

# Espíritu innovador

Nuestro foco está puesto en el cliente. Por eso buscamos hacer las cosas de una manera diferente y apostamos por la innovación constante y la mejora continua para alcanzar la eficiencia operativa. Repensamos a diario la eficiencia de nuestros formatos, procesos, métodos de funcionamiento y tecnología. Así, ofrecemos a nuestros clientes productos de la máxima calidad, con el mejor servicio y la mayor competitividad.

## **Espíritu innovador, nuestro ingrediente principal**

Los productos exitosos de hoy no aseguran nuestro futuro a medio y largo plazo, por eso no concebimos nuestro negocio sin el apellido innovación. La I+D+i es nuestro ingrediente principal y por ello estamos constantemente estudiando el mercado y buscando cómo satisfacer los nuevos gustos de nuestros consumidores.

La apuesta por la innovación es el ingrediente que nos ha llevado a estar donde nos encontramos. En estos 17 años hemos introducido productos totalmente novedo en el mercado y actualmente atendemos a más de 30 clientes en 20 países de Europa y América.

Hemos acreditado en toda nuestra historia que hemos sido pioneros en apostar y en democratizar los productos de IV gama, ofreciendo el mejor producto a precios competitivos.

En 2010 fuimos los primeros en introducir las ensaladas listas para consumir como plato completo en el lineal. También hemos sido los primeros en introducir en el mercado los *smoothies* de frutas y verduras en formato flexible (*pouch*) y nos adelantamos al mercado al lanzar vegetales frescos en formatos innovadores para cocinar al microondas.

En 2017 hemos seguido ese camino de la innovación continua y hemos invertido más de 3 millones de euros en I+D+i para el lanzamiento de más de 100 referencias, la instalación de nuevas líneas de producción y la mejora de nuestros procesos. Contamos con un equipo propio de innovación, transversal y multidisciplinar, que componen los ingenieros y técnicos de los departamentos de desarrollo de producto, compras, marketing o ingeniería.

Con la confianza de una buena parte de consumidores ya ganada, es imprescindible seguir aportando valor y formar parte de su día a día, facilitándoles la vida y cubriendo sus necesidades.

En el entorno cambiante y dinámico de nuestro sector, sabemos que la innovación es el camino a seguir. Este mismo camino es el que vamos a continuar recorriendo, focalizando nuestros esfuerzos en el desarrollo de nuevos productos y categorías y la mejora continua de los procesos, para llegar a más clientes y conquistar a más consumidores año tras año.

Nuestro reto no ha hecho más que comenzar.

*Hemos invertido en  
2017 más de 3 millones de  
euros en I+D+i*

**Espíritu innovador y eficiencia operativa:  
Calidad, Servicio y Competitividad**



INNOVACIÓN



CALIDAD



SERVICIO



COMPETITIVIDAD

Yolanda, Lourdes y Elisa forman parte del equipo de desarrollo de producto de IV gama.



La *innovación* es nuestro ingrediente principal



# Proyecto “dos tiendas” con Mercadona

---

La innovación en procesos y productos nos hace ser más competitivos y más fuertes para encarar el futuro. Por ello, abrazamos los retos y exploramos todas las opciones de cambio y mejora que se nos presentan

Uno de los grandes desafíos de innovación transversal en 2017 ha sido el proyecto “dos tiendas”, en colaboración con nuestro cliente Mercadona. El objetivo ha sido presentar un surtido de IV gama totalmente renovado, de forma que impactara por sus productos, pero también por su diseño y presentación en el lineal.

Para ello, se seleccionaron dos tiendas en la provincia de Valencia que funcionaron a modo de “laboratorio de innovación”. De esta forma, se creó un verdadero ensayo dinámico en el que la opinión del consumidor es clave para decidir sobre cada nueva referencia.

El proyecto dos tiendas  
junto a Mercadona es  
un verdadero ensayo  
dinámico en el que la  
opinión del consumidor  
es clave

La propuesta del nuevo surtido, compuesta inicialmente por 25 referencias, se basaba en la introducción de nuevos ingredientes y nuevos

formatos que sorprendan al consumidor. Así, se ha ampliado la gama de ensaladas listas para consumir (barquetas) con nuevas recetas como Jamón-Jamón o 4 Quesos y se han lanzado dos nuevas referencias de Wrápidos: Bancontodo y Atuntún.

En la gama de mix de ensaladas se han introducido nuevas verduras, como berros, germinado de alfafa, cebollino, brotes de guisantes o tat-soi, y en la gama de vegetales en bolsa para microondas se han lanzado nuevas mezclas como Mediterráneo (pimientos) y Portobello (champiñones).

En total hemos introducido 25 nuevas referencias, con nuevos formatos y superalimentos hasta ahora inéditos en los lineales de fresco.

Además, nos ha permitido probar nuevos formatos prácticos e innovadores como en el caso del Calabapasta (calabaza en espirales) y los Platos Micro, con válvula para cocción al vapor en microondas, o la ensalada de Quinoa con verduras frescas y alga kombu, en formato vaso.

## En el ‘backstage’ del proyecto

Lanzar al mercado más de 20 referencias en un mismo día implica que el engranaje a nivel de personas, métodos y tecnología debe ser perfecto.

A nivel de equipos, se creó un grupo multidisciplinar de trabajo compuesto por más de 20 personas de los departamentos de Ingeniería, Compras, Marketing, Desarrollo de producto, Operaciones, Métodos, Calidad, Customer Service,... que trabajaron conjuntamente con los responsables del equipo Comercial y de Prescripción de nuestro cliente, Mercadona.

Para poder elaborar las nuevas referencias se habilitó una planta piloto, dentro del centro de producción de IV gama de Riba-roja. La sala, que cuenta con una superficie de 60 metros cuadrados y ha contado con una inversión de 50.000 euros, reproduce a pequeña escala los procesos de corte, lavado, higienizado y envasado, sin interferir en el resto de procesos del centro.

El éxito del proyecto ha demostrado una vez más que el trabajo conjunto entre toda la cadena de valor del producto, colaborando de forma estrecha con nuestros proveedores y clientes, permite alcanzar los mejores resultados. En este caso la innovación conjunta nos ha permitido renovar y ampliar el surtido de frescos. El 70% de las referencias propuestas se han implantado en el lineal.



El proyecto se ha desarrollado con un equipo multidisciplinar compuesto por compañeros de la planta de Riba-roja y oficinas centrales.

