



Kok, cater eller køkkenprofil med smag for grøn mad og gæsteoplevelser

Kan du lave frokost, som kolleger glæder sig til? Trives du med både buffet, gæsteforplejning og front cooking? Og vil du være en del af et køkken, hvor kvalitet, kreativitet og samarbejde går hånd i hånd?

I ATP's kantine laver vi mad, der overrasker, forkæler og skaber gode oplevelser for både kolleger og gæster.

I øjeblikket søger vi en ny køkkenfaglig kollega, der har lyst til at være med til at udvikle vores frokostbuffet, gæsteforplejning og caféudbud.

Du bliver en del af et køkken, hvor vi arbejder med sæsonens råvarer, sund mad og klimavenlige løsninger.

Samtidig får du mulighed for at sætte dit præg på menuen og bidrage med nye idéer til både klassikere og nye retter.

Som en del af teamet er du med til at sikre, at vores mange gæster og kolleger møder mad af høj kvalitet hver eneste dag.

Dine opgaver

Som kok, cater eller køkkenfaglig medarbejder bliver dine opgaver at:

- fremstille mad til vores daglige frokostbuffet
- lave gæsteforplejning til møder, arrangementer og events
- deltage i front cooking og skabe gode oplevelser for vores gæster
- bidrage med idéer til nye retter, koncepter og menuplaner
- være med til at sikre høj kvalitet, god drift og et køkken, der spiller hver dag
- arbejde med fokus på sundhed, klima, madspild og råvareudnyttelse.

Hvem er du?

Der er flere veje til jobbet. Du kan være uddannet kok eller cater, men du kan også have opbygget dine kompetencer gennem praktisk erfaring.

Vi forestiller os, at du:

- har erfaring med madproduktion i større skala
- interesserer dig for sund og klimavenlig madlavning
- kan omsætte idéer til velsmagende retter i hverdagen
- samarbejder godt med kolleger på tværs af køkkenet
- bevarer overblikket, også når tempoet er højt
- har lyst til at bidrage til et køkken, hvor faglighed og udvikling fylder i hverdagen.

Hvem er vi?

Du bliver en del af et team på 23 kolleger, heraf 12-14 medarbejdere i køkkenet. Sammen står vi for at lave frokost til ATP's mange medarbejdere, gæsteforplejning til møder og arrangementer samt produkter til vores café.

Vi producerer mad med fokus på kvalitet, sundhed og innovation. Samtidig arbejder vi målrettet med økologi, reduktion af madspild og løsninger, der mindsker vores klimaaftryk.

Vi er stolte af den anerkendelse, vi får fra vores mange kolleger og gæster. Her bliver du en del af et køkken, hvor vi gør os umage, hjælper hinanden og værner om et godt arbejdsmiljø. Samtidig får du mulighed for at arbejde i ATP's nye køkkenfaciliteter og være med til at udvikle fremtidens kantineoplevelse.

Sådan ansøger du

Send os dit CV senest onsdag den 21. oktober. Vi afvikler samtale i uge 42-44.

Når du sender dit CV via vores system, får du mulighed for kort at beskrive din motivation for at søge stillingen.

I ATP arbejder vi for en fair rekrutteringsproces, og derfor beder vi dig om ikke at vedhæfte billede i dit CV eller angive din alder, når du søger.

Vi ansætter på baggrund af kompetencer og potentiale og opfordrer alle til at søge stillingen – uanset køn og kønsidentitet, etnicitet, national, social og kulturel baggrund, religion eller tro, seksuel orientering, funktionsnedsættelse og alder.

Du kan læse mere om rekrutteringsforløbet her: <https://www.atp.dk/rekrutteringsforloeb-i-atp>

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte Helene Jensen på tlf. 24 82 21 13 eller mail hje@atp.dk.

Af sikkerhedsmæssige årsager og for at beskytte værdier og datainfrastruktur beder vi om straffeattest, kopi af dit pas og eventuelt eksamensbevis. Straffeattesten må ikke give anledning til bemærkninger, og dokumenterne slettes umiddelbart efter vurdering.

*Til annoncører og rekrutteringsbureauer: ATP frabeder sig uopfordrede henvendelser om annoncering, kandidater, produkter og ydelser i forbindelse med stillingsopslag og rekrutteringer. Vi beder om, at dette respekteres, og at vores ledere og medarbejdere ikke kontaktes i den henseende
#LI-hybrid.*

ATP

Hillerød, 3400
Hillerød
www.atp.dk

Ansøgningsfrist

21. oktober 2026
Kok, cater eller køkkenprofil med smag for grøn mad og
gæsteoplevelser

Kontaktperson

Helene Jensen
[24 82 21 13](tel:24822113)
hje@atp.dk