

Udviklingsmål og Virkemidler (UMV) 2018-21

DTU Fødevareinstituttet

1. juli 2017

1. Instituttets faglige profil og forventede resultatmål

DTU Fødevareinstituttet forsker i og formidler gennem rådgivning, innovation og undervisning bæredygtige og værdiskabende løsninger indenfor fødevarer og sundhed til gavn for samfund og erhverv. Instituttets opgaver bliver løftet i et tværfagligt samarbejde mellem disciplinerne ernæring, kemi, toksikologi, mikrobiologi, epidemiologi og teknologi.

Visionen er, at DTU Fødevareinstituttet skaber fremtidens velfærd gennem forskning i fødevarer og sundhed. Instituttet gør en forskel ved at producere viden og teknologiske løsninger, som:

De strategiske pejlemærker for instituttet er:

- 1) faglig fremdrift
- 2) ét samlet institut
- 3) engagerede medarbejdere
- 4) sund økonomi.

Vision og pejlemærker angiver den retning, instituttet vil bevæge sig i via strategiske tiltag, som højner ambitionsniveauet og skaber et visionært, proaktivt og mere konkurrencedygtigt institut.

Faglig fremdrift

Forskning

DTU Fødevareinstituttet er et ambitiøst institut, som løser nogle af de største samfundsudfordringer, verden står overfor. Instituttets forskningsområder er valgt for at kunne løse disse samfundsudfordringer, og de er samtidig instituttets fyrtårne. De strategiske mål er de kommende år at:

- være blandt de tre førende forskningsinstitutioner indenfor fødevarer og sundhed i Europa
- understøtte et ambitiøst fagligt miljø ved at fokusere forskningsindsatsen og udnytte den helt unikke tværfaglighed i instituttet, som kan være med til at tiltrække flere forskningsmidler og samarbejdspartnere
- sikre tilstrækkelig forskningsinfrastruktur ved at fastholde en robust økonomi, men også ved at udnytte den nuværende infrastruktur i form af databaser, apparatur og viden bedre på tværs.

Undervisning

Instituttet underviser og uddanner studerende til fødevarerektoren, til myndigheder og til forskningsverdenen indenfor instituttets indsatsområder. Undervisning på højeste niveau kræver, at undervisningen er forskningsbaseret. De strategiske mål er de kommende år at skabe:

- klart profilerede uddannelser, der imødekommer samfundets behov for dimittender med stærke og relevante ingeniørkompetencer indenfor fødevarereproduktion og life science
- fokus på innovation og entreprenørskab i undervisningen
- et lærende undervisningsmiljø med vægt på undervisernes didaktiske udvikling og inspirerende fysiske rammer.

Rådgivning

DTU Fødevareinstituttet leverer uafhængig og troværdig forskningsbaseret rådgivning til nationale og internationale myndigheder og virksomheder. Instituttet lever op til sin initiativforpligtelse ved, at rådgivningen er forskningsbaseret og baseret på internationalt samarbejde samt ved, at instituttet er forudseende og en konstruktiv diskussionspartner med de aftagende parter.



Figur 1. DTU Fødevareinstituttets vision

Rådgivningen er forankret i én afdeling, så aftagerne får glæde af en koordinering af den tværfaglige viden. De strategiske mål for de kommende år er at:

- fastholde instituttets position som den foretrukne leverandør af forskningsbaserede rådgivningsydelser indenfor fødevarer sikkerhed og fødevarer teknologi i Danmark
- udbygge instituttets position som den foretrukne danske samarbejdspartner for internationale virksomheder og myndigheder indenfor området
- skabe konkurrencerobust rådgivning bl.a. gennem udbygget samarbejde med brancher og virksomheder om rådgivning indenfor fødevarer teknologi, fødevarer sikkerhed og ernæring
- professionalisere rådgivningsarbejdet yderligere ved at videreudvikle kvalitetssikringsystemet og ved at inddrage kunderne endnu mere i forventningsafstemning.

Innovation

For at nyttiggøre instituttets forskningsresultater til gavn for erhverv og understøtte den videnbaserede samfundsudvikling er innovation en integreret del af instituttets forsknings- og uddannelsesaktiviteter. De strategiske mål er de kommende år at:

- positionere og videreudvikle instituttet som et ledende innovationsmiljø
- bidrage væsentligt til jobskabelse og vækst i fødevarer sektoren
- integrere innovation i forskningskulturen på instituttet for at levere værdiskabende løsninger til erhverv og myndigheder
- øge kommercialiseringen af de på instituttet optagne patenter.

Ét samlet institut

For at levere forskning, rådgivning, undervisning og innovation på højt niveau er DTU Fødevarer instituttets organisation og aktiviteter gennemsyret af et unikt tværfagligt samarbejde. De strategiske mål er de kommende år at:

- udvikle strategiske indsatser på tværs af instituttet
- skabe en fællesskabsfølelse i instituttet, hvor man kender og bruger hinanden og har fælles faglige initiativer på tværs af instituttet
- have ledelsesmæssigt helhedsblik på instituttet via tværgående ledelsesansvar for forskning, undervisning og uddannelse, forskningsbaseret rådgivning, innovation, økonomi og administration.

Engagerede medarbejdere

Engagerede medarbejdere er helt centralt i en videnbaseret organisation og understøttes af den samfundsmæssige forskel, som instituttets medarbejdere gør. De strategiske mål er de kommende år at:

- fastholde god trivsel med fokus på oplevelsen af at være en del af en større helhed, få inspiration og læring samt motivation
- skabe klar forventningsafstemning med den enkelte i forhold til prioriteringer, opgaver, karriereplan, eventuel stillingsbeskrivelse og kompetenceudvikling
- fejre instituttets og den enkeltes succeser og på den måde anerkende medarbejderne for deres mål og resultater.

Alle medarbejdere har mulighed for at gå i dialog med ledelsen, og de bliver inddraget i det strategiske arbejde, som har relevans for deres opgavevaretagelse, enten direkte eller via repræsentanter.

Sund økonomi

Instituttet fastholder en sund økonomi ved at fokusere forsknings- og innovationsindsatsen på instituttets fyrtårne, udvikle og fokusere undervisning og rådgivning, være ressourcebevidst på alle niveauer og gøre forventningerne til hver medarbejders opgavevaretagelse klar. De strategiske mål er at sikre:

- åbenhed i instituttet om økonomien og derved øge ressourcebevidstheden
- tilfredse kunder og interessenter
- fremtidig ekstern finansiering
- en robust bundlinje, som giver plads til investeringer og et vist råderum, bl.a. via strategisk vurdering og tilpasning af hvilke undervisningstilbud instituttet tilbyder, samt hvilke forskningsområder instituttet satser på
- løbende effektivisering ved at gøre ting smartere for at frigøre tid til udvikling.

