



Smag for Livet

Med smagen som brobygger



Smag for Livet

Med smagen som brobygger

Dette er den udvidede projektbeskrivelse af projektet 'Smag for Livet – Med smagen som brobygger'. Projektet, som i det følgende kaldes Smag for Livet 2.0, er en efterfølger og videreudvikling af den første projektperiode af Smag for Livet, som løb fra 2014-2018, og som herefter benævnes Smag for Livet 1.0. Resultaterne her fra kan findes i rapporten 'Smag for Livet 1.0 – Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle'.



SMAG for LIVET

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv

Indhold

Resumé 5

Vision 6

Deltagende partnere og institutioner 7

Smag for Livet 2.0 bygger på Smag for Livet 1.0's stærkeste resultater 8

Hvorfra og hvortil? Idégrundlag og strategi 10

Hvad er vores overordnede mål? 11

Sådan vil vi nå målene 11

Hvorfor kan netop vi nå disse mål? 12

Projektets struktur:

Temaer, arenaer, fokus, succeskriterier og aktiviteter 13

TEMA 1 - Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder 14

TEMA 2 - Smagsundervisning 16

TEMA 3 - Smag for faglig stolthed og anerkendelse 18

Specielle virkemidler og folkelig formidling 20

Effektfuldhedsmålinger af smag som brobygger og forandringspotentialer i børn og unges liv 28

Forankring, indlejring og fremtidig drift 29

Kommunikationsstrategi 30

Eventuelle risici for projektets gennemførelse 38

Organisation 38

Evaluering 40

Appendices 42

Appendix I: Beskrivelse af de enkelte Aktiviteter 42

Appendix II: Interne retningslinjer for kommunikation 46

Appendix III: De deltagende institutioner og deres særlige kompetencer ift. projektet 48

Appendix IV: Kernemedarbejdernes kompetencer 54



Foto: Stagbird

Resumé

Smag for Livet - Med smagen som brobygger (Smag for Livet 2.0) vil bruge smagen til at bygge broer mellem nogle vigtige overgange i nutidens samfund: mellem overgange i uddannelsessystemet, mellem praktiske håndværk og mere boglige aktiviteter; mellem forskellige faglige discipliner; mellem forskning og praksis, mellem uddannelse og erhverv, mellem sanselighed og refleksion samt mellem sundhed og livsglæde. Med disse broer vil smagen skabe forbedrede betingelser for leg, læring og tilegnelse af viden, for vidensbaseret sundhedsfremme, for håndværk med kloge hænder samt for tro på egne evner til at skabe gode liv.

Med udgangspunkt i vores erfaringer og resultater indhøstet over de sidste tre-fire år i Smag for Livet 1.0 vil vi konsolidere og udbygge en stærk og bred national platform for formidling og forskning inden for smag. Vores arbejde i Smag for Livet 1.0 har tydelig vist, at smag har et endog meget stort potentiale, der fortsat kan udfoldes for at opnå særlige resultater inden for dannelse, uddannelse, sundhedsfremme og folkeoplysning – resultater, som kan supplere andre typer uddannelsesprogrammer og folkeoplysningskampagner. *Smagen*, som vi alle er fælles om, bliver brugt som hovedmotor i projektet, hvormed vi kan skabe en arena for ægte tværdisciplinære aktiviteter, som traditionelle faggrænser ofte sætter begrænsninger for at kunne udfolde sig. Med smagen i centrum kan vi på en utraditionel, men særdeles effektiv måde sætte fokus på livskvalitet, sundhed, kultur, mad og måltider, ikke mindst hos børn og unge.

Smag for Livet 2.0 vil være et landsdækkende center og institutionsmæssigt etablere sig i Aalborg, Aarhus, Silkeborg, Odense og København, dækkende professionshøjskoler, erhvervsskoler, innovationslaboratorier og universiteter. Ud fra hver af disse institutioner vil vi skabe et stærkt netværk af samarbejdspartnere, så der etableres et fintmasket net over landet. Centrets partnere er nøje udvalgt på basis af erfaringer indhøstet under Smag for Livet 1.0 med hensyn til faglig og geografisk spredning og ikke mindst dokumenteret evne til og muligheder for konstruktivt og frugtbart samarbejde og brobygning. Vi vil som i Smag for Livet 1.0 arbejde med eksemplets kraft, men samtidig også på vores stærkeste områder arbejde for at rulle projektet bredere ud end i Smag for Livet 1.0.



Vision

Madkultur, fælleskabet omkring måltidet og den sanselige nydelse af maden er nogle af de allermest grundlæggende træk ved det at være menneske. Fra tiden da vore tidlige forfædre for næsten to millioner år siden samlede sig om at tilberede maden over ilden og til i dag, hvor måltidsfælleskaber udspiller sig i familier og på institutioner, er maden gået fra at være et middel til overlevelse, til et helt centralt aspekt af vores sundhed, livskvalitet og oplevelse af nydelse. Der er noget fundamentalt ved at forene den materielle omverden med kroppen gennem føden og i denne proces at lade alle sanser spille sammen med kulturel baggrund, tradition, erfaringer, forventninger, erindringer og sociale relationer.

Maden og dens smag i bred forstand tilbyder sig dermed som en unik ramme, inden for hvilken vi kan anskue og arbejde med socialisering, dannelse, tilegnelse af viden, læring, sundhed, livskvalitet, kombination af praktiske og kognitive færdigheder samt med brobygning på tværs af uddannelser, fagligheder og mennesker. Det er projektets hypotese, at børn og unge, der reflekterer over smag, vil tilegne sig og opnå en række værktøjer til at forstå sig selv og hinanden, til at bygge broer fagligt og socialt og til at tage begrundede mad- og smagsvalg.

Med Nordea-fondens støtte vil vi gøre Smag for Livet 2.0 til landets førende forskningsbaserede center inden for formidling, undervisning og kommunikation om mad og smag. Den vigtigste målgruppe er børn og unge, men vi vil også nå undervisere og lærere samt den brede befolkning. Med aktiviteter på tværs af uddannelser, formidling på en lang række forskellige platforme og gennem en aktiv og bredt funderet kommunikationsstrategi vil vi gøre Smag for Livet 2.0 til det udadvendte kraft- og videnscenter, som centrale aktører i samfund og uddannelser naturligt vil henvende sig til.



Deltagende partnere og institutioner

Bag ansøgningen står følgende institutioner, partnere og projektgruppe.

Projektgruppen

1. University College Lillebælt (Odense). Lærer- og pædagoguddannelser, specielt madkundskabslæreruddannelsen, i samarbejde med programmet for Anvendt Forskning i Mad, Krop og Læring, samt stærk kobling til Kold College via bygningsfællesskab og fagintegration mellem kokke- og læreruddannelsen, *Liselotte Hedegaard*. Projektkoordinator og medlem af programmet for Anvendt Forskning i Mad, Krop og Læring, *Mikael Schneider*.
2. TechCollege, Food (Aalborg). *Simon Sørensen* som koordinerende for kokke- og andre beslægtede erhvervsuddannelser ved TechCollege, Kold College Odense, College360 Silkeborg og Hotel- og Restaurantskolen i Valby.
3. Aarhus Universitet (Aarhus og København). Faculty of Arts, DPU herunder Nationalt Center for Skoleforskning: Læring og smagsdidaktik: *Karen Wistoft* og IKS, Afdeling for Antropologi: *Susanne Højlund*.
4. Københavns Universitet (København). Institut for Fødevidenskab: Gastrofysik, *Ole G. Mouritsen* (centerleder); Sensorik, *Annemarie Olsen*; Nordic Food Lab, *Michael Bom Frøst*, med sidstnævnte som koordinerende for samspillet mellem kokkehåndværk og gastronomiske innovationslaboratorier.

Projektejer: University College Lillebælt (UCL) ved rektor *Erik Knudsen*.



Foto: Stagbird

Smag for Livet 2.0 bygger på Smag for Livet 1.0's stærkeste resultater

Nedenfor opregnes nogle af de mest markante resultater, som er opnået under Smag for Livet 1.0. For en mere udtømmende beskrivelse henvises til rapporten, 'Smag for Livets resultater - Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle'. Heri er også givet en række nøgletal for Smag for Livet 1.0's produktivitet. Smag for Livet 1.0 har opnået følgende resultater:

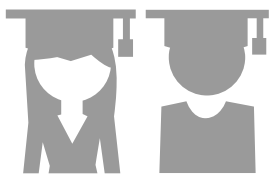
- vist, at smag kan bruges som **motor til undervisning og læring** ↪ i mange fag og uddannelser
- skabt, testet og udviklet en lang række undervisningsmaterialer om og gennem smag
- udviklet nyskabende teorier og praksisser omkring **smagsdidaktik** ↪ og **-pædagogik** ↪ samt vist best-practice for at arbejde med smag i skolen
- udviklet, implementeret og lanceret en gratis lærings-app, **Fag med Smag** ↪, med didaktiserede undervisningsforløb om og med smag ind i en lang række af folkeskolens fag og henvendt til lærere
- etableret **gastrofysik** ↪ som et stærkt videnskabeligt felt, publiceret gastrofysisk forskning og brugt gastrofysikken som vej til undervisning, læring og bred, folkelig formidling
- inddraget unge ildsjæle som studerende, praktikanter, **smagsambassadører og legatmodtagere** ↪ og sammen med dem formidlet videnskaben og håndværket bag smag til den brede befolkning
- skabt **formidlingsevents** ↪ på tværs af deltagerne fagligheder og praksisser, som på banebrydende vis når og inddrager meget brede målgrupper og åbner gæsternes øjne for smag
- skabt en digital vidensdatabase om smag (inkl. om Smag for Livets virke, resultater og materialer) på **www.smagforlivet.dk** ↪ inkl. **webfilm** ↪ og tilknyttede sociale medier
- samlet og udgivet et evidensbaseret **idékatalog om børns smagspræferencer** ↪
- etableret et gastrolaboratorium, gastrolab, som netop kombinerer forskning, formidling og **undervisning** ↪
- skabt rammer for at lade kokke og forskere såvel som kokkeelever og studerende, fra både naturvidenskab og humaniora, samarbejde omkring smagens håndværk og videnskab
- etableret **skriftserien SMAG** ↪ og skrevet og udgivet seks bøger heri, inkl. en **antologi målrettet professionsbachelorstuderende** ↪, der afdækker de mange forskellige faglige tilgange til smag
- publiceret en lang række **forsknings- og formidlingsartikler** ↪ om smag i videnskabelige og populærvidenskabelige tidsskrifter
- opnået stærk og bred **medieomtale** ↪ af Smag for Livets viden og budskaber

Desuden bør det fremhæves, at vi i løbet af Smag for Livet 1.0 har rekrutteret højt kvalificerede medarbejdere til projektkoordinering, udvikling af undervisningsmaterialer og til kommunikation – medarbejdere, som undervejs har taget ejerskab til projektet, formidlet et eksemplarisk og professionelt samarbejde og desuden deltaget aktivt i en bred vifte af formidlingsaktiviteter. Disse medarbejdere står klar til at føre Smag for Livet 2.0 ud i livet sammen med projektets faglige deltagere.

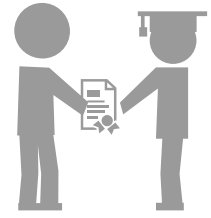
Et udpluk af de resultater, som er opnået i Smag for Livet 1.0 ved udgangen af 2017, og som er fyldigt beskrevet og opdateret for hele projektperioden (2014-2018) i 'Smag for Livet 1.0 - Egenvurdering af Smag for Livets virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle'.



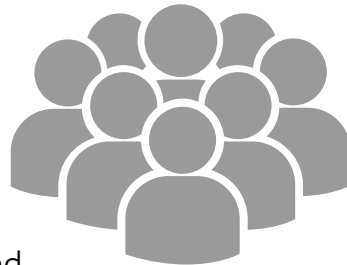
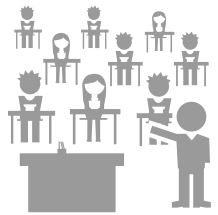
Flere end **200** studerende fra alle vores partnere og uddannelser har deltaget aktivt i vores formidling



21 smagsambassadører



Vi har undervist over **200** folkeskoleklasser



16 legatmodtagere

Flere end **50** tilknyttede partnere på **17** forskellige institutioner og skoler

Smag for Livet 1.0 i tal - kort fortalt



7 podcasts



30 web-film

49 peer-reviewed forskningsartikler
38 populærartikler
13 bøger og rapporter

Dansk website: www.smagforlivet.dk
- et smagsunivers med gennemsnitligt



4.800 brugere pr. måned

6 udgivelser i egen skriftserie, SMAG



Vi har deltaget på flere end **20** forskellige festivaler og nationale events



Hvoraf følgende har været med tilbagevendende deltagelse:

Forskningens Døgn, Aarhus Food Festival, SPIS! Odense, Kulinarisk Sydfyn, Kulturnatten, Folkemødet, Pometets festivaler, H.C. Andersen Festival, DM i Madkundskab, Smagens Dag.

Hvorfra og hvortil? Idégrundlag og strategi

I løbet af Smag for Livets levetid er der sket to markante skift i den offentlige debat, både på den faglige, organisations- og institutionsbaserede front såvel som den mere opinionsdannende, politiske front. Det ene skift er i relation til samtalen om mad og sundhed, hvor der er voksende fokus på nydelse, sanselighed og livsglæde frem for ernæring, kost og skyldfølelse. Det andet skift er den voksende erkendelse af, at der er opstået en for stor ubalance mellem tilgangen til boglige uddannelser og mere praktiske håndværks- og erhvervsuddannelser, og at en bedre ligevægt vil være til fordel for fremtidens samfund. Smag for Livet 1.0 har været en aktiv fortæller for det førstnævnte skift, og Smag for Livet 2.0 tilbyder sig nu som en aktør, der kan medvirke til at sikre en bedre balance i forbindelse med det andet skift. Vi mener i al beskedenhed at have bidraget til udviklingen frem mod et voksende fokus på nydelse, sanselighed og livsglæde – og viden om, at alt dette kan forenes med almindelig, sund mad – og samtidig at have skabt virkemidler, der fremover målrettet vil kunne anvendes til at skabe bro mellem boglige og praktisk-håndværksmæssige uddannelser.

Vi er af den opfattelse, at det med Nordea-fondens støtte siden 2014 er lykkedes os at skabe et stærkt og troværdigt udgangspunkt for en større, national indsats, som kan gøre en reel forskel på disse to markante skift og især kvalificere det vidensgrundlag, hvorpå vi som samfund kan skabe positive forandringer. For at sikre en varig effekt i det danske samfund, er det afgørende, at Smag for Livets resultater løbende kommunikeres bredt ud i samfundet, og at de rodfæstes i etablerede eller nydannede, mere permanente strukturer, så levetiden af indsatsen går langt ud over projektets levetid. Det lader sig i en vis grad gøre gennem et tæt samarbejde med og indlejring i uddannelser, men det mest effektfulde resultat opnås, hvis målgruppen for projektet, via projektets mangeartede virkemidler, medinddrages og får ejerskab til deres egen smag som drivkraft for et godt liv. Smag for Livet 2.0 vil derfor arbejde for, at børn og unge får evner til og muligheder for at bringe det, de lærer, ud af deres uddannelsesrammer og videre ud i verden.

Vi har erfaret under Smag for Livet 1.0, at vi, via vores flerfaglige fokus på smag, har en unik indgang til uddannelser på mange niveauer, heriblandt folkeskolen, gymnasierne og erhvervsuddannelser, specielt kokkeuddannelserne, hvor vi mener, at vi ved mangesidig brobygning kan medvirke til at skabe stolthed hos udøverne af disse håndværk såvel som forstærke omverdenens respekt for de praktiske fag.

Vi er af den overbevisning, at den særegne kombination af håndens og åndens arbejde, herunder de principper om praktisk, eksperimenterende og erfaringsbaseret læring samt fokus på brobygning, innovation og kreativitet, som bliver bærende bjælker i Smag for Livet 2.0, anviser en mulig vej mod vores vision.

Det er en klar erfaring fra Smag for Livet 1.0, at centerets synergi, vitalitet, fleksibilitet og evne til at få stor gennemslagskraft på en lang række meget forskellige områder især skyldes, at der er orkestreret et hold af særligt udvalgte personer, som har de nødvendige kompetencer, og som kan spille sammen. Det er denne erfaring, som vil blive bragt ind Smag for Livet 2.0, og som er en nødvendig forudsætning for, at vi kan nå de stillede mål. Det betyder, at budgettet for centret nødvendigvis bliver løntungt, så hver partner undervejs kan trække på og rekruttere de medarbejdere, som på det givne tidspunkt og til den givne opgave kan give mest mulig fremdrift i projektet.

Hvad er vores overordnede mål?

1. At børn og unge får mulighed for at tilegne sig og bruge tværfaglig viden om smag samt evner og kompetencer til madhåndværk
2. At skabe positiv forandring i børn og unges læring og hverdag i relation til smag, forbedrede betingelser for vidensbaseret sundhedsfremme og tro på egne evner til at skabe gode liv
3. At bidrage til at modvirke frafald på fødevarerfaglige erhvervsuddannelser; til at øge den faglige stolthed blandt eleverne, og til at gøre det mere attraktivt at søge optag på erhvervsskoler
4. At involverede børn og unge reflekterer over smag, tilegner sig viden om og opnår værktøjer til at forstå sig selv og hinanden
5. At børn og unge får evner til og muligheder for at bringe det, de lærer om og gennem smag, ud af deres uddannelsesrammer og her, med nyvundne kompetencer, kan tage begrundede mad- og smagsvalg

Sådan vil vi nå målene

Vi vil nå vores overordnede mål gennem følgende tilgange:

- 1 Vi vil bygge videre på de stærkeste og mest effektive tilgange, vi har udviklet og dokumenteret under Smag for Livet 1.0, for dermed at udnytte og udbrede de indvundne resultater til gavn for flere børn og unge, både i folkeskolen, på lærer- og pædagoguddannelserne, på erhvervsuddannelser og i forbindelse med en bred folkelig formidling med særlig fokus på formidling til og med børn og unge. Vi vil arbejde på event-baserede formidlingsplatforme med involvering af studerende/elever på tværs af uddannelser; vi vil fortsat udvikle lærings-app'en *Fag med Smag* med undervisningsforløb om og gennem smag ud i og på tværs af alle folkeskolens fag, på erhvervsskolerne, og i gymnasiale uddannelser (STX, HTX, EUX); og vi vil arbejde på tværdisciplinære forskningsprojekter baseret på formidlingscases.
- 2 Vi vil arbejde for forøget interesse hos unge for erhvervsuddannelser og håndværk ved målrettet at udnytte vores erfaringer fra samarbejde med de praktiske håndværk, specielt kokkeuddannelserne, og ved at koble viden med praktiske færdigheder. Det skal bl.a. ske ved at lade eleverne vise deres faglige stolthed frem og dermed gøre håndværksfagene til et attraktivt valg for unge.
- 3 Vi vil udvikle, afprøve og implementere undervisningsmateriale, som på en hidtil uset måde og med udgangspunkt i smag og mad kombinerer de ovennævnte tiltag ved at integrere boglige og praktiske skolefag, således at boglige elever på den ene side får mere respekt, interesse for og viden om praktiske fag, og mindre akademisk orienterede elever på den anden side får lyst til at tilegne sig boglig viden, som styrker og perspektiverer deres praktiske færdigheder. Vi vil medvirke til, at elever og studerende kan bære deres viden og færdigheder videre ud til andre gennem brede formidlingsaktiviteter; hertil fokuseres i lige så høj grad på nysgerrighed, lyst, dannelse og kropslig forståelse som på læring, der giver adgang til videre uddannelse.

- ⑤ Vi vil i forbindelse med vores aktiviteter foretage undersøgelser og målinger af vores forskellige virkemidlers effektivitet (på viden om smag, håndværksmæssige kompetencer og livsglæde) over for de relevante målgrupper i både undervisnings- og folkelig formidlingsammenhæng, ligesom vi vil have øje for dynamiske og afledte effekter på disse gruppers omgivelser (fx familier, sociale grupper og uddannelsesmiljøer). Vi ønsker hermed at kvalificere både vores eget og andre aktørers vidensgrundlag for at skabe positiv forandring i børn og unges liv.
- ⑤ Vi vil fortsat udbygge det forskningsbaserede vidensgrundlag, der er en forudsætning for projektets vitalitet samt rekruttering af de unge ildsjæle, som er helt nødvendige for opnåelse af centrets mål. Samtidig vil vi udbrede vores erfaringer og viden om, hvordan det er muligt at få en sådan tværdisciplinær og -institutionel aktivitet til at lykkes og måske blive rollemodel for tværdisciplinært samarbejde.

Alt dette vil vi gøre inden for tre temaer med hver deres succeskriterier, som knytter an til de overordnede mål, og som beskrives under Projektets struktur.

Hvorfor kan netop vi nå disse mål?

Sammensætningen af projektdeltagere i Smag for Livet 2.0 og deres respektive fagområder er helt unik i relation til tværdisciplinaritet og deltagernes dokumenterede evner til målrettet at arbejde massivt på tværs omkring smag. Vi har faglige rødder, der spænder meget vidt: fra antropologi, filosofi, læring, kultur, naturvidenskab, sensorik og gastrofysik, til kommunikation og håndværk. Vi har i Smag for Livet 1.0 vist, at det faktisk er muligt at etablere et frugtbart samarbejde med denne rodfasthed og på tværs af alle disse områder, når man tager et forpligtende udgangspunkt i en fælles vision.

Det er på den baggrund, vi mener, at vi har de nødvendige forudsætninger som team for at kunne opfylde Smag for Livets 2.0's meget ambitiøse mål. Ja, det er faktisk vores opfattelse, at vi kan gøre os forhåbninger om at nå målene med at bruge smagen som brobygger, *netop* fordi vi kan stille med denne helt usædvanlige faglige gruppering.

Smag for Livet 2.0's unikke konstruktion med at inddrage fire erhvervsskoler på tværs af landet, med specielt fokus på kokkeuddannelserne som indgående i et usædvanligt samarbejde med vidensinstitutioner, fortjener en særlig omtale. Sammen med innovationskøkkenerne (Styrbæks og Nordic Food Lab) udgør de den håndværksfaglige forankring af centret.

Det er indlysende, at viden om smag er, eller i hvert fald burde være, meget relevant for håndværkere, der arbejder med fødevarer, og specielt i kokke- og andre beslægtede erhvervsuddannelser. Erfaringerne indhøstet i Smag for Livet 1.0 har vist, at vores særlige tilgang til smag er efterspurgt på kokkeuddannelserne. Særligt formidlingsaspektet og den tværfaglige tilgang kan skabe forøget interesse hos kokkelever for deres håndværk, og motivere til en dybere forståelse af naturvidenskab og teknik, der demonstrerer vigtigheden af det håndværksmæssige i deres fag.

