

Disruption i fødevarebranchen – er der nok fokus herpå?

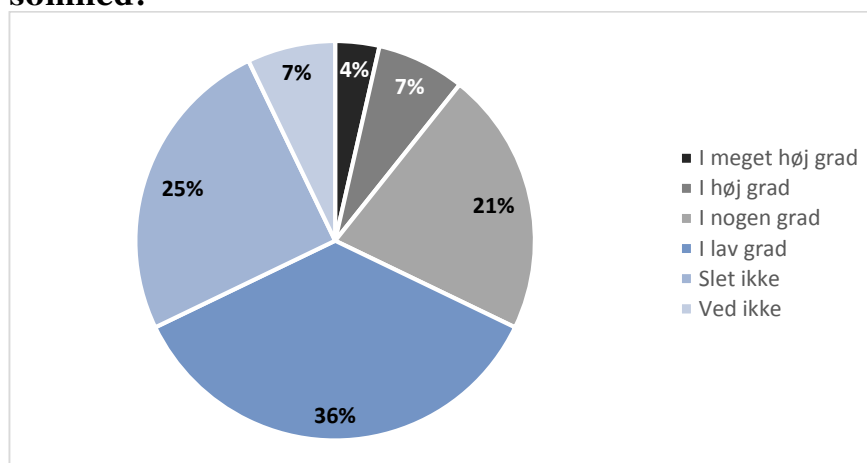
Af studentermedhjælper Victoria Julie Jensen og konsulent Peter Bernt Jensen, DI Fødevarer

Den teknologiske udvikling går i dag stærkere end nogensinde. Nye markeder og muligheder kan åbne sig hurtigt, men udviklingen kan også fortrænge etablerede markeder og virksomheder. Nogle fødevarevirksomheder har dog rettet fokus på disruption, men flere bør hoppe med på vognen.

Disruption er i høj grad i fokus hos 11 pct. af fødevarevirksomhederne

Svarene fra de 28 fødevarevirksomheder, der har deltaget i DI's seneste rundspørge i DI's virksomhedspanel, viser, at 11 pct. af virksomhederne i høj grad har disruption som et fokusområde. 21 pct. (svarende til 6 virksomheder) har dog i nogen grad rettet fokus den vej, imens 61 pct. i lav eller ingen grad koncentrerer sig om disruption.

I hvilken grad er disruption et fokusområde i din virksomhed?



Kilde: DI's virksomhedspanel – udtræk på 28 fødevarevirksomheder. Afsluttet medio september 2015.

Disruption er radikal teknologisk udvikling, der skaber et nyt marked eller ændrer/fortrænger et eksisterende marked

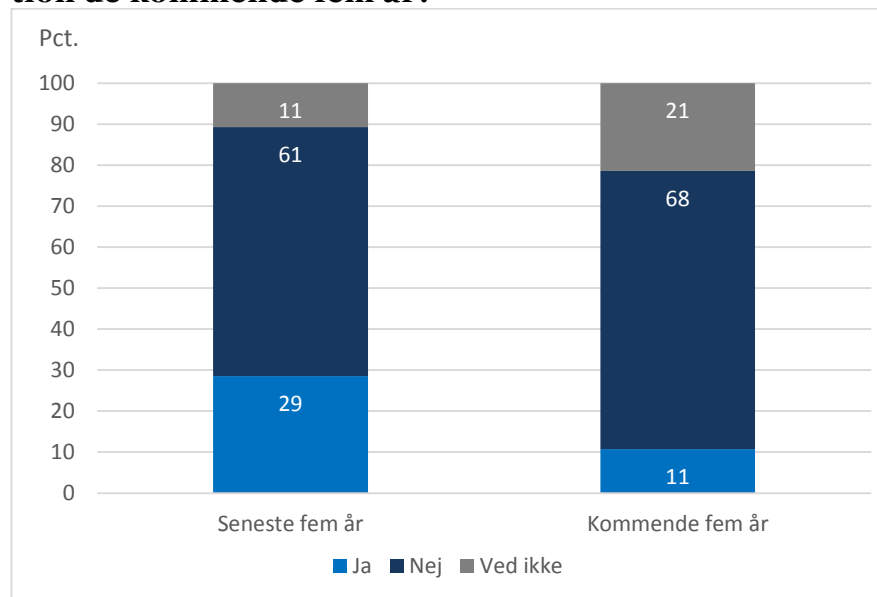
Flere i fødevarerbranchen har mødt disruption end i fremstillingsindustrien generelt

Disruption karakteriseres som en radikal teknologisk udvikling, der skaber et nyt marked eller ændrer/fortrænger et eksisterende marked. Udtrykket bruges til at beskrive forretningsmodeller, der forbedrer et produkt eller en service på en måde, som det eksisterende marked ikke forventer.

