

Η Ικνηλασιμότητα στην υπηρεσία της κτηνοτροφίας: «Από το λιβάδι στο πιάτο»



Ηλεκτρονική σήμανση



Γεωγραφικός Φράκτης



Ειδοποιήσεις θερμοκρασίας



Κινητικότητα



Διαχείριση



Πρόβλεψη καιρού

Άρθρο της:

Δρ. Ευδοκίας Κρυσταλλίδου, Senior Project Leader, Γραφείο Διαχείρισης Στρατηγικών Έργων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής



Οι απαιτήσεις ποιοτικών αγορών κρέατος σε διεθνές επίπεδο είναι συγκεκριμένες και έχουν κοινά σημεία αναφοράς τα οποία συνοψίζονται στα ακόλουθα: σταθερές ποσότητες και ποιότητα, πληροφορίες για την εκτροφή και φροντίδα των ζώων, ικνηλασιμότητα, τήρηση προτύπων, ορθή υλοποίηση logistics (χρόνοι, συνθήκες μεταφοράς, διαρκής ενημέρωση).

Το γραφείο Διαχείρισης Στρατηγικών έργων της Αμερικανικής Γεωργικής Σχολής επιχειρεί την αξιοποίηση της ψηφιακής τεχνολογίας για την διαχείριση, αλλά και την ικνηλασιμότητα βοοειδών ελευθέρως βοσκής της σπάνιας Βραχυκερατικής φυλής και της Ελληνικής Κόκκινης φυλής που εκτρέφονται στα ορεινά της Ροδόπης.

Οι αυτόχθονες φυλές αποτελούν αναξιόποιο πολιτιστικό κεφάλαιο για την κτηνοτροφία και εν δυνάμει πηγή εισοδήματος για τον τοπικό πληθυσμό που σήμερα δυσκολεύεται να επιβιώσει στις ορεινές και ημιορεινές περιοχές. Οι ορεινές περιοχές της Ελλάδας είναι σημαντικού ενδιαφέροντος και σημασίας εξαιτίας της σπάνιας βιοποικιλότητας και των πολλών μοναδικών ειδών κλωρίδας και πανίδας. Οι πλούσιοι αυτοί βοσκότοποι αποτελούν τη φυσική διατροφή των ελληνικών φυλών βοοειδών. Η ελεύθερη βόσκηση γίνεται χωρίς ιδιαίτερη οργάνωση και καθοδήγηση με αποτέλεσμα η δυναμική της παραπάνω εκτροφής να μην αξιοποιείται πλήρως. Οι κτηνοτρόφοι δεν μπορούν να στηρίζουν τη βιωσιμότητα τους στην οικονομική ενίσχυση διατήρησης των γενετικών πόρων της φυλής. Θα πρέπει να δημιουργήσουν και να υλοποιήσουν ένα νέο οικονομικό μοντέλο που θα βασίζεται στην αξιοποίηση των ευεργετικών επιδράσεων της βόσκησης, καθώς και των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών της φυλής που διαθέτουν. Η αξιοποίηση της περνάει μέσα από την συνδυαστική χρήση ψηφιακής τεχνολογίας και εστιασμένης πολιτικής μάρκετινγκ.

Τις ανάγκες αυτές καλύπτουν οι τεχνολογίες Digitalimal και “Kalaθος Meat -TRACE”

Η λογική της προσέγγισης που ακολουθείται είναι «από το λιβάδι στο πιάτο» και μπορεί

να χωριστεί σε δύο μέρη με αντίστοιχες τεχνολογίες:

A. Η εκτροφή των ζώων μέχρι το σφαγείο υποστηρίζεται από τεχνολογία Digitalimal με κολλάρα IoT (Internet of Things) που επιτρέπει εξ’ αποστάσεως παρακολούθηση σε πραγματικό χρόνο και διαχείριση ζώων μέσω cloud. Το στίγμα και η ταυτότητα των ζώων αποτυπώνεται σε google earth και είναι διαθέσιμο στον κτηνοτρόφο αλλά και στους τελικούς καταναλωτές

Μέσω της εφαρμογής είναι δυνατή η παρακολούθηση των παρακάτω:

B. Από το σφαγείο μέχρι το σημείο κατανάλωσης εφαρμόζεται ένα Ολοκληρωμένο Σύστημα Ικνηλασιμότητας Κρέατος (“Kalaθος Meat -TRACE”), το οποίο θα κινείται πέρα των νομοθετικών απαιτήσεων με βασικό άξονα την εφαρμογή αποδεδειγμένων καλών πρακτικών διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας.

Το “Kalaθος Meat -TRACE” ενσωματώνει απαιτήσεις και οδηγίες αναφορικά τόσο με την εσωτερική ικνηλασιμότητα εντός των μονάδων επεξεργασίας, όσο και της συνολικής (εξωτερικής) ικνηλασιμότητας των ζώων σε ολόκληρο το εύρος της εφοδιαστικής αλυσίδας (χονδρεμπόρους, μεταφορείς κλπ). Συνοπτικά το “Kalaθος Meat -TRACE” υλοποιεί τα παρακάτω:

- Ολοκληρωμένο σύστημα ικνηλασιμότητας κρέατος από τη φάρμα μέχρι και το σημείο πώλησης αξιοποιώντας και τα στοιχεία από το Digitalimal.
- Χρήση των παγκόσμιων προτύπων της GS1 (GLN, GTIN, GCP) για εσωτερική και εξωτερική ικνηλάτηση σε κάθε στάδιο της παραγωγής.
- Χρήση κωδικών αριθμών παλέτας (SSCC) για παρακολούθηση της μεταφοράς των προϊόντων από σημείο σε σημείο σε όλο το μήκος της εφοδιαστικής αλυσίδας.
- Παροχή πλούσιας πληροφορίας στον καταναλωτή με χρήση mobile app – λήψη feedback από τον καταναλωτή και παραγωγή marketing analytics με αξιοποίηση προσέγγισης crowdsourcing, όπου οι ίδιοι καταναλωτές αξιολογούν την εμπειρία τους από το προϊόν.
- Χρήση τεχνολογίας Beacon (BLE) για προώθηση ενημερωτικών μηνυμάτων απευθείας στο smartphone του καταναλωτή εντός του καταστήματος πώλησης των προϊόντων κρέατος. **M**