

Føtex vil have flere lokale fødevarer på hylderne

RetailNews.dk
19. juni 2014, 523 ord, Id: e4743132
Føtex
GoLocal



Et nyt samarbejde mellem Dansk Supermarked og GO'Local åbner døren for små, danske fødevarerproducenter og giver lokale dagligvarer på hylderne i Føtex.

Føtex har længe haft en ambition om at få flere danske kvalitetsfødevarer ind på hylderne, og det er der nu banet vej for, hvor Føtex og Dansk Supermarked har indgået et eksklusivt samarbejde med fødevarer-entreprenørvirksomheden GO'local.

Føtex' sortimentschef Jan Møller glæder sig til at kunne tilbyde et mere mangfoldigt udvalg af lokalt producerede fødevarer, som vil variere fra Føtex til Føtex.

- Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små, danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i Føtex, siger han.

Det kommer bl.a. til at betyde, at et Føtex-varehus på Fyn vil have et særligt udvalg af varer fra lokalområdet, som ikke nødvendigvis kan findes i Føtex i Nordjylland.

Større fleksibilitet for små producenter

Konceptet indføres i en testfase i sensommeren, hvor Føtex food-butikkerne får de nye, lokalproducerede kvalitetsvarer ind. Målet er, at alle landets 88 Føtex-varehuse fremadrettet skal forhandle lokalt producerede fødevarer.

For at det kan lade sig gøre, har Føtex indledt et samarbejde med Bjarne Agger Sidelmann, som står bag virksomheden GO'local og den platform, som samarbejdet bygger på. GO'local bliver bindeleddet mellem producenter og Føtex. Logistik og økonomistyring varetages af Dansk Cater A/S, som bliver den direkte leverandør til Føtex. Den model er en fordel for alle parter.

- Vores koncept er gearet til små producenter, som har brug for fleksibilitet. Vi tegner aftaler med producenterne ud fra, hvad de har kapacitet til at kunne levere, og Dansk Cater A/S står for det praktiske med betaling og leverancer til varehusene. På den måde kan alting foregå i en meget mindre og fleksibel skala, forklarer Bjarne Agger Sidelmann.

Kunderne er klar til lokale fødevarer

Ifølge Føtex' sortimentschef Jan Møller ønsker forbrugerne i stigende grad at købe lokale fødevarer, og han glæder sig over, at det nu kan lade sig gøre i Føtex.

- Det har været svært for de små producenter at komme ind på hylderne, fordi vores logistik- og indkøbssystemer slet ikke er gearet til at håndtere små varepartier. Sammen med GO'local har vi nu fundet en unik løsning på det. Vi ved jo, at kunderne gerne vil

købe varer fra lokalområdet. Det kan vi se på salget, hvor fx lokale bryghuse og fødevarerproducenter sælger markant bedre i deres lokalområder. Desuden peger vores egne kundeundersøgelser på, at kunderne gerne vil købe lokalt, siger Jan Møller.

Flere små producenter søges

Indtil videre er der forhandlinger i gang med leverandører, som kan levere både mejeri-, fersk- og kolonialvarer, frost, frugt og grønt til de fem Føtex food-supermarkeder, men Bjarne Agger Sidelmann fra GO'local efterlyser flere, som vil indgå i porteføljen.

- Vi leder efter dedikerede leverandører - alt fra små gartnerier til pølsemagere og mosterier. Vi vil have producenter med en god historie, der har styr på produktionen og fokus på smag, kvalitet og håndværk, siger han og opfordrer alle interesserede til at tage kontakt, hvis de ønsker en plads på hylderne i Føtex.

Dansk Supermarked åbner dørene for lokale producenter

SCM.dk
23. juni 2014, 311 ord, Id: e4757063
Dansk Supermarked
GoLocal, Lokale varer



Nyt samarbejde åbner døren til dagligvaremarkedet for små danske fødevarerproducenter.

BRANCHENYT

Lokale fødevarer er et hit i Coop. Nu åbner også Dansk Supermarked dørene for lokale producenter og giver dem hyldeplads i Føtex. Føtex har længe haft en ambition om at få flere danske kvalitetsfødevarer ind på hylderne, og det er der nu banet vej for, hvor Føtex og Dansk Supermarked har indgået et samarbejde med fødevarer-entreprenørvirksomheden GO'local.

