

PERSONAL FOOD Y newyou.: INNOVANDO HACIA LA ALIMENTACIÓN DEL FUTURO¹

—Somos la primera empresa española en ofrecer chocolate de alta calidad probiótico y con diferentes funcionalidades, y está listo para ser lanzado al mercado. Debemos sacar partido de esta ventaja: de la calidad de nuestro producto y de todo lo que llevamos avanzado. Somos líderes en la alimentación del futuro.

—Así es, Jorge, pero no nos lo van a quitar de las manos. Tenemos que desarrollar un plan muy bien pensado y medido para entrar en el mercado de la forma más adecuada y sacar partido de esa ventaja que señalas, especialmente en el complejo entorno de COVID-19 que estamos viviendo.

—Además, la competencia no se va a quedar mirándonos. Tenemos que ser capaces de alcanzar la posición de mercado que deseamos lo más rápido posible, antes de que otros comiencen a copar el mercado.

—Y todo esto sin olvidar que nuestros recursos son escasos. Teníamos prevista la siguiente ronda de inversión para mediados del próximo año, pero intuyo que, en función de las opciones que finalmente escojamos para salir al mercado, quizás deberíamos adelantarla para conseguir los fondos que podríamos necesitar.

Una tarde de mediados de julio de 2020, los cuatro socios fundadores de Personal Food conversaban de esta manera durante una reunión del consejo de administración. Había sido convocada para diseñar los próximos pasos del negocio, recién recibidos los resultados de los ensayos realizados por una empresa externa para testar las propiedades organolépticas y funcionales de newyou., su primera línea de productos. Estos ensayos habían resultado muy positivos y prometedores: las propiedades del probiótico se mantenían estables durante más de 365 días. Según los socios, pocos de los productos que prometían beneficios similares podían afirmar algo parecido.

¹ Caso de la División de Investigación de San Telmo Business School, España. Preparado por los profesores Mercedes González Dugo y Antonio Villafuerte Martín, para su uso en clase, y no como ilustración de la gestión, adecuada o inadecuada, de una situación determinada.

Copyright © agosto 2021, Fundación San Telmo. España.

No está permitida la reproducción, total o parcial, de este documento, ni su archivo y/o transmisión de ninguna forma o por cualquier medio, ya sea electrónico, mecánico, por fotocopia, por registro o por otros procedimientos, sin la autorización expresa y escrita de Fundación San Telmo. Para solicitar copias o permiso para usar este caso, por favor póngase en contacto con el departamento de Edición de Casos en el +34 954 975 004 o por correo electrónico a la dirección casos@santelmo.org.

newyou. consistía en una gama de chocolates orgánicos de alta calidad complementados con el probiótico² BPL1³, que aportaba beneficios funcionales vinculados al adelgazamiento y al control de peso, junto con diferentes componentes prebióticos y nutricionales, que los dotaban de interesantes beneficios adicionales para la salud y el bienestar. Los buenos resultados obtenidos daban a los socios la seguridad y respaldo necesarios para poder introducir sin complejos sus productos en el mercado.

Habían elegido centrarse inicialmente en España debido al gran conocimiento y experiencia que los socios tenían de los consumidores y operadores de este mercado, así como por su cercanía física, para poder seguir directamente la marcha del producto durante su primera etapa.

PERSONAL FOOD Y SU PRIMER PRODUCTO, newyou.

La idea original de Personal Food surgió en 2017, una vez que Jorge Pérez decidió dejar su posición como directivo de una cadena multinacional de distribución de alimentos para desarrollar un proyecto propio. En una sesión sobre el futuro de la alimentación y las tecnologías que estaban contribuyendo a desarrollar nuevos alimentos, desarrollada por San Telmo Business School, llamó su atención la intervención de un científico y empresario sobre la relevancia de los probióticos y el papel que podrían llegar a tener en la alimentación del futuro. A partir de ahí siguió trabajando en la idea de basar su *start-up* en la producción y comercialización de alimentos probióticos. Con este enfoque, atrajo como socios a tres amigos y ex colegas, que se interesaron también en el proyecto (ver en Anexo 1 algunas referencias profesionales de los socios).

