

## Gustav Näslund - curriculum vitae

### Yrkeserfarenhet

---

**Maskinoperatör**                      **Profilgruppen**                      **2000-2007**  
Profilgruppen är ett aluminium företag som tillverkar och bearbetar aluminiumprofiler. Under gymnasietiden arbetade jag på olika avdelningar med allt från kapning, anodisering till avsyning. Arbetsgivaren var nöjd med mina insatser, vilket resulterade i att jag arbetade på företaget under flera år.

**Telefonförsäljare**                      **Tre media öst**                      **2009-2009**  
Satt på ett callcenter och sålde en tjänst som skulle hjälpa kunden med råd om hur man pensionssparande. Lärde mig att prata med kunder och jobba efter provision med telefonen som arbetsredskap

**Driftsansvarig köksmästare**                      **Studentkåren i Kalmar**                      **2009-2010**  
Som driftsansvarig köksmästare hade jag det övergripande ansvaret för köks verksamheten inom sexmästeriet, vilket bland annat innebär arbetsledning, kund- och leverantörskontakter, ansvar för alkohol hanteringen och för hygien och egenkontrollprogrammet. Hade även ekonomiskt ansvar för inköp, prissättning och kalkylering på event och sittningar. Arbetet var tidvis mycket intensivt, med hög arbetsbelastning och stort ansvar – vilket jag trivdes utmärkt med. Under min tid började vi planera för en stor förändring av verksamheten, då Studentkåren i Kalmar och Studentkåren i Växjö gick ihop och kårobligatoriet togs bort.

**Kock**                      **ISS**                      **2010-2010**  
Jobbade som kock i Norge under sommaren. Där jag vara i ett enmanskök och fick planera, beställa in och laga mat till ca 50 personer varje dag.

**Säljare**                      **Jysk**                      **2010-2010**  
Arbetsuppgifterna gick ut på att bemöta kunder och hjälpa dem i sin säljprocess, med att hitta det dem efterfrågade. Fick även jobba en del på lagret med att ta emot leveranser och se till så saker stod på rätt plats.

**Servitör/Kock**                      **Nynäs havsbad**                      **2011-2013**  
I arbetsuppgifterna ingick det att ta emot beställningar, duka, rekommendera och sälja vin, dryck och andra varor. Det blir även en del jobb i receptionen, där man fick ta emot olika bokningar. Har även jobbat en hel del i köket med för beredning och tillagning av Ala carte och lunchbuffé. Vi jobbade efter att uppnå olika delmål och har olika säljtävlingar.

**Hovmästare**                      **Nynäs havsbad**                      **2013-2015**  
Leda arbetet i matsalen och se till att allt blev korrekt och så effektivt utfört som möjligt. Har även fått vara ansvarig för att beställa varor när det har behövt och planerat och genomför större arrangemang som bröllop och stora fester. Hålla i olika provningar inom vin och öl. Mot slutet fick jag personalansvar.

**Restaurangchef**                      **Nynäs havsbad**                      **2015-2016**  
Övergripande ansvar för restaurangen med allt som det innebär, beställa varor och kontera, personalansvar med schemaläggning. Skriva menyer, prissättning. Utveckla personalen genom att ha olika tävlingar och interna kurser. Men även utveckla verksamheten och se till så restaurangen låg i framkant. Det var mycket budgetarbete och vi arbetade i Excel.

## 2016-2017

I arbetsuppgifterna ingick det att planera och lägga upp produktionen efter vad som efterfrågas av kund och se till så att kvaliteten på varorna höll måttet. Har även fått vara väldigt delaktig i produktionen på golvet och stått i storköket och producerat. Har haft övergripande ansvar för egenkontrollprogrammet men även haft en del inköpsansvar. En annan uppgift jag hade var att ta fram nya produkter och räkna på hur man skulle få dem kostnadseffektiva.

## 2017-2018

Min uppgift var i huvudsak att sköt servis i baren med att blanda drinkar, hjälpa gäster att få det den vill ha och vara den första som gästerna får kontakt med. Då hotellet är helt nyrenoverat har det även ingått mycket att sätta rutiner och skapa nya drink och inköpslistor. Har även haft inköpsansvar för drycker, som öl, läsk och sprit.