2. Undervisning og uddannelse

2.1 Undervisning og uddannelse (diplomingeniør-, bachelor- og kandidatuddannelsen)

Instituttet underviser og uddanner studerende til fødevarer- og life science-sektoren, myndigheder og forskningsverdenen indenfor instituttets indsatsområder. Det er instituttets ambition gennem udbud af undervisning på højt fagligt niveau kontinuerligt at uddanne dimittender med de nyeste, relevante ingeniørkompetencer til gavn for samfund og erhverv både nationalt og globalt.

De strategiske mål og virkemidler er i UVM-perioden at skabe:

Klart profilerede uddannelser, der imødekommer samfundets behov for dimittender med stærke og relevante ingeniørkompetencer indenfor fødevarerproduktion og life science

Det er en vedvarende opgave klart at profilere DTU's fødevareruddannelser, opdatere færdige dimittenders kompetencer samt fremme sammenhængen mellem uddannelserne og instituttets stærke forskningsområder.

I 2016 blev navnet på diplomingeniøruddannelsen ændret fra Fødevareranalyse til Fødevaresikkerhed og -kvalitet for at ændre fokus fra, hvad de studerende laver, til hvilke kompetencer de får som dimittender. Instituttet vil i UVM-perioden vurdere, om der er grundlag for at øge optaget til 60 studerende per år uden vinteroptag og dublering af kurser.

Instituttet arbejder fortsat på at øge rekrutteringen til kandidatuddannelsen i fødevarer teknologi. Det sker bl.a. gennem udvikling af samarbejdet med Københavns Universitet om den fælles bacheloruddannelse i fødevarer og ernæring samt samarbejdet med DTU Bioinformatik om fødevarer sporet på bacheloruddannelsen i teknisk biomedicin og andre relevante DTU-bacheloruddannelser.

Kandidatuddannelsen har fokus på såvel fødevarerproduktion som fødevaresikkerhed, og netop den kobling giver uddannelsen en unik profil. I udvikling af eksisterende og nye teknologiske specialiseringskurser skal det fremover gøres tydeligt, at kurserne indeholder både produktions- og fødevarer mæssige læringsmål. Ved at skærpe kursernes profil er det forventningen, at det bliver mere klart for studerende og aftagere, hvad uddannelsen tilbyder og hvilke karrieremuligheder, den åbner for.

Fokus på innovation og entreprenørskab i undervisningen

Instituttet har gennem bl.a. DTU Bryghus, Blue Dot-forløb og produktudviklingskonkurrencen Ecotrophelia et solidt fundament for at integrere innovation, entreprenørskab og kreativitet i uddannelserne. I 2017 fik det nationale samarbejde om Ecotrophelia økonomisk støtte fra Fonden for Entreprenørskab, hvilket betyder, at der fra 2018 er en reel national konkurrence i samarbejde med Københavns Universitet, Århus Universitet og Aalborg Universitet. DTU Fødevarer instituttet understøtter også de studerendes deltagelse i andre innovationskonkurrencer som GRØN DYST, og vil i samspil med DTU Skylab/FoodLab generelt give de studerende muligheder for ekstra curriculært at udvide deres kompetencer indenfor innovation og entreprenørskab.

Gennem nye projekter rettet mod innovation i fødevarer virksomheder i Region Sjælland (CPH-Food) og Region Hovedstaden (Growing Food CPH) vil instituttet fremme og matche kontakten mellem studerende og virksomheder. Det vil øge antallet af studerende, der har konkret virksomhedskontakt i forsknings- og virksomhedsprojekter.

Alle diplomingeniøruddannelser har inkluderet en såkaldt innovationspilot, og instituttet har foranlediget, at fødevarer bliver et fasteableret tema ("laboratorium"). Instituttet har for de diplomstuderende etableret et sammenhængende forløb om industrikontakt ved innovationspilot (5. semester), praktik (6. semester) og diplomprojekt (7. semester). Et sådant sammenhængende forløb vil forbedre de studerendes muligheder for at identificere samfundsrelevante opgaver, som de kan være med til at løse i løbet af deres uddannelse og som færdige dimittender fra DTU.

Instituttet råder over laboratorier og pilotanlæg, som sammen med Skylab/Foodlab spiller en central rolle for udvikling af studentermiljøet og for at fremme instituttets fokus på innovation og entreprenørskab i uddannelserne. Instituttet støtter i samarbejde med Skylab en studenterforening indenfor fødevarerområdet, der på tværs af fødevarerrelaterede uddannelser giver de studerende en platform for såvel faglige som sociale aktiviteter.

Et lærende undervisningsmiljø med vægt på undervisernes didaktiske udvikling og inspirerende fysiske rammer

Instituttet vil fortsat udvikle en stærk pædagogisk kultur blandt underviserne, hvor kollegasupervision og udvikling af pædagogiske og didaktiske metoder bliver fælles praksis. Undervisernes faglige fællesskab fastholdes, så der fortsat er fokus på at understøtte de studerendes læring og begejstring ved bl.a. at inddrage nye pædagogiske metoder samt lærings- og eksamensformer.

E-læring vil instituttet øge brugen af i UVM-perioden, hvor det kan fremme de studerendes studiestart, læring og instituttets omkostningseffektivitet. E-læring er centralt integreret i AQFood-specialiseringen på kandidatuddannelsen og i den internationale sommerskole "One Health". Instituttet vil i stigende omfang lade disse kurser indgå i de studerendes plan for ordinære uddannelser og dermed øge fleksibiliteten og de studerendes mulighed for udenlandsophold.

Instituttet bruger også e-læring til at bygge bro mellem instituttets ordinære undervisning og de efteruddannelses- og træningsaktiviteter, som instituttet udbyder nationalt og internationalt. Eksempelvis har instituttet på baggrund af rollen som Europæisk Referencelaboratorium for Antibiotikaresistens udbudt MOOC/Coursera-kurset "Antimicrobial resistance – theory and methods", der har mere end 14.000 registrerede brugere, og indenfor området er yderligere tre Coursera-kurser på vej i 2017 og 2018.

Efter instituttet er samlet på Lyngby campus vil instituttet i samarbejde med de studerende, herunder den nyetablerede studenterorganisation "FOOD TECHIES", udvikle det fysiske miljø omkring de studerende i life science-bygningerne. I bygning 202 vil især de klassificerede undervisningslaboratorier, de tilknyttede undervisningslokaler, de åbne loungeområder og kantinen give mulighed for udvikling af et inspirerende læringsmiljø. Samlingen af aktiviteterne på Lyngby campus forventes at få stor positiv betydning for det faglige samarbejde og ressourceeffektiviteten på undervisningsområdet. Instituttet forventer at kunne tiltrække flere studerende til kurser og projekter, og at de studerende vil få bedre sammenhæng i studieplanerne ved bl.a. i højere grad at kunne kombinere kurser på DTU Fødevarer-instituttet med kurser på andre institutter. De nye, store undervisningslaboratorier og tilknyttede undervisningslokaler giver endvidere mulighed for at give instruktioner til større grupper af studerende samlet, hvilket vil få stor betydning for undervisernes tidsforbrug.

