

INNOWACJE OTWARTE W POLSKIM PRZEMYŚLE SPOŻYWCZYM

prof. UWM, dr hab. Małgorzata Juchniewicz

Uniwersytet Warmińsko-Mazurski w Olsztynie

Wprowadzenie

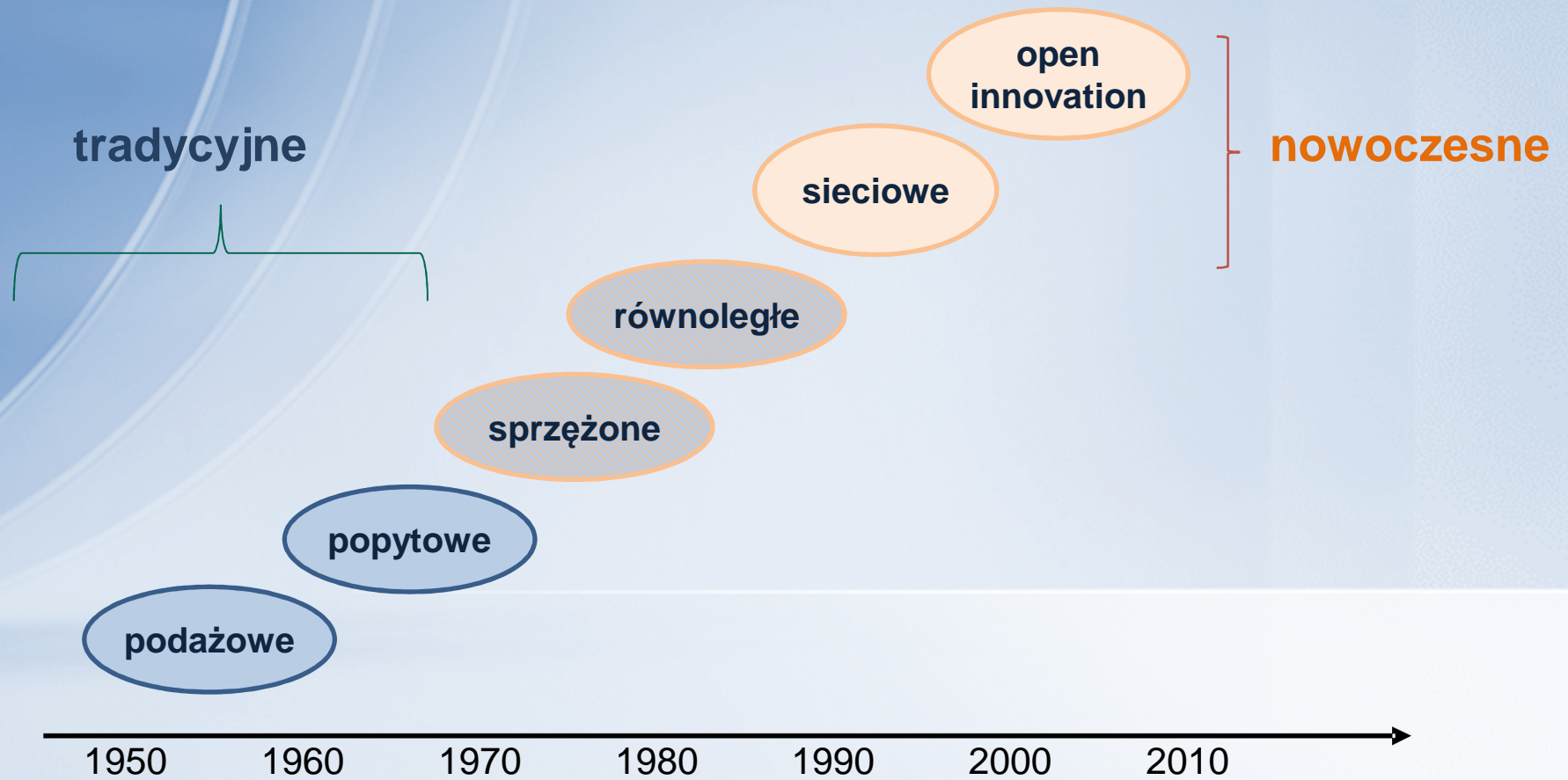
1. Główne tendencje:

