

Verksamhetsberättelse 2015

Föreningen Nordic Taste & Flavour Centre
Verksamhetsåret 2015-02-03 - 2016-02-11

Innehåll	Sida
1. Inledning	1
2. Ledning och samordning	1-2
2.1 Styrelsen	1
2.2 Revisorer	2
2.3 Valberedningen	2
3. Viktiga händelser under året	2-3
4. Finansiering och medlemmar	3
5. Slutord	3
6. Underskrifter av styrelsemedlemmar	3

1. Inledning

Nordic Taste & Flavour Centre är en ideell förening som grundades i februari 2014. Syftet med denna är att öka kunskap och fokus kring smak och lyfta smaken som mervärde. Föreningen fungerar som ett nätverk och sammanlänkar olika aktörer såsom industri, offentlig sektor, akademi, kockar, primärproducenter osv.

2. Ledning och samordning

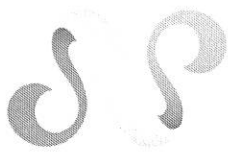
2.1 Styrelsen

Styrelsen har under verksamhetsåret 2015 bestått av:

- Lennart Ahrné (ordförande)
 - Karin Wendin* (vice ordförande)
 - Peter Blomgren
 - Robert Larsson
 - Ulrika Brunn
 - Guro Rognså*
 - Kurt Weid
 - Lena Sparring*
 - Anders Mattsson (suppleant)
 - Ole G Mouritsen (suppleant)
-
- Karin Anderö, adjungerad, sekreterare

* Karin Wendin ersatte Leif Lundin i augusti. Guro Rognså ersatte Helge Bergslien i augusti. Lena Sparring ersatte Åsa Johansson i december.

Styrelsen har haft sju sammanträden under året.



2.2 Revisorer

Föreningens revisorer för verksamhetsåret 2015 har varit Sofia Karlsson och Mats Lennersten.

2.3 Valberedningen

Valberedningen bestod av Annika Åström, Berit Mattsson och Johan Anell.

3. Viktiga händelser under året

Föreningen Nordic Taste & Flavour Centre bildades i februari 2014 vilket betyder att detta är föreningens andra verksamhetsår.

Under året har föreningen arrangerat tre seminarier och en utbildning. Totalt har föreningen haft 161 deltagare på dessa aktiviteter. Resultatet på utvärderingarna från dessa aktiviteter har till största del varit väldigt positiv.

Vi har arbetat med några projekt som ligger inom ramen för 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 Innsens avslutades och i detta utvecklades en webbaserad sensorikkurs som vände sig till små och medelstora företag.
- Projektet Gymsen syftar till att skapa ett träningsprogram för bibehållandet av sensoriska förmågor hos äldre.
- I projektet Dynamisk smakupplevelse studerades den dynamiska upplevelsen av smak, arom och textur i väl definierade modellsystem. Projektet är avslutat.
- Projektet Sensoriskt språk startades upp med hjälp 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.

Föreningen har ställt ut och synts på mässorna: Ostfestivalen och Pangborn.

Under våren gjordes förberedelser för att starta upp kursen Smak och sensorik 7,5 hp i samarbete med Göteborgs Universitet. Kursen tar en tvärvetenskaplig utgångspunkt och belyser sensoriska kunskaper från ett brett perspektiv. Fokus har varit att kursen skall attrahera både studenter och de som jobbar inom livsmedelsnäringen. Information om kursen har spridits bland annat via annons i Livsmedels i fokus samt telefonkontakt med våra medlemmar. Trots ett gott intresse från både industri och studenter hade dock inte ett tillräckligt stort antal av studenterna den som

NORDIC TASTE &
FLAVOUR CENTRE

förstahandeval vilket gjorde att antalet deltagare var för lågt för att kunna köra kursen. Eftersom både GU och Nordic Taste & Flavour Centre ser behovet av den planerar man att genomföra den under hösten 2016.

Under hösten har en stor del av tiden lagts på att utvärdera hur väl projektet uppnått sina mål samt att utarbeta en ny vision för framtiden. Förberedelse av en ansökan för kommande finansiering har också genomförts.

På bloggen (<http://nordtaste.blogspot.se/>) har aktuell verksamhet och intressanta rön och nyheter presenterats. En facebook sida har startats upp (<https://www.facebook.com/nordtaste>) samt information har börjat spridas via nyhetsbrev. På föreningens hemsida (www.nordtaste.se) beskrivs projektet och verksamheten.

Nordic Taste and Flavour Centre är både en förening och ett projekt. Projektet ägs och drivs av SP Food & Bioscience. Projektets styrgrupp är också föreningens styrelse. Projektledare är Karin Anderö som också är adjungerad medlem och sekreterare i styrelsen.

4. Finansiering och medlemmar


Nordic Taste & Flavour Centre har under det andra verksamhetsåret haft 43 medlemmar. Av dessa var 37 medlemmar betalande och således har det inkommit 180 000 kr i medlemsavgifter under 2015. Utgifter har gjorts för monterkostnad på Pangborn Sensory Science Symposium samt för bankens kostnader för att administrera bankkontot.

För mer information om föreningens ekonomiska resultat och balansräkning se separat redovisning.

5. Slutord

Ett stort tack till alla som bidragit till en utvecklande och inspirerande verksamhet under året. Ambitionen är att vidareutveckla verksamheten i framtiden och addera nya mervärden för medlemmarna, läs mer om detta i verksamhetsplanen.

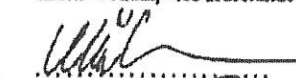
6. Underskrifter av styrelsemedlemmar


Lars Arne Ahne, ordförande

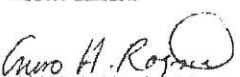

Karin Wendin, vice ordförande

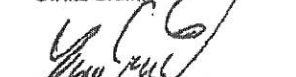

Peter Blomgren


Robert Larsson


Ulrika Brunn


Lena Sparring


Guro Rognes


Kurt Weid

