

Nestlé celebra el pasado mirando hacia el futuro

- Coincidiendo con su 150 aniversario, la compañía ha inaugurado **Nest**, un museo situado en el barrio histórico de Vevey, en Suiza, donde Henri Nestlé inventó su harina lacteada y estableció su primera planta de producción.
- El espacio museístico está dividido en cuatro ámbitos que llevan al visitante a un recorrido por la historia de Nestlé para terminar explorando el futuro de la nutrición y la vida saludable.
- Paul Bulcke, director general de Nestlé, define el espacio como «*un lugar dedicado a la cultura, el conocimiento y el placer, donde compartimos nuestra pasión por la nutrición y los valores con el resto del mundo*».

Esplugues de Llobregat, 22 de diciembre de 2016.— En el marco de la celebración de sus 150 años de historia, Nestlé ha abierto un museo, al que ha llamado **Nest**, en Suiza, en el barrio histórico de Vevey donde Henri Nestlé inventó su harina lacteada y estableció su primera planta de producción. En este nuevo espacio, los visitantes tienen la oportunidad de conocer de cerca a Nestlé y su historia, a la vez que profundizan en los actuales retos de la alimentación y adquieren conocimientos sobre nutrición de manera amena e interactiva.

Los orígenes



La historia de la compañía comenzó cuando Henri Nestlé, emprendedor y apasionado por la investigación, empezó a trabajar en la elaboración de un producto alimenticio que ayudara a combatir la altísima mortalidad infantil de la época: en Suiza, uno de cada cinco niños fallecía antes de cumplir el primer año de edad. Después de muchos ensayos, consiguió una fórmula compuesta de leche, azúcar y harina de trigo, a la que bautizó como Harina Lacteada.

Su iniciativa, que sirvió para salvar la vida de muchos bebés de la época a los que sus madres no podían amamantar, ha sido el modelo que ha inspirado el nacimiento de todos los productos que Nestlé ha aportado al mercado de la alimentación a lo largo de 150 años, que constituyen la mejor prueba de la capacidad de la compañía de conocer y anticiparse a las necesidades cambiantes de las personas.

Nest

Bautizado como **Nest**, el museo «*constituye un vínculo entre el pasado, el presente y el futuro de Nestlé*», ha manifestado su directora, Catherine Saurais. «*Lo que ofrece Nest es una forma especial de recorrer nuestra propia historia, examinar cuestiones relacionadas con la producción de alimentos en el mundo de hoy y explorar el futuro de la nutrición*», dice Saurais.

El espacio museístico está dividido en cuatro ámbitos. En el primero de ellos, los visitantes son recibidos por un personaje —un pájaro— que viene del siglo XIX para acompañarles en un viaje en el tiempo a través de las distintas salas, durante el cual los visitantes van conociendo los orígenes y la evolución de Nestlé.

Combinando sombras y linternas mágicas, se revive la realidad de aquella época, en la que la vida era difícil y muchas personas se vieron obligadas a emigrar a las ciudades para tener más oportunidades. Entre ellos estaba Henri Nestlé, que valoraba la paciencia, la precisión y la lealtad, y tenía un gran sentido de la calidad.

Durante el recorrido el visitante se encuentra con objetos originales del siglo XIX y tiene la oportunidad de ver el laboratorio en el que trabajó Henri Nestlé, que ha sido reconstruido con mobiliario de la época recuperado de una farmacia próxima.



La siguiente planta introduce a los visitantes en la historia de Nestlé a través de un espacio lleno de cajones en los que los visitantes pueden descubrir imágenes, anécdotas y tesoros de Nestlé. Aquí la exposición se centra en la historia de la compañía en el contexto de los grandes acontecimientos mundiales del siglo XX. Por ejemplo, los visitantes pueden descubrir que coincidiendo con el *baby-boom* que siguió a la Segunda Guerra Mundial, Nestlé desarrolló una gama de productos instantáneos como NESQUIK y MAGGI. También se exhibe una lata original de Harina Lacteada, la primera invención de Henri Nestlé, la primera botella de jugo MAGGI, así como latas de café instantáneo NESCAFÉ, inventado en Vevey en 1938.

Un tercer espacio muestra el presente de la empresa. El espacio cuenta con una sala especial con una gran mesa multimedia en el centro de cuatro paredes en las que se muestran los compromisos de Nestlé con cinco grandes temas: producción, medio ambiente, agricultura, gestión del agua y nutrición. A través de una pantalla interactiva, los visitantes pueden explorar estos relevantes temas y saber cómo Nestlé está contribuyendo a afrontar los desafíos que llevan implícitos.

Por último, los visitantes dan un salto hacia el futuro en una plataforma situada a varios metros sobre el suelo. La estructura mueve a la reflexión y la exploración, con experiencias interactivas que miran hacia el futuro, la nutrición y el bienestar. Una curiosa actividad de escáner corporal permite a los visitantes descubrir cómo los alimentos influyen en nuestro cuerpo, órgano a órgano. Especialmente para los niños, ésta es una manera divertida de entender cómo se absorben los nutrientes y su efecto en el organismo.

Paul Bulcke, director general de Nestlé, considera que *«Nest es una vuelta a los orígenes, el nido, en la primera fábrica de Nestlé. Es también un lugar dedicado a la cultura, el conocimiento y el placer, donde compartimos nuestra pasión por la nutrición y los valores con el resto del mundo»*.

Alimentarium



Coincidiendo también con el 150 aniversario de la compañía, se ha reabierto el Museo de la Alimentación, **Alimentarium**, situado a orillas del Lago Lemán, también en Vevey. Inaugurado hace 30 años, el **Alimentarium** ha sido renovado completamente y sigue siendo un centro pionero en la promoción de nuevos modos de aprendizaje, divulgación y educación a través de las tecnologías digitales. El **Alimentarium**, que se ha convertido en un centro mundial de excelencia en nutrición, ofrece una amplia variedad de actividades para niños y familias, así como un espacio dedicado a chefs profesionales.