

**SMEs-NET – Small and Medium Enterprises  
Networking European Food Quality and Safety Stakeholders**

**INNOVARE PER COMPETERE. I BISOGNI DI RICERCA  
DELLA PICCOLA E MEDIA INDUSTRIA ALIMENTARE EUROPEA**

*Fornire ai consumatori dell'Ue alimenti con standard qualitativi e di sicurezza sempre più alti aiutando le PMI-Piccole e medie imprese a sviluppare innovazioni di processo e di prodotto. È l'obiettivo del progetto SMEs-NET, conclusosi a maggio con i risultati di un'indagine condotta tra 1300 aziende dell'Industria alimentare europea per individuarne i bisogni di ricerca e innovazione, presentati per la prima volta a Parma*

*Parma, 5 maggio 2006.* I gusti dei consumatori sono importanti per un'azienda alimentare, come anche le richieste, oggi sempre più esigenti, in termini di qualità e sicurezza. Ma in un settore come quello alimentare, composto al 98% da PMI, come è possibile introdurre le innovazioni necessarie per soddisfare i consumatori e rimanere competitivi in un mercato sempre più globalizzato?

Sono queste le domande alle quali risponde il progetto **SMEs-NET** (SMEs Networking European Food Quality and Safety Stakeholders), nato per favorire l'incontro tra le esigenze di innovazione delle PMI europee e la ricerca scientifica. L'obiettivo? Fornire ai consumatori dell'Unione Europea alimenti salutarissimi e di qualità sempre maggiore. In che modo? Attraverso l'istituzione di un network europeo permanente tra Industria, consumatori e mondo scientifico che permetta alle PMI di partecipare alle attività di ricerca e sviluppo tecnologico, sia di tipo incrementale che di tipo radicale.

***Un'indagine europea ci racconta le esigenze dell'Industria alimentare, primo settore produttivo dell'Ue***

Con 36.000 imprese e con un fatturato di 810 miliardi di euro l'Industria alimentare costituisce il più grande settore manifatturiero dell'Europa. Un settore composto per il 98% da Piccole e Medie Imprese che – da sole – producono 2/3 del fatturato totale. È chiaro, dunque, che le PMI giocano un ruolo critico nel campo della sicurezza alimentare, della qualità e delle innovazioni. Ed è proprio ad un campione delle PMI europee, selezionate per rappresentatività di settore e di area geografica, che il progetto si è rivolto, sottoponendo un **questionario** a circa 1300 aziende in 11 paesi dell'Ue.

### ***L'85% delle aziende produce innovazione soprattutto grazie al "fattore umano"***

Dalla ricerca appare come primo elemento la correlazione tra attitudine all'innovazione e dimensione aziendale. Eppure, leggendo oltre, scopriamo che tra le aziende che producono innovazioni di prodotto o di processo (85% delle aziende totali), ben il 40% è privo di un reparto dedicato formalmente a R&S, mentre è determinante la percentuale di personale con formazione scolastica superiore. Se nelle aziende più grandi il "fattore umano" si perde tra i diversi vantaggi competitivi, nelle medie e piccole aziende il contributo di personale qualificato diventa determinante.

### ***Piccole innovazioni di prodotto, ma costanti nel tempo***

Tra le aziende che producono innovazioni di prodotto o di processo possiamo distinguere due categorie: le "grandi innovatrici" (48%), aziende, prevalentemente di medie e grandi dimensioni che investono molte risorse in attività di R&S e introducono frequentemente nuovi prodotti sul mercato, e le "piccole innovatrici" (52%), ovvero le aziende che innovano senza introdurre cambiamenti radicali e che troviamo prevalentemente tra le piccole imprese.

Appare chiaro che le PMI privilegiano innovazioni "piccole", ma continuative nel tempo, soprattutto di prodotto (52,9%)\*. Si tratta infatti di innovazioni che portano ad un veloce miglioramento in quelle caratteristiche di un alimento a cui è immediatamente collegato il gradimento (p.es. sapore, valori nutrizionali). Le innovazioni di processo sono invece al secondo posto tra i cambiamenti che le aziende perseguono (51,6%)\*, seguite da innovazioni di packaging (38,5%)\*, delle proprietà sensoriali (32,8%)\*, dell'organizzazione (29,4%)\*.

### ***Gli strumenti per crescere? Guide sulle best-practices, attività di training, seminari, conferenze***

Le aziende hanno le idee chiare. Per crescere e competere è necessario associare alle attività interne di R&S la partecipazione ad attività di trasferimento tecnologico che permettano l'acquisizione non solo di maggiori competenze, ma soprattutto di tecnologie applicabili immediatamente senza investimenti ulteriori di tempo e di soldi. Tra gli ostacoli all'innovazione ci sono infatti gli alti costi nelle attività di ricerca (68,1%)\* e le scarse disponibilità finanziarie interne (35,5%)\*, oltre alla carenza di incentivi pubblici (31,6%)\* e all'eccesso di burocrazia (26,4%)\*.

---

\* Domanda a risposta multipla

**SMEs-NET**  
Small and Medium Enterprises  
Networking European Food Quality and Safety Stakeholders

**Data di inizio:** 15 Aprile 2005

**Durata:** 14 mesi

**Budget totale:** 700.000 Euro (100% finanziato)

**Tipologia di strumento:** Azione Specifica di Supporto (SSA)

**Coordinatore:** Consorzio SPES GEIE, Gruppo Europeo di Interesse Economico che riunisce 11 Federazioni europee dell'Industria alimentare, coordinate da Federalimentare (Federazione Italiana dell'Industria Alimentare), costituito con l'obiettivo di sviluppare attività relative la promozione e lo svolgimento a livello comunitario di studi e ricerche concernenti la sicurezza e la qualità degli alimenti lungo tutta la catena alimentare.

**Altri partner:** CIAA - Confederation of the Food and Drink Industries of the EU-BE, Federalimentare Servizi S.r.l.-IT, Agriconsulting S.p.A-IT, Progetto Europa Regions S.r.l.-IT, Tecnoalimenti S.C.p.A.-IT.