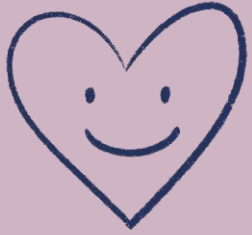




DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH







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



Certified



Corporation

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.

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

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

DANONE TODAY

Danone Global

TOP 10 MARKETIS IN 2021

(In Sales %)



1
USA



2
CHINA



3
FRANCIA



4
RUSIA



5
INDONESIA



6
UK



7
MÉXICO



8
ESPAÑA



9
ALEMANIA



10
CANADÁ

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 *Actimèl.*

Danonino **ACTIVA**

DANONE
OLKOS
YOGUR GRIEGO

DANONE
YoPRO

DANONE
Danet

Vitalinea

DANONE
Danacol.
Reduce el colesterol

DANONE

PLANT BASED

alpro

Provamel 19 83
Organic-bio

DANONE
Savia
100% Vegetal

AGUAS

Font
Vella

Lanjarón
AGUA DE SIERRA NEVADA

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 locales

DANIEL CARASSO CENTER

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



NUTRICIA RESEARCH

Utrecht (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

CENTRO DE INNOVACIÓN TECNOLÓGICA

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



THE PLANT BASED CENTER

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



OPEN SCIENCE RESEARCH CENTER

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



PRECISION NUTRITION D-LAB CENTER

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

CÁTEDRA DANONE-UB

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.

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.

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.

2ª EDICIÓN

CURSO 2022-23



Cómo DISEÑAR un Nuevo PRODUCTO para la INDUSTRIA...

9,6 k visualitzacions · fa 4 mesos

III EDICIÓ "PROGRAMA REPTES INNOVACIÓ" * CÀTEDRA UB- DANONE

S'ESCOLLIRAN CINC EQUIPS INTERDISCIPLINARIS D'ESTUDIANTS
QUE TREBALLARAN EN UN REPTA AMB TUTORS DE DANONE:

DIRIGIT A ESTUDIANTS DE 3ER I 4RT DE:
NUTRICIÓ HUMANA I DIETÈTICA
CIÈNCIA I TECNOLOGIA DELS ALIMENTS
CIÈNCIES CULINÀRIES I GASTRONÒMIQUES

Reptes 2023:

PROTEÏNA	PLANT-BASED	PROBIÒTICS	KIDS	SENIOR
Noves tendències en aliments alts en proteïna	Productes sostenibles i deliciosos en bases vegetals	Productes amb valor afegit que responguin a una necessitat de salut	Productes amb valor afegit bon sabor, saludables i adequats per a les necessitats de nens	Productes amb bon sabor, saludables i adequats per a necessitats per a la gent gran
				

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



INSCRIU-TE JA!!

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

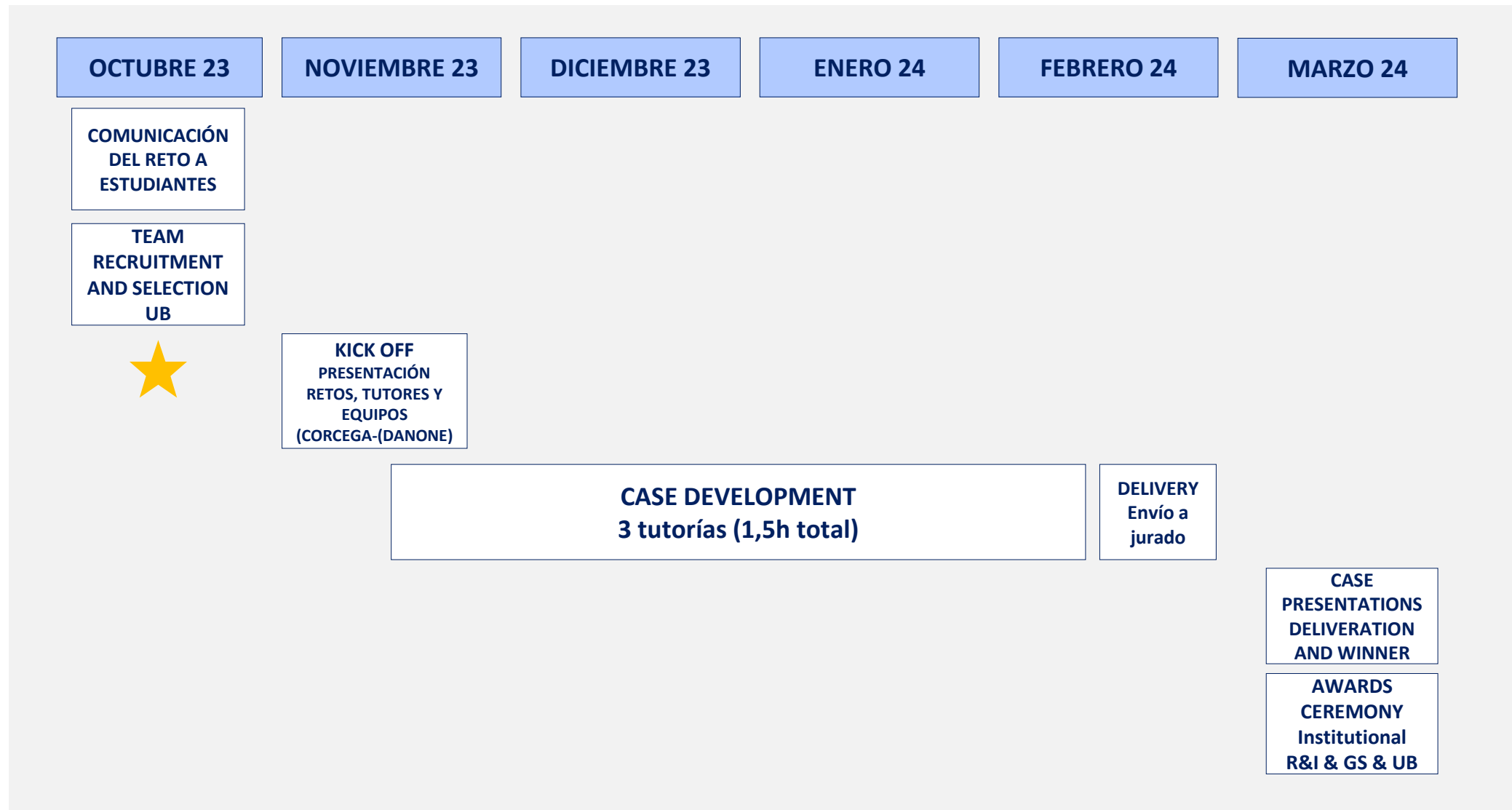
PRESENTACIÓN PARA DEFENSA ORAL

SE VALORARÁ LA PRESENTACIÓN DE ALGÚN PROTOTIPO FÍSICO

Cada equipo
tendrá un
tutor
Danone

Tiempo
estimado de
dedicación
alumnos 25-
30h

MACRO-PLANNING



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





DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH



VISITA PLANTA PILOTO



DANONE
ONE PLANET. ONE HEALTH

**RESEARCH &
INNOVATION**

SITEX CENTER
MADRID, SPAIN