Disruption kan have store konsekvenser for den enkelte virksomhed. Formår virksomheden at udnytte de nye muligheder, der følger med den teknologiske udvikling, kan det skabe værdi i virksomheden. Omvendt kan virksomheden helt risikere at miste sit eksistensgrundlag, hvis den ikke formår at følge med den teknologiske udvikling.

En pæn andel af fødevarervirksomhederne har faktisk mødt disruption i de seneste fem år. 29 pct. angiver, at det er noget, man har mødt i branchen, mens 61 pct. af fødevarervirksomhederne i rundspørgen angiver, at de ikke har oplevet disruption inden for de sidste fem år. På tværs af brancherne inden for fremstillingsindustrien generelt, angiver kun 17 pct. af virksomhederne, at de har oplevet disruption. Blandt servicevirksomhederne har 30 pct. oplevet disruption¹.

Har virksomheden oplevet disruption de seneste fem år, og forventer virksomheden at blive udsat for disruption de kommende fem år?



Kilde: DI's virksomhedspanel – udtræk på 28 fødevarervirksomheder. Afsluttet medio september 2015.

Selvom en god del af fødevarervirksomhederne i rundspørgen rent faktisk har oplevet disruption i de seneste fem år, så forventer 11 pct. af virksomhederne at blive påvirket udefra af disruption i de kommende fem år. Der er dog også en femtedel af virksomhederne, der ikke ved, om virksomheden vil møde disruption i de kommende fem år. Det fortæller også, at disruption er vanskeligt at forudsige.

¹ ”Danske virksomheder har ikke nok fokus på disruption – især inden for fremstilling”, DI Analyse, oktober 2015

Stor teknologiudvikling i fødevarerbranchen

11 pct. forventer i høj grad at agere disruptivt i fremtiden

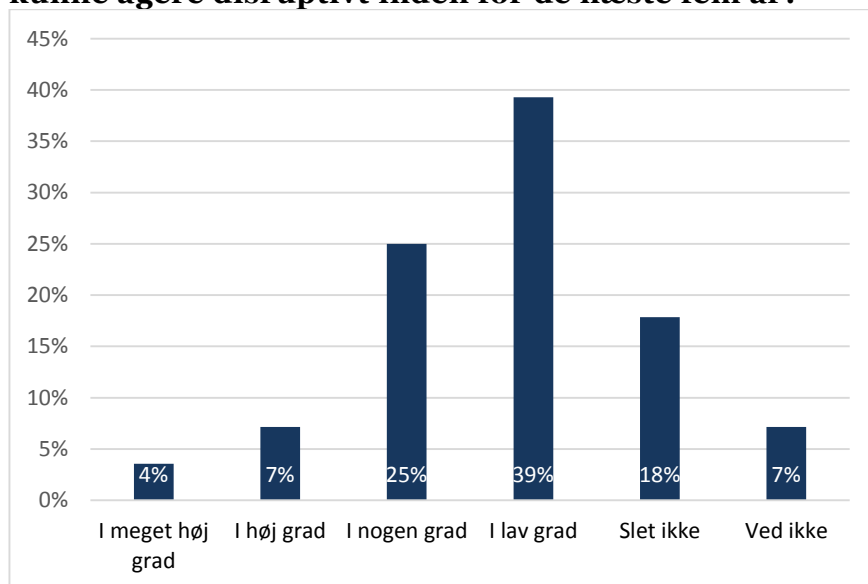
De rette kompetencer og medarbejdere er afgørende for at håndtere udviklingen

Kan fødevarer virksomhederne agere disruptivt?

Fødevarerbranchen har gladelig taget robotter og avancerede springssystemer til sig, men der er ikke vendt helt op og ned på markedet endnu – man kan godt hente bøffen i 3D-printeren, men foreløbig er det ikke en konkurrencedygtig løsning. Så virksomhederne har stadig tid til at forberede sig på udviklingen.

11 pct. af virksomhederne forventer i høj grad, at de kan tilpasse sig den teknologiske udvikling og agere disruptivt i de kommende år. 25 pct. forventer i nogen grad at kunne agere disruptivt de kommende fem år. Hvis virksomhederne er innovative, kan de selv skabe nye teknologier eller forretningsmodeller, som kan vende markedet på hovedet. Disruption er derfor ikke alene en trussel, men også en mulighed for den enkelte virksomhed.

I hvilken grad forventer du, at din virksomhed selv vil kunne agere disruptivt inden for de næste fem år?

