

Världens första helt spårbara öl!

-svensk, ekologisk, lokal och dokumenterad med blockkedja

*Den tredje maj lanseras en världsunik öl, detta genom ett projekt där för första gången en öl, lokal och ekologisk, kan verifieras och spåras genom hela processen med blockkedjeteknik. I **Helt Spårat/Ängöl** har hela produktionsprocessen övervakats och dokumenterats och konsumenten som slutligen håller flaskan i handen kan ta del av hela dess historia från början till slut.*



Johan Zethraeus, Oscar Falkström,
Peter Nygren



Johan Rennemark, Josefin Öge,
Johan Håkansson, Emil Lindén



IBM Business Partner
Frode Langmoen



FoodChain
Cecilia Ryegård



Skira
Jacob Morén



Horngården
Henrik Jönsson



Ullälva Gård
Wilhelm Aschan

Varför intresserar sig IBM, ett av världens största företag inom databranschen för ett nischat, småskaligt ölprojekt i Småland? Svaret är enklare än man kan tro. IBM vill utveckla spårbarhet i livsmedelsbranschen och driver och utvecklar idag världens enda större spårbarhetssystem med blockchainteknik, IBM Food Trust.

- Många av de mervärden som konsumenten är intresserad av skapas på gården. Det är bland annat därför vi tycker att det här projektet är väldigt intressant, då vi ser hela kedjan från gård till konsument och där all data kan bli synlig för konsumenten i och med IBM Food Trust. Det är extra roligt att både Foodchain By Blockchain och Skira är del av IBMs svenska Startup "with IBM Accelerator program", säger Frode Langmoen, som representerar IBM i projektet.

Foodchain by Blockchain är en av de första aktörer i världen som använder blockchain för att dokumentera processer på gårdsnivå. Det möjliggör en helt ny grad av kommunikation av mervärden mellan lantbrukare, förädlare och konsument. FCB är en neutral part och alla aktörer äger sin egen data. I projekt, som exempelvis **Helt Spårat/Ängöl**, samlar FCB in och

registrerar relevant data i sin plattform. Där kan aktörer använda data genom hela kedjan, samt dela den med andra, utifrån givna sekretess parametrar. FCB kommer att leverera information vidare upp till IBM Food Trust, där större industriella aktörer är mottagare.

- Spårbarhet, transparens och "Storytelling" är på allas läppar inom alla branscher, men kanske framför allt inom livsmedelsproduktionen. Blockkedjan ger helt nya möjligheter inom området. För oss är detta den första produkten på marknaden i en förhoppningsvis lång rad och vi har fler lanseringar i pipeline. Vi utvecklar just nu systemet intensivt, säger Cecilia Ryegård, Foodchain by Blockchain.

Helt Spårat/Ängöl är ett världsunikt projekt där flera aktörer samlats runt processen för öltillverkningen och dokumenterat den med blockkedjeteknik. I projektet ingår, förutom IBM och FCB, bryggeriet Ängöl, mälteriet Brewmaster och den digitala handelsplattformen Skira, som även initierade projektet och har levererat humlen och malkornet till ölen. Både FCB och Skira är med i IBMs acceleratorprogram. Skira erbjuder en fullservice-plattform för handel med spannmål och har kunnat dela datan i projektet digitalt och integrerat.

- Skiras vision är en optimal och hållbar handel av grödor. Vårt mål är att med hjälp av digitalisering och tillgängliggjord information från gårdarna knyta konsumenterna närmare lantbrukarna. Heltsparat.se är ett första steg i att påvisa vilken grad av information man som konsument bör kunna ta del av i framtida produkter. Spårbarhet är nyckeln till att hållbara gårdar också blir lönsamma, säger Jacob Morén - COO på Skira

För ölfantaster är Ängöl och Brewmaster två välkända varumärken. Hos Ängöl ser man många fördelar med blockkedjetekniken:

- Vi har länge velat producera en öl som är helt spårbar. Vi har intresserade och dedikerade kunder som vill veta hela storyn bakom ölet. Detta kan vi nu som första bryggeri i Sverige, och kanske i världen, leverera genom det här projektet. Det känns jätteroligt och är en trolig gamechanger på marknaden, där fler säkert lär följa efter, säger Johan Håkansson, VD och grundare Ängöls Bryggeri.

Hos Brewmaster ser man en stor möjlighet att kunna delge slutkonsumenten mycket mer om produkten än vad som annars är möjligt.

- Vår vision är att säkerställa att våra kunder får råvaror som är svenska, spårbara och hållbart producerade med högsta kvalitet. Det här samarbetsprojekt har möjliggjort att vi på ett transparent sätt visar slutkunderna hela värdekedjan från sått utsäde till färdig öl, via terroir-perspektivet. Då får vi en produkt med tydliga mervärden som går att kommunicera och som värdesätts av fler slutkonsumenter i Sverige, säger Brewmasters VD Peter Nygren.

Ölen, en Kellerbier, innehåller enbart svenskodlade och ekologiska råvaror, vilket bara det i sig är unikt, eftersom nästa all humle i svensk bryggd öl importeras. Malkornet har odlats av Wilhelm Aschan, Ullälva Gård utanför Linköping och humlen är odlad av Henrik Jönsson, Korngården utanför Lund.

I första batchen produceras 6000 flaskor. Ölen finns tillgänglig i Systembolagets beställningssortiment och fysiskt på 10 olika i sydöstra Sverige. Planer pågår redan att fortsätta projektet i större skala för att nå den breda massan av konsumenter. En **Digital**

ölprovning genomförs torsdag 20 maj kl 17 med Robert Andersson, Craft Beer Experience, information om deltagande finns på Heltsparat.se

Kontaktuppgifter (Kontakta primärt presskontakterna för mer info och pressbilder)

- Cecilia Ryegård, VD, FoodChain By BlockChain, 0708152599 (**Presskontakt**)
www.agrovektor.se
- Jacob Morén, Chief Operating Officer, Skira, 0703885574 (**Presskontakt**)
www.skira.se
- Peter Nygren, VD, Brewmaster, 070-4744044 www.brewmaster.se
- Johan Håkansson, VD, Ängöl, 0733460033 www.angol.se
- Frode Langmoen, Nordic Technology Executive, IBM, 0707930053
- Henrik Jönsson, Delägare, Odlat Humlen, Korngården, 0709-929815
www.korngarden.com
- Wilhelm Aschan, Odlande lantbrukare - Odlat malkornet, Ullälva Gård,
0703903105

**Beskrivning av Helt Sparat/Ängöl:
Kellerbier**

Färg

Gyllengul färg.

Doft

Nyanserad doft med inslag av knäckebröd, akaciahonung, färska örter, citrus och halm.

Smakbeskrivning

Nyanserad smak med tydlig beska, inslag av knäckebröd, akaciahonung, färska örter, citrus och halm.

På www.heltsparat.se kan man läsa mer om alla aktörerna och ta del av data runt produktionen av ölet Helt Sparat/Ängöl.