

Supermarkedskunder kan snart spore kødets oprindelse

Efter påske lancerer Nordjysk Fødevarer Netværk en landsnyhed til smartphone. Fremover kan forbrugeren med et kameraklik mod varens stregkode spore danske kvalitetsfødevarers oprindelse: fra hvilken kalv og hvilken landmand er kalvefileten kommet. Første varer sælges hos Lidl

Alt, hvad du som kvalitetsbevidst forbruger behøver, er at downloade en af de mange gratis scanner-applikationer til din smartphone – og så er du fremover med et klik på mobilkameraet klar til at spore eksempelvis kalvefileten i køledisken helt tilbage til den præcise ophavskalv på landmandens mark. Varens 2D-stregkode fungerer som internetadresse, der hjælper med at finde den rigtige "foodtag-hjemmeside", der automatisk kontrollerer oplysninger i. f. t. eksempelvis Det Centrale Kvægregister. Og på et splitsekund svarer din mobiltelefons skærm med korte, faktuelle, let overskuelige oplysninger om varens oprindelse.

Om: Alder, slagtetidspunkt, ophavssted, hvilken landmand, der har opdrættet, hvor på kalven o.s.v.

...ligesom det f.eks. også bliver muligt at studere en lækker opskrift fra producenten, så man kan få det nødvendige tilbehør til varen og aftenens middag med hjem på samme indkøbstur.

Fremtidsdrøm fra uge 17

Lyder det som en fremtidsdrøm? I så fald begynder fremtiden i ugen efter påske (uge 17), når forbindelsen (interface'et) mellem leverandører og sporbarhedsportalen www.foodtag.dk lanceres. Fra da af tilmeldes løbende en række konkrete nordjyske og danske kvalitetsfødevarer på portalen, der drives af Nordjysk Fødevarer Netværk. Og den allerførste vare, der præsenteres, er "ferske kalvefileter" af mærket "Vilstrupgård" produceret for supermarkedskæden Lidl af Himmerlandskød i Farsø. For forbrugere uden smartphone kan man også hente samme oplysninger ved at taste varens ID-nummer ind på hjemmesiden via hjemme-PC'en.

Derefter kan forbrugerne så i den kommende tid forvente systemet udrullet til masser af kvalitetsfødevarer, til salg i butikker i alle dele af detailhandlen og over hele landet. Så mobilen også i sammenhæng med fødevarerindkøb kan blive et uundværligt værktøj i dagligdagen.

Sporbarhed - fra jord til bord

Kodeordet er sporbarhed. Kundens mulighed for at spore den konkrete vares oprindelse – fra jord til bord. Eller hav til butikkens køledisk f.eks., når fiskernes fangster kommer med. Men først altså kalvefileten:

"Vi har meget gerne villet have netop Himmerlandskøds udskæringer med helt fra starten. Da slagterivirksomheden netop er etableret på et forretningsgrundlag, der fokuserer på sporbarhed," fortæller tovholderen på projektet, Hardy Jensen. Som direktør for den erhvervsdrivende fond, Nordjysk Fødevarer Netværk, med hjemsted i Aars har han over 300 medlemsvirksomheder i ryggen i forhold til projektet, der skal fremme forbrugerbevidstheden om særligt nordjyske fødevarers høje kvalitet.

"Dansk producerede fødevarer er kvalitetsvarer i verdensklasse. Nu kan vi også synliggøre det med den nyudviklede teknologi, som NFN er stolte over at have ageret motor for udviklingen af," tilføjer Hardy Jensen.

Informationer efterlyses

Hos Himmerlandskød A/S, der arbejder med danske kalve- og oksekødsudskæringer, primært fra nordjyske dyr, ser man sin egen drøm blive virkelighed:

”Da vi for tre år siden etablerede virksomheden med nu 40 ansatte, vurderede vi, at kunderne med tiden ville efterlyse adgang til denne slags ærlige informationer, hvorfor vi indrettede hele vores produktionslinie derefter” siger direktør Søren Andersen. Han understreger betydningen af, at oplysningernes seriøsitet netop verificeres af neutrale institutioner som Nordjysk Fødevarer Netværk og Det Centrale Kvægregister, hvis CKR-nummerregister (svarende til dyrenes CPR-numre) bl.a. bruges som digitalt opslagsværk.

Avanceret teknologi

Hos Lidl Danmark A/S, der på bare fem år har åbnet foreløbig 81 butikker over hele landet, ser man det nordjyske foodtag-initiativ i en større sammenhæng:

”Vi vil gerne tilbyde vores kunder mest muligt dansk kvalitetskød og samtidig bevidstgøre fremtidige kunder om denne for os vigtige prioritet. I den strategi indgår det, at vi får lov at være først, og samarbejdet med de producenter, der efterhånden implementerer foodtag-ideen”, forklarer indkøbsdirektør, Dan Lykholt.

Bag den avancerede teknik står i øvrigt en række højteknologivirksomheder, nemlig: **Lyngsoe Systems** i Aars, der har udviklet foodtag.dk og samlet de tekniske tråde i projektet, **Marel**, hvis avancerede sporingsanlæg holder styr på den interne sporing i slagteprocessen hos Himmerlandskød, samt Kvæg-databasen, der står hos **Videnscenter for Landbrug** i Århus, og er videreudviklet i forhold til Foodtag.dk.

Adskillige applikationer til smartphone åbner mulighed for scanning af strekkoder og dermed benyttelse af det nye foodtag-tilbud. F. eks. kan Scanlife eller Barcode Scanner downloades gratis. Læs mere om foodtag-initiativet på www.foodtag.dk, hvor der også er eksempler på, hvordan forskellige helt konkrete varer præsenteres. Og læs mere om Nordjysk Fødevarer Netværk på www.nordjyskfood.dk. Foodtag-initiativet præsenteres første gang kommercielt med kalvefileten fra Himmerlandskød som første vare - i Lidl's udsalgsavis for uge 17, der udkommer lørdag den 23. april.

For yderligere oplysning kontakt direktør Hardy Jensen, Nordjysk Fødevarer Netværk, tlf.: 70 20 66 71 / 29 62 02 24 eller email: haj@agrowise.dk og læs mere på www.nordjyskfood.dk
Direktør Søren Andersen, Himmerlandskød A/S kan kontaktes på telefon 61 39 14 72 eller email: sa@himmerlandskoed.dk og læs mere på www.himmerlandskoed.dk
Indkøbsdirektør Dan Lykholt, Lidl kan kontaktes på telefon: 76 35 01 80 / 29 20 60 80 eller email: dan.lykholt@lidl.dk – alternativt Brian Kjær (indkøber) på telefon: 76 35 02 14 / 22 87 23 22 eller email: brian.kjaer@lidl.dk