Det må forventes, at de erfaringer, som Smag for Livet 2.0 indhøster, kan anvendes som model for erhvervsskolerne med hensyn til at arbejde med deres andre uddannelser i forhold til rekruttering, fastholdelse og højnelse af det faglige niveau. Det sidste er især vigtigt i sammenhæng med den nye *byøkonomi*, hvor madhåndværkere og -entreprenører i stigende grad vil indgå i byernes kreative klasse. Desuden vil en opkvalificering af kokkehåndværket være nødvendigt i takt med, at Danmark bevæger sig væk fra den stærkt industrialiserede fødevarerfremstilling mod fødevarerproduktion med fokus på kreativitet, bæredygtighed, kvalitet og gastronomisk fornyelse.

Kokkeskolerne forventer, at Smag for Livet 2.0 kan være med til at løfte fagligheden i kokke- og andre beslægtede erhvervsuddannelser ved at skabe større forståelse for sammenhængen mellem teori, viden og de kreative og kloge hænder. Det vil med stor sandsynlighed tiltrække nye elever, som kan få mere gavn af at begynde deres ungdomsuddannelse i det praktiske felt og senere i arbejdslivet søge vitaminer til hjernen, når motivationen og behovet opstår – i stedet for som nu, hvor mange vælger en gymnasial uddannelse, som enten afbrydes eller afsluttes med ringe fagligt udbytte, og først derefter starter på en erhvervsuddannelse.

Desuden mangler erhvervslivet (fx restauranter) kokkeelever og veluddannede kokke, og det forventes, at flere kan tiltrækkes til uddannelsen, når vi bruger smag som en tværfaglig disciplin og blander boglige fag, sociale kompetencer og kulturelle forskelle med praktiske færdigheder og indkoger det til (smags) oplevelser, hvor vi lærer, erfarer og dygtiggør os samt åbner op for flere fagretninger.

At have sans for smag og smagsoplevelser, sammen med at være en dygtig håndværker, er nødvendigt for, at en ung kok kan opnå faglig integritet og bruge denne til at lave velsmagende og sund mad i en restaurant eller på en institution, eller flyve til Michelin-stjernerne som en af de ypperste inden for sit fag. At kunne skabe smagsoplevelser i verdensklasse kræver en helt særlig viden, intuition og tæft. Men hvis Danmark fortsat skal være førende indenfor gastronomi og fødevarerinnovation, må kokkehåndværket nødvendigvis også have en faglig bred basis for at kunne skabe optimale smagsoplevelser, der er knyttet til trends i samfundet. Derfor skal kokkeeleverne også kende til fagets kulturelle dimensioner, som madkultur, traditioner, terroir og smagens sociale aspekter, for at kunne skabe nydelse og forandring. Det er også på det punkt, Smag for Livets 2.0's tværfaglige tilgange kan udfordre og stimulere kokkeelevernes faglige motivation og generelle smagsfaglighed.

Projektets struktur:

Temaer, arenaer, fokus, succeskriterier og aktiviteter

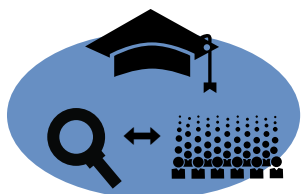
Smag for Livet 2.0 vil i lighed med 1.0 i allerhøjeste grad være drevet af formidling baseret på forskning. De brede formidlingsplatforme, både de digitale, de event- og de undervisningsbårne, vil udgøre både det løbende fundament såvel som slutproduktet for centrets projekter.

På baggrund af Smag for Livet 2.0's idégrundlag og mål, som der er redegjort for ovenfor, er centrets projekter organiseret som en samling af **Aktiviteter** (arbejdsplaner eller delprojekter) inden for tre **Temaer**, der oftest og helt naturligt udføres i samarbejder på tværs af partnere, praksisser og fagligheder. For hvert Tema er der i tabellerne nedenfor angivet hvilke **Arenaer**, temaet udspiller sig på, hvilket **Fokus** temaet har ift. brobygning, og hvilke **Succeskriterier**, vi sætter op for det givne Tema. For hvert Tema angives desuden, hvad vi måtte have udført og erfaret gennem Smag for Livet 1.0, som peger ind i det givne Tema, samt angivelse af, hvordan vi bygger videre på dette i Smag for Livet 2.0.

De enkelte Aktiviteter beskrives i detalje i Appendix I. Det er forventeligt i et stort projekt af Smag for Livet 2.0's karakter, at de på forhånd beskrevne Aktiviteter vil blive modificeret undervejs, så de gradvist udvikler sig yderligere og drager nytte af de opnåede delresultater. Ligeledes skal man forvente, at gode ideer opstår i projektets levetid, hvilket naturligt vil afføde nye Aktiviteter.

Nogle af Smag for Livets 2.0's Aktiviteter og den måde, de udføres på, er snarere at betegne som 'Specielle virkemidler og folkelig formidling', som der redegøres for i næste afsnit.

TEMA 1 - Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder



ARENAER

Formelle uddannelser, heriblandt erhvervs-, lærer- og pædagoguddannelser

Kontaktfladen mellem forskningsverden og den brede offentlighed

FOKUS

Brobygning mellem:

fag | videnskab og håndværk | forskning og praksis



Hvad vi har gjort i Smag for Livet 1.0

- Udforsket, demonstreret og implementeret smags potentiale som drivkraft til fagintegration og forskningsbaseret formidling, gennem gastrofysikkens fag- og formidlingsfelt, både ind i formelle undervisningsrammer og ud på gader og stræder
- Skabt rammer for samarbejde mellem kokke og forskere, kokkeelever og studerende, fra både naturvidenskab og humaniora, omkring smagens håndværk og videnskab
- Etableret 'gastrolab' som platform for udvikling, afprøvning, måling, undervisning (ind i alle uddannelsesniveauer) og bred formidling i relation til råvarer, opskrifter og undervisning
- Gennemført formidlingsdrevne forskningsprojekter omkring udvalgte råvarer, som har været brugt til formidling af det naturfaglige felt
- Udviklet koncept for inddragelse af lærerstuderende i forskning og formidling, integreret i uddannelsen



Hvad vi vil gøre i Smag for Livet 2.0

- Bygge videre på vores erfaringer med via smagen at integrere forskellige fagfelter og niveauer i uddannelsessystemet til målrettet anvendelse inden for de håndværksmæssige fag, specielt kokkeuddannelserne, herunder bygge bro herfra til madkundskabsstuderende og producenter
- Inddrage eksperimenteren og innovation ved brug af gastrolabs, og vise hvorledes smag kan være motor for videreuddannelse af kokkefaglærere og at ajourføre deres kompetencer inden for udvalgte teknikker
- Inddrage studerende fra lærer- og pædagoguddannelserne såvel som universiteter til forsknings-, formidlings- og udviklingsprojekter
- Samskabe undervisnings- og formidlingsformer og -indhold på tværs af fag, hvor elever fra fødevarerfaglige erhvervsuddannelser og pædagog- og lærerstuderende bruger og tilegner sig viden og håndværk omkring smag ved at udforske og udfolde udvalgte råvarers smagsegenskaber



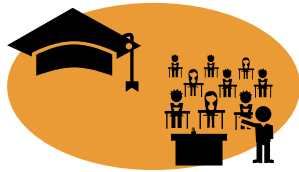
AKTIVITETER

- 1.1 Kokkelev-undervisning i gastrolabs med fokus på smag og innovation**
- 1.2 Innovation og formidling i madkundskab og kokkefaget**
- 1.3 Smagen af havet**
- 1.4 De glemte frugter: bælgfrugter**

Succeskriterier

- At involverede kokkelever har fået faglig vidensbasis samt kompetencer til madhåndværk og har vist, at de i samarbejde med lærerne kan udvikle og afprøve formidlingsmaterialer, som har vist deres anvendelighed på festivaler, ved kontakt til producenter og ved brobygning til folkeskole og ungdomsuddannelser
- At en model og guide for kokkeskolars arbejde med gastrolabs 'light' til at opnå forståelse for de fysisk-kemiske processer, som skaber smag, er implementeret på udvalgte kokkeskoler
- At relevante uddannelser integrerer den af Smag for Livet 2.0 skabte model og platform for virksomheds-/skolebesøg i undervisningen af kokkelever og lærerstuderende
- At det tilvejebragte og afprøvede materiale, som bredt formidler tilberedningsmetoder for retter af danske bælgfrugter og blæksprutter med fokus på smag og mundfølelse, er indlejret i undervisning på kokkeskoler via undervisningsmateriale i lærings-app'en *Fag med Smag*

TEMA 2 - Smagsundervisning



ARENAER

Formelle uddannelser, heriblandt folkeskoler, gymnasiale-, erhvervs-, lærer- og pædagoguddannelser

FOKUS

Brobygning mellem:
uddannelser | forskning og undervisning



Hvad vi har gjort i Smag for Livet 1.0

- Udviklet og gennemført tværfagligt og -institutionelt (SDU og UCL) undervisningsprojekt, som har kombineret madkundskabsfaglig, natur-, og kulturvidenskabelig viden med folkeskolens madkundskab, natur/teknologi og dansk
- Udviklet og beskrevet smagsdidaktiske teorier, modeller og materialer målrettet undervisning om og med smag i folkeskolen og gymnasiet
- Udviklet og gennemført tværfagligt udviklings- og undervisningsprojekt, *Risskov Gymnasiums Gastronauter*, som har udforsket smag ud fra en kombineret kemi- og danskfagsvinkel og ind i det almene gymnasiums undervisning, og heraf afledt en egentlig gastrofysik-didaktik
- Udviklet en model ('tallerkenmodellen') til undervisning i smag på naturvidenskabelig basis



Hvad vi vil gøre i Smag for Livet 2.0

- Videreudvikle smagsdidaktiske modeller til at undervise i, om eller med smag (også i natur-, sprog- og kulturfagene) for at kvalificere undervisere og studerende, sådan at de selv bliver i stand til gennem undervisning, oplysning og formidling at give børn og unge redskaber til at træffe velbegrundede og smagsreflekterede madvalg
- Anvende de smagsdidaktiske modeller til undervisning på flere niveauer, især i folkeskolen, på kokkeskolerne og på tværs af disse, for at skabe et systematisk grundlag for at evaluere smagen af den mad, der bliver udviklet og produceret i køkkener
- Involvere lærerstuderende som medproducenter for at fortsætte udviklingen af didaktisk praksis på læreruddannelsen, hvor arbejdet med læremidler er med til at sikre forbindelse mellem teori og praksis, forskning og undervisning
- Gennemføre et ph.d.-projekt, der undersøger betydninger af og muligheder i STX-danskfagets flerfaglige undervisning i emnet smag og æstetik
- Overføre erfaringerne om fagintegration i undervisningen til udskolings elever, andre gymnasiale uddannelser (HTX og EUX) og erhvervsuddannelser
- Udvikle materialer, som giver smageren redskaber til at beskrive og bedømme smagen af maden og anvisninger på, hvordan den enkelte kan opøve sin evne til at beskrive smagsoplevelser og til at tilberede mad med et eksperimenterende udgangspunkt og indhold



Foto: Nordic Food Lab

AKTIVITETER

2.1 Smagsklasser 2.0 i folkeskolen og gymnasiale uddannelser

2.2 Smagsdidaktik

2.3 Smag, naturfaglige metoder og 'prototyping'

2.4 Eksperimenterende smageuddannelse til børn, unge og kokke

Succeskriterier

- At involverede børn og unge har lært og oplevet, at deres egen smag kan være et værktøj til sundhedsfremme og gode liv
- At målgruppen bruger de udviklede undervisningsmaterialer i flere fag i folkeskolen og på gymnasiale- og erhvervsuddannelser (særligt kokkeuddannelsen) via Smag for Livets platforme (særligt app'en *Fag med Smag*)
- At skolernes lærere har fået inspiration til nye måder at arbejde med sprog-, kultur- og naturfag, og at lærere og lærerstuderende kan koble teori og praksis herom
- At involverede skoleelever har fået indsigt i, hvordan smag skaber kulturelle fællesskaber, og hvordan disse udtrykkes i vores sprog
- At involverede gymnasieelever har udviklet tværfaglige kompetencer knyttet til smag som tema i flerfaglig undervisning, og at gymnasielærere har udviklet didaktiske retningslinjer for, hvordan danskfaget kan implementere tværfaglige kompetencer i smagsundervisningen
- At involverede folkeskole- og kokkeelever og studerende kan arbejde eksperimenterende og systematisk i køkkenet, udvise forståelse for de forskellige naturvidenskabelige parametres indflydelse på smag, og demonstrere, at de har tilegnet sig kompetencer til systematisk at evaluere deres madlavning
- At der opnås indsigt i de didaktiske muligheder for smagsundervisning, som kobles til de beskrevne effektivitetsmålinger og udmøntes i et konkret bud på en didaktisk evalueringsmodel

TEMA 3 - Smag for faglig stolthed og anerkendelse



ARENAER

Fødevarefaglige erhvervsuddannelser og professionelle praksisser

FOKUS

Brobygning fra:
uddannelse til erhverv



Hvad vi har gjort i Smag for Livet 1.0

- Oparbejdet stor faglig viden om smag og råvarer, bl.a. ved at skrive artikler og bøger samt udvikle smagekits og gateway-fødevarer til undervisning, forskning og formidling
- Udført eksperimenterende studier og workshops med udgangspunkt i et gastronomisk emne og med brug af naturvidenskabelige undersøgelser
- Udviklet materiale og erfaring om smag og kokkefaglige emner i forbindelse med gastrolab
- Gennemført udviklingsprojekter på baggrund af unges egen tilgang til og viden om smag, vejledt af førende eksperter i smag på tværs af faglighed og håndværk
- Inddraget kokkeelever og andre unge i form af Smagsambassadører og legatmodtagere ved Smag for Livets udadvendte formidlingsaktiviteter



Hvad vi vil gøre i Smag for Livet 2.0

- Anvende den opsamlede viden og videreudvikle materiale til inspiration og faglig opgradering af kokkeelever på grunduddannelsen samt i professionelle praksisser
- Efteruddanne og fagligt opkvalificere faglærere på kokkeuddannelserne, specielt i relation til smag, naturfag og smagsdidaktik
- Skabe rammer og forløb, der klæder elever på erhvervsskolernes grundforløb eller hovedforløb på til at tage ud på folkeskoler og formidle deres viden om smag – elev til elev – støttet af faglærere og forskere
- Inspirere producenter og fødevareindustri til at have mere fokus på produkternes smag
- Skabe rammer for brobygning fra jord til bord, som giver viden og indsigt i producentens og håndværkenes felter og derigennem forståelse for vigtigheden af stærkt tværfagligt samarbejde



Foto: Christoffer Rosenfeldt

AKTIVITETER

- 3.1** Det er stort at være kok
- 3.2** Videreuddannelse af kokkefaglærere
- 3.3** Kokkeelever på turné
- 3.4** Smagen ud i fødevarerindustrien

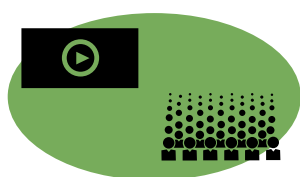
Succeskriterier

- At have medvirket til fastholdelse af eleverne på de tilknyttede kokkeuddannelser via udvikling af madbegejstring og trang til viden blandt involverede kokkeelever
- At have opkvalificeret de tilknyttede kokkeskolelærere ved at have gennemført efteruddannelseskurser og styrket faglighed og faglig stolthed
- At kokkeelever på alle tilknyttede erhvervsskolelærere eller hovedforløb, støttet af faglærere og forskere, har gennemført turneer
- At involverede kokkeelever har fået øje på udfordringen med at højne den smagsmæssige kvalitet af fødevarerproduktion og er blevet opmærksomme på vigtigheden af deres særlige rolle i denne sammenhæng
- At elever har øget deres faglige stolthed ved at opleve anerkendelse og selvtilfredshed ved det ansvar, der er i at planlægge og udføre en smagsturné
- At udvalgte producenter og fødevarer virksomheder har opnået ny viden om smag på baggrund af Smag for Livet 2.0's aktiviteter

Specielle virkemidler og folkelig formidling

Smag for Livet 2.0 vil som en integreret del af de nævnte aktiviteter benytte sig af nogle særlige kommunikative virkemidler både ind i uddannelser og som folkelig formidling. Virkemidlerne vil understøtte projektets mål og temaer, og bringe dets resultater ud til målgruppen af børn og unge såvel som til undervisere, lærere og den brede befolkning. Virkemidlerne og den folkelige formidling indgår som en integreret del af kommunikationsstrategien, som beskrevet i et senere afsnit. De vigtigste virkemidler gennemgås her:

Specielle virkemidler og folkelig formidling



ARENAER

Samme som for alle tre temaer, men med særlig fokus på folkelige events og digitale platforme

FOKUS

Samme som for alle tre ovennævnte temaer, men med særlig fokus på brobygning mellem:

forskning og formidling |

Smag for Livet og den brede befolkning



Hvad vi har gjort i Smag for Livet 1.0

- Brugt madfestivaler og andre kulturevents samt digitale medier som platform til bred folkelig formidling
- Brugt undervisning på folkeskoler, gymnasier, kokkeskoler, lærer-, sundheds- og ernærings- og universitetsuddannelser, såvel som i gastrolab, til at understøtte den brede folkelige formidling og forankringen i befolkningen gennem formel undervisning og læring
- Brugt en række folkelige formidlingsplatforme, og interne platforme, til at drive det tværdisciplinære samarbejde både i form af forskningsbaseret formidling og formidlingsbaseret forskning
- Udviklet lærings-app'en *Fag med Smag*, der samler fuldt didaktiserede undervisningsforløb, hvor smag er værktøj til og/eller emne for læring, ind i en lang række af folkeskolens fag
- Skabt en digital vidensdatabase om smag på www.smagforlivet.dk



Hvad vi vil gøre i Smag for Livet 2.0

- Videreføre ovenstående virkemidler og booste et udvalg af dem, der har vist sig mest effektive i Smag for Livet 1.0: Smagsaktiviteter på madfestivaler og andre events, Smagsambassadører og smagslegater, gastrolabs og lærings-app'en *Fag med Smag*



AKTIVITETER

- Smagsaktiviteter på madfestivaler og andre events
- Smagsambassadører og smagslegater
- Gastrolabs
- Smagskaravanen
- Kokkelever og lærerstuderende i praktik
- Hjemmeside
- Lærings-app'en Fag med smag
- SMAG: Skriftserie om smag
- Internater, seminarer og tværdisciplinær 'task-force'
- Workshops og konferencer
- Samarbejde med andre aktører

Succeskriterier

- Succeskriterierne for aktiviteter under specielle virkemidler og folkelig formidling er en række kvantitative mål, som er integreret i kommunikationsstrategien (beskrevet derunder), og som understøtter centrets overordnede effektmål

Smagsaktiviteter på madfestivaler og andre events

Det personlige møde, de medinddragende og eksperimenterende aktiviteter og det, at bringe smagen helt ind på tungen af børn, unge og voksne, har været Smag for Livet 1.0's allerstærkeste virkemidler. I Smag for Livet 2.0 vil vi fortsætte og udbygge dette arbejde og afholde en bred vifte af folkelige formidlingsevents ved bl.a. madfestivaler landet rundt, Forskningens Døgn, på Smagens Dag, årtidsbestemte begivenheder, temadage på skoler og gennem folkeoplysningsaktiviteter.

Smag for Livets partnere vil skabe de faglige forudsætninger og fysiske rammer for, at lærerstuderende, kokkeelever og børn og unge selvstændigt kan gennemføre fx smagsskattejagte, smagsworkshops, madskoler på madfestivaler og lignende. Effekten er hermed trefold: gæsterne på Smag for Livets events får oplevelser, leger og lærer med smag; de formidlende børn og unge får praktiserfaring og mulighed for at dele deres faglige stolthed ved at vise og formidle deres fag; og Smag for Livets partnere oparbejder viden om smag som brobygger og som grundlag for tro på egne evner.



Foto: Eva Rymann



Foto: Christoffer Rosenfeldt

Smagsambassadører og smagslegater

Nogle af de mest succesfulde og tværgående aktiviteter og virkemidler under Smag for Livet 1.0 har været udpegning af unge Smagsambassadører og tildeling af smagslegater til personer, som samarbejder med, og dermed knytter bånd og bygger broer mellem, mindst to af centerets partnere. Dette virkemiddel vil blive fortsat under Smag for Livet 2.0.

Modtagere af et smagslegat skal styrke det tværfaglige samarbejde og skabe fornyelse i Smag for Livets formidlingsaktiviteter. Legaterne uddeles til ildsjæle, som har dokumenteret særlige formidlingsevner, og som kan arbejde for centerets målsætning med fokus på formidling af viden om smag til veldefinerede grupper, fx børn, unge eller den brede danske befolkning. Legatportionerne, der ansøges på basis af projektbeskrivelser, vil udgøre op til kr. 30.000 og forventes at blive anvendt i en periode på 10 uger - 12 måneder.

Smag for Livets Smagsambassadører er et korps af ildsjæle, der har forbilledlige evner til at formidle viden om smag – med både ord, leg og smagsprøver. Det tilstræbes, at der er ambassadører rundt i hele landet, og det er hensigten, at det at blive udnævnt til smagsambassadør fortsat skal have en vis prestige, og at ambassadørerne derfor vil blive udstyret med et diplom ved en formel udnævnelse. Ud over titlen og anerkendelsen får Smagsambassadørerne mulighed for hver at bruge 15.000 kr. til at gennemføre udadvendte arrangementer om smag og om smagens betydning for vores liv, fx via workshops, events, skriftlige materialer, film, madskoler, osv. De udvalgte unge, som tildeles projektets smagslegater, bliver automatisk Smagsambassadører efter endt legatprojekt.

Ved alle de udadvendte begivenheder, hvor legatmodtagere og Smagsambassadører medvirker, vil de blive udstyret med passende attributter, som gør dem let genkendelige og forbundet med Smag for Livet 2.0.

Gastrolabs

Et gastrolab er en mellemting mellem et køkken og et laboratorium, hvor det er muligt at arbejde med fødevarer og mad både i forbindelse med undervisning og forskning. Rammerne kan inspirere til eksperimenter blandt både folkeskole- og gymnasieelever i flere af skolens fag, blandt madkundskabslærere og kokkeelever med udgangspunkt i deres faglighed og praksis samt blandt naturvidenskabelige forskere og formidlere.

