Almirón
PROfutura
DUO
BIOTIK
2
Empresa
B
Certificada
Font Vella
NUTRICIA
Fortimel
Protein 125 ml
18 g
Font Vella
DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH
alpro
Absolutely
COCONUT
low in sugars
NATURAL
YoPRO
25g PROTEINA
ACTIVIA
con probióticos naturales
avena&nueces
PLÁSTICO
100%
RECICLADO
Lanjarón
100%
HECHA
DE OTRAS
BOTELLAS
Actimel

APORTAR SALUD A TRAVÉS DE LA ALIMENTACIÓN AL MAYOR NÚMERO DE PERSONAS POSIBLE

Certified B Corporation

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

UNA COMPAÑÍA NACIDA A BARCELONA

A PATH GUIDED BY PURPOSE

1919

MISSION

Danone is born with the aim to bring health through good to as many people as possible.

70s

DOUBLE PURPOSE

We implement Danone's double purpose of business success and social progress.

*It is the first time that a company emphasizes the need to consider the human side of bussiness.

1996-2006

HEALTHY CATEGORIES

We sell 60% of our portfolio in order to focus on healthy categories.

2015

ONE PLANET, ONE HEALTH

We reaffirm our mission to provide health through food and to do it, in addition, in a sustainable way.

2025

B CORP

Our goal is to become by 2025 in one of the first multinationals to achieve the B Corp certificate for all our entities, helping thus bringing sustainability closer to more homes.

*100% of our local business already has the B Corp certification

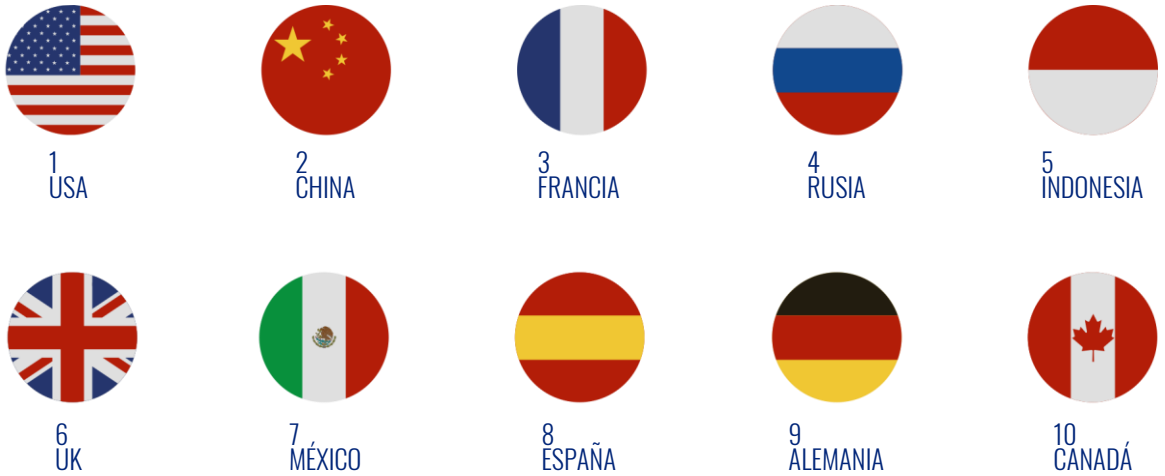
DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

DANONE TODAY

Danone Global

TOP 10 MARKETIS IN 2021

(In Sales %)



GLOBAL PRESENCE

+120

Countries where you can enjoy our products

98.000

Employees in 57 countries

70% of our global business already has the B Corp certification.

