

Casper Hartvig Abrahamsen

Faglært kok · Tillidsrepræsentant · Leder i udvikling



Driftsstærk fagperson med 15+ års erfaring fra professionelle køkkener og siden 2016 fra hospitalsdrift. Min profil kombinerer køkkenfaglighed, TR-arbejde, oplæring, rekruttering, forbedringsarbejde og en tydelig retning mod større ledelsesansvar.

15+ år restaurant, hotel, events og hospital	2016 → nu Gentofte Hospital	≈ 2.000 gæster dagligt på tværs af Herlev og Gentofte	TR + ledelse tillidsrepræsentant og Akademiuddannelse i Ledelse
--	---------------------------------------	---	--

NUVÆRENDE ROLLE

Gentofte Hospital · Kok

Kantinedrift · tidligere patientkøkken · siden 7. marts 2016

Jeg arbejder i en kompleks hospitalsdrift, hvor kvalitet, timing, hygiejne og samarbejde skal fungere hver dag. Rollen er over tid blevet bredere end den klassiske kokkerolle.

- Daglig produktion og drift i stor skala.
- Erfaring fra både patientkøkken og kantine.
- Elevoplæring og faglig sparring i produktionen.
- Forslag til faglige tests og fokusområder for elever.

Ansvar ud over produktionen

- Screening og ansættelsessamtaler for kokke, køkkenmedarbejdere og elever.
- Bidrag til rekrutteringsarrangementer.
- Arbejdsgange, råvareudnyttelse og reduktion af madspild.
- Valgt tillidsrepræsentant med medarbejderdialog og samarbejde med ledelsen.
- Akademiuddannelse i Ledelse siden 2025.

PROFESSIONEL RETNING

Drift med ansvar Roller hvor kvalitet, struktur og daglig koordinering er centrale.	Koordination & oplæring Elevansvar, onboarding, bemanding, rekruttering og arbejdsgange.	Første formelle ledelsesansvar Næste naturlige skridt oven på TR, praksiserfaring og lederuddannelse.
---	--	---

KERNEKOMPETENCER

Hospitalsdrift	Storproduktion	TR	Oplæring	Rekruttering	Arbejdsgange	Madspild & råvarer	Ledelsesudvikling
Digital produktudvikling							

Casper Hartvig Abrahamsen

Erfaring · Uddannelse · Værktøjer · Projekter

TIDLIGERE ERHVERVSERFARING

2014–2016	Adina Apartment Hotel · Kok Hotel- og køkkendrift med forskellige service- og produktionsbehov.
2013–2014	A Hereford Beefstouw · Kok À la carte, selskaber og åbent køkken.
2012–2013	Scandic Eremitage · Kok À la carte, buffet, roomservice og større arrangementer.
2011–2012	Cheval Blanc · Kok Buffet, selskaber og større arrangementer.
2008–2011	Kokkeelev Dinner med Madsen, Madmanifesten og Scandic Palace Hotel.
Øvrigt	Bellacenteret · Assistance Personaleservice Events og kokkevikar i forskellige køkkener og kantiner.

UDVALGTE PROJEKTER UNDER CHA87

KIK Workforce- og driftsplatform til professionelle køkkener. Tæt kobling til min egen brancheerfaring.	Boligpunktet Digital boligplatform med fokus på marketplace, supply, brugeroplevelse og platformdrift.	KAFO ONE Internationalt serviceplatformprojekt med fokus på markedstilpasning, betaling, data og drift.
---	--	---

Projekterne er under udvikling og bruges her som dokumentation for min arbejdsform med produkt, struktur, risiko og eksekvering.

UDDANNELSE

2025–nu	Akademiuddannelse i Ledelse Ledelse i praksis, coaching, konflikthåndtering, kommunikation og medarbejderudvikling.
2008–2012	HRS · Gastronom / Kok Faglært kok.
2004–2007	Niels Brock · HHX Påbegyndt.
2003–2004	Mediegrafiker Påbegyndt. Billedbehandling, grafik og vektorgrafik.

SPROG

Dansk · modersmål
Engelsk · flydende skriftligt og mundtligt
Tysk · godt niveau
Svensk / norsk · stærk forståelse

VÆRKTØJER

Microsoft: Excel, Word, PowerPoint, Outlook, Access.
Adobe: Photoshop, Illustrator, InDesign, Dreamweaver.
Digitalt: generativ AI, produktarbejde, automation, QA og dokumentation.

ARBEJDSSTIL

Stabilitet · tydelighed · ejerskab

Jeg arbejder bedst med klare mål, ansvar og næste skridt. Jeg vil forstå årsagen bag et problem og bygge løsninger, der også virker i den daglige drift.