2.2 Forskeruddannelse

DTU Fødevarer-instituttet vil styrke kendskabet til relevante og komplementære fagområder på DTU ved at holde fælles seminarer, ekskursioner mv. Formålet er at øge tværdisciplinær viden og samarbejde samt skabe en fælles forståelse for tendenser i moderne teknisk life science. Desuden vil instituttet udbyde eftertragtede ph.d.-kurser for life science-ph.d.-studerende på DTU.

Innovationsperspektiver for hvert nyt ph.d.-projekt arbejder instituttets ph.d.-studerende med som fast element på det interne, obligatoriske ph.d.-kursus.

Instituttets arbejde på at udvide netværket og øge antallet af større samarbejdsprojekter med industrien har desuden som mål at øge antallet af erhvervs-ph.d.'ere.

2.3 Efteruddannelse

I lighed med resten af DTU vil instituttet udvikle efteruddannelsesområdet frem mod 2020. I 2017 er en strategiproces igangsat for at fastlægge instituttets ambition og mål på området. Ønsker og behov for udvikling af efter- og videreuddannelsesaktiviteter vil blive vurderet i dialog med aftagere og instituttets advisory board. Fokus vil især være på at løfte industriens viden om fødevarer-sikkerhed i relation til udvikling og produktion af fødevarer. Instituttet har tidligere haft omfattende træningsaktiviteter til især internationale myndigheder, hvilket vil blive nedprioriteret, hvor der ikke er en bæredygtig forretningsplan eller et væsentligt strategisk sigte.

I samarbejde med Københavns Universitet og internationale partnere ansøger DTU Fødevarer-instituttet om at etablere et Erasmus+-projekt, som skal danne ramme for udvikling og implementering af nogle af de efter- og videreuddannelsesaktiviteter, der oprindeligt var inkluderet i Food KIC-ansøgningen. Instituttet ønsker i dialog med aktører på tværs af fødevarer-sektoren at bidrage til branchens efter- og videreuddannelse og er derfor involveret i overvejelser om etablering af et food academy.

3. Forskning

DTU Fødevareinstituttet er et ambitiøst institut, hvor alle forskningsgrupper er eller skal være på vej til at blive blandt de førende i verden indenfor deres område. Forskningsgrupperne har konstant fokus på at øge forskningshøjden, være til gavn for samfundet med relevant viden og have evnen til at kunne kommunikere det. Det gør de med tæt kontakt til virksomheder, myndigheder og bevilgende instanser.

Instituttets forskning er fokuseret i 12 forskningsgrupper:

Forskningsgruppen for Analytisk og Prædiktiv Mikrobiologi

Gruppens forskning søger at løse fødevareindustriens produktivitsudfordringer. Gruppen udvikler og anvender nye innovative metoder til hurtig detektion, typning, kvantificering samt forudsigelse af vækst og overlevelse af mikrober i fødevarer og vand. Nye matematiske modeller og software til at forudsige mikrobiologisk vækst og overlevelse vil blive udviklet til risikovurdering samt forbedret udvikling, forarbejdning og distribution af fødevarer. Samlet set vil gruppen skabe værktøjer og viden, der kan bruges til at forbedre sikkerhed, kvalitet og sporbarhed i fødevarefremstilling.

Forskningsgruppen for Bioaktive Stoffer – Analyse og Anvendelse

Gruppens ambition er at opnå viden og udvikle teknologier og processer, som kan bidrage til at øge befolkningens indtag af sunde fødevarer ved at forbedre spisekvalitet og oxidationsstabilitet af fødevarer. Det vil gruppen opnå ved at frembringe ny banebrydende viden om vitaminers biologiske aktivitet og de bagvedliggende mekanismer for lipid oxidation i fødevarer samt ved at udvikle nye strategier til at optimere vitaminer og fedtstoffers holdbarhed og spisekvalitet i fødevarer. Gruppen optimerer også indholdet af bioaktive stoffer i algebiomasse og udvikler innovative teknologier, som kan sikre udnyttelse af nye ressourcer, især fra fiskeindustriens restprodukter og fra tang og mikroalger.

Forskningsgruppen for Fødevareproduktionsteknologi

Det er gruppens ambition at bidrage til en bæredygtig og effektiv fødevareproduktion, optimere resourceforbrug samt designe og udvikle processteknologier og fødevareprodukter til specielle behov. Mekanistisk forståelse af interaktioner mellem fødevareprocessering og råmaterialer samt matematisk modellering og monitorering af fødevareproduktionsprocesser på alle niveauer fra enhedsoperationer til komplekse systemer danner grundlag for forskningen.

Forskningsgruppen for Genetisk Epidemiologi

Gruppens forskning har til formål at overvåge, forudse og forhindre smitsomme sygdomme blandt mennesker og dyr, globalt såvel som nationalt, med særlig fokus på antibiotikaresistens og fødevarebårne sygdomme. Det forskningsmæssige fokus er de kommende år på:

- hvor man skal gennemføre prøveudtagning
- prøveanalyse i laboratoriet (f.eks. metagenomics)
- bioinformatik og deling af store datamængder
- statistisk modellering og visualisering af store og komplekse data
- epidemiologiske og prædiktive modeller med forklarende variable
- internationale standarder og kapacitetsopbygning

Koncepterne med webbaseret adgang til analyse og informationsinfrastrukturer vil fremadrettet blive forsøgt udvidet med epidemiologiske data og værktøjer, fødevareægthedsundersøgelser og kemiske analyser. Samarbejdet med DTU Compute vil blive søgt udvidet.

Forskningsgruppen for Helhedsvurdering

Gruppens mål er at etablere og videreudvikle modeller indenfor helhedsvurderinger, der kan benyttes til risk-benefit-vurderinger, risikorangering, beregning af sygdomsbyrde og kvantificering af sundhedseffekter. I videreudvikling af eksisterende modeller vil gruppen benytte matematiske modeller og inddrage aspekter som substitution, genetisk variation og usikkerheder. På sigt vil modellerne inddrage økonomiske aspekter og evt. bæredygtighed, som kan bidrage til at vurdere de samfundsøkonomiske konsekvenser.

Forskningsgruppen for Kemisk Fødevareanalyse

Ambitionen er for gruppen at levere de relevante kemiske data, der er afgørende for vores tillid til fødevarer og deres sundhed igennem udvikling af pålidelige, effektive og detaljerede kemiske analyser.

Gruppens indsats er delt i tre områder: monitoring og metabolomics, autenticitet og kvalitet samt fødevarekontaktmaterialer og nye risici.

Forskningsgruppen for Mikrobiel Bioteknologi og Bioraffinering

Gruppen arbejder på at forbedre kvalitet, effektivitet og bæredygtighed i bryggeri- og mejeriprocesser. Forskningen fokuserer også på bæredygtig produktion af fødevarer- og foderingsredienser, biokemikalier og biobrændstof samt på mikrobiel produktion heraf ud fra bæredygtige industrielle sidestrømme fra mejerier, bryggerier, landbrug osv. Et eksempel er udvikling af fremtidens bæredygtige proteinkilder via bioraffinering, herunder mikrobiel proteinproduktion.

