



Helt Opplagt[®]
på jobben



TOTALLEVERANDØR

av helse og trivsel på
arbeidsplassen gjennom 30 år

Lunsj | kantine | frukt | catering | inneklima | renhold



Sunnere | Renere | Enklere

LUNSJ

LUNSKURVER
per person/dag fra kr

25,-



Vår selvbetjente lunsj er sunn, god og variert, og leveres fersk og frisk hver dag før klokken 11. Brødet er bakt etter gamle håndverkstradisjoner – uten tilsetningsstoffer. Velg mellom enkel Hverdags-lunsj™, Go'lunsj™ eller Superlunsj™. Vi sørger for god variasjon med 50 rullerende lunsjmenyer.

På fat er 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 som vi daglig setter rett inn i kundens kjøleskap. Drikke, smør og syltetøy blir satt ved siden av fatet.

KANTINE

Pris per person/dag fra kr
(inkludert mat og personell)

60,-



Vårt fullservicetilbud for litt større bedrifter der vi tar oss av hele lunsjavgviklingen. Dere kan bare komme og nyte! Vi stiller med en hyggelig vert/vertinne som etter deres ønsker og behov kan:

- sette fram maten på bord/disk som brukerne forsyner seg fra
- steke vafler og tilberede salat, samt evt varmmat
- lage kaffe og te
- rydde av og på, sette i og rydde ut av oppvaskmaskin etc
- gjøre forefallende kontorarbeid og/eller vask av deres lokaler

Tjenesten er spesialtilpasset bedrifter med mellom 30 og 150 ansatte.

FRUKT

Pris per person/dag fra kr **4,-**



Helt Opplagts smakspanel møtes hver tirsdag for å plukke ut frukt for neste ukes kurver. Pakkingen utføres av et eget pakketeam nærmest mulig leveringstidspunkt. Hygiene og temperatur i pakkelokalene kontrolleres og logges jevnlig i henhold til Mattilsynets regler. Helt Opplagt® har daglige utkjøringer, og hver enkelt kurv blir sjekket nøye før den leveres til ønsket avdeling/kontor.

Vi tilbyr følgende kurver:

- Hverdagskurven™
- Knaskekurven™
- Superkurven™
- Go'kurven™

For dere som ikke klarer å velge eller ønsker enda mer variasjon kan vi tilby Rullekurven. Et abonnement der vi ruller på kurvtypene fra uke til uke.

CATERING



I våre lokaler på Bjørnholt har vi bygget et råflott kjøkken, for å sikre topp kvalitet og smak. Emil Moberg, vår kjøkkensjef, har jobbet som kokk og Sous Chef på flere av Oslos beste restauranter. Han har utviklet vår meny.

Vårt eget kjøkken gjør at vi kan tilby alt! Her lages det blant annet varmmat, salater og påsmurt, samt en spennende meny for møte- og kursmat. Vi får gode tilbakemeldinger på vårt utvalg. Når vi lager mat fra bunn av, med friske råvarer og kjærlighet, ligger alt til rette for å velge et sunnere alternativ til lunsj, også med en varmende bonus.

Påsmurt komponeres med en liten vri, noe som gjør våre produkter unike. Alle skal finne noe de liker blant alternativene, uansett om du foretrekker fisk, skalldyr, storfe eller lyst kjøtt.

Salat lages av smaksrik delikat babyleafsalat, med unntak av cæsarsalaten vår som naturligvis ikke er komplett uten fersk, revet romanosalat.

Varmmat og overtidsmat baserer seg på friske råvarer og mat laget fra bunnen av.

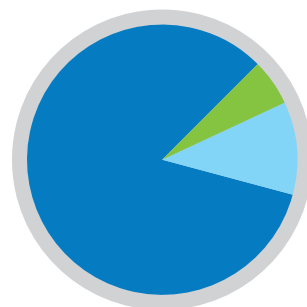
INNEKLIMA



Ren inneluft har en befriende virkning. Det skal oppleves!

- Støv er usynlig, men ikke uskyldig.
- Det er lønnsomt å tenke forebyggende.
- Ren luft uten byggtekniske endringer.
- Rett temperatur både sommer og vinter, med energibesparende varmepumper.
- Vår lange erfaring og dokumenterte løsninger hjelper deg til å ta de rette valgene. Vi plasserer løsningene der vi vet de gjør mest nytte.

I tillegg til sunn mat og frisk frukt er ren luft med riktig temperatur viktig for helsen. Diagrammet viser hva menneskekroppen trenger pr. døgn.



- 1 kg mat
- 2 kg væske
- 15 kg luft

RENHOLD



Rene og innbydende lokaler øker trivsel og velvære og bidrar til at alle blir «helt opplagt på jobben». Et godt renhold er viktig for å opprettholde en god bygningsmessig standard og vi skreddersyr hvert tilbud i samarbeid med deg som kunde for å oppnå en god og oversiktlig leveranse.

Helt Opplagt Rent er også totalleverandør av toalettrekvisita og i samarbeid med Initial kan vi tilby en komplett hygieneløsning for toaletter og garderober. Resultatet er bedre personlig hygiene, mindre smittefare, delikat og behagelig duft, større velvære og bedre innemiljø.

Utover daglig renhold tilbyr vi et fullt spekter av renholdstjenester:

- Hovedrengjøring
- Teppe- og møbelrens
- Vinduspuss
- Matteservice



Vi har i 30 år arbeidet med sunnhet og trivsel på arbeidsplassen. Med tjenester som lunsj/kantine, fruktkurver, catering, renhold og ren luft har vi ca. 120 ansatte og ca. 130 millioner i omsetning per år. Vi er Miljøfyrtårnsertifisert og prøver å være et forbilde med vår miljøpolitikk gjennom fokus på gjenbruk og lavt CO²-utslipp.

Vår visjon:
Sammen skal vi være det
Helt Opplagte valg for en sunnere,
renere og enklere hverdag!

Kontakt oss på:
Telefon: **0 23 46** Faks: **22 61 15 50**
Epost: **Bli@HeltOpplagt.no**
Eller gå inn på vår hjemmeside:
HeltOpplagt.no



Helt Opplagt®
på jobben 

Bjørnholt, 1277 Oslo