

VERKSAMHETSPLAN

Nordic Taste & Flavour Centre 2016



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/Workshops

Minst fem seminarier eller workshops med varierande och aktuellt innehåll ska hållas per år. Deltagarantalet uppskattas till i genomsnitt 35 deltagare per tillfälle. Seminarierna och workshopen ska ha en relativt övergripande karaktär och tilltala deltagare med olika bakgrund och erfarenhet. För att främja jämställdhet skall under projekttiden ungefär lika många kvinnor som män föreläsa.

Exempel på fyra kommande seminarier/workshops:

Datum/tidpunkt	Aktivitet
Februari	"Medlemsdag – Med smaken i fokus"
April	"Sinnenas samspel"
Maj	"Smakliga val med hälsan i fokus"
September/Oktober	"Kulturella sensoriska preferenser"

3.2.Utbildningar

Under 2016 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.

Smak och sensorik 7,5 hp, är en av dessa två utbildningar och den kommer att arrangeras tillsammans med Göteborgs Universitet. Denna ska vända sig både till industrin som en uppdragsutbildning och till studenter som en fristående kurs.

Under hösten kommer även en endagarsutbildning hållas på ett område som föreningen finner att det finns kunskapsbehov och intresse kring från dess medlemmar.

3.3. Projekt

Via olika projekt inom smakområdet vill Nordic Taste & Flavour Centre främja en större och mer konkurrenskraftig innovationskapacitet i livsmedelsbranschen. Synergier kommer att identifieras och olika aktörer sammankopplas kring gemensamma frågeställningar och problem vid den rådgivande verksamheten (se 3.4). Därmed kommer flera samarbetsprojekt att starta och följderna av det blir mer innovativa företag som investerar mer resurser i FoU.

Det är fyra projekt som pågår inom Nordic Taste & Flavour Centre:

- Projektet Aktivt åldrande handlar om att finna nya vägar för måltider och måltidsdistribution för äldre. Projektets mål är: Att upprätthålla livskvalitet och autonomi genom individuella och personligt anpassade måltidslösningar som passar äldre personers krav och behov. Bra mat, god mat och mat i rättan tid!
- Projektet Saltreduktion handlar om att utveckla nya tekniker för att möjliggöra en sänkning av saltnivåer i livsmedel utan att äventyra produkternas kvalitet (t ex sensorik), säkerhet och hållbarhet.
- Projektet Gymsen syftar till att skapa ett träningsprogram för bibehållandet av sensoriska förmågor hos äldre.
- Projektet Sensoriskt språk drivs av två studenter från Chalmers Entreprenörsskola. Syftet med projektet är att ta fram ett språk som ska kunna användas för att kommunicera exempelvis smak till konsument eller emellan livsmedelsindustrin och primärproducenter.

3.4. Rådgivande verksamhet

Nordic Taste and Flavour Centre kommer att under 2016 starta upp och bedriva rådgivande verksamhet i syfte att hjälpa företag att bli mer innovativa och för att nå ut med ny kunskap inom området. Vid dessa besök undersöks vilka specifika behov inom smakområdet olika företag har. Det kan vara allt från enklare support av små företag som vill optimera sin produkt smakmässigt till större frågeställningar av forskningskaraktär som kan bli inkörsporten till samarbetsprojekt mellan olika företag, lärosäten och forskningsinstitut.

4. Kommunikation

4.1. 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.

4.2. 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 och Facebook sidan. Dessa 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. Facebook blir också en möjlighet att interagera med medlemmarna.

Under verksamhetsåret 2016 skall ett nyhetsbrev fortsätta att skickas till medlemmarna kontinuerligt. Detta för att informera medlemmarna dels om aktuell verksamhet och dels om nya forskningsrön inom smakområdet.

4.3. 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.

4.4. Webbportal

Under 2016 kommer en webbportal att startas upp där seminarier kan streamas i efterhand. För medlemmar som inte kan vara med på plats ger detta en god möjlighet att tillgodogöra sig materialet. Möjligheten kommer även finnas att hålla webinarer d.v.s. webbaserade seminarier.

I kommunikationen skall det tydligt framgå att föreningen är öppen och inkluderande gentemot människor med olika härkomst, religion, kön, sexuell läggning och att man arbetar för lika rättigheter och icke-diskriminering.

5. Medlemsvärvning

Värvning av nya medlemmar kommer ske fortlöpande under året. Det kan t ex ske via mässor, se 5.1.3 Mässor, eller vid bearbetning via telefon. Alla i styrgruppen hjälps åt att locka nya medlemmar och informera om verksamheten bland sina relevanta kontakter. Fokus ligger på företag/organisationer i Västra Götalandsregionen då projektets finansiärer är regionala. Dock välkomnas företag/organisationer från övriga Sverige eller Norden som medlemmar också.

6. Budget

Budget för en ny treårsperiod har satts upp. För att kunna driva vidare Nordic Taste and Flavour Centre krävs ett större ekonomiskt bidrag från företag/organisationer varför medlemsavgiften förväntas höjas (beslut vid årsmöte februari 2016).

7. Uppföljning och utvärdering

Anonyma enkäter för utvärdering av seminarier, workshops och utbildningar kommer att fortsatt användas. 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 i slutet av verksamhetsåret där medlemmarna inom Nordic Taste and Flavour Centre ombeds att utvärdera verksamheten med avseende på kvalitet, genomförande av olika aktiviteter, hur samarbetet inom projektet fungerat osv.