Forskningsgruppen for Mikrobiel Fødevaresikkerhed

Gruppen har som ambition at forudsige og forbedre mikrobiologisk fødevaresikkerhed. Målet er at belyse og analysere kvantitativ populationsdynamik for fødevarer- og vandbårne mikroorganismer og deres antibiotikaresistens i traditionelle og innovative produktionskæder samt udvikle nye metoder og modeller til at fastsætte, forudsige og forbedre fødevaresikkerheden til støtte for fødevarervirksomheders HACCP-baserede egenkontrollsystemer og den offentlige fødevarekontrol.

Forskningsgruppen for Molekylær- og Reproduktionstoksikologi

Ambitionen er at forebygge humane reproduktionssygdomme, som kan opstå som følge af udsættelse for kemiske stoffer, som findes i fødevarer og miljøet. Gruppens forskning har fokus på at generere viden om de uønskede reproduktionseffekter, der opstår som følge af udsættelse for kemiske stoffer eller blandinger heraf, samt de underliggende mekanismer. Mere specifikt forsker gruppen i toksiske effekter (af f.eks. hormonforstyrrende kemikalier), som opstår under fosterudviklingen. Effektområdet er primært hanlig reproduktion, men omfatter også hunlig reproduktion samt effekter på thyroideahormoner, der kan føre til dysfunktion af hjernen. Det er gruppens mål at bidrage til udviklingen af et nyt paradigme for human relevant risikovurdering af kemikalier.

Forskningsgruppen for Nanobiovidenskab

Gruppens mål er at fremme sundhed og forebygge sygdom ved at fokusere på nano- og mikrostrukturerede materialer og ingredienser så vel som sporelementer i fødevarer. Gruppen arbejder i hele værdikæden fra production af fødevarer til syntese af funktionelle ingredienser og delivery systems via fødevareprocessering og indtag i mennesker og i dyremodeller.

Forskningsgruppen for Tarmmikrobiologi og Immunologi

Målet er at bidrage til forståelsen af samspillet mellem kosten og udviklingen af immunologiske og allergiske reaktioner - herunder at forstå, hvordan kroppens bakteriepopulationer (i tarmen og på huden) bidrager til dette samspil. 'Kosten' dækker både over hele fødevarer, fødevaringredienser, tilsætningsstoffer og forureninger. Endvidere er det gruppens mål i samarbejde med industrien at udvikle nye produkter til at forebygge og behandle fødevarerallergi, og at udvikle nye ingredienser og fødevarer med sundhedsgavnige effekter på tarmens bakteriepopulation. Endelig vil gruppen gerne afdække og forudsige hvilke faktorer, der kan have indflydelse på risikoen for immunologiske 'fejltreaktioner', herunder betydningen af huden som sensibiliseringsvej for fødevarerallergi.

Forskningsgruppen for Ernæring og Sundhedsfremme

Gruppen gennemfører befolkningsundersøgelser, og ambitionen er at identificere de samfundsmæssige udfordringer i forhold til danskernes kostvaner og KRAM-adfærd (Kost, Rygning, Alkohol, Motion), øge viden om betydningen af kostens fødevarer sammensætning og næringsindhold for sundhed og forebyggelse af sygdomme samt bidrage til grundlaget for instituttets risikovurderinger. Desuden gennemfører gruppen interventioner med henblik på at foreslå løsninger, der fremmer sunde kostvaner og sundhedsadfærd indenfor forskellige befolkningsgrupper.

4. Forskningsbaseret rådgivning

Det er instituttets ambition at fastholde positionen som den foretrukne leverandør af forskningsbaserede rådgivningsydelser indenfor fødevaresikkerhed og fødevareteknologi i Danmark, og at udbygge instituttets position som den foretrukne danske samarbejdspartner for internationale virksomheder og myndigheder indenfor området. Ambitionen bliver realiseret ved at fokusere forskningen på væsentlige områder, der kan påvirke menneskers sundhed eller fødevarerforsyningen, og ved at konvertere forskningsresultater til relevant rådgivning.

Instituttet har internationale rådgivningsopgaver for især EU, WHO og OECD, men også for Nordisk Ministerråd. Flest opgaver løses i regi af Den Europæiske Fødevarerikkerhedsautoritet, EFSA, hvor instituttet bl.a. er EFSA-samarbejdscenter i Danmark (focal point) og har sæde i EFSA's advisory forum. En del medarbejdere medvirker som uafhængige medlemmer i flere af EFSA's paneler, arbejdsgrupper og netværk. Det giver mulighed for, at instituttets forskning sætter fingeraftryk på den europæiske fødevarerikkerhedsdagsorden. Den nære kontakt med EFSA og med instituttets søsterorganisationer i Tyskland (BfR) og Frankrig (ANSES) giver adgang til viden og de nyeste overvejelser af betydning for fødevarerikkerheden i Europa til gavn for instituttets aftagere af forskningsbaseret rådgivning.

De vigtigste indsatsområder for den forskningsbaserede rådgivning omfatter:

Professionaliseret rådgivning, hvor instituttet vil:

- udvikle nye paradigmer og forskningsbaserede metoder med henblik på at øge kvaliteten i rådgivning og beslutningsstøtte især indenfor følgende områder:
 - vurdering af betydning af kombinationer af kemiske stoffer for bedre at kunne rådgive om mulig risiko for menneskers sundhed
 - risk-benefit analyse for at kunne opveje mulige skadelige effekter mod de gavnlige virkninger af den fødevarer, hvori de forekommer
 - tarmbakteriers betydning for menneskers sundhed, herunder i relation til livsstilssygdomme og til effekt af eksponering for kemikalier
 - fælles udtryk for anbefalinger for kostens sammensætning i forskellige institutioner og spisesteder og innovative løsninger til formidling af mere differentierede og målrettede kostråd.
- videreudvikle instituttets kvalitetssikring af den forskningsbaserede rådgivning og forbedre samarbejdsprocesserne med nationale myndigheder - særligt om forventningsafstemning ved opgavebestilling og en forbedret kommunikation af instituttets besvarelser for at forbedre dialogen med opgavebestiller
- kvalitetssikre datahåndtering for at skabe transparens i valideringsprocesser
- udvikle samarbejde om fødevarerdata med fødevarerbranchen og virksomheder samt med foderbrancheorganisationer med henblik på at udveksle information om fodringspraksis og dens betydning for næringsindhold i kød og mælk
- indgå i internationalt samarbejde for at dokumentere videnskabeligt baserede referencedoser for allergener i fødevarer i EU, hvilket kan gøre det muligt at udarbejde accepterede risikovurderinger for fødevarerallergener
- bidrage til at gøre instituttets monitoreringsdata tilgængelige gennem en fælles brugergrænseflade og stille dem til rådighed for medarbejdere i instituttet, forskere på andre forskningsinstitutioner og offentligheden
- udvikle og implementere en ny metode til undersøgelse af danskernes kostindtag for at tilvejebringe mere detaljerede oplysninger om fødevarer i kosten og til håndtering af data efter samme metode som andre europæiske lande, bl.a. for at tilvejebringe forbedret datagrundlag for bekæmpelse af livsstilssygdomme
- styrke og udvide Fødevarerstyrelsens og Miljøstyrelsens kendskab til instituttets rådgivningskapacitet som supplement til de eksisterende fora (Fødevarerstyrelsens tværgående grupper og Miljøstyrelsens diskussionsforum)
- styrke det strategiske partnerskab med Fødevarerstyrelsens laboratorier. Målet er at sikre analysekvalitet på et forskningsbaseret grundlag og adgang til data af høj kvalitet.

