

Miércoles 07/03/2018

[Revista Digital](#) | [Blog](#) | [Videoteca](#) | [RSS](#) | [Hemeroteca](#) | [Boletín](#) | [Contacto](#) |[Buscar](#)[Portada](#) | [Distribución](#) | [Empresas](#) | [Consumo](#) | [Alimentación](#) | [Bebidas](#) | [Non Food](#) | [Novedades](#) | [Logística](#) | [Nombramientos](#) | [Opinión](#) |

## Nestlé, reconocida por su apuesta por la innovación

Miércoles 7-3-2018

El I Observatorio de Innovación en Gran Consumo en España, elaborado por el Institut Cerdà, ha otorgado un doble reconocimiento a Nestlé por su innovación. De hecho, ha sido la única compañía que ha obtenido dos reconocimientos.

Uno de ellos ha sido para el "Digital Acceleration Team" (DAT) por su capacidad de transformar digitalmente a la compañía. En concreto, el informe destaca la contribución del Equipo de Aceleración Digital al sector como ejemplo de planificación y ejecución de un proceso de cambio cultural y como muestra de la evolución de una gran organización hacia una estructura de trabajo en red y más dinámica.



Entre sus funciones, el DAT **coordina la actividad de los consumidores** en los más de 40 perfiles sociales de la Compañía y acelera proyectos digitales de las diferentes marcas de Nestlé España. Además, lleva a cabo diversos programas de formación.

**También forma a especialistas digitales y mandos intermedios** con dos intensivos meses de formación teórica y práctica e imparte periódicamente diferentes actividades formativas destinadas al resto de empleados. Desde su puesta en marcha, el DAT ha formado a más de 450 empleados incluyendo tanto formación digital genérica como planes más completos de formación específica para colectivos concretos.

Por otra parte, **la gama Garden Gourmet** también ha recibido un reconocimiento por haber dado respuesta a las nuevas tendencias nutricionales del consumidor que, cada vez más, prefiere platos sin base de proteína animal.

En esta línea, el I Observatorio de Innovación de Gran Consumo en España pone de relieve que la gama Garden Gourmet ha **logrado integrar, por primera vez, los platos preparados con base de proteína vegetal en los lineales de las grandes superficies** no especializadas en alimentación ecológica o vegetariana.