



JORNADAS FRUYVER

“LA INCORPORACION DE NUEVOS
DESARROLLOS TECNOLOGICOS EN LA
PRODUCCION, TRANSFORMACION Y
DISTRIBUCION”

Ruth Lázaro Torres

Zaragoza, 15 de Febrero de 2017



Nuestra empresa

TAISI se dedica a la fabricación de conservas de frutas y está situada en la localidad de CALATAYUD (Zaragoza). Tiene una gran experiencia en este sector ya que son TRES GENERACIONES las que se han dedicado a ello.





Tradición y futuro



El **origen** de la empresa se remonta **a inicios del siglo XX** cuando José María Lázaro Yagüe, abuelo de Ruth Lázaro Torres, se dedicaba a la venta de **viveros** y la fabricación de las **primeras conservas de frutas**.



En el **año 1969** José María Lázaro Francia, padre de Ruth Lázaro, se sitúa en las actuales instalaciones y realiza el **desarrollo industrial y comercial**.



En este momento es una **tercera generación** la que se encuentra en fase de afianzamiento y reforzamiento de la experiencia heredada. La nueva generación asume el relevo de una empresa consolidada, con **amplia experiencia** y fortaleza en el mercado pero con **opciones de desarrollo y crecimiento**.



Nuestros productos

En la actualidad TAISI ofrece una **amplia gama de productos para la industria alimentaria**, como **fruta confitada, mermeladas y rellenos, frutas en almíbar y fruta en SO₂**, adaptados para la industria de la bollería, pastelería, chocolatería, heladería y de la restauración. La producción se destina tanto al mercado nacional como al internacional, con gran versatilidad en los procesos de elaboración de los productos.





Contextualizar nuestra Innovación

¿Por qué?

ENCONTRAR VENTAJAS COMPETITIVAS

- Diferenciación
- Revalorización
- Productividad
- Eficiencia operativa
- Mejora costes
- Responsabilidad social y SOSTENIBILIDAD
- Calidad
- Seguridad alimentaria
- Salud
- Especialización - profesionalización
- Adaptación a necesidades consumidor



Contextualizar nuestra Innovación

¿Cuándo?

SIEMPRE y continuamente

Todas las empresas necesitamos **EVOLUCIONAR** y transformarnos para seguir siendo competitivos

El CAMBIO no es ya una opción...

Obligados a estar en continuo proceso de **ADAPTACION Y CAMBIO.**



Contextualizar nuestra Innovación

¿Cómo?

INNOVACION ABIERTA

- COLABORACION estratégica
- Sistemática
- Participación: Interna + Externa
- Investigación aplicada
- Adaptación a necesidades de la empresa
- Colaboración público privada
- Gestión eficaz recursos: Propios + Líneas financiación externas
- Ganar dimensión + Unión + Confianza = Cluster



Contextualizar nuestra Innovación

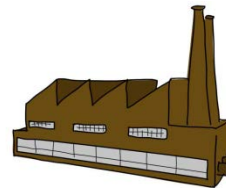
¿Dónde?

**EN TODA LA CADENA,
EN TODOS LOS PROCESOS**

ORIGEN: Materia prima



PROCESO: Transformación



PRODUCTO



CONSERVACION





Contextualizar nuestra Innovación

¿Dónde?

Sin olvidar... **LOS PROCESOS GENERALES**

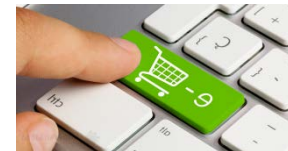
DE GESTION



DE COMUNICACIÓN



DE VENTA



DE PERSONAS y ENTORNO





Innovación en



PRODUCTO FINAL: nuevas frutas,
verduras, nuevas matrices mermeladas ...
Menos aditivos. Etiquetas limpias
Ingredientes naturales
Reducción de azúcares
... pero con sabor
Atributos sensoriales, nutricionales
... y funcionales

CAMPO

Origen
Cultivo y tratamiento
Conservación frutas

Ecológico al alza

Para **NUEVOS MERCADOS Y SEGMENTOS**



Innovación en



CONSERVACION

Alargar vida útil
Métodos envasado y conservación

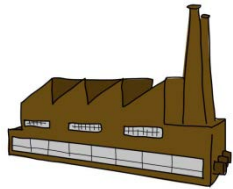
Sustitución envases metálicos por
envases plásticos



MEDIOAMBIENTE

Empleo recursos naturales
Tratamiento residuos

Revalorización subproductos



Innovación en

PROCESOS PRODUCTIVOS

MEJORA métodos actuales:

- Más naturales, menos invasivos
- Control de calidad y proceso: optimización, estandarización, automatización, digitalización.
- Operativa eficiente y productividad: reducción tiempo, consumo, energía

Incorporación de **NUEVAS TECNOLOGIAS:**

- Ultrasonidos
- Pulsos eléctricos alto voltaje
- Secado y Deshidratación Osmótica



Algunas propuestas de REFLEXION

- ¿A cuántos retos se enfrenta la empresa?
 - ¿Cuántos “frentes” tiene abiertos?
 - ¿Cómo prioriza?
 - ¿Cómo conoce las tecnologías disponibles?
 - ¿Con quién comparte? ¿Cómo ensaya?
 - ¿Cómo las puede incorporar?
- ¿Qué garantiza el éxito de incorporar nuevas tecnologías?
 - ¿Es determinante la dimensión de la empresa?



Muchas gracias



TAISI