



GOLOCALFOOD

NEM ADGANG TIL LOKALE, UNIKKE SMAGS- OPLEVELSER



Dennis Bisgaard og Henrik Ottesen sælger bl.a. kød, fisk og grøntsager hurtigt og nemt via den online fødevarerportal GOlocalfood.dk.

Hos GOlocalfood ønsker man at øge tilgængeligheden til lokalt producerede fødevarer, og virksomheden er for nylig flyttet ind i Agro Business Park, som et led i også at være repræsenteret i Region Midtjylland.

Tekst: Marie Poulsen, Foto: Flemming Nielsen

Det er nu blevet meget lettere at få lokalt producerede fødevarer i Region Midtjylland takket været GOlocalfoods fødevarerportal www.golocalfood.dk. Her udbydes et spændende udvalg af både økologiske og konventionelle specialfødevarer, såsom diverse slags kød, fisk, grøntsager, honning, drikkevarer, chokolade, osv. Virksomheden ejes af Henrik Ottesen og har base i Aalborg.

Ifølge Henrik Ottesen kan trenden i dag defineres således, at "the new going out is staying in" - dvs. at forbrugere i dag i højere grad vælger at spise gode kvalitetsprodukter hjemme i stedet for at gå på restaurant. Her kommer GOlocalfood ind i billedet.

Simpelt og enkelt koncept

Konceptet hos GOlocalfood er at gøre det simpelt for kunden at handle lokalt producerede kvalitetsfødevarer på nettet – du handler ét sted, betaler kun én gang og får varerne leveret ét sted. Samtidig øges tilgængeligheden til produkterne, idet mange af varerne ofte kun sælges ude ved de lokale gårdbutikker.

- Det er gratis for producenterne at få deres produkter på portalen, og de bestemmer selv prisen på deres varer. For producenterne er der ingen forpligtelser, de kan stadig sælge til alle kanaler, og derved kan tilstedeværelsen på GOlocalfoods fødevarerportal ses som en mulighed for mersalg. GOlocalfood tager et fast gebyr for at ordre håndteringen af produkterne, men gebyret er indregnet i den pris, du ser på hjemmesiden, og derved er der ingen skjulte gebyrer, siger Henrik Ottesen.

Levering foregår lige nu kun til arbejdspladser, så for at kunne handle skal ens arbejdsplads være registreret som kunde. Varer bliver typisk leveret i kantiner, og i kraft af GOlocalfoods samarbejde med Compass Group, som er en af verdens største kantineserviceudbydere,

har virksomheden fået adgang til ca. 50-75.000 brugere alene ad den vej. På sigt vil der også blive leveret til detailbutikker, restauranter og på privatadresser.

Sporbarhedssystem viser vejen fra jord til bord

Hos GOlocalfood har man valgt at lægge stor vægt på adgangen til information omkring de produkter, der forhandles. Nordjysk Fødevarer-netværk har lavet et sporbarhedssystem, der kaldes Foodtag, som kan dokumentere produktets vej fra jord til bord. GOlocalfood kan lægge et link ind på deres hjemmeside, der kan fortælle sporbarheden om produktet, fx hvor silden til et glas sild i øko-lage er blevet fanget. Desuden har én af udfordringerne for virksomheden været at definere, hvornår et produkt kan betegnes som lokalt, men ifølge Henrik Ottesen afhjælper Foodtag-systemet det:

- Ved at give brugeren adgang til dette system behøver vi ikke at påtage os smagsdommerrollen, for så kan den enkelte forbruger selv vurdere, om produkterne er lokale for dem. Dette er også en måde at gøre tingene lidt sjovere for slutbrugeren.

Samarbejde med Future Food Innovation

Det startede oprindeligt ud som et projekt i Nordjylland i 2008, men man opdagede hos GOlocalfood, at der var en interesse for at få en tilsvarende fødevarerportal i Region Midtjylland. Herefter indledte man et samarbejde med Future Food Innovation (FFI), som er et innovationsmiljø, der skal understøtte åben, radikal innovation inden for fødevarerområdet og dermed styrke det regionale fødevarerhvervs vækstmuligheder. Det er sammen med Videncenter for Fødevarerudvikling (VIFU), at GOlocalfood har fået tildelt støttemidler af FFI til at starte projektet op i Region Midtjylland.

- Samarbejdet med FFI har været meget værdifuldt, og det har bl.a. betydet, at vi hurtigere og mere effektivt også har kunnet indtage Region Midtjylland. Det har været rigtig vigtigt for os, da de samarbejdspartnere og afsætningskanaler, vi har med at gøre, har stillet krav til, at vi skal være landsdækkende, udtaler Henrik Ottesen.

Virksomheden har indgået en aftale med en detailkæde med 200 butikker, som vil bidrage til at give adgang til et endnu større marked. Desuden arbejdes der på at få flere dagligvarer med i sortimentet, såsom mælk, oksekød og svinekød.

Få sidste nyt om nye producenter, produkter og trends ved at tilmelde dig nyhedsbrevet på www.golocalfood.dk

FAKTA

GOlocalfood.dk er en helt ny netportal, der gør det muligt for forbrugerne at få fat på nord- og midtjyske fødevarer på en ny og simpel måde. Dermed vil alle nu kunne få adgang til de delikatesser og unikke smagsoplevelser, der findes i de mange gårdbutikker rundt omkring i regionen.

I løbet af 2012 vil hele landet få mulighed for at købe online på portalen, og det vil desuden blive muligt at købe produkterne i SuperBest.

Læs mere på www.golocalfood.dk.

Samarbejdspartnere: Videncenter for fødevarerudvikling (VIFU), GOlocalfood og Ringkøbing Erhvervsråd.