

Innovation og entreprenørskab på mad- og måltidsområdet

15. marts 10-14

AAU CPH
A. C. Meyers Vænge 15, 2450 København SV

Kombineret partnerskabsmøde i Måltidspartnerskabet og temamøde i Dansk Selskab for Mad og Læring

Innovation og entreprenørskab er buzzwords, når talen falder på udvikling af nye produkter, løsninger og sociale processer. Til dette partnerskabsmøde vil innovative og entreprenante aktører fortælle om, hvilken rolle innovation og entreprenørskab kan spille på mad- og måltidsområdet. Det er ambitionen, at vi på mødet bliver klogere på, hvordan vi kan tænke innovation og entreprenørskab ind, når vi udvikler nye initiativer fx om øgede måltidskompetencer.

Program

10.00 **Velkomst**

Integreret fødevarerinnovation og entreprenørskab

Ved Morten Hedegaard Larsen, Integrated Food Studies, AAU.

AAU CPH tilbyder uddannelsen Integrated Food Studies, hvor de bl.a. arbejder aktivt med fødevarerinnovation. Hør om hvilke erfaringer de har gjort sig, og hvordan aktører på fødevarer- og sundhedsområdet kan bruge de kompetencer som dimittenderne kommer med.

Ret Portion, en tværkulturel innovationscase

Ved Frank Sejersen og Jesper Lee Jyderup, Københavns Universitet

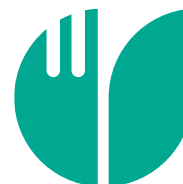
I faget Tværkulturel Innovation har Måltidspartnerskabet samarbejdet med uddannelsen Tværkulturelle Studier for at inddrage studerende i case-orienteret innovationsprojekter. Med udgangspunkt i erfaringer fra Ret Portion vil de to undervisere forklare, hvordan mødet mellem kulturkritik og innovation kan bruges i udviklingen af nye projekter.

Entreprenørskab i uddannelserne

Ved Jesper Risom, Fonden for Entrepreneurskab

Fonden for Entrepreneurskab understøtter entreprenørskab i uddannelserne i hele Danmark fra ABC til Ph.d. for at klæde elever og studerende på til at skabe deres egne og andres fremtidige jobs.

Jesper Risom præsenterer, hvilke muligheder det giver ift. at styrke kompetencer for de kommende generationer af fagprofessionelle, der arbejder for vores maddannelse, sundhed og måltidskultur. Han kommer også eksempler på, hvordan



måltids
partnerskabet

2. marts 2018

Måltidspartnerskabet
Vognmagergade 7, 3. sal
DK-1120 København K

tel +45 2877 4100
cvr-nr 34 77 11 62

info@maaltidspartnerskabet.dk
www.maaltidspartnerskabet.dk

entreprenørskab kan bruges som en fælles løftestang til forandring gennem partnerskaber.

12.00

Frokost

Kitchen Collective – succesfuld entreprenørskab

Ved Mia Maja Hansson, Kitchen Collective

Kitchen Collective er et delelokke, hvor det er muligt at afprøve idéer og produktioner i fødevarer godkendte faciliteter. Visionen er at bidrage til en bedre madkultur i Danmark. Vi skal høre om, hvordan det lykkes Kitchen Collective at skabe og opretholde et innovativt miljø, hvor vidt forskellige initiativer kan blomstre og med tiden blive selvkørende projekter.

”Skrub-af-suppe”

Sidste del af dagen sætter vi af til at koge suppe på alle deltagernes egne ideer. På baggrund af dagens oplæg får vi en åben diskussion om hvordan Måltidspartnerskabet, forskere og praktikere kan tænke innovation og entreprenørskab ind i vores samarbejde på mad- og måltidsområdet?

14.00

Tak for i dag