

SZÚCS Zsuzsanna,  
CSONTOS Csaba

Nestlé Hungária Kft.,  
Corporate Communication Department and  
Corporate Affairs Department  
H-1013 Budapest, Ybl M. tér 8.  
e-mail: zsuzsanna.szucs@hu.nestle.com  
csaba.csontos@hu.nestle.com

## INNOVÁCIÓ ÉS TERMÉKFEJLESZTÉS A NESTLÉNÉL INNOVATION AND PRODUCT DEVELOPMENT AT THE NESTLÉ

Nestlé is the largest food and beverage manufacturer in the world. Nestlé is focusing on the continuous product development and innovation, the research activity and the development of the consumer information and education. The major research areas of the NRC are: individualised nutrition, healthy ageing, reinforcing the immune system, digestive efficiency and growth.

In the process of the product innovation beside the laboratory tests Nestlé developed a so-called 60/40+ consumer test. The product development is considered successful if 60 percent of the panel evaluate the Nestlé product better than the competitor's product. The + means that the Nestlé product should have nutritional superiority in comparison with the competitor's product.

Nestlé lays a great emphasis on the consumer information. Therefore in year 2005 Nestlé introduced a so-called nutritional compass system on the back of the packs. This year Nestlé will introduce a new informational system on the packaging. The basis of it will be the so-called GDA (Guideline Daily Amount).

Nestlé lays a big emphasis on the stakeholder dialogue and information. For the employees Nestlé organises nutritional trainings. For the stakeholders out of the company Nestlé introduced a nutritional educational programme for school children, established an Internet based advisory surface and organises open-university style lectureship.

### I. INNOVÁCIÓ ÉS TERMÉKFEJLESZTÉS A NESTLÉNÉL - INNOVATION AND PRODUCT DEVELOPMENT AT THE NESTLÉ

A Nestlé kutatói mindent megtesznek, hogy a legújabb táplálkozástudományi kutatásoknak és irányelveknek megfelelően nemcsak jó ízű, de tápanyag-összetételét tekintve is egyre jobb minőségű ételek kerüljenek a fogyasztók asztalára.

A Nestlé legnagyobb kutatóközpontját, a Nestlé Research Centert 1987-ben hozták létre a svájci Lausanne-ban. Azóta folyamatosan világszerte elismert kutatásokat végeznek itt 45 nemzet 300 tudósának, kutatójának vezetésével. Biológusok, kémikusok, matematikusok, gyógyszerészek, táplálkozási szakemberek, toxikológusok és mérnökök egyaránt részei a termékek tökéletesítésén, az újabb és újabb – egyelőre főként a nemzetközi piacon megjelenő – a még hatékonyabb táplálkozást vagy az aktív egészségvédelmet elősegítő élelmiszer-összetevők (pl. probiotikumok) kifejlesztésében résztvevő csapatnak. Az NRC legfontosabb kutatási területei: személyes igényeket

kielégítő táplálkozás, egészségben megőregedés, immunrendszer megerősítése, emészthetőség növelése és fejlődés (VAN BLADEREN, 2004).

A táplálkozástudomány témájának kiemelt jelentősége koránt sem véletlen, ugyanis a világszerte minden évben több tízmillió halálos áldozatot követelő civilizációs ártalmak (mint például az elhízás, szív- és érrendszeri megbetegedések és a 2. típusú cukorbetegség) csupán néhány az életmód és az étrend kiegyensúlyozatlanságával (pl. az étrend magas telített zsír és só tartalma, fizikai inaktivitás) összefüggésben jönnek létre. Azonban az étrend módosításával hatalmas népegészségügyi haszonra tehetünk szert, mely az egyéni és társadalmi előnyök mellett az egészségügyi költségvetés számára is komoly megtakarítást jelent.

Természetesen a Nestlé kutatómunkájának eredményei szigorú belső táplálkozási irányelvek kidolgozásában és a termékek egyre korszerűbb összetételében (például alacsonyabb só és magasabb rosttartalmában) is megmutatkoznak. A hétköznapiakban pedig számos kedvezőbb összetételű termék megjelenésével találkozunk. Az utóbbi években került sor többek között a teljes kiőrlésű gabona bevezetésére a gabonapelyhek, gabonapehely

szeletek receptúrájába, számos Maggi termék pedig jelentős, sok esetben a 25%-ot is meghaladó sótartalom csökkentésén esett át. A termékfejlesztés tökéletesítését szolgálja, a Nestlé által kifejlesztett belső ellenőrzési procedúra is. Az ún. „60/40+” program két részből, egy a termék élvezeti értékét vizsgáló fogyasztói tesztből és egy laboratóriumi vizsgálatból, valamint a tápanyag összetétel értékeléséből áll, biztosítva a nem csak finom, hanem korszerű összetételű termékek előállítását.

Fontos megemlíteni, hogy a Nestlé Magyarországon is kiemelt figyelmet fordít a fogyasztók tájékoztatására, az informált fogyasztói döntés és ezáltal a kiegyensúlyozott étrend megvalósításának támogatására. Ezt a célt szolgálja a termékcsomagolások kb. 60%-án már megtalálható „nutritional compass” vagy táplálkozási iránytű, amely a termék tápanyag összetétele mellett hasznos táplálkozási információkat (pl. az egyes összetevők élet-tani hatása) is tartalmaz. Illetve 2007-ben került bevezetésre az INBÉ vagyis Irányadó Napi Beviteli Érték feltüntetése a termékek csomagolásán, amely az egy fogyasztásra javasolt élelmiszer mennyiség arányát mutatja be az átlagos napi energia és tápanyagszükséglet arányában, ezzel biztosítva további támogatást a megalapozott fogyasztói döntéshez.

## IRODALOM - REFERENCES

- (1) **Van Bladeren, P.:** “We transform science into consumer benefits” – The Fountain of knowledge, Nestlé Research Center, Lausanne, 2004