

LAS MAZONAS DEL ÉXITO

1 2 3

PRODUCTORES,
CONTROLAMOS TODO EL
PROCESO,
DESDE LA SEMILLA HASTA
EL PUNTO DE VENTA

DEL MEDITERRANEO,
FRESQUES Y SALUDABLES

SUN & VEGETAL
VERDURAS FRESH

Mediterráneas

ESPIRITU INNOVADOR,
EFICIENCIA OPERATIVA:
CALIDAD, SERVICIO Y
COMPETITIVIDAD

SELECCIÓN
CALIDAD
SERVICIO
COMPETITIVIDAD

CÓMO LO CONSEGUIMOS

COPROVECHOS DE LAS PRINCIPALES CERTIFICACIONES DE CALIDAD

ISO17025
GLOBAL GAP
IFS Food
BRC FOOD
GRASP

23 HECTÁREAS DE CULTIVO
En 7 regiones

+ de 5.000 HECTÁREAS
De superficie agrícola

+ de 2.000 EMPLEADOS

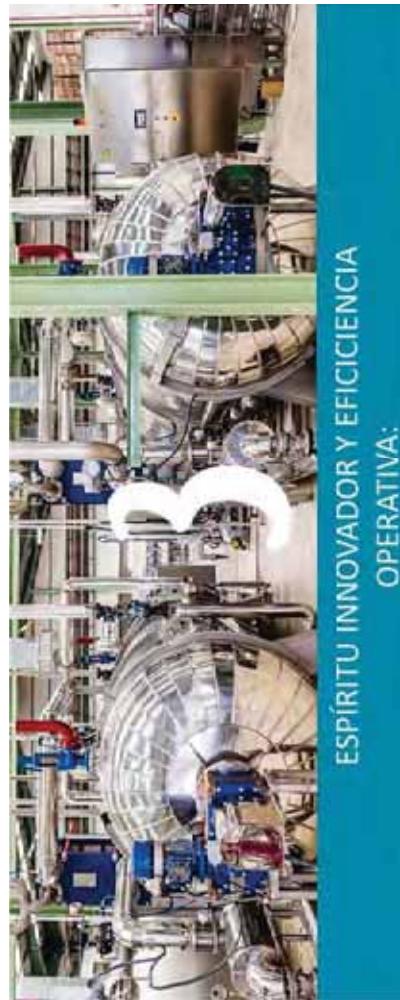
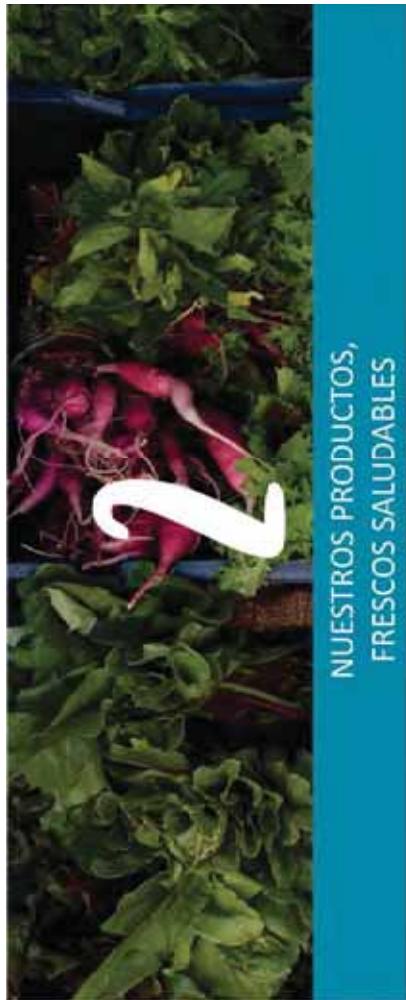
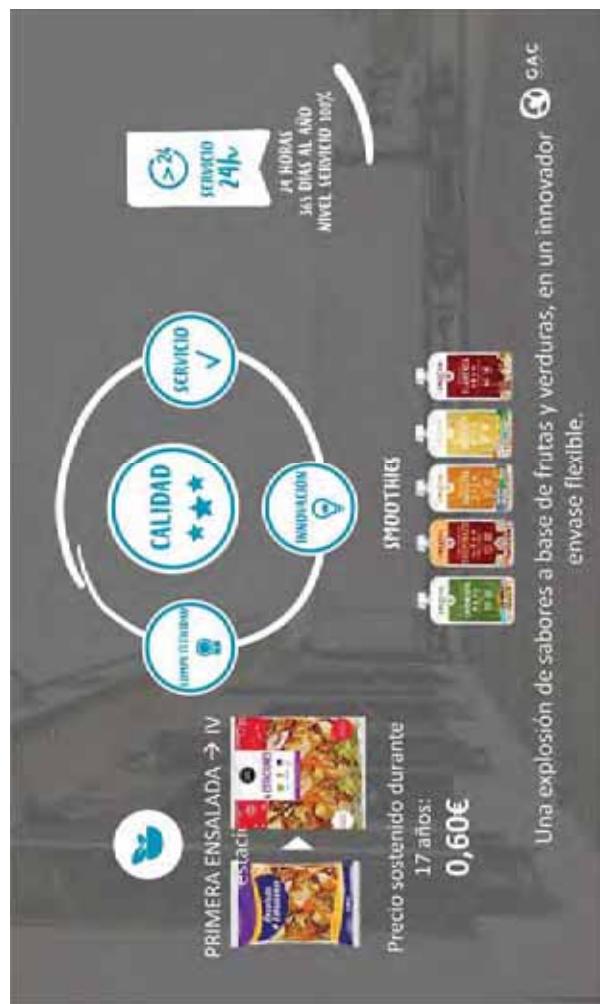
+ de 50.000 METROS CUADRADOS
De superficie industrial

