

Entrevista: Alexandre Pierro

Inovação

Uma nova necessidade das empresas

"Muitas inovações estão ocorrendo no mundo alimentício. Trata-se de um mercado grande, com várias possibilidades. Para que as empresas se mantenham competitivas, é preciso seguir as transformações e tendências".



Inovar se tornou uma necessidade cada vez mais latente nas empresas. Embora pareça complexo e sinuoso, esse processo ficou muito mais fácil com a chegada da norma ISO 56.002, que compila as melhores práticas em inovação de diversos países. Para falar sobre inovação e explicar os benefícios que a norma proporciona para as empresas, a revista Aditivos | Ingredientes entrevistou, com exclusividade, Alexandre Pierro, responsável pela ISO 56.002 no Brasil e sócio-fundador da Palas, consultoria especializada em inovação.

O que significa inovação e qual a sua importância para a sobrevivência das empresas?

Inovação é uma forma nova de agir e pensar, com o intuito de gerar novos produtos, serviços ou processos. A inovação só ocorre quando gera benefícios para a empresa. Em tempos atuais, em que é cada vez mais difícil gerar receitas, a inovação se torna imprescindível para as empresas.

A preocupação em inovar é uma realidade dentro das empresas?

Apesar da inovação ser essencial para as empresas se tornarem cada vez mais competitivas no mercado, nem todas estão preparadas para tantas transformações. Pesquisas mostram que mais de 70% dos CEOs das grandes empresas entendem que estão sofrendo algum tipo de disrupção em seus mercados, mas apenas 40% dessas empresas estão fazendo algo para lidar com isso. Ou seja, existe a preocupação, mas as empresas ainda não sabem bem o que fazer, por onde começar.

Como a inovação se aplica ao setor de ingredientes alimentícios? Quais as ferramentas disponíveis?

É um setor que vem passando por grandes transformações. O consumidor está cada vez mais exigente e com novos hábitos. As indústrias estão precisando se adaptar as novas culturas alimentares, como as intolerâncias, vegetarianismo e veganismo. Nesse contexto, já vemos carne sendo desenvolvida a partir de plantas e até mesmo em laboratórios, a partir de células animais. Existem inúmeros métodos e técnicas que ajudam as empresas a chegarem na inovação esperada. O mais importante é a empresa determinar onde quer chegar.

"Em tempos atuais, em que é cada vez mais difícil gerar receitas, a inovação se torna imprescindível para as empresas".

Recentemente foi publicada na sede da ISO, em Genebra, na Suíça, a norma ISO 56.002, que compila as melhores práticas em inovação de diversos países. O que é a norma ISO 56.002? Qual o objetivo da sua criação?

A ISO 56.002 é uma norma que possibilita que qualquer empresa tenha processos de gestão que sigam as melhores práticas do mundo em inovação. A ideia é garantir que a inovação não seja apenas um discurso, ou algo esporádico, mas sim uma cultura inerente ao cotidiano da empresa. Ao contrário de outras normas, que pregam requisitos, essa é uma norma de diretrizes, que apresenta uma série de metodologias e ferramentas para que a empresa escolha as que mais se adaptam às suas necessidades. Ou seja, a própria ISO inovou ao propor algo mais flexível. Em inovação, não existe receita e bolo.

"Ao contrário de outras normas, que pregam requisitos, essa é uma norma de diretrizes. A própria ISO inovou ao propor algo mais flexível. Em inovação, não existe receita e bolo".

É a primeira vez que o Brasil recebe uma certificação de inovação. O que levou a essa necessidade, ou seja, por que é preciso uma certificação para inovação?

As empresas brasileiras já perceberam que o mundo mudou e que elas precisam mudar junto para continuarem ativas. Com a ISO 56.002, elas podem se transformar e disseminar condutas inovadoras ideais para enfrentarmos os desafios que estão sendo impostos nos dias de hoje. Nós da Palas, participamos da implementação desse modelo de gestão de inovação em uma indústria recentemente, que conseguiu o atestado de conformidade nesse modelo de gestão, na mesma semana que a norma foi publicada. Nessa empresa, eles definiram um *target* que em até dois anos, 30% de todo faturamento da empresa tem que ser oriundo da inovação, ou seja, 30% do faturamento em dois anos tem que vir de produtos e/ou serviços que não possuem ainda.

Qual o diferencial da norma ISO 56.002? Quais os seus principais itens?

O grande diferencial da ISO 56.002 é implementar um Sistema de Gestão focado em inovação. Essa norma está ancorada em oito pilares: gestão de risco, direcionamento estratégico, liderança visionária, cultura adaptativa, resiliência, gestão de *insights*, gestão por processos e realização de valor. A ideia é aplicar todos esses conceitos, levando em consideração as características e necessidades de cada empresa, de forma bem cuidadosa e personalizada.

Quais as etapas para a implantação da norma ISO 56.002?

A implementação da norma pode ser feita com recursos internos (colaboradores internos capacitados) ou através da contratação de terceiros especializados (consultorias). Para a implementação, todos os aspectos da empresa são abordados, desde a análise do contexto, passando pela liderança, análise de riscos, departamentos de suportes, definições de políticas e métricas e o engajamento de todos os níveis da empresa. Após a implementação de todos os requisitos da norma, o que leva em torno de seis a 12 meses, a empresa estará apta a ser auditada por um órgão independente externo, que irá atestar ou não a aderência do sistema com a norma.

O setor de ingredientes alimentícios é muito dinâmico. Como a norma ISO 56.002 pode auxiliar no processo de inovação?

Muitas inovações estão ocorrendo no mundo alimentício. Trata-se de um mercado grande, com várias possibilidades. Para que as empresas se mantenham competitivas, é preciso seguir as transformações e tendências. Com a ISO 56.002, a inovação torna-se tangível. A gestão da inovação pela norma auxilia as empresas justamente nesse dinamismo, pois um dos oito pilares é a resiliência da empresa perante os mercados competitivos. A norma ajuda a definir essas diretrizes e, com isso, se torna uma ferramenta essencial para ajudar a empresa a não ser pega desprevenida.

Quais os principais desafios para se criar uma cultura de inovação?

Existem muitos desafios. Mas, para mim, o maior deles é o fato de que o modelo de Sistema de Gestão ISO é rotulado de forma equivocada, como sendo um processo sequencial e quadrado, que pode engessar os processos de inovação. E, na verdade, é o contrário. Esse Sistema de Gestão garante que a empresa consiga constantemente gerar inovações na empresa, sempre com o viés financeiro. No fim do dia, a empresa tem que ter resultados financeiros melhores. Caso contrário, não terá valido a pena.

A Palas é uma consultoria especializada em inovação e gestão e pioneira na implementação da norma ISO 56.002. Quais os serviços oferecidos pela empresa?

Temos como missão preparar as empresas para o futuro. E, com esse propósito, focamos nossas energias em treinamentos, consultorias e a implementações das normas ISO. Além da 56.002, também temos a de qualidade, a ambiental, a de saúde ocupacional, compliance, anti-suborno, riscos, gestão de crises, entre outras. Tudo o que fazemos é no sentido de tornar as empresas mais competitivas, estando preparadas para a gestão do amanhã.

"Existem inúmeros métodos e técnicas que ajudam as empresas a chegarem na inovação esperada. O mais importante é a empresa determinar onde quer chegar".