

HeltOpplagt®

på jobben

HELT OPPLAGT® PÅ JOBBEN:
Frisk frukt
Lettvint lunsj
Catering/overtidsmat
Luft som lønner seg



Innhold:

Leder	3
Klimanøytralitet	4
Take away eller to brødskeer til lunsj?	6
Lønnsomt å handle lunsjen i dagligvarebutikken?	8
Nytt bygg – nye muligheter!	9
Lunsjreferanser	10
There is no such thing as a free lunch	12
Helt Opplagt® Lunsj	14
Helt Opplagt® Catering	16
Smakspanelet tester	18
Helt Opplagt® Fruktkurver	20
Et eple er ikke et eple	22
Netcom: Vi kaster oss over fruktkurven	24
Fem om dagen	26
Helt Opplagts® fruktpakketeam	27
Ren luft	28
Advarsel! Kast ut luftfukteren	29
ITT Flygt: Helseplagene som forsvant	30
Luft som lønner seg	32
Helt Opplagt® Rent	34
Rett temperatur på jobben	35
Helt Opplagt® i nye lokaler	36
Distribusjon	38
Stolt samarbeid	39
Kurvfletting på Filippinene	39



For langtidsfriskhet!

Frisk frukt, sunn lunsj, overtidsmat, og ren luft med rett temperatur. I mer enn 27 år har vi arbeidet for økt trivsel, effektivitet og enda flere langtidsfriske mennesker i bedrifter og offentlig sektor på østlandet. Vi har hele veien hatt en jevn vekst, og er i dag drøyt 100 ansatte. Jeg er stolt av våre gode og lojale medarbeidere. Hos oss blir folk vanligvis i mange år. Det er bra både for miljøet internt og for kvaliteten på våre tjenester.

I 2011 fikk vi ferdigstilt vårt nye bygg på Bjørnholt, bygget spesielt for våre virksomhetsområder. Vi har med dette fått flotte vekstmuligheter, førsteklasses arbeidsforhold for våre ansatte, samt svært gode kvalitets- og hygienemessige forhold for våre tjenester. Vi vet dette vil komme våre kunder til gode i årene fremover. I denne utgaven av Helt Opplagt®-magasinet forsøker vi å formidle hva vi står for både hva gjelder tjenester, kvalitet, miljøfokus, og ikke minst i forhold til menneskers trivsel og utvikling både internt og eksternt.

Begrepet «Helt Opplagt® på jobben» har den senere tid fått mye oppmerksomhet. I dag er det flere virksomheter som ønsker seg inn under vår «paraply», både hva gjelder geografisk utbredelse og beslektede områder, som nettopp gjør deg: «Helt Opplagt® på jobben» og kanskje også litt hjemme...

Vi ser med spenning og forventning frem til årene som kommer og håper du som ansatt, kunde eller forretningsforbindelse vil være med på reisen videre.

Helt Opplagt® på jobben.

Hilsen

Ole Anders Aagaard
«Høvding»



Klimanøytralitet

Helt Opplagt® mener miljøet er viktig og ønsker å bidra der det er mulig – både i forhold til klima, natur, og i et sosialt perspektiv.

Helt Opplagt® administrerer, pakker, og frakter sine produkter uten å belaste miljøet. Bedriften benytter utelukkende miljøvennlige flettede gjenbrukskurver laget av en familie i fjellene på Filipinene.

Alle avdelinger kildesorterer avfall

All papp komprimeres og leveres til gjenbruk. Helt Opplagt® er stolte over å kunne returnere over ett tonn emballasje i uken, noe som vil bidra til å skåne miljøet tilsvarende.

Frukt som sorteres ut i den strenge kvalitetskontrollen, og som er fullt brukbar, gis til barnehager og organisasjoner som Fattighuset og Gatebarnas far. Frukt som ikke passer til dette, går til heste- og grisefor samt biogass.

Helt Opplagt® er medlem av Grønt Punkt, har EL-returavtale og har nå også inngått et samarbeid med ASKO og blir med i KINGII-ordningen.

Minst mulig CO2

Helt Opplagt® Gruppen er også en

CO2 nøytral virksomhet. Dette gjøres ved at det årlig lages klimaregnskap for virksomheten (i henhold til GHG-Protokollen) og kjøpes inn FN-godkjente CO2-kvoter for å kompensere for alle utslipp. Helt Opplagt® er stolte av å kunne støtte utviklingen av Norte III-B deponigassprosjektet i San Miguel-distriktet i Argentina slik at de reduserer klimagassutslipp gjennom oppsamling og produksjon av elektrisitet fra deponigasser. Bedriften reduserte sitt totale CO2 utslipp pr ansatt med 32% fra 2007 til 2009 og har som mål å redusere med ytterligere 20% i løpet av 2012. Tilnærmingen til klimanøytraliteten er i tråd med FNs retningslinjer i "kick the habit", en FN-guide for klimanøytralitet.

Fra 2011 fikk Helt Opplagt® nye og bedre muligheter til å tenke miljø. I forbindelse med at bedriften flyttet inn i nybyggede lokaler, har de lettere kunnet legge til rette for miljøtiltak. All oppvarming er basert på gjenbruk av energi fra forbrenningsanlegget på Klemetsrud. All kjøling til de 11 kjøle- og fryserommene gjøres med energigjerrig varmepumpeteknologi. På inneklimatekningen skiftes nær

20.000 filtre hvert år ute hos kundene. Miljøbelastningen ville blitt enorm dersom det årlig skulle blitt kastet 20.000 filtre. I stedet benyttes vaskbare filtre. Helt Opplagts® serviceteknikere reiser ut til kundene med rene filtre og returnerer med skitne filtre som vaskes i den nye vaskehallen, som deretter igjen benyttes hos deres kunder. År ut og år inn, omtrent som med panteflasker.

En drøm om el-bil

Helst ville Helt Opplagt® brukt elektriske biler til service og varedistribusjon, og i det nye bygget på Bjørnholt er det allerede forberedt for dette med ladekontakter for elektriske biler. Elektriske biler for varetransport finnes det imidlertid ikke gode løsninger på ennå, så foreløpig benytter Helt Opplagt® best mulig tilgjengelig teknologi, som gir lave emisjoner og minst mulig utslipp av støy. For å oppnå dette, er alle egne biler relativt nye, og alle har partikkelfilter. Helt Opplagt® jobber kontinuerlig med å finne smarte løsninger som sparer ressurser og miljø.

Kortreist Eplemost fra Askim Frukt –og Bærpresseri

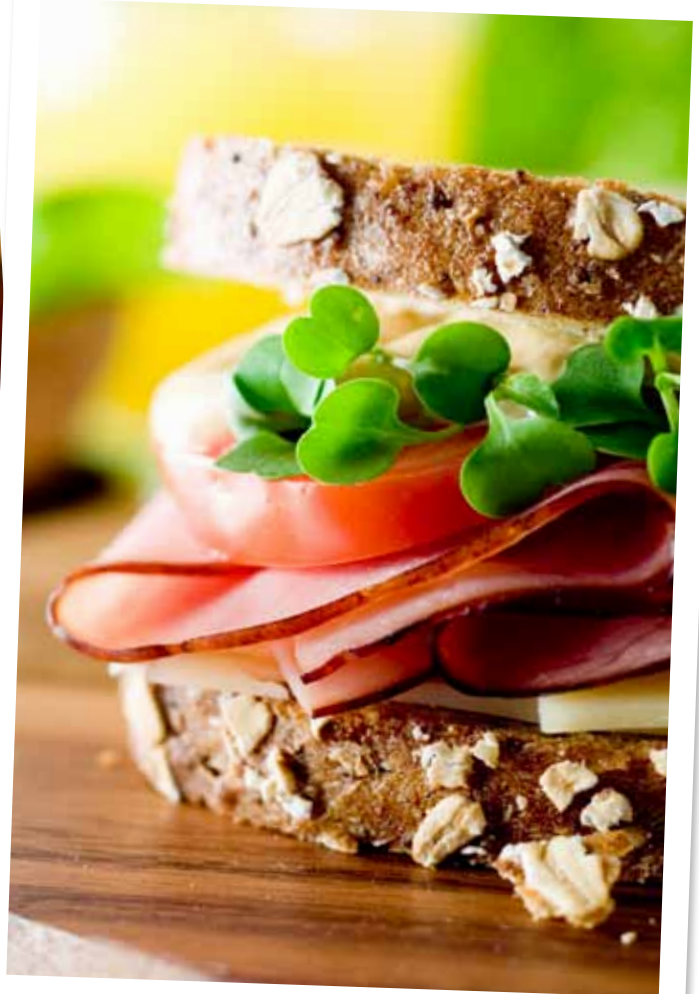
De første gylne dråpene Eplemost ble tappet i et kjellerlokale i Askim høsten 1936. Den gang kalte man den Epledrikk, senere fikk den navnet Eplemost. Eplemosten har i snart 76 år vært det mest populære produktet som fremstilles ved den lille saftfabrikken i Askim. Saften fremstilles av friske, modne, norske epler som presses kun om høsten. Saften filtreres og tappes

på glassflasker. Askim Frukt- og Bærpresseri bruker glass fordi det bevarer smaken best. Glassflasken er designet i 1967 og er klassisk, tidløs og etterspurt. Flaskene brukes om igjen og det er kundene veldig fornøyde med. Eplemosten fra Askim Frukt- og Bærpresseri er saft fra epler rett på flaske, uten sukker og tilsetningsstoffer. Det er ikke rart det smaker friskt og

godt! Gylden Eplemost fra Askim Frukt- og Bærpresseri inngår i Helt Opplagt® lunsjen.







Take away eller to brødskeer til lunsj?

Forskjellen er fem kilo i året – på ett måltid i uken

Hva slags lunsjmat gir best energi på jobben? Vi ba klinisk ernæringsfysiolog Laila Dufseth analysere en vanlig brødlunsj ved siden av tre populære hurtigmat-alternativer. Resultatet er interessant, men ikke særlig overraskende...

Mer enn fett nok med pøselunsj 1 gang i uken

Det er forhåpentligvis ikke mange som spiser pølser og pizza til lunsj hver dag. Derfor har vi regnet på et mer realistisk alternativ, nemlig at vi spiser hurtigmat til lunsj en gang i uken. 2 grillpølser i brød til lunsj (en med rekesalat) en gang i uken vil i løpet av et arbeidsår på 48 uker utgjøre 50.064 kcal (kalorier). 2

brødskeer; en med kokt skinke og en med makrell i tomat gir 15.408 kcal. Pøselunsjen gir 60,2 gram fett mens brødlunsjen bare inneholder 16,2 gram fett. Litt skjematisk kan en si at 1 kg kroppsvekt utgjør ca 7000 kcal.

