



ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

“Eurostars: Una experiencia positiva
para Campofrio”

Roberto Rodríguez Pérez

www.campofriofoodgroup.com



- Sigma División Alimentaria del Grupo Alfa (Méjico)
- Sigma produce, comercializa y distribuye alimentos de marcas bien posicionadas y ampliamente reconocidas en Méjico, Estados Unidos, América Latina y Europa.
- Tiene presencia geográfica en 18 países con 68 plantas.
- Cocidos 62%
- Lácteos 18%
- Curados 16%
- Otras categorías 4%



9 Unidades de negocio



Sede central en **Madrid**



27 plantas de producción



431.000 tn./ año

Una tercera parte de nuestras ventas son productos con marca, representando los más altos estándares de calidad y sabor para nuestros consumidores.



I + D + i

CAMPOFRÍO FOOD GROUP ES UNA REFERENCIA EN I+D+i, DESTACANDO POR EL AMPLIO ABANICO DE PRODUCTOS DE ALTO VALOR AÑADIDO PRESENTES EN EL MERCADO, ABORDANDO ASPECTOS DEL CONSUMO AMPLIAMENTE DEMANDADOS POR LOS CONSUMIDORES



CONVENIENCIA



ASEQUIBILIDAD



SALUD



PLACER

COLABORACIONES

PARTICIPACIÓN Y COLABORACIÓN ACTIVA CON ALGUNOS DE LOS GRUPOS DE TRABAJO E INVESTIGACIÓN MÁS IMPORTANTES DE ESPAÑA Y DE GRAN PARTE DE EUROPA:

UNIVERSIDADES	CENTROS TECNOLOGICOS DE INVESTIGACION	ASOCIACIONES
UNIVERSIDAD DE BURGOS	IRTA (Girona)	ASOCARNE
UNIVERSIDAD DE LEÓN	AINIA (Valencia)	FACE
UNIVERSIDAD DE CÓRDOBA	AZTI (Vizcaya)	FIAB
UNIVERSIDAD DE EXTREMADURA	CSIC (Madrid)	AECOC
UNIVERSIDAD DE CASTILLA LA MANCHA	GAIKER (Vizcaya)	ASOCIACIONES DE CONSUMIDORES
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE MADRID	INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (León)	FUNDACION ESPAÑOLA DE LA NUTRICION
UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE BARCELONA	COLECCIÓN ESPAÑOLA DE CULTIVOS TIPO (Valencia)	FUNDACION ALIMENTUM
UNIVERSIDAD DE NAVARRA	INBIOTEC	
UNIVERSIDAD DE ZARAGOZA	DANISH MEAT RESEARCH INSTITUTE	
UNIVERSIDAD DE VALENCIA		
UNIVERSIDAD GRANADA		

UNIVERSIDADES	CENTROS TECNOLOGICOS DE INVESTIGACION	ASOCIACIONES
UNIVERSIDAD DE GANTE (B)	ILVO (B)	
UNIVERSIDAD DE BRUSELAS (B)	TNO (NL)	FENAVIAN (B)
UNIVERSIDAD DE LIEGE (B)	FRAUNHOFER (BRD)	CLITRAVI (EU)
UNIVERSIDAD DE MAASTRICHT (NL)		FLANDERS FOOD (B)
UNIVERSIDAD DE REDDING (UK)		



PROYECTOS

PARTICIPACIÓN CONTINUA EN NUMEROSAS CONVOCATORIAS DE AYUDAS A LA I+D+i INTERNACIONALES, NACIONALES Y AUTONÓMICAS:

EUROSTAR

PROFIT

CENIT

CDTI -PID

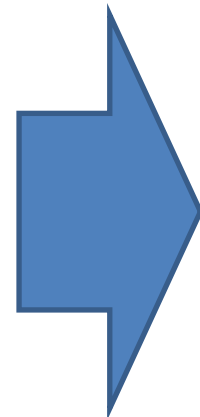
INNPACTO

MEC

MITYC

ICE (JCYL)

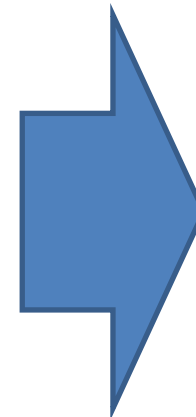
OTROS....



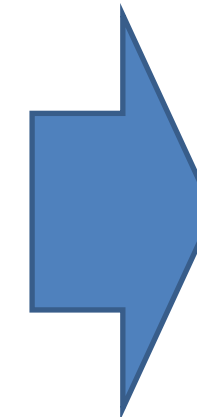
DURACION MEDIA DE 2 AÑOS
POR PROYECTO

1-2 COLABORACIONES
EXTERNAS POR PROYECTO

AYUDAS EN FORMA DE
SUBVENCIONES Y ANTICIPOS
REEMBOLSABLES



NUMEROSOS
PRODUCTOS
PRESENTES EN EL
MERCADO SE HAN
DESARROLLADO EN
BASE A ESTOS
PROYECTOS



LA INVESTIGACION Y LA
INNOVACION COMO
BASE DEL CRECIMIENTO
DEL PORTFOLIO DE LA
COMPAÑÍA

COLABORACION PREVIA CON EL SOCIO DEL PROYECTO

- RELACION ANTERIOR DE VARIOS AÑOS CON MEATLESS (HOLANDA) FUERA DE CONVOCATORIAS DE AYUDAS
- DIFICULTAD PARA ABORDAR ALGUNOS PROYECTOS CON ESTE PROVEEDOR POR EL ELEVADO COSTE Y LA DURACIÓN LARGA DE LOS MISMOS
- POCOS RESULTADOS SATISFACTORIOS – RELACION POCO FRUCTIFERA

