Experiència d'una empresa alimentària en l'obtenció de recursos i finançament de projectes de R+D+I. El cas de Laboratoris Ordesa

Ponència pronunciada el 20 de juny de 2007 en la jornada «Recursos i finançament de projectes de R+D+I a les empreses alimentàries», organitzada per l'ACCA i celebrada a l'IEC, a Barcelona.

RESUM: *La companyia considera que la R+D i la innovació són fonamentals per ser competitius en el mercat. Les administracions públiques poden ajudar en els aspectes de finançament mitjançant subvencions i crèdits per a projectes concrets. Els projectes amb altres socis són més difícils de gestionar, però tenen l'avantatge de la sinergia que es produeix en les activitats realitzades. L'empresa suggereix a les administracions que continuïn donant suport a la recerca, tant per a empreses que comencen com per a les ja consolidades. D'altra banda, els problemes que poden tenir les empreses en la gestió dels projectes es poden resoldre contractant consultores especialitzades.*

SUMMARY: *The company considers that R&D and innovation are basic to be competitive in the market. Financial aspects can be helped by public administrations through grants and credits for particular projects. Although projects shared with other partners are more difficult to manage, the relationship between partners can add important synergies to the R&D activities. The company suggests administrations to continue giving support to R&D, both to new companies and consolidated ones. On the other side, since companies have sometimes problems to manage projects, specialised consulting services can be useful.*

MONTSERRAT RIVERO URGELL
Grup Ordesa

 DOI: 10.2436/20.2005.01.12

Ordesa es va fundar l'any 1943 a Tamarit de Llitera, a la província d'Osca. Els més de seixanta anys d'història d'Ordesa han estat marcats per una constant innovació de productes, llançament al mercat i expansió internacional, que l'han convertit en una empresa pionera en l'àmbit de l'alimentació infantil. Així, per exemple, l'any 1953 Ordesa va llançar al mercat les primeres farinetes instantànies hidrolitzades. Posteriorment Ordesa ha llançat molts altres productes innovadors als mercats, com són ara les primeres llets especials, les primeres infusions infantils, la primera llet simbiòtica o bé la primeres llets infantils Dia-Nit.

La innovació ha estat el motor que ha permès i permet a Ordesa competir amb empreses multinacionals molt potents.

A finals de la dècada dels vuitanta la companyia va endegar els seus primers projectes de R+D, cosa que li ha permès potenciar la seva capacitat d'innovar. Des d'aleshores i fins avui, el nombre de projectes i la despesa en R+D ha anat augmentant de manera proporcional al creixement de la companyia i a les demandes cada vegada més exigents del mercat.

Els ajuts en forma de finançament o bé de subvenció inicialment atorgats pel CDTI (Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial) i l'aleshores Ministeri d'Indústria i Energia (MINER) han estat i continuen essent un element clau en tot aquest procés d'establiment i consolidació d'una R+D pròpia d'Ordesa.

El nombre de projectes i la despesa en R+D ha anat augmentant des dels anys vuitanta de manera proporcional al creixement de la companyia i a les demandes cada vegada més exigents del mercat

