

Hauki matkaa älypuhelimella

Seurantajärjestelmä: Mamk testaa kalan toimitusketjun seuraamiseen kehitettyä sähköistä menetelmää.

Kuluttaja: Kalan ostaja voisi kalatiskillä tarkistaa älypuhelimellaan, mistä kala on pyydetty ja milloin.

Johanna Vasara

Älypuhelimella luettu NFC-tarra kalatiskin päällä paljastaa, että savonlinnalainen ammattikalasta ja Paavo Pekkinen sai Saimaan Paasvedestä saaliikseen haukia sunnuntaina kello 11.21. Samana päivänä kello 13.54 jäitetty saalis oli jalostajalla Kokonlahdessa ja seuraavana aamuna Mikkelin K-Citymarketin tiskissä Graanissa.

Mikkeliläinen innokkaaksi kalansyöjäksi tunnustautuva Mauri Soininen seurasi tiistai-aamuna kalan toimitusketjun jäljitystä hyväksyvästi.

–Kätevästi se näyttää, mistä kala on kauppaan tullut. Se on läheltä ja se on tuoretta, mikä on minulle kaikkein tärkeintä. Itse en kaupassa näitä tietoja juuri tarvitsisi, sillä kalastan omat ruokakalat melko tarkkaan itse.

Vastaavia seurantatietoja sai kännykän näyttöön myös muista järvikaloista. Tiedot pyörivät lisäksi tiskiänsä asennetulla näyttörudulla.

Järvikalan toimitusketjun sähköistä seurantajärjestelmää on tämän vuoden ajan kehitetty Mikkelin ammattikorkeakoulussa.

Sen avulla kalan matka kauppaan tai ravintolaan ja kylmäketjun katkeamattomuus ovat todennettavissa sähköisesti



Nämä muikut on kalastettu Puruvedestä.

koko toimitusketjun ajalta. Järjestelmä yhdistää Radio Frequency Identification eli RFID- ja mobiiliteknologiaa.

”Kätevästi se näyttää, mistä kala on kauppaan tullut.

MAURI SOININEN
ASIAKAS

Tekniikka kuulostaa vaikeaselkoiselta, mutta itse järjestelmä on helppokäyttöinen eikä vaadi tolkkumasti vaivaa ketjuun kuuluvilta.

Kalalastin mukana matkustaa veneestä tiskiänsä saakka pieni tunnistekortti, jonka kalastaja ensimmäisenä aktivoi älypuhelimellaan ja laittaa kalalaatikkoon.

Järjestelmään siirtyvät tiedot saaliista, kellonajat ja säilytyslämpötilat. Seuranta jatkuu yhtä tarkkana koko reitin ajan.

–Tekniikkaan kuuluvat älypuhelin, sovellus, tarrat ja lämpötilaloggeri eli tunnistekortti. Hinta jää hyvin kohtuulliseksi, kertoo projektityöntekijä Nina Parkkinen.

Järvikalakalaketjun seuranta

Hankkeessa kehitetään järvikalan saatavuutta, laadunhallintaa ja jäljitettävyyttä radiotaajuuksiin perustuvalla etätunnistustekniikalla.

RFID-tekniikan avulla voidaan seurata kalan matkaa kalastajalta jalostajalle ja edelleen kauppaan tai ravintolaan. Menetelmään voidaan liittää myös lämpötilan seuranta ja nettipalveluja.

Vuoden 2013 aikana hankkeen toteuttavat Mikkelin ammattikorkeakoulu ja Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti.

Rahoitus tulee Maa- ja metsätalousministeriön Laatu- ja elintarvikkeiden ohjelman kautta.

Mikkelin K-Citymarketissa sähköistä seurantajärjestelmää testattiin ja siihen haettiin kuluttajanäkökulmaa yhden päivän ajan. Savonlinnan K-Citymarketissa menetelmää on testattu koko lokakuun.

Kokemukset ovat järjestelmän kehittäjän, IT-asiantuntijan ja Janne Hyötyläisen mukaan olleet hyviä.

–Helppokäyttöisyyttä on kiitetty tosi paljon. Käyttö ei vaadi juurikaan ylimääräisiä ponnisteluja. Siihen juuri pyrittiinkin.

–Menetelmä kiinnostaa laajasti, mutta paljon on tekemistä muun muassa markkinoin-



Mikkelin ammattikorkeakoulun projektipäällikkö Teija Rautiainen näytti kädestä pitäen Mauri Soiniselle, miten älypuhelimella napataan tarrasta tiedot myytävän kalan alkuperästä ja kulusta järveltä kauppaan tiskiänsä.

nissa ennen kuin siitä voi tulla kaupallinen tuote, Hyötyläinen arvioi.

Mauri Soininen kysyi seurantajärjestelmän esittelijöiltä, kerroko järjestelmä, miten Norjassa pyydetty lohi on reissannut Thaimaassa asti fileoitavana ja

kuinka kauan se on viennyt aikaa.

Ei kerro, mutta Soininen osuu kommentillaan silti asian ytimeen. Seurantajärjestelmän kehittämisen tarkoituksena on ollut lisätä kiinnostusta kotimaiseen kalaan ja tukea sen kilpailukykyä ja tuotteen laatua.

–Yleisestikin on hyvä kehi-

tyssuunta, että ihmiset ovat entistä enemmän kiinnostuneita, mistä ruoka tulee. Ei pelkää kalasta, vaan kaikista elintarvikkeista, Soininen sanoo.

Sähköinen seurantamalli olisi helposti siirrettävissä minkä tahansa elintarvikkeen tuotantoketjuun.