Velger du pøselunsjen en gang i uken, så vil du legge på deg 5 kg i løpet av et år, med mindre du reduserer kaloriinntaket resten av dagen, eller

trener ganske hard kondisjon i cirka 70 timer. På samme måte vil du gå ned 5 kg hvis du skifter ut en ukentlig pøselunsj med et par brødskeer.

To små runde pizzaer eller to skiver med makrell i tomat

Spiser du 2 små runde pizzaer til lunsj (310 gram) så får du i deg 711 kalorier. Lunsj av 2 brødskeer med makrell i tomat gir 346 kalorier, altså omtrent

halvparten. Kalorier er én side av saken, forskjellen på disse to lunsjmåltidene en gang i uken i 48 uker utgjør ca 2,5 kilo kroppsfett i løpet av et år. Like viktig er forskjellen i type fett. Fiskefettet du får fra makrell i tomat er gunstig fett med omega 3 fettsyrer. Dette er fettsyrer vi ikke får i oss fra andre matvarer. Omega 3 er gunstig for slimhinnene, mot betennelser og infeksjoner, og forebygger hjerte- og karsykdommer. Myndighetene har i mange år anbefalt at vi skal ha mindre fett totalt, men mer av det gunstige fett som er umettet; enten gjennom f.eks planteoljer som raps eller oliven med enumettet fett, eller gjennom fisk som har flerumettede oljer. Spiser du en klementin eller appelsin til din makrell i tomat-lunsj får du en stor dose C-vitamin på kjøpet.

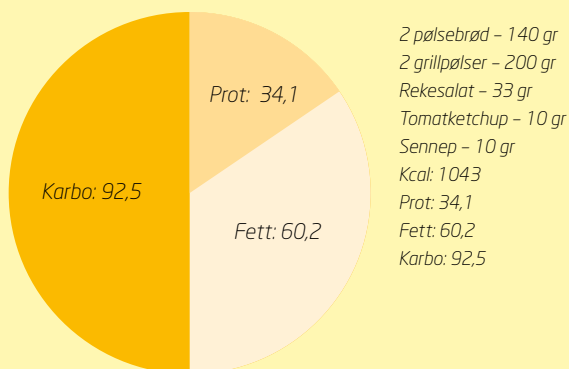
Mat som gir god energi eller tomme kalorier

Variasjon er viktig, sier Laila Dufseth. (Over)vekt er bare én effekt av maten vi spiser. Hurtigmat inneholder gjerne en høy fettandel og det som kalles «tomme kalorier». Mat med høy andel av fett og sukker gir mindre av andre viktige næringsstoffer. Dermed er disse matvarene lite lønnsomme om en ønsker å holde et effektivt nivå gjennom arbeidsdagen. Hurtigmat er selvsagt greit av og til. Det er ikke det vi spiser av og til som gjør oss trøtte og dvaske. Et viktig poeng med brødlunsj er at du får variasjon hver dag. Spiser du leverpostei får du mye vitamin A, makrell i tomat gir mye D vitamin

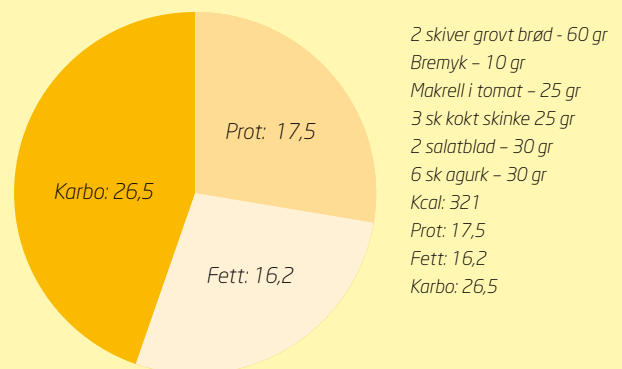


og omega 3 fettsyrer. Spiser du en sitrusfrukt eller bruker litt ekstra paprika på osten så sikrer du deg en C-vitaminrik lunsj. For ikke å snakke om alle de nyttige stoffene som følger med om du spiser en salat med brød til. Variert brødlunsj gir deg de viktigste næringsstoffene. Nordmenn er et folk med en lunsjkultur fokusert mot brødmat. Med tanke på vekt og sunnhet kan vi tydeligvis være glad for akkurat det!

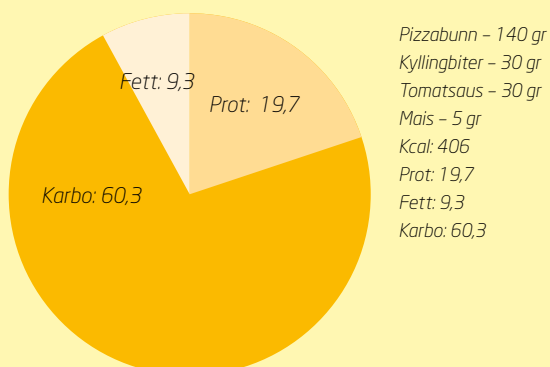
To grillpølser i brød, en av dem med rekesalat
Vekt 393gr



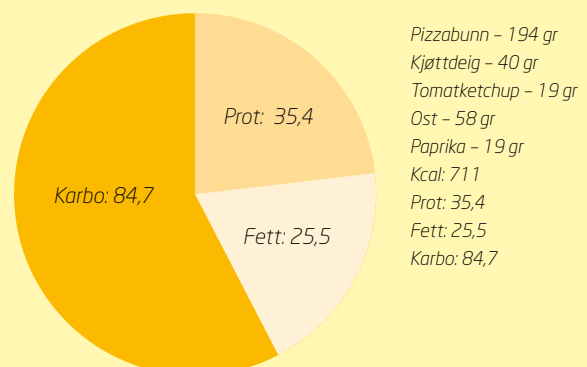
To skiver med makrell i tomat og kokt skinke
Vekt 180 gr



En calzone
Vekt 205gr



To pizzastykker
Vekt 310gr



Lønnsomt å handle lunsjen i dagligvarebutikken?

I mange bedrifter går ansvar for daglig lunsjinnkjøp på rundgang. Mange bedrifter ordner lunsj på denne måten for å spare penger. Denne tiden koster mer enn du tror.

Hva koster det å la en medarbeider ordne lunsj på vegne av alle?

Tenk deg at en person handler for hele bedriften hver eneste arbeidsdag. Kostnaden av tidsbruket varierer selvfølgelig avhengig av stilling, lønn og verdi på arbeidet vedkommende utfører. La oss se på tre eksempler der vi forutsetter at handleturen tar 45 min:

SELGER (kr 1700/time):

kr 1275/dag = **kr 25.500/mnd**

BILMEKANIKER (kr 800/time):

kr 600/dag = **kr 12.000/mnd**

RESEPSJONIST (kr 250/time):

kr 190/dag = **kr 3800/mnd**

Selv med rimeligste bruk av administrativt personell, betyr det likevel at firmaet bruker nesten kr 50.000 per år på å handle, i tillegg til maten. Mens resepsjonisten er i butikken vil kanskje selger eller mekaniker bruke tiden sin på å svare på innkommende telefoner fremfor å utføre inntekstgivende arbeid. Reell årskostnad vil derfor være langt høyere.

Hvis du regner på dette i egen bedrift, vil du sannsynligvis komme frem til at å handle selv ikke lønner seg.



Tidsbruk ved en gjennomsnittlig handletur i dagligvarebutikken:

- Grue deg til å gå ut, lage handleliste og kanskje spørre kolleger hva de skal ha, kle på deg og forlate kontoret 5-10 min
- Gå/kjøre til butikken 5-15 min
- Finne varene, gjøre innkjøp 5-10 min
- Stå i kø i kassen, betale og legge varene i pose 5 min
- Gå/kjøre tilbake til kontoret 5-15 min
- Sette varene på plass i hyller og kjøleskap 5 min

• **SUM handletur til dagligvarebutikken 30-60 min**

Åpner for **nye muligheter!**

De nye lokalene på Bjørnholt rommer også et råflott kjøkken som åpner for mange nye muligheter for Helt Opplagt®. Høsten 2012 ble staben på kjøkkenet styrket med ny kjøkkensjef. Emil Moberg har jobbet som kokk og sous chef på flere av Oslos beste restauranter og skal utvikle kjøkkenet i årene fremover.

Helt Opplagt® catering

HELT OPPLAGT® PÅ FAT er et lunsjkonsept der det aller meste er tilrettelagt på forhånd, levert ferskt og friskt. 50 rullende menyer sørger for god variasjon. Et tidsbesparende og lønnsomt alternativ til å handle mat i butikken. Passer best fra ca 10 personer og oppover.

HELT OPPLAGT® OVERTIDSMAT. Nå tilbyr Helt Opplagt® et godt utvalg av sunne og gode porsjonspakkede retter som kan varmes i mikrobølgeovn, til en svært gunstig pris.

HELT OPPLAGT® VARM LUNSJ. Mange av Helt Opplagts® kunder ønsker et varmt innslag i lunsjen.

HELT OPPLAGT® PAUSEMAT Vi lager et utvalg av snacks så dine møtedeltakere har noe å tygge på i pausen.

HELT OPPLAGTS® FERDIGSMURTE baguetter og snitter er utmerket møtemat. Skal du arrangere seminar eller holde kurs?

HELT OPPLAGT® LEVERER NÅ OGSÅ BAKEVARER. Velg fra et bredt sortiment av kaker og andre bakevarer.

HELT OPPLAGTS® SESONGMENY består blant annet av variert julemat i desember.

TA KONTAKT FOR UTVALG OG PRIS.



Lunsj- referanser

Noen historier om Helt Opplagts® lunsjsuksess.





Marit og Sigrid er ansvarlige for drift av våre proffkantiner.

Brann- og Redningsetaten v/Kristine Ørmen

Lunsjfavoritten:

– *Vafler og varmmat fredager.*

Brann- og Redningsetaten i Oslo Kommune har hatt betjent kantineordning fra Helt Opplagt® siden oktober 2008. De er ca 35 personer og ordningen er et spleiselag mellom bedriften og de ansatte. Kristine Ørmen i Brann- og Redningsetaten har følgende å si om ordningen:

– Vi ønsket å etablere en lunsjordning for de ansatte for å ha en felles møteplass til fast tid hver dag. Vi jobber i flere etasjer og synes det er viktig at vi kan møtes på tvers av avdelinger, etasjer og arbeidsoppgaver i alle fall en gang om dagen.

– Etter en anbudskonkurranse i 2008 falt valget på Helt Opplagts®

kantineløsning, som ble veldig positivt mottatt hos de ansatte. Nå har vi hatt løsningen noen år og det er aldri noen som melder seg ut av ordningen så sant de ikke slutter! Kantinevertinnen er også med på å gjøre dette til en topp tjeneste, hun er kjempeflink!

