



Restauración Colectiva

El portal de referencia para los profesionales del sector

Te encuentras en Inicio / Empresas / Operadoras /

Eurest Euskadi explica, en un foro de Azti, cuáles son sus claves para la innovación

Eurest Euskadi explica, en un foro de Azti, cuáles son sus claves para la innovación

Miércoles, 04 de mayo 2016

La innovación y la adaptación a las demandas del mercado son dos ejes fundamentales para el crecimiento sostenible y sostenido de las empresas alimentarias. Así se puso de manifiesto en la feria Alimentaria, en un acto organizado por Azti. En él, Lourdes Alonso, presidenta de Eurest Euskadi, explicó cuáles son las claves de la innovación.

Los profesionales asistentes al acto pudieron conocer las cinco claves que Azti propone para alcanzar el éxito siguiendo el camino de la innovación. Estas claves son 'Reinvención y Adaptación'; 'Innovación para sobrevivir'; 'Colaboración, sumar para multiplicar', 'Innovación inteligente' y 'Proactividad, esa es la actitud'. La innovación se presentó como *"el único camino para dar respuesta a las nuevas demandas de los consumidores, que apuestan por productos saludables, de alta calidad sensorial, adaptados a sus necesidades nutricionales específicas y fáciles de preparar y consumir"*, según palabras de **Leire Barañano**, directora de Valor de Azti.

El concepto de '**Reinvención y Adaptación**' de la estrategia empresarial supone identificar las tendencias con impacto en el ámbito alimentario, apostar por las soluciones tecnológicas que den lugar a nuevos productos y trabajar con los consumidores para diseñar nuevos alimentos y servicios. Esta visión permite a las empresas aprovechar las nuevas oportunidades de negocios y anticiparse al futuro. La directora de Valor de AZTI se refirió a la innovación como el elemento que permite a las empresas *"sobrevivir en un mercado competitivo"*. Leire Barañano remarcó que resulta necesario *"extender la innovación a todo el ciclo de vida de la actividad, desde la I+D hasta la mejora en producto, e igualmente innovar en procesos y estrategias comerciales"*.

La idea de '**Colaboración, sumar para multiplicar**' se encuentra en todas las empresas con un nivel de innovación alto o muy alto, que están habituadas a cooperar para innovar y a formar equipos humanos multidisciplinares. La '**Innovación inteligente**' debe ser la que haga posible que las ideas se conviertan en soluciones que se caractericen por ser completas, individualizadas, diferenciales y rentables. Todas las claves de la innovación con éxito deben estar acompañadas por una actitud proactiva. En este aspecto, Leire Barañano animó a los profesionales a *"anticiparse a las situaciones con una visión a largo plazo y a asumir la responsabilidad de que las cosas sucedan"*.

Cuatro casos de innovación con éxito

El acto del pasado 27 de abril sirvió para presentar la experiencia en innovación de Araex, Blau Wild Snacks, Eurest Euskadi (Grupo Compass) y Okin, cuatro empresas alimentarias que ofrecen productos y servicios muy diferentes y que todas ellas han confiado en Azti para desarrollar procesos tecnológicos innovadores. El grupo Araex, sociedad que tiene el objetivo de liderar la producción y distribución de vinos *premium* españoles con una clara vocación internacional, estuvo representada por su fundador y CEO, **Javier Ruiz de Galarreta**; Blau Wild Snacks, fabricante de *snacks* a base de frutas y hortalizas, por su gerente, **Francisco J. Juárez**; Okin, elaboradora de pan precocido congelado, con la de su gerente, **Agustín del Canto**; y la empresa de restauración social Eurest Euskadi (Grupo Compass) contó con la presencia de su presidenta, **Lourdes Alonso**.

Como ya hemos informado en diversas ocasiones, Eurest Euskadi colabora estrechamente con Azti desde hace unos años, en el desarrollo de nuevos productos alimentarios mejorados nutricionalmente, más saludables y que fomenten el uso más activo del producto local, poniéndose el énfasis en los menús dirigidos a los colectivos más vulnerables (infancia y tercera edad).

Según comentó Lourdes Alonso *"es fundamental desarrollar la innovación para sobrevivir en un mercado tan competitivo como es el mercado de la restauración social. Necesitamos reinventarnos y crear nuevos procesos y productos para abordar un crecimiento sostenible y aportar ese valor diferencial en nuestro sector que es el que garantiza el éxito"*.

Las claves de la innovación de Eurest Euskadi

Lourdes Alonso destacó cinco aspectos fundamentales en los que centrar la atención cuando se busca la innovación:

– Salud y cinco sentidos: se investiga para crear productos innovadores, nutricionalmente saludables y agradables al paladar y resto

de sentidos. Las cualidades organolépticas de los menús deben satisfacer la sensorialidad implicada en el acto de la alimentación: olfato, gusto, tacto, vista...

- Producto local: innovar en restauración social no está reñido con la cocina tradicional, de casa, de ‘toda la vida’... con el producto local y de temporada. *“Debemos escuchar –aseguró la responsable de Eurest– las tendencias de nuestros consumidores, y han de ser la fuente de inspiración para nuestra investigación e innovación. La alimentación local es una de ellas. El origen sí importa”.*
- Especialización por edad: se deben adaptar recetas clásicas a los nuevos gustos y necesidades de las personas, y a sus diferentes características. No es lo mismo dar de comer a un niño en un comedor escolar que a una persona anciana usuaria de residencia, o un paciente en el hospital. Personalizar la alimentación en un sector que maneja grandes volúmenes de menús por día es todo un reto, pero *“debemos focalizarnos en hacerlo”.* Dentro de los proyectos de innovación de Eurest se abordan los diferentes segmentos de actividad precisamente por su diversidad a la hora de cubrir sus necesidades.
- Atención al consumidor: se refiere a la innovación referida no solo al producto / menú, sino también a servicio y atención al consumidor final. Es importante el trabajo del personal de comedores escolares o centros hospitalarios y hacer encuestas de satisfacción. *“En Eurest nos importa y mucho la opinión de nuestros usuarios. Ese feed back es el que nos ayudará a identificar los puntos clave donde focalizar nuestra I+D+i”*, aseguró Lourdes Alonso.
- Consumidores sensibles: se debe prestar especial atención a personas y colectivos con necesidades nutricionales especiales (alergias, intolerancias alimentarias, etc.). *“Es necesario abordar con seriedad y máximo rigor este área. Hay que trabajar con ‘tolerancia cero’. Un error puede ser fatal así que todo lo que se pueda abordar desde la investigación en procesos que nos faciliten mejorar la seguridad, será vital”*, concluyó Alonso.

Artículos relacionados:

- [Eurest Euskadi y Azti-Tecnalía colaboran en la investigación de menús saludables](#)
- [Eurest Euskadi y Azti desarrollarán nuevos alimentos nutricionalmente mejorados](#)