

3 Creación de valor: I+D+i



Creación de valor: I+D+i

El Grupo Ebro siempre ha sido precursor de las nuevas tendencias de consumo y un referente internacional en la investigación y el desarrollo de productos aplicados al sector de la alimentación. Consciente de que la I+D+i es una herramienta esencial para el desarrollo de su estrategia de calidad y diferenciación, el Grupo ha continuado manteniendo durante el ejercicio 2017 una firme apuesta por la misma.

El total del gasto en I+D+i durante el ejercicio asciende a 4,8 millones de euros distribuidos entre recursos internos (3,5 millones de euros) y externos (1,3 millones de euros).

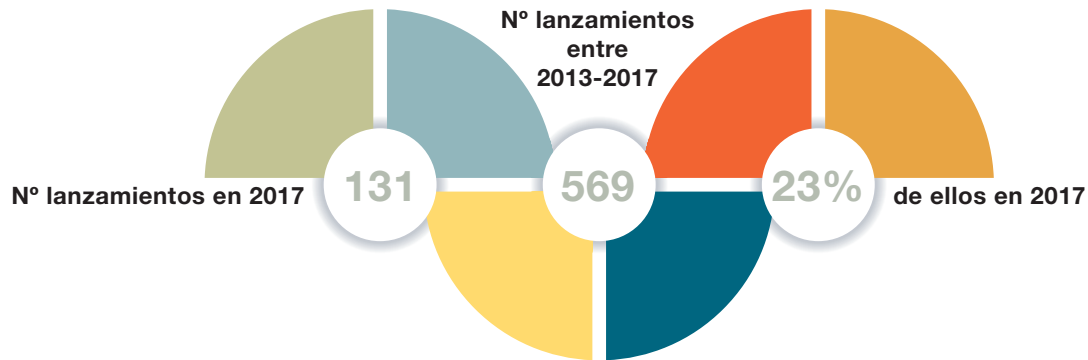
El Grupo ha construido su motor de I+D+i en torno a distintos centros de investigación en Francia, Estados Unidos y España. Estos centros y los principales proyectos realizados durante el ejercicio son:

1. El CEREC, ubicado en St. Genis Laval (Francia). Integrado por 10 trabajadores, está orientado al desarrollo de la división pasta en su gama de pasta fresca, patata, platos cocinados frescos y salsas. Durante el año 2017 su actividad se centró en (i) ampliar la gama de pasta fresca con una línea Premium y bio, (ii) desarrollar la gama de gnocchi para sartén con nuevas variedades y rellenos y (iii) trabajar en una categoría completamente nueva: snacks y aperitivos.
2. CRECERPAL, ubicado en Marsella. Cuenta con 8 trabajadores en el laboratorio de materia prima y análisis más un doctor que, en la universidad, colabora en sus trabajos. Focaliza sus investigaciones en el desarrollo de la categoría de trigo duro, pasta seca, cuscús, legumbres, otros granos y nuevas tecnologías de transformación alimentaria aplicadas a los cereales. Este año ha ampliado los trabajos sobre (i) una nueva gama de pastas con base en otros cereales (granos antiguos), (ii) pastas bio con cero pesticidas y (iii) nuevas variedades de arroz de cocción rápida, mezclas de cous cous, legumbres y cereales.
3. TECH CENTER (Estados Unidos), con cinco empleados que se dedican a desarrollo de nuevos productos, procesos y tecnologías, o la adaptación de las mismas, para las divisiones de arroz y pasta en USA. Sus trabajos se han centrado en el desarrollo de (i) pasta con base en legumbres como fuente natural de fibra, (ii) pasta con suplemento de proteína y origen orgánico y (iii) nuevos productos de pasta especial para salsa y estilo casero o de calidad pasta fresca.
4. Centros asociados al grupo Herba en Moncada (Valencia), la planta de San Juan de Aznalfarache (Sevilla), la planta de ingredientes de Wormer (Países Bajos) y la planta de Bruno, con 18 trabajadores en total dedicados al desarrollo de productos y tecnologías nuevas y/o mejoradas y a la asistencia técnica en las áreas de tecnología del arroz y sus derivados para la restauración moderna: fast-food y catering. Los proyectos más importantes que se están desarrollando consisten en (i) la investigación y desarrollo de nuevas formulaciones de productos con base en legumbres, cereales, granos antiguos y semillas, (ii) el desarrollo de nuevos ingredientes industriales con base arroz, legumbres, quinoa o cereales y (iii) un proyecto, que ha recibido apoyo institucional, en el que se buscan sustitutivos a las proteínas cárnicas mediante el empleo de productos de origen vegetal.



INNOVACIONES EN PRODUCTO

Fruto de esta política de I+D+i el Grupo lanza al mercado todos los años nuevos productos y conceptos que dinamizan las categorías en qué opera y satisfacen y se anticipan a las necesidades de sus clientes y consumidores.



NÚMERO DE INNOVACIONES EN PRODUCTO POR COMPAÑÍA DURANTE 2017

COMPAÑÍA	PAÍS	Nº PRODUCTOS LANZADOS EN EL 2017
Herba Ricemills	España	13
Panzani	Francia	36
Lustucru	Francia	11
Riviana	USA	10
Boost Nutrition	Bélgica	4
Catelli	Canadá	10
Riso Scotti	Italia	11
Lassie	Holanda	8
Euryza	Alemania	14
Risella Oy	Finlandia	6
Arrozeiras	Portugal	4
Garofalo	Italia	4
Total nuevos lanzamientos		131

EVOLUCIÓN DE INNOVACIONES DE PRODUCTO ENTRE 2013-2017

Durante el período comprendido entre 2013 y 2017, el Grupo Ebro ha lanzado 569 nuevos productos.

COMPAÑÍA	PAÍS	Nº PRODUCTOS LANZADOS DESDE EL 2013
Herba Ricemills	España	39
Panzani	Francia	107
Lustucru	Francia	86
Riviana	USA	70
Boost Nutrition	Bélgica	24
Catelli	Canadá	51
Riso Scotti	Italia	77
Lassie	Holanda	35
Euryza	Alemania	28
Risella Oy	Finlandia	18
Arrozeiras	Portugal	17
Garofalo	Italia	17
Total nuevos lanzamientos		569

Nota: De estos 569 lanzamientos, 79 han dejado de comercializarse durante el mismo período

PESO DE LAS INNOVACIONES EN EL NEGOCIO

Las innovaciones de producto lanzadas por estas sociedades al mercado entre 2013 y 2017, representan un 9,6% sobre el total agregado de ventas de las mismas durante 2017.

	VENTAS NUEVOS LANZAMIENTOS 2013-2017	% VENTAS NUEVOS LANZAMIENTOS 2013-2017 / VENTAS COMPAÑÍA EN 2017
Herba Ricemills	18.037.473	14,5%
Panzani	41.605.717	12,4%
Lustucru Frais	27.711.000	22,3%
Riviana	35.594.376	4,4%
Boost Nutrition	2.823.421	21,6%
Catelli	19.622.247	14,2%
Riso Scotti	16.500.532	9,8%
Lassie	3.815.900	13,2%
Euryza	6.642.993	15,3%
Risella Oy	760.564	17,9%
Arrozeiras	2.569.957	10,0%
Garofalo	3.688.112	5,5%



131 Innovaciones en 2017