La empresa se constituyó en Alicante en julio de 2018, con el objetivo, a corto plazo, de *“probioticar alimentos, desarrollando una nueva categoría de alimentos en el canal detallista de alimentación”* y, a largo plazo, *“ofrecer a cada consumidor los probióticos que necesite para tener una microbiota⁴ sana y equilibrada a través de los alimentos que seleccione, con la visión de acercar la ciencia a todas las personas que lo requieran, con un enfoque de mejora continua y respeto al medio ambiente, proveedores y clientes”*.

² La FAO y la Organización Mundial de la Salud han definido los probióticos como microorganismos vivos que, administrados en cantidades adecuadas, confieren un beneficio para la salud del huésped. Se encuentran sobre todo en alimentos probióticos naturales (yogur, kéfir, aceitunas y encurtidos, entre otros); pero también se presentan en forma de suplementos dietéticos y, desde hace algunos años, varias cepas probióticas se están usando en alimentación, principalmente añadiéndolas a productos lácteos.

³ BPL1 (*Bifidobacterium animalis subsp. lactis CECT 8145*) era un probiótico del tipo bífidus, desarrollado por Biopolis (empresa de origen español perteneciente a la multinacional ADM, con participación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas de España, CSIC). Varios estudios clínicos habían demostrado los efectos beneficiosos del BPL1 en el balance y salud metabólicos, en la reducción de la circunferencia de la cintura y de la grasa visceral, así como en la mejora del índice de grasa corporal. En 2020, la prestigiosa publicación internacional *Nutra Ingredients* le había otorgado el premio de “Ingrediente del año” en la categoría de control de peso.

⁴ El término *microbiota* hace referencia a la comunidad de microorganismos vivos residentes en un nicho ecológico determinado. La microbiota residente en el intestino humano es una de las comunidades naturales más densamente pobladas, incluso más que otras como el suelo, el subsuelo y los océanos.

Según apuntaba Jorge, Personal Food nació para satisfacer las necesidades y exigencias de los nuevos consumidores:

“Numerosos estudios indican que los consumidores buscan hoy día alimentos, bebidas y soluciones personalizables que les ayuden a alcanzar mejor sus propios objetivos de nutrición y salud personales. Los productos y programas generales de salud y bienestar ya no se ajustan a todos.

Acuden a los superalimentos, adaptógenos y suplementos para ajustar esas elecciones a sus objetivos de mantenimiento de bienestar. Pero también buscan que todas esas elecciones sean coherentes con su actitud hacia los problemas globales de sostenibilidad, gestión de residuos, contaminación y cambio climático. La ciencia, por su parte, crece de manera exponencial y ofrece conocimiento a raudales sobre el funcionamiento de nuestro organismo y de los efectos de los alimentos, el entorno y los hábitos de vida en nuestro bienestar.

Con el fin de llevar rápidamente esos conocimientos y avances tecnológicos al mercado, numerosas pequeñas empresas, de nueva creación y flexibles, están lanzando productos innovadores en respuesta a esta demanda cada vez más exigente de los clientes. Éste es el caso de nuestra empresa. Queremos distinguirnos por ofrecer alimentos con beneficios reales, apoyados en los desarrollos científicos más potentes y fiables del momento”.

El proceso de negocio que los socios definieron para alcanzar estos objetivos se esquematiza en la Figura 1. Tanto para el desarrollo biotecnológico como para la producción habían previsto establecer alianzas con colaboradores clave.



A partir de la investigación propia y las entrevistas y consultas que habían mantenido con consumidores, y con multitud de empresas y expertos tecnológicos, Jorge y sus socios habían llegado a la conclusión de que uno de los primeros beneficios funcionales en los que deberían trabajar era el relativo al adelgazamiento y control de peso a partir del probiótico BPL1, que contaba con un gran respaldo científico.