6 PLANTAS DE PRODUCCIÓN
En 3 regiones



SOMOS PRODUCTORES







LA INNOVACIÓN, ES EL MOTOR DEL CRECIMIENTO DEL SECTOR AGROALIMENTARIO. CADA DÍA MÁS CONSUMIDORES SE PREOCUPAN POR SU BIENESTAR, ALIMENTACIÓN Y SALUD. DEBE ASUMIR SU PAPEL Y GENERAR SOLUCIONES A TODAS SUS NECESIDADES. DEBE SER TOMADA EN SERIO y EN TODA SU DIMENSIÓN, ABARCANDO DE UNA FORMA TRANSVERSAL TODOS LOS PROCESOS PRODUCTIVOS, DESDE EL SECTOR PRIMARIO AL CONSUMIDOR, DE UNA FORMA ESTRUCTURADA.

ASÍ, LOGRAREMOS SER EFICIENTES EN EL PROCESO DE INNOVACIÓN, HACIENDO QUE LOS 'INVENTOS' PUEDAN SER 'EXPLOTADOS' y CON ELLO GENERAR EL RETORNO NECESARIO PARA SEGUIR INNOVANDO Y CRECIENDO.

LA INNOVACIÓN ES CLAVE PARA ENTUSIASMAR Y ACOMPAÑAR AL CONSUMIDOR EN ESTE RETO SALUDABLE.

HAY MUCHO POTENCIAL

- Nos cuidamos más
 - Tenemos menos tiempo (formatos más prácticos)
 - Nos gustan las novedades, nos gusta variar
 - Facilitar el consumo de una dieta saludable, educar a los jóvenes y reducir a los adultos parece la única posibilidad de revertir la situación de incremento de la obesidad en España.
- Solo 2,4 de cada 10 innovaciones dura más de 12 meses en el lineal, si se practica la co-innovación, escuchando al consumidor, el éxito puede llegar a 8 de cada 10. (Fundación Cerdá, 2016)

INNOVAR ES ALGO MÁS QUE INVENTAR

NUEVO
PRODUCTO

NUEVO
CANAL

MEJORA
PRODUTIVA

TODA INNOVACIÓN DEBE OFRECER
MEJORAS OBJETIVAS, PERCEPTIBLES
INNOVAR ES HALLAR O DESCUBRIR
ALGO NUEVO QUE SE MATERIALIZA
EN UN BIEN O SERVICIO QUE TIENE
ÉXITO EN LA SOCIEDAD



Envase/tecnología

Receta



Producto



GAC

SÓLO EL TIEMPO DETERMINA SI ALGO ES
INVENCIÓN O INNOVACIÓN



Concepción de la idea
Obtención del producto
Hacerlo tangible
Comercialización
Seguimiento / Mejora

PRODUCTOS REALMENTE NOVEDOSOS

Aquellos que el consumidor no sabe que "NECESITA"
Surgen como una invención, se ponen en el mercado y triunfan

CONCEPCIÓN



¿Qué es lo que vamos a desarrollar?

