

# **Katja Gruijters**

## ***Curriculum Vitae***

### **Opleiding**

1998 April. Graduation. Richting Leisure time. Design Academy Eindhoven. Nederland. Eindhoven.  
1997 Oktober, December. Stage. Studio Li Edelkoort. Frankrijk, Paris.  
1994 April. Graduation. Richting 3-D design. Sint Lucas. Nederland. Boxtel.

### **Werkervaring**

2009 - 2012 Initiator project Mooi van Nature, Nederland, Amsterdam.  
2001 - 2012 Oprichter studio Katja Gruijters. Nederland, Amsterdam.  
2001 - 2010. Columnist voor Foodmagazine. vakblad voor retail en voedselabrikanten. Reed Business. Nederland.  
2008 Chef culinaire zaken. Oba live. Llink (radio). Amsterdam.  
2003 - 2007 Docent . Food design & Innovation. Hogeschool HAS Den Bosch (HAS). Nederland, Den Bosch.  
2007 November. Verkoop product Ander Kant. Le bon Marché. France, Paris.  
2004 - 2006. medeoprichter bedrijf Foodoo. Nederland. Amsterdam.  
2002 - 2003. Ontwikkeling nieuwe studierichting, Food Design and Innovation voor Hogeschool Has Den Bosch (HAS). Den Bosch.  
2003 December. Deelname aan een artikel over trends in food. Dutch Ministry of Foreign Affairs. The Netherlands.  
1999 - 2001 Food designer. Duobaan voor voedselabrikanten HAK and Honig , Nederland, Zaandam.  
1998 - 1999 Food designer. Boekos Food Group. Nederland, Boekel.  
1998 September. Chapter development about food in *Trespassers*, New Business. Inspirations for eco-efficient design (ISBN 90-6450-375-3).

### **Onderwijs**

2010 Januari. coach. Master student Industrial Design. Technische Universiteit Delft. Nederland.  
2009 November. Idee 2010. Vakjury food design. Bolletje. Nederland, Almelo  
2008 April. Gastdocent Food Design. Concern. Nederland. Amsterdam.  
2006 Mei. Gastdocent Food Design. Masters Man & Humanity. Design Academy Eindhoven. Nederland.  
2006 Maart. Coach. Master student Industrial Design. Technische Universiteit Delft. Nederland.

### **Lezingen**

2012 Februari. Time for thought. Nationaal Foodservice congres. Nieuwegein.  
2011 November. Katja Gruijters. Ministry of Information, Communications and the arts.  
2011 Juni. Inspiratie lezing, vollegrond - glastuinbouw, ZLTO (vereniging ondernemers in de groene ruimte). Nederland, Tilburg.  
2011 Mei. Mooi van Nature. Creapro . *Oekraïne*, Kiev.  
2010 September. Lezing Katja Gruijters Food Design. Prodesign. Polen. Poznan.  
2010. September. Lezing Mooi van Nature. TEDX Eutropolis. Heerlen.  
2009 Juni. Inspired by Nature. vereniging van cateringorganisaties (Veneca). Nederland. Amsterdam.  
2008 Oktober. Waste free restaurant. Lezing. Foodvalley Award. Nederland. Wageningen.  
2008 Oktober. Eten en drinken in 2012. Lezing. Consumententrends 2008. Nederland. Bussum.  
2008 November. Lezing / Organisatie. Fooddesign congres 2008. Media Business Press. Nederland, Maarssen.  
2008 Waste Free Restaurant. Lezing. Nature has all the Answers. Materia. Nederland. Enter.  
2008 September. Creativity & Fooddesign. NIZO Food research. Nederland, Ede.  
2007 Januari. Tasting lace: An edible Lace. Radicale Lace. Museum of Art and Design (MAD) museum. USA, New York.  
2006 Oktober. Food design. Sensorische vakgroep. Nederland, Wageningen.  
2006 Oktober. Design in marketing and communication. Design Academy Eindhoven. Nederland, Eindhoven  
2005 September. Trends in food. Euroform consumertrends. Fabrique Van Nelle. Nederland, Rotterdam.

2004 Februari. Food Design without borders. Food Design Congres. VMT. Nederland, Zeist.  
2000 Mei. Slim koken. Dutch Design Institute (BNO). Nederland, Amsterdam  
1999 September. Future food. Wageningen University (WUR). Nederland, Wageningen.  
1999 Juni. De vegetarische burger op de design tafel. Dutch Design Institute (BNO). Nederland, Eindhoven.  
1998 November. Vrolijke wetenschap. TU Delft. Nederland, Delft.

## Awards

2006 September. Nominatie product Ander Kant. Dutch Design Awards. Nederland, Eindhoven  
2001 Juni. Introductie World Wide Wrap. Prijs Goede Voeding 2001. Honig. Nederland.

## Workshops

2011 November. Natural Innovation. 4-daagse workshop. Design Singapore Council. Singapore. Singapore.  
2011 November. Beautiful by Nature. 1-dag workshop. Creapro. Oekraïne. Kiev.  
2011 April. Beautiful by Nature. 5-daagse workshop. Instituto Europeo di Design (IED). Spanje, Madrid.  
2010 Mei. Inspired by Nature. 5-daagse workshop. Istituto Europeo di Design (IED). Spanje. Madrid.  
2010 Maart. Workshop Beschuit. Bolletje. Nederland. Almelo.  
2010 Februari. Workshop Trends & concepts. Concorp. Nederland. Jirnsom.  
2009 November. Workshop Culinair Portfolio. Congress & events. World Trade Center (WTC). Rotterdam.  
2008 December. Deelname workshop 'Kweekvlees'. Wageningen Universiteit. Nederland. Utrecht.  
2008 December. Inspired by Nature. 5-daagse workshop. Ecole Supérieure d'Art et de Design (L'Esad). France, Reims.  
2008 Mei. MIJN Festijn, Food and multicultural. Media & Design Academy (MDA). België, Genk.  
2007 April. Food Design workshop. Jaarbeurs catering service. The Netherlands. Utrecht.  
2006 Maart. Workshop Food Design. Deventer Hospital. Nederland. Deventer.  
2005 April. Workshop concepting. Unipro (broodfabrikant). België. Antwerpen.

