

Hvernig mætum við upplýsingapörf neytenda í breyttu umhverfi?



Valur Norðri Gunnlaugsson

valur@matis.is

Vörustjórnun og Fjórða lönbyltingin

Rekjanleiki með nýjum kröfum og tækni.

Vorráðstefna Vörustjórnunarfélags Íslands 7. maí 2019



Almennur réttur neytenda

Vera upplýstir

Öruggir

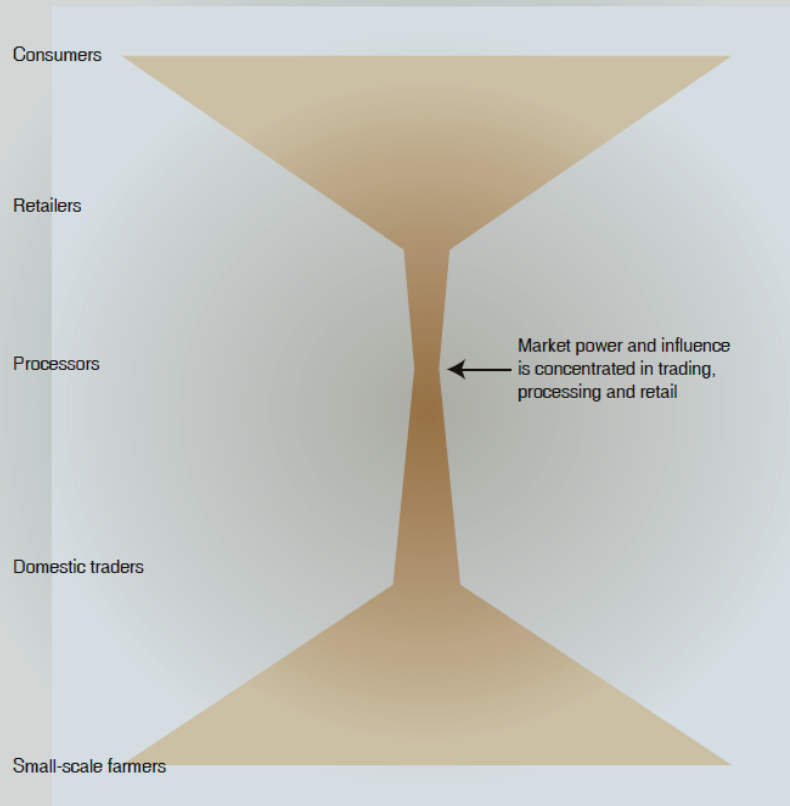
Á þá sé hlustað

Hafi eitthvað að segja um þá þætti sem hafa áhrif á þá

Hafa aðgang að grunnþjónustu

Að vita hvar fæðan þín hefur verið og öll þau vandamál sem upp kunna að koma geti verið rakin til baka í virðiskeðjunni og löguð.

