

Curriculum Vitae

Michael Linnet



Vestervang 29
8700 Horsens
+45 51242515
kontakt@maddetektiv.dk

Online CV/portofolio:

www.linkedin.com/in/michaellinnet
www.maddetektiv.dk
www.michaellinnet.dk

Personlig info:

IT-kundskaber: Middel niveau
Sociale medier: Meget højt niveau
Hygiejnebevis: Ja
Kørekort (B) og egen bil

Civil status:

Født 25. juni 1986
Forlovet
Far til 2 børn

Sprog:

Dansk: - Modersmål
Engelsk: - Professionelt
Skandinavisk: - Professionelt
Tysk: - Begynder
Spansk: - Begynder

FAGLIG PROFIL

Værdidreven og professionel ildsjæl - stærkt optaget af etik, debat, politik, grøn omstilling og bæredygtighed i fødevarer systemet.

Min force er primært at kombinere faglig viden om fødevarer med kompetencer og erfaring inden for:

- projekt- & eventkoordinering
- idé- & konceptudvikling
- skriftlig/mundtlig formidling
- Administration og operationel ledelse

UDDANNELSE

2011, januar - 2015, januar

VIA University College, Campus Aarhus N

Professionsbachelor i Ernæring og Sundhed

- studieretning: Ledelse, Fødevarer & Service

- > Evidensbaseret viden om fødevarer, ernæring og folkesundhed
- > Eksempler på fag: Organisationslære, innovation, projektledelse
- > Bachelorprojekt om forandringsledelse og fødevarerenetværk (resultat: 12)

Studiepraktik:

- > Madværket – Trekantområdets fødevarerenetværk
- > Vinhuset Kvist & Vitus
- > Suhrs Madakademiet (nu Suhrs Højskole)

DELTAGELSE I KURSER, KONFERENCER, M.V. (UDKLIP)

2016:

- > Grøn forandringsagent v/ Kolding Designskole & Green Network
- *grøn omstilling, miljøfaglig viden og forandringsprocesser*

2015:

- > CSR: New market conditions, v/ VIA University College
- *strategi, kommunikation, HR og innovation*
- > Kantinen i forandring (kursus) v/ Foreningen Kantine & Køkken
- > Fremtidens Mad – Fremtidens Fødevarerhverv (konference)
- > Social Media Summer Camp v/ Bigum&Co
- > Fremtidens Landbrug v/ Det Økologiske Råd (konference)

2014:

- > FødevarerAgenda v/ Dansk Kommunikationsforening (konference)
- > Mad:Iværk – iværksætterforløb
- > MAD:ID – Trekantsområdet fødevarerkonference
- > Food Entrepreneur and Marketing (valgfag)

2012:

- > Mad+Medier Conference

UDTALELSER:

"en frisk og engageret fyr, der arbejder målrettet med alle opgaver, og som ikke slipper opgaven før den er løst"

Chris Karlsen,
direktør, Service & Co.

"et godt eksempel på en specialist, der omsætter den viden og erfaring, som han får gennem sin uddannelse til populært stof"

Bodil Damsgaard,
LinkedIn-ekspert, PlingYOU

"er aktiv og går engageret til enhver opgave"

Lisbeth Østergaard,
regionskonsulent, Kræftens Bekæmpelse

"arbejder meget målrettet, både med interne opgaver og med den personlige kontakt til vore gæster"

Anders Hansen,
servicechef, Bravo Tours

"har udvist en stor ansvarsfølelse og præcision i alle tildelte opgaver. Han er mødestabil, fleksibel og loyal. Michael forstår at skabe respekt gennem hans rolige og humoristiske person"

Claus Benjaminsen,
restaurantchef, McDonald's

REFERENCER:

Kontakt mig angående info på ønskede referencer.

Yderligere udtalelser kan findes på min LinkedIn-profil.

ERHVERVSERFARING

2016, februar -

Horsens Kommune – International madfestival

Projektkoordinator

- > Rekruttering af deltagere, kommunikation, planlægning, m.v.

2015

VIA Kantinen, VIA University College, Campus Aarhus C

Kostfaglig kommunikatør

- > Deltaget i udvikling af koncept og kommunikation for nystartet kantine
- > Idémager og initiativtager til konkrete, bæredygtige tiltag
- > Ledelsesmæssig sparringspartner

2014, juni -

michaellinnet.dk

Selvstændig madrevolutionær

- > Fagkonsulent – fra fødevarelovgivning til madkoncepter og branding
- > Madkommunikatør & Social Media Manager
- > Projekt- & eventkoordinator

2014, juli - december

Madværket – Trekantområdets fødevarenetværk

Ekstern konsulent

- > Koordinator, igangsætter og konceptudvikling af mobilt gadekøkken

2008, april -2010, maj

Bravo Tours

Destinationschef/supervisor

- > Ansvarlig for opstart af nye rejsemål i hhv. Bulgarien og Dubai
- > Ansvarlig for bl.a. administration, logistik, service samt økonomi på destinationen
- > Personaleansvar – og træning

2006, januar- 2007, marts

McDonald's, Frederikssund

Daglig leder

- > Ansvarlig for bl.a. kvalitetsstandarder, varelager, daglig økonomi, salg og service
- > Personaleledelse af op til 15 medarbejdere

PERSONLIG PROFIL:

- > Jeg er stor fan af krimier – både på tv, serier og som bøger
- > Jeg er historisk interesseret, særligt omkring vikingetiden og 2. verdenskrig
- > Jeg ynder at stå på langrendsski, køre MTB og sejlads - men for tiden nyder jeg gåture med barnevogn og babysvømning
- > Jeg "slapper af" med at stå for hverdagsmaden, oftest inspireret af at reducere madspild og at begrænse kødindtag.
- > Jeg foretrækker kærestetid med biografdure, koncerter, get-aways, gåture og kulturliv
- > Jeg har rejst en del (Mexico, Cuba, Kap Verde, Thailand og i Europa), men for tiden foretrækker jeg at afholde ferier i Danmark
- > Jeg har gennemført Copenhagen Marathon 2012

FRIVILLIGT OG FAGLIGT ENGAGEMENT

2016-

Madtænkeriet – lokalt fødevarenetværk i Horsens

Medlem af arbejdsgruppe

- > Rekruttering af interessenter samt arrangør af netværksarrangementer

2015-

Food Maker, Aarhus

Medlem af interessentnetværk

- > Ambassadør & netværksagent

2012, juni-

MadDetektiv – online fødevare- og forbrugersite (+1.500 følgere)

Stifter & maddebattør

- > Bidragsyder til bl.a. Politiken, MetroXpress, Samvirke, Ekstra Bladet, m.v.
- > Nomineret til Mad+Medier Prisen 2014 i kategorien "kritisk madjournalistik"

2015

Det Visionære Køkken, Horsens

Medlem af Expert Board

- > Rådgivning omkring madspild, fødevaresikkerhed og generelt koncept

2014

Landbrug & Fødevarer

Økologisk Food Fighter

- > Blandt 8 udvalgte fødevestuderende til en uges inspirationsrejse og debat omkring økologi, fødevareproduktion og "den gode smag"

2013

VIA University College, Ernærings- & sundhedsuddannelsen, Aarhus N

Skribent for skolebladet

2013, august

Agro Tech Challenge

Deltager

- > En 5-dages innovationscamp, hvor gruppens opgave var at udtænke løsninger til at reducere spild af frugt og grønt i primærproduktion.