

VERKSAMHETSPLAN

Nordic Taste & Flavour Centre 2015



NORDIC TASTE &
FLAVOUR CENTRE

1. Vision

Att skapa en naturlig mötesplats för forskning, kunskapsbyggnad och utbildning inom smak på internationell nivå.

2. Mission

Att öka livsmedelsföretagens konkurrenskraft både nationellt och internationellt genom att sprida akademisk kunskap kring sensorik och tillgängliggöra den för industrin och näringen.

3. Aktiviteter

3.1. Seminarier/Work-shops

Minst fyra seminarier eller work-shops med varierande och aktuellt innehåll ska hållas per år. Deltagarantalet uppskattas till mellan 30 - 60 deltagare per tillfälle. Seminarierna och workshopen ska ha en relativt övergripande karaktär och tilltala deltagare med olika bakgrund och erfarenhet. Minst ett per år ska hållas i ett annat nordiskt land än Sverige.

Kommande seminarier/work-shops:

Datum/tidpunkt	Aktivitet
3 februari 2015	"Doftmemory"
Maj	Gemensamt seminarium/work-shop med SmagforLivet
September/oktober	Gemensamt seminarium/work-shop med Skolmatsakademin
November	Seminarium om nordiska specialiteter och gastronomiska regioner

3.2. Utbildningar

Under 2015 kommer minst två olika utbildningar att arrangeras. Dessa ska vara på en högre kunskapsnivå än seminarierna och ge en fördjupad förståelse för det aktuella ämnet.

Utbildningen "Smaka på kemi" kommer att hållas den 3 juni. Syftet med denna är att förbättra deltagarnas kunskap när det gäller livsmedelskemi och att förstå, rent kemiskt, varför någonting smakar eller luktar som det gör. Detta är en endagsutbildning som kommer att hållas på SP Food and Bioscience.

Under hösten 2015 kommer Nordic Taste & Flavour Centre tillsammans med Göteborgs universitet att arrangera en akademisk kurs "Smak och sensorik", 7,5 hp. Denna ska vända sig både till industrin som en uppdragsutbildning och till studenter som en fristående kurs eller som en valbar kurs inom Hälsopromotionsprogrammet vid Göteborgs Universitet.

3.3. Forskningsprojekt

Ett forskningsprojekt pågår inom Nordic Taste & Flavour Centre:

Innsens, ett EU projekt som till del finansieras via Leonardo da Vinci programmet

Mål: Att på vetenskaplig bas ta fram en webbaserad sensorikkurs för mindre företag.

Deltagande organisationer: AINIA (Spanien), SSICA (Italien), UCHP (Danmark), SP Food and Bioscience (Sverige) och IBA (Rumänien)

Klart 2015.

Säkerligen kommer ytterligare forskningsprojekt startas under 2015 som kan drivas inom ramarna för Nordic Taste & Flavour Centres verksamhet.

3.4. Andra projekt och aktuella frågor att driva

3.4.1. Kommunicera smak

Ett fokusområde under 2015 kommer vara att starta och arbeta med ett projekt kring att utveckla och implementera ett sensoriskt språk. Det finns ett stort behov av och intresse för detta bland olika aktörer. Detta språk ska om möjligt vara allmängiltigt och fungera för alla typer av produkter. En stor del av projektet kommer bestå av att föra ut detta språk och utbilda kring användandet av det.

3.4.2. LoU

I dagsläget tas ingen hänsyn till ett livsmedels smak vid offentlig upphandling. För att kunna påverka något så viktigt och fundamentalt som råvarans smak måste detta bli ett urvalskriterie i lagen om offentlig upphandling.

Under 2014 fick en ansökan avslag från Jordbruksverket för att arbeta med detta. Ansökan gjordes i samverkan med Livsmedelsakademin, Inköp Gävleborg, Malmö och Göteborgs städer samt ekonomihögskolan vid Lunds Universitet.

Ambitionen under 2015 är att arbeta vidare med detta och formulera en ny ansökan.

5. Kommunikation

5.1.1. Webbsida

Nordic Taste & Flavour Centres hemsida ska fortsätta vara aktuell och uppdateras kontinuerligt. Här ska det finnas information om kommande seminarier och utbildningar men även aktuella ämnen, forskningsrön etc. ska presenteras på hemsidan. Medlemmar kan genom en individuell inloggning ta del av information som inte är allmänt tillgänglig.

5.1.2. Sociala medier

Nordic Taste & Flavour Centre ska finnas representerat på sociala medier, dels för att vara mer synligt men också för att ha ytterligare kanaler för kommunikation med medlemmar och andra intressenter.

Nordic Taste & Flavour Centre ska fortsätta att driva bloggen som startades under 2014. Bloggen bör uppdateras minst en gång i veckan. Här ska det finnas löpande information om arbetet som bedrivs och vad som uppnås, intervjuer med kommande föreläsare på seminarier och utbildningar mm.

Under verksamhetsåret 2015 bör ett nyhetsbrev skickas till våra medlemmar ca 4 gånger per år. Detta för att förbättra kommunikationen med våra medlemmar och för att informera om aktuell verksamhet.

5.1.3. Mässor

Vid utvalda och aktuella mässor kommer Nordic Taste & Flavour Centre att antingen ställa ut en monter eller besöka mässan. Syftet kan vara att värva medlemmar och göra reklam för verksamheten eller att hämta inspiration och knyta nya kontakter.

Vi kommer att ha en monter under Pangborn den 23-27 augusti på Svenska Mässan i Göteborg. Pangborn är ett internationellt sensoriskt symposium som arrangeras vartannat år på olika platser runt om i världen.

6. Medlemsvärvning

Värvning av nya medlemmar kommer ske fortlöpande under året. Det kan t ex ske via mässor, se 5.1.3 Mässor, eller via bearbetning via telefon. Alla i styrgruppen hjälps åt att locka nya medlemmar och informera om verksamheten bland sina relevanta kontakter.

Då vi under 2014 haft mest svenska medlemmar från industrin kommer fokus ligga på att värva medlemmar från t.ex. offentlig sektor och restaurang branschen samt från övriga nordiska länder än Sverige.

7. Budget

Att genomföra aktiviteterna som nämnts ovan ryms inom budget och är realistiskt. Även resursmässigt i form av tid bör det vara genomförbart.

8. Uppföljning och utvärdering

Vi kommer att fortsätta med anonyma enkäter för utvärdering av seminarier, work-shops och utbildningar. I dessa enkäter efterfrågas också önskemål och förslag för att förbättra verksamheten. Den akademiska kursen "Smak och sensorik", som kommer att hållas gemensamt med Göteborgs Universitet, kommer att utvärderas skriftligen via Göteborgs Universitets läroplattform.

Utöver detta kommer en större utvärdering att göras årligen av medlemmarna inom Nordic Taste & Flavour Centre.