Under Smag for Livet 1.0 blev der etableret et gastrolab på Syddansk Universitet. Det er planen under Smag for Livet 2.0 at flytte dette laboratorium og dets inventar til Kold College, hvor det vil blive genetableret i forbindelse med University College Lillebælts madkundskabslokaler og køkkener for dermed at skabe sammenhæng og synergi mellem gastrofysik, madkundskab og kokke- og andre nært beslægtede erhvervsuddannelser på Kold College. Desuden vil Smag for Livet benytte to køkkenlaboratorier på Københavns Universitet (Gastrolab-FOOD og køkkenlaboratoriet på Nordic Food Lab).

Gastrolabs er essentiel for fagintegration i gastrofysiske projekter og demonstrationer og vil blive anvendt både i undervisningsforløb og til udadvendte aktiviteter. Det under Smag for Livet 1.0 udarbejdede gastrofysiske undervisningsmateriale til Madkundskab, STX, HTX og kokkeskoler vil blive videreudviklet og afprøvet gennem eksperimenterende undervisning med efterfølgende videreudvikling af en gastrofysik-didaktik, der reflekterer undervisningens praksis.

Med den inspirerende kombination af køkken og laboratorium vil gastrolabs og gastrofysikken skabe rammer for undersøgende, eksperimenterende, *hands-on* og involverende tilgang til smag og mad, der i særlig høj grad tænder elever og læreres nysgerrighed, madmod og praktiske arbejde med smagen.



Foto: Casper Thrane

Smagskaravanen

Smagskaravanen et særligt koncept, hvor Smag for Livets forskere, kokke, Smagsambassadører, studerende og elever i små teams rykker ud på skoler rundt om i landet (bl.a. under Forskningens Døgn) for at gennemføre inddragende og eksperimenterende undervisning med fokus på, hvad smag er, og hvordan man selv kan eksperimentere med og forske i smag. Målgrupperne får som del af disse aktiviteter og projekter mulighed for at lege, eksperimentere med og få oplevelsesbaseret erfaring med smag – både videnskab og håndværk – i uformelle rammer med plads til leg.

Kokkeelever og lærerstuderende i praktik

Med den tætte tilknytning af kokkeskolerne og læreruddannelsen til Smag for Livet 2.0 foreligger muligheden for, at særligt interesserede kokkeelever og lærerstuderende kan komme i praktikforløb hos projektets partnere. Der vil blive arbejdet på, at sådanne praktikforløb kan etableres, ikke mindst i forbindelse med Smag for Livet 2.0's mange udadvendte aktiviteter.

Hjemmeside

Hjemmesiden www.smagforlivet.dk er etableret og fungerer allerede nu som Smag for Livets digitale ansigt udadtil. Hjemmesiden vil i Smag for Livet 2.0 fortsat fremstå som en indbydende og sanselig indgang til 'smagens univers', hvori brugeren kan træde ind, fordybe sig, lege sig rundt og lade sig inspirere. Den vil således udgøre indgangen til viden om smag, til nyt om de aktiviteter, Smag for Livet 2.0 tager del i, og til information om Smag for Livet 2.0. Som eksempler kan fremhæves *Smagswiki* og *Gå i dybden med...*, hvor projektdeltagerne kontinuert holder sig ajour med relevant og ny viden om smag og fødevarer, som de formidler ved artikler på hjemmesiden; og *Prøv selv*-sektionen, som samler opskrifter, eksperimenter og køkkentips, som alle kan bruge til leg og læring derhjemme.

Hjemmesiden vil tilbyde en fortsat voksende samling indhold om smag som centret opsamler og genererer. Den henvender sig til både børn og unge, den brede befolkning og medierne som en uformel portal til viden og praksis om smag, der kan bruges både i og uden for formelle læringsrum. Hermed adskiller hjemmesiden sig fra app'en *Fag med Smag*, der er en formel læringsportal. Hjemmesidens fakta-indhold (*Smagswiki*, *Gå i dybden med...*, m.m.) er dog fuldt integreret i *Fag med Smag*.

Hjemmesiden sikrer samtidig, at den indsamlede viden gemmes til dokumentation og til Smag for Livets fremtidige forankring. Smag for Livet 2.0's organisation og virke, samt en del af indholdet på www.smagforlivet.dk, viderefremmes til internationale målgrupper på www.taste-for-life.org.

Alle projektets resultater gøres løbende offentligt tilgængelige på hjemmesiden, der vil omfatte dokumentation og information med klar adresse til en række forskellige brugergrupper. Siden indeholder også en generel introduktion til smag, mad og madkultur samt betydningen af smagen for kost, sundhed og det gode liv. Her placeres oplysende tekster og videoer, opskrifter, undervisningsmateriale, populærartikler, presseklip samt information om Smag for Livet 2.0's begivenheder. Blogs og klummer er også en integreret del af hjemmesiden.

Sociale medier (Facebook, Instagram, Twitter, Youtube og evt. flere) vil blive brugt til at understøtte formidlingen på hjemmesiden såvel som i lærings-app'en *Fag med Smag* som beskrevet under kommunikationsstrategien. Der sættes ikke succeskriterier op for de sociale medier i sig selv, da de i stedet anskues som værktøjer til at skabe flow til hjemmesidens indhold, synliggøre aktiviteter og begivenheder og at række ud til de rette målgrupper.

Lærings-app'en *Fag med Smag*

I skole og uddannelse kan smagen fungere som katalysator for elevernes læreprocesser. Når undervisningen tager udgangspunkt i smag, bliver eleverne aktive, sansende og arbejder eksperimenterende. Det åbner elevernes øjne for fagene på en helt ny måde, når man bruger smag i undervisningen og bygger på de æstetiske erfaringer, som eleverne får gennem smagen og sanserne.

Under *Smag for Livet 1.0* blev der udviklet og lanceret en helt ny lærings-app til alle mobile platforme, *Fag med Smag*, henvendt primært til folkeskolelærere. Lærings-app'en samler fuldt didaktiserede undervisningsforløb, hvor smag er værktøj til og/eller emne for læring, ind i en lang række af folkeskolens fag. Didaktiseringen er sket på baggrund af den udviklede smagsdidaktiske viden, og indholdet er udviklet på baggrund af den viden og de eksempler på undervisning og formidling, som centrets deltagere har oparbejdet og gennemført. Denne app vil i *Smag for Livet 2.0* blive udbygget og videreudviklet til også at pege ind i gymnasie- og særligt kokkeuddannelserne, og fokus vil være på at udbrede brugen af app'en i alle disse uddannelser.

App'ens undervisningsmaterialer giver eleverne en oplevelse af smagsoplevelser som noget unikt, motiverende og særligt brugbart i faglige og fortællemæssige kontekster. Det er også en fordel for de unge, som vælger at uddanne sig videre inden for smagsprofessioner, at de får en grundlæggende tilgang til smag som 'noget, der fortæller' og 'noget, som vil mig og andre noget.' Specielt giver app'en via undervisningsmaterialerne eleverne en oplevelse af naturfaglige vidensområder som noget, der er knyttet til konkrete, sanselige oplevelser, og ikke kun noget, som er fjernt og abstrakt. Smagsoplevelserne søger at sikre en kognitiv forankring af det faglige stof. Smag som sanseligt element er således et bidrag til det science-didaktiske felt.

SMAG: Skriftserie om smag

SMAG er Smag for Livets skriftserie om smag i bred forstand. Her kan man læse om Smag for Livets forskningsresultater, erfaringer, viden og holdninger. Med skriftserien ønsker Smag for Livet at udbrede viden om smag som ressource til gode liv: Smag til leg og læring; Smag som pædagogisk værktøj; Smag som håndværk; Smagens gastrofysik; Smagens antropologi; Madens smag; Smagen på tungen og alle de andre sanser; Smag som oplevelse. Der er hidtil udgivet otte numre af SMAG, flere er på vej og serien fortsættes under Smag for Livet 2.0. Alle udgivelser kan gratis downloades fra www.smagforlivet.dk.

SMAG #1 2015. *Science of Taste* (O. G. Mouritsen, red.)

SMAG #2 2015. *Mod en smagspædagogik* (J. Leer og K. Wistoft)

SMAG #3 2015. *Smagsmysteriet: Smagen under lup* (S. Højlund, red.)

SMAG #4 2015. *The Emerging Science of Gastrophysics* (O. G. Mouritsen og J. Risbo, red.)

SMAG #5 2017. *Madmodige børn* (P. De Costa, P. Møller, M. B. Frøst og A. Olsen)

SMAG #6 2017. *Perspektiver på smag* (L. Hedegaard og J. Leer, red.)

SMAG #7 2018. *Smagen af løg* (M.F. Andreassen og R. Petersen)

SMAG #8 2018. *Smag på skolemad* (A. Kamuk, A. Hoffmeyer og C. Mithril)

Internater, seminarer og tværdisciplinær 'task-force'

Smag for Livets stærkt tværfaglige natur og tværinstitutionelle organisation kræver særlige virkemidler ift. projektudvikling, -proces og -organisation. På baggrund af erfaringer fra Smag for Livet 1.0 vil vi i Smag for Livet 2.0 løbende afholde forskellige typer af møder og workshops deltagerne imellem. Bl.a. afholdes årlige todages internater og heldagsseminarer for samtlige deltagere faciliteret af projektkoordinatoren. Herudover etableres en *task-force* af kenedeltagere fra centrets forskellige partnere og fagligheder, som løbende mødes til projekt- og arbejds møder for at fastholde og videreudvikle det tværdisciplinære samarbejde. Sammen skal disse aktiviteter understøtte idéudvikling, projekter og aktiviteter på tværs af centrets partnere.

Workshops og konferencer

Der vil i løbet af projektets løbetid blive arrangeret workshops og konferencer både om fokuserede fagspecifikke emner og om emner på tværs af centeret. Nogle af disse aktiviteter vil henvende sig til dele eller hele centeret, og nogle vil være rettet mod de meget forskellige målgrupper, som Smag for Livet 2.0's varierende aktiviteter henvender sig til.



Samarbejde med andre aktører

Smag for Livets unikke fokus på smag og centerets specielle virkemidler adskiller os fra andre aktører (projekter, uddannelser, m.m.), der arbejder med mad, børn og unge. Samtidig overlapper en lang række af disse aktørers formål med vores, men gør brug af andre virkemidler og platforme, som vi kan drage fælles nytte af.

Vi ser disse aktører som medspillere og potentielle samarbejdspartnere, der kan understøtte Smag for Livets formål, og vi vil derfor fortsat arbejde proaktivt for både formelle og uformelle samarbejder i Smag for Livet 2.0 for dermed at styrke centerets virke og udbredelse.

Smag for Livet 1.0 har allerede etableret stærke og konkrete samarbejder med en række uddannelser, festivaler og projekter inden for mad, smag, børn og unge, som vi vil fortsætte i Smag for Livet 2.0. Udover de deltagende uddannelsesinstitutioner kan særligt nævnes følgende:

- Formaliserede og løbende
Smagens Dag, Madkamp – DM i Madkundskab, gaarden og FiSK
- Eventbårne og tilbagevendende
Forskningens Døgn, Kulturnatten, SPIS! Odense, Aarhus Food Festival og Kulinarisk Sydfyn
- Uformelle og delprojektbårne
Haver til Maver, MIT kokkeri, Vild Mad, LOMA, MADlejr, UCC og UCN

Effektfuldhedsmålinger af smag som brobygger og forandringspotentiale i børn og unges liv

Med Smag for Livet 2.0 ønsker vi, udover at fremme børns og unges smagsviden, -evner og -kompetencer, også at undersøge, hvordan viden om smag kan hjælpe børn og unge til at finde deres vej gennem, og bygge bro mellem, særligt skole- og ungdomslivet og at opnå sundhed og livsglæde ved at træffe bæredygtige valg for deres fremtid. Den unge går fra mors/fars hjem og køkken til at være forbruger og borger i samfundet og skal her vænne sig til at tage ansvar for egne madvalg, uddannelsesvalg og en lang række andre livsvalg.

Vi mener, at fokus på smag kan skabe positive forandringer for den enkelte og for samfundet, og at fokus på smag på en ny og effektiv måde kan supplere andre projekter og kampagner, der arbejder med børns og unges mad og sundhed. Med vores tilgang vil vi give børn og unge magt over og bevidsthed om deres egen smag og smagens muligheder, og vi vil gennem vores aktiviteter give redskaber til, at smag kan bruges som pejlemærke i mange forskellige situationer og valg. Børn og unge, som indgår i projektet, vil komme til at deltage i undervisning og formidling, hvor smag på forskellig vis bidrager til at kvalificere deres smagskompetencer, læringsudbytte samt tro på og tillid til, at de selv evner at skabe det gode ugeliv. Den tilgang vil vi måle effektiviteten af.

Hensigten med effektivhedsmålinger i Smag for Livet 2.0 er at undersøge, hvordan centrets aktiviteter virker på deltagerne, samt at udlede forklaringer på henholdsvis positiv og manglende effektivitet på brobygning og forandring i børns og unges liv – og i sidste ende at måle på opfyldelse af centrets overordnede mål. Effektivhedsmålinger har med andre ord til formål systematisk at indsamle, dokumentere, formidle og derved kvalificere det vidensgrundlag, hvorpå aktører, institutioner og samfund kan gøre en reel forskel med hensyn til at skabe positiv forandring i skoleelevers og unges liv. Målingerne er således af central betydning for, at levetiden, udnyttelsen og udbredelsen af de investeringer, indsatser, resultater og erfaringer, der gøres i projektet, kommer til at række længst muligt ud over projektets involverede deltagere og levetid.

Strategi og metode for effektivhedsmålingerne

Vi vil undersøge effektivitet inden for centrets overordnede mål og forventer at gøre det for seks-otte udvalgte aktiviteter fordelt på de tre temaer. Målingerne vil primært foregå på tre forskellige arenaer: 1) grundskolen, 2) erhvervsuddannelserne, hvor fokus især er på kokkelever og 3) det almene gymnasium og andre ungdomsuddannelser.



Foto: TechCollege

Vi opererer med begrebet *educational effectiveness*, som det betegnes i international forskning, hvor *effectiveness* ikke skal forstås som effektivitet (*efficiency*), men rettere 'effektfuldhed'. I det Smag for Livet 2.0 omfatter en bred vifte af tilgange, som der er behov for en evaluering af, vil den metodiske tilgang være *mixed-methods* forskning, hvor der benyttes de mest hensigtsmæssige videnskabelige metoder i forhold til at evaluere hver enkelt aktivitet, og hvor der foretages metodisk integration i det omfang, det er formålstjenligt. Vi vil primært gøre brug af kontrollerede baseline-spørgeskemaundersøgelser (for bl.a. at undersøge på hvilke måder og i hvilket omfang centrets aktiviteter fremmer fokus på nydelse, sundhed, sanselighed og livsglæde), fokusgruppeinterviews og strukturerede observationer af aktiviteter (for bl.a. at undersøge om centrets tilgang med praktisk og eksperimentel læring samt brobygning udgør en hensigtsmæssig vej til at opnå projektets mål) og individuelle interviews (for bl.a. at undersøge den enkeltes oplevelse af at kunne bruge smag til at mobilisere en tro på og tillid til egen evne til at skabe det gode ungeliv).

Strategier, metoder og resultater fra effektfuldhedsundersøgelserne vil løbende blive stillet til rådighed for det eksterne evalueringspanel, som der foreslås tilknyttet Smag for Livet 2.0.

Forankring, indlejring og fremtidig drift

Smag for Livet 2.0 har en usædvanlig bred faglig og geografisk fundering i Danmark. Samtidig er de enkelte partnere dybt og permanent forankret i hver deres område og på deres respektive institutioner. Alene disse forhold sikrer robusthed og en solid forankring efter projektperiodens udløb. Hertil skal føjes, at partnerne alle er engageret i uddannelser på forskellige niveauer i uddannelsessystemet, og erfaringen fra Smag for Livet 1.0 er, at centrets utraditionelle tilgang til mad og smag i alle tilfælde peger og har fundet vej ind i uddannelser og undervisningsforløb på en sådan måde, at vi med den endnu bredere basis i Smag for Livet 2.0 kan forvente, at projektets ideer, resultater og generelle tilgang til tilegnelse af viden får sin mest varige forankring i de mange unge mennesker, som Smag for Livets aktiviteter er kommet i kontakt med.

Vi mener, at vores særlige fokus på *brobygning* i de mange forskellige sammenhænge, som er bragt i spil i denne ansøgning, giver endnu en stærk dimension på forankring og indlejring, begrebsmæssigt såvel som konkret. Blandt nogle meget konkrete forankringspunkter, som allerede er etableret under Smag for Livet 1.0, og som indgår i tilknyttede institutioners drift, kan vi fremhæve følgende:

1. Projektejeren UCL har med skabelsen af et program for Mad, Krop og Læring ind i Afd. for Anvendt Forskning i Pædagogik og Samfund, dannet en fremtidig platform for indlejring af Smag for Livets aktiviteter i relation til professions- og særligt læreruddannelserne.
2. Aarhus Universitet (ved DPU) har med professoratet i læring, madkundskab, smag og trivsel i skolen til Karen Wistoft forankret smag i den pædagogiske forskning og undervisning.
3. Københavns Universitet har ved at udnævne en professor (Ole G. Mouritsen) i gastrofysik ved Institut for Fødevarerforskning indlemmet et af Smag for Livets nyopdyrkede kerneområder i universitets fortsatte virksomhed.
4. Projektdeltagere fra professionshøjskolerne har sikret indlejring af smagsundervisning og studenterinddragende smagsaktiviteter ved at gøre dem til integrerede dele af ernærings- og sundhedsuddannelsen ved professionshøjskolen Absalon, og lærer- og pædagoguddannelsen ved UCL.
5. Projektdeltagere fra gymnasierne har formaliseret fagligt samarbejde på tværs af gymnasier og fag samt har besluttet at etablere et gastrolab på Sct. Knuds Gymnasium, inspireret af arbejdet i Smag for Livet 1.0 og til fortsat samarbejde og indlejring under Smag for Livet 2.0.

For at sikre fuld forankring af Smag for Livets aktiviteter blandt børn og unge, og indlejring af resultaterne i uddannelserne, vurderer vi, at fokus i Smag for Livet 2.0 især skal være på konkrete produkter og praktiske værktøjer. Der vil i løbet af Smag for Livet 2.0's levetid derfor blive arbejdet for

1. At lærings-app'en *Fag med Smag* bliver indlejret ved læremiddel.dk (forhåndsftale er indgået).
2. At hjemmesiden www.smagforlivet.dk og dens indhold bliver indlejret og sikret fremtidig drift ved programmet for Mad, Krop og Læring ved UCL.
3. At kokkeskolerne i deres uddannelser får implementeret nye undervisningsforløb om smag.
4. At der på Kold College etableres et gastrolab (forhåndsftale er indgået), og evt. et udendørskøkken, som inddrages i kokkeuddannelsen såvel som andre fødevarefaglige erhvervsuddannelser i samspil med læreruddannelsen på UCL, og som fremover driftes af uddannelserne selv (dette har direktør samt uddannelsesleder på Kold College og rektor på UCL givet tilsagn om).
5. At folkeskolerne og ungdomsuddannelserne vil tage ejerskab til det udviklede undervisnings- og inspirationsmateriale om smag i alle fag.
6. At gastrofysik bliver et etableret fagområde ved universiteterne, og at en formidlingsdrevet tilgang til forskning bliver en mere udbredt metode i forskellige faglige miljøer.
7. At teori og praksis for smagsdidaktik indgår naturligt i folkeskolens madkundskab samt i madfaglige erhvervs-, professions- og universitetsuddannelser.

Kommunikationsstrategi

Kommunikationsstrategiens mål

Målet med Smag for Livets kommunikationsindsats er at skabe positiv forandring i børn og unges hverdag og viden i relation til smag og at vise, hvordan smag kan virke som brobygger. Formidling af projektets resultater til den brede befolkning skal understøtte denne forandring og viden. Smag for Livets kommunikationsstrategi skal således både rammesætte og sikre synliggørelse af centrets arbejde. Formidling vil være en fuldt integreret og tværgående aktivitet gennem hele projektet, og formidling udgør både slutprodukt og inspirationskilde til projektets videnstunge og eksperimenterende aktiviteter.

Kommunikationsstrategien lægger op til at nå målgrupperne, dér hvor de lader sig påvirke i skolen og i uddannelsen, og der vil blive arbejdet med folkelig og eventbaseret formidling, netværkskommunikation, digital formidling og pressearbejde.

Ansvar for styring og organisering af formidlingen af projektets ideer og resultater ligger hos projektkoordinator og kommunikationsmedarbejder, som løbende hjælper deltagerne til at videreformidle givne aktiviteter/produkter i tråd med denne kommunikationsstrategi. Se i øvrigt Appendix II for centrets interne retningslinjer for kommunikation.

Her står Smag for Livet

Smag for Livet 2.0 og kommunikationen herfra står stærkt på skuldrene af Smag for Livet 1.0. Her følger en vurdering af de af centrets styrker, svagheder, muligheder og trusler, som vi vurderer vigtigst i relation til centrets formidlings- og kommunikationsstrategi.

S

Styrker

- Smag for Livet har et unikt fokus på smag og adskiller sig dermed fra mange andre parter på sundhedsområdet
- Smag for Livet besidder stor og alsidig faglig ekspertise i børn og unge, madhåndværk, science, læring, kultur, formidling og smag
- Smag og mad er særligt populære emner i både mediebilledet og danskernes dagligdag
- Alle partnere i Smag for Livet er erfarne formidlere
- Smag for Livets deltagere kan være tilstede i det personlige møde over hele landet
- Centrets virke, virkemidler og organisation er allerede veletableret gennem Smag for Livet 1.0

W

Svagheder

- Vi kan blive opfattet som 'endnu en i rækken' af initiativer for sundere mad – vi skal derfor fortsat fokusere på vores unikke tilgang, nemlig smag
- Smag for Livet er spredt på mange forskellige institutioner med mange forskellige fagligheder og formidlingskulturer – projektkoordinator og centerledelse skal arbejde kontinuerligt for at skabe fællesskab og fælles retning
- Centrets målgrupper (børn & unge, undervisere & lærere og den brede befolkning) og arenaer (folkeskolen, gymnasiet, erhvervs- og professionshøjskoler, universiteter, hjemmet, det offentlige rum) er meget brede og forskelligartede – det kræver målrettelse og udvælgelse af rette virkemidler og formidlingsformater afpasset de givne aktiviteter målgrupper og arenaer

O

Muligheder

- Vi kan tilbyde en alternativ tilgang til 'det gode liv', ikke vejledt af sundhedsparadigmer, men af viden om smag
- Smag kan både fagligt og i praksis fungere som brobygger mellem uddannelser, skole og fritid, sundhed og livsglæde
- Kokkefaget og skolens madkundskab kan blive bannerførere for fokus på smag – hvormed vi kan åbne øjnene for smag hos en hel generation
- Politisk fokus på erhvervsuddannelser og ønske om at øge fagligheden samt tilgang og fastholdelse af elever

T

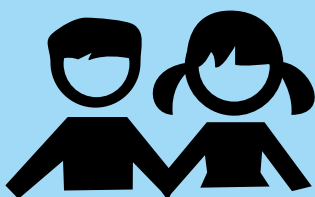
Trusler

- Andre spillere på 'mad, børn, unge og sundhed'-banen kan opleve os som konkurrenter og opfindere af den dybe tallerken – vi skal understøtte samarbejde og bruge deres erfaringer
- Vores fokus på smag og kokkehåndværket kan opfattes som madsnobberi for de højere socialklasser – vi skal tale om smag, ikke om 'den gode smag,' og vi skal være praksisnære

Målgrupper og Interessenter

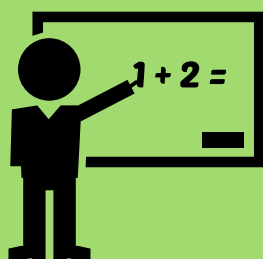
Smag for Livet 2.0 har mangeartede målgrupper og interessenter, som her kategoriseres og beskrives ift. Smag for Livets virke.

