

Kok med lyst til teamindsats og engagement

Har du lyst til at bruge din faglighed og udfolde den i et køkken med ambitioner? Har du lyst til at kræse lidt ekstra for dine kolleger? Og sætter du pris på samarbejde og teamindsats?

Så er du måske vores nye kok.

God service og høj kvalitet

Vi har vores egen kantine med eget personale på hovedkontoret i København. Køkkenet laver morgenmad til ca. 60 personer og frokost til 100-150 personer, og derudover står vi for mødeforplejning til medlemmerne og andre gæster i huset. Kantinepersonalet består af køkkenchefen, 3 kokke, 1 opvasker samt 2 mødetjenere, og vi har rigtig gode køkkenfaciliteter. Vi sætter en stor ære i at levere mad af høj kvalitet samt den bedst mulig service til vore kolleger – og fra efteråret 2026 vil vi også begynde at tilbyde et lille udvalg af kioskvarer til kollegerne, hvilket løbende vil blive udbygget.

Hverdagen er meget afvekslende, men der er naturligvis også rutineopgaver, som vi skiftes til at udføre – også i forhold til mødetjenernes opgaver. Du vil komme til at opleve en kombination af plads til kreativitet samt klassiske opgaver i en kantine.

Er du initiativrig?

Vi søger en uddannet kok, som:

- Har lyst til at arbejde i en kantine i en organisation med en stærk kultur
- Er nytænkende og har mod på at udfordre egen faglige udvikling
- Sætter pris på godt teamsamarbejde og dialog
- Forstår at tage initiativ og tage ansvar
- Leverer høj kvalitet i arbejdet
- Har lyst til at være med til at sætte sit præg på køkkenet.

Som person forventer vi, at du er en sand holdspiller, der medvirker aktivt til et godt samarbejde.

Du er naturligt serviceorienteret og pligtopfyldende, og du har en generel positiv og åben tilgang til dine kolleger og til arbejdet – også til rutineopgaverne. Det er nødvendigt, at du kan kommunikere på dansk.

Sæt dit eget præg

Vi tilbyder et job, hvor det meste laves fra bunden, og hvor der er rig mulighed for at sætte sit eget præg på vores udbud i kantinen – vi tilstræber en stor variation af mad hver dag. Du kommer til at arbejde med andre kompetente kollegaer i Køkkenet, og alt i alt finder du her en spændende stilling i en dynamisk organisation, hvor du har mulighed for stor faglig og personlig udvikling.

Arbejdstiden er gennemsnitlig 37 timer om ugen og ligger almindeligvis i tidsrummet mellem 6.30 og 14.00 (fredag kl. 13.30). Der er en sjælden gang imellem aftenarrangementer, som det forventes, at du kan være med til at arrangere.

Akademikernes A-kasse er en rummelig arbejdsplads, hvor der bliver taget hensyn til, at arbejdsliv og familieliv skal passe sammen. Vi vægter forskellighed og ønsker altid at opretholde en mangfoldig medarbejderstab. Derfor opfordrer vi alle uanset køn, etnisk oprindelse, religion, alder og politiske tilhørsforhold til at søge

Interesseret?

Har du spørgsmål til stillingen, er du velkommen til at kontakte køkkenchef, Kasper Jørgensen, på 26 81 48 66.

I stedet for en traditionel ansøgning vil vi gerne bede dig om at sende et motiveret CV, hvor du i starten kort beskriver, hvorfor du søger stillingen og fremhæver relevante erfaringer i forhold til denne stilling.

Søg gerne senest den 3. juli 2026, Vi forventer at holde samtaler i uge 28, og vi ønsker opstart den 1. september 2026.

Vi ser frem til at høre fra dig.