezas elaboradas con excedentes de pan del comercio alimentario, que promueve Pascual

Innoventures, Cerveza Mica y RobinGood; (2) el programa Joves Futur+ dirigido a la inserción sociolaboral de jóvenes extutelados en empresas de sectores como el Gran Consumo, de

Fundación La Caixa y Fundació Barça; (3) el primer film transparente del mercado que incorpora un sistema con guillotina que facilita el corte del papel con precisión, de Plasfesa Products y Mercadona, o (4) Tutti, la primera variedad de manzana adaptada a climas cálidos, que ha desarrollado el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA).

A lo largo de sus primeras siete ediciones, el Observatorio de Innovación en Gran Consumo ha identificado cerca de dos mil innovaciones, localizadas en todos los procesos y agentes de la cadena, lo que demuestra la capacidad del sector para afrontar los continuos retos y responder con iniciativas novedosas a los desafíos actuales y a las demandas de los consumidores.

El Observatorio se rige por el Manual de Oslo de 2018 de la OCDE sobre Innovación, que entiende el concepto de innovación como “la concepción e implantación de nuevos productos o procesos, o la introducción de cambios significativos en estos”. En ese sentido, dos de cada tres innovaciones identificadas en 2023 son iniciativas en los procesos de todo el sector, situándose por delante de las de producto.

Durante la presentación, Teresa Riesgo, secretaria general de Innovación del Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades, ha destacado que “debemos ser capaces de trasladar a la sociedad esa capacidad de innovación que tiene toda la cadena de Gran Consumo, ese debe de ser el reto”. Ha incidido también en la importancia del papel de los ciudadanos, que tienen que estar implicados junto con las empresas en el proceso de innovación.

Isabel Bombal, directora general de Desarrollo Rural, Innovación y Formación Agroalimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, que también ha participado en la jornada, ha señalado “la innovación como herramienta clave para el impulso socioeconómico de las zonas rurales”. Bombal ha apuntado que “la sostenibilidad, la cohesión social y territorial, el foco en el consumidor y la eficiencia en la cadena son las cuatro palancas que impulsan la innovación en el sector agroalimentario y que contribuyen al desarrollo integral de las zonas rurales”.

Por su parte, Carlos Cabrera, director general del Institut Cerdà, ha afirmado que “en esta séptima edición del Observatorio, la colaboración se ha consolidado como un elemento clave para la innovación y el avance del sector: el 56 % de las iniciativas identificadas han sido colaborativas entre un fabricante y un distribuidor, o en proyectos de sostenibilidad llevados a cabo entre fabricantes y el tercer sector. También ha despuntado la tan necesaria colaboración público-privada como un modelo eficiente y eficaz que beneficia, sin duda, a la ciudadanía y al conjunto económico y social”.

En esta edición, el Institut Cerdà ha seleccionado estos 20 casos de innovación entre 350 iniciativas:

Aurelian Biotech	Aurelian Biotech ha desarrollado Biaurelian Forte, un aditivo para el tratamiento de purines que, gracias al uso de zeolitas*, logra una efectividad hasta un 50 % superior respecto a las alternativas existentes.
Heineken y Fertiberia	De la mano de Fertiberia, Heineken está impulsando el cultivo de cebada cervecera mediante el uso de fertilizantes producidos con hidrógeno verde.
Mesta	Mesta, startup creada por Pascual Innoventures y 7r Ventures, ha lanzado un servicio de reducción de las emisiones del sector primario.

COVAP y Saica	De la mano de Saica, COVAP ha alcanzado el hito de ser la primera cooperativa agroalimentaria en obtener el sello “De residuos a recursos: zero a vertedero” por valorizar la práctica totalidad de residuos de sus centros productivos.
Pascual Innoventures, Mica y RobinGood	Pascual Innoventures, Cerveza Mica y RobinGood han lanzado al mercado las primeras cervezas elaboradas con excedentes de pan del comercio alimentario.
Naria	La <i>startup</i> Naria ha lanzado una plataforma de gestión para conectar empresas que generan excedentes alimentarios con entidades sociales que los distribuyan.
La Exclusiva y Dia	En colaboración con Dia, La Exclusiva ha implementado un servicio de distribución rural para entregar productos de alimentación en áreas despobladas de Soria.
Fundación La Caixa y Fundació Barça	Fundación La Caixa y Fundació Barça han puesto en marcha Joves Futur+, un programa de inserción sociolaboral dirigido a incorporar jóvenes extutelados en empresas de sectores como el Gran Consumo.
Vitartis	Vitartis ha llevado a cabo RETINA, un proyecto que emplea inteligencia artificial para ofrecer a las empresas agroalimentarias de Castilla y León herramientas para mejorar sus estrategias de gestión del talento.
Institut dels Aliments de Barcelona y AECOC	El Institut dels Aliments de Barcelona, junto a AECOC, ha replanteado su FP dual de comercialización de productos alimentarios, transitando hacia un modelo formativo con participación directa de cadenas de distribución.
Nucaps	Nucaps ha lanzado NuCla, un ingrediente que permite reducir hasta un 38 % la sal contenida en formulaciones alimentarias, sin alterar sus características organolépticas.
Naturvita y Alcampo	De la mano del fabricante Naturvita, Alcampo ha lanzado la gama Auchan Sénior, una línea de productos adaptada a consumidores de edad avanzada.
ALDI	ALDI ha puesto en marcha “Fecha de Extinción”, una campaña de concienciación sobre las consecuencias del cambio climático sobre la disponibilidad futura de alimentos.
Dibal y Grabit	De la mano de Dibal, Grabit ha lanzado al mercado g.Fresh, el primer <i>software</i> , instalado en balanzas de comercios alimentarios, es capaz de reconocer automáticamente los productos a pesar.
Plasfesa y Mercadona	Plasfesa Products y Mercadona han lanzado el primer film transparente en incorporar un sistema de corte con guillotina en el envase.
Doti	Doti ha desarrollado una plataforma para digitalizar los tiques de compra y los programas de fidelización del comercio local.
MAAVi Innovation Center	MAAVi Innovation Center de Kimitec ha lanzado LINNA, una plataforma de inteligencia artificial capaz de descubrir en la naturaleza nuevos compuestos bioactivos no descritos hasta la fecha para la producción de alimentos libres de síntesis química.

Microfy Systems	Microfy Systems ha lanzado Honey.AI, el primer dispositivo automatizado con inteligencia artificial capaz de analizar la calidad de la miel y la variedad a la que corresponde.
CNTA	Con el apoyo del Gobierno de Navarra, el Centro Nacional de Tecnología y Seguridad Alimentaria (CNTA) ha puesto en marcha Eatex Food Innovation Hub, un espacio de innovación colaborativa para la transferencia e implantación de tecnología en la industria agroalimentaria.
IRTA	En el marco del programa Hot Climate Partnership, el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria (IRTA), de la mano de Plant&Food Research, Fruit Futur y VentureFruit, ha lanzado Tutti, la primera variedad de manzana adaptada a climas cálidos.

* Las zeolitas son minerales porosos que destacan por su capacidad para actuar como catalizador en procesos químicos.

El Instituto Cerdà, fundación privada independiente y sin ánimo de lucro creada en 1984, promueve por séptimo año consecutivo el Observatorio de Innovación en Gran Consumo, que se consolida como referente de la innovación en el sector.

El informe completo y el resumen ejecutivo del Observatorio edición 2024 se pueden descargar en el siguiente enlace:

<https://www.icerda.org/observatorio-de-innovacion-en-gran-consumo/publicaciones/>

Más información en: <https://www.icerda.org/observatorio-de-innovacion-en-gran-consumo/>