



# Heine Günther

Fra kokk til koder

## Profil

Med bakgrunn fra mat- og logistikk og en nylig fullført 2-års utdannelse som frontend-utvikler, er jeg klar for roller der jeg kan flette sammen denne varierte erfaringen med mine frontend-ferdigheter. Flere av mine tidligere kompetanser, som kreativ problemløsning, logistikk og evnen til raskt å bli med på prosjekter, krysser over til utviklingsfeltet. Gjennom mine erfaringer har jeg utviklet en grunnleggende tillit til mine kolleger, noe som er essensielt under pressede situasjoner. Motivert til å bli en verdifull del av et team, bringer jeg både tekniske ferdigheter og et unikt perspektiv til bordet.

## Utdanning

### Frontend-utvikling, Noroff

03.23 – 03.21

I min utdanning fikk jeg innføring i relevante bransjeverktøy som anvendes innen webutvikling.

### Bachelor ernæring, Atlantis MH

08.08 – 06.11

Bachelor i ernæring er et studium som gir ernæringsfaglig grunnkompetanse. Studiet inkluderer også helsekommunikasjon, og gir ferdigheter innen kostvurdering og veiledning i et forebyggende perspektiv.

### Kokkeskole, Karmsund/Godalen VGS

08.93 – 06.95

Grunnfag kokk/servitør og VK1 kokkelinje.

Sponstuveien 8, 1263 Oslo

heine\_gunther@hotmail.com

[www.linkedin.com/in/heine-günther](https://www.linkedin.com/in/heine-günther)

99114 767

## Erfaring

### Personlig prosjekt

03.23

Som nyutdannet frontend-utvikler har jeg prioritert å ha fokus på kodeferdigheter. Dette inkluderer arbeid med OpenAI API-integrasjon og jobbet aktivt med muligheter innenfor bransjen. Brenner for dette fagfeltet og ønsker nå å bidra inn i denne bransjen.

### Bjølsenhjemmet, Kokk (Logistikk)

09.11 – 12.20

Som ansvarlig for matlogistikk og innkjøp på et sykehjem med 130 beboere fordelt på 16 avdelinger, jobbet jeg selvstendig i et tverrfaglig team. Min rolle omfattet tett samarbeid med alle avdelingene for å sikre sømløs drift og tilfredsstillelse av beboernes ernæringsbehov. Jeg etablerte gode relasjoner med både leverandører og internt personell for å optimalisere innkjøpsprosesser og kostnadseffektivitet.

Min leder satte pris på min proaktive tilnærming. Dette gjorde meg til en pålitelig problemløser i teamet. Jeg ble sett på som en handlingsorientert medarbeider som var i stand til å drive prosjekter fra idé til implementering.

### Folkets Café, Kokk

06.11 – 08.11

Som den eneste kokken i oppstarten av Folkets Café, hadde jeg en integrert rolle i den daglige driften av kjøkkenet

# Kompetanse

## Faglig

Javascript	React
HTML/CSS	Bootstrap 5
VS Code	ChatGPT
Github	Logistikk

## Personlig

Strukturert	Inkluderende
Pålitelig	Imøtekommende
Lærevillig	Ansvarsfull
Selvstendig	Kommunikasjon

## Språk

Norsk - Morsmål
Engelsk - Flytende

## Om meg

På fritiden liker jeg å gjøre aktiviteter sammen med min familie. Vi liker å utforske nye steder, sykle og spille minigolf om sommeren, samt stå på ski om vinteren. I tillegg holder jeg meg oppdatert på nye teknologier og har nylig begynt å utforske AI og hvordan jeg kan interagere med det. Jeg har reist mye, både i forbindelse med jobb og på fritiden, noe som har gitt meg en bred kulturell forståelse og forsterket min tilpasningsevne og problemløsningskapasitet. Dette har hjulpet meg å navigere i forskjellige situasjoner, og jeg tar med meg disse verdifulle erfaringene i alle aspekter av mitt liv. Utover dette er jeg også en ivrig løper og landeveissyklist.

## Referanser

Oppgis på forespørsel

## Ekit, Lager/produkttesting

**06.05 — 01.08**

Jobbet med teamet på produkttesting og lagerstyring. Delvis Boston USA og Storbritania.

## Eidesvik AS, Forpleiningssjef (Stuert)

**04.99 — 09.05**

Min karriere har ledet meg til jobb over hele verden, spesielt offshore på seismikk- og supplybåter. I denne rollen håndterte jeg alle logistikkoppgaver knyttet til mat og husholdningsartikler og stod for matlagingen. Jeg hadde også personalansvar.

## Restauranter i Stavanger/Haugesund

**08.97 — 04.99**

Kokkeyrket er mangfoldig og stiller høye krav til en rekke ferdigheter. Disse spenner fra teknisk kunnskap i matlaging til bra kommunikasjon, planlegging og evnen til å prestere under press. Jeg har hatt gleden av å jobbe på restauranter som Harry Pepper, Phileas Fogg og Flor&Fjære. Dette yrket byr på mange utfordringer, som gjør det komplekst, men er også utrolig givende.

## CCC Catering, Kokkelærling

**08.95 — 08.97**

Som kokkelærling må man gjennom en rekke faser for å bli en fullverdig kokk, og denne perioden er tiden hvor man setter ut i praksis det man lærte på kokkeskolen under veiledning av erfarte kokker, hvor lærlingen får praktisk erfaring med matlaging og planlegging.