

MIA MAJA HANSSON

IVÆRKSÆTTER AF MADFÆLLESKABER



ERHVERVSERFARINGER

Januar 2021 - Ekstern Lektor v. Professionshøjskolen KP

Ved professionsbacheloruddannelsen Sundhed og Ernæring underviser jeg i bæredygtigt iværksætteri.

Januar – Marts 2020 Konsulent: Tourism Moves v. WoCo

Udarbejdelse af anbefalinger til madstrategi for Ørestad i samarbejde med konsulent Martin Bregnballe.

December 2019 – Stifter & CEO: Staldkøkkenet

Staldkøkkenet ligger i Den Grå Kødby i København og er en moderne glasbygning bestående af to køkkener, der kan lejes til alt fra workshops, madundervisning og madudvikling. Fælles for alle aktiviteterne er, at de i praksis skubber til et mere bæredygtigt madsystem.

August 2018 - Ekstern Lektor v. Københavns Universitet

Ved kandidatuddannelsen Integrated Food Studies, fag Food Innovation & Entrepreneurship

Januar – Oktober 2018 Changing Food: Konsulent v. KBH Madhus

Changing Food hjælper street food aktører med at skærpe forretningsprofil og øge andelen af økologiske og lokale råvarer. Min rolle er at kvalitetssikre indholdet, oversætte street food aktørernes behov til de udførende kulinariske konsulenter samt rekruttere deltagere til programmet.

Oktober 2017 - Greater CPH Food Start Up: økonomisk partner

Kitchen Collective er økonomisk partner i projektet sammen med bl.a. Væksthus Hovedstaden og Københavns Kommune. Over de næste to år møder og opkvalificerer vi 300 madiværksættere. Projektet afholdes i CPH Food Space og er fordelt på workshops og et acceleratorprogram med tilknyttet mentoring. I projektet udvikler jeg dels indholdet, underviser på workshops, er mentor over for startup virksomhederne i acceleratorprommaet samtidig med, jeg administrerer eu-socialfondsbevillingen og rapporterer tilbage til projektejeren og styregruppen.

August 2017 Ekstern Lektor v. Aalborg Universitet CPH

Kitchen Collective har siden sin åbning på Aalborg Universitet i København haft et vidensamarbejde med Aalborg universitet. Samarbejdet består bl.a. i, at Kitchen Collective leverer cases til undervisningen for kandidatstuderende på Intergrated Food Studies. Dette skaber et unikt læringsmiljø, hvor studerende kan lære fra virkelige cases og medlemmerne af kitchen collective modtager kompetent sparring og rådgivning fra studerende i bl.a. design, strategisk kommunikation, bæredygtighed mm. Efter en rejse til Bay Area februar 2017 sammen med universitetet, hvor vi besøgte Berkeley, Stanford, Culinary Institute of America og UC Davis, har jeg sammen med universitetet udviklet kurset Food Innovation & Entrepreneurship, hvor jeg også underviser.

Februar 2017 - Underviser v. Suhrs Højskole

Jeg underviser højskoleelever i madiværskæfteri. Jeg giver dem redskaber til at udvikle koncepter, prøve ideer af og eksekverer projekter. Jeg guider dem i svære valg om livet og uddannelse og viser dem, det er ok at fejle.

Januar 2016 - Medskaber, drifter og stifter v. CPH Food Space A.M.B.A

CPH Food Space er et udviklingsmiljø for madiværksættere og vækstvirksomheder og et synligt centrum for madoplevelser, nye tanker for madproduktion og samarbejder indenfor og rundt om madens verden. CPH Food Space blev etableret som en del af Kultur og Fritidsforvaltningens strategi for kreativ vækst, og jeg har været med inde over fra start og været garant for, at huset understøtter madiværksætterne i Greater Copenhagen. Siden er jeg blevet en af stifterne af CPH Food Space Amba. Jeg er bestu og Kitchen Collective driver det meste af husets arrangementer og udviklingsprojekter for madiværksættere.

Januar 2016 - Medstifter og partner i Street Food om Søerne – En Madfestival

Festivalen er skabt for at hylde et nyt gastronomisk felt i rivende udvikling. Festivalen finder sted rundt om søerne i KBH i august og sidste år havde vi mere end 50.000 besøgende. Jeg er medstifter og ansvarlig for kommunikation og juryarbejdet. Festivalen er festivitas og med festivalen vil vi sikre os at street food kulturen udvikler sig i en bæredygtig retning med fokus på originalitet. Dette arbejder vi for ved at have en kompetent jury på pladsen. Juryen har været sammensat af madanmeldere, madoriginaler, madkonsulenter og kokke som Mikkel Marschall, Mads Battefeld og Henrik Jyrk.

Januar 2015 – Maj 2015 Research Assistant v. Imagine.. Creative Industry Research v. Copenhagen Business School

Jeg var ansat til at undersøge, hvordan Danmark har udviklet sig gastronomisk de sidste to årtier og derigennem fremhæve de gastronomiske innovationer, som Danmark står bag. Jeg skrev samtidig mit speciale, der blev indledt med "*Once Copenhagen was a gastronomic dessert, now it is home for some of the best restaurants in the world*". Mit speciale blev udgivet af Imagine... v. professor Jesper Strangaard.

Februar 2015 – Stifter & CEO: Kitchen Collective

Jeg åbnede Kitchen Collective i januar 2015. I Kitchen Collective tilbyder vi delekkøkkener med fødevarer godkendte faciliteter, hvori det er muligt at udvikle og afprøve gastronomiske ideer. Kitchen Collective bidrager til en mere mangfoldig madkultur ved at sænke indgangsbarriererne til det gastronomiske felt for derigennem at give madiværksættere mulighed for at realisere madideer. Siden åbningen har vi hjulpet mere end 150 virksomheder i gang. Virksomhederne består af alt fra produktudviklere, alternative catere, street food aktører til gastronomiske kokke.

Februar 2010 – Aftalestyrer v. Roskilde Festival

Jeg er aftalestyrer, der hjælper festivalens samarbejdspartnere inden for økologi og bæredygtighed med at udvikle og eksekvere projekter på festivalen. Jeg arbejder fx med Hansens Is, Det Runde Bord og FoodJam/Madkulturen og følger dem og understøtter dem i alt fra udvikling til praktik under afvikling.

UDDANNELSE

2012 - 2015	MSocSc in Management of Creative Business Processes <i>Copenhagen Business School</i>
2010 - 2012	BSc Almen Erhvervsøkonomi, HA <i>Roskilde Universitets Center</i>
2008 - 2010	AP Graduate, Serviceøkonom <i>Hotel & Restaurantskolen</i>
2004 - 2007	Sproglig Student <i>Frederiksborg Gymnasium</i>

Kontakt: mail@miamaja.dk, 25327996, Kitchen Collective, Slagtehusgade 11A, 1715 KBH V