Market concentration offers fewer opportunities for small scale farmers

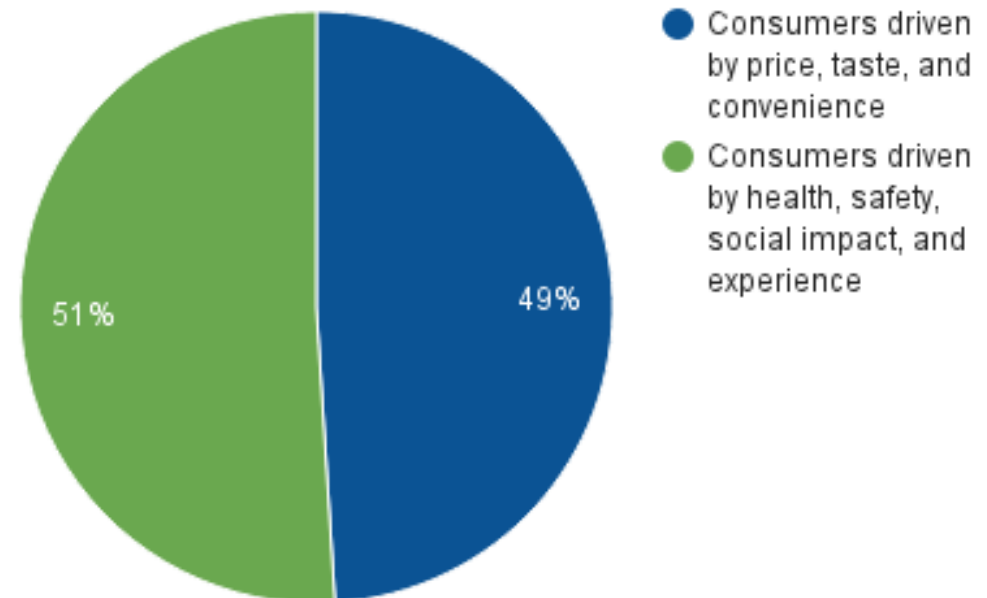


- Margir aðilar sem koma að áður en afurð kemst á leiðarenda
- Mörg hráefni með mismunandi uppruna
- Mörg vinnsluþrep
- Margar afurðir
 - Litlar lotur
 - Stuttur líftími
- Lág hagnaðarprósenta
- Valdið liggur hjá vinnsluaðilum, heildsölum og smásölum

Kauphegðun að breytast

- Þægindi, verð og bragð
- Heilsa og heilsuhreysti (health and wellness), öryggi, samfélagsleg áhrif/ábyrgð og reynsla farin að hafa meiri áhrif (Deloitte, 2015)
- Gagnsæi virðist vera gegnumgangandi þáttur hjá flestum neytendum.

Purchase Decisions



Fjögur atriði gegnumgangandi í kröfum neytenda...

WhiteFishMall



Vilja:

Upplýsingar (upstream) úr virðiskeðjunni (til að treysta afurðum)

Upplýsingar um umhverfisálag afurða (vottun á upplýsingunum)

Kjósa:

Persónulega þjónustu við kaup á sjávarafurðum

Afurðin sé fersk, heilsusamleg og þægindi (convenience)

MailOnline

Home | News | U.S. | Sport | TV&Showbiz | Femail | **Health** | Science | Money | RightMinds

News Home | Arts | Headlines | Pictures | Most read | News Board

Lochmuir salmon? It doesn't exist: How supermarkets invent places and farms to trick shoppers into buying premium food

What kind of fish is this?
Atlantic Cod



Common name Atlantic Cod
Scientific name *Gadus morhua*

Atlantic cod has a mild and sweet flavor with firm and flaky texture.

Facts and habitat

whitefishtest.herokuapp.com/2

What kind of fish is this?
Atlantic Cod

Who caught it?
Kristin PH 157

How was it caught?
LineCaught

When was it caught?
February 6, 2013

What's in it?
Nutritional info

How can it be prepared?
Recipes

Is it at sustainable levels?
Yes

Questions or comments?
Contact us!

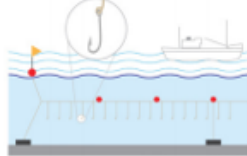
Who caught it?
Kristin PH 157



Captain Njall Kolbeinsson
Owned by Viginn
Landing Harbor Húsavík
Type of ship Multi-Purpose
size of crew 14

History

How was it caught?
LineCaught



Long lining is one of the most fuel-efficient methods. A line is set out from a few hundred meters to possibly over 50km. It is set with short lines with baited hooks attached at intervals. The line is set horizontally along the bottom. The size of fish and species is determined with hook size and type of bait used.

1. Location of Catch

It was LineCaught at the depth of 130 meters on February 6, 2013 at 05:11. The temperature was 2° and winds where up to 13 miles. The Bait used for this fish was Seary.



2. Landing Dock

How can it be prepared?
Recipes

The positive health effects of eating cod can easily be lost if it is not properly prepared in a healthy way. We recommend baking, broiling or grilling as cod preparation for optimum results.



Heat the oil in a frying pan, add the onion, then fry for 5-8 mins until lightly browned. Do so in the oven, sugar, pepper and salt. Then bring to the boil. Simmer 5 mins, then slip the cod into the sauce. Cover and gently cook for 8-10 mins until the cod flakes easily. Serve with baked or steamed potatoes.