Vores primære målgrupper er børn og unge samt undervisere og lærere, mens den brede befolkning er vores sekundære målgruppe. For at tydeliggøre, hvordan vi når målgrupperne, angiver vi først hvilke overordnede aktiviteter, der henvender sig til netop dem. Herefter illustreres interessenternes rolle og relevans for Smag for Livet, og dermed vores prioritering af dem, samt hvordan vi forventer at nå dem.



Børn og unge (primær)

- Udvikling og implementering af læringsværktøjer og smagsdidaktik
- Undervisning, studieprojekter og kurser ind i madkundskab, fødevarerfaglige fag på erhvervsuddannelserne og andre uddannelser
- Festivaler, events og andre af Smag for Livets mangeartede udadvendte aktiviteter med fokus på madhåndværk og science - og medinddragelse af børn og unge
- Antropologisk, sensorisk, kulturel, pædagogisk og didaktisk forskning om mad, smag, børn og unge
- Praktikker, legater m.m. ved erhvervs- og professionshøjskoler



Undervisere og lærere (primær)

- Udvikling og implementering af læringsværktøjer og smagsdidaktik
- Undervisning, studieprojekter og kurser ind i madkundskab, fødevarerfaglige fag på erhvervsuddannelserne og andre uddannelser
- Antropologisk, sensorisk, kulturel, pædagogisk og didaktisk forskning om mad, smag, børn og unge
- Formidling af viden om smag på digitale platforme



Den brede befolkning (sekundær)

- Festivaler, events og andre af Smag for Livets mangeartede udadvendte aktiviteter
- Formidling af viden om smag på digitale platforme
- Pressehistorier

Identificerede interessenter og deres interesseområder ift. Smag for Livet

Børn og unge

- Møder smag i fagene på skolen/uddannelserne, hjemme i deres egne køkkener og som forbruger i supermarkeder og hos madudbydere, og kan møde os på uddannelsen såvel som på festivaler og events
- Har brug for viden til at træffe valg, både ift. mad, smag og uddannelse
- Vil have medindflydelse, lov til at lege, mulighed for at lære og valgmuligheder både i fritid og uddannelsesvalg
- Har interesse i vedkommende og relevante undervisningsforløb og aktiviteter under uddannelsen som giver ejerskab

Lærere og undervisere

- Har brug for nye undervisningstilbud og -materialer (tværfagligt, understøttende)
- Kan gøre brug af mere fagfaglig og fagdidaktisk viden
- Vil ikke belastes yderligere med nye krav

Befolkningen

- Vil gerne læse/høre/se/opleve/smage den gode historie
- Vil gerne vide mere/have gode råd, men vil ikke have løftede pegefingre og sundhedsbudskaber
- Kan godt lide mad og er interesserede i sundhed

Uddannelsesinstitutioner

- Folkeskolerne skal konsolidere faget Madkundskab og har brug for hjælp til understøttende undervisning og tværfaglige projekter
- Erhvervsskoler vil gerne øge rekruttering og fastholdelse
- Professionshøjskoler skal øge vidensbasering af undervisningen
- Universiteter/professionshøjskoler vil gerne rekruttere til naturvidenskabelige studier
- Efterspørger efteruddannelse af undervisere for at sikre faglighed i uddannelserne

Forskere (nationale og internationale)

- Forskningsfaglig interesse
- Potentielle tværfaglige samarbejder
- Medudvikling af forskningsprojekter og ny viden

Andre mad, børn og unge-projekter (nationale og internationale)

- Kæmper for samme sag
- Kan opleve os som potentielle samarbejdspartnere
- Kan opleve os som konkurrenter eller være uenige i vores tilgang til mad, smag og sundhed

Nordea-fonden

- Vil dele viden og netværk
- Vil fremme gode unge liv og styrke erhvervsuddannelserne
- Ønsker synlighed af fonden og projektets resultater

Politikere

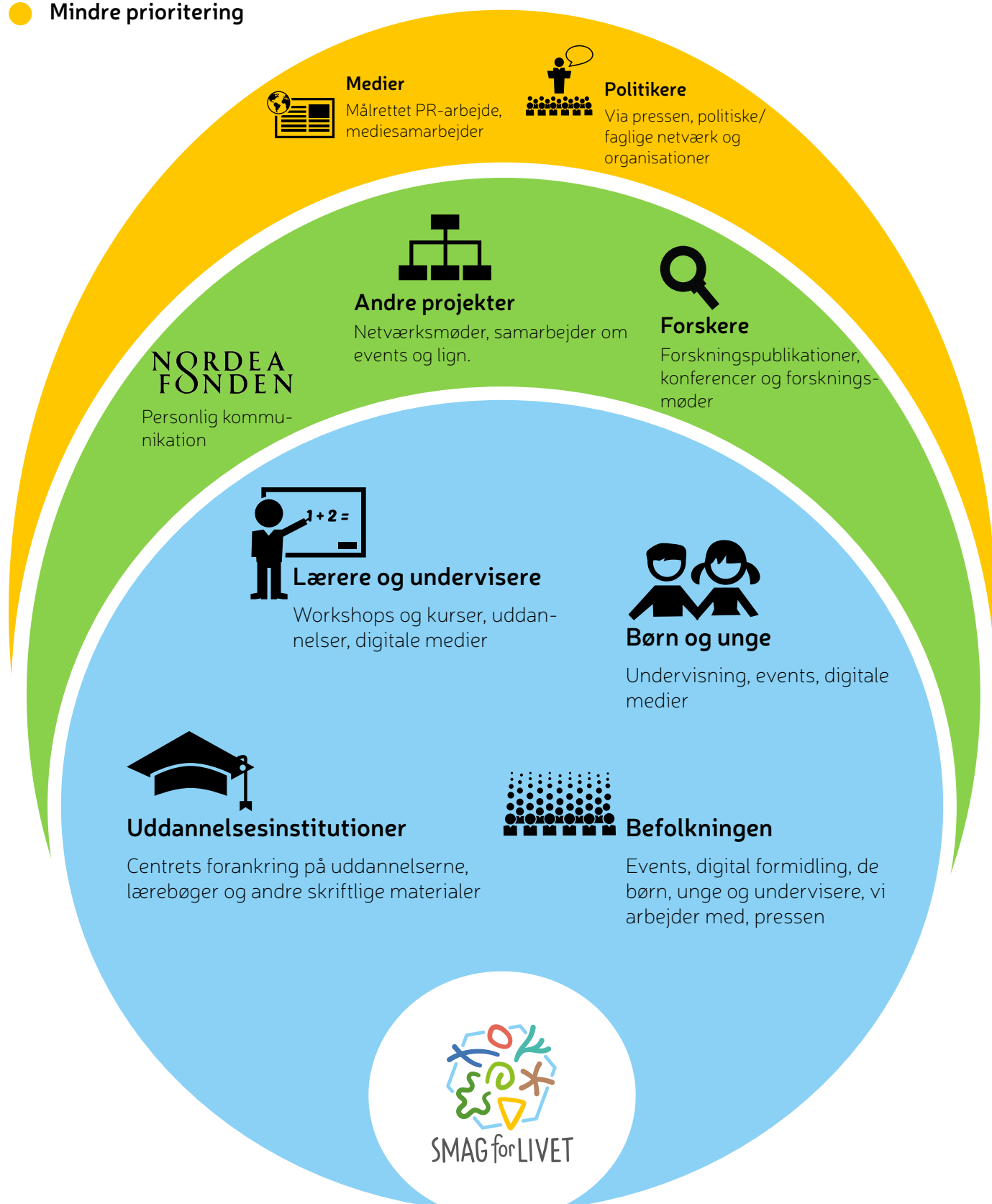
- Ønsker gode og sunde liv for borgerne
- Mangler effektive sundhedsfremmende virkemidler for børn og unge
- Ønsker at flere unge søger mod erhvervsuddannelserne

Medier

- Vil have nyheder, forbrugsstof og videnskabsjournalistik
- Gør brug af dygtige talspersoner/eksperter

Smag for Livets prioritering af interessenter og midlerne til at nå dem

- Høj prioritering
- Mellem prioritering
- Mindre prioritering



Budskaber

Smag for Livet vil være landets førende, forskningsbaserede center inden for formidling, undervisning og kommunikation om mad og smag. Vi vil bruge smag som model for brobygning i vores samfund for dermed at skabe de bedste betingelser for læring og tilegnelse af viden, for håndværk med kloge hænder, for fællesskaber samt for tro på egne evner til at skabe gode liv.

Vi mener, at gode liv kræver kompetencer, handler om trivsel og nærvær og giver lov til at sige nej tak. Smag for Livet vil derfor give børn og unge mulighed for at tilegne sig viden, skabe rum til kritisk begrundede madvalg – og gøre plads til stolthed over egne evner.

Kommunikationsmidler

Smag for Livets aktiviteter er enten i sig selv formidlingsaktiviteter eller integrerer disse som en del af den forskning, som nogle af aktiviteterne indeholder. Der vil blive benyttet både personlig 'face-to-face' kommunikation og omfattende digital og trykt formidling. Kommunikation vil involvere projektets deltagere og partnere gennem undervisningssituationer, events, festivaler, digitale platforme, foredrag, workshops, konferencer, pressen, m.m. Formidlingsaktiviteterne og -formaterne målrettes de relevante målgrupper.

Uden for uddannelsessfæren har den folkelige formidling til formål 1) selvstændigt at formidle projektets viden, budskaber og resultater til den brede befolkning, og 2) at skabe omtale af og opbakning til centrets virke. Den folkelige formidling er samtidig tæt knyttet uddannelserne, idet elever, studerende og undervisere inddrages i meget høj grad.

De digitale kommunikationsplatforme består af hjemmesiden www.smagforlivet.dk, læringsapp'en *Fag med Smag* samt Smag for Livets sociale medieplatforme. Hjemmesiden skal kunne bruges af alle målgrupper, men i særlig grad henvende sig til den sekundære målgruppe. *Fag med Smag* er en platform til de professionelle på uddannelserne og skal i særlig grad henvende sig til den primære målgruppes undervisere, dvs. grundskole-, gymnasie- og erhvervsskolelærere.

Succeskriterier for formidling og kommunikationsstrategi

Herunder angives kvantitative succeskriterier for Smag for Livet 2.0's formidling og kommunikationsstrategi fordelt på tre områder (i prioriteret rækkefølge): Formidling, Videnskabelig formidling og Medieomtale. Succeskriterierne skal forstås som et styringsværktøj for centrets kommunikations- og formidlingsarbejde, der skal medvirke til at opnå centrets overordnede effektmål og opfylde temaernes succeskriterier. De angivne antal er nye aktiviteter/produkter i alt for Smag for Livet 2.0's tre leveår, medmindre andet er angivet. Desuden er angivet de opnåede resultater i Smag for Livet 1.0 til og med 2017.

Formidling

Formålet med disse formidlingsaktiviteter er at nå bredest muligt ud til alle vores målgrupper i både uddannelser, derhjemme og i fritiden, med den viden og de muligheder, som Smag for Livet skaber, og at sikre forankring af Smag for Livets aktiviteter på uddannelserne og i den brede befolkning.

Medie/produkt		Smag for Livet 1.0 [†]	Smag for Livet 2.0
Rollemodeller	<i>Tildeling af smagslegater</i>	16	10
	<i>Udnævnelse af Smagsambassadører</i>	21	20
Udadvendte aktiviteter	<i>Aktiviteter (fx Smagsskattejagt og smagsworkshops) på festivaler, events (fx SPIS Odense, Forskningens Døgn, Smagens Dag, m.fl.) og museer</i>	40	35
	<i>Workshops (i gastrolab, køkkener m.m.)</i>		20
	<i>Seminarer (afholdt af Smag for Livet eller af andre, hvor vi formidler om smag/Smag for Livet)</i>	41	10
	<i>Foredrag og oplæg (fx Folkeuniversitetet, på uddannelser o.lign.)</i>	131	35
Lærings-app'en <i>Fag med Smag</i>	<i>Brugere (downloads af tablet- og smartphone-udgave samt brugere af desktop-udgave)</i>	0	5.000
	<i>Undervisningsforløb</i>	23	30
	<i>Undervisningsaktiviteter</i>	95	120
Læremidler til professions-bachelor-uddannelser	<i>Artikler m.m. henvendt til professionsbachelorstuderende</i>	Ikke opgjort	20
Hjemmesiden smagforlivet.dk	<i>Prøv selv-indhold (eksperimenter, opskrifter, instruktionsvideoer, m.m.)</i>	83	50
	<i>Faktaindhold (En god forklaring, Smagswiki-opslag)</i>	204	35
	<i>Brugere (gns. pr. måned)</i>	4.800	6.000
Publikationer*	<i>Webfilm, podcasts og andre A/V-produkter</i>	37	25
	<i>Populærvidenskabelige artikler og indlæg på eksterne platforme (heriblandt fagmedier)</i>	39	20
	<i>Skriftserien SMAG</i>	6	7

Videnskabelig formidling

Formålet med den videnskabelige formidling er at skabe den forskningsviden, som Smag for Livet bygger på og formidler, og at sikre videndeling med andre viden- og forskningsmiljøer såvel som mellem centrets forskellige fagligheder.

Medie/produkt	Smag for Livet 1.0†	Smag for Livet 2.0
Videnskabelige artikler (i danske og internationale tidsskrifter) og rapporter**	49	25
Præsentationer på nationale og internationale konferencer	36	15
Konferencer og symposier afholdt af Smag for Livet	2	3

Medieomtale

Medieomtale er andre mediers omtale af Smag for Livets aktiviteter, brug af kilder fra Smag for Livet (til udtalelser om Smag for Livets aktiviteter eller smag generelt) og lignende. Vi vil udføre PR-arbejde for at fremme medieomtale, men da det ikke er egne produkter, er de angivne succeskriterier estimeret. Formålet med medieomtalen er at synliggøre Smag for Livet og sprede vores budskaber til den brede befolkning og til fagfolk.

Medie/produkt	Smag for Livet 1.0†	Smag for Livet 2.0***
Tv	31	12
Radio	59	25
Trykte medier	Ikke opgjort	15
Digitale medier	191	75

† Disse resultater er opgjort pr 31/12-2017, dvs. efter 3,5 år af Smag for Livet 1.0.

* Her indgår ikke bøger, da de ikke er et mål i sig selv, men vi registrerer dem parallelt hermed i vores egen dokumentation af formidlingsaktiviteter.

** Der skelnes i skemaet ikke mellem peer-review og ikke-peer-review, men dette registrerer vi parallelt hermed i vores egen dokumentation af videnskabelig formidling.

***Der kan her være omtaler af samme historie, der går igen i flere medier.Vi registrerer derfor parallelt med dette skema, hvor mange unikke historier, der har fået medieomtale.

Eventuelle risici for projektets gennemførelse

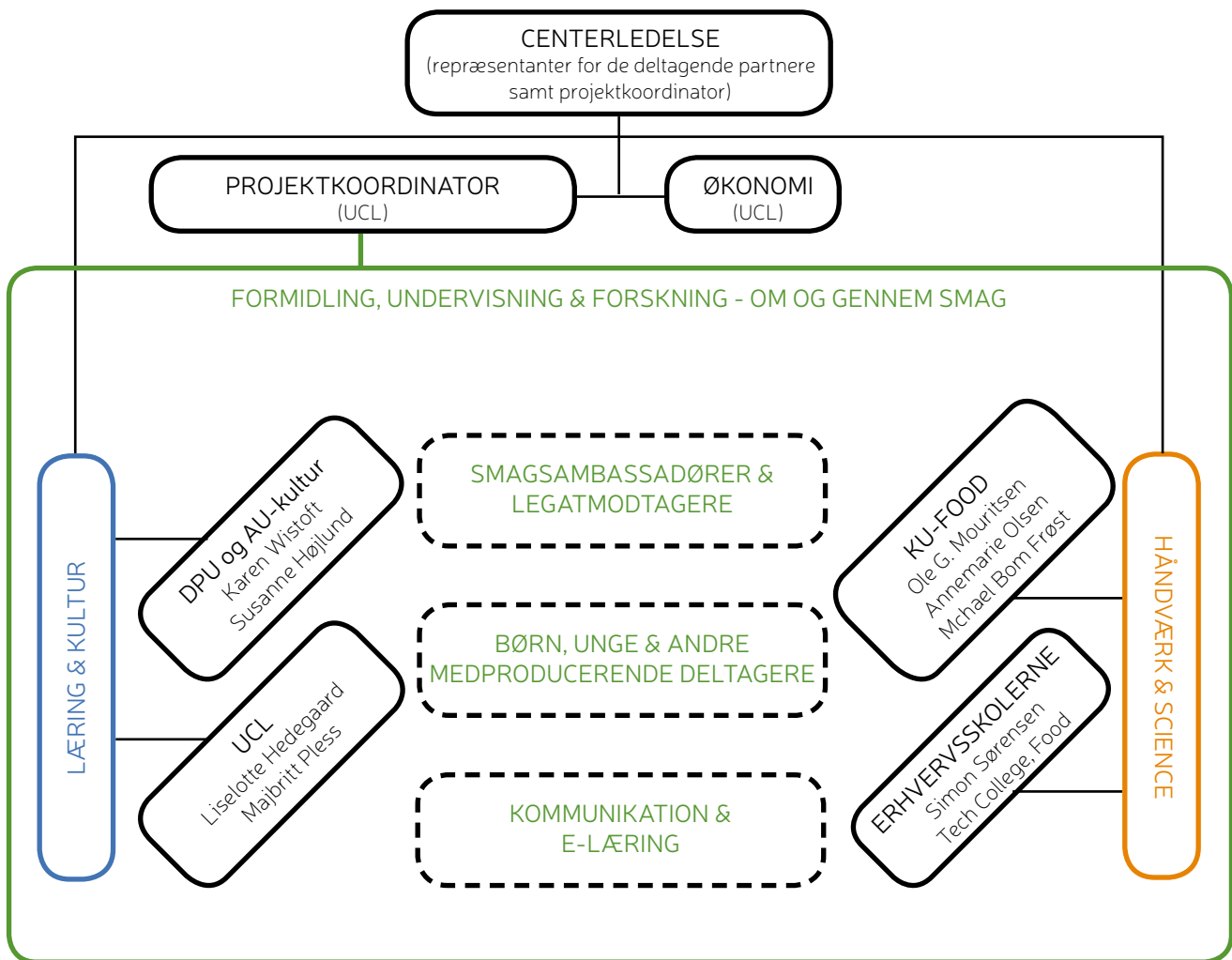
Gennem Smag for Livet 1.0 har centret oparbejdet et solidt og sikkert fundament, der markant mindsker risici forbundet med gennemførelse af Smag for Livet 2.0, herunder 1) et stærkt samarbejds miljø partnerne imellem og med tæt tilknyttede deltagere, 2) stor opbakning fra partnernes institutioner inkl. medfinansiering, 3) en viden om, at både de national- og institutionspolitiske forhold skaber gode rammer og forudsætninger for centrets virke, og 4) et godt forhold til medier og presse, som har vist stor interesse i at dække projektets aktiviteter og dermed understøtte centrets mål. Med Nordea-fondens støtte til projektet og de tilknyttede institutioners medfinansiering er finansieringen af centret på plads, og budgettet vurderes på baggrund af erfaringer fra Smag for Livet 1.0 for realistisk.

Der, hvor centrets deltagere har mindst erfaring, og derfor ser mulige risici, er i samarbejdet med og på tværs af kokkeskolerne samt rekruttering af kokkeelever og -undervisere til centrets aktiviteter. For at imødegå dette, tilknyttes Smag for Livet 1.0's partner fra TechCollege, Food (Simon Sørensen) som koordinator for samarbejdet med og mellem erhvervsskolerne og som medlem af centerledelsen. Simon Sørensen har vist meget stærke evner til at samarbejde ind i Smag for Livet 1.0 og ud i andre uddannelsesinstitutioner samt til at rekruttere kokkeelever til Smag for Livets aktiviteter. Desuden tilknyttes en dedikeret 'brobygger', nemlig Morten Christensen, som er ansat som postdoc med særlige formidlingsopgaver på SDU ind i Smag for Livet 1.0, og som herfra har stor erfaring og succes med forsknings-, formidlings- og undervisningsprojekter i samarbejder med erhvervsskoler, professionshøjskoler og gymnasier. 'Brobyggeren' placeres i Smag for Livet 2.0 organisatorisk i kontaktholdet mellem UCL og Kold College.

Herudover henvises til SWOT-analysen af centrets formidlings- og kommunikationsstrategi.

Organisation

Organisationen af Smag for Livet 2.0 er som for Smag for Livet 1.0 i form af en national centerdannelse, som er indlejret ved UCL, der er projektejer (v. Rektor Erik Knudsen). Centerledelsen og de administrative medarbejdere er listet nedenfor, og selve organisationens opbygning er beskrevet skematisk i et simpelt diagram. Centerledelsen består af et medlem fra hver af de fire institutioner, der udgør partnerne i Smag for Livet 2.0. Desuden har Projektkoordinatoren sæde i Centerledelsen. Kernemedarbejdere omkring centerledelse, projektkoordinering, kommunikation og økonomi ønskes fortsat tilknyttet Smag for Livet 2.0 for at sikre kontinuitet samt fastholde opsamlet viden og erfaring. Disses CV'er indgår i Appendix IV. Beskrivelser af partnerinstitutionerne indgår i Appendix III.



