

Brydlings

Arbetar med hållbar måltid med fokus på ekologisk mat och gröna val. Vi jobbar med naturlig mat, gärna från svenska bönder/mathantverkare och har en grön hälsoprofil.

Vilka är vi?

Carina Brydning

Kock, Kökschef

Drivit egna rörelsen Baggårdens Vårdshus 1998

Drivit egna rörelsen Marmite i Åre 1999-2008, med en placering i White guide som nr 14 år 2006

Drivit egna rörelsen Brydlings på Åhléns 2012-2014

Driver egna rörelsen UJC Sustainable Food AB sedan 2015

Har varit medlem i Team Milko (Regionalt lag bestående av enbart tjejer) tog silver i Mat OS 2004.

Varit medlem i Svenska Kocklandslaget mellan 2005 -2008 med en andra placering i World cup 2006 och tredje placering i Mat OS 2008. Har även tagit en andra placering i individuella tävlingen Global Chef 2007

Ledamot i Kålrotsakademien sedan 2015

Titulerar sig Eko-kock och håller utbildningar/föreläser inom hållbar måltid för offentlig/privat sektor, meny och koncept utvecklar åt livsmedelsföretag och restauranger, receptskrivande, reklamuppdrag, domare/jury i mattävlingar samt skriver kokböcker.

Ulrika Brydning

Kock, Sommelier, Kökschef

Drivit egna rörelsen Baggårdens Vårdshus 1998

Drivit egna rörelsen Marmite i Åre 1999-2008, med en placering i White guide som nr 14 år 2006

Drivit egna rörelsen Brydlings på Åhléns 2012-2014

Driver egna rörelsen UJC Sustainable Food AB sedan 2015

Har varit medlem i Team Milko (Regionalt lag bestående av enbart tjejer) tog silver i Mat OS 2004, Silver i World cup 2006

Semifinal Årets Kock 2007 och 2008

Tränat Junior Kocklandslaget inför Mat OS 2008, totalt en tredjeplacering

Övriga styrelseuppdrag: Viceordförande Svenska Kockars Förening sedan 2009, Styrelseledamot Slow Food Stockholm sedan 2008, Styrelseledamot Äkta Vara sedan 2015, Styrelseledamot i ARK-Kommissionen sedan 2014, Kassör Föreningen Ekokockar sedan 2015

Titulerar sig Eko-kock och håller utbildningar/föreläser inom hållbar måltid för privata/offentlig sektor, kreativledare, reklamuppdrag, receptskrivande, översättningar, skriver kokböcker, domare i mat tävlingar, tävlingsledare för tre tävlingar på konsultbasis samt är Vardagspuls hus kock i TV 4.

Jörgen Calmsund

Sommelier, Food & Beverage

Drivit egna rörelsen Baggårdens Vårdshus 1998

Drivit egna rörelsen Marmite i Åre 1999-2008

Drivit egna rörelsen Brydlings på Åhléns 2012-2014

Driver egna rörelsen UJC Sustainable Food AB sedan 2015

Var i Sälen många år på Sälen Högfjällshotell som Food & Beverage slutade 97 då vi startade eget.

Sköter om alla Back Office sysslor i våra bolag, har hjälpt restauranger på konsultbasis för att styra upp julbordshanteringen samt vid uppstart av nya restauranger.

Baggårdens Vårdshus 1998-08 tom 1999-08

Första egna verksamheten på ett års arrende avtal. En restaurang i Härjedalen 3 mil från Funäsdalen i byn Messlingen.

Öppet varje dag med allt från frukost, lunch, ute luncher, a la carte, pizza, temakvällar, barverksamhet, dans kvällar samt månskenssafari med skoter. Alla råvaror med fokus från trakten och lagat helt från grunden. Här kryddades egna snapsar, syltades granskott, plockades egen svamp samt träffade väldigt många små duktiga producenter i Härjedalen.

Marmite 1999-09 tom 2008-06

Första helt egna restaurangen!

Liten gourmé restaurang med 26 sittplatser där gästerna fick välja att äta fem eller sju rätter. Fanns medföljande dryckespaket alternativt alkoholfritt dryckespaket där det serverades passande drycker gjorda på bla hjortronkärnor, mustad blåbär mm. Vi jobbade i huvudsak med Jämtländska råvaror/producenter alternativt eko från världen.