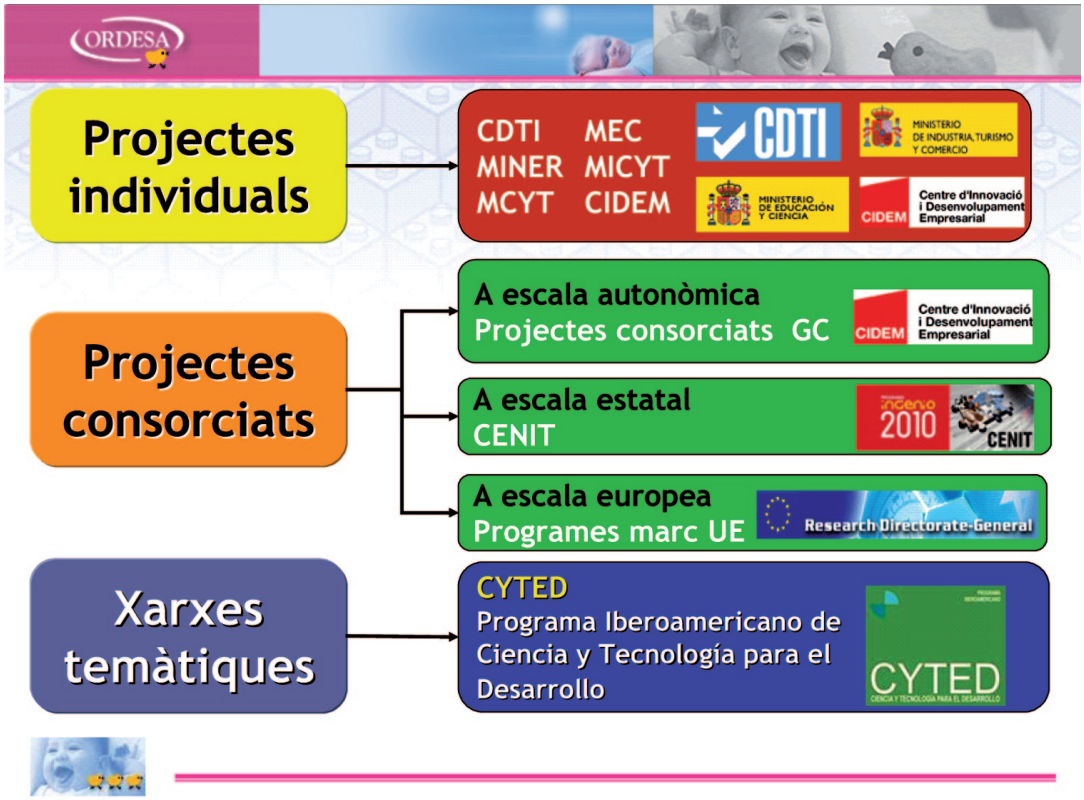

FIGURA 1. Tipus de projectes i entitats finançadores en què ha participat i participa Ordesa en els darrers anys.

Alhora que es creix en recursos dedicats a R+D, es produeix un augment de la complexitat de la tipologia de la recerca, passant de projectes individuals o amb universitats, a projectes consorciats

Òbviament, aquest camí Ordesa l'ha recorregut d'una forma progressiva i ha passat de dur a terme entre sis i vuit projectes de recerca cada any a finals de la dècada dels noranta i a rebre finançament del CDTI i subvenció procedent del MINER, a executar uns divuit o vint projectes per any finançats i/o subvencionats per diferents organismes (Ministeri d'Indústria, Comerç i Turisme, Ministeri d'Educació i Ciència, Centre d'Innovació i Desenvolupament Empresarial, Programa Iberoamericà de Ciència i Tecnologia per al Desenvolupament, Unió Europea, i Institució Catalana de Recerca i Estudis Avançats). Alhora que ha crescut en recursos dedicats a R+D, també s'ha produït un augment de la complexitat de la tipologia de recerca, passant de projectes individuals que Ordesa sovint duia a terme en col·laboració amb universitats, hospitals o altres centres públics de recerca, a projectes consorciats tant d'escala autonòmica, com estatal o europea, o bé participant en xarxes temàtiques de recerca (figura 1).

Aquest augment de complexitat suposa també una major feina en l'apartat administratiu i de gestió dels projectes, però la contrapartida positiva són les sinergies que neixen de la interacció entre els diversos grups de recerca que formen part dels consorcis.

L'esperit que sempre ha orientat la R+D a Ordesa ha estat la seva aplicabilitat a productes nous o millors i més competitius, i els resultats de la majoria dels nostres projectes de R+D han tingut posteriorment un reflex en el mercat.

Com a conclusió, l'experiència d'Ordesa ens permet fer les següents recomanacions:

— A les administracions públiques:

1. Que incentivin noves empreses perquè duguin a terme projectes de R+D.

2. Que continuïn potenciant els ajuts a aquelles empreses que ja executen projectes de recerca a fi que incrementin la seva R+D (tal com ho exigeix la UE [DOUE C323, de 30 de desembre de 2006]).

— A les empreses:

1. Que apostin per la R+D com a inversió de futur: és la font de nous productes i/o serveis innovadors que permeten a les empreses diferenciar-se dels competidors, guanyar mercat i tenir més rendibilitat.

2. Si el procés de sol·licitud i posterior justificació us sembla massa complicat, hi ha empreses consultores que us poden ajudar.

Parc Temàtic de l'Oli a les Borges Blanques.

Parc Temàtic de l'Oli

La gènesi del Parc Temàtic de l'Oli s'emmarca en l'adquisició dels terrenys anomenats la Torre Sala, dins el terme de les Borges Blanques, per part dels germans Riera, propietaris del Restaurant Masia Salat, l'any 1994. Unes restes arquitectòniques d'origen medieval donen llum a la idea que relacionar cultura i gastronomia pot donar uns bons fruits; i així acaba sent.

Les restes descobertes van ser propietat de l'orde del Temple, cap al 1264, segons documentació analitzada per Josep M. Sans i Travé, director de l'Arxiu Nacional de Catalunya. Una arcada composta per cinc arcs romànics de mig punt i unes estances interiors són la prova física d'aquesta troballa.

Així, l'any 1998 neix la Fundació Parc Temàtic de l'Oli, amb la clara vocació d'ajudar al desenvolupament cultural i econòmic de l'oli extra verge de les Garrigues. El Parc es troba situat a cavall de les Borges Blanques i Juneda, dins el complex turístic Masia Salat.