Den nye aftale, der åbner for lokalt producerede fødevarer, glæder Føtex' sortimentschef Jan Møller.

"Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i Føtex", siger han.

Læs også: Dansk Supermarked vrider armen rundt på leverandører

Det kommer til at betyde, at et Føtex-varehus på Fyn vil have et særligt udvalg af varer fra lokalområdet, som ikke nødvendigvis kan findes i Føtex i Jylland.

Større fleksibilitet

Konceptet indføres i en testfase i sensommeren, hvor Føtex food-butikkerne får de nye, lokalproducerede varer ind. Målet er, at alle landets 88 Føtex-varehuse fremadrettet skal forhandle lokalt producerede fødevarer.

For at det kan lade sig gøre, har Føtex indledt et samarbejde med Bjarne Agger Sidelmann, som står bag virksomheden GO'local. GO'local bliver bindeledet mellem producenter og Føtex. Logistik og økonomistyring varetages af Dansk Cater, som bliver den direkte leverandør til Føtex. Den model er en fordel for alle parter.

"Vores koncept er gearret til små producenter, som har brug for fleksibilitet. Vi tegner aftaler med producenterne ud fra, hvad de har kapacitet til at kunne levere, og Dansk Cater står for det praktiske med betaling og leverancer til varehusene. På den måde kan alting foregå i en meget mindre og fleksibel skala," forklarer Bjarne Agger Sidelmann.

Føtex åbner dørene for små fødevarerproducenter

LandbrugsAvisen.dk
20. juni 2014, 285 ord, Id: e474b3ea
Føtex
GoLocal



Med et nyt samarbejde vil Føtex sætte lokale fødevarer på hylderne.

Føtex og Dansk Supermarked har indgået et eksklusivt samarbejde med fødevarer-entreprenørvirksomheden GO'local, som har et koncept der er gearret til små producenter. Med samarbejdet er målet at få flere danske kvalitetsfødevarer ind på hylderne, skriver Føtex på deres hjemmeside.

Føtex' sortimentschef Jan Møller glæder sig til at kunne tilbyde et mere mangfoldigt udvalg af lokalt producerede fødevarer, som vil variere i kædens butikker.

- Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små, danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i Føtex, siger han.

Det kommer bl.a. til at betyde, at et Føtex-varehus på Fyn vil have et særligt udvalg af varer fra lokalområdet, som ikke nødvendigvis kan findes i Føtex i Nordjylland.

Konceptet indføres i en testfase i sensommeren, hvor føtex food-butikkerne får de nye, lokalproducerede kvalitetsvarer ind. Målet er, at alle landets 88 føtex-varehuse fremadrettet skal forhandle lokalt producerede fødevarer.

Indtil videre er der forhandlinger i gang med leverandører, som kan levere både mejeri-, fersk- og kolonialvarer, frost, frugt og grønt til de fem føtex food-supermarkeder, men Bjarne Agger Sidelmann fra GO'local efterlyser flere, som vil indgå i porteføljen.

- Vi leder efter dedikerede leverandører - alt fra små gartnerier til pølsemagere og mosterier. Vi vil have producenter med en god historie, der har styr på produktionen og fokus på smag, kvalitet og håndværk, siger han til Føtex' hjemmeside og opfordrer alle interesserede til at tage kontakt, hvis de ønsker en plads på hylderne i Føtex.

sbu

Her er indgangen til Føtex' nye sats

Fodevarewatch.dk
20. juni 2014, 623 ord, Id: e4749c85
Dansk Supermarked
GoLocal

Gennem virksomheden GO'local kan mindre lokale fødevarereproducenter fra sensommeren redde sig god hyldeplads i Føtex. Som hos Coop arbejdes der med alternative forhandlingsmodeller.

Foto: CHARLOTTE DE LA FUENTE

Dansk Supermarked offentliggjorde torsdag deres bud på en strategi, der skal løfte det lokale fokus på fødevarer i Føtex-warehusene. I et samarbejde med Dansk Cater, som skal stå for det logistiske setup, og virksomheden GO'local, skal lokale fødevarereproducenter have mulighed for at lidt af den trængte albueplads på hylderne - til gavn for varehus og lokal producent.