– Vi har også sett at ordningen er viktig for arbeidsmiljøet. Vi tror det er viktig å møtes å snakke om andre ting enn bare jobb, og at man samles og kommer i kontakt med kollegaer som jobber i andre etasjer og avdelinger som man ikke ser ellers i løpet av dagen. Det er viktig med et felles avbrekk i løpet av dagen.

– Kort oppsummert er vi veldig fornøyde med valget vi gjorde, Helt Opplagt® er en god leverandør!

Selvbetjent lunsj hos Carrier Refrigeration Norway AS v/Grete Jansson

Lunsjfavoritten:

– *Syltetøy og gulost! Det er krise hvis det er tomt! Egg er også veldig populært.*

Carrier Refrigeration Norway AS har hatt lunsjkurver fra Helt Opplagt® siden september 2009. De er ca 25 personer og utgiftene deles mellom bedriften og de ansatte. Grete Jansson i Carrier har følgende å

si om ordningen:

– Vi ønsket å etablere en lunsjordning for å slippe at alle løper ut og kjøper seg mat, og for å samle alle sammen til en felles pause. Tidligere spiste alle til forskjellige tider. Det er hyggeligere nå som vi samles og kan prate om forskjellige ting. Det er viktig!

– Vi er fornøyde med ordningen, Helt Opplagt® er en bra leverandør!

Fiskars Norway v/Inger Westerlin.

Lunsjfavoritten:

– *Varmmaten! Vi er også veldig heldige med vertinnen vår som er kjempeflink til å lage litt ekstra ut av det vi har tilgjengelig. Det kan være omeletter, salater o.l.*

Fiskars Norway har hatt betjent kantineordning fra Helt Opplagt® siden februar 2011. De er ca 40 personer og ordningen er et spleiselag mellom bedriften og de ansatte. Inger Westerlin hos Fiskars har følgende å si om ordningen:

– Vi har en veldig fin kantine og har bestandig hatt en kantineløsning. Tidligere har vi hatt en egen ansatt som ordnet lunsj for oss, men når hun sluttet måtte vi se oss om etter en annen løsning. For oss er det fint å slippe ansvaret, at Helt Opplagt® styrer kantinen og sørger for vikar ved sykdom, ferie osv.

– Lunsjpausen betyr veldig mye for arbeidsmiljøet da vi får et lite avbrekk og kan treffes og snakke om andre ting enn jobb. Vi er delt opp i 2 puljer, så det er en utfordring å få dette til å fungere, men det har gått veldig fint. Maten fordeles fint slik at alle får det samme tilbudet uavhengig av om de spiser først eller sist.

– Helt Opplagt® oppfyller alle krav og ønsker vi har til en leverandør.



There is no such

thing as a free lunch

Hver dag samles hundretusener rundt lunsjbordet for å spise brødsiver sammen med kolleger. Mange bedrifter har lunsjordning for sine medarbeidere og trekker et månedlig beløp av nettolønnen. Vi har snakket med revisor Lars Ole Spitalen og Skatteetaten om lunsjpraksis og lønnstrekk.

Reglene: retningsgivende, ikke entydige

Reglene finnes, men de er verken dekkende eller klare. Å servere gratis lunsj til de ansatte regnes i utgangspunktet som en fordel som de ansatte må betale skatt av. Så langt er det hele greit. Går vi nærmere inn i regelverket oppdager vi at den ene regelen motsier den andre. Ingen entydig eller detaljert regel er beskrevet. Det tar for mye plass å forklare motsetningene her. Vi forsøker heller å finne ut hva som er vanlig, og hva som må kunne anses som fornuftig i henhold til de retningsgivende reglene.

Skjønsmessig vurdering, 200 kroner er praksis

Jeg spiser mine brødsiver av solid, norsk kost på jobben; et par skiver med variert, vanlig norsk pålegg. Min arbeidsgiver trekker 200 kroner fra nettolønnen min hver måned. Er dette lovlig praksis iht regelverket, revisor Lars Ole Spitalen?
– 200 kroner i trekk på lønnsslippen er et beløp som etter vår erfaring kan sies å representere etablert, vanlig praksis.

Hva hvis min arbeidsgiver ønsker å spandere mer på sine ansatte og bestemmer seg for å trekke 50 kroner måneden i stedet?
– Regelverket legger opp til skjønsmessige vurderinger. Men en femtilapp i trekk for daglig lunsj på jobben er i konflikt med etablert praksis og hva som trolig kan aksepteres som et skattefritt gode. Derfor bør beløpet være høyere. En arbeidsgiver har anledning til å subsidiere lunsj til de ansatte, lunsjen skal ikke være gratis. Følg heller etablert praksis.

Rimelig velferdstiltak eller beskleden fordel

Hvis jeg skal smøre matpakke hjemmefra så vil prisen på den utgjøre

omtrent 200 kroner pr måned. Skattemyndighetene godtar dermed at bedriftene "sponser" merkostnaden som bedriften har med å handle inn og ordne lunsj, uansett om jeg spiser to eller fire skiver. Det er sympatisk, det sikrer et sosialt arbeidsmiljø og sparer husstanden for litt morgenstress. Dessuten forhindrer det at de ansatte bruker ekstra tid på å gå ut for å handle lunsj som de spiser ved pulten sin alene.

Hvor står disse satsene for hva som er akseptabelt, og hvor står begrunnelsen skrevet?

– Vi skiller her mellom rimelig velferdstiltak eller beskleden fordel. Å spare den ansatte for matpakkesmøring eller individuell lunsjhandling må kunne anses som en beskleden fordel som dermed ikke beskattes. Det vanskelige i denne saken er at praksis er etablert og godkjennes av skatteetaten i dag, men vi får ingen konkret veiledning i detaljer og fortolkning av regelverket når det gjelder satser.

Praksis som godkjennes i dag har altså etablert seg som en følge av mangel på klare regler?

– Ja, det stemmer. Vi kan bare si at dette synes å være dokumentert praksis i dag. Men vi kan ikke love at det holder for fremtiden. Vi kan heller ikke love at praksisen vil bli akseptert av skattemyndighetene i en konkret sak. Det er til syvende og sist arbeidsgiver som har ansvaret for å vurdere om subsidiert lunsj er skattepliktig eller ei. Det er imidlertid skattemyndighetene som har ansvar for å ta stilling til praksis og utvikling av regelverk.

Vi ringer skatteetaten

En skatteekspert tar telefonen. Vi presenterer oss og forteller at vi vil

skrive om reglene for lunsj og hva de ansatte skal betale selv, hvis arbeidsgiver tilbyr felles lunsjordning.
– Du finner informasjon om regelverket i lignings ABC

Eksperten hjelper oss helt inn til paragrafer og beskrivelser, online på nettet. Men vårt spørsmål besvares ikke godt nok i paragrafene, dermed spør vi igjen, helt konkret:
Hvis min arbeidsgiver trekker 200 kroner pr måned for at jeg spiser vanlig, norsk hverdagsmat til lunsj på jobben. Er dette lov i henhold til reglene?
– Ja, det er det

Er det forskjell på vanlig, norsk hverdagsmat til lunsj og på å leie inn en gourmetkokk som disker opp avanserte retter?
– Eh, øh, altså; jeg er ikke sikker...

Men arbeidsgiveren min har lov til å subsidiere min hverdagslunsj?
– Ja, det er lov.

Akkurat dette står ikke i lignings ABC som jeg leter rundt i nå, mens jeg snakker med deg. Det står heller ikke satser eller rammer for beløp som godkjennes. Kan jeg sitere deg på det dette med navn? Hva var navnet ditt sa du?

– Nei, det vil jeg helst ikke. Du må lese regelverket. Du kan også skrive til oss og be om en skriftlig uttalelse.

Takk for hjelpen!

Konklusjonen er at arbeidsgiver bør trekke (minst) 200 kroner pr måned pr ansatt for å servere lunsj til sine medarbeidere. Inntil «noen» tar praksis opp til vurdering og kommer frem til noe annet. Uansett, det er like billig som matpakka. Bare mye ferskere og bedre.

Helt Opplagt® Lunsj



Selvbetjente løsninger

HVERDAGSLUNSJEN™

GO'LUNSJEN™

SUPERLUNSJEN™

Sunn, god og variert norsk lunsj levert fersk og frisk hver dag før klokken 11. Brødet er bakt etter gamle håndverkstradisjoner. Vi varierer mellom ti sorter som er spesialbakt for Helt Opplagt® – uten tilsetningsstoffer. Velg mellom enkel Hverdagslunsj™, vår populære Go'lunsj™ eller luksuriøs Superlunsj™. Med 50 rullerende lunsjmenyer sørger vi for god variasjon. Ca. 6000 personer spiser Helt Opplagt®-lunsj hver dag. Våre lunsjkunder vet at vi er sertifisert etter IK-mat standarden, og hvor viktig det er å velge en sertifisert leverandør.

Proffkantine

– vårt fullservicetilbud for litt større bedrifter der vi tar oss av hele lunsjavviklingen. Dere kan bare komme og nyte!
Vi kan også tilby varmmat, og nystekte vafler, dersom det frister.
Hvis dere ønsker utfører vi gjerne rengjøring samt annet forefallende arbeid.

Helt Opplagt® på fat

– vårt nyeste lunsjkonsept der det aller meste er tilrettelagt på forhånd. Menyene baseres på det store utvalget vi leverer i Go'lunsjen™. Kjøtt- og fiskepålegg, ost, egg, grønnsaker og annet godt pakkes på fat. Drikke, smør og syltetøy kommer ved siden av. Fatene setter vi rett inn i kjøleskapet deres ved våre daglige leveranser.
I tillegg fyller vi på med de andre påleggene etter behov. Vi hjelper dere med å holde orden i kjøleskapet
– og hindrer således svinn!

FOR
UFORPLIKTENDE
PRØVE,
RING
0 23 46



Helt Opplagt®

catering



Helt Opplagts® gamle samarbeidspartner, Catering God Mat, som har levert de fleste bearbejdede produktene for Helt Opplagt®, har gått til ansettelse av ny kjøkkensjef etter at Kristian gikk av med pensjon i høst. Emil Moberg har erfaring fra flere av byens mer respektable hoteller og restauranter, og skal i tiden fremover bruke sine kunnskaper til å videreutvikle kjøkkenet vårt som nå lanseres i ny drakt: Helt Opplagt® Catering.

Emil har brukt tiden siden han startet til å se på de forskjellige produktkategoriene for å finne ut av hva som fungerer, og hva som kan forbedres. Hittil har han sammen med kokkene, Parminder og Ismael, innført nye oppgraderte påsmurt-, salat- og varmmatmenyer. Disse har

blitt meget godt mottatt blant kundene som har forsøkt dem.