El Parc Temàtic de l'Oli es troba físicament dividit en dos àmbits ben diferenciats:

- Una part exterior on destacaríem el Paradís de les Oliveres Mil·lenàries, amb cinquantaquatre oliveres de l'època romana, algunes de més de dos mil anys d'antiguitat. També és destacable una col·lecció de premses i molins d'oli, amb una premsa de lliura del segle XVII, considerada dins el llibre Guinness dels rècords com la més gran del món.
- L'altra zona diferenciada és la zona interior. És l'edifici que havia estat dels templers al segle XIII, totalment restaurat i condicionat per esdevenir un espai museogràfic de primer ordre. Una part importat del museu se situa sota terra, dins de sis antics cups d'oli (dipòsits per guardar-hi el suc de les olives). Són catorze sales que componen el recorregut on dos eixos culturals vertebren l'espai: la història, amb un recorregut per la producció des de l'època dels grecs al segle VI aC fins a avui dia, amb un molí del segle XX completament restaurat i en perfecte funcionament, i l'etnografia, on les tradicions i els costums derivats de tot el procés de la producció oliera es veuen reflectits en la forma de vida de la pagesia garriguenca.

Com a complement s'ha d'assenyalar la botiga, on la venda d'oli és la millor demostració de la necessitat que hi havia de construir tot el projecte. Hi ha oli de totes les cooperatives de la comarca al mateix preu que ens marquen les plantes productores mateixes i amb uns horaris esplèndids (el Parc Temàtic de l'Oli obre 364 dies l'any, només és tancat el dia de Nadal).

Actualment, l'èxit del projecte és tota una realitat. Les quaranta-cinc mil persones que visiten anualment les instal·lacions del Parc Temàtic de l'Oli són el millor garant que les coses s'han fet molt bé.

També és destacable l'actuació de la Fundació en l'àmbit de l'educació, amb l'edició d'uns dossiers didàctics per a educació primària. Uns nou mil escolars de tot Catalunya reben, anualment, el taller didàctic sobre l'olivera i l'oli.

Com a projectes de futur podem destacar l'edició de material didàctic per a l'ESO i l'elaboració d'una tesi doctoral sobre l'origen de l'olivera arbequina.

PREMI DE L'ASSOCIACIÓ CATALANA DE CIÈNCIES DE L'ALIMENTACIÓ

Premi instituït l'any 2003.
Enguany es convoca per cinquena vegada.

Ofert a un treball d'investigació, bibliogràfic o d'assaig, sobre els aliments.

La dotació del premi és de sis-cents euros (600 €).
Es poden concedir fins a dos accèssits.

L'Associació Catalana de Ciències de l'Alimentació publicarà un extracte del treball o dels treballs premiats en la revista TECA.

Premis per a estudiants

Les societats filials de l'Institut d'Estudis Catalans convoquen premis per a estudiants amb l'objectiu d'estimular la redacció de treballs d'iniciació a la recerca sobre les activitats pròpies de cada societat. Aquests premis es regeixen per les condicions generals següents.

Condicions generals

Poden prendre part en aquesta convocatòria estudiants universitaris i persones titulades des de l'1 de febrer de 2004.

Els treballs que vulguin aspirar al premi han d'ésser redactats en català i han d'haver estat elaborats abans d'aquesta convocatòria. Llevat dels premis en les bases dels quals s'indiqui el contrari, no es podran considerar treballs que ja han estat premiats anteriorment o subvencionats per l'Institut o per una altra institució.

Els treballs s'han de presentar mecanografiats a un espai i mig en format ISO A4, han d'estar enquadernats i han d'anar acompanyats d'un certificat d'estudis.

Les obres aspirants a cada premi han d'ésser presentades mitjançant exemplar triplicat en format paper o bé exemplar duplicat en format paper i exemplar únic en format digital, a la seu principal de l'Institut (carrer del Carme, 47, 08001 Barcelona), amb les indicacions següents: nom, adreça, telèfon i NIF de l'autor i premi a què aspira l'obra, i han d'anar acompanyades d'una declaració que el treball s'ajusta a aquestes condicions.

En farà l'adjudicació la societat filial corresponent a proposta d'una ponència formada per tres membres designats per la Junta Directiva de la societat filial. La dotació del premi està subjecta a la retenció corresponent en concepte d'IRPF.

L'Institut no s'obliga a retornar els treballs no premiats que no hagin estat recollits dins el termini de dos mesos comptadors des de la data de lliurament del premi.

El pagament dels imports dels premis prescriu, en tot cas, el dia 24 de juliol de 2009.

Termini d'admissió de candidatures: fins al 5 de desembre de 2008, a les 13 hores.

Lliurament dels premis: 22 d'abril de 2009.