Restaurangen rankad som nummer 14 på bästa listan i White guide 2006, vald till Årets värt en resa 2005 samt nominerad som Årets Ekokrog 2005 i White guide. Fick även högsta betyg av Di 2006 samt fler utmärkelser och omskrivningar under åren.

Samarbete med Eldrimner (resurscenter för mathantverkare) startas 2001 där vi så småningom blir Eldrimners ambassadörer.

Startar upp Fjällbete (ekonomisk förening för lammuppfödning som bara betar gräs i Åredalens backar) tillsammans med andra eldsjälur (djurskötare) för att ha tillgång till eget ekologiskt premium kött. Sköter allt ifrån födsel till slakt och tillagning.

Brydning's på Åhléns

Driften av tre verksamheter i Åhléns city under 1 januari 2013 tom 31 mars 2014

Plan 4 a la carte restaurang med ute terrass öppen 10,00-21,00

Plan 2 fika, lunch, a la carte och butik öppen 10,00-21,00

Tunnelbanepian café öppet 10,00-21,00

All mat/bageri lagad från grunden på 100 % ekologiska råvaror.

Stor catering verksamhet.

Övertagande av 40 personal och gamla lokaler där vi själva gör en mindre kvick fix för att kunna bedriva verksamhet i lokalerna.

Events mm:

- 2001-2005 Alla stora och små events med projektet Mer Vård Mat Jämtland/Härjedalen i Sverige. Allt från femtio-flera tusen gäster.
- 2003 Fäviken Game Fair- utemässa ett restaurang tält
- 2002-2007 Samarbete med Oaxen, sommararbete- konsultbasis
- 2004 Eldrimners stora event Särimner med 500 gäster sittandes middag.
- 2005 Svenskt Näringsliv stora event i Åre med 600 gäster sittande middag.
- 2005 Hultsfred- All maten i Backstage restaurangen med ca 300 gäster per kväll. Fokus på svenskt mathantverk och eko.
- 2006 Medverkan i Kungens officiella 60- års middag med kocklanslaget
- 2007 Smaklust mässan i Stockholm- restaurang i Jämtlandspaviljongen
- 2007 Volvos utländska lansering av nya bilen- helhets event
- 2007 medverkan i Nobelmiddagen med Kocklandslaget (1400 gäster)
- 2007 Konsult på Lasse Maja i Barkarby inför julbord- konsultbasis
- 2008 Årets Kock middag
- 2008 Kökschef på Kör Eko turnén, sex veckor
- 2008 Arla Guldko middag för 400 gäster
- 2009 Smaklustmässan i Stockholm- restaurang i Uppland paviljongen
- 2009 Sveriges monter och vårdrestaurang på Grüner Woche mässan i Berlin under Sveriges ordförandeskap i EU
- 2009 Mat och dryck ansvariga på minister mötena i Åre under Sveriges ordförandeskap i EU
- 2009-2011 Uppstart mm av restaurang Villa Anna i Uppsala, ansvarig över service och drycker- konsultbasis
- 2011 Tv 4:s satsning på åtta veckor turnén Mitt Kök Sverige- Kökschef
- 2011 Programledare Meny P1
- 2012 Taste festivalen- eget tält Brydlings på Åhléns
- 2013 Trädgårdsmässan i Kista- ansvariga över köksträdgården med mat och prat
- 2014-2015 Är med och ställer om Eskilstuna kommun till Krav märkta- konsultbasis
- 2014-2015 Kreativledare för Uppsala Konsert och Kongress- konsultbasis
- 2014-2015 Startar LRF: s restaurang och café koncept, By med två etableringar- konsultbasis
- 2015-2016 Konsultuppdrag med fokus på vegetariskt, grönt och hållbart mot privata näringen samt skola, vård och omsorg.

2015-2016 Startar föreningen ekokockar med fyra tävlingar med hållbarhetstänk

2016 våren startar Bro Park Krog tillsammans med Svensk Galopp

Under perioden att antal gästspel, produktutvecklande, produktambassadörer, kokböcker, tidningsreportage, Tv och radio mm