Påsmurt

Hva er tanken bak den nye påsmurtmenyen?

– Når jeg leser forskjellige påsmurtmenyer rundt omkring er det svært mye som går igjen fra sted til sted. Det kan virke som at alle føler at man ”må” ha rundstykker med kokt skinke og ost, eller baguetter med reker og majones. Dette har sine naturlige årsaker i at det ofte er de samme, trygge påleggene kundene velger fra gang til gang. Ulempen er at det fort fremstår og oppleves som svært identitetsløst. Måten vi har løst dette på er å bruke de samme ideene, men gitt dem en liten vri, noe som gjør våre produkter unike. Ta for eksempel kyllingsalaten vår. Der man som oftest alltid ser kylling med karri har vi i stedet en blanding av majones og ekte gresk yoghurt, som vi smaker til med grovkvernet sort pepper og syltet estragon.

Hva er viktig med en påsmurtmeny?

– Et grunnleggende krav er at alle skal finne noe de

liker blant alternativene. Uansett om du foretrekker fisk, skalldyr, storfe eller lyst kjøtt skal du bli fristet av å lese vår meny.

Vi tilbyr også alle våre varianter både som fin eller grov type. Det er morsomt å se at trenden for tiden går mot å bestille mer og mer grovt brød. Det er ikke bare sunnere, men smaker etter min mening også best.

Salat

Hva har du gjort med salatmenyen?

– Det første jeg gjorde var å se på hvilke salattyper som har blitt brukt. Selv om salater som lollo og isberg er veldig gode, er det blitt mer og mer populært med såkalte babyleaf-salater. De små, crispy og smaksrike bladene fra for eksempel mizuna, red frilise og red bull er ikke bare utrolig pene å se på, men gjør seg også svært godt smaksmessig i de fleste typer salatblandinger. Vi bruker nå bare babyleafsalat, med unntak av cæsarsalaten vår som naturligvis ikke er komplett uten fersk, revet romanosalat.

Hvordan har forandringene blitt mottatt?

– Vi har brukt hele Helt Opplagt®-staben som prøvekaniner for å komme frem til produkter vi kan være fornøyde med og stolte av å sende ut. Det er gøy å se stoltheten hos kokkene når de gode tilbakemeldingene fra



Salater:

Grønn Salat

Babyleafsalat og friske grønnsaker med balsamicovinaigrette

Cæsarsalat

Romanosalat, kylling og bacon med cæsardressing

Pastasalat

Serveres med friske grønnsaker, skinkestrimler og pesto



kundene kommer inn. En av kundene som fikk prøve våre nye salater tredoblet sporenstrekts bestillingen sin. Når slikt skjer er det gøy å lage mat!

Varmmat

– Vi er også i full gang med å pusse opp varmmaten. Her er vi i ferd med å lage en meny som baserer seg på kun friske råvarer hvor alle retter er laget helt fra bunnen av. Jeg har jobbet på en tapasrestaurant under en spansk kjøkkensjef som lærte meg familieoppskriften på albóndigas (spanske kjøttboller) som strekker seg flere generasjoner tilbake. Jeg måtte love å ikke røpe den hemmelige oppskriften til noen. Det har jeg heller ikke tenkt til å gjøre, men det vil ikke si at jeg ikke kan servere den til våre kunder. Det krever kanskje litt tålmodighet å rulle 50 kilo kjøttboller for hånd, men du verden det er det verdt!

Hva er planene fremover?

– Forandringene hittil er bare starten! Vi skal nå ikke bare bruke tiden på å gi alle produktene våre et ansiktsløft, men også starte utviklingen av flere nye produkter. Blant annet våre helt egne påleggssalater.

I løpet av første kvartal 2013 lanserer vi også vårt nye konsept, porsjonspakket overtidsmat. Her vil vi bruke de samme hjemmelagede oppskriftene, men servere dem spesialtilpasset så det eneste kundene behøver å gjøre er å varme det i mikrobølgeovnen.



Baguetter:

BLT

bacon og tomat i selskap med frisk babyleafsalat

Italiensk ost&skinke

en vri på den klassiske ost og skinke, med spekeskinke og aioli

Tunfisksalat

smakt til med gresk yoghurt og persille

Roastbiff

serveres klassisk med rødløk og remulade

Foccacia:

Italiensk Salami

Siciliana-salami og kremost

Kyllingsalat

med sort pepper og estragon

Røkelaks

med snøfrisk og paprika

Rekesalat

med smak av dill, gressløk og sitron



Kvalitet, smak og behag:

Smakspanelet tester

Hver tirsdag møtes Helt Opplagts® smakspanel. Da skal frukt for neste ukes fruktkurver velges ut. Kun de beste fruktene slipper gjennom nåløyet.

Smakspanelet tester

Jan Geir, Jenny og Monica møtes og spiser seg gjennom alle sortene. Det er fast rutine, ingen frukter velges før de er prøvesmakt. Tirsdag er testdag.

Hva legger dere vekt på når dere velger?

Jenny: Det er mye som skal stemme, vi må teste hver enkelt frukt for å finne frem til riktige sorter og riktig sammensetning i kurven for hver uke.

Jan Geir: Kurvene skal ha variasjon, det

setter kundene pris på. Disse pærene er ikke så faste og gode som de vi hadde forrige uke, nå må vi velge enn annen sort. Forrige uke hadde vi blå druer, da var de helt på topp. I dag er skallet bløtere og de blå druene mangler den lille "knekken" som er så god, men de grønne er supre akkurat nå. Fredag kjøper vi grønne druer, det er helt opplagt!

Monica: Denne ananasen er helt perfekt, saftig, fin konsistens og passe

søt. Den tar vi i kurven neste uke. Det er en stund siden vi har brukt ananas nå, den gjør seg veldig godt i kurven. Vanligvis er vi litt forsiktig med frukt som krever spiseredskap, det enkleste for kunden er å ta en frukt i hånden uten å måtte bruke kniv. Men når den er så god, kan vi bruke den i superkurven.

Jenny: Denne melonen er virkelig nydelig, kjenn hvor godt den lukter også. Cantaloup melon har sin beste



sesong i januar og februar, dette er toppmåned for denne sorten fra Brasil. Den må vi ha med neste uke.

Jan Geir: Vi i smakspanelet har også litt ulik smak, ofte diskuterer vi oss frem til hva vi mener kunden vil foretrekke.

Kundens kvalitetskrav bestemmer

Hvordan velger dere frukt som er perfekt når den leveres?

Jan Geir: Vi vet hvordan frukten modnes og hvilke frukter som til en hver tid er best. Bananer modnes på bananmodneriet, perfekt modne bananer er utfordrende men kontrollerbart. Den har 4 modningsgrader og vi vet hvilken modningsgrad vi skal ha fredag for best mulig kvalitet når vi kjører ut mandag morgen. Kundene vil ha bananer som er gule, faste og ikke for søte og modne. Epler og sitrus er mer hardføre frukter, der må vi sikre at vi bruker sorter som har riktig sesong for best mulig kvalitet.

Her er hovedområdene som panelet tester når de velger frukt for neste uke:

- God smak
- Perfekt søt mot syrlig
- Fin farge
- Passe fast og moden i forhold til holdbarhet
- Riktig størrelse

Monica: På epler bruker vi ofte Fuji. Denne sorten fra Kina har toppsesong om vinteren og er en eplesort som kundene elsker. Golden er jevn, men kanskje litt kjedeligere. Granny bruker vi sjelden siden den er såpass syrlig, da velger vi heller Royal Gala.

Jenny: Denne røde appelsinen er litt tam i smaken, men de ser så fine ut med det oransje mot det røde. Vi bruker sjelden røde appelsiner (blodappelsiner), de er litt vanskelige å skrelle. Dessuten er den oransje appelsinen helt på topp nå, den er suveren og kommer fra Spania, kjempesøt og god frem mot påske.

Jan Geir: Utover våren kommer nektarinene, det er et populært vårtegn. For tiden bruker vi mest Conference pærer. Til våren går vi over til dessertpærer, de er søtere, mykere og saftigere. Frukt er sesongvare og alt må sjekkes.

Eksotiske innslag og fristende utseende

Jenny: Superkurven skal ha eksotisk innhold hver uke. Vi velger ulike frukter hver gang for at kunden skal oppleve kurven som variert. Det går i sharon, ananas, kiwi og noen ganger sherrytomater, knaskerøtter og plommer. Dersom vi plutselig får tilgang til et uventet parti av ekstra

gode plommer, da hender det vi endrer kurs. Det vet vi vanligvis ikke før samme dag, i en sesongbransje som dette kan variasjoner skje. Da gjelder det å handle raskt for å utnytte en god sjanse.

Jan Geir: Vi justerer størrelsen også, kunden vil heller ha 8-9 epler pr kilo enn 5. Vi må forsøke å velge frukt som gir flere enheter pr kurv, da får flere smake.

Monica: Fargespillet i ukens kurv er også viktig. Det skal være både rødt, gult, grønt og oransje. Kundene er opptatt av hvordan kurven ser ut, vi velger med øynene, og frukten skal alltid se fristende ut. Men det nytter ikke å levere frukt med pent utseende, hvis ikke smaken innfrir. Begge deler må stemme.

Jenny: Frem til kunden mottar kurven må vi sørge for at den er perfekt modnet. Når kurven er levert vil den oppføre seg som all frukt, det er en organisk vare som er sårbar for temperatur. Bananer og druer er mest ømtålige for varme, men det er sjelden noe problem. I mange bedrifter strømmer de til med en gang kurven ankommer. Alle skal ha en knaskende god frukt med en gang. Å levere frukt til bedrifter er en hyggelig jobb.

Helt Opplagt®

HVERDAGSKURVEN™



– perfekt for dere som ønsker å oppnå helsefordelen ved å benytte frukt og samtidig holde prisen på det minimale. Hverdagskurven består av tre ulike typer basefrukt, der det varieres mellom eple, pære, banan og citrus. Leveres i kurver à 6 kg, 9 kg og 15 kg.

RULLEK

– for dere som ikke kl
Varierer fra uke til uke
kurvtypene og kan le

SUPERKURVEN™



– vårt flaggskip, for dere som ønsker «alt»! Denne kurven finnes i to størrelser og består av henholdsvis 3-4 kg eller 5-6 kg frisk frukt som eple, pære, banan, citrus, druer. I tillegg toppes den av eksotisk frukt og sesongfrukt som plommer, nektariner, jordbær, kiwi, sharon, melon, samt knaskegrønnsaker, nøtter og tørkede frukter. Innholdet i kurven varierer fra uke til uke, og etter sesong og tilgang.