Centerledelse og administrative medarbejdere

Centerleder	Professor Ole G. Mouritsen (Københavns Universitet)
	Professor Ole G. Mouritsen (Københavns Universitet)
	Professor Karen Wistoft (Aarhus Universitet)
Centerledelse	Faglærer Simon Sørensen (TechCollege, Food)
	Lektor Liselotte Hedegaard (UCL)
	Chefkonsulent og projektkoordinator Mikael Schneider (UCL)
Projektkoordinator og administrationsansvarlig	Mikael Schneider (UCL)
Kommunikationsmedarbejder	Journalist Eva Rymann (UCL)
Økonomimedarbejder	Projektleder Karin Nielsen (UCL)

Organisationen ligner dermed i vid udstrækning den for Smag for Livet 1.0, dog med følgende strukturelle justeringer samt ændringer i centerledelsen:

- For at understøtte og udbygge den tværfaglige og tværinstitutionelle tilgang i Smag for Livet 2.0, opløses Smag for Livet 1.0's hovedområder, og centrets partnere inddeles i stedet internt i to ben, der afspejler de to overordnede faglige afsæt for centrets tilgange til smag, som vist i organisationsdiagrammet, nemlig 'Læring og Kultur' samt 'Håndværk og Science', som begge peger ind i og understøtter fokus på kerneopgaverne Formidling, Undervisning og Forskning.
- Mellem de faglige afsæt, og koordineret af projektkoordinatoren, indplaceres Smag for Livet 2.0's kerneopgaver og vigtigste aktører, nemlig Smagsambassadører & legatmodtagere, Børn, unge & andre medproducerende deltagere samt centrets opgaver omkring Kommunikation & e-læring.
- Ind i centerledelsen træder:
 - Simon Sørensen, faglærer ved TechCollege, Food, som ansvarlig for erhvervsskolepartnere og i tæt samarbejde med projektkoordinator og brobygger.
- Ud af centerledelsen træder:
 - Annemarie Olsen, da Ole G. Mouritsen ved sin tiltrædelse ved Københavns Universitet overtager den overordnede ledelse af partnere på denne institution.
 - Anette Kamuk, Professionshøjskolen Absalon, da denne institution ikke ønsker at fortsætte i centret grundet fokus på andre projekter.

Evaluering

Evalueringen af Smag for Livet 2.0 aktiviteter og resultater er planlagt til at bestå af en kombination af tre dele:

1. **En effektivhedsundersøgelse** inden for centrets overordnede mål, som skal udføres af forskere ved Smag for Livet (DPU), fordi der her er forskere, som forsker netop med basis i den type undersøgelser, og som løbende gennem hele projektet kan indsamle data (se afsnittet 'Effektivhedsmålinger af smag som brobygger og forandringspotentiale i børn og unges liv').
2. **En egenevaluering** i form af en samlet, skriftlig slutrapport *Egenvaluering af Smag for Livets 2.0's virke, resultater og opfyldelse af mål og milepæle*. Egenevalueringen vil tage udgangspunkt i 1) graden af indfrielse af de angivne succeskriterier for de tre temaer, 2) kvantitative mål for indfrielse af de angivne succeskriterier for specielle virkemidler, folkelig formidling og kommunikationsstrategi, 3) resultater fra effektivhedsundersøgelserne inkl. vurdering af opfyldelse af de overordnede mål og 4) vurdering af centrets processer for tværfagligt arbejde og samarbejde.
3. **En ekstern evaluering** udført af et panel af eksperter, som fra starten og løbende skal godkende/revidere protokollerne og fremgangsmåden for indsamling af data under effektivhedsundersøgelserne, foretage site-visits ved centeret og i den forbindelse vurdere af dem selv udvalgte aktiviteter. Ekspertpanelet skal udarbejde en slutevaluering til Nordea-fonden ved projektets afslutning hvor de vurderer opfyldelse af overordnede mål bl.a. på baggrund af effektivhedsmålingerne og centrets egenevalueringssrapport.

Layout: Trine Skov Madsen

Logo: Joaquim Marques Nielsen

Grafiske elementer: Michael Fuglsang Christensen.

Ikoner: Ikoner lavet af Smashicons og Freepik fra www.flaticon.com

Forsidebillede: Stagbird





Foto: Stagbird

Appendix I: Beskrivelse af de enkelte Aktiviteter

Nedenfor følger en mere detaljeret beskrivelse af Aktiviteterne under de forskellige Temaer i projektet. Aktiviteterne er af meget forskelligt omfang, og de fleste udfolder sig på tværs af projektets faglige områder. Nogle er kortvarige, mens andre udspiller sig over hele projektets løbetid. Nogle har udviklende og delvis teoretisk karakter, mens andre er overvejende praktiske og beskriver meget konkrete forløb. De er alle eksempler på aktiviteter, vi vil gennemføre, men centrets arbejde er ikke begrænset til disse. I alle tilfælde kobler Aktiviteterne til Smag for Livets 2.0's brede formidlingsplatform, ligesom de indgår i centerets kommunikationsstrategi. Nogle af Smag for Livet 2.0's Aktiviteter og den måde, de udføres på, er snarere at betegne som Specielle virkemidler, som beskrevet i afsnittet 'Specielle virkemidler og folkelig formidling'.

TEMA 1 - Smag i fagintegration og kobling mellem viden og praktiske færdigheder

1.1: Kokkelev-undervisning i gastrolabs med fokus på smag og innovation

Der findes både på Københavns Universitet og UCL/Kold College særlige køkkenlaboratorier (gastrolabs), hvor det er muligt at afholde specielle undervisningsforløb for kokkelever. Desuden har Nordic Food Lab også et eksperimentelt køkken, som kan anvendes ved undervisning og demonstrationer ved særlige lejligheder. Med fokus på smag og innovation af fødevarer og tilberedningsteknikker omfatter denne aktivitet undervisning til målgruppen af kokkelever og deres faglærere inden for gastrofysik og det naturvidenskabelige grundlag for smag og ændringerne i fødevarerne under forskellige kulinariske tilberedninger. Der lægges vægt på de grundlæggende principper bag materialer (råvarer) og fænomener (tilberedningsteknikker) i køkkenet. Gennem eksempler vises, hvorledes den indvundne indsigt kan anvendes til innovation. Eksempler kunne omfatte fermenteringsteknikker og fermenterede produkter eller madlavning på baggrund af råvarer fra køkkenhaven, fx. bælgfrugter og den vilde natur, herunder mindre anvendte/mindre kendte råvarer fra havet. Overordnede emner kan være bedre udnyttelse af alle dele af en råvare, begrænsning af madspild og kulinarisk innovation.

1.2: Innovation og formidling i madkundskab og kokkefaget

Der oprettes et kursusforløb, hvor målgruppen af kokkelever og madkundskabslærerstudierende fra lokale fødevarereproducenter modtager råvarer, som de skal udvikle tilberedninger og retter med og præsentere enten på festivaler eller til producenter. Dette udføres i forbindelse med forløb i Aktiviteterne 2.3 og 2.4. Desuden oprettes et kursusforløb for kokkelever og deres faglærere, hvor der introduceres forskellige teknikker i moderne fødevarereproduktion, teknikker som kan udføres i praksis i et veludstyret køkken. Hensigten er, at kokkelever og madkundskabslærerstudierende deltager i korte kursusforløb, der introducerer og holder fagene ajour med moderne produktionsteknikker og den tilhørende teori. Eksempler: mejeriproduktion, ølbrygning og konserveringsteknikker.

1.3: Smagen af havet

Fødevarer fra havet er essentielle for vores adgang til især flerumættede fedtstoffer, proteiner og en række mikronæringsstoffer. Verdens vilde fiskebestande er imidlertid under stort pres. Samtidig udnyttes mange vilde fiskearter uhensigtsmæssigt ved kun at blive brugt som husdyrfoder. Desuden er der flere arter i havet, især fisk (små eller ukendte for forbrugerne), makroalger (tang) samt cephalopoder (blæksprutter), som vi ikke er vant til at spise eller slet ikke udnytter, men sagtens kunne udnytte, også uden at true bestanden i naturen. For at disse upåagtede fødevarer kan finde vej til danskernes tallerkner (som de gør i mange andre lande), kræves en forskningsbaseret og målrettet indsats for at undersøge og beskrive, hvorledes disse utraditionelle fødevarer skal behandles for at blive velsmagende og kunne passe til de danske gaver, og kokke skal gøres bekendt med disse fødevarers potentiale. Som et eksempel herpå vil denne aktivitet omhandle blæksprutter fra danske vande, og hvordan man tilbereder dem og dernæst udbreder viden bredt om deres gastronomiske potentiale. Målgruppen er den almindelige danske befolkning, elever i grundskoler og på ungdomsuddannelser (særligt kokkeuddannelser) og kokke. Aktiviteten foregår som et samarbejde mellem smagsforskere, kokke og formidlere.

1.4: De glemte frugter: bælgfrugter

Bælgfrugter har en stor mulighed for at bidrage til at løse fremtidens behov for mere bæredygtigt producerede fødevarer. De er en kilde til protein for befolkningen i store dele af verden. Der er dog et meget lavt forbrug i

Danmark, selvom det tidligere har haft en betydelig plads i vores madkultur. I 2016 udgav FAO en kogebog med mere end 850 forskellige opskrifter fra hele verden. Der var ikke nogen fra Danmark. Danskerne har tilsyneladende glemt at lave mad med bælgfrugter, og der kræves en 'genopfindelse' af bælgfrugter til de danske måltider. For at glemte fødevarer kan finde vej tilbage på tallerknerne, kræves en forskningsbaseret og målrettet indsats for at undersøge og beskrive, hvorledes bælgfrugter skal behandles for at blive anset som velsmagende for børn, unge og voksne. Denne aktivitet rummer netop dette arbejde, og målgruppen er også her den almindelige danske befolkning, elever i grundskoler og på ungdomsuddannelser (særligt kokkeuddannelser) og kokke.

TEMA 2 - Smagsundervisning

2.1: Smagsklasser 2.0 i folkeskolen og gymnasiale uddannelser

Aktiviteten bygger på erfaringerne fra gennemførelse og evaluering af en række smagsklasser fra Smag for Livet 1.0 med fokus på smag i natur/teknologi og madkundskab. Målgruppen for Smagsklasser 2.0 i folkeskolen er elever og lærere på folkeskolens udskoling, såvel som lærerstuderende, og vil integrere sprog- og kulturfagene i undervisningsforløb centreret omkring smag. Formålet er todelt. På den ene side handler det om at bane vej for elevernes erhvervelse af ny viden om og nye perspektiver på sprog og kultur gennem smag. På den anden side handler det om at evaluere og videreudvikle den didaktiske model, som vi målrettede til smag og anvendte i Smag for Livet 1.0. Vi vil ligesom i det tidligere smagsklasseprojekt involvere lærerstuderende som medproducenter i forløbet med det særskilte formål at fortsætte udviklingen af en didaktisk praksis på læreruddannelsen, hvor arbejdet med læremidler er med til at sikre forbindelse mellem teori og praksis. Vi vil inddrage skolernes lærere med det formål at sikre overensstemmelse mellem skolens arbejdsform og projektets bidrag, og vi vil gøre undervisningsmaterialer tilgængelige på Smag for Livets platforme. Smagsklasser 2.0 i gymnasiale uddannelser vil på baggrund af de erfaringer, der er gjort i Smag for Livet 1.0, arbejde videre med fagintegration til målgruppen af STX-, HTX- og EUX-elever og -lærere. Dette vil ske via et ph.d.-projekt, hvis formål er at undersøge betydninger af og muligheder i STX-danskfagets indskrivning og træning af tværfaglige kompetencer i fagets flerfaglige undervisning i emnet smag og æstetik. Ph.d.-projektet har som empirisk afsæt udviklingsprojektet *Risskov Gymnasiums Gastronomer*, som udgør tre flerfaglige undervisningsforløb i fagene dansk og kemi om emnet smag og æstetik gennemført i 2.g som del af Smag for Livet 1.0. På baggrund af en teoretisk undersøgelse af forholdet mellem tværfaglige kompetencer, læring, didaktik og smag samt følgeforskning af et empirisk udviklingsprojekt på tilknyttede gymnasier, vil ph.d.-projektet udvikle didaktiske retningslinjer for, hvordan danskfaget kan implementere tværfaglige kompetencer i undervisningen. I andre gymnasiale uddannelser (HTX og EUX) arbejdes der videre med fagintegration på baggrund af de erfaringer, der er gjort i Smag for Livet 1.0, herunder *Risskov Gymnasiums Gastronomer*, og de idéer til fagintegration, der videreudvikles i smagsklasser i det almene gymnasium.

2.2: Smagsdidaktik

Aktiviteten bygger på erfaringer med de smagsdidaktiske teorier og modeller til smagsundervisning, som vi har udviklet og afprøvet i Smag for Livet 1.0. Her præsenteres et svar på 'hvordan'-spørgsmålet: hvordan underviser man, når man underviser i, om eller med smag? Målet med at undervise i, om eller med smag er at kvalificere undervisere og studerende, sådan at de selv bliver i stand til gennem undervisning, oplysning og formidling at lære børn og unge at træffe velbegrundede og smagsreflekterede madvalg. Forudsætningen for dette er en smagsdidaktik, der reflekterer over forskellige smagsdimensioner samt de videns- og argumentationsformer, der knytter sig til og formidles i undervisningen. Formålet med denne aktivitet er således at forstå og beskrive de didaktiske muligheder, når undervisningen centrerer omkring smag: hvordan underviser man i smag, hvordan planlægger man undervisningens komposition og rytme, hvordan evaluerer man undervisning i smag, hvad er forskellen på at målrette sin undervisning æstetiske, analytiske, håndværksmæssige og kommunikative virksomhedsformer, og (evt.) hvordan kan æstetiske læreprocesser evalueres. Aktiviteten vil udmønte sig i videnskabelige og populære publikationer i relevante tidsskrifter og indlæg i fagblade. Målgruppen er undervisere og studerende på disse uddannelser, herunder undervisere i grundskolen og på pædagog- og læreruddannelserne madkundskabslærer-studerende, kokke, madformidlere, forældre og alle andre, som interesserer sig for smag og madkultur.

2.3: Smag, naturfaglige metoder og 'prototyping'

Der udvikles og implementeres naturfaglige metoder inden for smagsundervisning efter en under Smag for Livet 1.0-udviklet model, 'tallerkenmodellen'. Den naturvidenskabelige metode introduceres som fremgangsfrem under

udvikling af nye retter i køkkenet. Der introduceres systematisk variation af parametre som fx pH, temperatur, koncentrationsmålinger og smag som værktøj til viden om fødevarer. Desuden udvikles der en systematisk tilgang ('prototyping') til at udvikle, smage og evaluere resultatet af madlavning, som kan bruges i undervisning på flere niveauer, især i folke- og kokkeskoler. Aktiviteten sigter på at skabe et systematisk grundlag for at evaluere smagen af den mad, der bliver udviklet og produceret i køkkener, til målgruppen af elever og studerende inden for kokkefaget, naturfaglige fag og madkundskab såvel som folkeskoleelever og andre ungdomsuddannelser.

2.4: Eksperimenterende smageuddannelse til børn, unge og kokke

De fleste, inklusive mange køkkenprofessionelle, har vanskeligt ved at beskrive og sætte ord på oplevelsen af den mad, de spiser. Der udvikles en række undervisningsmaterialer til målgruppen af folkeskoleelever, elever på ungdomsuddannelser og kokkeelever (via app'en *Fag med Smag*), som giver smageren redskaber til at beskrive og bedømme smagen af maden og anvisninger på, hvordan den enkelte kan opøve sin evne til at beskrive smagsoplevelser over for andre. Materialerne udbygges med øvelser til mange forskellige fødevarer (honning, ost, yoghurt, the, krydderurter etc.), som giver et 'roadmap' til, hvordan man arbejder med udvikling og et eksperimenterende 'mindset' i køkkenet, især med fokus på smag. Der formuleres principper for en generel tilgang til at udvikle nye opskrifter og tilberedning af mad i køkkenet. Principperne tager udgangspunkt i at skabe og evaluere ideer med et eksperimenterende udgangspunkt og indhold, især med fokus på madens smag.

TEMA 3 - Smag for faglig stolthed og anerkendelse

3.1: Det er stort at være kok

Der er et meget stort frafald, ofte op til 70%, på kokkeuddannelsernes grundforløb. Aktiviteten har til hensigt at bringe målgruppen af unge kokkeelever på grundforløbet 'ud i virkeligheden' ved, at de uden for skolen i et specialdesignet to-tredages kursusforløb møder engagerede kokke på en arbejdsplads (fx en restaurant eller et innovationskøkken), hvor deres øjne og andre sanser åbnes – via smagen – for hvad mad er, hvad smag er, hvordan man bygger et måltid op, og hvor råvarerne kommer fra. Elevernes madforståelse, respekten for og vigtigheden af deres fag skal herved opbygges gennem smagen og mødet med engagerede kokke. Kursusforløbet kan samtidig medvirke til opkvalificering af faglærerne på kokkeskolerne. Det skal også bemærkes, at kokkeuddannelsen kan være springbræt for andre jobs inden for fødevarerbranchen. Da erhvervsskoleelever typisk er udpræget praktiske, skal aktiviteten også udvikle en pædagogisk model, som skaber bedre kobling mellem teori og praksis.

3.2: Videreuddannelse af kokkefaglærere

Kravet for at blive kokkefaglærer er formelt set fem års erhvervs erfaring. Der synes at være et udtalt behov for at øge fagligheden hos målgruppen af faglærerne ved kokke- og nært beslægtede erhvervsuddannelser. Denne aktivitet har til hensigt at tilbyde dem et kursus som et efteruddannelsesforløb i smag, sensorik og køkkenkemi, der giver dem mere teoretisk basisviden om deres fag til at styrke den praktiske erfaring samt give dem smagsdidaktiske værktøjer til undervisningen. Det at tilbyde faglærere et fagkursus, som skal give dem ekstra viden i kokkehuen til at sætte teori på deres praktiske erfaring, skaber mulighed for at forøge den faglige stolthed.

3.3: Kokkeelever på turné

En væsentlig erfaring fra Smag for Livet 1.0 er, at elever og studerende i særlig grad lærer og får ejerskab til deres fag ved at formidle deres viden og kunnen til elever på et andet uddannelsesstrin. Vi vil udnytte dette forhold til, at elever på erhvervsskolernes grundforløb eller hovedforløb tager ud på folkeskoler og formidler deres viden om smag – elev til elev – støttet af faglærere og forskere. Målgruppen er da både kokkeelever og folkeskoleelever. Aktiviteten kan med fordel udgøre en del af Smagskaravanen.

3.4: Smagen ud i fødevarerindustrien

Vi har i Danmark et supereffektivt landbrug og en vigtig fødevarerindustri. Noget tyder imidlertid på, at en effektiv produktion ofte giver afkald på smag. En kontakt mellem udvalgte aktører, der producerer råvarer og de (kom-mende) fagfolk, som skal bruge dem, kan være med til at inspirere til mere smag i vores fødevarer. Med denne aktivitet etableres udvalgte kontakter mellem landbrug/fødevarerindustri på den ene side og målgruppen af kokkeskoler, kokkeelever, kokke og forskere på den anden side med henblik på at sætte fokus på smagen ved arrangement af workshops, hvor der arbejdes med smagen af udvalgte fødevarer.

Temaer og Aktiviteter	E2018	F2019	E2019	F2020	E2020	F2021	E2021	F2022
Tema 1: Smag i fagintegration og kobling ml. viden og praktiske færdigheder								
1.1: Kokkelev-undervisning i gastrolabs med fokus på smag og innovation								
1.2: Innovation og formidling i madkundskab og kokkefaget								
1.3: Smagen af havet								
1.4: De glemte frugter: bælgfrugter								
Tema 2: Smagsundervisning								
2.1: Smagsklasser 2.0 i folkeskolen og gymnasiale uddannelser								
2.2: Smagsdidaktik								
2.3: Smag, naturfaglige metoder og 'prototyping'								
2.4: Eksperimenterende smageuddannelse til børn, unge og kokke								
Tema 3: Smag for faglig stolthed og anerkendelse								
3.1: Det er stort at være kok								
3.2: Videreuddannelse af kokkefaglærere								
3.3: Kokkelever på turné								
3.4: Smagen ud i fødevarerindustrien								

Appendix II: Interne retningslinjer for kommunikation

Centerlederen er overordnet ansvarlig for Smag for Livets formidling og kommunikation, mens projektkoordinator og kommunikationsmedarbejder har det daglige ansvar for kommunikationsstrategi, presse og kontakt med Nordea-fonden.

Praktisk

Smag for Livets logo eksisterer i flere varianter og med tilknyttede grafiske designelementer, som sammen udtrykker glæde, leg, læring, mad og smag på en lettilgængelig og iøjnefaldende måde og på den måde skaber det rette budskab i alt vores materiale. Logoet skal indgå i alle produktioner med Smag for Livet som afsender, og Smag for Livets designmanual og -skabeloner skal følges ved produktion af materiale. Nordea-fonden krediteres på al kommunikationsmateriale og mediekontakt ifølge Fondens retningslinjer. Alle kommunikationsopgaver skal løbende indrapporteres til kommunikationsmedarbejderen, der sikrer synlighed på hjemmesiden samt afrapportering til Nordea-fonden.

Risici

Smag for Livet 2.0 er spredt på mange forskellige institutioner med mange forskellige fagligheder og formidlingskulturer. Vi skal derfor sikre, at vores kommunikation understøtter fællesskab og fælles retning, så vi fortsat fungerer som et samlet center med entydigt formål og som fælles afsender på budskaber. Mulige risici for kommunikationsindsatsen, og værktøjer til at imødegå dem, fremgår af SWOT-analysen under 'Her står Smag for Livet,' mens risici for projektets overordnede gennemførlighed fremgår under 'Eventuelle risici for projektets gennemførelse'.

Krisehåndtering og ekstern kommunikation

For at begrænse kriser, der skyldes uklar ekstern kommunikation og formidling, skal deltagere i videst mulig udstrækning følge den her beskrevne kommunikationsstrategi. Skulle projektets aktiviteter og kommunikation møde ekstern modstand (fx kritik af budskab, deltageres roller her og i andre regi, brugen af fondsmidler, etc.) skal centerledelse, projektkoordinator eller begge inddrages med det samme. Herefter koordinerer centerledelse og projektkoordinator en samlet indsats, der inkluderer budskaber, presseberedskab og handleplan for håndtering af krisen. Alle deltagere i Smag for Livet 2.0 oplyses om handleplan og presseberedskab, som centerledelse og projektkoordinator finder det passende, og Nordea-fonden underrettes om indsatsen.