Is it at sustainable levels?
Yes

Catch of area Longline
Capture Area North East Atlantic
Stock Area Iceland
FAD 27
Stock Detail Via
Size of crew 14

The Icelandic cod stock is assessed by ICES as being of sustainable levels or healthy and is being harvested sustainably.

Fishing is prohibited in areas where numbers of small cod-fish there exceed within the catch around 20%. Overfishing is prohibited in Iceland as the whole catch must be landed.

Reference links

What's in it?
Nutritional info

Cod is high in protein and low in saturated fat.

It is a lean white fish, provides 17.4 g of protein, zero carbohydrates and only a modest amount of fat per 100 grams. It is also a source of healthy omega-3 fats.

Cod is only 7% kcal or 100 grams so is difficult to find a healthier choice out there.



Nutrition Facts for Raw Cod
Serving Size (100g)
Amount Per Serving
Calories 76.0



TESCO
2 SKINLESS & BONELESS
COD LOINS

WEIGHT **0.266** PRICE PER KG **£11.00** PRICE **£2.93**

USE BY
24 Sep

A typical loin contains

Calories	Sugar	Fat	Saturates	Salt
100	0g	0.6g	0.7g	1.1g
5%	0%	1%	1%	18%

of your guideline daily amount

Suitable for home freezing. Keep refrigerated. Once opened, use immediately.



WHY NOT TRY...
BAKED WITH OLIVE OIL, CHORIZO, CHERRY TOMATOES AND THYME
Cod (*Gadus morhua*) loins, skinless and boneless.
Oven: • Remove all packaging. • Place on a baking tray in the centre of a pre-heated oven 180°C/350°F/Gas Mark 4 for 20-25 minutes. • Adjust times according to your particular oven. (For fan assisted ovens cooking times should be reduced). • All appliances vary, these are guidelines only. • Check food is piping hot throughout before serving. • **Not suitable for cooking from frozen.**
Freezing guidelines: • Freeze on day of purchase. Use within one month.
Defrost: • Defrost thoroughly for a minimum of 10 hours in the refrigerator.
IMPORTANT: If food has thawed, do not refreeze.
Caution: • Although every care has been taken to remove bones, some may remain.
Storage: • Keep refrigerated. • Once opened, use immediately. • Use by: see front of pack. • This product may have been previously frozen and has been restored to chill temperature under carefully controlled conditions. It is still suitable for home freezing.

4350
Nutrition
Typical values
100g contains
A typical loin (140g) contains
Additional information:
• For recipe inspiration and to see how we work with suppliers visit www.tesco.com/realfood
DISPOSAL - PACKING - PLASTIC

Caught in the North East Atlantic by line, trawl or net.
Packed in the U.K. for Tesco Stores Ltd., Cheshunt EN8 9SL, U.K.
© Tesco 2013. SC4140

FOOD LABELS IN SWITZERLAND
graphic showing quality (animal welfare, local lab

animal welfare
regulating: humane animal husbandry; natural t
slaughter; sustainable stocks (fish); run for animal

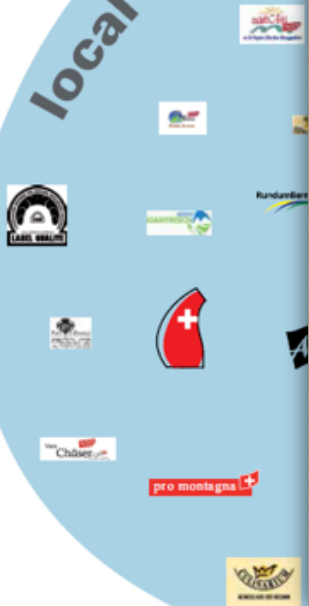
local labels
regulating: national origin; regional origin; prote
tion location

protecting food & enviroment
regulating: production; ingredients; healthy; mai
sustainable for the enviroment

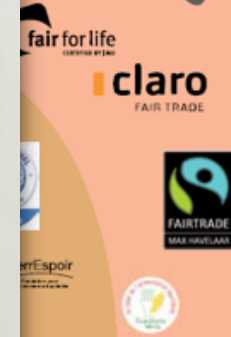
social labels
regulating: fair trade,
social activity, health



local labels



al labels



oment

protec



◀ WHERE YOU SEE THIS LOGO IT'S WILD SEAFOOD



Relatively abundant; fishing method causes little damage

Aðgeining á viltum sjávarfangi og eldi, ástand stofna tilgreint.