Frukt

KNASKEKURVEN™

– vårt nyeste tilskudd i kurvfamilien. Et sunt og spennende alternativ som er skapt for kos. Den inneholder epler, pærer, bananer, druer, minigulrøtter eller knaskerøtter, cherrytomater, reddiker, sukkererter og nøtter. Leveres i kurver à 5,5 kg og 8 kg.



KURVEN™

– larer å bestemme dere. e mellom de fire ulike leveres i to størrelser.

GO'KURVEN™

– vårt mest populære alternativ, da det er både rimelig, variert og spennende. Dere får friske fruktkurver bestående av epler, citrus, banan, pære, drue, plomme og nektarin, variert etter sesong og tilgang. I tillegg får dere en gang i blant knaskerøtter, cherrytomater eller eksotisk frukt som en hyggelig overraskelse. Leveres i kurver à 6 kg, 9 kg og 15 kg.



Et eple er ikke et eple



For å sikre kvaliteten i hver enkelt fruktkurv følger Helt Opplagt® strenge rutiner. Bare den aller beste kvaliteten er god nok for Helt Opplagts® kunder.

Frukt er levende varer, og må pakkes i kurv nærmest mulig leverings-tidspunkt for å være friskest mulig. F. eks. epler avgir etylengass som fremskynder modning på annen frukt i kurven, og derfor er senest mulig pakking avgjørende for fruktens kvalitet ved levering til kunde. Derfor pakkes all frukt som skal leveres mandag på søndager hos Helt Opplagt®. For levering de andre dagene pakkes frukten kvelden før. For å oppnå dette har Helt Opplagt® satset på lokal ungdom ledet av en voksen teamleder. I tillegg til å gi svært høy kvalitet på fruktkurven, er

dette også en hyggelig deltidsjobb og en fin introduksjon til arbeidslivet for bedriftens ca 20 fruktpakkere.

Hygiene

Alle ansatte som pakker hos Helt Opplagt® har tilgang på egen garderobe slik at alle kan benytte eget hygienisk arbeidsantrekk. Her er også dusjer, vaskemaskiner for arbeidstøy etc. Ansatte benytter også plastforklær, hårnett og engangshansker for å sikre optimal hygiene.

I den grad besøkende slippes inn i pakkeområdene, pålegges de å benytte plasttrekk over fottøy. Rene skotrekk

er plassert ved alle innganger og lokalet vaskes hver dag.

Innkjøp og inngående logistikk frukt

Majoriteten av frukten kjøpes direkte fra importør eller importeres direkte, slik at Helt Opplagt® har bedre kontroll på kvaliteten enn de fleste andre aktører i markedet.

Hovedinnkjøp gjøres med fysisk tilstedeværelse hos importør en gang pr uke, der frukten blir prøvesmakt og det foretas stikkprøvekontroller på kvalitet. Frukten blir levert til Helt Opplagt® i to til tre hovedleveranser



pr uke, samt evt tilleggssuppleringer. Også ved ankomst blir frukten kvalitetstestet med stikkprøver. Helt Opplagts® leverandører er tilknyttet WorldG.A.P (tidligere EurepG.A.P) som er et globalt samarbeidsprosjekt for å fremme et trygt og bærekraftig landbruk. Det er et samarbeid mellom produsenter, innkjøpsorganisasjoner og grossister. Frukten kan spores "tilbake til frøet", noe som sikrer kontrollen med både arbeidsforhold og kvalitet.

Kontinuerlig kontroll

Vårt pakketeam er godt trent i å kontrollere frukten og behandle den skånsomt. Når en dagligvarebutikk mottar fruktkasser kan du ofte se at kassene helles over i disken. Vi pakker en og en frukt, et bitte lite støt er alt som skal til før frukten tar skade. All frukt som ikke holder mål blir sortert vekk, utsortert frukt som er god – men ikke god nok for våre kurver, gir vi bort til organisasjoner som Fattighuset og Gatebarnas Far. Kurvene vi pakker i er av høy kvalitet. Vi henter de tomme kurvene ved neste levering.

Lagring

Helt Opplagt® har 11 kjøle-, frys-, og svalrom, og kan regulere temperatur tilpasset bruk og type vare. De fleste typer frukt (eple, pære, plomme, kiwi, citrus, drue osv) oppbevares på kjølerom (6-8°C). Bananer oppbevares på svalrom (ca 11°C avhengig av modningsbehov).

Frukten på riktig plass hos kunden

Vi leverer kurvene dit kundene vil ha dem. Mange bedrifter serverer frukten til de ansatte og plasserer den på kjøkken, i kantiner eller på kontorer. Hos andre vil de ha fruktkurvene i resepsjon og på møterom. Ofte foretrekker bedriftene en kombinasjon; ja takk, begge deler.



Tidlig ute for beste kvalitet

Klokken er fire om morgenen, Jenny Sundberg er på vei til Økern. Oslo sover, det er vinternatt og stille. Men hos Botolfsen er alle i full sving, tempoet er høyt. Ute er det mørkt og iskaldt. Inne er det passe kjølig, slik frukten helst vil ha det.

Hvordan vet du hva som er den beste frukten?

– Jeg har jobbet med frukt i ti år, da vet du forskjell på alle sorter, sesonger og hensyn som er viktig for kvalitet, farge, fasong og smak. Jeg kan frukt og vet hva kundene våre liker best. Det er veldig viktig å være til stede selv. Frukt er ikke en vare som er lik fra gang til gang, og de små nyansene er viktige i våre kunders preferanser. Derfor må jeg se med egne øyne, og smake selv. Dessuten gjelder det å mase på gutta for å få den beste frukten.

Hvordan er gangen i ukens frukthandel?

– Botolfsen får bestilling fra smakspanelet hver tirsdag. Da har panelet valgt sammensetning og sorter for neste ukens fruktkurver. Hver torsdag ettermiddag reiser jeg hit for å gjennomgå leveranse, kvantum og riktige sorter. Da forsikrer jeg meg om at vi vil få riktig frukt i henhold til det vi har bestilt. Fredag morgen er jeg på plass ved 4-5 tiden. Da må jeg være tidlig ute for å få det beste utvalget. Sammen med Leif eller en av gutta, plukker jeg ut de kassene som ser best ut i størrelse, farge, fasong og smak til våre kurver. Søndag ettermiddag er jeg her igjen for å sjekke kvaliteten på neste levering som er mandag. Vi pakker kurvene om kvelden og kjører ut frukten til kundene dagen etter.



NetCom:

Vi kaster oss over fruktkurven

Netcom forsyner 500 medarbeidere med frisk frukt to ganger i uken. Når sjåføren fra Helt Opplagt® kommer, tar det ikke lang tid før folk samler seg rundt kurvene for å få en deilig, frisk frukt, sier Seniorutvikler Jan Skramstad i Netcom.

Lyspunkt i hverdagen

- Vi har fått frukt på jobben siden 2002. I starten opplevde vi det som et signal om at ledelsen satte pris på oss. I dag tar vi vel frukten mer som en selvfølge, den har blitt en positiv del av hverdagen.

Hva betyr frukten for arbeidsmiljøet?

– Frukt på jobben bidrar til å holde trivselen oppe. I denne etasjen får vi fire kurver, de spises helt tomme to ganger i uka. Det forteller hvor populært det er. Dette er et miljø med velutdannede mennesker som er bevisst på hva de spiser. Når frukten kommer to ganger i uken samler vi oss rundt kurvene for å plukke den beste frukten. Og når kurven inneholder eksotiske innslag har vi ofte diskusjon om hva fruktsorten heter.

Trivsel og helse på jobben

Hvorfor valgte ledelsen å spandere frukt på medarbeiderne?

– Ledelsens motiv er trivsel og helse på jobben. De ser at folk opplever det som noe positivt. Dessuten er det sunt, vi får C-vitaminer og god energi. Jeg tror frukten erstatter usunt godteri for mange av oss.

Hvilke behov dekker frukten?

– Jeg bruker frukten som mellommåltid mellom frokost og lunsj, og mellom lunsj og middag. Lett tilgang gjør at jeg får i meg mer frukt enn jeg hadde gjort ellers. Jeg går forbi kurven og tar et eple eller en appelsin, det er enkelt når tilgjengeligheten er så god. Du får kjøpt frukt i kiosken her nede, men der har de pølser og søtsaker også. Jeg hadde sikkert spist mindre frukt og heller kjøpt pølser hvis vi ikke hadde hatt frukt på jobben.

Presis og punktlig med høy kvalitet

Hvordan er Helt Opplagt® som leverandør?
– De kommer punktlig med kurvene



to ganger i uken. Frukten i kurvene holder høy kvalitet.

Hva liker dere best i fruktkurven?

– Vi setter mest pris på den frukten vi ikke trenger redskap for å spise. Når vi får knaskerøtter forsvinner de først. Så går de stenfrie druene unna, de er veldig gode. Deretter forsvinner appelsinene og bananene og så resten. Det er så deilig å ha frukt på jobben.



Fem om dagen

Myndighetene anbefaler fem porsjoner frukt og grønt per dag. Frukt på jobben bidrar til at du får i deg det du trenger. Vi spurte ernæringsfysiolog Laila Dufset hva frukt betyr for kropp og helse.

Lett tilgang gir mer fruktspising

Hvordan kan vi sørge for nok frukt?

– For mange er denne anbefalingen enkel, for andre er den nærmest uoppnåelig. Tilgjengelighet er viktig. Når du har lett tilgang til frukt og grønt i hverdagen, er det enklere å fordele porsjonene utover dagen. Dessuten blir du minnet på frukt når du ser fruktkurven. Medarbeidere som har mulighet for å forsyne seg av en fruktkurv flere ganger i løpet av dagen, har naturlig nok bedre mulighet for å få i seg flere av de 5 porsjonene enn de som må huske å ta med selv eller gå ut for å kjøpe.

Hva betyr 5 om dagen i mengde?

– Helsedirektoratet, avdeling for

ernæring anbefaler at vi bør spise 750 gram frukt og grønt per dag. Det tilsvarer 5 porsjoner à 150 gram. Hvis en bedrift med 10 ansatte bestiller to 9-kilos kurver per uke, innebærer det at hver ansatt i gjennomsnitt får i seg 360 gram frukt per dag. Da har du dekket halvparten av behovet før du kommer hjem fra jobb. Det gjør det mye lettere å være sikker på at du får i deg alt du trenger.

Hvorfor anbefaler myndighetene fem om dagen?

Anbefalingen bygger på grundig dokumentasjon som kort sammenfattat ser en klar sammenheng mellom høyt

inntak av frukt og grønt og lavere risiko for sykdommer forbundet med livsstil. Det er særlig sykdommer som hjerte- og karsykdommer, kreft, diabetes og overvekt hvor det finnes god dokumentasjon for at et høyt inntak er gunstig. Dette mener man skyldes en rekke faktorer i de nevnte matvarene, som vitaminer og mineraler, fiber, lite kalorier og ikke minst ulike antioksidanter som man stadig ser en større betydning av. Men også når det gjelder generell helse, motstand mot infeksjoner, konsentrasjon i hverdagen osv, mener man at et sunt kosthold med fokus på frukt og grønt har mange positive effekter.

