

La innovación al servicio de los socios

El Grupo AN trabaja en decenas de proyectos enfocados a la mejora continua

Tal y como se publicó en el último número de Acción Cooperativa, InnovAN ha llegado a la revista para quedarse. La sección recoge los proyectos en los que trabaja el Grupo AN, dirigidos a optimizar procesos, productos y servicios, y que esto repercute positivamente en los socios.

En esta ocasión, InnovAN se centra en el esfuerzo del Grupo AN por encontrar nuevos productos y nuevas formas de comunicación, a través de dos proyectos. En primer lugar, Convenience, un proyecto para el desarrollo de productos adaptados a los nuevos hábitos de consumo, que dio lugar a la

Convenience: innovación directa al paladar

La adaptación a los nuevos hábitos del consumidor es uno de los principales retos del sector agroalimentario y, para afrontarlo, la innovación es una de las herramientas imprescindibles. Por eso, desde el Grupo AN se apuesta por iniciativas como Convenience, un proyecto de innovación dirigido al desarrollo y lanzamiento al mercado de productos innovadores ajustados a las nuevas tendencias de consumo, que permitan incrementar las posibilidades de comercialización de los productos de sus socios.

Actualmente, los consumidores se decantan por productos prácticos, naturales y de alto valor nutritivo. El proyecto Convenience, desarrollado por Riberega, fábrica de conservas vegetales con plantas productivas tanto en Castejón como en Andosilla, nació para responder a esta demanda y, a través de procesos tecnológicos, crear productos elaborados que aporten valor añadido a las materias primas.

Para alcanzar este objetivo, Riberega se propuso diseñar y desarrollar nuevos conceptos de conservas vegetales alternativos a las convencionales y una nueva gama de conservas de tomate: salsas y preparados para guisos naturales, de larga vida útil y con un envase práctico para su consumo. Los resultados son Salsea, la nueva gama de salsas que Dantza lanzó al mercado en el último ejercicio, y las verduras al dente, comercializadas bajo la marca Freshquita en prácticos envases de plástico monodosis sin líquido de gobierno, acompañadas de una bolsita con diferentes especias y un sobre monodosis con aceite.

Actualmente, Salsea cuenta con tres variedades de salsa de tomate distintas: una con chorizo, otra con manzana y curry, y una tercera con piquillo. Iván Romero, director del área de Industria de Frutas y Hortalizas, explica que "las salsas nos permiten ampliar el surtido de productos y nos ayudan a diferenciarnos con una propuesta más sofisticada y finalista, dentro una gama tradicional como la del tomate".



Salsea, la gama de salsas que Dantza lanzó al mercado en el último ejercicio

Estas variedades han llegado al mercado gracias al proyecto de innovación Convenience, tras superar varias fases:

- > Definición de las recetas y formulación de las nuevas gamas en base a ingredientes naturales, sin sal añadida y sin conservantes.
- > Desarrollo y definición del proceso de elaboración de los nuevos productos.
- > Evaluación y desarrollo de los materiales y tecnologías de envasado.
- > Definición del conjunto envase-embalaje innovador.
- > Validación de la vida útil del producto.

El proceso, según explica Romero "también permite explorar las potencialidades de la maquinaria con la que contamos, y descubrir nuevos caminos que nos ayuden a dar valor añadido a materias primas que ya tenemos, como el tomate, y a la producción de nuestros socios, e incluso, a través de otros proyectos innovadores, a mezclar estos productos entre sí para crear platos más elaborados".

Convenience es una muestra de cómo la innovación permite mejorar la competitividad de los agricultores y de las empresas, a través del desarrollo y lanzamiento al mercado de productos diferenciados, incorporando innovaciones en la formulación, el procesado y el envasado para conseguir resultados de calidad y adaptados a la demanda de los consumidores. El proyecto, financiado por el Gobierno de Navarra y por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), es una vía para aportar valor a materias primas que a día de hoy cuentan con precios y márgenes muy ajustados, como es el tomate.