Emne	Talspersoner
Smag for Livets aktiviteter	Alle
Smag for Livets organisation og interesser	Centerleder og projektkoordinator
Smag for Livets økonomi	Centerleder og administrationsansvarlig

Intern kommunikation

Smag for Livet 2.0's deltagere besidder forskellige fagligheder og professioner og er både geografisk og institutionelt adskilt. Derfor er der meget stort behov for en åben og flydende intern kommunikation, der understreger vores fællesskab og fælles tilknytning til Smag for Livet 2.0. Projektkoordinator er sammen med centerledelse og kommunikationsmedarbejder ansvarlig for centrets interne kommunikation, men deltagerne tager også selv aktiv del i kommunikationen. Følgende kommunikationsmidler udgør centrets interne kommunikation:

Kommunikationsmiddel	Formål	Tidsplan
Centerledelsesmøder	Ledelsesmæssige, økonomiske og strategiske beslutninger	4 gange årligt
Periodemøder	Indsamling af aktiviteter til milepælsplan samt katalysering af projekter på tværs af centret	2 gange årligt for hver partner
Besøg mellem deltagere	Udvikling af projekter og relationer	Løbende
Internater og seminarer	Idéudvikling og teambuilding, inden for og på tværs af hovedområderne	2 gange årligt
Internt nyhedsbrev	Status på centrets aktiviteter og info mellem centerledelse og deltagere	Månedligt
Hjemmeside og sociale medier	Videndeling og dialog	Løbende
Fildeling	Opsamling af centrets aktiviteter og videndeling mellem deltagere og ledelse	Løbende

Krisehåndtering

Vi er altid åbne om dilemmaer og uens meninger og holdninger i Smag for Livet. Skulle der opstå kriser internt og/eller i den interne kommunikation, skal centerledelsen og/eller projektkoordinator informeres og vil derpå håndtere krisen hurtigst muligt.

'Nyhedsret'

Smag for Livets deltagere har fælles ret til at formidle den viden, centret indsamler og oparbejder: Offentliggørelse (fx i form af pressemeddelelser, pressekontakt, offentlige foredrag, m.m.) af ny viden, nye forskningsartikler og events bør dog altid betros den for projektet ansvarlige part og koordineres med projektkoordinator.

Appendix III: De deltagende institutioner og deres særlige kompetencer i forhold til projektet

University College Lillebælt (UCL)

Afdeling for Anvendt Forskning i Pædagogik og Samfund

University College Lillebælt er en professionshøjskole, som uddanner professionsbachelorer i ni pædagogiske og sundhedsfaglige uddannelser. I det pædagogisk- og samfundsfaglige felt er forsknings- og udviklingsaktiviteterne samlet i Afdeling for Anvendt Forskning i Pædagogik og Samfund, som rummer en række forskningsprogrammer og større forskningsprojekter, inkl. Center for Anvendt Skoleforskning, der samler afdelingens forsknings- og udviklingsaktiviteter relateret til skoleområdet.

Forsknings- og udviklingsaktiviteter relateret til mad er samlet i Anvendt Forskning i Mad, Krop og Læring. Den bærende tanke her er, at mad, krop og læring hænger uløseligt sammen i form af kropslighed, sanser, dannelse, fællesskaber og livsglæde, og at der heri ligger et meget stort potentiale for at arbejde med innovative projekter indenfor læring, sundhed og bæredygtig udvikling på tværs af professioner og videnskabelige paradigmer. Denne grundtanke har ført til deltagelse i flere tværfaglige, -institutionelle og -sektorielle projekter, fx LOMA, Madkamp og Smag for Livet (alle støttet af Nordea-fonden), og til udvikling af koncepter for studenterinddragelse, hvor forsknings- og udviklingsaktiviteter bliver en obligatorisk del af de studerendes uddannelse.

Anvendt Forskning i Mad, Krop og Læring samler forskere og undervisere med baggrund i en bred vifte af humanistiske, samfunds- og naturvidenskabelige uddannelser. Alle er aktive formidlere, i undervisning på professionsuddannelser og i offentligheden gennem medier og på markedspladser, samt til videnskabelige kolleger gennem konferencepræsentationer og tidsskriftsartikler og til politiske interessenter gennem rapporter. En af programmets forcer er den tætte tilknytning til professionsuddannelserne og deres praksisfelt. Det er kendetegnende for medarbejderne, at de er ude på skoler og i børneinstitutioner. Desuden er tættere samarbejder med ungdomsuddannelser og erhvervsskoler under opbygning.

Aarhus Universitet

Danmarks institut for Uddannelse og Pædagogik: Didaktik og skoleforskning & Institut for Kultur og Samfund: Antropologi

Aarhus Universitet har i mere end ti år haft forskere på Faculty of Arts, der i forskellige tværfaglige konstellationer har udforsket humanistiske, pædagogiske og samfundsvidenskabelige perspektiver på mad, smag og fødevarer med deltagelse af uddannelsesforskere, antropologer, filosoffer, medieforskere og kulturhistorikere. Det har resulteret i deltagelse i flere større tværfaglige projekter med støtte fra blandt andet Det Strategiske Forskningsråd, Fødevarerministeriet, Undervisningsministeriet og store danske fonde som Nordea-fonden, TrygFonden, Arla Fonden og A.P. Møller Fonden.

De pædagogiske mad- og smagsforskere beskæftiger sig hovedsagligt med skoler, efterskoler og småbørnsinstitutioners didaktiske perspektiver i relation til mad, smag, madlavning og måltider. Forskning i læring, madkundskab, smag og trivsel i skolen, er et centralt område med bidrag til den nye folkeskolereform og det nye fag Madkundskab i skolen. Der er fokus på formidling og undervisning i relation til intenderet og realiseret læring. Metoderne er hovedsageligt a) 'mixed methods' bestående af surveys kombineret med kvalitativ følgeforskning, b) evaluering af undervisningsprogrammer, lærerplaner samt c) interventionsforskning med observationer og interviews med elever og lærere. Forskningen er anvendelsesorienteret og pædagogisk og didaktisk reflekteret. Et større indsatsområde er skolehaver i Danmark. Desuden er der forsket med midler fra Undervisningsministeriet og UCL i det Nordea-fonden støttede landsdækkende projekt 'Madkamp'. Af madprojekter, der følges og evalueres, kan nævnes *MADlejr*, *MIT kokkeri*, *Haver til Maver*, *VILD MAD* og Fødevarerstyrelsens *Rammer om mad og måltider i skolen*.

Antropologernes og medievidenskabsfolkenes forskning i smag og mad tager udgangspunkt i kvalitative interventioner, observationer og interviews. De har arbejdet med børn, unge og voksne og har dels fokuseret på sprogliggørelse af smagsoplevelser og -præferencer, dels på deltagernes visuelle repræsentationer. Det viser sig, at både børn og voksne tyr til de samme stereotyper (ofte hentet fra medier), når de skal beskrive deres mad- og smagsoplevelser. Mens de antropologiske kernekompetencer samler sig om observationer og interventioner i praksis, når mennesker samles om mad, fx Food Festival i Aarhus, fokuserer medievidenskaben mere på mediebrug, -kompetencer og -produktioner i relation til mad, fx brugen af digitale medier i forhold til smag og mad – eller i forhold til produktion af billeder, blogs, videoer, kunst o.l.ign.

Der er flere postdocs, videnskabelige assistenter, specialestuderende og aktuelle ph.d.-studerende, der arbejder i mad- og smagsfeltet, og der er gennem årene opbygget netværk af nationale og internationale forskere i feltet. Der arbejdes sammen med lokale aktører, professionshøjskoler, fødevarerøkonomer og -sociologer på Københavns Universitet.

Københavns Universitet

Institut for Fødevarervidenskab – Fødevarerdesign og Forbrugeradfærd

Sektion for Fødevarerdesign og forbrugeradfærd ved Institut for Fødevarervidenskab, Københavns Universitet arbejder med mange forskellige indgangsvinkler til smagspræferencer, sensorisk perception og generel spiseadfærd samt gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation. Sektionen er internationalt anerkendt for sine bidrag på området og indgår i en lang række samarbejder – internationalt såvel som nationalt.

Sektionen har deltaget i en lang række af forskningsprojekter af relevans for nærværende projektforslag. Igennem disse og andre projekter har sektionen over de seneste mere end ti år således haft meget fokus på spiseadfærd hos børn i alle aldre og har gennemført en lang række studier inden for området. Lige fra undersøgelse af babyers accept af overgangskost til afdækning af teenageres produktpræferencer. Sektionen har også ekspertise ifm. en lang række forskellige måder at gennemføre disse studier på – lige fra observationsstudier baseret på videooptagelser; laboratoriestudier, hvor børnene kommer ind til os; og til studier udført som en naturlig, integreret del af børnenes dagligdag – sidstnævnte studier er udført både i vuggestuer, børnehaver og skoler. Mange af studierne har været interventioner (fx til fremme af grønsagsindtag), hvor vi har besøgt institutionerne over længere perioder. Over årene har sektionen således udviklet gode fremgangsmåder for både hvordan, vi bedst rekrutterer institutioner til vores projekter, men også hvordan vi fastholder deres og børnenes interesse over tid – og altid med udgangspunktet, at det skal være sjovt for børnene at deltage. Det er også populært blandt vore studerende at arbejde med børns spiseadfærd, så der er i sektionen ofte tilknyttet en række bachelor- og specialestuderende til vores studier. Sektionen besidder desuden ekspertise inden for gastrofysik og anvendelse af grundlæggende naturvidenskab til at karakterisere smag, aroma og teksturegenskaber ved fødevarer; herunder omfattende erfaring med formidling af viden om smag til et meget bredt publikum.

Sektionen er særdeles aktiv med at formidle sin viden i mange forskellige sammenhænge for at nå et bredt publikum. Derudover når vi vore videnskabelige kolleger gennem deltagelse i konferencer samt ved publicering i internationalt anerkendte tidsskrifter. Vi afholder desuden en række 'hands-on' kurser og workshops for undervisere og professionelle i fødevarerindustri, fra kokke til ph.d.-niveau.

Nordic Food Lab

Nordic Food Lab udforsker velsmag. Med et solidt anker i de råvarer som stammer fra Norden skaber Nordic Food Lab forbindelse mellem kultur og natur, det nye og det gamle. Gennem videnskab og håndværk skabes nye teknikker og ny viden. Nordic Food Lab er et not-for-profit open-source laboratorium, som skaber et bredere perspektiv på den spiselige del af verden.

Nordic Food Lab arbejder på at forene de praktiske og videnskabeligt akademiske tilgange til gastronomi og fødevarerudvikling og bruger innovative metoder til at kombinere håndværksmæssig kunnen og videnskab til at skabe velsmag. Resultaterne kan bruges af amatører, kokke, og fødevarerindustrien. Missionen er at opnå bred, dyb og forandrende effekt på det nordiske kulinariske landskab. Mad er ikke blot godt at spise, men også godt til at

lære og til at tænke. Det skaber potentialet til fundamentalt at ændre den måde, fremtidige generationer af unge og håndværkere tænker om mad, viden og smag.

Nordic Food Lab er en del af sektionen Fødevederedesign og Forbrugeradfærd på Institut for Fødevidenskab (FOOD) på Københavns Universitet. Den juridiske konstruktion er en samarbejdsaftale mellem den selvejende institution Nordic Food Lab, og Institut for Fødevidenskab. Den samarbejdsaftale er pt. opsagt til udgangen af juni 2018, da synergien og udbyttet af samarbejdet ikke har været stærk nok til i fremtiden at berettige en investering af samme omfang som i perioden 2014-2017. Bestyrelsen i den selvejende institution Nordic Food Lab og FOOD er i dialog om at finde en anden form, der kan få samarbejdet om Nordic Food Lab på FOOD til at genopstå under andre økonomiske vilkår end hidtil.

I denne periode har parterne aftalt, at alle nye aktiviteter, der skaffes midler til, følger den person, der leder arbejdet i Nordic Food Lab. I forbindelse med Smag for Livet 2.0 er det Michael Bom Frøst. Såfremt samarbejdet mellem Nordic Food Lab og FOOD ikke fortsætter, vil alt arbejde foreslået i projektet kunne foregå i sektionen Fødevederedesign og Forbrugeradfærd, da der er samme adgang til al infrastruktur, inklusive gastrolab og køkkenlaboratorium.

Under ledelse af Michael Bom Frøst har Nordic Food Labs formidling til verden gennemgået en meget stor udvikling. Den digitale platform www.nordicfoodlab.org har udviklet sig til at være et knudepunkt for viden og inspiration til kokke og videbegærlige mennesker fra hele verden. Websitet har ca. 13.000 unikke besøgende med omkring 30.000 sidevisninger hver måned. Nordic Food Lab og Institut for Fødevidenskab har i samarbejde publiceret mere end 35 videnskabelige og populærvideenskabelige arbejder, fra artikler i internationale videnskabelige tidsskrifter til bøger. Gennem vores engelsksprogede 'research blog' har vi publiceret mere end 200 'posts' om alt fra blæksprutter til insekter, ofte med opskrifter og retningslinjer til at læseren kan bygge videre på resultaterne i egne køkkener – privat eller for at udvikle mad i restauranter eller andre steder. Under Smag for Livet har Nordic Food Lab bredt sig videre til også at nå børn og unge som målgruppe, med undervisningsmaterialer og opbygning af en eksperimenterende tilgang til smag og mad.

Erhvervsskolerne/Kokkeuddannelserne

TechCollege Aalborg

TECHCOLLEGE er en af de største erhvervsskoler i Danmark. Skolen udbyder en bred vifte af erhvervsuddannelser (EUD) for unge mennesker, som ønsker at kvalificere sig til alt fra mekaniker eller frisør til it-supporter. Samtidig udbydes en stribe EUX-uddannelser, til dem der vil have både en håndværksfaglig uddannelse og studiekompetencer, Aalborg Tekniske Gymnasium (HTX) og efter- og videreuddannelse for både ledige og ansatte i den private og offentlige sektor. Skolen er en selvejende institution, der ledes af en bestyrelse og en direktion, og samlet set har TECHCOLLEGE cirka 3.600 fuldtidselever og omkring 600 ansatte.

TECHCOLLEGE ønsker tætte relationer til den omverden, skolen uddanner til. Derfor knytter TECHCOLLEGE bånd til lokale interessenter, fx gennem advisory boards for forskellige fagområder, og arbejder aktivt med lærer- og elevudveksling, skolepartnerskaber og pædagogiske udviklingsprojekter i hele verden.

TECHCOLLEGE går meget op i at dele erfaringer med andre uddannelsesinstitutioner og opleve deres tilgang til faglighed og pædagogik, både her til lands og internationalt. Det udmønter sig i fx sommerskoler for grundskoleelever, deltagelse i og træningsforløb op til DM i Skills og WorldSkills, tværfaglige undervisningsforløb med professionskoler og internationale fagkonkurrencer på højt niveau; alt sammen noget, der giver eleverne chancen for at dygtiggøre sig ud over det sædvanlige.

Hos TECHCOLLEGE, Food tilbydes følgende uddannelser:

- Brobygningsforløb med folkeskoleelever
- Følgende erhvervsuddannelser i fællesindgangen Fødevarer, jordbrug og oplevelser både grund- og hovedforløb:

- Gastronom med specialet kok
 - Gastronom med specialet smørrebrød og catering
 - Ernæringsassistent
 - Bager
 - Slagter
 - Tjener
 - Receptionist
-

Kold College Odense

Kold College er en teknisk skole, der udbyder uddannelser inden for hovedområdet Fødevarer, jordbrug og oplevelser. Skolen er den eneste i Danmark, der udbyder uddannelser i hele spændet fra jord til bord. Lige fra landmand til tjener. Desuden har Kold College som den eneste skole i Skandinavien et stort træningsmejeri, hvor alle landets mejerister uddannes.

På Kold College tilbydes følgende erhvervsuddannelser (alle uddannelser, undtagen mejerist, udbydes med EUX):

- Gastronom med begge specialer
- Tjener
- Bager/konditor
- Ernæringsassistent
- Mejerist
- Skov- & naturtekniker
- Anlægsgartner
- Gartner
- Landmand
- Dyrepasser

Kold College optager ca. 275 elever hvert år på levnedsmiddeluddannelserne. Der bliver indgået ca. 300 uddannelsesaftaler årligt, herunder ca. 115 for gastronomuddannelsen, 60 bagere og konditorer, 40 tjenere samt 10 ernæringsassistenter.

Temaet Jord til bord er en del af hverdagen på skolen, hvor fødevarer, smag og kost er tænkt ind i undervisningen på de fleste af skolens uddannelser. Med de mange muligheder på Kold College stræbes efter at få et frugtbart samarbejde på tværs af afdelingerne, hvor produkter udveksles mellem Jordbrug og Levnedsmiddel. Når for eksempel landmændene på jagtlinjen opdrætter hjorte på skolens farm, kan kokkene få glæde af dyret, som de lærer at flå, udskære og tilberede i køkkenet. Det endelige produkt serverer tjenerne i restauranten, hvor de kan fortælle om historien bag retten.

Kold College har også et Teknisk Gymnasium (HTX) med fire studieretninger - science, sundhed og idræt, eSport og design. Kold Tekniske Gymnasium har 170 årselever. Her bliver der også arbejdet med fødevarer, kost og biologi i de forskellige fag, som en del af temaerne på studieretningerne. Man lærer for eksempel om, hvad kost betyder for trivsel og kroppens ydeevne. Og man undersøger protein- og vitaminholdige insekter som fremtidens miljøvenlige mad, hvor man arbejder praktisk med at skabe en ret i laboratoriet, der også kan markedsføres og sælges.

College360 Silkeborg

College360 favner et bredt uddannelsesudbud indenfor både det merkantile, tekniske og gymnasiale område og har to erhvervsgymnasiale uddannelser, HHX og HTX. På erhvervsuddannelsesområdet, som i 2019 samles i en helt nybygget skole på Bredhøjvej i Silkeborg, er der på det tekniske område uddannelser inden for Køkken, Hotel og Restaurant, Auto og Håndværk og design og på den merkantile linje Butik og Handel. Dertil udbydes EUX på alle de tekniske uddannelser og på det merkantile område inden for Handel, Kontor og Design. Desuden har College360 et efteruddannelsesfokus med et kompetencecenter, der udbyder en række forskellige kurser.

College360 er en fusions-skole mellem Teknisk Skole Silkeborg og Silkeborg Business College og blev en realitet 1/1-2017. Skolen har ca. 1.900 årselever og 282 ansatte. Den overordnede ambition med en fælles erhvervsskole i Silkeborg er, at være en innovativ, nytænkende og samtidig robust skole, der er attraktiv for elever, erhvervsliv, medarbejdere og samarbejdspartnere – lokalt, regionalt, nationalt og internationalt. Skolen er meget aktiv i forskellige konkurrencer og projekter, som for eksempel DM i Skills og WorldSkills.

Skolens formål er at være en skole, hvor man sammen med eleverne skaber grundlaget for elevernes fremtidige succes gennem dannelse og uddannelse til fremtidens arbejde, oplevelser og liv. Det betyder bl.a., at skolen skal være kendt som stedet, hvor unge kan få en ungdomsuddannelse, der på samme tid er et attraktivt sted at være og trives, er erhvervsrettet, samt er fagligt og personligt udviklende. Skolen skal give eleverne mulighed for at opbygge den ballast og de kompetencer, der skal til, for at de kan vælge deres videre vej – uanset om det er en faglig erhvervsrettet uddannelse eller en videregående uddannelse. På samme måde skal skolen være erhvervslivets foretrukne uddannelsespartner, f.eks. når det gælder rekruttering af elever og lærlinge, samt når det gælder efteruddannelse.

College360 kommer hele vejen rundt om eleven og er en indgang med mange uddannelsesmuligheder, som styrker elevens faglige og sociale kompetencer og skaber mange muligheder for fremtiden.

På College360 Hotel og Restaurant tilbydes følgende uddannelser:

- Intro- og brobygningsforløb med grundskoleelever
- Forskellige talentforløb
- Følgende erhvervsuddannelser med både grund- og hovedforløb:
 - Gastronom med specialet Kok
 - Gastronom med specialet Smørrebrød og catering
 - Ernæringsassistent
 - Tjener
 - Receptionist

Hotel- og Restaurantskolen i Valby

Hotel- og Restaurantskolen er en selvejende organisation med en tilhørende bestyrelse. Hotel- og Restaurantskolen er Danmarks største fagskole inden for hotel- og restaurantbranchen. Med afsæt i historiske traditioner fremstår skolen som en moderne skole, der tilbyder hele viften af uddannelser inden for privat og offentlig bespisning, stor faglig ekspertise og et væld af brancherelaterede aktiviteter, events, konkurrencer m.m. Skolen forholder sig løbende til at implementere forandringer i skolens mange aktiviteter ud fra de tendenser og faglige dagsordner, som måtte dominere inden for relevante fagområder både nationalt og internationalt.

Hotel- og Restaurantskolen har i de seneste år udvidet viften af uddannelsestilbuddene og tilbyder nu følgende uddannelser:

- 10. klasse – en erhvervsklasse med særlig fokus på mad. Skolen udbyder fire spor
- Brobygningsforløb med skoler i København og omegn
- Følgende erhvervsuddannelser i fællesindgangen Fødevarer, jordbrug og oplevelser både grund- og hovedforløb:
 - Grundforløb i bager- og konditoruddannelsen
 - EUX (Ernæringsassistent, gastronom)
 - Gastronom med specialet kok
 - Gastronom med specialet cater & smørrebrødsjomfru
 - Gastronomassistent
 - Ernæringsassistent
 - Tjener
 - Receptionist
- Øvrigt:
 - Et naturvidenskabeligt gymnasium med fokus på science, innovation og sundhed
 - Et bredt udbud af efteruddannelsestilbud

Skolen er skolepraktikcenter, og skolens kantine danner praktikramme for 100 elever årligt.

Skolen står for at uddanne 1/3 af alle (ny)uddannede inden for branchen på landsplan. Konkret er det ca. 6.000 elever årligt. Herudover er ca. 4.000 kursister årligt tilknyttet Hotel- og Restaurantskolen i forbindelse med deres efteruddannelse.

Der er 186 medarbejdere på Hotel- og Restaurantskolen, hvoraf størstedelen af dem er pædagogiske faglærere, der har ansvaret for undervisningen på 10. klasserne, EUD området, EUX, HTX samt kurser og efteruddannelser.

Hotel- og Restaurantskolen samarbejder med folkeskoler fra København og omegn. Målgrupperne for rekrutteringsforløbene er 8., 9. og 10.klasser. Over 4.000 elever besøger årligt skolen på et rekrutteringsforløb. Formålet er at præsentere eleverne for det særlige ved skolens uddannelser og den samfunds- og erhvervsmæssige kontekst de indgår i. Hotel- og Restaurantskolen samarbejder desuden med københavnske skoler om Åben Skole projektet og madværkstedet, som er et valgfag i folkeskolen, der afholdes på en erhvervsskole.