Ifølge Bjarne Agger Sidelmann, der står bag GO'local, vil der i første omgang være tale om en tremåneders testperiode, hvor man vil efterprøve en ny forhandlingsmodel, der kan minde lidt om den, som Coop igennem deres madmanifest har præsenteret.

...

(Dette er et resumé)

Dagens fødevarer nyheder den 20. juni 2014

Foedevarer.di.dk (DI Fødevarer)
20. juni 2014, 1273 ord, Id: e4748e30
Føtex
GoLocal

INFOMEDIA
www Webresume

Vi gennemlæser hver morgen de største danske aviser og skriver et kort resume af dagens nyheder

Analyse: Dansk industri tæver tyske konkurrenter

Jyllands-Posten, Erhverv, den 20. juni 2014, side 6 & 7

Danske industrivirksomheder står efter fem år med store forbedringer stærkt over for ærkerivalerne i Tyskland. En sammenligning lavet af Sydbank af de danske og tyske industrivirksomheders helbred viser, at vi har givet tyskerne baghjul på en række centrale områder som lønudvikling og produktivitet siden 2008. Tendensen ser på nogle områder ifølge både banken og industriens egen interesseorganisation, DI, ud til at fortsætte de næste år. Det lover således godt for de dele af økonomien, som er afhængige af de højt betalte industrijobs. Ifølge DI selv vil omtrent halvdelen af de 20.000 nye beskæftigede i

økonomien indtil udgangen af næste år komme i industrien. De danske industrivirksomheder har forbedret deres produktivitet med omtrent 30 pct., langt mere end de tyske virksomheder, mens lavere lønstigninger har lagt yderligere oven i konkurrenceevnen.

EU-bombe under dansk energistøtte

Berlingske, Business, den 20. juni 2014, side 10

Danmark står midt i en historisk omstilling fra sort til grøn energi, som bliver finansieret af borgere og virksomheder gennem PSO-afgiften. Men nu sætter EU-Kommissionen spørgsmålstegn ved, om PSO-ordningen er lovlig. "I forbindelse med behandlingen af statsstøtteanmeldelser af støtte til solceller og vind har Kommissionen rejst tvivl om lovligheden af PSO-ordningen i forhold til udenlandsk produceret el," skriver Klima- og Energiministeriet således i et notat sendt til Klima- og Energiudvalget torsdag eftermiddag. EU-Kommissionen vurderer, at ordningen kan være »i strid med forbuddet mod diskriminerende afgifter«. I de aktuelle Vækstpakke-forhandlinger har regeringen og Venstre fremlagt et forslag, hvor hjørnestenen er en lempelse af PSOafgiften med 13,2 mia. kroner. Men nu sætter EU-Kommissionen altså spørgsmålstegn ved, om PSO-ordningen overhovedet er lovlig. Dermed rejses der tvivl om et helt centralt element i de politiske forhandlinger.

Landbrug åbner for kontrol af sojaimport

Politiken, den 20. juni 2014, side 3

Landbruget kommer nu kritikerne af erhvervets sojaimport lidt i møde. Der importeres årligt 1,5 mio. tons soja til de danske grise, køer og fjerkræ, og det meste kommer fra Brasilien og Argentina, der fortsat rydder regnskov for at få plads til den lukrative afgrøde. Men L&F lover nu at arbejde hen imod, at en uvildig tredjepart skal tjekke, om den soja, som landbruget kalder bæredygtig, reelt er det. "Fra flere sider har vi oplevet kritik af, at den danske politik var for meget baseret på tillid og for lidt på kontrol. Det har vi taget til os, og derfor vil verifikation af bæredygtigheden hos både producenterne og leverandørerne spille en central rolle", siger Søren Gade, direktør i L&F. Dansk Industri har netop for palmeolie forhandlet en aftale på plads med de grønne ngo'er og fødevarerministeren om at omstille til olie, der er certificeret bæredygtig af en uvildig tredjepart.

