

FOOD AND THOUGHTS är ett koncept för att på ett innovativt sätt kommunicera forskning via smak, lukt och spontant kunskapsutbyte. Varje event har speciellt inbjudna deltagare för att skapa en mingelfaktor där personer från olika professioner och kompetenser möts. Fördjupning erbjuds i form av inspirerande presentationer och ett konkret utvecklingsprojekt att ta ställning till.

## Theme 1 - The Algae Dimensions

Med alger i fokus får deltagarna ett tydligt ämne för näring som öppnar upp många möjliga spännande scenarier och tillämpningar. Alger producerar biomassa som används i utvecklingsområden som är helt avgörande för mänsklighetens framtid såsom; mat, energi och, kanske oväntat, både agrara och urbana landskapet.

Förutom presentationer (food for thought) så lagar vi mat tillsammans där, för våra smaklökar minnesbank, okända ingredienser väcker tankar och uppslag som i sin tur leder till framtidsvisioner och reflektion över ett utvecklingscase. Kreativitet handlar ofta om att se samband ingen annan ser. Vi smakar, lagar mat, funderar och diskuterar under lättsamma och informella former i en spännande miljö. Miljön är tillåtande så utrymme ges för att prata om det nya och ibland göra vilda tankeutflykter - inga idéer eller samarbeten är otänkbara. Sånt som ingen av oss kanske ens hade en tanke på innan vi alla samlades och delade med oss.

Ett Food & Thought event varar ca 4 timmar.



Havssallat på en klippa.



Karragentång



Kokande knöltång blir grön i början av koket.



Marinerad knöltång

### Kontakt

Joel Magnusson  
joel@bioinspiredforum.com  
+46 (0)72 5443838

Mats Brodén  
mats@bioinspiredforum.com  
+46 (0)70 7773450