Culina
I den gode smaks tjeneste

Inspirasjon

Matsikkerhet, god utnyttelse av råvarer og fokus på å redusere matsvinn er høyt på vår agenda.

Etisk handel er en bærebjelke hos Culina. Vi har tett oppfølging av alle våre leverandører for å være trygge på at de som lager våre produkter arbeider under gode og trygge forhold med anstendig lønn.

Culina har streng innkjøpspraksis og presser aldri priser i lavkostland. Der vi oppdager avvik bidrar vi til å forbedre og utvikle fasilitetene heller enn å snu ryggen til leverandøren.

Vi vil aldri selge deg noe du ikke trenger, derfor bruker vi mye tid på å kartlegge behov. Vårt kjøkkenutstyr bidrar i mange fall til bedre utnyttelse av råvarene, slik at matsvinn reduseres.

Miljø, etikk og kvalitet er i vår ryggrad og vi jobber hver dag med forbedring og samarbeid for å bidra med det vi kan i jobben med å nå FN's bærekraftsmål.

Fra 2021 kutter vi ut bobleplast i pakkede ordre, og gjenbruker papp. Dette reduserer vårt plastforbruk betydelig

Fra 2021 kutter vi flere millioner små plastposer bestikk tidligere har vært pakket i. Vår mål er å kutte unødig emballasje og erstatte plast der det går.

Vi stiller høye krav til Schenker som er vår speditør, og bidrar i å fremme stadig mer miljøvennlig transport og logistikk.

I Oslo har vi elsykler våre konsulenter bruker på kundebesøk når det er mulig. Dette reduserer vår bilkjøring i bykjernen.

Vi bruker aktivt teknologi som gjør oss mer miljøvennlige. For eksempel slår vi automatisk sammen ordre som skal til samme kunde, for å redusere transportetapper.

Vi leverer i den gode smaks tjeneste, med hjerte for miljøet

Culina
I den gode smaks tjeneste

Institusjon nå og i fremtiden

Felles for alle institusjoner er at de er til for å hjelpe en gruppe mennesker med tilnærmet like utfordringer.
Enten det er ulike former for sykdom, alderdom med utfordringer, barn fra vanskelige oppvekster, skader etter ulykker eller medføtte funksjonshemminger. En annen fellesnevner er mat og drikke.

Hos Culina har vi et bredt utvalg produkter som møter de krav som stilles når det skal brukes på institusjon.
Her presenterer vi ulike utfordringer, tema og materialer - og håper det kan inspirere til å tenke litt nytt neste gang institusjonen din skal gå til anskaffelse av kjøkken og serveringsutstyr.

Culina har dyktige konsulenter som kan bidra til å identifisere behov og finne produkter som passer inn hos deg.

steelite
INTERNATIONAL
Rio

Farger påvirker oss
- derfor er det smart med farget porselen!

Å legge farge på serviset har vist seg å virke apetittfremmende, spesielt hos eldre og andre med ellers redusert apetitt. Farger kan også brukes som koding, og knytte tilhørighet til avdeling, bruksområde, råvarer eller tilhørende produkter.

Culina tilbyr porselen fra kvalitetsleverandører som Figgjo, Steelite og Ariane, i tillegg til vårt eget merke ConGusto. Våre fargede serier vi mener egner seg spesielt godt til institusjoner er Figgjo Capri, Steelite Rio, Steelite Freedom og ConGusto Colori.

FIGGJO
NORWAY

Steelite Freedom

Steelite Freedom er en serie som er designet for å hjelpe den enkelte med å opprettholde sin uavhengighet.
Å kunne spise selv er en av de få uavhengige gleder mange har igjen når man når en viss alder i livet og kanskje får mobilitetsutfordringer. Med smart design som gjør at spiseflaten er stor, med definert kant man kan støtte gaffel eller skje mot for å få opp maten uten at den dyttes av tallerkenen er dette et servise som passer svært godt når man vil gi pasienten eller brukeren mestringsfølelse og mulighet til å spise selv uten å søle. Å få drikke kaffe eller te av en god kopp er også små gleder i livet, her kan man få et skikkelig porselenskrus, men med to hanker for bedre grep der det trengs.