## 2018-2020

Övergripande ansvar för restaurangen allt som det innebär, beställa varor och kontera, personalansvar med schemaläggning, rekrytering. Skriva menyer, prissättning. Skapa säljtävlingar för personalen och utveckla och driva verksamheten framåt. Övergripande budgetansvar. Säkerställa en hög gästnöjdhet genom att kontakta och lyssna på deras åsikter och upplevelser.

Satt även med i ledningsgruppen för hotellet. Där vi tar det övergripande besluten om hotellets framtid och vad som skulle hända.

## 2020-2021

Arbetsuppgifterna går ut på att prata och leda kunderna att hitta det de efterfrågar och kunna erbjuda andra produkter. Ingår även en del kassaarbete med kontanthantering. En annan uppgift är att köra ut produkter från lagret och se till att det är ordning och reda och lätt att hitta produkter. Ansvarar för varugruppen vittvin och har även fått ansvar för att kund orderarna.

**2021-**

Då detta var ett startup var det väldigt varierande arbetsuppgifter. De tre första månaderna jobbade jag mycket med sälj och var ute och sålde in virtuella restaurangkoncept till restauranger ute i vårt stora land. Det gick bra att första månaden dubblade vi antalet restauranger. Efter ett tag var behovet att få igång restaurangerna större. Vilket ledde till att jag hoppade över till operation och åkte ut till restaurangerna och visade hur man skulle tillaga och förpacka vårt koncept. Samtidigt har jag varit bolaget kontakt med last mile delivery bolag. Vilket innebar att få igång det virtuella samt tre ghost kitchen på alla olika plattformar och köra olika marknads kampanjer. Har även jobbat mycket med att bygga menyer för olika plattformar.

## Utbildning

---

**Sommelier                      Restaurangakademien                      2015-2015**  
WSET diplomerande utbildning som ger en kunskap om vin och andra dryckers uppbyggnad och hur de skapas. Samt hur man ska kunna känna ursprung och kvalitet på vin från olika delar av världen.

**Kock                      Nynäshamn kompetenscentrum                      2010-2011**  
En utbildning yrkesutbildning som göra en redo att jobba som kock och motsvarar hotell och restaurangprogrammet från gymnasiet.

**Gymnasielärare inom naturvetenskap Höskolan i Kalmar                      2006-**  
Utbildningen vid Höskolan i Kalmar har gett mig utbildningen inom pedagogik, biologi, kemi, fysik och en del psykologi. Under utbildning la höskolan ner min andra inriktning som var matematik och jag var inte nöjd med det som erbjöds istället.

**Aluminium Programmet   Uppvidinge Gymnasieskolan                      2000-2003**  
Detta program är en blandning av naturvetenskaplig och industri. Dock valde jag bort en del industri ämnen och läste teknik och matematik istället.

## Kurser

---

**Ansvarsfull alkohol och droghantering.**  
**Merförsäljning och Exponering.**  
**Att vara en god värd**  
**Ledarskapsutbildning**  
**Sprit sommeliers kurs**

## Ideella uppdrag

---

**Styrelseledamot                      Studentkåren i Kalmar                      2009-2010**  
Jag sitter som ordinarie ledamot i styrelsen för Studentkåren. Det innebär att jag är delaktig i ledningen av verksamheten för hela kåren, med dess 7000 medlemmar och kan påverka allt från utbildnings bevakningen till sociala aktiviteter. Detta var även ett intressant år med tanken kårobligatoriets avskaffande och samgåendet med Växjö.

**Serveringsansvarig                      Studentkåren i Kalmar                      2008-2010**  
Mitt engagemang inom Studentkåren började med att jag började jobba inom studentkårens sexmästeri. Där jag både jobbat som bartender men framför allt som kock. Under hösten 2008 fick jag frågan om jag kunde tänka mig att bli serveringsansvarig, vilket innebar övergripande ansvar för festlokalen.

## Övrigt

---

**Intressen:**  
Vin och dryck  
Mat och bakning  
Trädgård och odling

**Språkkunskaper:**  
**Svenska** – Modersmål.  
**Engelska** – Bra kunskaper  
**Körkort:** B

## Kontaktuppgifter

---

Adress: Djursnäs allé 50  
148 92 Ösmo  
Mail: gurra.naslund@gmail.com  
Mobil: 0738161422  
Född: 1984-07-11