Appendix IV: Kernemedarbejdernes kompetencer

OLE G. MOURITSEN

Kompetencer i relation til projektet

- Har mangeårig erfaring med ledelse af små, store og stærkt tværfaglige projekter. Har ledet Smag for Livet siden 2014.
- Har en fyrrårig karriere inden for grundforskning og anvendt naturvidenskabelig forskning på en lang række danske og udenlandske forskningsinstitutioner.
- Har betydelig erfaring med succesfulde skift af arbejdsområder på internationalt niveau bredt inden for naturvidenskab (kemi, fysik, biofysik, farmaci, 'computational science' og gastrovidenskab), både grundfagligt og anvendelsesorienteret.
- Har modtaget en række nationale og internationale priser for sin forskning. Dokumenteret evne til at spænde over både mad/gastronomi og videnskab og er således også den eneste person, der er valgt medlem af både det Det Kongelige Danske Videnskabernes Selskab og af Det Danske Gastronomiske Akademi.
- Har voksende interesse for videnskaben bag mad og smag samt formidlingen heraf.
- Har skrevet prisbelønnede bøger om videnskaben bag mad og smag og er blevet hædret med tre formidlings- og forskningskommunikationspriser
- Har erfaring fra samarbejde med kokke og fødevarereproducenter.
- Har siden 2001 sammen med en række kolleger udviklet og brugt begrebet gastrofysik til at beskrive deres tilgang til studier af mad og smag.

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- A role for dietary macroalgae in the amelioration of certain risk factors associated with cardiovascular disease (M. L. Cornish, A.T. Critchley, and O. G. Mouritsen) *Phycologia* 54, 649-666 (2015).
- Deliciousness of food and a proper balance in fatty-acid composition as means to improve human health and regulate food intake (O. G. Mouritsen) *Flavour* 5:1 (2016).
- Gastrophysics of the oral cavity (O. G. Mouritsen) *Curr. Pharm. Des.* 22, 2195-2203 (2016).
- Those taste weeds (O. G. Mouritsen) *J. Appl. Phycol.* 29, 2159-2164 (2017).
- Consumption of seaweeds and the human brain (M. L. Cornish, A.T. Critchley, and O. G. Mouritsen) *J. Appl. Phycol.* 29, 2377-2398 (2017).
- Data-driven methods for the study of food perception, consumption, and culture (O. G. Mouritsen, R. Edwards-Stuart, Y-Y. Ahn, and S. E. Ahnert) *Frontiers ITC* 4:15 (2017).
- Contents of capsaicinoids in chillies grown in Denmark (L. Duelund and O. G. Mouritsen) *Food Chem.* 221, 913-918 (2017).
- Flavour of fermented fish, insect, game, and pea sauces: garum revisited (O. G. Mouritsen, L. Duelund, G. Calleja, and M. B. Frøst) *Int. J. Gastronomy Food Sci.* 9, 16-28 (2017).
- The quest for umami: can sous vide contribute? (M. P. Clausen, M. Christensen, T. H. Djurhuus, L. Duelund, and O. G. Mouritsen) *Int. J. Gastronomy Food Sci.* (2017).

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- Smag på naturvidenskaben (O. G. Mouritsen and Klavs Styrbæk) *LMFK-bladet* 1, 32-39 (2015).
- Kan man spise dét? (O. G. Mouritsen, K. Styrbæk, and A. Dietz Lykkegaard) *SMAG* 3, 7-14 (2015).
- Det perfekte måltid (O. G. Mouritsen) *Weekendavisen*, Ideer, 6. marts, p. 12 (2015).
- Se ind i maden (M. Christensen, M. P. Clausen, and O. G. Mouritsen) *Aktuel Naturvidenskab* 6, 22-27 (2015).
- *Algues marines: propriétés, usages, recettes* (O. G. Mouritsen) Delachaux & Niestlé, Paris (2015). 287pp.
- *Fornemmelse for smag* (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, Copenhagen (2015). 332pp.
- *Smagen af jul* (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Nyt Nordisk Forlag Arnold Busck, Copenhagen (2015). 98pp.
- Den første bid (O. G. Mouritsen). *Weekendavisen*, 1. april. Ideer s. 5 (2016).
- Omsorg for smag (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) *Modernmål-Selskabets Årbog 2016: Samtaler i køkkenet*, s. 47-58 (2016).
- Lugtbilleder (O. G. Mouritsen) *Weekendavisen*. Ideer. 6. januar, s. 12 (2017).

- Tsukemono: Japans sprøde og syltede sager. *GASTRO* 122, 76-79 (2017).
- Lud og læsket kalk i kulinarisk kemi (K. Styrbæk, P. Lyngs Hansen, K. Styrbæk, and O. G. Mouritsen. *Dansk Kemi* 98, nr. 4, 8-11 (2017).
- Hvor stærk er chili? (L. Duelund, L. Tvedegaard, and O. G. Mouritsen) *Aktuel Naturvidenskab* 1, 8-12 (2017).
- Fra formidling til forskning: Når formidling driver forskningen (O. G. Mouritsen) *Aktuel Naturvidenskab* 1, 2 (2017).
- Smag kan forbedre kemopatienters livskvalitet (K. Styrbæk and O. G. Mouritsen) *ForskerZonen*, 12. maj (2017).
- I begyndelsen var måltidet (O. G. Mouritsen) *Kronik. Kristeligt Dagblad*, 22. maj, s. 11 (2017).
- En kop kaffe, nu! Om morgenmad. *Weekendavisen*, Ideer. 16. juni, s. 7 (2017).
- Blæksprutterne kommer. Spis dem! (O. G. Mouritsen) *Weekendavisen*, Ideer. 30. juni, s. 8-9 (2017).
- Smagen af jagt; Smagen af vildt (O. G. Mouritsen). I *Jagt forbi* (K. Styrbæk and René Jantsen) Jantzen Forlag, Odense, pp. 23-24, 27 (2017).
- Klosterkost (O. G. Mouritsen) *GASTRO* 128, 54-58 (2017).
- Hemmeligheden bag japanernes sunde madkultur (O. G. Mouritsen) *Kristeligt Dagblad*, 10. oktober, s. 11 (2017).
- *Mouthfeel: How Texture Makes Taste* (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Columbia University Press (2017). 356pp.
- *Tsukemono: Sprøde grøntsager på japansk* (O. G. Mouritsen and K. Styrbæk) Gyldendal, København (2017). 144pp.

Kort curriculum vitae

Født: 4. maj, 1950. Dansk statsborger.

Civilstatus: Gift (med professor dr.phil. Kirsten Drotner); to fælles børn, Jonas Drotner Mouritsen (f. 1982) og Julie Drotner Mouritsen (f. 1985).

Uddannelse: Cand.scient. i fysik og kemi (Aarhus Universitet, 1976), lic.scient. (Aarhus Universitet 1980), dr. scient. (Aarhus Universitet, 1984). Længerevarende forskningsophold ved universiteter i London, Vancouver og Montreal.

Ansættelser: Kandidat- og seniorstipendiat (Aarhus Universitet) 1979-1985. Ministerudpeget forskningsprofessor (Danmarks Tekniske Universitet) 1985-1990. Kaldet professor i fysisk kemi (Danmarks Tekniske Universitet) 1990-2001. Kaldet professor i biofysik (Syddansk Universitet) 2001-2017. Professor i gastrofysik og kulinarisk fødevarerinnovation (Københavns Universitet) 2017-. Adjungeret professor (Aalto University) 1998-. Leder af Danmarks Grundforskningsfonds Center for Biomembranfysik (2001-2012). Leder af Nordea-fondens center Smag for Livet (2014-2018).

Valgt medlem af: Akademiet for de Tekniske Videnskaber, Det Kongelige Danske Videnskaberne Selskab, Danmarks Naturvidenskabelige Akademi, Det Danske Gastronomiske Akademi, Sigma Xi.

Priser og hædersbevisninger: Aarhus Universitets guldmedalje i kemi (1975), A/S De Danske Spritfabriker's 100-års Jubilæumslegat (1981), Kirstine Meyer født Bjerrum's Mindelegat (1984), Villum Kann Rasmussen's Årslegat til Teknisk Forskning (1990), NKT's Forskningspris (1998), Hasselbladsstiftelsens Forskningslegat (1998), Forskningskommunikationsprisen (2007), Syddansk Universitets Forskningsformidlingspris (2007), Royal Society of Chemistry Bourke Award and Silver Medal (2008), Gourmand Best in the World Award (2009, 2011, 2015, 2018, bøger nomineret i fire forskellige kategorier), European Lipid Science Award (2011), Ridder af Dannebrogordenen (2012), Mad+Medier Prisen for Akademisk Madformidling (2013), Chevalier de Cordon Bleu du Saint Esprit (2014), Japanese Cuisine Goodwill Ambassador (2016), DuPont Nutrition & Health Science Medal for Excellence in Food Science (2016), Order of the Rising Sun, Gold Rays With Neck Ribbon *Kyokujitsu chujusho* (2017).

Udvalgte bestyrelsesposter: Palsgaard Gods A/S (2008-), Nexus A/S (2008-), Schou Fondet (2010-), Nordic Taste and Flavour Center (2014-), FoodFyn (2016-), The Flavour Institute (2016-), The Seaweed Health Foundation (2017-).

Forskeruddannelse: Har været (med)vejleder for 43 ph.d.-studerende.

Publikationsaktivitet: Mere end 400 videnskabelige artikler og rapporter inden for fysik, kemi, biofysik, biokemi, lægemiddelforskning, materialforskning og fødevarerforskning. Redigeret 5 bøger i biofysik. Forfattet 2 videnskabelige monografier i computerfysik og membranbiofysik. Udgivet 6 danske populærvideenskabelige bøger om videnskaben bag maden, hvoraf nogle er oversat til engelsk, tysk, fransk, kinesisk og japansk. Medopfinder på 4 patenter inden for drug delivery. Citationer (februar 2017): > 13.000 med et h-index på 61.

KAREN WISTOFT

Kompetencer i relation til projektet

- Sundhed, mad og måltider
- Effektivitetsevaluering
- Evaluering og følgeforskning i skolehaver
- Børn og unges viden og begreber om mad og sundhed
- Madkundskab i grundskolen
- Børns kompetence- udvikling relateret til råvarekendskab og madlavning
- Børns lyst til at lære
- Didaktiske modeller relateret til naturoplevelser i folkeskolen
- Udeundervisning
- Sundhedspædagogisk refleksionsteori
- Smagsdidaktisk refleksionsteori.

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- Wistoft, K., & Qvortrup, L. A distinction of two discourses concerning wellbeing. *MOJ Public health*, 6(2) (2017).
- Wistoft, K. Fremme af børn og unges sunde mad- og måltidsvaner i skolen. I: Fremme af børn og unges sunde mad- og måltidsvaner. Vidensrådsrapport. København: Vidensråd for Forebyggelse (2018).
- Stovgaard, M., Thorborg, M. M., Bjerger, H. H., Andersen, B. V., & Wistoft, K. Rammer for mad og måltider i skolen: en systematisk forskningskortlægning. København: Aarhus Universitet - DCA - Nationalt Center for Fødevarer og Jordbrug. DCA Rapport, Nr. 101 (2017).
- Wistoft, K., & Qvortrup, L. Smagens didaktik. Akademisk Forlag (2018).
- Wistoft, K., & Leer, J. Taste in Food Education: A Critical, Nordic Perspective. *Food and Foodways* (2017).
- Dyg, P. M. & Wistoft, K. Wellbeing in school gardens – the case of the Gardens for Bellies food and environmental education program, *Environmental Education Research* (2017).
- Wistoft, K., & Qvortrup, L. What is taste and how do we teach taste? Proposal of a didactics of taste. *International Journal of Home Economics* (2017).
- Guerrero, K., Olsen, A. M., & Wistoft, K. What role does taste play in school meal interventions? A narrative review of the literature. *The Journal of Child Nutrition & Management* (2017).
- Wistoft, K., & Qvortrup, L. When the kids conquered the kitchen: Danish Taste Education and the New Nordic Kitchen. *Gastronomica: The Journal of Critical Food Studies* (2017).
- Wistoft, K., Lassen, M. C., & Dyg, P. M. Haver til maver: studie af udbredelse og effekter af kulinarisk skolehaveprogram. København: DPU, Aarhus Universitet (2016).
- Wistoft, K., & Christensen, J. Taste as a didactic approach: enabling students to achieve learning goals. *International Journal of Home Economics*, 9(1), 20-34 (2016).

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- Stovgaard, M., & Wistoft, K. At sigte mod udvikling af gode måltidsrammer i skolen. I *Københavns Generation Mad* (2018).
- Wistoft, K., & Qvortrup, L. Da børnene erobrede køkkenet. *Weekendavisen*, 12 (2017).
- Wistoft, K. Giv dit barn et sundt forhold til mad og krop. I K. S. Villadsen (red.), *Madglæde for børn* (s. 10-13). København: Carlsen (2017).
- Wistoft, K. *MIT kokkeri*. (2 udg.) København: Komiteen for Sundhedsoplysning (2017).
- Wistoft, K., & Vinther, S. L. Madpakken er vigtigste energikilde til leg og læring på en lang skoledag. *Jyllands-Posten, Indblik*, 15 (2017).
- Wistoft, K., & Leer, J. Børn skal ikke styres af de voksnes smag. *Berlingske Tidende*, 27 (2014).

Kort curriculum vitae

Født: 23. maj, 1964. Dansk Statsborger.

Civilstatus: Gift med professor Lars Qvortrup; to børn af andet ægteskab, Caroline Wistoft og Mathilde Wistoft.

Uddannelse: ph.d.-grad i sundhedspædagogik (Danmarks Pædagogiske Universitet, 2007); cand. pæd. i almen pædagogik (Danmarks Pædagogiske Universitet, 2002), exam. pæd. i voksenpædagogik (Danmarks Lærerhøjskole,

1997); autoriseret sygeplejerske (Sygeplejeskolen i Ålborg, 1988).

Ansættelser: Professor (mso), Danmarks institut for Pædagogik og Uddannelse (DPU), (Aarhus Universitet, 2015-). Lektor i reflektiv sundhedspædagogik (DPU, Aarhus Universitet 2009-2015). Post doc., DPU, Aarhus Universitet (2007-2009). Ph.d.-stipendiat (DPU 2004-2007). Amanuensis (DPU, 2003-2004). Afdelingslærer, Danmarks Sygeplejerskehøjskole (Aarhus Universitet, 2000-2003). Underviser, Pædagogiske efteruddannelser (Sygeplejeskolen i Århus, 1996-1999). Sygeplejerske (Rigshospitalet, Skejby Sygehus og Randers Centralsygehus, 1988-1996).

Valgt medlem af eller formand for: Advisory Board for den sidende regering på området for sundhed, mad og måltider (2017-2018); Vidensrådet for Forebyggelse (2015-2019); Formand for skrivegruppen for det nye fag Madkundskab i Folkeskolen iht. Skolereformen 2014 (udpeget af Undervisningsministeriet; 2013-2014); Formand for Det Sagkyndige Udvalg i Komitéen for Sundhedsoplysning (2014-); Advisory Board for Madlejr i folkeskolen, Arla Fonden (2013-2016); Styregruppen for Det Nationale Skolehavenetværk (udpeget af Føde- vareministeriet og Undervisningsministeriet; 2013-2015); Ekspertrådet på området for børn og overvægt (udpeget af Sundhedsstyrelsen; 2010-2014); Ekspertrådet for Grønlands første Folkesundhedsprogram (udpeget af Grønlands Hjemmestyre; 2006-2008).

Udvalgte bestyrelsesposter: Bestyrelsesmedlem i Komitéen for Sundhedsoplysning, (2014-).

Forskeruddannelse: Formand for ph.d.-udvalget v. Institut for Læring, Grønlands Universitet (2012-2017). Leder af adjunktuddannelsen i Grønland, Grønlands Universitet (2013-2016). Vejleder på adjunktpædagogikum, i alt 22 adjunker (DPU, AU og Grønlands Universitet). Ph.d.-vejleder og bi-vejleder, i alt 9 ph.d.-studerende (DPU, Aarhus Universitet; Grønlands Universitet; Aalborg Universitet og Københavns Universitet).

Kandidat og masteruddannelse: Ca. 45 kandidatspecialer, 55 masterprojekter og desuden ca. 550 master- og kandidatstuderende inden for pædagogisk sociologi, almen pædagogik, sundhedspædagogik og uddannelsesvidenskab (DPU, Aarhus Universitet).

Undervisning: Bred universitetsundervisningserfaring på master- og kandidatuddannelser på DPU, Aarhus Universitet.

Censor på: RUC (kandidat- og bacheloruddannelser), SDU (masteruddannelser), KU og AU (master og kandidatuddannelser)

Publikationsaktivitet: Publikationer: i alt 158 publikationer fordelt på 66 peer-reviewed artikler og papers, 14 forskningsrapporter (førsteforfatter), 4 monografier, 6 bøger (medforfatter), 68 andre udgivelser.

SUSANNE HØJLUND

Kompetencer i relation til projektet

- Specialiseret i børneantropologi, og har publiceret og formidlet bredt om smag.
- Siden 2012 taget initiativ til og organiseret årlige forsknings- og formidlingsevents på Aarhus Foodfestival: Kulinarisk Grænseland, 2012, Antropologisk Smagssalon 2013, Smagsmysteriet 2014, Lyt en Smag 2015 og Børnenes Bocuse d'Or 2016.
- Gennem nogle år undervist i bachelorfaget Madkultur sammen med filosof Steen Brock, AU.
- Initiativtager til og projektleder af symposiet Creative Tastebuds (Aarhus Teater Sep. 2017) under Aarhus Kulturby 2017, organiseret af Smag for Livet og Aarhus Universitet.
- Tiltræder pr. januar 2018 som leder af centeret Food Culture Studies (Under Arts/AU).

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- Tasting Time: The Meaning of Sugar in Cuba. Contextualizing the Taste of Sweetness. In: (De Carvalho, V., Højlund, S. Jeppesen, P.B., Simonsen, K.M.) *Sugar and Modernity in Latin America. Interdisciplinary Perspectives*. Aarhus University Press, p. 73-88 (2014).
- *Sugar and Modernity in Latin America. Interdisciplinary Perspectives* (with Vinicius de Carvalho, Karen-Margrethe Simonsen and Per Bendix Jeppesen): Sugar and Modernity in Latin America. Interdisciplinary Perspectives. Aarhus University Press. 172 s. (2014).
- Den fleksible grænse mellem spiseligt og ikke-spiseligt. Eksperimenterende feltarbejde i et Kulinarisk Grænseland. (With Bodil Selmer et al) [ENG: The flexible border between edible and non-edible. Experimental fieldwork in a Culinary Borderland]. In: *Tidsskrift for Antropologi* no. 68 (2014).
- Taste as a Social Sense. Rethinking taste as a Cultural Activity. In: *Flavour* 4:6. (2015).
- Taste. Opslag: *International Encyclopedia of Anthropology*. Wiley (2016).

- Smag. Tænkepause. Aarhus Universitets Forlag (2016).
- Antropologiske perspektiver på smag. I: Leer og Hedegaard (eds): *Tilgange til smag. Smag for Livets skrifteserie* (2017).
- Listen! We made these potatoes crispy! Danish adolescents sharing taste in a school class. In: Counihan & Højlund (eds): *Making Taste Public. Ethnographies of food and the senses*. Bloomsbury (forthcoming aug. 2018).

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- Fra madkultur til kostregime. Antropologisk causeri om smør og sukker. [ENG: From Food Culture to Nutritional Regimes. An Anthropological Essay on Butter and Sugar]. I: *Informanten*, juni (2014)
- *Smagsmysteriet. Smagen under lup* (red). [The Mystery of Taste]. En projektrapport, Smag for Livet, 58 s. (2015).
- 1921: Mad. I: *Danmark bliver moderne: 1900-1950*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag, s. 21-2 s. (2016)
- 1996: Mad. I: *Danmark i Europa 1950-2000*. Aarhus: Aarhus Universitetsforlag, s. 95-96 2 s. (2017)
- *Kroppen i køkkenet – køkkenet i kroppen. Om madkundskab som kropslig og rumlig viden*. Foreningen for Madkundskab, hjemmeside (forthcoming 2018).

Kort curriculum vitae

Født: 27 juli 1957. Dansk statsborger.

Civilstatus: Gift.

Ansættelser: Uddannet og ansat som sygeplejerske og afdelingsleder, Skejby Sygehus (1982-). Adjunkt v. Aarhus Universitet, Psykologisk Institut, halv tid, i forbindelse med forskningsprojekt under Jysk SocialForsknings- og evalueringssamarbejde (2002-2003). Ekstern lektor på Danmarks Pædagogiske Universitet, Institut for Pædagogisk Antropologi (2002-2003). Adjunkt v. Afd. for Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet (underviser på Danmarks Pædagogiske Universitet; 2003-2005). Adjunkt v. afd. for Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet (2005-2008). Lektor ved afd. for Antropologi og Etnografi, Aarhus Universitet (2008-). Uddannelsesleder v. samme (2011-2012).

Forskeruddannelse: Ph.d. i etnografi og socialantropologi 2002.

Udvalgte bestyrelsesposter: Editorial Board Member of Food and Foodways.

Publikationsaktivitet: 77 peer reviewed udgivelser (heraf 2 monografier samt redaktør for 4 antologier).

LISELOTTE HEDEGAARD

Kompetencer i relation til projektet

- Har flere års erfaring med projektdeltagelse og projektledelse fra nationale og EU-finansierede projekter. Fortrinsvist i tværvideenskabelige og tværinstitutionelle samarbejder
- Har igennem en længere årrække været ansat ved universiteter og professionshøjskoler og har solid erfaring med at sætte en filosofisk baggrund i spil i tværfaglige sammenhænge
- Har igennem de seneste ti år forsket og undervist indenfor mad- og måltidsområdet, fra brede perspektiver i sundhedsfremme til betydningen af kulturelle dimensioner og sanselig erfaring
- Har voksende interesse for at sætte fokus på smag i en filosofisk kontekst, idet dette felt er meget sparsomt udforsket. Dette udfolder sig blandt andet i arbejdet med æstetik og æstetiske læreprocesser i tæt samarbejde med læreruddannelsen
- Solid erfaring med gennemførelse af projektrelaterede undervisningsaktiviteter ind i folkeskolen
- Erfaring med udvikling af koncepter for studenterinddragelse i forsknings- og formidlingsprojekter

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- Educated tastes. *Studier i Pædagogisk Filosofi*. In press (2018).
- (Re)tasting places. *Gastronomica. The Journal of Critical Food Studies*. Vol. 18, no. 1, pp. 66-75 (2018).
- Perspektiver på smag. (L. Hedegaard, J. Leer (red)). Skriftserie SMAG #6 (2017).
- Filosofiske forståelser af smag. I 'Perspektiver på smag' (L. Hedegaard, J. Leer (red)). SMAG #6, pp. 95-107 (2017).
- Food culture in obesity prevention. *European Journal of Public Health*. 26 (4), pp. 536-537 (2016).