Friskt, sunt og Helt Opplagt® fruktpakkketeam

Under Helt Opplagts® miljøforskrifter ligger også det å ha en sunn sosial profil. Helt Opplagt® ønsker med dette å være en viktig støttespiller og bidragsyter i nærmiljøet. En stor del av det er å tilby arbeidsplasser og arbeidstrening til ungdommer i bydelen. Fruktpakkketeamet består utelukkende av lokal ungdom som jobber på kveldstid. Helt Opplagt® er glade for å kunne tilby ungdom en ekstrajobb ved siden av skolegang/studier, samt bidra til å gi dem en trygg og ryddig inngang til arbeidslivet. Denne modellen gir også mulighet til pakking kvelden før aktuell leveringsdag for best mulig holdbarhet.



Tre fruktpakkere om Helt Opplagt®:



RIKKE BERGER

Alder: 15

Skole: 10. klasse, Hauketo skole

– Å jobbe hos Helt Opplagt® er veldig bra. Jeg synes det er en bra jobb å ha. Det er gunstige arbeidstider, bra betalt og veldig sosialt. Jeg har blitt kjent med mange nye mennesker etter at jeg begynte.

Favorittfrukt: – Klementin



KRISTIAN LYSEGGEN

Alder: 17

Skole: 2. klasse, Bjørnholt vgs

– Vi har det veldig morsomt på jobb! Jeg føler at det er et bra arbeidsmiljø. Vi på frukt er nesten som en stor familie der alle er veldig hyggelige mot hverandre.

Favorittfrukt: – Sharon. Det er en frukt jeg lærte å kjenne da jeg begynte her. Kjempegod!



JULIE WOLD

Alder: 17

Skole: 2. klasse, Lambertseter vgs

– Jobben min er kjempebra! Det er en veldig tilgjengelig deltidsjobb. Jeg bor nærmere og kommer meg veldig lett på jobb. Det er deilig å gjøre noe helt annet enn skole. Og så er det noe litt annerledes sammenlignet med f.eks. en butikkjobb.

Favorittfrukt: – Klementin

Ren luft med rett temperatur



Kopimaskiner og laserskrivere:
Like farlig som sigarettøyk

Luftige fakta

- Luftfukter gjør ofte luften verre og bidrar bare til dårlig inneluft.
- For å fjerne følelsen av tørr luft må svevestøvet reduseres med minst 50%
- I løpet av de siste 30 årene er det kommet ca 60.000 nye stoffer i vår hverdag
- Mange av de nye stoffene finnes i kontormiljøer i form av bygningsmaterialer
- Mesteparten av forurensningen i et kontormiljø kommer innenfra, og må fjernes innenfra
- Luftrensutstyr som ikke vedlikeholdes er like ubrukelig som mat utgått på dato
- Svevestøv er som glidefly lastet med søppel

I en stor undersøkelse foretatt av Queensland University of Technology viser det seg at kopimaskiner ga fra seg store mengder skadelige partikler. Det er snakk om mikropartikler som inneholder carbon, jern og kobber. Disse små partiklene setter seg i lungene og forårsaker skader på linje med det man kan pådra seg fra sigarettøyk. I tillegg gir dette utstyret fra seg papirstøv. Papirstøv gjør at

luften oppleves som tørr og ubehagelig. Testen inkluderte også andre deler av typisk kontorinventar. Skriveren viste seg å være den viktigste synderen når det kom til skadelige partikler i kontormiljø. I løpet av vanlig kontortid ble konsentrasjonen av farlige partikler i luften hele fem ganger høyere enn ellers på døgnet. Spesielt nye tonerkassetter og grafikktonge utskrifter førte til store utslipp.

«Helt Opplagt® på jobben» har løsningen

Helt Opplagt® på jobben løser denne problemstillingen på en effektiv måte, uten store inngrep eller byggetekniske endringer. Stopp den skadelige forurensningen som kopimaskiner og laserprintere tilfører, før den sprer seg i lokalene.

Advarsel:

Kast ut luftfukteren!

Myter kan sitte hardt. Myten om at luftfukter gir bedre luft er en av de seiglivede. Har du en luftfukter kan du like godt hive den ut med en eneste gang, den vil antagelig bare gjøre vondt verre. Hvis du synes at luften er tørr: rens luften! Opplevelsen av tørr luft har ofte med helt andre ting å gjøre.

Tørr luft er ikke tørr, den bare kjennes sånn

Følelsen av tørr luft oppgis som viktigste årsak til hodepine, slapphet, tørr hud osv. Når folk klager over tørr luft, er årsaken egentlig at luften er forurensset av for mye svevestøv som irriterer slimhinnene. Mange går til innkjøp av luftfukter mot den tørre luften. Problemet er at de fleste norske kontorbygg sliter med for høy luftfuktighet, ikke for lav. Men folk forveksler tørr luft med forurensset luft. Det er svevestøvet som gir opplevelsen av tørr luft. Er luften ren kjenner de færreste forskjell på høy eller lav luftfuktighet. En luftfukter vil i beste fall gi for høy luftfuktighet inne, i verste fall skape grobunn for bakterier og soppvekst.

Et offentlig bad klaget på tørr luft

Få steder har høyere luftfuktighet enn et bad. Lederen på et av de større badene i byen ringte oss og klaget på luften. Han hevdet at luften var så tørr at han fikk hodepine og følte seg trøtt og uopplagt. Med en luftfuktighet på

nærmere 80% i anlegget, var det definitivt ikke tørr luft som utgjorde problemet på mannens kontor. Men på kontoret hans fant vi tonnevis av papir og en kopimaskin som ble flittig brukt. Der lå problemet, svevestøvet var roten til alt vondt. Mannen kjøpte luftrensere og fikk et nytt liv.

Tørt kontor - til damp og skodde fra havnebassenget?

En kunde med kontor på Aker Brygge fortalte at de ansatte klagde over tørr luft. Noe måtte gjøres. Da vi kom på besøk så vi tåkedamp sive forbi kontorvinduene. Har du kontor ved sjøen, så har du ikke problem med tørr luft. Det bare føles sånn. Det hektiske kontormiljøet fikk luftrensere plassert på riktig sted i lokalet, og vips var plagene borte.

Fare for kondens, muggsoppvekst og bedre vilkår for husstøvmidd

Dette er i praksis det du bidrar til med en luftfukter. Folk med tørre, såre

øyne klager over tørr luft om vinteren. Årsaken er oftest svevestøv. Folk med eksem klager over forverring om vinteren. Årsaken kan være at de har det for varmt. Luftfukter anbefales ikke under noen omstendighet. Tilfører vi luften fuktighet er sjansen stor for at det oppstår muggsopp. Det er helseskadelig. Når soppen dør blir den til støv som er like giftig som muggsopp i levende form. Problemet er et annet sted og luftforurensning og svevestøv er de største fiendene.

Luftfukter er ikke løsningen

Forskningsmiljøet er enig om at luftfuktere kun bør brukes til bevaring av visse, ofte gamle kunstgjenstander og antikviteter. Luftfuktere er ikke noe for mennesker. Selgerne og leverandørene av luftfukterne er gode på markedsføring, de lar myten leve videre. Det er ikke lett å få med seg alle motargumentene. Men nå vet du bedre: Følelse av tørr luft har ikke noe å gjøre med at luften er tørr. Og luftfukter er sjelden løsningen!

Vedlikehold – en viktig del av vårt servicetilbud

For at luften i kontorarealene skal være av god kvalitet og oppfattes som behagelig å oppholde seg i, er det viktig med regelmessig vedlikehold på de installasjonene som er gjort. Godt vedlikehold sikrer et godt inneklima. Helt Opplagt® gjør i dag regelmessig vedlikehold på ca 1 200 anlegg. Våre dyktige medarbeidere utfører daglig service og vedlikehold på luftrenserne og varmpumpeutstyr. Uten regelmessig vedlikehold vil utstyret slutte å gjøre den jobben det

skal, nemlig sikre et stabilt og godt inneklima. Uten dette vedlikeholdet vil filterne i luftrenserne slutte å absorbere svevestøvet. Resultatet er at støvet blir virvlet rundt i lokalene og kvaliteten på inneluften blir dårlig. Kjølerne og varmpumpene gir ikke den effekten de er ment å gi, nemlig å gi en god og behagelig temperatur i lokalene, hele året. Derfor legger Helt Opplagt® stor vekt på å ha de dyktigste medarbeiderne til å utføre dette viktige arbeidet.

ITT Flygt: Helseplagene som forsvant

Varme, kvalme og hodepine plaget mange av de ansatte. En analyse med forslag til enkle, gjennomførbare løsninger forandret arbeidsdagen for 50 mennesker. Ingen klager lenger over eksos, vond lukt eller helseplager fra inneklimaet. Logistikksjef Morten Søråa og HMS koordinator Tore Habberstad forteller ITT Flygts inneklima-historie.

Om ITT Flygt AS

Antall ansatte: 50

(100 på landsbasis)

Kontorarealene:

ca 2300 kvm over 3 etasjer
(Kontorarealene utgjør ca. 1000
kvm, resten er service og lager)

ITT Flygt AS jobber med væske-
håndtering, hovedområdet
er kommunalt avløp, industri,
landbruk og entreprenører.
Selskapet leverer løsninger
som forbedrer miljøet gjennom
håndtering av ulike former for
avfall, som kloakk. Selskapet har
amerikanske eiere og hovedkon-
toret ligger i Stockholm.

ITT Flygt er verdens største
virksomhet i sin bransje, og er
representert i de fleste land.
Virksomheten har operert i
Norge siden 1966.



En enkel analyse av problemene

Hva var bakgrunnen for å gjøre noe med luften?

– For et par år siden var ITT Flygt midt i en ombyggingsfase med full renovering av kontorlokalene. Dermed passet det veldig godt da Ole Reidar Westby fra Helt Opplagt® kontaktet oss for å presentere sine løsninger for ren luft og inneklima. Vi hadde fått mange klager fra de ansatte gjennom en årrekke. Varme, kvalme og hodepine var hovedproblemene. Vi ville skape et godt arbeidsmiljø hvor de ansatte følte seg vel og opplevde inneklima som noe positivt og bra. Tilfredse og effektive medarbeidere var målet vårt.

Hva var årsaken til plagene?