Konkurrencerobust rådgivning, hvor instituttet vil:

- tiltrække rådgivningsopgaver fra brancher og virksomheder, bl.a. gennem etablering af interessegrupper indenfor ernæring og fødevarer kemi

- forbedre grundlaget for deling af risikovurderinger med strategiske partnere (BfR og ANSES) og dermed bidrage til risikovurdering og myndighedsbetjening på europæisk plan
- bidrage til at udvikle det fødevarer sikkerhedsmæssige beredskab, herunder den nationale referencetammekollektion og de nationale referencelaboratoriefunktioner indenfor kemi og mikrobiologi
- udbygge samarbejdet med det Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet, EFSA, gennem fælles projekter og gennem en mere aktiv rolle i Advisory Forum
- videreudvikle overvågning baseret på sekventeringsmetoder og arbejde for deres internationale accept.

Indsatserne koordineres med rammeaftalernes aktiviteter i DTU's Afdeling for Innovation og Sektorudvikling. I forbindelse med DTU's aktiviteter til opdyrkning af nye markeder for forskningsbaseret rådgivning kan instituttets aktiviteter være relevante for bl.a. Sundhedsstyrelsen og Arbejdstilsynet samt flere brancher og virksomheder.

5. Innovation

DTU Fødevareinstituttet vil være det ledende innovationsmiljø for fødevarer sektoren gennem forskningsbaserede innovationsaktiviteter. Det er instituttets ambition at være ledende, når det gælder om at give omverdenen adgang til infrastruktur, analyseudstyr, viden, kompetencer, data eller ressourcer, som kan bidrage til afprøvninger og nye udviklinger.

Instituttet vil søge måder at åbne mere op for, at virksomheder kan få adgang til instituttets forskningsinfrastruktur og dermed bidrage til den overordnede dagsorden om vækst og jobskabelse indenfor sektoren. Det vil primært ske via samarbejde med studerende, gennem innovationsprojekter støttet af eksempelvis Greater Copenhagen eller samarbejder, der udmøntes fra Open Innovation Challenge aktiviteter i SKYLAB regi.

Instituttet ønsker at vedligeholde og styrke dets store samarbejdsflade med virksomheder. Årligt indgår instituttet mere end 100 nye forskningsrelaterede samarbejdskontrakter med virksomheder, og hertil kommer en lang række kontrakter af mere kommerciel karakter. Instituttet vil håndtere de mange virksomhedsrelationer systematisk og professionelt.

Innovation betragter instituttet som nye vidensbaserede produkter, processer eller services, der har en ny værdi for erhverv, myndigheder og samfund. Instituttet har et samspil mellem teknologidrevet og brugerdrevet innovation, og fremover vil også datadrevet innovation og digitalisering spille en rolle.

Instituttet vil desuden øge integrationen af innovation og entreprenørskab i instituttets uddannelsesaktiviteter, da studerendes viden og studerendes start-ups kan bidrage til at løfte hele fødevarer sektoren.

Med udgangspunkt i ovenstående ambition er DTU Fødevareinstituttets strategiske mål og indsatser for de kommende år at:

Positionere og videreudvikle instituttet som et ledende innovationsmiljø, hvis viden bruges aktivt i samfundet

DTU Fødevareinstituttet vil arbejde på at være et udadvendt og højt profileret institut, der aktivt søger at stille sin viden til rådighed for virksomheder, myndigheder i stat og regioner, kommuner, virksomhedsnetværk og civilsamfundet. Det er målet, at instituttet opfattes som en foretrukken og troværdig partner af alle aktører, som søger forskningsbaseret viden.

Instituttet vil søge at skabe en god koordinering mellem de spredte videnmiljøer i den danske fødevarer sektor ved at deltage aktivt i relevante innovationsnetværk, herunder Danish Food Cluster.

På ingrediensområdet vil instituttet sætte sig i spidsen for, at DTU særligt kan positionere sig. Det vil ske ved at samle de faglige kapaciteter, der har viden på området, og beskrive de for DTU unikke bioingenør-, bioraffinerings- og modellerings- og prediktionsmæssige forhold.

Fokus vil også være på muligheder for europæisk samarbejde gennem EIT Food ved fortsat at søge samarbejder med relevante virksomheder og universiteter i Europa og ved at fastholde engagement i det konsortium, der står bag Food NEXUS-initiativet.

Bidrage væsentligt til jobskabelse og vækst i fødevareresektoren gennem en forøgelse af innovationspotentialerne hos virksomheder, myndigheder og civilsamfundet

DTU Fødevareinstituttet vil bidrage til at fremme innovationspotentialerne hos virksomheder, myndigheder og civilsamfundet for at fastholde og udvikle jobskabelse og vækst i fødevarerhvervet. Det vil ske ved at fortsætte og udvikle arbejdet i relation til små og mellemstore virksomheder ved at bringe forskningsbaseret viden, der er af betydning for forretningsudviklingen hos disse virksomheder. Desuden vil instituttet have stor fokus på nye start-up-virksomheder, som kan inspirere og revitalisere sektoren, hvilket bl.a. vil ske gennem tæt samarbejde med Skylab.

Et særligt fokus vil være på at udvikle samarbejdet med regionerne yderligere og i særdeleshed de tre regioner bag Greater Copenhagen, der alle prioriterer fødevarerområdet og gastronomi højt som led i deres vækststrategier. Det vil bl.a. ske ved at deltage i projekter og ved at øge tilstedeværelsen i de mange små initiativer, der blomstrer i regionerne uden koordinering – deltagelsen vil understrege de værdier, som forskningsbaseret viden kan tilføre sådanne initiativer.