## Exposities / installaties / proeverijen

2011 Mei. Beautiful by Nature, installatie. Creapro. Oekraïne, Kiev.  
2010 November. Zeewier installatie. Temporary Stedelijk. Amsterdam.  
2010 Oktober. Taste it. Mooi van Nature. Temporary Stedelijk. Amsterdam.  
2010 Februari. Mooi van Nature, Proeverij. *Ministerie van Landbouw*, Natuur en voedselkwaliteit. Nederland, Den Haag.  
2010 April. Proeverij Mooi van Nature. Opening 'Het huishoudparadijs' Nemo. Nederland. Amsterdam.  
2010 mei. Proeverij Mooi van nature tijdens 'Born to Adorn'. Premisela. Amsterdam.  
2010 Maart. Feed Your Mind. Diner. VMT Foodevent 2010. Nederland. Nieuwegein.  
2010 Februari. Proeverij Mooi van Nature. Ministerie van Landbouw. Natuur en Voedselkwaliteit (LNV), Den Haag.  
2009 April. Waste Free Restaurant. Nederlandse ondernemend innovatie land (NOI). Nederland, Den Haag  
2009 Mei. Dineren in 2039. Siemens Mobility. Euromast. Nederland, Rotterdam.  
2009 September. Beautiful by Nature. Expositie Design Culinaire. l'Hotel Meurice. Frankrijk. Parijs.  
2009 September. Pop-up eethuis. Festival Smaakexplosies. Nederland. Zaandam.  
2009 Juli. Mooi van Nature. Expositie Smaakmakers. Corrosia!. Almere Haven.  
2008 Maart. Cradle to Cradle Menu. VMT Food Event 2008. Media Business Press. Nederland, Nieuwegein.  
2008 Mei. proeverij. Introductie duurzame keuken B1. Nederland. Bulthaup. Nederland. Amsterdam.  
2008 April. Cradle to cradle lunch. Grondstof tot nadenken. Van Gansewinkel Group. Rotterdam.  
2008 Februari. Pantone Colour menu. Proeverij. HC Hospitality Consultancy. Nederland. Amersfoort.  
2007 Januari. Tasting lace: An Edible Lace High Tea. Radicale Lace. Museum of Art and Design (MAD) museum. USA, New York.  
2007 Juni. Landscape Dinner. Design Management Europe Award (DME). Nederland, Eindhoven.  
2006 September. Proeverij, Ander Kant. Materialica, Dutch Design Institute (BNO). Duitsland, München.  
2002 Mei. conceptontwikkeling, exhibition, Mushrooms. Nederland, Amsterdam  
1998 Oktober. Ander Kant, expositie. Galery Yksi. Nederland, Eindhoven

## **Concept / productontwikkeling**

- 2011 Maart. Conceptontwikkeling. Zeewierproducten. Libra import. Nederland. Amsterdam.
- 2011 Januari. Concept ontwikkeling voor Sint-Nicolaas. Italo Suisse (chocolate fabrikant). België, Comines.
- 2010 Augustus. Product ontwikkeling, chocolade Paaseieren voor verkoop Sainsbury's supermarkt keten. Italo Suisse (chocolate fabrikant). België, Comines.
- 2010 Februari. Concept ontwikkeling, Insecten. Syntens/ Bugs Organic Food. Nederland, Tilburg.
- 2008 September. Trend & concept ontwikkeling. DSM Food Specialties. Nederland, Delft
- 2007 September. Concept ontwikkeling beschuit. Bolletje. Nederland, Almelo.
- 2006 Februari. Concept ontwikkeling. Albron Party Productions. Nederland, Nieuwegein
- 2005 September. Concept ontwikkeling Appelsientje (fruit drink). Riedel Drinks. Nederland, Ede.
- 2005 August. Concept ontwikkeling. Duyvis (snack). Nederland, Ede Wageningen.
- 2005 April. Leftover cookies, chocolade product. Salone del mobile. Droog design. Italië, Milaan.
- 2004 November. Concept ontwikkeling voor brood. Unipro. België. Antwerpen.
- 2004 Oktober. Concept ontwikkeling thee. Pickwick (Sarah Lee). Nederland, Utrecht.
- 2004 Augustus. Concept ontwikkeling voor catering. Albron. Nederland, De Meern.
- 2004 Julie. Concept ontwikkeling, vleesvervangers. Tivall. Nederland, Amsterdam.
- 2003 Juli. Concept ontwikkeling, nieuwe plechtigheden voor crematorium. Yarden Vereniging. Nederland, Almere.
- 2003 Mei. Concept ontwikkeling drop. Venco. Nederland, Oosterhout
- 2002 September. Concept ontwikkeling snoep voor volwassenen. Red Band (RBV Leaf). Nederland, Oosterhout.
- 2002 Augustus. Concept ontwikkeling sauzen. Honig. Nederland, Zeist.
- 2002 Juli. Concept ontwikkeling appelmoes. HAK. Nederland, Giessen.
- 2001 September. Concept ontwikkeling pepermint KING (RBV Leaf). Nederland, Oosterhout
- 2001 Augustus. Concept ontwikkeling voor verse fruit sap. Riedel Drinks. Nederland, Ede.
- 2000 Maart. Concept ontwikkeling voor volwassenen snoep. Red Band (RBV Leaf). Nederland, Oosterhout.