



LUDVIG PB FLYCKT

kreativ kökschef & matkreatör

om mig

Jag bor tillsammans med min fru, vår dotter Lilo och chokladbruna labrador Selma i Nacka Strand. Mina största styrkor är mitt lugn, mitt driv och min smaksäkerhet då jag gärna driver smaker till det yttersta i perfekt balans. Att få vara kreativ och lekfull med min mat är något jag värdesätter högt. När jag leder arbetet är det viktigt för mig att de jag jobbar med känner sig delaktiga och värdefulla i teamet, att vi har roligt ihop och arbetar tillsammans för att nå bästa möjliga slutresultat. Jag är bra på att se helhetsbilden och vill alltid ligga ett steg före.

färdigheter

Körkort AM/B
Svenska (modersmål)
Engelska (mycket goda)
Officepaketet
Quinyx
MOR Online
freshX
SPECTRA SYSTEMS
Bookatable



arbetslivserfarenhet

KÖKSCHEF

smådalarö gård

03/2019 -

Nu jobbar jag på Smådalarö Gård, som är ett skärgårdshotell med 60 rum. Att vara kökschef här har varit givande på många sätt. Det är både konferenser och privata gäster så menyplanering, schemaläggning, merförsäljning, konceptutveckling och budgetering har varit en stor del av mitt dagliga arbete utöver själva matlagningen.

KÖKSCHEF

videgård

08/2018 - 02/2019

När Stureplansgruppen tillsammans med Erik Videgård öppnade restaurangen Videgård i Sturegallerian tog dom in mig som kökschef. Att tillsammans dom driva Videgård var otroligt lärorikt och roligt. Under min tid där fick vi många fina recensioner i bland annat SvD, DN och DI Weekend där vi fick hela 20 poäng. Här fick jag även vara med om ytterligare en nominering i Gulddraken (2019), denna gång i kategori Krog/Mellan.

KÖKSCHEF / DRIFTANSVARIG

falloumi

04/2017 - 08/2018

I maj 2017 var jag med och startade upp Falloumi tillsammans med Mahmut Suvakci, där jag sen jobbade som kökschef och driftansvarig. Mitt ansvar var att ta fram en meny med nytt och modernt tänk kring hur man kan servera falafel. Min mat resulterade i en nominering i DN's Gulddraken i kategori Krog/Budget 2018, samt pris för "Most Innovative Falafel" i International Falafel Awards 2018 i Malmö.

KOCK

06/2009 - 04/2017

Brasserie Rendez-Vous, Kungsgatan 1, Restaurang Imperiet, Zee the Restaurant, PärLAN på Möja, Hotell Kung Carls Bakficka, Loopen Marin, Himlen, Público, Crispy Duck (numera Aloë & Rinos Bodega)

utbildning

DRYCKESKUNSKAP A

grythytte akademien

VT2012

RESTAURANGLINJEN

Stockholms hotell- & restaurangskola

2007 - 2010

Inklusive tre månaders praktik som kock på Pontus By The Sea 2009 & Långbro Vårdshus 2010



070 798 38 78



Fyrspannsvägen 5B, 131 48 Nacka



ludvig.flyckt@gmail.com



[linkedin.com/in/ludvigflyckt](https://www.linkedin.com/in/ludvigflyckt)