

# Innovación y Desarrollo: Conservas Serrats expone sus esfuerzos como caso de estudio

2009-11-25 10:25:19



- [Conservas Serrats](#) participa como ponente en las charlas “[tecnología, calidad e innovación en el sector alimentario](#)”.
- El evento forma parte de la Semana Europea de la calidad, que se desarrolló de la mano de la Fundación Vasca para la Excelencia ([Euskalit](#)) del 9 al 20 de noviembre.
- **Ignacio Serrats**, Director General de Conservas Serrats, explicó los esfuerzos en innovación de la empresa desde el momento de su fundación hasta hoy.

[Conservas Serrats](#) ha sido escogido como uno de los ponentes destacados de la sesión de conferencias que bajo el título “**Tecnología, calidad e innovación en el sector alimentario**” se celebraron en Vitoria el pasado día 18 de noviembre. El evento organizado por la Asociación de Ciencia y Tecnología de los Alimentos de Euskadi forma parte de la Semana Europea de la Calidad, que se desarrolló de la mano de la Fundación Vasca para la Excelencia ([Euskalit](#)) del 9 al 20 de noviembre.

En la charla Ignacio Serrats explicó cómo la **innovación, el desarrollo y la investigación (I+D+I)** han estado siempre presentes en la marca. No en vano, el título de su intervención fue “Cultura de I+D+i en Hijos de José Serrats ... desde 1890”.



Serrats inició nuevos caminos desde su origen en 1890: primero fue la emigración en busca de la [anchoa](#), del mediterráneo al cantábrico, en lo que hoy llamaríamos “**deslocalización**”. La búsqueda de una **nueva tecnología** llevó al éxito a la marca, cuando evolucionó de la salazón a la conserva. Poco más tarde, la investigación llevó a la búsqueda de nuevas especies con las que aplicar esta nueva técnica: la sardina, el verdel, o el [Bonito del Norte](#), y al desarrollo de conservas de la misma calidad pero en tarro de cristal. Todo ello permitió la **expansión y apertura** a nuevos mercados como Estados Unidos, Alemania, Francia, Suiza y un largo etcétera...

En tiempos más recientes, Conservas Serrats continua su trabajo en **I+D+I** en prácticamente todos los ámbitos de la empresa. Así, en Innovación Organizativa destaca el método de dirección, que permite la participación de todo el equipo. En Innovación de Procesos Ignacio explicó cómo en 2004 se desarrolló una fábrica nueva que permitió la incorporación de nuevas máquinas (sierra, descongelación, eviscerado...). Esta evolución es la explicación de la importante productividad conseguida, de la posibilidad de adecuarse fácilmente a una normativa más exigente y también repercute en una mejora en las condiciones laborales.

La innovación de Conservas Serrats se extiende igualmente al marketing (cambios imagen productos, manual de identidad corporativa, modernización de la web hacia el 2.0, e-commerce) y sobre todo en la Innovación en el producto, tanto en la propia línea de Serrats como en la colaboración con [Azti](#) (Centro Tecnológico del Mar y los Alimentos).



Cerrando su intervención en la Jornada, Ignacio Serrats comentó a los asistentes los avances conseguidos a través del [Proyecto Brumeo](#), una iniciativa de Conservas Serrats basada en el intercambio de conocimientos para la generación de

## **Sala de prensa**

Innovación y Desarrollo: Conservas Serrats expone sus esfuerzos como caso de estudio

nuevas iniciativas con la participación de las empresas MIK, BiB y Ope Consultores.