¿A quién va dirigido?

¿Dónde vamos a venderlo?

¿Cuándo va a salir a la venta?





ESCANDALLO

Coste
PVP
Beneficio

TANTO EL PRODUCTO COMO EL MERCADO ESTÁN VIVOS

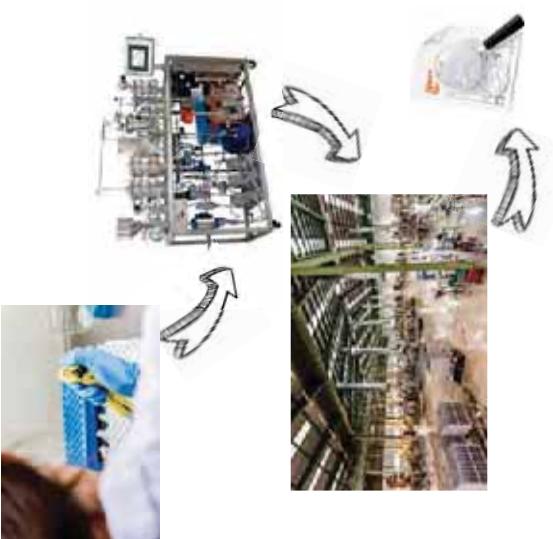
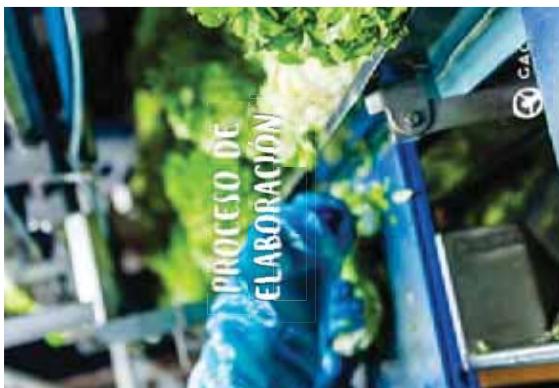
Seguimiento en producción:

Mantenimiento del producto

- Controlar las materias primas
- Controlar el producto
- Reformulación ante posibles cambios en materias primas y/o procesos

Mejora continua:

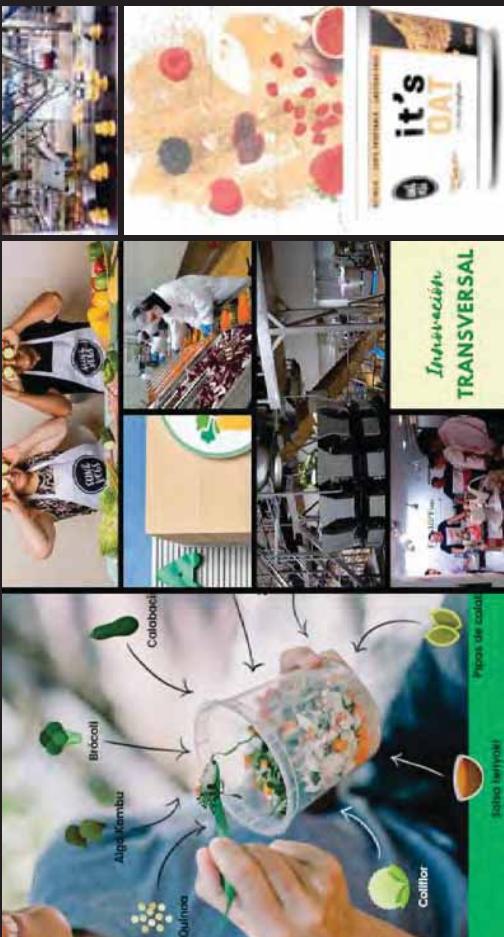
- Reformulación para mejorar el producto, en características organolépticas, de conservación, uso y precio
- Reingeniería para mejorar los procesos