UN PORTFOLIO SALUDABLE PRESENTE EN CUATRO CATEGORÍAS

NUESTRAS MARCAS MÁS RECONOCIDAS

DAIRY

DANONE
Actimel
Danonino
ACTIVIA
DANONE OIKOS YOGUR GRIEGO
DANONE YoPRO
DANONE Danet
Vitalinea
DANONE Danacol Reduce el colesterol
DANONE

PLANT BASED

alpro
Provamel 1983 Organic-bio
DANONE Savia 100% Vegetal

AGUAS

Font Vella
Lanjarón

NUTRICIÓN ESPECIALIZADA

Almirón
NUTRICIA Fortimel
NUTRICIA Souvenaid®

UN PORTFOLIO SALUDABLE PARA TODAS LAS ETAPAS DE LA VIDA

Más de 100 años poniendo la ciencia e investigación al servicio de las personas

- 1.700 científicos
- 1 centro global 2 delegaciones
- 6 hubs especializados
- 55 delegaciones locals

DANIEL CARASSO CENTER

Saclay (2022)
Investigació i innovació en microbiota, ferments i aigua mineral natural

NUTRICIA RESEARCH

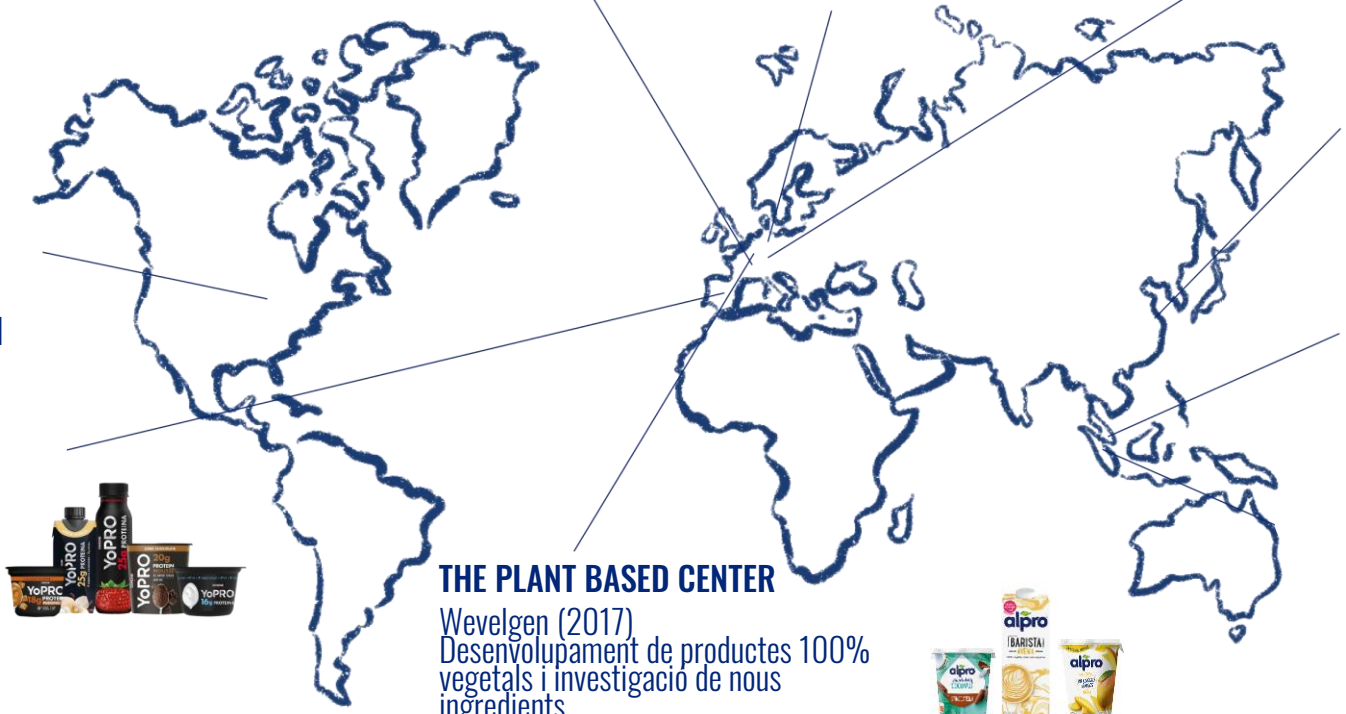
Utrech (2013)
Nutrició especialitzada i desenvolupament llets infantils, productes pediàtrics i per a adults i envelliment saludable