Seneste øvrige publikationer med relation til projektet

- Learning about and through taste. Full paper til *Aesthetics unlimited*. Roskilde Universitet (2017).
- The Taste of Place. *Ph.d.-afhandling* (2016).
- Habitual tastes and embedded taste. Full paper til *Exploring the food experience*. Oxford University (2016).
- Re-taste of place. Full paper til *Making sense of food*. Oxford University (2015).

Kort curriculum vitae

Født: 1. januar, 1961. Dansk statsborger.

Civilstatus: Gift med Mogens Lebech, senioranalytiker.

Uddannelse: Ph.d. med afhandlingen *The Taste of Place* (Aalborg Universitet, 2016). Diplôme d'Études Approfondies i filosofi og videnskabshistorie (Université Paris IV, Sorbonne, 2003). Cand.mag. i filosofi (Københavns Universitet, 2003). Autoriseret sygeplejerske (1986).

Ansættelser: Adjunkt og projektleder (University College Lillebælt; 2015 – nu). Adjunktvikar (Professionshøjskolen Metropol; 2014 – 2015). Analytiker (Statens Serum Institut; 2013 – 2014). Ph.d.-studerende (Aalborg Universitet; 2010 – 2013). Adjunkt (Professionshøjskolen Metropol; 2007 – 2010). Ekstern lektor/Undervisningsassistent (Medicinsk Fakultet og Humanistisk Fakultet, Københavns Universitet; 2004 – 2008). Ekstern lektor (Danish Institute for Study Abroad; 2004 – 2005). Sygeplejerske (1986 – 2000).

ANNEMARIE OLSEN

Kompetencer i relation til projektet

- Har ti års erfaring med sensorik og smagspræferencer hos børn i alle aldre – herunder madmod og interventionsstrategier til at ændre spiseadfærd.
- Har været med til at lede en række forskningsprojekter, og har siddet i centerleden for Smag for Livet siden 2015.
- Er certificeret i projektledelse (The International Project Management Association og Dansk Projektledelse) og har gennemført Københavns Universitets udviklingsforløb for ledere.
- Stor erfaring i praktiske såvel som etiske overvejelser i at køre studier med børn og er certificeret i Good Clinical Practice (GCP).
- Har et godt netværk af forskere indenfor feltet i Danmark såvel som i udlandet, og samarbejder med en række danske skoler.
- Arbejder tæt sammen med studerende, der i stor stil tilknyttes projektet, hvorved det bliver en del af deres uddannelse – især kandidatstuderende i Fødevarerinnovation og Sundhed, som jeg er studieleder for.
- Omfattende vejledererfaring; har i alt vejledt/vejleder 19 [8] bachelor-studerende, 38 [17] kandidatstuderende og 2 ph.d.-studerende (tal i parentes er de af mine studerende, der direkte er/har været tilknyttet aktiviteter ved KU-sensorik ifm. Smag for Livet 1.0).

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- DeCosta, P.E. I., Møller, P., Frøst, M. B. & Olsen, A. Changing children's eating behaviour – A review of experimental studies. *Appetite*, 113, 327–357 (2017).
- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B. & Olsen, A. A review of instruments developed to measure food neophobia. *Appetite*. 113, 358-367 (2017).
- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B. & Olsen, A. Development of novel tools to measure food neophobia in children. *Appetite*, 113, 255-263 (2017).
- Nanou, E., Brandt, S., Weenen, H., and Olsen, A. Sweet and bitter taste perception of women during pregnancy. *Chemosensory Perception*, 9, 141-152 (2016).
- Bergamaschi, V., Olsen, A., Ritz, C., Laureati, M., Zangenberg, S., Pagliarini, E. & Bredie, W. Variety in snack servings as determinant for acceptance in school children. *Appetite*, 96, 628-635 (2016).
- Keller, K. Olsen, A., Cravener, T. L., Bloom, R., Chung, W.K., Deng, L., Lanzano, P. and Meyermann, K. Bitter taste phenotype and body weight predict children's selection of sweet and savory foods at a palatable test-meal. *Appetite*. 77C, 113-121 (2014).
- Caton, S., Blundell, P., Ahern, S.A., Nekitsing, C., Olsen, A., Møller, P., Hausner, H., Remy, E., Nicklaus, S., Chabanet, C., Issanchou, S., & Hetherington, M. Learning to eat vegetables in early life: The role of timing, age and individual eating traits. *PlosOne*, 9, e97609, 1-10 (2014).

- Olsen, A., Møller, P. & Hausner, H. Early origins of overeating: Early habit formation and implications for obesity in later life. *Current Obesity Reports*, 2, 157-164 (2013).
- Keller, K. Olsen, A., Kuilema, L., Meyermann, K., & van Belle, C. Predictors of parental perceptions and concerns about child weight. *Appetite*, 62, 96-102 (2013).
- Ahern, S.A., Caton, S., Bouhlar, S., Hausner, H., Olsen, A., Møller, P., Nicklaus, S. & Hetherington, M. Eating a rainbow: Vegetable intake and liking in European pre-school children. *Appetite*. 71, 48-56 (2013).

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- Madmodige børn – Inspirationskatalog til forældre, der gerne vil støtte deres børn i at udvikle madglæde, spise varieret og prøve ny mad. DeCosta, P. E. I., Møller, P., Frøst, M. B. & Olsen, A. *SMAG #5* (2017).
- Smagspræferencer, kræsenhed og neofobi hos børn (bogkapitel), i *Perspektiver på Smag* (red. L. Hedegaard and J. Leer) *SMAG #6*, 61-69 (2017).
- Inspiration til pædagogassistenter arbejde med madmod, FOA's blad (fortkommende nummer; 2018).
- Hovedpointer fra Madmodige børn, Kost og ernæringsforbundets blad (fortkommende nummer; 2018).
- Bog med gode råd om børns spisevaner hitter, Københavns Universitets hjemmeside (2017).

Kort curriculum vitae

Født: 4. juni, 1981. Dansk statsborger.

Civilstatus: Samlevende (med lærer Jimmi Smidt Mogensen); to fælles børn: Jakob Smidt Olsen (f. 2011) og Nikolaj Smidt Olsen (f. 2014).

Uddannelse: cand.scient. i biologi med sidefag i idræt, ekstra sidefag i religion (Syddansk Universitet, 2007), ph.d. i sensorik [Titel: Development of healthy food preferences among children] (Københavns Universitet, 2011).

Ansættelser: Forskningsassistent (Lund Hospital) 2007. Ph.d.-stipendiat (Københavns Universitet) 2007-2011. Postdoc (Københavns Universitet) 2011-2012. Adjunkt (Københavns Universitet) 2013-2014. Lektor (Københavns Universitet) 2014-.

Udlandsophold: Studieophold ved University of Ottawa, Canada (2003); forskningsophold ved New York Obesity Nutrition Research Center, USA (2010) og forskningsophold ved Institute Paul Bocuse, Lyon, Frankrig (2017). Særlige opgaver: Studieleder for kandidatuddannelsen i Fødevarerinnovation og Sundhed (2013-) samt tillidsrepræsentant for det videnskabelige personale på Institut for Fødevarervidenskab (2013-).

Priser og hædersbevisninger: 3. plads i Unge Forskere Konkurrencen (2003), Oticon specialestipendiat (2006-2007), Bikuben Scholar (2011) samt modtager af en række personlige legater i perioden (2000-2011).

Publikationsaktivitet: 20 videnskabelige artikler og en række rapporter inden for sensorik, forbrugervidenskab, børn og spisevaner. Oplæg ved en række konferencer og et par symposier.

Populærvidenskabelig formidling: Bidrag til en række artikler, og en håndfuld tv-aviser og tv-programmer om børn og spiseadfærd. Oplæg for instruktører ved Madskoler, køkkenassistenter i daginstitutioner, ansatte i Fødevarerstyrelsen, kurser for sundhedsplejersker samt oplæg ved lokale konferencer/symposier. Deltagelse i events som Kulturnatten og Folkemødet. Udgivet en populærvidenskabelig bog.

MICHAEL BOM FRØST

Kompetencer i relation til projektet

- Forskningsledelse, projektledelse
- Intra- og entreprenørskab og ledelse i forsknings- og undervisningsorganisationer
- Uddannelsesudvikling, undervisning og organisering af undervisning på alle universitetsniveauer
- Vejledning af studerende (p.t. hovedvejleder for 2 ph.d.-studerende, 5 afsluttede og p.t. 3 specialestuderende, 33 afsluttede)
- Udvikling af nye fødevarer baseret på forståelse af menneske-mad interaktioner
- Stærke kompetencer i analyse af sammenhænge mellem instrumentelle (kemiske og fysiske etc.) og sensoriske målinger
- Udvikling og tilpasning af sensoriske metoder til produktudvikling med udøvere (kokke, brygmestre, småskala-producenter)

Seneste videnskabelige artikler med relation til projektet

- Mouritsen, O. G., Duelund, L., Calleja, G., & Frøst, M. B. (2017). Flavour of fermented fish, insect, game, and pea

sauces: Garum revisited. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9(1), 16–28.

- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B., & Olsen, A. (2017). Development of novel tools to measure food neophobia in children. *Appetite*, 113, 255–263.
- Damsbo-Svendsen, M., Frøst, M. B., & Olsen, A. (2017). A review of instruments developed to measure food neophobia. *Appetite*, 113.
- DeCosta, P., Møller, P., Frøst, M. B., & Olsen, A. (2017). Changing children's eating behaviour - A review of experimental research. *Appetite*, 113.
- Guixer, B., Frøst, M. B., & Flore, R. (2017). Tempeto – Expanding the scope and culinary applications of tempe with post-fermentation sousvide cooking. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 9, 1–9.
- Evans, J., Pedersen, J.A., Flore, R. & Frøst, M.B. (2015) Place-based taste: geography as a starting point for deliciousness, *Flavour*.
- Barham, P.J., Nielsen, P.S., Mortensen, L.M., Frøst, M.B., Bredie, W.L.P., Møller, P., Risbo, J. & Skibsted, L.H. (2010) Molecular gastronomy – a new emerging scientific discipline, *Chemical Reviews* 110(4),2313-2365.
- Mielby, L.H. & Frøst, M.B. (2010) Expectations and surprise in a molecular gastronomic meal, *Food Quality and Preference*, 21(2),213-224.

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- DeCosta, P., Møller, P., Frøst, M. B., & Olsen, A. (2017) Madmodige børn, *SMAG #5*, Smag for Livet.
- Nordic Food Lab (Evans, J.D. Flore, R & Frøst, M.B.) (2017) *On eating insects – essay, stories and recipes*, London: Phaidon.

Kort curriculum vitae

Født: 3. februar 1971.

Civilstatus: Gift med Mette Solgaard Frøst, to døtre, født 2005 og 2008.

Uddannelse: 09.2002 ph.d. Sensorisk Videnskab, Kgl.Veterinær- og Landbohøjskole, Danmark

12.1998 Kandidat i Fødevarevidenskab (*cand. techn. al.*), Kgl.Veterinær- og Landbohøjskole, Danmark

Ansættelser: Leder af Nordic Food Lab (2012 -, direktør 2012-2014) Lektor, Sensorisk Videnskab / Fødevaredesign og Forbrugeradfærd, Institut for Fødevarevidenskab, Københavns Universitet (2007-). Studieleder, Kandidatuddannelse i Gastronomi og Sundhed / Fødevareinnovation og Sundhed (skiftede navn med udgangen af 2012 2007-2013).

Priser og hædersbevisninger:

10.2017: På liste udformet af Rolling Stones over 25 personer/institutioner der former fremtidens mad.

03.2017 og 03.2016: Web of Science highly cited paper i jordbrugsvidenskab (top 1% af publicerede artikler i 2012-2016). 2013 og 2015: Bedste kursus på Institut for Fødevarevidenskab valgt af de studerende: Thematic Course in Food Innovation and Health.

Forskeruddannelse: Hovedvejleder eller medvejleder for i alt 7 ph.d.-studerende (p.t. 2, resten afsluttede), indenfor emnerne sensorik, fødevarer kemi, mejerividenskab, klinisk ernæring.

Publikationsaktivitet: Mere end 50 videnskabelige artikler, bogkapitler og rapporter inden for sensorik, gastronomi og fødevarerforskning. Citationer >1300, h-index på 19 (februar 2018, Google Scholar)

SIMON NEISTSKOV SØRENSEN

Kompetencer i relation til projektet

- Idéudviklet, koordineret og gennemført flere undervisnings- og formidlingsprojekter i Smag for Livet. Bl.a. Smag på havet (2014), Smag på naturen (2014 – 2016), Smag på julen (2016), Smagskaravanen på folkeskoler (2017), Smag på indmad (2017), Smagskaravanen til søs (2018).
- Har erfaring med små og store tværfaglige projekter.
- Har snart tyve års erfaring i gastronomiens verden.
- Har arbejdet med tilberedning af mad inden for et meget bredt område, lige fra Michelin restauranter i udlandet til sygehusmad.
- Har erfaring i oplæg om mad og sensorik.
- Har erfaring i arbejde med forskere og fødevarerproducenter.
- Har stor erfaring i undervisning af forskellige målgrupper og niveauer inden for madbranchen.

Kort curriculum vitae

Født: 21. maj, 1978. Dansk statsborger.

Civilstand: Gift med Susanne Neistkov Sørensen, tre fælles børn, Malthe Neistkov Sørensen (f. 2008), Frida Neistkov Sørensen (f. 2010) og Andrea Neistkov Sørensen (f. 2010).

Uddannelse: Gastronom med specialet kok (TechCollege, Food) 2005. Diplomuddannelse med hovedvægten på ernæring og sundhed (VIA University College Efter- og videreuddannelses-divisionen) 2009. Diplomuddannelse i erhvervspædagogik (VIA University College) 2015

Ansættelser: Kokkelev (Svinkløv Badehotel) 2002 – 2005 (med udstationering i Spanien, Italien og Sverige). Souschef (Svinkløv Badehotel) 2006. Kok (Ruths Hotel) 2007. Kok (Kop og Co) 2008. Kulinarisk Kvalitetsmedarbejder (Aalborg Sygehus centralkøkken) 2009 – 2010. Kokkefaglærer (TechCollege, Food) 2010 – 2018. Formand for bespisningsgruppen DGI Landsstævne 2017 (konsulent Aalborg Kommune) 2015 – 2017.

Projektarbejde: Formand for bespisning af frivillige (Skanderborg Festival) 2007. Har arbejdet i projekt (Talentvejen.nu) 2014 – 2015. Har stor erfaring i udvikling af kurser i sensorik, råvarekendskab, tilberedning, gastronomi (TechCollege, Food) 2011 – 2018. Træner for konkurrencehold for kokkelever (TechCollege, Food) 2014 -. Udvikling af kantinekoncepter (TechCollege, Food) 2014 – 2016. Partner i Smag for Livet (2014 – 2018). Bidragsyder til *MIT kokkeri* (2014).

MIKAEL SCHNEIDER

Kompetencer i relation til projektet og rollen som projektkoordinator

- Stor erfaring med procesledelse, fra idéudvikling over projektbeskrivelse og fondsansøgning til gennemførelse og koordinering af projekter inden for forskning og kommunikation.
- Har gennem karrieren haft ansvar for administration, forskningsstrategi, kommunikationsstrategi, fundraising, projektplanlægning, forsøgsdesign og dataanalyse, såvel som daglig ledelse af videns- og forskningsmedarbejdere.
- Faciliterer samarbejde på tværs af fagligheder (heriblandt pædagogik/didaktik, antropologi, naturvidenskab og kokkehåndværk), organisationer og praksisser
- Mødeledelse for innovative, kreative såvel som konkrete processer.
- Projektledelse af en lang række formidlings- (bl.a. web, app, lokale og internationale events) og forskningsprojekter (bl.a. ph.d.- og specialestudierende).
- Udvikling og implementering af kommunikationsstrategi for både intern og ekstern kommunikation (herunder pressehåndtering og stakeholder relations).
- Kan gennemføre pressearbejde fra at skrive historien til at få pressen til at dække den – og selv være talsperson. Stærke kontakter til journalister og redaktører på flere store danske medier.
- Konzeptudvikling, produktion, redaktion og udsendelse af elektroniske nyhedsbreve, bøger, rapporter, videnskabelige artikler, websider, undervisningsmaterialer, patientinformation og webfilm, så de rammer målgruppen. Emner som smag, sanser, læring, hjertesygdom, forebyggelse og behandling.
- Forskningsnyheder på baggrund af videnskabelige artikler, rapporter og interviews til både brede medier og egne organisationer. Temaer, reportager og casehistorier fra den virkelige verden og fra videnskabelige konferencer.
- Eventbaseret og mundtlig formidling på symposier (internationale og nationale), madfestivaler, Folkemødet, folkeskoler, webfilm m.m. til børn, unge og voksne.
- Undervisning på ph.d.-kurser, medicinstudiet, gymnasier, professionshøjskoler og folkeskoler.

Kort curriculum vitae

Født: 15. marts, 1977. Dansk statsborger.

Civilstatus: Gift (med Hanne Fie Rasmussen); fire (dele)børn, Tilde M Rasmussen (f. 2005), Mille M Rasmussen (f. 2008), Sally M Schneider (f. 2005), Viggie M Schneider (f. 2007).

Uddannelse: B.S. i biologi (2000) og cand.scient. i humanbiologi (Københavns Universitet, 2003), ph.d. (sundhedsvidenskab; Københavns Universitet, 2007); Fleksibel diplomuddannelse i journalistik og kommunikation (Danmarks Medie- og Journalisthøjskole, 2012); Procesledelseskursus (Syddansk Universitet) 2014.

Ansættelser: Forsker og ph.d.-studerende (Hjertecentret, Rigshospitalet) 2003-2006. Forsker/Postdoc (Afd. for Klinisk Biokemi og Farmakologi, Odense Universitetshospital) 2006-2012. Klinisk underviser (Klinisk Institut, Syddansk Universitet) 2010-2012. Nyheds- og videnskabskommunikatør (Hjerteforeningen) 2012-2014. Chefkon-

sulent; Projektkoordinator; Administrations- og Kommunikationsansvarlig (Smag for Livet, v/SDU og derpå UCL) 2014-nu.

Forsknings- og publikationsaktivitet: Første- eller medforfatter på 19 peer-reviewed forskningsartikler (h-indeks: 14) samt mundtlig præsentation af mere end 25 posters og foredrag i ind- og udland. Vejledning af projekter og studerende (inden for naturvidenskab, humaniora, kunst og gastronomi), laboranter og sundhedsvidenskabelige ph.d.-studerende.

Populærvidenskabelig formidling: Har i forbindelse med ansættelser skrevet en række populærvidenskabelige artikler om alt fra hjertesygdom til velsmag, og fra stamceller til mayonnaise. Webfilmbaseret formidling af livet som hjertepatient og om smagens mange aspekter. Har som freelance videnskabsjournalist, skribent og forfatter (2011-) skrevet artikler til videnskab.dk, Politiken, m.fl., og skrevet bøgerne *Op af stolen* (FADL's Forlag, 2016) og *Sådan smager børn* (sammen med Eva Rymann; Gyldendal; udkommer maj 2018).

EVA RYMANN

Kompetencer i relation til projektet

- Stærk og lang erfaring inden for formidling, journalistik og strategisk kommunikation i tekst, video, billeder, lyd og grafik.
- Stor erfaring med udvikling af formidlingskoncepter og formater, der er tilpasset specifikke målgrupper, herunder stærk forståelse for user experience.
- Udvikling af brugervenligt og indholdsåret design til Smag for Livets website.
- Høj etik, præcision og troværdighed i formidling af forskning til folket.
- Effektiv rådgiver i kommunikationsspørgsmål og god redaktør, tilrettelægger, manuskriptforfatter og sparringspartner for kolleger og smagsambassadører, der skal formidle til folket.
- Engagerende og inkluderende mundtlig formidler ved folkelige events og i undervisningssammenhæng.
- God til at udvikle, implementere og tilpasse kommunikationsstrategi.
- Stærkt kontaktnet i medierne, god til pressehåndtering.
- Stor visuel og æstetisk forståelse og en præcis, letflydende pen.
- Etablering af Smag for Livet Forlag, redaktionelt arbejde med udgivelserne i SMAG-serien.

Seneste populærartikler og populærbøger med relation til projektet

- Bogen *Sådan smager børn* (med Mikael Schneider); Gyldendal; udkommer maj 2018.
- Spis det, du nyder: Forsker vender op og ned på kostrådene, videnskab.dk
- Smagen af fastelavn – et spørgsmål om mundfølelse
- Forskning: Mad smager bedre, når vi spiser sammen, videnskab.dk
- Redaktionelt arbejde med bogen *Madmodige Børn*: Redigering af manuskript, rådgivning af forfatterne, udvælgelse af fotos, ideer til indhold.

Kort curriculum vitae

Født: 9. april 1971 i Aarhus.

Civilstatus: Samlevende, to børn (født 2010 og 2012).

Uddannelse: Journalist (Danmarks Journalisthøjskole, 1997); diverse efteruddannelseskurser i ledelse, kreativitet, sociale medier (løbende i perioden 1998 – 2015).

Ansættelser: Journalist og radionyhedsvært, TV2 Nyhederne 1997 - 1998, Redaktionschef, TV2 Nyhederne 1998 - 2013, Redaktør og social media manager, TV2 Nyhederne / TV 2 NET 2013 – 2014, Kommunikationsmedarbejder, Smag for Livet 2015 – . Desuden beskikket censor i multimediejournalistik ved Danmarks Medie- og Journalisthøjskole 2004 – 2010.

Priser og hædersbevisninger: eJour-prisen 2003 (brugerinddragelseskonceptet 1234.tv2.dk til tv, web og mobil), SNDS bronze award 2010 (redesign af nyhederne.tv2.dk).

Publikationsaktivitet: I Smag for Livet: En lang række populærvidenskabelige artikler på smagforlivet.dk, videnskab.dk samt opslag på sociale medier; tilrettelæggelse af 10 korte film om smag; bogen *Sådan smager børn* (med Mikael Schneider), udkommer maj 2018. I TV 2 Nyhederne: Et stort antal artikler til tv2.dk og TV 2s apps; fire måneders produktion af tv-nyhedsindslag og et års produktion af radio-nyhedsudsendelser.



SMAG for LIVET

NORDEA
FONDEN
Vi støtter gode liv