Heilindi í viðskiptum með matvæli

Tegundasvik

Rannsókn á vegum Food Safety Authority 2011:

- 7% af fisk seldum sem þorskur í Bretlandi var ekki þorskur.
- Samskonar rannsókn framkvæmd á Írlandi sýndi að 28% fisks sem seldur var sem þorskur, var í raun ekki þorskur.

Ísland – bezt í heimi?

Matís rannsakaði hvernig málum er háttað hér á landi og tók 56 sýni á 22 veitingahúsum. Rannsókn á þeim leiddi í ljós að í um fjórðungi tilfella reyndist fiskitegundin vera önnur en getið var á matseðli.

Dæmi:

- Langa seld sem þorskur (ítrekað)
- Keila seld sem skötuselur
- Þorskur seldur sem ýsa
- Steinbítur seldur sem keila
- Hlýri seldur sem steinbítur
- Yellowfin túnfiskur seldur sem bláuggi
- Bigeye túnfiskur seldur sem yellowfin



AUTHENT NET



Hvernig mætum
við
upplýsingapörf
neytenda í
breyttu
umhverfi?

- **Gagnsæi með rekjanleika**
- **Stytttri virðiskeðjur og einfaldari vörur**
- **Matvælasóun**
- **Ný tækni – nýjar áskoranir**

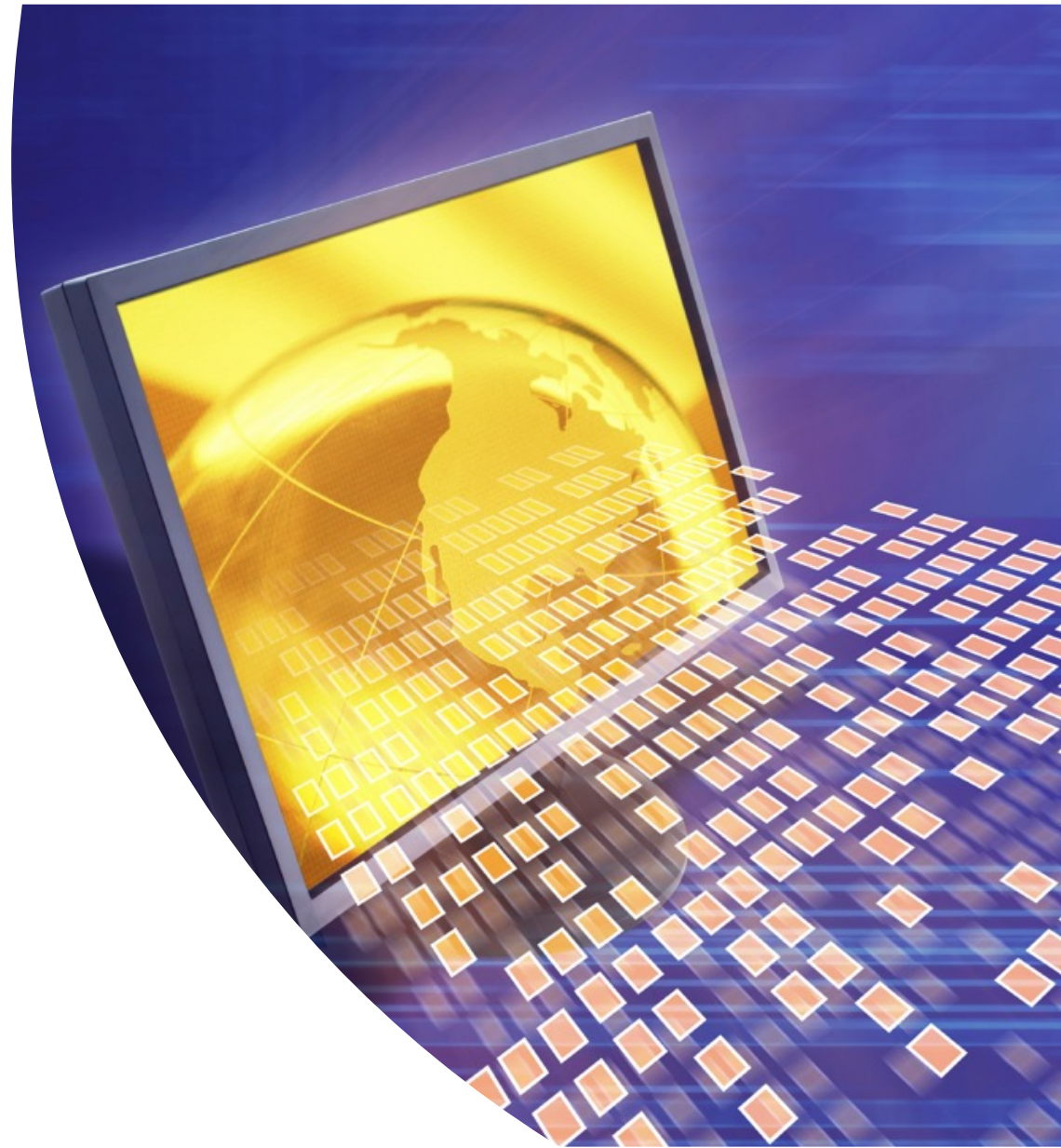
Sögustund gefur gull...