- ▶ stale rosnąca złożoność otoczenia – globalizacja (działań, klientów, produktów) staje się coraz bardziej powszechna,
- ▶ nasilające się procesy hiperkonkurencji – rynek staje się coraz bardziej wymagający,
- ▶ postępująca konwergencja branż – postęp w takich dziedzinach jak: biotechnologia, nanotechnologia, technologie konserwatorskie stwarza potencjał zwiększenia wartości dodanej w przemyśle spożywczym,
- ▶ następuje rozwój technologii umożliwiających budowanie interaktywnych relacji w czasie rzeczywistym między uczestnikami rynku,
- ▶ intensywnie rozwija się wiedza (jej globalny przepływ skraca cykle życia produktów),
- ▶ wymiar rynkowy – zmieniające się znaczenie klientów.



Ewolucja modeli innowacji

Ewolucja modeli innowacji



Krytyka modeli liniowych

- ▶ zbytnie uproszczenie rzeczywistości,
- ▶ jednokierunkowy przebieg, brak związków i sprzężeń między nauką, technologią, produkcją, rynkiem,
- ▶ wysokie koszty prac B+R,
- ▶ czasochłonność.

Oznacza to:

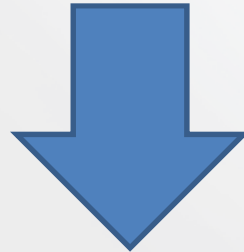
- ▶ konieczność zmiany myślenia o innowacjach
- ▶ warunkiem powodzenia w budowaniu przyszłości firm staje się angażowanie wielu interesariuszy do opracowywania innowacji



koncepcja procesu sieciowego

Sieć jako zbiór związków z wybranymi partnerami, które są efektem poszukiwania komplementarnych zasobów w celu zmniejszenia niepewności działania oraz uzyskania efektu synergii.

Firmy coraz bardziej otwierają się na pomysły z zewnątrz, redefiniując rolę firmowych działów B+R – z twórców rozwiązań na poszukiwaczy partnerów, patentów i technologii.



koncepcja otwartych innowacji (H. Chesbrough)

Firmy angażują coraz szersze grono:

- ▶ interesariuszy zewnętrznych – klientów, partnerów i dostawców,
- ▶ interesariuszy wewnętrznych – pracowników w projektowanie i doskonalenie produktów oraz przekazywanie wiedzy na zewnątrz organizacji.

Czynniki wdrażania otwartych innowacji

Stopień realizacji zasad otwartej innowacyjności zależy od :

1. Branże:

- ▶ częściej stosowany w sektorach zaawansowanych technologii, takich jak: przemysł komputerowy i informatyczny, farmaceutyczny, biotechnologiczny, usługi finansowe,
- ▶ przemysły, np. nuklearny czy produkcji silników samolotów – dominuje model zamkniętych innowacji.

2. Wielkości przedsiębiorstwa:

- ▶ częściej stosowany w dużych przedsiębiorstwach i międzynarodowych korporacjach,
- ▶ otwarte innowacje w MSP – potencjalne możliwości nowych kanałów transferu technologii (patenty, licencje).

Otwarte innowacje w przemyśle spożywczym

1. Relatywnie nieliczne badania empiryczne w światowej literaturze przedmiotu wskazują na:
 - ▶ niski stopień otwartości w przemyśle spożywczym,
 - ▶ szczególnie dotyczy to małych i średnich przedsiębiorstw działających w sektorze gospodarki żywnościowej,
 - ▶ nie ma jednak jednoznacznych dowodów, że model otwartych innowacji nie może być wykorzystywany w tym sektorze.