Integrere innovation i forskningskulturen på instituttet, så nye talenter er innovationsskabende, og etablerede forskere ser innovationer i deres forskning

Instituttet vil arbejde på, at ph.d.-studerende er innovationsskabende, og at det understøttes af vejledere og øvrige seniorer, der ser innovation som et led i at gøre forskningen relevant. Det vil hovedsageligt ske ved 1) en stigende grad af involvering af forskere på tværs af instituttet i projekter i direkte samarbejde med en bred kreds af kunder (behovsdrevet forskningsbaseret innovation) og 2) en anerkendelse af, at innovation springer af forskningen, og at DTU centralt og instituttet decentralt har støttesystemer til at videreudvikle nytten af sådanne innovationer til glæde for hele samfundet (teknologidrevet og datadrevet innovation).

Øge kommercialiseringen af optagne patenter, så forskningsportfolien udnyttes fuldt ud

DTU Fødevareinstituttet vil søge, at innovationspotentialerne i hele forskningsportfolien udnyttes med kommercialisering for øje. Antallet af patentindberetninger har stabiliseret sig ved ca. syv årligt, og fokus er nu på, at de optagne patenter får højst mulig nytteværdi for virksomheder.

6. Partnerskaber

DTU Fødevareinstituttet samarbejder med de væsentligste myndigheder, organisationer, forskningsinstitutioner og virksomheder i verden indenfor instituttets indsatsområder. Generelt vil instituttet udvikle og koordinere dialogen med aftagere indenfor uddannelse, forskning, innovation og rådgivning og indgå og vedligeholde partnerskaber, som positivt kan påvirke de rammer, instituttet agerer indenfor.

For at være blandt de førende forskningsinstitutioner og fastholde instituttets position som en af de førende nationale fødevareinstitutter i Europa, som leverer uafhængig forskningsbaseret rådgivning til myndigheder, har instituttet en række strategiske samarbejder, som instituttet forventer fører til flere fremtidige aktiviteter.

Instituttet har et strategisk partnerskab med de to andre væsentligste, uafhængige fødevareinstitutter i Europa - BfR fra Tyskland og ANSES fra Frankrig. Amerikanske CDC og USFDA, europæiske EFSA og ECDC samt hollandske RIVM er også strategisk vigtige samarbejdspartnere indenfor forskning og forskningsbaseret rådgivning. DTU har desuden en samarbejdsaftale med Kinas nationale center for fødevarerisikouurdering (CFSA), og Nanyang University i Singapore kan fremover blive en god samarbejdspartner for instituttet. Instituttet deltager også i Med-Vet-Net, et netværk bestående af 13 lande med fokus på forskning og rådgivning om zoonoser, og i Danish Food Cluster, som bl.a. dækker de danske universiteters indsats på fødevarerområdet. I Danish Food Cluster har instituttet mulighed for at øge sin synlighed og samarbejde med alle større spillere i fødevarer-netværket inklusiv de danske regioner og kommuner.

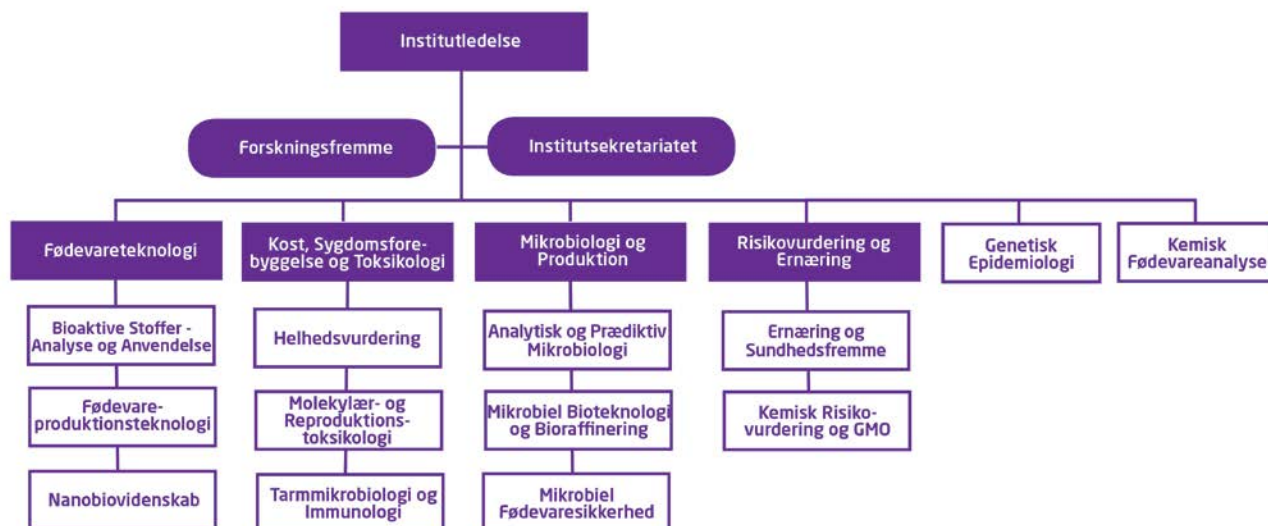
Instituttet har startet det internationale Center for Food Safety and Technology sammen med Hong Kong Polytechnic University i Kina, Lunds Universitet i Sverige og University of Bologna i Italien. Centret kan øge samarbejdet og indgangen til især det kinesiske marked samt udveksling af studerende.

7. Medarbejderressourcer

DTU Fødevareinstituttets strategi understøtter ambitionen om at være et førende, excellent institut med stærke forskningsgrupper og forskningsfyrtårne. En ambitiøs og værdiskabende strategi bidrager til at fastholde medarbejderengagementet. Engagementet og motivationen er drevet af fagligt spændende opgaver, som løser samfundsmæssige udfordringer. Arbejdet er meningsfyldt og foregår i et miljø, hvor den enkelte kan gå i dialog med ledelsen og bliver inddraget i det strategiske arbejde, som har relevans for opgavevaretagelsen.

7.1 Organisation

Organisationen er struktureret i fire faglige afdelinger og 13 grupper. Målet er at have få, fokuserede forskningsgrupper, som understøtter visionen og de strategiske mål. Se figur 2.



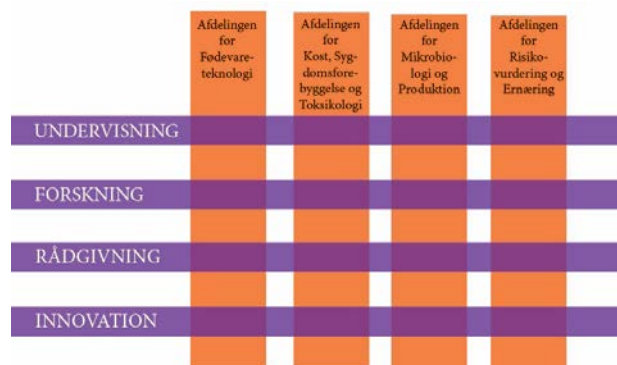
Figur 2. Organisationsdiagram

Fokuseringen i 13 grupper skaber grobund for et ambitiøst og konkurrencedygtigt fagligt miljø, og det tværfaglige samarbejde bliver understøttet, fordi medarbejderne indgår i forskningsgrupper på tværs af de tidligere fagdisciplinære afdelinger.

