

Innovation Across Borders – Forum VBO-FEB

Preparation Form Innovation Cases

WHO

- Welke onderneming(en) werd(en) hierbij betrokken? (grootte, bedrijfssector,...)?
- Met welke partner(s) (clusters, O&O-centrum, spin-offs, hubs,...)?

Puratos NV

- Voedingssector / bakkerijsector
- 1.5 miljard euro omzet voor totale groep
- Meer dan 7000 mensen in de wereld

Innoveert samen met partners in België, Europa en buiten Europa:

- Belangrijkste partners in België: KULeuven, UGent, ULiège
- In Europa: Paris Agrotech, Univ Bari, Univ Maastricht, Nofima, TU Munich, ...
- Buiten Europe: Jiangnan univ Wuxi, univ Cordoba Argentinië

WHAT

- Wat was de doelstelling van de innovatie?
- Waarin bestaat precies de innovatie (toepassing, soort innovatie – product/procedé/businessmodel/support diensten/management,...)?

Puratos innoveert om de klanten (bakkers, patissiers en chocolatiers) succesvoller te maken in hun zaak.

Puratos innoveert in producten, diensten en processen.

Voorbeelden van innovatieve producten:

- **Fermentatieproducten (meest relevante en recente innovatieplatform)**
- Producten gebaseerd op fruit die toepasbaar zijn onder verschillende procesvoorwaarden (bijvoorbeeld bakstabiël).
- Vervangers van eieren op basis van plantaardige ingrediënten.
- Producten die zout en vet laten reduceren met behoud van smaak en textuur van de gebakken producten.

Innovatieve diensten:

- “Puratos Sensobus”

Innovatieve processen:

- Processen die het toelaten om bewaarmiddelen te gaan reduceren in vullingen met behoud van shelflife.

IMPACT

- Voor de business/ de onderneming (verwerving van een nieuwe markt, groei, kostenvermindering,...)
- Op de markt (eindafnemers, tussenpersonen)
- Over het geheel genomen, ten aanzien van de maatschappelijke thematiek

- De groei van 6-8% van Puratos wordt gedragen door innovaties. Puratos meet dit ook systematisch door de "Innovation Pyramid".
- Ze zijn ook actief bezig op het vlak van de innovaties dicht bij de klanten te brengen (R&D in meer dan 60 landen).
- De impact van nutrition-innovatie meten ze op het vlak van zoutreductie, vetreductie en hoeveel granen ze op de market brengen (KPI's beschikbaar).

KATALYSATOREN & OBSTAKELS

- Hoe verloopt / verliep de ontwikkeling van het project (duur, algemene indruk)?
- Wat vergemakelijkt / vergemakelijkte het verloop van het project (katalysatoren)?
- Wat zijn / waren de moeilijkheden en uitdagingen waaraan het hoofd moet /moest worden geboden (hinderpalen)?

Op het vlak van fermentatie innoveren ze permanent.
Projectduur varieert van 1 tot 7 jaar.

Katalysatoren:

- Partners
- Ondersteuning van de overheid
- Nabijheid bij de consument (Tastetomorrow.com)

Moeilijkheden:

- Wettelijk kader dat constant verandert
- Complexiteit van de materie (levende organismes die groeien op een natuurlijke grondstof)
- Opschalen van een artisanaal proces naar een industrieel proces.

LESSONS LEARNT

Wat kon er / had er kunnen verbeterd worden om deze innovatie te vergemakkelijken? (enkel invullen indien van toepassing)

- Organisatie/management van het project
- Samenwerking/partnerschap
- Beheer van de intellectuele eigendom
- Lancering van de innovatie op de markt
- Financiering van het innovatieproject (fiscaal beleid, beschikbaarheid van kapitaal, investeringssubsidies, enz.)
- Andere beleidsaspecten /regelgevingsaspecten

Voor alle projecten:

- Fail fast
- Goede win-win contracten met partners nodig
- Een innovatie heeft nood aan een volgehouden ondersteuning ook na de lancering
- Goed innovatieproces nodig ("Puratos Innovation Track")

Zie ook www.tastetomorrow.com voor de bijdrage van F. Anaut over innovatie.