Læs DI Fødevarers pressemeddelelse vedrørende aftalen om palmeolie her

Undersøgelse: Fairtrade forbedrer ikke løn- og arbejdsvilkår

Information, den 18. juni 2014, side 6

Når valget i supermarkedet falder på en pose Fairtradekaffe, er det med en forhåbning om, at de fattige kaffeplukkere i u-landene får en højere løn og bedre arbejdsvilkår, end de ellers ville have haft. Et forskerhold fra University of Londons School of Oriental and African Studies, SOAS, har igennem en fireårig periode undersøgt, hvorvidt de fattige landbrugsarbejdere i Afrika er bedst tjent med at arbejde i områder med eller uden Fairtrade. Forskningsprojektet, der er finansieret af det britiske udviklingsministerium,

har undersøgt forholdene for kaffe-, te- og blomsterproduktion i Uganda og Etiopien og er det største af sin slags til dato. Forskerne konkluderer, at de afrikanske landarbejdere hverken får højere løn eller flere goder ved at arbejde på en Fairtrade-produktion.

Pressede minkfarmere trykker landbruget ned

Børsen, den 20. juni 2014, 16 & 17

Pelsdyravler Ole Niensens bundlinje trykkes i år helt ned mod bunden af de 3600 bure med minktæver på farmen nord for Struer. På dén auktion, som København Fur indledte i forgårs, truer priserne på minkskind med at falde ned under 300 kr. - eller en halvering sammenlignet med i fjor. Og dét dyk i pelsdyrbranchens omsætning og indtjening er så voldsomt, at det rammer hele landbrugets økonomi. En ny prognose fra landbruget selv viser, at det gennemsnitlige driftsresultat i et heltidslandbrug i år falder med næsten en tredjedel til langt under 0,6 mio. kr., og næste år dykker det igen med 30 pct. til 0,4 mio. kr.

Fiskere: Tobiskvoterne duer ikke

Jyllands-Posten, Erhverv, den 20. juni 2014, side 3

Kvoterne på den vigtigste industrifisk tobis duer ikke, mener fiskerne og fiskemelsindustrien. Derfor vil de have lavet kvoterne om efter en sæson med dårlige fangster i Nordsøen. "Kvoten af tobis er opdelt i fire zoner i Nordsøen, og fordelingen mellem kvoterne har i år været anderledes end den plejer," siger direktør Christian Bisgaard fra fiskemelsfabrikken Triple Nine i Thyborøn. "Det gør det vanskeligt for fiskerne at planlægge fiskeriet, og det giver længere rejser og færre fisk her på fabrikken," siger han. Fiskerne og fiskemelsindustrien ønsker derfor, at der fremover bliver en fælles tobiskvote for hele Nordsøen. Men hos de danske fiskeribiologer i DTU Aqua lyder svaret, at der er gode biologiske grunde til, at kvoten for tobis er opdelt i zoner.

Virksomhedsnyt

Lidl på vej til at blive Europas største

Fodevarewatch.dk, den 19. juni 2014

Ifølge nye tal, der viser udviklingen i populariteten for en lang række europæiske detailkæder, bliver tyske Lidl Europas største supermarkedskæde inden 2018. Det skriver The Guardian. Lidl forventes at vokse med omkring 5 pct. om året over de næste fem år, mens de største konkurrenter Carrefour, Tesco og Asda vil vokse mindre end 2 pct. om året. Dette er et hidtil uset magtskifte i europæisk detailhandel drevet af en nær ustoppelig vækst på discount-området," siger David Gray fra konsulentfirmaet Planet Retail, der står bag undersøgelsen, til The Guardian. Han forudser endvidere, at den privatejede Schwarz Group, der ejes af multimilliardæren Dieter Schwarz, og som kontrollerer Lidl, inden 2018 vil opkøbe franske Carrefour og britiske Tesco, som er nogle af Lidls største konkurrenter. Således estimeres selskabets årlige omsætning i 2018 at runde 80 mia. euro, svarende til næsten 600 mia. kr.

Er du inde eller ude i Coops nye strategi?

Fodevarewatch.dk, den 19. juni 2014

Som del af det nye store madmanifest fra Coop & Co er detailkoncernen klar med en forhandlingsmodel, som skal sikre de mindre producenter bedre adgang til hylderne. Den nye model vil der være langt mindre fokus på de ellers traditionelle årsforhandlinger, hvor man afgør, hvordan det kommende år skal forløbe mellem leverandør og detailaftager. "Kan man stille med det rette setup, behøver man ikke genforhandle hvert år," siger Jens Visholm, fooddirektør.