Tværgående koordinering af undervisning, forskning, rådgivning og innovation sker ved en forankring i chefgruppen. Afdelingscheferne har hver en koordinerende ledelsesopgave, som går på tværs af instituttet. Ledelsesopgaven ligger således både i linjeorganisationen (personale) og på tværs (fagligt) i en matrix, som illustreret i figur 3.

7.2 Leder- og ledelsesudvikling

Instituttet har fortsat fokus på at udøve handlekraftig og strategisk ledelse for at understøtte en kontinuerlig fremdrift. Ledelsen ser det vigtige i, at der både er rum til faglig passion og engagement samtidig med, at der fagligt prioriteres, så instituttet har en konkurrencedygtig profil.



Figur 3. Matrixorganiseret ledelsesansvar

Lederne – såvel afdelingschefer som gruppeledere – har en central rolle i at realisere strategien og de forandringer, der følger med. Lederne oversætter og kommunikerer meningen med de strategiske mål og er dermed kulturbærere.

7.3 Medarbejderudvikling

DTU Fødevareinstituttet sætter løbende fokus på faglig og personlig udvikling af alle medarbejdergrupper. I UVMV-perioden er fokus fortsat på at styrke medarbejderne i forhold til de fremtidige krav. Det omfatter bl.a. at sætte ind med indsætter, der fremmer hjemtagning af forskningsmidler, fortsat sætter fokus på konkurrencerobust rådgivning på den lange bane, styrker medarbejderne i at tænke

erhvervsrettet innovation, styrker undervisernes pædagogiske udvikling og skaber en fælles undervisningskultur i en kontinuerlig dialog blandt underviserne.

For medarbejderne indebærer det et aktivt medansvar at understøtte et fagligt, proaktivt miljø, hvor deres ekspertise sættes i spil på tværs af afdelingen, instituttet og uden for instituttet, og som videreudvikler den enkelte og instituttet til at være blandt de bedste.

For at understøtte DTU's eliteudvikling vil instituttet fortsat tilbyde et netværksforløb for ambitiøse yngre projektledere i instituttet. Efter et afsluttet forløb med de mest talentfulde seniorforskere vil fokus blive på de yngre forskere og adjunkter med størst potentiale til at bidrage til instituttets og DTU's eliteudvikling. Forløbet er på otte strukturerede møder og inkluderer inspiration og diskussion om at opbygge eget felt, søge eksterne midler, øge netværk og lave en personlig handlingsplan. Medarbejderne tilskyndes i øvrigt til at lave tiltag, der understøtter elite og talent. Et eksempel er etableringen af en "Early Career Researcher (ECR) Committee", som samler de yngre medarbejdere og understøtter deres karriereforløb.

7.4 Tiltrækning og rekruttering

Instituttet forventer, at tiltrækningen af nyansatte understøttes af den klart, prioriterede og ambitiøse strategi og institutprofil – suppleret med faglig synlighed i forskningen.

Rekrutteringen af nye medarbejdere skal bidrage til at styrke instituttet kulturelt, fagligt og internationalt i forhold til ambitionen om at være et 'eliteinstitut' med en sund mangfoldighed, der understøtter instituttets internationale retning.

Instituttet er opmærksom på at spotte de dygtigste talenter blandt de kandidatstuderende og få dem videre på ph.d.-uddannelsen som del af at opbygge et excellent forskningsmiljø.

Instituttet modtager ofte gæsteforskere og ser det fortsat som en måde til at berige forskningsmiljøet og skabe kontakter til ledende universiteter, som instituttet kan udveksle studerende og forskere med.

8. Materielle ressourcer

8.1 IT

DTU Fødevareinstituttets strategi for IT-infrastruktur vedrører de generelle IT-arbejdspladser, databaser samt laboratorie- og forskningssystemer, som løbende udvikles parallelt. Det sker under hensyntagen til IT-sikkerhed, herunder implementeringen af ISO 27001 (tidligere DS 484) og et kvalitetssystem med særlig fokus på mobile enheder og laboratorie-IT.

Generelle arbejdspladser: Den personlige IT-arbejdsplads er central for fleksibilitet og arbejdsglæde, hvorfor instituttet ønsker så fleksible personlige arbejdspladser som muligt. Mobile enheder (laptops, tablets og telefoner) vil spille en stadig større rolle.

Databaser: Instituttets databaser indeholder den væsentligste forskningskapital. Det er derfor vigtigt løbende at sikre datahåndtering og tilgængelighed. Instituttet samarbejder med bl.a. DTU Compute og DTU Bioinformatik om databaser og kompetenceudvikling samt med WHO og EFSA om kost- og fødevoresdata. Et påtrængende behov for at opgradere instituttets kostdatabase til ny platform er igangsat i samarbejde med AIT, og instituttet vil arbejde på at forbedre mulighederne for samkøring af oplysninger om kostindtag med oplysning om eksponering for kemiske og mikrobiologiske forureninger som grundlag for forbedret forskningsbaseret rådgivning - f.eks. gennem en analyseplatform, der samler fødevoresdata. Den platform skal som udgangspunkt konvertere monitoreringsdata indenfor ernæring, forurening og mikrobiologi til viden, der kan anvendes både til forskningsformål og til offentlig brug. Endvidere planlægger instituttet at opbygge en database med monitoreringsdata for pesticider og andre kemiske forureninger for de sidste 10 år, som er søgbar og gerne offentlig tilgængelig.

Det udgør en væsentlig udfordring, at instituttets bioinformatiske pipeline (fælles med DTU Bioinformatik) er udviklet til forskningsformål, men nu skal bruges i forbindelse med daglig drift og beredskab. Det stiller ganske andre krav til opetid og support.

Laboratorie- og forskningssystemer: En stor del af instituttets IT-infrastruktur findes i laboratoriemiljøet, hvor der er mange specifikke krav til hardware og IT-miljø. Det er målet, at data og instrumenter skal være tilgængelige fra alle arbejdspladser, ligesom rå- og metadata skal fanges centralt i instituttets databasemiljø. Der er strategisk samarbejde med andre institutter om fælles LIMS-udvikling, ligesom instituttet har samarbejde om specialsoftware med andre DTU-institutter – eksempelvis vedrørende SAS, Origin Pro og ACD.

8.2 Laboratorieudstyr/faglig infrastruktur

DTU Fødevareinstituttets forskningsinfrastruktur er udviklet til at levere og vedligeholde data om fødevarer, sundhed og produktionsprocesser og er et centralt omdrejningspunkt for alle instituttets aktiviteter, herunder deltagelsen i internationalt samarbejde, og for at tiltrække kompetente forskere fra ind- og udland. Særligt vil instituttet fremhæve:

Kemisk profilering og metabolomics: Platformen er en del af det nationale fødevarerkemiske beredskab og indgår i det nationale og EU-referencelaboratoriearbejde. Rygraden er en række moderne massespektrometre valgt til at kunne levere følsomme, detaljerede og præcise kemiske data om indhold i fødevarer og andre biologiske matricer. Et mål er at udvikle et sammenhængende analytisk DTU-netværk i samarbejde med DTU Bioengineering og DTU Kemi.

