

Casper Hartvig Abrahamsen

Drift · Mennesker · Ledelse i udvikling

Mit ledelsesfundament er bygget i praksis gennem TR-arbejde, oplæring, rekruttering, medarbejderdialog, forbedringer og mere end 15 års professionel køkkendrift. Akademiuddannelsen i Ledelse bygger oven på den erfaring, og jeg er nu klar til at omsætte fundamentet til mit første formelle ledelsesansvar.

2016 → nu Gentofte Hospital	TR medarbejderdialog og samarbejde med ledelse	Rekruttering screening og ansættelsessamtaler	2025 → nu Akademiuddannelse i Ledelse
---------------------------------------	--	---	---

LEDELSESFUNDAMENT I PRAKSIS

Ansvar uden at vente på titlen.

- Valgt tillidsrepræsentant med fokus på ordentlig medarbejderdialog og tydelige processer.
- Oplæring og løbende sparring med elever i produktionen.
- Forslag til faglige tests og fokusområder i elevuddannelsen.
- Screening og ansættelsessamtaler for kokke, køkkenmedarbejdere og elever.
- Bidrag til rekrutteringsarrangementer og onboarding.
- Forbedringsarbejde omkring arbejdsgange, råvareudnyttelse og madspild.

LEDELSESTIL

Nærvær

Være tæt nok på driften til at forstå det, medarbejderne faktisk står i.

Tydelighed

Klare forventninger, roller og aftaler reducerer støj og konflikter.

Stabilitet

En god leder skal skabe ro og retning, også når tempoet er højt.

Udvikling

Lytte, give feedback og gøre det lettere for andre at lykkes.

NÆSTE ANSVARNIVEAU

Klar til første formelle ledelsesansvar.

Min stærkeste overgang er til en rolle, hvor jeg kan kombinere faglig drift med personaleorienteret koordinering, oplæring, bemanding og forbedringer.

Daglig koordinering tæt på produktionen.

Elev- og onboardingansvar.

Medarbejderdialog og opfølgning.

Rekruttering og bemanding.

Struktur, kvalitet og arbejdsgange.

DRIFTSBASE

Gentofte Hospital siden 7. marts 2016. Erfaring fra patientkøkken og kantinedrift i en organisation, hvor kantinedriften samlet betjener omkring 2.000 gæster dagligt på Herlev og Gentofte.

UDDANNELSE & BAGGRUND

2025–nu: Akademiuddannelse i Ledelse - ledelse i praksis, coaching, konflikthåndtering, kommunikation og medarbejderudvikling.

2008–2012: HRS · Gastronom / Kok.

Tidligere kokkeerfaring: Adina Apartment Hotel, A Hereford Beefstouw, Scandic Eremitage, Cheval Blanc samt elevsteder og events/vikararbejde.

KONTAKT

kontakt@cha87.dk
cha87.dk/cv/