– Helt Opplagt® foretok en enkel men grundig analyse, vi måtte i korte trekk gjennomføre tiltak på fire områder;

- Friskluftsinn tattet var plassert ved trafikkert område med mye eksos
- Kopimaskiner og printere i gangene skapte mye støv og skitt
- Kjøleanlegget fungerte for dårlig
- Lukt fra bilvaskefirma i etasjen under skapte plager i resepsjonsområdet

– Vi hadde en god og lærerik gjennomgang med Ole fra Helt Opplagt®, det var ingen tvil om at vi hadde plassert maskiner på feil sted og at det hadde stor betydning for luften. Vi hadde fokusert for mye på at det var for varmt eller for kaldt. I ettertid kan vi se at problemet antagelig handlet om forurenset luft, ikke temperatur.

Få, viktige grep ga stor effekt

Hva gjorde dere?

– Som en del av ombyggingen ble printere og kopimaskiner plassert i egne rom. Vi installerte luftrensere i disse rommene, og i tillegg i fellesarealer hvor det er mye trafikk. Luftrenseren i resepsjonsområdet skulle i tillegg redusere luktproblemet

fra bedriften under. Friskluftinntaket ble flyttet til et område med lite trafikk utenfor. Kjøleanlegget ble skiftet.

Hvordan merkes effekten?

– Inneklimaet har blitt mye bedre, det er det ingen tvil om. De ansatte klager ikke lenger, vi kjenner at luften er bedre. Vi sliter ikke med varme, kvalme eller hodepine. Når du drar fingeren over hyllene rundt i lokalet, blir den ikke lenger skitten. Luktproblemet fra bedriften under er så og si fjernet. Vi er veldig fornøyde.

Helt Opplagt® selger ikke bare teknikk og maskiner, de tenker løsninger og byr på kompetanse

Hvor legger dere lista på inneklima?

– Vi har amerikanske eiere som stiller tøffe miljøkrav på HMS, kravene vi må følge går betydelig lenger enn norsk regelverk krever av oss. Vi skal være en grønn bedrift, på alle måter. Både for sikkerhet, ute- og innemiljø må vi bevise at vi følger opp og gjør tiltak vi blir pålagt. Amerikanerne kommer på årlig kontrollbesøk. Derfor er det ekstra viktig for oss å ha en solid leverandør som ikke bare leverer teknikk, men som faktisk forstår hva vi driver med og som tenker løsninger og følger opp. Strenge HMS krav krever mye, både av oss og av de leverandørene vi velger.

Hva med oppfølging?

– Både fra selger og tekniske folk har oppfølgingen vært veldig bra. Vi fikk gode råd til effektive, riktige løsninger. Vi opplever at Helt Opplagt® er funksjonsorientert, ikke produktorientert. De forsøkte ikke å dytte på oss et produkt. Det setter vi pris på, det er sånn vi

ønsker å fremstå selv. Servicen i etterkant har vært like god. Vi opplevde stopp på en luftrenser under ombyggingen. Da tok vi en telefon, og en time senere var de her og ordnet opp. En maskin ble ødelagt av en vannlekkasje og Helt Opplagt® kom raskt og ordnet opp. De tok dessuten hele saken som en servicesak, selv om dette var vår egen skyld. Den form for service betyr mye, vi er veldig fornøyde.

Først nå ser vi det som vi tidligere pustet inn

Når Helt Opplagt® er på jevnlig vedlikeholdsbesøk, rengjøres alle filtrene. Den skitten vi med egne øyne kan se i filtrene, er den skitten vi tidligere pustet inn. Jeg er glad jeg ikke drar det ned i lungene. Vi får ikke lenger klager.

Var det vanskelig å velge leverandør blant alle inneklima "eksperter"?

– Tiltak på inneklima satt langt inne. Gjennom årene har vi hatt flere dårlige erfaringer med diverse inneklima-leverandører. Ekspertene har solgt oss luftfuktere og ione-maskiner, vi har sett mye useriøst. Dette er en bransje med mye rart. Vi er glad vi valgte Helt Opplagt®, på salg og service og på alle måter.





Luft som **lønner seg**

Hans Chr. Andersen har 23 års erfaring med inneluft i Helt Opplagt®. Han har fulgt debattene, teknologien og forskernes funn i like mange år. Hans Chr. har sørget for at tusenvis av arbeidstakere har sluttet å klage på tørr luft, hodepine, slapphet og hudproblemer.

Dårlig luft, redusert yteevne

Hvordan kan dårlig luft påvirke jobbinnsatsen?

- Hver eneste dag opplever ansatte i norske bedrifter hvordan dårlig luft reduserer energi og yteevne. Du kan tenke deg selv, hvor bra jobb klarer du å levere med hodepine? Hvor godt og klart kan du tenke, når du føler deg

slapp og uopplagt eller irriterer deg over at luften er så tørr?

Hvordan gir det utslag?

- I en studie som ble utgitt for et par år siden kom forsker Knut Forsberg ved Statens Arbeidsmiljøinstitutt frem til følgende resultater;

- Nesten sju av ti kvinner og menn er svimle og tunge i hodet mens de er på jobb. Hver tiende mann og hver femte kvinne har ofte slike plager.
 - Halvparten av arbeidstakerne sliter med konsentrasjonen.
 - Fire av ti klør i øyne og nese og er plaget av tørrhet i halsen.
 - En av fire menn og nesten halvparten av kvinnene, plages av tørr hud.
- Vår erfaring stemmer godt med disse

tallene. Problemet er stort i veldig mange bedrifter. Og bedriftene taper store summer hver dag på redusert effektivitet.

Hva koster dårlig inneluft?

– Arbeidstilsynet mener at en bedrift kan spare over kr 10.000 pr arbeidsplass ved å investere kr 2.000. Vi er i tillegg opptatt av hva du kan tjene. Mange bedrifter kan øke effektiviteten betydelig med tiltak som forbedrer luften, og de har et stort utnyttet potensial i medarbeidere som har mer å gi. Det betyr selvfølgelig mye for bunnlinjen.

Synsing eller fakta: hva er forskerne enige om?

Hvordan kan dere vite med sikkerhet, hva

«For under 0,5% av lønnskostnaden kan vi ofte tilby en bedrift med 10 ansatte ren luft med riktig temperatur»

som er best for luftkvalitet og innemiljø?
– For 20 år siden startet vi Institutt for Innemiljø. Etter fem år i bransjen ville vi vite, men ingen kunne svare. Markedet var preget av mye synsing og mange meninger om hva som skapte dårlig inneklima i bedriftene. Vi var lei av å bli møtt med medisinske indisier og motstridende synspunkter. Vi ville vite sannheten om luft og inneklima. Standardiserte målemetoder fantes ikke. Dermed utviklet vi et system som talte partikler, målte fuktighet og temperatur samt CO₂. Samtidig registrerte vi aktivitet i måleperioden. Vi fikk informasjon om årsaken til at nivået av svevestøv plutselig steg.

Pleier dere å måle luftkvaliteten i hver bedrift?

– Mange mener prisen for gode luftmålinger er for høy i forhold til prisen på løsningene. I løpet av 90-tallet målte vi et hundretalls bedrifter over tid som et studie. Senere solgte vi måleverktøy og teknologi til et dansk laboratorium. Men det er kunnskapen fra denne forskningen vi selv startet, som er vårt erfaringsgrunnlag. Når vi gjør befarings-

og analyserer behovet i en bedrift i dag, ser vi hvor forurensningskilden er. Vi vet hva som skal til å forbedre luftkvaliteten. Ikke minst, vi vet hvor vårt utstyr vil gi best effekt.

Hva sier forskerne i dag?

– Da vi drev Institutt for Innemiljø fant vi ut at det var nødvendig å redusere svevestøvet med minimum 50%. Først da vil en ansatt i en bedrift med dårlig luft kjenne betydelig forbedring av luftkvaliteten. Dette har også blitt en standard i luftrenserbransjen. Vi garanterer alle våre kunder 50% reduksjon. Forskerne er i dag enige om at svevestøv representerer et problem som bidrar til at folk blir syke. Det er også enighet om at dårlig inneluft påvirker konsentrasjon og yteevne.

To avdelinger, samme etasje, helt forskjellig inneklima

Hvorfor er ikke luftkvaliteten den samme i et bygg, eller på en etasje?

– En kunde har en etasje med to avdelinger. Lønningsavdelingen sliter med dårlig luft og medarbeidere som føler seg trøtte. Her produserer og håndterer de store papirmengder.



Hans Chr. Andersen

Dessuten får de ofte besøk av medarbeidere, avdelingen er hektisk med trafikk til og fra. En dør ved siden av sitter IT-avdelingen på tilsvarende areal, de opplever ikke problemer med inneklima. IT-avdelingen har god luft og medarbeiderne klager ikke på slapphet og hodepine. Denne avdelingen har lite besøk av kunder og kolleger og jobber nesten papirløst. De er dessuten bare halvparten så mange mennesker. Så lokalt kan et luftproblem være i samme bedrift, samme bygg og samme etasje.

Hvorfor løses ikke dette problemet av byggets ventilasjonsanlegg?

– Ventilasjonen i ett bygg er ofte lik for hele arealet. Problemet er at behovene varierer innenfor bygget. Luftproblemer er veldig lokale, derfor må de også løses lokalt. Et kopirom trenger helt annen luftrensing enn et kontor. Trafikkerte arealer med mye papirarbeid har helt andre behov enn stille, papirløse avdelinger eller



«Plassering og dimensjonering er avgjørende, i tillegg til kvaliteten på selve utstyret.»

enkeltkontorer. Mange mennesker forurensner mer enn få. Et ventilasjonsanlegg er ikke dimensjonert for å ta tilstrekkelig individuelle hensyn fra etasje til etasje.

Hva kan vi gjøre, hvis ventilasjonen ikke er god nok i vår del av bygget?

– Finn ut akkurat hvor luften er dårlig og plasser luftrenserutstyr der. Det vil forbedre luften og innneklima med umiddelbar effekt. Luftrenserutstyr konkurrerer ikke med ventilasjonsanlegget, vi har tilleggsløsningene som sikter på den enkelte bedrifts eller avdelings spesifikke problem og behov.

Stor forbedring for lav innsats

Er det forskjell på selve luftrenserutstyret

vi installerer?

– Det finnes mye utstyr og utallige bokser av varierende kvalitet. Her kan det være dyrt å kjøpe billig. Å forbedre luftkvaliteten handler ikke om å kjøpe den billigste boksen. Plassering og dimensjonering er avgjørende, i tillegg til kvaliteten på selve utstyret. Luften må renses minimum 5 ganger i timen for å redusere det respirable støvet (det vi puster inn) med 50%. Som leverandør må vi vite eksakt hva vi gjør for å oppnå optimal effekt hos kunden.

Det kan høres dyrt ut?