Framþróun í:

- Internet hlutanna
- Skynjurum
- Netverkum
- Farsímum
- Vélbúnaði

Stuðlar að gagnasöfnum sem við höfum ekki áður séð.

Á að auka gagnsæi, skila neytendum upplýsingum og færa þeim öryggi!



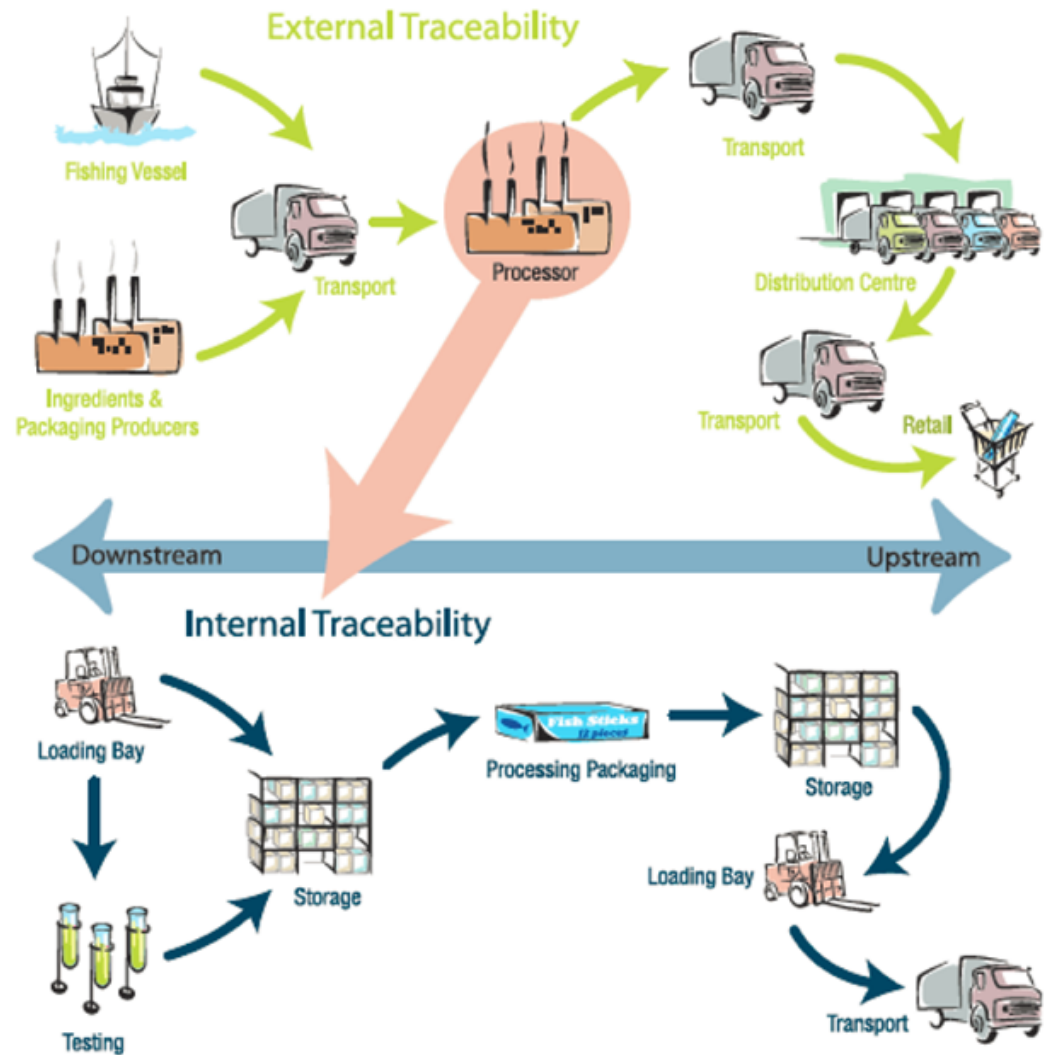
Styttri virðiskeðjur og einfaldari afurðir

