



LEVANTE-EMV CON LAS EMPRESAS VALENCIANAS

JOSÉ LUIS ZARAGOZÁ, VALÈNCIA

¿Por qué puso en marcha Grupo Martínez el 'hub' de innovación alimentaria Km Zero?

Ⓜ Cuando llegué a esta empresa hace casi ocho años, Paco Martínez, CEO de la compañía, ya tenía una visión clara de que el sector alimentario debe anticiparse y prever las tendencias de los consumidores. Queremos adelantarnos a lo que viene. En ese sentido, Km Zero es una apuesta disruptiva en el ámbito de la innovación alimentaria porque no pretende trabajar en el corto plazo porque ahí no se logran éxitos. Hay mucha rotación y demasiados fracasos en esa estrategia. En segundo lugar, pensamos que poner en marcha un proyecto como es una aceleradora de empresas no debía dirigirse sólo al servicio de Familia Martínez, sino al de un ecosistema abierto que permita participar a otras compañías agroalimentarias que de forma coordinada obtengamos resultados. Eso es un sistema de innovación abierta. Familia Martínez destina el 2% de sus recursos, de sus ingresos, a I+D+i.

En estos últimos tiempos asistimos a una inflación desbocada de precios en los principales alimentos de la cesta de la compra. ¿Qué se puede hacer?

Ⓜ En el año 2050 la población mundial habrá crecido en unos 2.000 millones de personas. Evidentemente, el uso que estamos haciendo de los recursos, que no es el más eficiente de los posibles en la actualidad, va a cambiar porque se necesitará producir más. Por tanto, debemos encontrar soluciones para alimentar a las personas con varias variables. La primera es que el nivel de precios sea asequible. Así lo requiere el entorno macroeconómico actual tan complejo.

¿Van a seguir subiendo los precios de los alimentos en 2024?

Ⓜ Hay elementos geopolíticos que, lamentablemente, van a afectar. Ahí están las guerras, en Ucrania y Oriente Próximo, que provocan la escalada de los costes energéticos y de materias primas. En este último mes, la inflación, en el caso de la alimentaria, ha crecido por encima del 10%, que es muchísimo. Estamos en un entorno raro y de ajustes.

¿Ese proceso inflacionario es causado más por la industria o por las cadenas de distribución?

Ⓜ Hay hechos innegables como los citados contextos internacionales. Todos los eslabones de la cadena agroalimentaria han sufrido ese aumento de costes. Si a esto se suma el escenario de tipos de interés elevados al final se forma la tormenta perfecta. No creo que

«La alimentación del futuro tiene que ser sostenible y asequible para todo el mundo»

► El principal ejecutivo de Familia Martínez y CEO del 'hub' de innovación Km Zero asegura que Europa puede perder la soberanía alimentaria por su regulación restrictiva frente a grandes potencias como EE UU y China

haya ninguna mano oscura para ganar más dinero. Lo que ha pasado al final es que ha habido un entorno que empuja al alza los costes y, evidentemente, suben los precios. Hay que buscar maneras de estabilizar esto porque la situación no es buena para nadie.

¿Cuáles son las tendencias en los hábitos de consumo?

Ⓜ La cultura vegana, vegetariana o 'flexivegetariana', entre otras, no son modas pasajeras. Vienen para quedarse porque al final hay determinadas partes de la población que realmente empiezan a tener en cuenta variables que hasta el momento no habíamos tenido en cuenta. Se trata de hacer alimentos más sanos, saludables, asequibles y sostenibles en su cadena de producción para que cualquier persona en el mundo pueda acceder a ellos. También hay que se-

guir de cerca cómo va a evolucionar la oferta de proteínas alternativas.

❶ **¿Qué papel juegan en ese diseño de la alimentación del futuro las 'startups' y las grandes industrias de las empresas? ¿Quién lleva la iniciativa?**

❷ **Ambas.** La industria en sí misma no es especialmente buena innovando, a veces, porque las estructuras son lentas. Muchas de las innovaciones que hoy en día han marcado el futuro del mundo, como puede ser internet, vienen de innovaciones desarrolladas en entornos distintos. Por eso también en la alimentación necesitamos soluciones que desarrollen gentes externas. En ese sentido, si aprovechamos el momento de auge del emprendimiento en el que vivimos, como en València, es fácil que surjan proyectos

y encontrar recursos económicos para poner en marcha iniciativas.

❸ **¿Hay burbuja económica en el emprendimiento alimentario?**

❹ **Yo diría que hay un volumen muy importante de iniciativas.** Es probable que en los últimos años hubiera más que una burbuja en 'startups' demasiado dinero en el mercado y un acceso al dinero probablemente bastante más fácil que ahora. En cualquier caso, pienso que todo esto se está corrigiendo y necesitamos volumen para que al final hayan casos de éxito. Estamos en número de 'startups' muy por debajo de otros grandes entornos de emprendimiento de ámbito mundial.

❺ **La alimentación, ¿es un refugio seguro para los inversores?**

❻ **Donde ha habido una inversión, quizás excesiva, ha sido en el sector del *delivery* (comida a domicilio), lo que ha hecho distorsionar un poco el mercado.** Este ámbito se está contrayendo y se sitúa ahora en el nivel donde debería estar en la era poscovid. Donde más se invierte, por ejemplo, es en la búsqueda de proteína vegetal. Yo creo que es un refugio seguro. También estamos buscando más negocios sostenibles. En el escenario de las proteínas vegetales hay muchas posibilidades porque el mundo cuenta con 200.000 especies vegetales y solo usamos unas 300. En cualquier caso, al final en el término medio figura la virtud. No creo que una proteína, la animal, excluya a la otra. De hecho, empiezan a verse también alimentos con mitad de proteína animal y la otra mitad, vegetal.