ELECCIÓN DEL CANAL DE DISTRIBUCIÓN

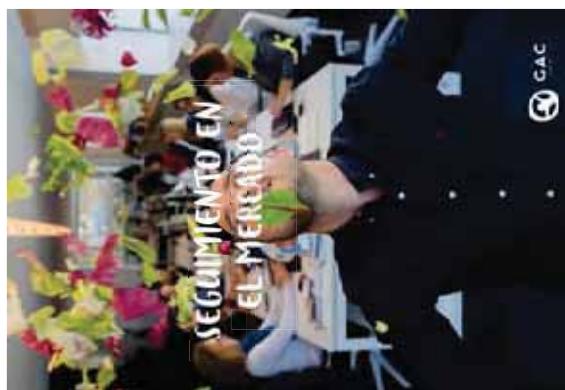
- Hipermercado
- Supermercado
- Discounter
- Tienda especializada

Sínergias con otros productos del Mercado (propios o de la competencia), o de otras categorías (ej.: refrescos cerca de snacks)



**LA INNOVACIÓN ES
NUESTRO MOTOR
DE CRECIMIENTO**

A través de un equipo
multidisciplinar, ilusión y
mucha INVERSIÓN



Mantenimiento del producto

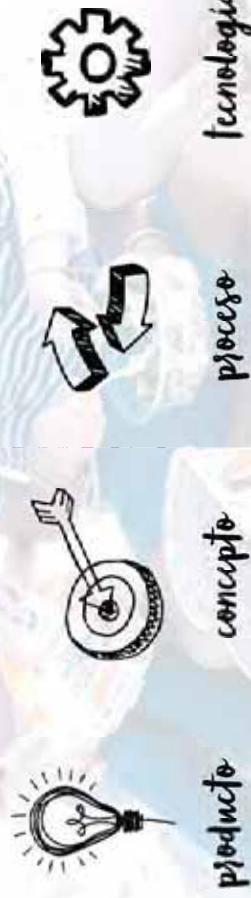
- Rejuvenecer la forma de presentarlos (envases y diseños)
- Ampliar la gama, con nuevos sabores, texturas y formatos

Mejora continua:

- Atender constantemente a los comentarios y sugerencias de los consumidores. Si no están satisfechos, ¡no es innovación!
- Reformulación y reingeniería si así se solicita
- Adaptarlo al uso final que le dan los consumidores

(ej.: se puede desarrollar un producto para comer en plato con cubiertos, pero en la práctica se come entre pan... ¡reinventalo en forma de bocadillo!)

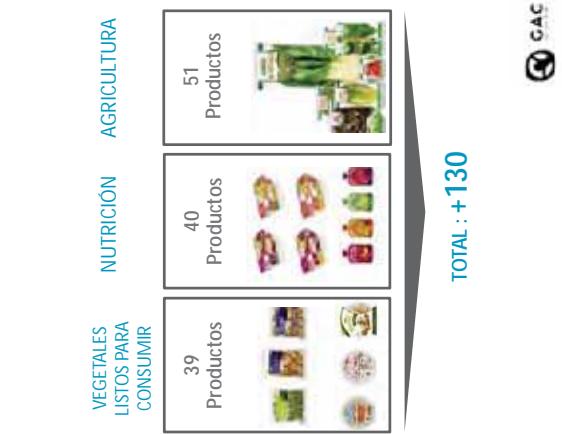
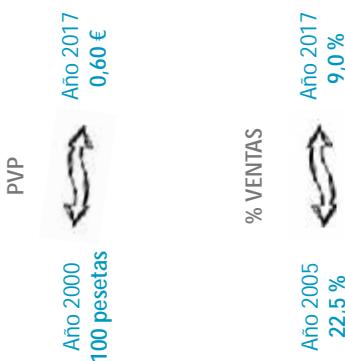
EJES INNOVACIÓN



2001



- Sistema de detección PCR Real time, para patógenos, en todas nuestras plantas.
- Resultados en menos de 24h