Otwarte innowacje w przemyśle spożywczym

2. Przesłanki wprowadzania modelu otwartych innowacji:

- ▶ w różnych dziedzinach produkcji żywności występuje bardzo duża liczba różnych podmiotów – spełnienie wszystkich ich heterogenicznych wymagań wymaga koordynacji działań, co sprzyja prowadzeniu procesów innowacyjnych wzdłuż łańcucha wartości, a nie w obrębie danej organizacji,
- ▶ znaczna część innowacyjnych rozwiązań, które potencjalnie mogą mieć zastosowanie w gospodarce żywnościowej występuje poza tym sektorem – konieczność podejmowania mniej lub bardziej formalnych uzgodnień z innymi podmiotami systemu innowacyjnego,
- ▶ relatywnie wyższy stopień niepewności procesów innowacyjnych – skuteczność komercjalizacji nowych produktów związana jest z korzystnymi interakcjami z takimi partnerami, jak hurtownicy i detaliści.

Otwarte innowacje w przemyśle spożywczym w Polsce

1. Trudność oceny:

- ▶ model otwartych innowacji nie jest ujmowany w polskim systemie statystyki publicznej,
- ▶ nie jest możliwe zidentyfikowanie skali jego wdrożeń w ogólnokrajowym wymiarze,
- ▶ brak badań empirycznych dotyczących otwartych innowacji w przemyśle spożywczym.

2. Zastosowane mierniki:

- ▶ skłonność do kooperacji – pochodzenie innowacji produktowych wdrożonych w przedsiębiorstwach (% przedsiębiorstw, które wprowadziły innowacje produktowe),
- ▶ współpraca w ramach inicjatyw klastrowych – % przedsiębiorstw współpracujących w zakresie działalności innowacyjnej.

Skłonność do współpracy

Innowacje opracowane przez	Innowacje produktowe wprowadzone w przedsiębiorstwach (%):		
	przemysłowych	przetwórstwa przemysłowego	przemysłu spożywczego
samo przedsiębiorstwo	73,5	73,9	80,1
przedsiębiorstwo we współpracy z innymi przedsiębiorstwami lub instytucjami naukowymi krajowymi	20,2	19,9	13,7
przedsiębiorstwo we współpracy z innymi przedsiębiorstwami lub instytucjami naukowymi zagranicznymi	9,7	9,7	5,2
przedsiębiorstwo w drodze adaptacji lub modyfikacji wyrobów opracowanych przez inne przedsiębiorstwa lub instytucje	9,3	9,3	7,0
krajowe instytucje naukowe	3,6	3,5	2,3
instytucje/przedsiębiorstwa zagraniczne	5,7	5,8	3,3
inne przedsiębiorstwa krajowe	6,6	6,3	9,3

Źródło: opracowanie własne na podstawie Działalność innowacyjna ... [2012]

Współpraca w ramach inicjatywy klastrowej



Źródło: opracowanie własne na podstawie Działalność innowacyjna ... [2012]

Zamiast podsumowania...

Mit I - Innowacja otwarta zawsze oznacza otwartość organizacji

- ▶ istnieją szczególne przypadki w cyklu rozwoju produktu, gdy istnieje potrzeba i sens, otworzenia tego procesu.

Mit II - Innowacje otwarte unieważniają własne badania B+R

- ▶ otwarte innowacje nie powinny zastępować B+R, ale uzupełniają je i przyspieszają badania w strategicznych obszarach.

Mit III - Własność intelektualna jest zagrożona przy otwartych innowacjach

- ▶ w sytuacji, gdy rozwiązania znalezione z partnerami są istotne z punktu widzenia przedsiębiorstwa można zawrzeć umowę o poufności, dlatego własność intelektualna nie jest zagrożona w ogóle.

Mit IV - Zdobycie nowych rynków jest łatwe dzięki otwartej innowacji

- ▶ to jest możliwe, ale rzeczywista wartość otwartej innowacji polega na przyspieszeniu procesu rozwoju i rozszerzania wewnętrznych zasobów B+R oraz dzielenia się własnością intelektualną.

MIT V - Otwarta innowacja wymaga ogromnych zasobów i inwestycji

- ▶ wykorzystywanie sprawdzonych procesów świadczonych przez pośredników wymaga mniejszych zasobów w kategoriach czasu i pieniędzy oraz może być bardziej efektywne.

Dziękuję za uwagę!