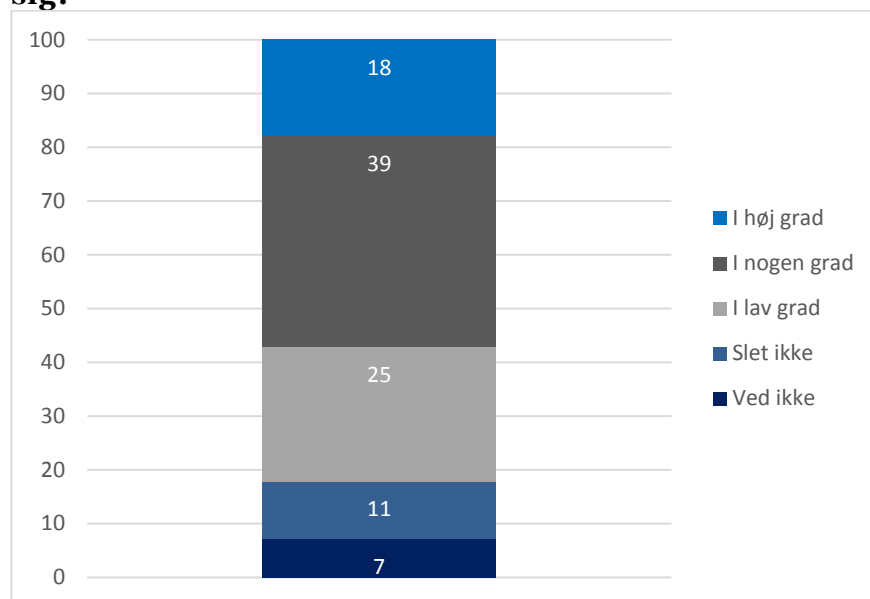


Kilde: DI's virksomhedspanel – udtræk på 28 fødevarer virksomheder. Afsluttet medio september 2015.

Behov for den rette arbejdskraft og kompetencer

De rette kompetencer blandt medarbejderne er afgørende for, at virksomhederne både kan håndtere de udfordringer og udnytte de muligheder, som disruption medfører. Størstedelen af fødevarer virksomhederne, 57 pct., angiver, at de har medarbejdere, der i høj eller nogen grad har de kompetencer, der skal til for at tilpasse sig udviklingen.

I hvor høj grad besidder dine medarbejdere i dag de kompetencer, der skal til for at håndtere og udnytte de udfordringer og muligheder, som disruption fører med sig?

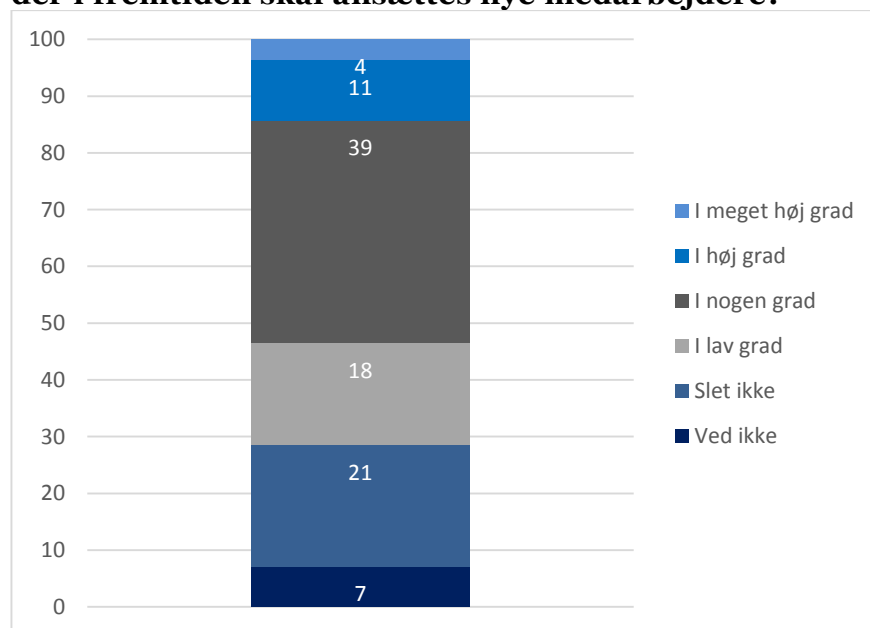


Kilde: DI's virksomhedspanel – udtræk på 28 fødevarer virksomheder. Afsluttet medio september 2015.

Disruption spiller ind ved fremtidige ansættelser i fødevarerbranchen

Der er også fokus på at ansætte medarbejdere, der er i stand til at imødegå de kommende udfordringer, når der i fremtiden skal ansættes nye medarbejdere. I 54 pct. af virksomhederne er det noget, man vil fokusere på ved fremtidige ansættelser.

I hvor høj grad har din virksomhed fokus på disruption og de nye kompetencer, som udviklingen kræver, når der i fremtiden skal ansættes nye medarbejdere?



Kilde: DI's virksomhedspanel – udtræk på 28 fødevarer virksomheder. Afsluttet medio september 2015.

Afgørende med adgang til de rette kompetencer

Det er afgørende, at der i de kommende år er adgang til arbejdskraft med de rette kompetencer for virksomhederne - også i fødevarerbranchen - så de er klar til at håndtere disruption. Det er også centralt for, at virksomhederne selv kan være på forkant med udviklingen og være konkurrencedygtige i en global verden med stigende international konkurrence.