❼ **¿Habrá que personalizar los alimentos?**

❽ **Sin duda.** Existen ya tecnologías para elaborar alimentos que sean buenos para cada persona. Ya somos capaces de definir lo que son perfiles genéticos y conocer con exactitud qué es lo que va bien a cada organismo, como el Omega-3 encapsulado, que puede ser una buena solución para algunas personas. ¿Cuántas intolerancias tendrían nuestros antepasados que nunca han sabido y que realmente eran subsanables con un poco de ciencia? Se está cruzando la barrera entre alimentación y salud y esto es lo que hará que comamos de manera más sana y saludable.

❾ **¿Cómo se imagina los supermercados del futuro, donde compremos los alimentos?**

❿ **Han habido distintos experimentos y ninguno de ellos ha salido bien.** El actual formato de supermercado no va a desaparecer. Es más, asistimos a un *boom* de aperturas de tiendas físicas que realmente están funcionando

bien. Lo que sí se producirá, en mi opinión, es un repunte de la omnicanalidad, es decir donde convivan tanto espacios físicos como digitales. La información será más transparente. La tecnología ya lo permite. Además, la Inteligencia Artificial ayudará a prever una planificación de la oferta y demanda y los robots ayudarán a determinados procesos para hacerlos más eficientes. En cualquier caso, experimentos de supermercados sin caja, ni cajeros, ni trabajadores son todavía experimentos y pruebas de laboratorio. El sector de la distribución española en el ámbito del *retail* es puntero en el mundo. La venta 'online' creció durante la pandemia pero todavía existe mucho recorrido y es diferente en cada país y en cada tipo de alimentos. En Estados Unidos está más desarrollada pero en Europa, menos.

⓫ **La regulación europea de los alimentos de los vegetales es restrictiva de cara a obtener alimentos mediante técnicas como el 'CRISPR' (edición genética) que permiten lograr cultivos de cereales, frutas u hortalizas resistentes al cambio climático o las plagas. ¿Cambiará en los próximos años con la iniciativa que acaba de poner en marcha la Comisión Europea?**

⓬ **La Unión Europea lleva un camino bastante atrasado respecto a Estados Unidos o China porque nos están adelantando en obtener nuevos vegetales resistentes al cambio climático, a la salinidad o a las plagas.** Soy bastante pesimista y creo que la Unión Europea va por detrás desde hace muchos años. La estrategia debería ser compartida y alineada con la industria y todos los operadores de mercado para diseñar el futuro de la alimentación. Hay muchos países que tienen una legislación mucho más avanzada que



«El sector alimentario debe adelantarse al futuro y prever las tendencias de consumo»

«La industria en sí misma no es especialmente buena innovando porque las estructuras son lentas»

«En el ámbito de las proteínas vegetales hay futuro porque existen 200.000 especies en el mundo pero sólo usamos unas 300»

la UE. La Administración de Alimentos y Medicamentos de los Estados Unidos (FDA), por ejemplo, va muy por delante en innovaciones como la carne cultivada en laboratorios, pues ya la tiene aprobada cuando todavía estamos viendo en Europa qué hacemos con este alimento.

⓭ **¿Nos estamos quedando atrás?**

⓮ **Sí.** También nos ha pasado lo mismo con toda la legislación relacionada con la proteína de insecto que no es para consumo humano, sino para animales como los peces de piscifactorías y otras especies. Vamos muy por detrás y además hay legislación distinta en cada país de la Unión Europea. Hace poco tiempo que se puede vender en España productos de harina de insecto para alimentación humana pero no producirla cuando sí hay otros países en Europa como Francia o Finlandia que pueden elaborarla.

⓯ **¿Aprobaría los alimentos transgénicos?**

⓰ **Europa está en debates ideológicos importantes y no digo que no sean relevantes, si bien la realidad es que el mercado y los competidores están en otra fase.** Es verdad que necesitamos legislación clara al respecto y que vivimos en una economía de libre competencia, con lo cual al final necesitaremos herramientas que usen otros entornos con reglas de juego diferentes y que son capaces de hacer lo mismo de una manera más barata y más eficiente. Más allá de motivos ideológicos creo que sí que necesitamos reglas iguales para todos. Europa puede perder la soberanía alimentaria. Tendrá que importar muchos más productos porque aquí no podrá producirlos. Algo parecido está pasando en la industria de la automoción, donde parece que Asia gana a Europa.



EL GUARDIÁN DE UN IMPERIO

► Raúl Martín está ligado a Familia Martínez y a sus empresas desde hace casi una década. Asumió entonces la funciones de director general corporativo con las de máximo responsable de sistemas, personas y producción de las empresas de este gran imperio de la alimentación con cuartel general en Valencia. También es el CEO de KM Zero Food Innovation Hub. La corporación empresarial aglutina Embutidos Martínez, Platos Tradicionales, Cinco Tenedores, La Pila Food y Quicook. Este conglome-



merado de negocio logra una cifra de negocio de unos 350 millones de euros, con una plantilla de 1.800 trabajadores entre sus factorías de Buñol y Ceste. Licenciado en Informática

por la Universitat Politècnica de València, con posgrado PDG por IESE, también ha realizado la formación 15x15 por EDEM. Su trayectoria ha estado ligada a la dirección de proyectos empresariales con foco en la innovación, las inversiones y el entorno emprendedor. Ha sido fundador y presidente de la Asociación Valenciana de Startups hasta 2019 y ocupado cargos de responsabilidad en el ámbito privado y público, como la dirección de Economía y Emprendimiento de la Generalitat en tiempos de Máximo Buch como *conseller*.