Mikrobiologisk diagnostik: Mikrobiologisk diagnostisk teknologi baseret på moderne molekylærbiologiske metoder er en del af det nationale fødevarerikkerhedsberedskab, der understøtter myndighederne samt styrker virksomheders egenkontrol og styring nationalt og internationalt.

Dyrefaciliteter: Instituttets forsøgsdyrsfacilitet er essentiel for undersøgelser af effekter af kemiske stoffer, kost og probiotika – og arbejdet med kimfrie dyr er unikt. Faciliteterne og instituttets ekspertise på området stilles til rådighed for alle DTU's forskere. Faciliteterne er en del af det nationale myndighedsberedskab for Miljø- og Fødevareministeriet.

Nationale fødevardatabaser: Instituttets databaser er instituttets væsentligste forskningskapital og består af en række internationalt unikke data, der indeholder lange tidsserier og har stor metodisk konsistens. Databaserne giver fremadrettet mulighed for at få langt bedre epidemiologiske beskrivelser af fødevarer og sundhed af stor interesse for både virksomheder, myndigheder og forbrugere. De centrale databaser har fokus på:

- aromastoffer samt vurdering af planter, svampe og dele heraf i kosttilskud og urtete
- danskernes kost- og næringsstofindtag
- fødevarers indhold af næringsstoffer (frida.fooddata.dk)
- kemiske forureninger i fødevarer (under etablering i samarbejde med EFSA og WHO GEMS Food)
- QSAR-forudsigelser for sundhedseffekter af kemiske stoffer ud fra deres strukturer
- zoonoser, bakterier og antibiotikaresistens.

Fødevareteknologisk pilot plant: Pilot plant er designet til at arbejde i fortrinsvis lille skala, hvor systematiske undersøgelser af produkt-/procesinteraktion og design af produktionsprocesser kan udføres som kontrollerbare forsøg med et minimalt råvarebehov inklusiv såkaldte 'proof of concept-studier' i samarbejde med industrien.

DTU Bryghus demonstrerer en polyteknisk tilgang til bioteknologiske processer med henblik på at minimere ressourceanvendelsen i bryggeriprocessen og udvikle nye processer og produkter. Driften af bryggeriet er i høj grad baseret på studerendes indsats og aktiviteter. Instituttet samarbejder med andre DTU-institutter om bedre udnyttelse af pilot plant og DTU Bryghus til undervisning og innovation.

DTU Center for Hygiejnisk Design er placeret i DTU Fødevareinstituttet i samarbejde med IPU, Staalcentrum og EHEDG Danmark. Centret kombinerer forskning, uddannelse og rådgivning til biotech- og fødevarerindustrien indenfor hygiejnisk design og har samtidig status som officielt EHEDG-testcenter i Danmark med DANAK-akkreditering til hygiejnecertificering af produktionsudstyr.

Instituttet har ønsker til fælles DTU-infrastruktursamarbejde indenfor open science og nyttiggørelse af instituttets data, dyrefaciliteter, et kemisk ekspertisecenter, fermenteringsplatforme, innovationhubs og flere andre initiativer. I forbindelse med samlokaliseringen på Lyngby campus gennemgår instituttet en opgradering af en stor del af instituttets infrastruktur.

8.3 Lokaler

Instituttet blev i 2017 samlokaliseret på Lyngby campus, især i bygning 201-205 sammen med DTU Aqua og DTU Veterinærinstituttet

De tre institutter samarbejder tæt og har nedsat en række tværgående arbejdsgrupper for at undersøge mulighederne for at udnytte laboratorier, udstyr og kompetencer på tværs af institutterne – bl.a. indenfor mikrobiologi, histologi, immunologi og tarmsundhed.

9. Kommunikation

DTU Fødevareinstituttets kommunikationsmål er de kommende år fokuseret på at:

- skabe synlighed om, hvordan instituttets forskningsresultater og rådgivning indenfor fødevarer og sundhed gør en forskel ved at føre til viden og teknologiske løsninger, som forebygger sygdom og fremmer sundhed, gør det muligt at brødføde den voksende befolkning samt udvikler en bæredygtig fødevareproduktion
- synliggøre life science og bioengineering på DTU
- formidle den forskningsbaserede rådgivnings betydning for primært fødevarermyndighedernes håndtering af fødevarer sikkerhed og ernæringsoplysning i Danmark
- markedsføre DTU's fødevareuddannelser overfor potentielle studerende og aftagere af færdiguddannede diplom- og civilingeniører
- understøtte den interne kommunikation via især DTU Inside og brug af infoskærme.

Instituttet vil fortsat prioritere nyheds- og pressearbejdet på dansk og engelsk på et niveau, som understøtter ovenstående mål via institutwebsitet, food.dtu.dk, instituttets internationale Twitter- og LinkedIn-profil samt aktiv pressekontakt.

I den forbindelse vil instituttet fortsat koordinere formidling af budskaber af betydning for fødevarer sikkerhed og ernærings sundhed i Danmark med myndighederne. Instituttet vil også videreformidle resultater af risikovurderinger og andre nyheder fra den Europæiske Fødevarer sikkerhedsautoritet, EFSA, i Danmark, hvilket indgår i opgaven med at være EFSA-samarbejdscenter (focal point) i Danmark. Endelig vil sektioner på institutwebsitet om udvalgte emner af særlig strategisk betydning eller almen interesse blive videreudviklet.

Instituttet vil desuden gennemføre den kommunikationsplan, som i 2017 er udarbejdet for at synliggøre DTU's fødevareuddannelser, fremme optaget og styrke samarbejdet med aftagere i forbindelse med praktikophold og projektsamarbejde.

10. Proces og medarbejderinddragelse

DTU Fødevareinstituttets UMV er udarbejdet på baggrund af en længere proces, hvor instituttets medarbejdere er inddraget på flere måder.

Instituttets studieledere og undervisere har bidraget til at udarbejde kapitel 2 om undervisning og uddannelse. Alle forskningsgrupper har i forbindelse med UMV-processen opdateret beskrivelse af deres strategiske fokus for den næste UMV-periode i kapitel 3. Samarbejdsudvalgets B-side har haft lejlighed til at give input til kapitel 7 om medarbejderudvikling. En tovholder for chefgruppen har været udpeget for at udarbejde de enkelte dele af UMV'en, og chefgruppen har diskuteret instituttets udviklingsmål og virkemidler på flere chefmøder. Den samlede UMV er endeligt redigeret i Institutsekretariatet og godkendt af institutdirektøren.

Efter præsentation af UMV'en for DTU's direktion præsenterer institutdirektøren hovedlinjerne ved åbne medarbejdermøder.