Tæknin getur/er að stytta og einfalda virðiskeðjur

- Netsala með vörur og þjónustu
- Milliliðum fækkað/sleppt
- Hnattræn þróun

Einfaldari afurðir

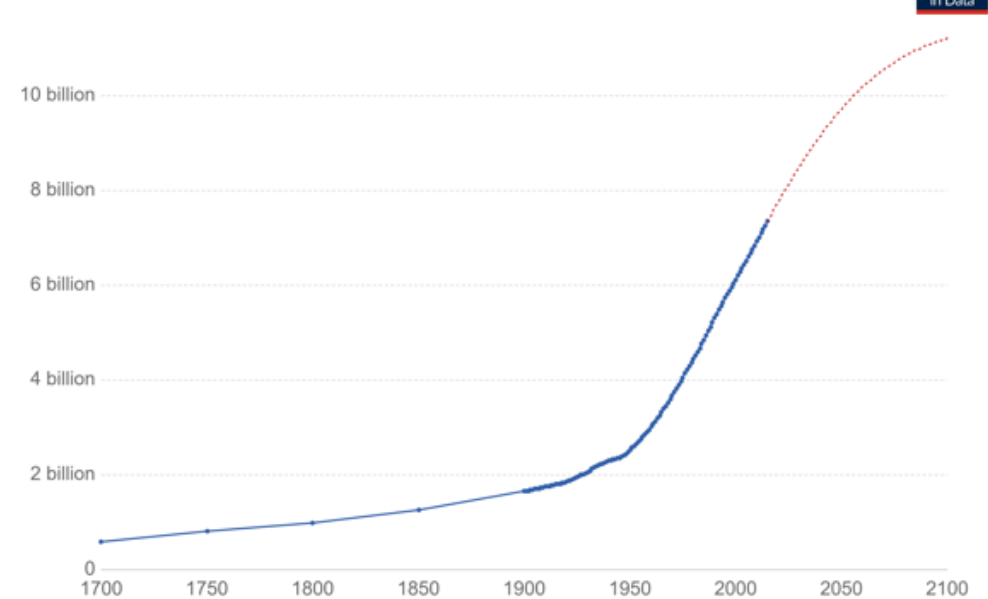
- Nýjar vörur með færri og rekjanlegum innihaldsefnum
- Núverandi framleiðendur eru að taka hráefni frá færri aðilum og nota rekjanleikastaðla
- Rækta hráefni nær neytandanum



Minni sóun

- Þriðjungur matvæla nær ekki á disk neytenda
- Fæðukerfið ber ábyrgð á 25% gróðurhúsa-lofttegunda
- Gróðurhúsaáhrif munu hafa veruleg áhrif á ræktun
- Lítil fjárfesting í grunnframleiðslu, sér í lagi ræktun í vanþróuðum löndum.

World Population over the last 12,000 years and UN projection until 2100



Source: World Population over 12000 years - various sources (2016), Medium Projection - UN Population Division (2015 revision)
OurWorldInData.org/world-population-growth/ • CC BY

Ný tækni – nýjar áskoranir

Bálkakeðja (blockchain) gæti virkað fyrir matvælaíðnað.

