

Thomas Andersen

SOUSCHEF OG KØKKENLEDER

København, Danmark | thomas.andersen@gmail.com | +45 31 89 23 45 | linkedin.com/in/thomasandersen-kok

Passioneret souschef med 11 års erfaring i det professionelle køkken, heraf 4 år i stjernekokkener. Stærke kompetencer inden for moderne nordisk køkken, menuudvikling og køkkenledelse. Erfaring med at lede køkkenteams på op til 14 personer og optimere driftsprocesser uden at gå på kompromis med kvaliteten. Har bidraget til bibeholdelse af en Michelin-anbefaling og reduceret madspild med 35%. Dokumenterede resultater inden for faglig kvalitet og effektivisering af arbejdsprocesser.

ERFARING

Souschef, Restaurant Kadeau, København

mar. 2021 – Nu

Daglig ledelse af et team på **10 kokke** på en af Københavns mest respekterede restauranter med fokus på nordisk sæsonmad og bornholmske råvarer.

- Medudviklede **2 sæsonmenuer pr. år** i tæt samarbejde med køkkenchefen – menuer der er omtalt i Berlingske, Politiken og internationale madmedier
- Implementerede ny kørselsplan og mise en place-struktur der reducerede food waste med **35%** og varoomkostninger med **12%**
- Styrede daglig indkøb fra **24 lokale leverandører** og sikrede gennemsnitlig vareomkostning under **28% af omsætningen**
- Oplærte og mentorerede **6 unge kokke og elever**, hvoraf 3 efterfølgende er avanceret til chef de partie-stillinger
- Bidrog til bibeholdelse af restaurantens **Michelin-anbefaling** og plads på Nordic Cooking Award-listen

Chef de partie – Varmsektion, Geranium, København

apr. 2018 – feb. 2021

Ansvar for varmesektionen i et af verdens bedste restaurantkøkkener, rangeret i The World's 50 Best.

- Håndterede **service for 45 kuverter per aften** på det højeste niveau med eksekvering af 20-retters menu
- Videreudviklede teknikker inden for fermentering, forkulning og sous-vide der efterfølgende er blevet fast del af menuen
- Deltog i fire **internationale pop-up events** i London, Tokyo og Stockholm
- Samarbejdede tværfagligt med kollegaer og eksterne partnere om **kvalitetssikring og procesoptimering**

Kok og commis chef, Noma, København

aug. 2015 – mar. 2018

Startede som commis chef og avancerede til fuldt ansvar for sektioner under ophold på Noma 2.0.

- Deltog i åbningen af Noma 2.0 i 2018 og bidrog til udviklingen af den nye havfrugtssektion
- Varetoget forskning i vilde planter og fermentering under Nomas R&D-team i 3 måneder
- Varetoget dokumentation og kvalitetssikring af arbejdsprocesser i henhold til **afdelingens retningslinjer**

UDDANNELSE

Kokkeuddannelse (EUD) i Kok, Hotel- og Restaurantskolen, København

aug. 2013 – jul. 2015

Afsluttede med **sølvmedalje** ved svendepøven. Speciale i moderne nordisk madlavning og gæring.

FÆRDIGHEDER

Menuudvikling og sæsonmad • Nordisk madkultur og vilde ingredienser • Køkkenledelse og vagtstyring • Fermentering og konservering • Sous-vide og moderne tilberedningsteknikker • Varestyring og indkøbsoptimering • Food cost og driftsøkonomi • HACCP og fødevarerhygiejne • Oplæring og mentoring af unge kokke • Eventkoordinering og pop-up

CERTIFICERINGER

Hygiejnebevis (Fødevarestyrelsen), Fødevarestyrelsen

aug. 2015 – aug. 2015

WSET Level 2 – Vin, Wine and Spirit Education Trust

maj 2020 – maj 2020

SPROG

Dansk – modersmål • Engelsk – flydende • Fransk – grundlæggende

PROJEKTER

Digital transformation i Restaurant Kadeau

jun. 2022 – jun. 2023

Koordinerede digital transformation med implementering af nye værktøjer og systemer. Projektet resulterede i **30% reduktion** i manuelle processer og forbedret datakvalitet på tværs af organisationen.

REFERENCER

Rasmus Kofoed

Chef, Geranium

rasmus.kofoed@geranium.dk, +45 69 96 34 56

Claus Meyer

Grundlægger, Meyers

claus.meyer@meyers.dk, +45 32 96 56 78

FRITIDSAKTIVITET

Gæstekok – Madkulturens Uge

jan. 2022 – dec. 2023

Deltager i det årlige madkulturarrangement med workshops og demonstrationer for **200+ deltagere** om nordisk madarv og bæredygtig madlavning.

Aktiv i brancherelevant fagnetværk og deltager i årlige konferencer

jan. 2020 – dec. 2023

Bidrog aktivt til foreningens strategi og netværksarrangementer for fagfolk inden for souschef og køkkenleder.