2010



2012

NUTRICIÓN



© GAC



2010

NUTRICIÓN



© GAC



1,72



© GAC



2014



© GAC



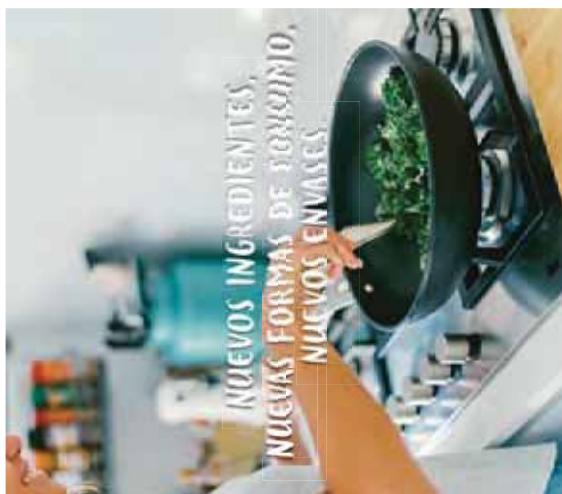
2015 - 16



© GAC



© GAC



2015



© GAC



© GAC



2011

ENVASE PARA MICROONDAS
CON VALVULA



© GAC

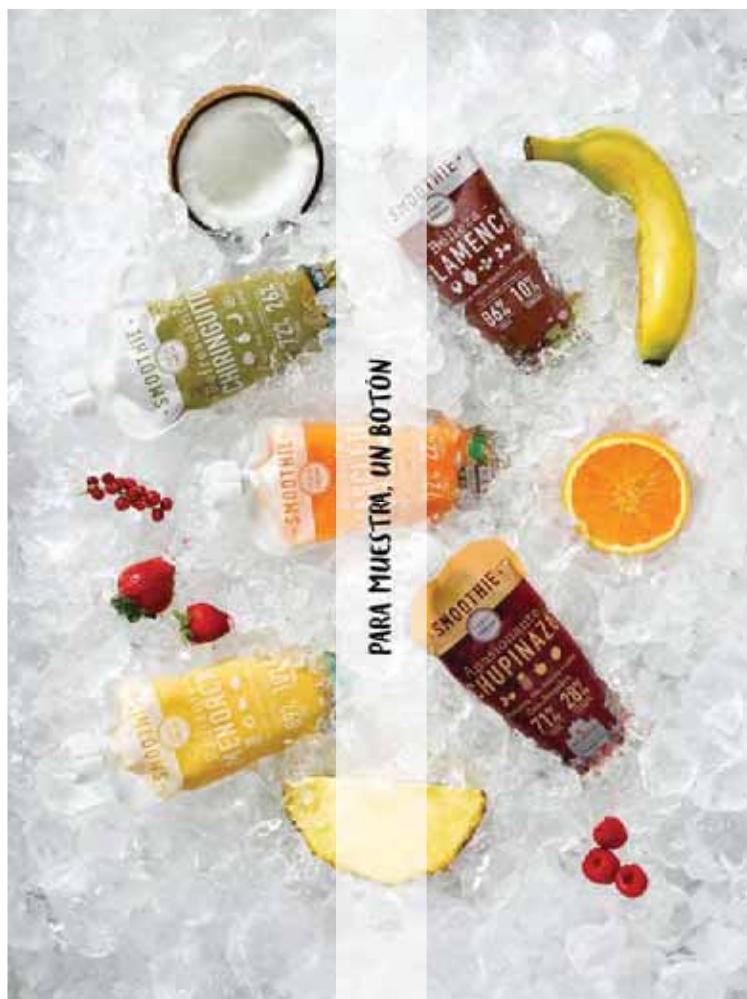


© GAC

2016-17



© GAC



PARA MUESTRA, UN BOTÓN



**SUN & VEG'S ES UN SMOOTHIE FRESCO
A BASE DE FRUTAS Y VERDURAS,
ELABORADO CON LOS MEJORES
INGREDIENTES DEL MEDITERRANEO.**

- Tentenpié sano y refrescante.

MUJER
Practica deporte 2/3 veces a la semana
Come sano pero no en una forma
radical
Interesada en las nuevas tendencias de
comida

**THE
-MEDITERRANEAN-**



NUESTRAS CATEGORIAS

**THE
-MEDITERRANEAN-**

Practica deporte 2/3 veces a la semana

Come sano pero no en una forma

radical

Interesada en las nuevas tendencias de
comida

**THE
-MEDITERRANEAN-**

Marca: Sun & Veg's, lo mejor del
Mediterraneo.

Beneficio principal del producto

Nombre de la referencia

Ingredientes principales

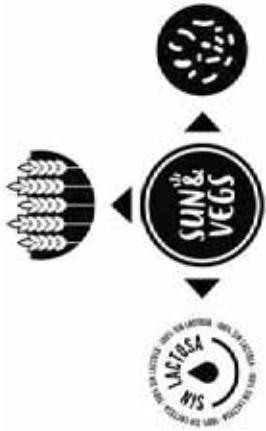
Principales atributos

Imagen que evoca





vgilabert@gac.es



Y SEGUIMOS TRABAJANDO...
PRONTO TENDRÉS NOTICIAS