- Allir aðilar í virðiskeðjunni verða að taka þátt svo þetta virki.
- Núna er staðlaleysi að koma í veg fyrir framþróun.

Fáir aðilar hafa reynt þetta fyrir virðiskeðju matvæla.

- Það sem hefur verið gert, hefur verið prófað í einföldum keðjum með fáum þátttakendum.
- Walmarkt að vinna með IBM varðandi græna blaðgrænmetið



Hver borgar?

Þróunarstarf kostar...



TRACEABILITY IS FREE

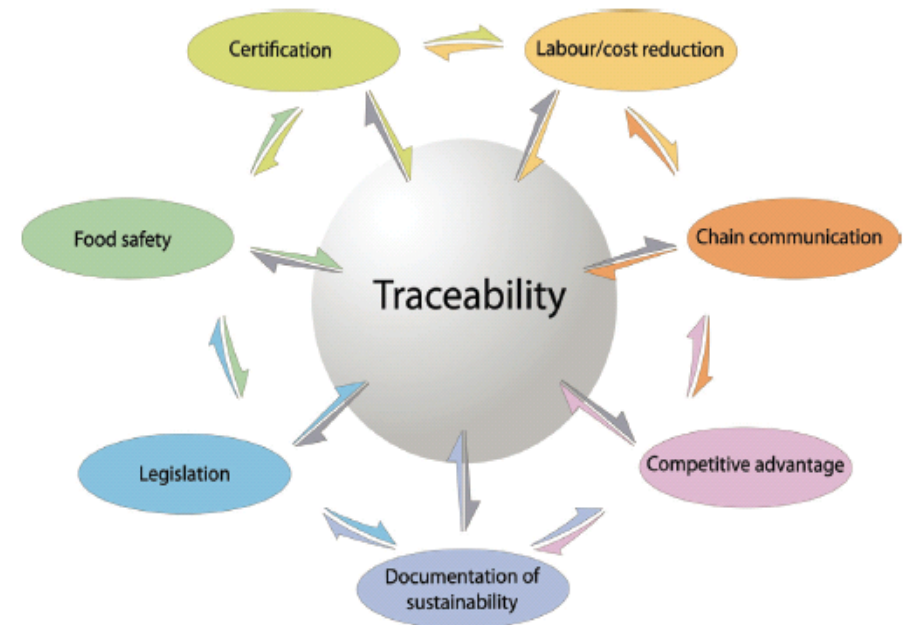
Competitive Advantage of Food Traceability to Value Chain Management

August 12, 2013

Authors:

Martin Gooch, PhD
Director, Value Chain Management Centre
CEO, VCM International
Tel: +1 416.997.7779
martin@vcm-international.com

Brian Sterling, P.Eng.
President, SCS Consulting
Tel: +1 416.402.4460
brian.sterling@scs-consulting.ca





Samantekt

- Notið staðla – svo ólík kerfi geti talað saman



Stofnun Árna Magnússonar í íslenskum fræðum

Flokkun: [Hugvísindi](#) » [Málvísindi: íslensk](#)

Hvort er þörf á gagnsæi eða gegnsæi þegar allir hlutir eiga að liggja ljósir fyrir?

Forliðurinn *gagn-* hefur fleiri en eina merkingu. Í fyrsta lagi merkir hann 'gegn-, and-, mót-, hvor gegn öðrum' og er þá notaður í orðum eins *gagnrök*, *gagnkvæmur*, *gagnstæður*. Í öðru lagi er merkingin 'gegnum' eins og í *gagnsær* og í þriðja lagi 'gjör-, mjög' eins og í *gagnkunnugur*.

Forliðurinn *gegn-* er notaður í merkingunni 'gegnum' eins og í *gegnær*, *gegnblautur*. Forliðirnir hafa því að hluta til sömu merkingu, það er merkingin í lið tvö í *gagn-* er hin sama og í *gegn-*.

Recommend 8



Útgáfudagur

10.2.2009

Spyrjandi

Halldór Birgir Jóhannsson

Efnisorð

[gagnsæi](#) [gegnæi](#)
[forliður](#) [gagn](#) [gegn](#)

Höfundur



Guðrún Kvaran
prófessor

Takk fyrir