Føtex ind i kampen om lokalvarer

Fodevarewatch.dk, den 19. juni 2014

"Lokal" er et glohedt buzz-word i den danske dagligvarehandel. Den Dansk Supermarked-ejede kæde har indgået et samarbejde med virksomheden GO'local og Dansk Cater for at få langt flere lokale varer på hylderne i landets 88 **Føtex**-butikker. "Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små, danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i **Føtex**," udtaler Jan Møller, sortimentschef i **Føtex**.

Danskere tjener styrtende på amerikansk ølkultur

Food-supply.dk, den 19. juni 2014

Micro Matic, der fremstiller anstikkere og fadkoblinger til fadølsanlæg over hele verden, kunne i 2013 notere en omsætningsvækst på 8 pct. til 1,1 mia. kr. og et overskud, der er vokset fra 127 mio. før skat til nu 135 mio. kr. Især det amerikanske marked driver væksten, fortæller adm. direktør Søren K. Vilby til avisen. "Herhjemme er der typisk to tappehaner i en sædvanlig bar, men i USA er der steder, som har 60 eller 80 tappehaner," forklarer han. Den danske virksomhed sidder i øvrigt på omkring 80 pct. af verdensmarkedet. Også det japanske marked begynder at være gunstigt for virksomheden, der ifølge direktøren skal vokse gennem opkøb af mindre virksomheder med beslægtede produkter.

Kamp på dagligvaremarkedet: **Føtex** vil også sælge lokale varer

Detailfolk.dk
20. juni 2014, 340 ord, Id: e4748c60
Freja Thorbech
Føtex
GoLocal

 artikel fra
W ebkilde

Nu går **Føtex** også ind i kampen om salget af lokale varer til danskerne med et nyt samarbejde.

Flere og flere danske supermarkeder forsøger sig med at sætte lokale varer på hylderne. Senest har SuperBrugsen meldt ud, at kæden har stor succes med salget af lokale varer.

LÆS OGSÅ: SuperBrugsen fordobler salg af lokale varer

Og nu er Føtex også hoppet med på vognen.

...

(Dette er et resumé)

Føtex inviterer lokale producenter inden for

Food-supply.dk
20. juni 2014, 471 ord, Id: e4748adc
Kamilla B. Hansen
Føtex
GoLocal



Lokale fødevarer hitter i Coop. Nu åbner også Dansk Supermarked dørene for lokale producenter og giver dem hyldeplads i Føtex.

Den nye aftale, der åbner for lokalt producerede fødevarer glæder Føtex' sortimentschef Jan Møller.

- Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små, danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i Føtex, siger han.

Det kommer bl.a. til at betyde, at et Føtex-warehus på Fyn vil have et særligt udvalg af varer fra lokalområdet, som ikke nødvendigvis kan findes i føtex i Nordjylland.

Større fleksibilitet for små producenter

Konceptet indføres i en testfase i sensommeren, hvor Føtex food-butikkerne får de nye, lokalproducerede varer ind. Målet er, at alle landets 88 Føtex-warehuse fremadrettet skal forhandle lokalt producerede fødevarer.

For at det kan lade sig gøre, har Føtex indledt et samarbejde med Bjarne Agger Sidelmann, som står bag virksomheden GO'local og den platform, som samarbejdet bygger på. GO'local bliver bindeleddet mellem producenter og Føtex. Logistik og økonomistyring varetages af Dansk Cater A/S, som bliver den direkte leverandør til Føtex. Den model er en fordel for alle parter.

- Vores koncept er gearet til små producenter, som har brug for fleksibilitet. Vi tegner aftaler med producenterne ud fra, hvad de har kapacitet til at kunne levere, og Dansk Cater A/S står for det praktiske med betaling og leverancer til varehusene. På den måde kan alting foregå i en meget mindre og fleksibel skala, forklarer Bjarne Agger Sidelmann.

Kunderne er klar til lokale fødevarer

Ifølge Føtex' sortimentschef Jan Møller ønsker forbrugerne i stigende grad at købe lokale fødevarer, og han glæder sig over, at det nu kan lade sig gøre i Føtex.