OPORTUNIDAD

- ✓ CONVOCATORIA EUROSTAR 2016 ABIERTA
- ✓ SOCIO EUROPEO
- ✓ CARACTERISTICAS DE LA CONVOCATORIA VENTAJOSAS PARA AMBOS SOCIOS (SUBVENCION A FONDO PERDIDO)
- ✓ DURACION ADECUADA (≈3 AÑOS)
- ✓ PROYECTO DENTRO DE LAS LINEAS DE INVESTIGACION MEJOR VALORADAS POR LA COMISION EUROPEA

OBJETIVO

- CONSEGUIR PRODUCTOS CÁRNICOS CON UN BAJO CONTENIDO EN GRASA, RICOS EN FIBRA Y QUE MANTENGAN LAS PROPIEDADES ORGANOLÉPTICAS PROPIAS DE LOS PRODUCTOS TRADICIONALES

DIFICULTADES Y FORTALEZAS DEL CONSORCIO

- ✓ ENCONTRAR UNA FUENTE DE FIBRA, CON UNAS CARACTERÍSTICAS COMPATIBLES CON LOS PRODUCTOS CÁRNICOS (TEXTURA, COLOR, SABOR)
- ✓ ENCONTRAR LA RELACIÓN FIBRA/GRASA OPTIMA PARA OBTENER UN PRODUCTO SIMILAR AL CONTROL EN TODOS LOS ASPECTOS ORGANOLÉPTICOS (COLOR, TEXTURA, JUGOSIDAD, ETC.)



- ✓ REDISEÑAR LAS CARACTERISTICAS DE LA FIBRA DE ACUERDO A LAS NECESIDADES DETECTADAS EN LAS PRUEBAS PILOTO
- ✓ DESARROLLAR UN PORTFOLIO DE NUEVOS PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES

PREPARACION DE LA PROPUESTA INTERNACIONAL Y EVALUACION DE LA SOLICITUD

- SIN DIFICULTADES TÉCNICAS MAYORES QUE LAS DE CUALQUIER OTRA PROPUESTA DE AYUDAS EXISTENTES. (REUNIONES CON SOCIOS PARA DEFINIR EL PROYECTO, PREPARACION DE MEMORIA TÉCNICA Y DE PRESUPUESTOS DETALLADOS, CUMPLIR LOS PLAZOS Y LAS INDICACIONES DE LA CONVOCATORIA EN CUANTO A DOCUMENTACIÓN NECESARIA, ETC.).
- LA COLABORACION CON SOCIOS EUROPEOS FACILITA EL PROCESO (EN NUESTRO CASO LA CERCANIA DEL SOCIO A BRUSELAS FACILITÓ AMPLIAMENTE LAS TAREAS) AL TRATARSE DE UNA PROPUESTA INTERNACIONAL.
- HAY POSIBILIDAD DE CONTACTAR CON EMPRESAS CONSULTORAS ESPECIALIZADAS EN PREPARACION DE ESTE TIPO DE PROPUESTAS LO QUE FACILITA TODO EL TRAMITE BUROCRÁTICO.

PREPARACION DE LA PROPUESTA NACIONAL (CDTI)

- UNA VEZ APROBADO EL PROYECTO EN LA COMISIÓN EUROPEA, NO HA IMPLICADOS MAYORES DIFICULTADES QUE LAS DE PREPARAR CUALQUIER OTRA CONVOCATORIA DE AYUDAS.
- EL PROCEDIMIENTO PARA SOLICITAR Y JUSTIFICAR EL PROYECTO EUROSTAR EN EL CDTI, ES IGUAL QUE EL DE OTRAS CONVOCATORIAS DEL MISMO ORGANISMO POR LO QUE CUALQUIER EMPRESA QUE HAYA PRESENTADO PROYECTOS AL CDTI NO TENDRÁ MAYORES PROBLEMAS DE PRESENTAR ESTE OTRO TIPO DE PROYECTOS. (APLICACIÓN INFORMÁTICA, PROCEDIMIENTO)
- UNA VENTAJA IMPORTANTE HA SIDO QUE CON SOLO DOS SOCIOS, LA PUESTA EN COMUN Y LOS TRÁMITES BUROCRÁTICOS SE HAN REDUCIDO, LO CUAL HA DADO MÁS AGILIDAD AL PROYECTO.
- OTRA VENTAJA HA SIDO QUE LA CUANTÍA DE LA AYUDA CONSEGUIDA HA SIDO SUPERIOR A LA DE OTRAS CONVOCATORIAS QUE HAN SUPUESTO EL MISMO O MAYOR ESFUERZO TANTO TÉCNICO COMO ADMINISTRATIVO

!Gracias!

Roberto Rodríguez Pérez
Campofrio Food Group, S.A.U. /
[www. Campofriofoodgroup.com](http://www.Campofriofoodgroup.com)
roberto.rodriguez@campofrio fg.com

ALIBER

LO QUE NADIE VE DONDE TODOS MIRAN