– For en drøy tusenlapp pr måned kan du ofte rense luften for 10 personer i en bedrift. Det er ikke dyrt. Effekten og resultatet i den andre enden er langt større enn innsatsen pr krone.

Våre kunder innser verdien av ren luft når klagene på tørr luft, slapphet og hodepine forsvinner.

Hvorfor gjør ikke alle noe med luft og innneklima når behovet er så stort og viktig?

– Det er lettere å ta tak i det som synes. Støvet er usynlig men ikke uskyldig. Når vi renser filtrene på utstyret etter en måned kan vi se alt det svarte vi ellers hadde dratt ned i lungene. I bygårder og eldre bygg som ikke er tette blir vinduskarmen raskt svart. Ingen ville sniffe inn svart støv fra en vinduskarm i en bedrift i byen. Det svarte støvet spredd som millioner av partikler i luften synes ikke for vårt blotte øye, dermed er det lettere å fortrenge konsekvensene av det.

Helt Opplagt[®]

rent



Helt Opplagts nye datterselskap skal være en totalleverandør av renholdstjenester i Oslo og Akershus. Det skal levere daglig renhold og temporære tjenester som for eksempel skuring, boning, vinduspuss og hovedrengjøring. Helt Opplagt[®] Rent skal levere et definert kvalitetsrenhold, og skal alltid bli oppfattet som profesjonelt av sine kunder.

Det er et stort ønske i markedet for leveranse av renhold som tilfredsstiller kundens forventninger. Bransjen lider i dag av et dårlig rykte, det er dessverre mange som har startet opp renholdsselskap som absolutt ikke burde.

Det gjøres nå mange og gode grep fra myndighetene og aktørene i bransjen for å rydde opp i de useriøse elementene, og derfor er dette et godt tidspunkt for oppstart. Det settes i gang for fullt med masse energi, samt klare mål og planer.

Helt Opplagt[®] Rent skal ledes av Rune Foss. Rune er 49 år og har bakgrunn fra renholdsbransjen etter 7 år hos ISS, samt leder for renholdsdivisjonen i Sodexo AS. Han har også jobbet som daglig leder i Hako Ground & Garden AS i 10 år. De gleder seg til å tilby kvalitetsrenhold til sine Helt Opplagt[®]-kunder.



KJØLING OG
VARMEPUMPER,
ET PRISEKEMPEL:

10 personer. Rett temperatur
hele året: ca kr 900 pr måned.

RING **0 23 46!**

Rett temperatur på jobben

Behagelig varmt om vinteren, passe svalt om sommeren.

Euromiljø Inneklima A/S har introdusert sin egen varmepumpe Eurotemp. Eurotemp har DC Inverter teknologi slik at ytelse og funksjon er optimal i temperaturer vi kan oppleve om vinteren i Norge. Da vi skulle velge produsent og leverandør av Eurotemp satte vi kvalitet, brukervennlighet og funksjon i høysetet. Eurotemp har et moderne og stilig design med et lydnivå som er minimalt. Det betyr at den gir deg rett temperatur sommer som vinter, og passer i alle typer lokaler. Vi har 27 års erfaring med å levere klimaanlegg i kontorlokaler, data/serverrom, restauranter, butikker, etc. I tillegg til Eurotemp, er vi forhandler av et bredt spekter av kjøle- og

varmepumpeutstyr fra bl.a. Hitachi, Aermec, Samsung. Vårt produktspekter dekker hele området innenfor kjøle-/varmepumpeanlegg fra mobile enheter og små single splittanlegg for vegg eller tak, til store multianlegg bestående av en utedel med med mange innedeler. Ta kontakt med oss for et uforpliktende møte med en av våre erfarne konsulenter som vil gi deg et tilbud tilpasset dine behov og ønsker.

Euromiljø Inneklima AS er medlem av NOVAP. Våre montører er ISOVATOR godkjente med sertifisering for F-Gass slik at når du velger oss som leverandør kan du være sikker på at varmepumpen din blir riktig, forsvarlig og miljøvennlig montert.



Helt Opplagt® i nye lokaler

De nye lokalene på Bjørnholt er spesialtilpassede for Helt Opplagts® virksomhet og gir de ansatte ypperlige arbeidsforhold.





I juli 2011 flyttet HeltOpplagt® inn i splitter nye lokaler på Bjørnholt i Oslo. For å være sikker på at det nye bygget ble nøyaktig slik det skulle, tok «høvding» Ole Anders Aagaard på seg byggeleder-hatten og regisserte prosessen fra begynnelse til slutt. Dette har resultert i lokaler som er spesialtilpassede for alle HeltOpplagts virksomheter innen frisk frukt, sunn lunsj og ren luft med rett temperatur.

- Vi har med dette fått flotte vekstmuligheter, førsteklasses arbeidsforhold for våre ansatte, samt svært gode kvalitets- og hygienemessige forhold for våre tjenester, sier Aagaard.
- I tillegg har nybygget gitt oss en ypperlig mulighet til å tilrettelegge for enda flere miljøtiltak, og til å holde tettere kontakt med nærmiljøet.

Helt Opplagts® nye lokaler på Bjørnholt rommer pakkearealer på over 600m². Her pakkes lunsjleveranser på

dagtid og fruktkurver søndager og hverdager på kveldstid. Hver morgen kl. 04.15 kommer baker'n med nær 1000 brød og andre ferske bakervarer, som pakkes med lunsjeskene. Kl 06.00 hver morgen står alle lunsj- og fruktkurver klare på spesialbygde traller som trilles direkte inn i distribusjonsbiler. Pakkelokalene holder 12 grader hele året, noe som sikrer maksimal forutsigbarhet og kvalitet. Temperaturen i alle sval- og kjølerom logges daglig i hht Mattilsynets krav. I tillegg har rommene automatisk logging av temperatur, og SMS varsling ved avvik. Helt Opplagts® biler har også kjøle-/varmeanlegg slik at varen kommer frem til våre kunder med riktig temperatur. Leveranser av ferdigsmurt, overtidsmat eller varmmat fra Helt Opplagt® Catering går enten på samme ruter om morgenen, eller kjøres ut separat senere på dagen.



Distribusjon

Frukt, lunsj, overtidsmat

Til distribusjon av de mer enn 6000 frukt- og lunsjkurvene i uken satser Helt Opplagt® primært på å levere helt frem til kunden med sine egne ansatte. Dette gir økt kvalitet og bedre hygiene, lojalitet og service, samt at muligheten til å rette opp feil og mangler langt raskere og enklere enn de fleste av konkurrentene.

I dag har Helt Opplagt® 20 kundebehandlere med rene, pene og profilerte Ford Transit, som ivaretar kunder på sine faste leveringsruter.

Kun den delen av leveransene som varierer mye fra dag til dag, dekkes inn av innleide sjåfører. Denne andelen er synkende, og vil i nær fremtid erstattes av egne ansatte. Cato Berger har vært ansatt i mange år og er Distribusjonsansvarlig. Han styrer kundebehandlerne med en kjærlig, men fast hånd.



Luftrensere, kjølere og varmepumper

I tillegg til montering, gjør Helt Opplagt® regelmessig service på ca 1200 anlegg i østlandsområdet. Serviceavtale er avgjørende for god funksjon over tid.

Helt Opplagt® har montert og utført service på denne type utstyr siden 1985, og montørene er NOVAP/F-gass sertifisert, slik at kunden får en installasjon utført etter gjeldende forskrifter. Fire flinke og stabile ansatte utgjør serviceavdelingen.

Morten Øiseth, som har vært ansatt siden 1994, leder serviceavdelingen på inneklima.



Transport, hygiene og miljø

Helst ville Helt Opplagt® brukt elektriske biler til service og varedistribusjon, og i det nye bygget på Bjørnholt er det allerede forberedt for dette med lade-kontakter for elektriske biler. Elektriske biler for varetransport finnes det fortsatt ikke gode nok løsninger på. Foreløpig benytter Helt Opplagt® best mulig tilgjengelig teknologi, som gir lave emisjoner og minst mulig utslipp av støv. For å oppnå dette, er alle egne biler relativt nye, og alle har partikkelfilter. Bjørn Melvær er ansvarlig for at bilparken skal være både representativ, hygienisk og miljøvennlig.



Stolt samarbeid

I tråd med den sosiale profilen har Helt Opplagt® utviklet et samarbeid med arbeidsmarkedsbedriften EMPO as. Dette gir kundene muligheten til å få fruktkurver pakket av en bedrift med varig tilrettelagte arbeidsplasser (VTA-bedrift), samtidig som de svært høye kravene på frukt, temperatur, og kvalitetskontroll opprettholdes.

Dette passer godt for bedrifter som spesielt ønsker å gi sysselsetting til en VTA-bedrift, eller som er pålagt å benytte "Reserverte kontrakter" jfr § 3-12 til sine fruktkurvleveranser.

Kurvene som pakkes av EMPO er identiske med de vanlige kurvene, men er spesielt merket.

EMPO vil i tillegg også utføre andre arbeidsoppgaver hos Helt Opplagt®, som f.eks. kantinedrift og hjelpemann ved distribusjon, og således også her kunne utvide sin virksomhet, noe begge parter betrakter som svært positivt.

EMPO as

Empo as tilbyr tilrettelagte arbeidsplasser, og kjernevirksomheten er å gi mennesker utviklingsmuligheter gjennom oppgaver som tilbys i våre tre avdelinger: Produksjon, tv, og fruktpakking.



Kurvfletting på Filippinene

Tradisjonen for filippinsk kurvfletting har blitt videreført i mange generasjoner.

Kurvflettingen er en stor del av kulturarven i Filippinene og skaper jobber for de fattige.

I 1990 startet Lerna Rod sin kurvfletingsbedrift som produserte både kurver og møbler av naturlige materialer og eksporterte dette til flere forskjellige land, ikke minst til Norge. Lerna er svært samfunnsengasjert og bedriften har gitt henne stor glede gjennom årene:

– Jeg har kunnet ansette mange fattige. Dette har gitt dem en mulighet til å tjene penger for å forsørge sine familier. Mange av disse familiene bor langt oppe i fjellene og har i utgangspunktet dårlige forutsetninger for et godt liv.
– Jeg er veldig glad for å kunne levere kurver til Helt Opplagt® i Norge. Alle kunder bidrar til at jeg kan ansette flere fattige og således hjelpe flere til å tjene penger til mat, legger Lerna til.



Helt Opplagt® på jobben

– en billig resept
for langtidsfriskmelding!

Kontakt oss på:

Telefon: **0 23 46** Faks: 22 61 15 50

Epost: **Bli@HeltOpplagt.no**

Eller gå inn på vår hjemmeside:

HeltOpplagt.no

Design: RenaissanceMedia



Euromiljø Gruppen
Bjørnholt, 1277 Oslo

Helt Opplagt®
på jobben