RESEARCH & INNOVATION PACKAGING CENTER

Evian (2012)
Desenvolupament d'envasos per a totes les categories

THE GREENHOUSE

Louisville (2017)
Centre de referència per Danone a Amèrica per al desenvolupament de productes lactis i de base vegetal



OPEN SCIENCE RESEARCH CENTER

Shangaj (2020)
Nutrició transformadora de la vida, cocreació amb el consumidor, tecnologia sanitària digital i nutrició personalitzada

CENTRO DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

Madrid (1997)
Innovació disruptiva per a la acceleració de productes lactis i d'origen vegetal

PRECISION NUTRITION D-LAB CENTER

Singapur (2018)
Desenvolupament de solucions digitals basades en dades i tecnologia per a consumidors i pacients

THE PLANT BASED CENTER

Wevelgen (2017)
Desenvolupament de productes 100% vegetals i investigació de nous ingredients

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

CÁTEDRA DANONE-UB

UNIVERSITAT DE BARCELONA

Cátedra DANONE

9
entregas de premios TFG

3
retos innovación

4
workshops alimentación saludable

+500
estudiantes

3ª EDICIÓN RETOS INNOVACIÓN

1ª EDICIÓN

CURSO 2021-22

Un projecte d'alimentació infantil, guanyador de la 1a Edició del Concurs Repte de la Càtedra UB - DANONE

Taula presidencial amb M.Carme Vidal, Directora del Campus de l'alimentació,Mercè Segarra, Vicerectora d'Emprenedoria, Innovació i Transferència i Mariela Suarez, directora de Recerca i Innovació per al Sud d'Europa de Danone.

Un projecte d'alimentació infantil ha guanyat la primera edició del Challenge de la Càtedra UB-Danone, dotat amb un premi en metàl·lic de 3.000 euros.

L'objectiu del Challenge és que els i les alumnes desenvolupin un concepte de producte que pugui ser llançat al mercat en un termini de cinc anys. El propòsit és apropar el procés d'innovació als futurs professionals, afavorint l'intercanvi d'idees entre empreses i universitat. Aquest any el tema es centrava en els reptes que fa front la societat en relació a l'alimentació de les futures generacions, i com el concepte d'alimentació saludable i sostenible pot donar resposta.

De tots els alumnes que han participat, se n'han seleccionat 35, que han comptat amb 6 setmanes per preparar el treball, i han estat acompanyats en tot moment per un tutor de Danone.

Els equips participants estan formats per estudiants dels graus de Ciència i Tecnologia dels Aliments, Nutrició Humana i Dietètica, i Ciències Culinàries i Gastronòmiques. S'ha buscat així afavorir la col·laboració entre estudiants (i futurs professionals), i aportar un enfocament multidisciplinari al concepte desenvolupat.

2ª EDICIÓN

CURSO 2022-23

Cómo DISEÑAR un Nuevo PRODUCTO para la INDUSTRIA...

9,6 k visualitzacions • fa 4 mesos

PROGRAMA DE FORMACIÓ PER PART DE DANONE I STARTUB!:

- ★ 02/11/23 DE 15.30H-18.30H AL CENTRE DANONE I+D CARASSO (C/ CÒRSEGA 590):
  - PRESENTACIÓ DANONE I CONCURS REPTES D'INNOVACIÓ
  - PRESENTACIÓ DELS TUTORS
  - VISITA INSTAL·LACIONS
- 16/11/23 DE 16.30-18.30H A STARTUB! (PAU GARGALLO, 30, ENTRADA PASCUAL I VILA):
  - TALLERS D'INNOVATION TOOLKIT I DESIGN THINKING, A CÀRREC D'ADRIANA ESPINET, PROFESSORA ASSOCIADA DEPT. ECONOMIA (UB).
- 26/02/24 DE 16-17.30H A STARTUB!:
  - TALLERS "PREPARA EL TEU PITCH", A CÀRREC DE M. ANGELES GARCIA, PROFESSORA ASSOCIADA DEPT.FILOLOGIA HISPÀNICA (UB) .