- Det har været svært for de små producenter at komme ind på hylderne, fordi vores logistik- og indkøbssystemer slet ikke er gearet til at håndtere små varepartier. Sammen med GO'local har vi nu fundet en unik løsning på det. Vi ved jo, at kunderne gerne vil købe varer fra lokalområdet. Det kan vi se på salget, hvor fx lokale bryghuse og fødevarerproducenter sælger markant bedre i deres lokalområder. Desuden peger vores egne kundeundersøgelser på, at kunderne gerne vil købe lokalt, siger Jan Møller.

Flere små producenter søges

Indtil videre er der forhandlinger i gang med leverandører, som kan levere både mejeri-, fersk- og kolonialvarer, frost, frugt og grønt til de fem Føtex food-supermarkeder, men Bjarne Agger Sidelmann fra GO'local efterlyser flere, som vil indgå i porteføljen.

- Vi leder efter dedikerede leverandører - alt fra små gartnerier til pølsemagere og mosterier. Vi vil have producenter med en god historie, der har styr på produktionen og fokus på smag, kvalitet og håndværk, siger han og opfordrer alle interesserede til at tage kontakt, hvis de ønsker en plads på hylderne i Føtex.

Føtex går ind i kampen om lokale fødevarer

Jyllands-Posten, Sektion 3 (Erhverv & Økonomi), Side 2

20. juni 2014, 331 ord, Id: e4746510

NICOLAJ VORRE

Også i: Fodevarewatch.dk 19-06-2014, Epn.dk (Erhverv P...

Føtex

GoLocal

MORGENAVISEN
Jyllands-Posten



Kampen om at få lokale varer på hylderne spidser til. Som modsvar til Coop-koncernens madmanifest går Føtex nu i offensiven med et nyt koncept og et hidtil uset samarbejde.

"Lokal" er et glohedt buzzword i den danske dagligvarehandel.

I sidste uge fortalte Coopkæden SuperBrugsen, at man satser på en fordobling af salget af lokale varer, og nu tager Føtex kampen op.

Den Dansk Supermarkedejede kæde har indgået et samarbejde med virksomheden Go'local og Dansk Cater for at få langt flere lokale varer på hylderne i landets 88 Føtex-butikker.

Cater-samarbejde

»Vi vil gerne sikre kunderne nærhed og kendskab til producenterne bag den mad, de køber. Vi vil også gerne understøtte og fremtidssikre små, danske fødevarerproducenter, og det kan vi gøre med det nye koncept ved at tilbyde små producenter et stabilt

afsætningsgrundlag og en større kundegruppe i Føtex,« udtaler Jan Møller, sortimentschef i Føtex.

Det nye samarbejde kommer til at betyde, at Føtexbutikker i hver sin ende af landet kommer til at have forskellige varer på en række områder.

Go'local har opbygget en portefølje af lokale leverandører og bliver derfor mellemmanden i samarbejdet.

Samtidig skal cateringgiganten Dansk Cater stå for logistikken i projektet, som løbes i gang hen over sommeren.

»Vores koncept er gearret til små producenter, som har brug for fleksibilitet. Vi tegner aftaler med producenterne ud fra, hvad de har kapacitet til at kunne levere, og Dansk Cater A/S står for det praktiske med betaling og leverancer til varehusene. På den måde kan alting foregå i en meget mindre og fleksibel skala,« udtaler Bjarne Agger Sidelmann, som står bag Go'local.

Ifølge Føtex-chefen Jan Møller er samarbejdet en banebrydende metode til at få lokale varer ind i store indkøbscentre.

I marken efter mere

Der er allerede indledt forhandlinger mellem Go'local og en række leverandører inden for bl. a. mejeri-, fersk-, grønt-og kolonialvarer.

Men Føtex satser større, og derfor er Go'local sendt i marken efter flere leverandører.

»Vi leder efter dedikerede leverandører - alt fra små gartnerier til pølsemagere og mosterier. Vi vil have producenter med en god historie, der har styr på produktionen og fokus på smag, kvalitet og håndværk,« siger Bjarne Agger Sidelmann.

nv@fwatch.dk