



*De Gode Rødder*

# Food + Design, Aalborg Universitet

Center for Food Science, Design & Experience arbejder fra en forskningsetableret platform på Aalborg Universitet med gastronomisk kvalitetsoptimering, design af emballage og fødevarer, fødevarerevents og idéudvikling for fødevarerektoren. Vi besidder desuden kompetencer indenfor gastronomi- og designhistorie, sensorik, spiserumsdesign, formgivning, arkitektur og arkitekturhistorie samt forbinder feltet mad og oplevelse gennem nye innovationsmetoder. Centeret for Food Science, Design & Experience er placeret på Department of Civil Engineering ved Aalborg Universitet.

Center for Food Science, Design & Experience varetager projektledelse på flere eksisterende fødevarerprojekter, der arbejder med rummets betydning for spiseoplevelsen, gastronomisk optimering af sygehushmåltider samt ikke mindst som facilitator for den delklynge i den nordjyske fødevarerandsning, SpisNord, der hedder Smag, Design og Oplevelse. Herunder varetager vi specielt matchmaking mellem fødevarer virksomheder og forskningsinstitutioner samt kokkeskoler og private innovative kokke med henblik på at opsætte nyskabende og innovative fødevarerprojekter.

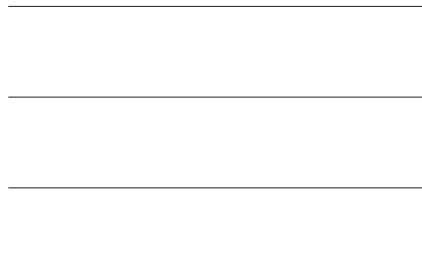
[www.foodplusdesign.dk](http://www.foodplusdesign.dk)

Mad på Nordjysk  
FØDEVAREFESTIVAL 2011



DEN EUROPÆISKE UNION

Den Europæiske Fond for Regionaludvikling



**FOOD+DESIGN**  
Center for Food Science, Design and Experience

**AALBORG UNIVERSITET**