*AQUESTA ACTIVITAT ÉS SUSCEPTIBLE DE RECONEIXEMENT DE CRÈDITS ECTS

RETO INNOVACIÓN

¿QUÉ?

Proponemos 5 retos a lxs alumnxs

Equipos multidisciplinares: cada grupo tendrá que tener integrantes de CTA, NHD y CCG

QUÉ BUSCAMOS

Idear y desarrollar un concepto de producto que Danone pueda lanzar
al mercado en un plazo de 5 años

TIMMING

Entrega final: marzo 2024

PREMIO

3000€ para el equipo ganador
Reconocimiento de créditos para lxs participantes

¿QUÉ BUSCAMOS Y CÓMO LO VALORAREMOS?

- Buscamos soluciones y conceptos innovadores. No os limitéis pensando en yogur.
- Pensad en la dimensión sabor y experiencia de consumo. Tiene que estar bueno.
- Aspectos adicionales a considerar: circularidad (pack), *clean labelling* y simplicidad, desperdicio alimentario, sostenibilidad de los ingredientes etc.

MEMORIA ESCRITA

1. Título (Nombre comercial del producto)
2. Descripción del concepto, del producto y del pack
3. Ficticio del producto (ilustración, imagen, dibujo digital…)
4. Ingredientes, tabla nutricional y justificación
5. Grupo de población a quien se dirige
6. Potencial de negocio y cómo lo venderíamos
7. Propuesta de marca/ justificación del nombre comercial
8. ¿Por qué es una oportunidad para Danone?
9. Bibliografía/fuentes consultadas

PRESENTACIÓN PARA DEFENSA ORAL

SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE ALGÚN PROTOTIPO FÍSICO

Cada equipo tendrá un tutor Danone

Tiempo estimado de dedicación alumnos 25-30h

MACRO-PLANNING

OCTUBRE 23	NOVIEMBRE 23	DICIEMBRE 23	ENERO 24	FEBRERO 24	MARZO 24
COMUNICACIÓN DEL RETO A ESTUDIANTES					
TEAM RECRUITMENT AND SELECTION UB					
★	KICK OFF PRESENTACIÓN RETOS, TUTORES Y EQUIPOS (CORCEGA-(DANONE)				
		CASE DEVELOPMENT 3 tutorías (1,5h total)		DELIVERY Envío a jurado	
					CASE PRESENTATIONS DELIVERATION AND WINNER
					AWARDS CEREMONY Institutional R&I & GS & UB

5 EQUIPOS, 5 RETOS

PROTEINA

Nuevas tendencias en alimentos altos en proteína

PLANT-BASED

Productos sostenibles y deliciosos en bases vegetales

PROBIÓTICOS

Productos con valor añadido que respondan a una necesidad de salud

KIDS

Productos con buen sabor, saludables y adecuados para las necesidades de los niños

SENIOR

Productos con buen sabor, saludables y adecuados para las necesidades de gente mayor

5 EQUIPOS, 5 RETOS, 5 TUTORXS

PROTEINA

ELENA VILELLA

R&I Design Manager

PLANT-BASED

JUAN JOSÉ COLAS

EU R&I Product Manager
Plant Based

PROBIÓTICOS

MÓNICA RAMS

Fermentation Technologist &
WISE Leader Centro Carasso
R&I Advanced Technology

KIDS

MARTA MÚGICA

R&I Design Nutrition Manager

SENIOR

JORDI SANCHO

Rd Product Engineer Europe

Almirón
PROfutura
DUO
BIOTIK
2
Empresa
B
Certificada
Font Vella
NUTRICIA
Fortimel
Protein 125 ml
18 g
Font Vella
DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH
alpro
Absolutely
COCONUT
low in sugars
NATURAL
YoPRO
25g PROTEINA
ACTIVIA
con probióticos naturales
avena&nueces
PLÁSTICO
100%
RECICLADO
Lanjarón
100%
HECHA
DE OTRAS
BOTELLAS
Actimel

VISITA
PLANTA PILOTO

DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

RESEARCH&
INNOVATION
SITEX CENTER
MADRID, SPAIN