

GENESI DELL'INNOVAZIONE

La storia delle Pringles è una delle più famose della Procter & Gamble. L'idea nacque nel 1950 quando il mercato americano degli *snack* mostrava un grande potenziale di crescita. I prodotti esistenti sul mercato avevano dei difetti oggettivi, spesso al momento del consumo erano sbriciolati o estremamente unti, e una volta aperta la confezione erano difficilmente conservabili.

In questo scenario la P&G fece i primi tentativi di creare un processo produttivo che ovviasse a simili imperfezioni. L'idea era quella di combinare differenti tecnologie: quella per la realizzazione dei preparati per torte, quella della frittura e quella di produzione della carta. Il primo risultato di questi tentativi non fu ritenuto all'altezza degli *standard* qualitativi dell'azienda e il progetto venne accantonato. A causa della forte domanda e della perdurante insoddisfazione dei consumatori americani, negli anni '60 l'idea fu ripresa.

L'obiettivo era quello di realizzare un prodotto che non si sbriciolasse, fosse poco unto e contenuto in una confezione che ne proteggesse l'integrità e ne conservasse a lungo la freschezza, in modo da ampliare l'intervallo di tempo fra un rifornimento e l'altro dei punti vendita. Pringles venne lanciato alla fine degli anni '60 e, dato il suo successo in Usa, venne poi commercializzato anche nel resto del mondo: in Asia nel 1990, in Gran Bretagna ed Europa Occidentale nel 1991, in Sud America nel 1995, in Europa Centrale e Orientale nel 1998. Nel 1999 fu presa la decisione di lanciarlo anche in Italia.

4 Salti in padella - Unilever è un nuovo pasto precotto lanciato in Italia nel 1998, basato sull'introduzione nel processo produttivo della tecnologia IQF per la surgelazione, e che ha fatto leva sui mutati scenari in termini sociali (la donna che lavora, il minore tempo per la cucina, l'aumento dei *single* eccetera).