Steelite porselen er av høy kvalitet og leveres med livstids kantskadegaranti.
Emaljen holder seg fin år etter år, dette er robuste produkter som tåler tøff bruk uten at det går på bekostning av utseendet.
Alle delene til Steelite Freedom leveres i både hvitt og farget porselen.

steelite
INTERNATIONAL
Freedom

Figgjo Capri

Figgjo Capri er en serie fra Figgjo med sterke farger på fane og kant. Figgjo gjorde en mindre studie rundt apetitt hos eldre med demens, der det kom klare resulater om at pasientene som fikk servise med farge hadde merkbart bedre apetitt. Fargekombinasjonen gul og rød utpekte seg som aller mest apetittvekkende. Det kan ha sammenheng med at det er en tydelig og klar ramme rundt maten, og at gult og rødt er sterke signalfarger som trekker oppmerksomhet til seg.

Med Figgjo Capri finnes det en rekke standarddekorer å velge i, og det er lett å kombinere dersom man ønsker variasjon i dekoren. Fordelen med å beholde spiseflaten hvit er at råvarene ikke forsvinner mot en sterk farge. Med unntak av hvit fisk har det aller meste av det vi spiser en farge i seg selv. Der det er redusert syn og oppmerksomhet kan det være et poeng å la en broccolibukett, nystekt laksefilet eller lettkokt gulrot få skinne alene mot hvit bakgrunn.

Figgjo spesialdekor

Figgjo Spesialdekor er din mulighet til å skreddersy dekor til å passe inn der det skal brukes. Enten ved å hente inn farger fra virksomhetens logo, skape tilhørighet til bestemte rom eller deler av institusjonen eller lage fargekoder iforhold til bruken av serviset. Hoteller har lenge brukt slik dekor til å understreke økologisk mat, mat for allergikere eller veganske produkter.

På samme måte kan fargekoding brukes på institusjoner, kanskje dere ønsker å kartlegge pasientgrupper iforhold til hvilke grupper som lar det være igjen mye mat etter måltidet? Med fargekoding blir det lettere å ha oversikt, uansett hvilket formål kodingen er for.

Figgjo spesialdekor er svært fleksibel, kravet er bestilling på 48 deler, og disse delene trenger ikke å være like. Med så få antall blir spesialdekor overkommelig, og man kan også ha flere spesialdekorer samme sted, uten å binde seg til kjøp av flere tusen deler slik man ofte må hos andre leverandører som ikke produserer i Norge.

Carpe Diem

Demenslandsby

Carpe Diem i Bærum er Norges første demens-landsby. I 2020 ble Carpe Diem kåret til årets helsebygg.
Visjonen er at det skal være ”som et hjem”.

Visjonen er satt i livet gjennom kreative løsninger og nøye gjennomtenkt design når det gjelder både utforming, farger og materialvalg.

Carpe Diem har våget seg ut av ”institusjonsboksen” og virkelig fått ristet av seg det man ofte forbinder med institusjoner. Det er brukt farger aktivt, både med tanke på soneinndelinger og med tanke på følelsen av å være hjemme. Figgjo har bidratt i dette ved å sette spesialdekor som matcher farger i øvrig interiør som stoler, tapet og tekstiler.

Det beste kan være en blanding

Tidligere var det standard å ha ett servise, der alle deler hadde likt uttrykk. Anført av hotell og restaurant dreier man seg mer og mer bort fra det ene serviset, og blander heller de beste delene fra forskjellige serier. På den måten får man skreddersydd et servise som passer til både bruken og profilen på stedet. Det kan kreve en liten innsats å finne delene som passer best, men der har Culina dyktige konsulenter som bistår, og man kan se alt i praksis i showroom.

Hos Carpe Diem har de brukt en blanding av alle våre porselensmerker, og satt sammen deler og farger som komplementerer eller matcher alt ettersom hvor de skal brukes.

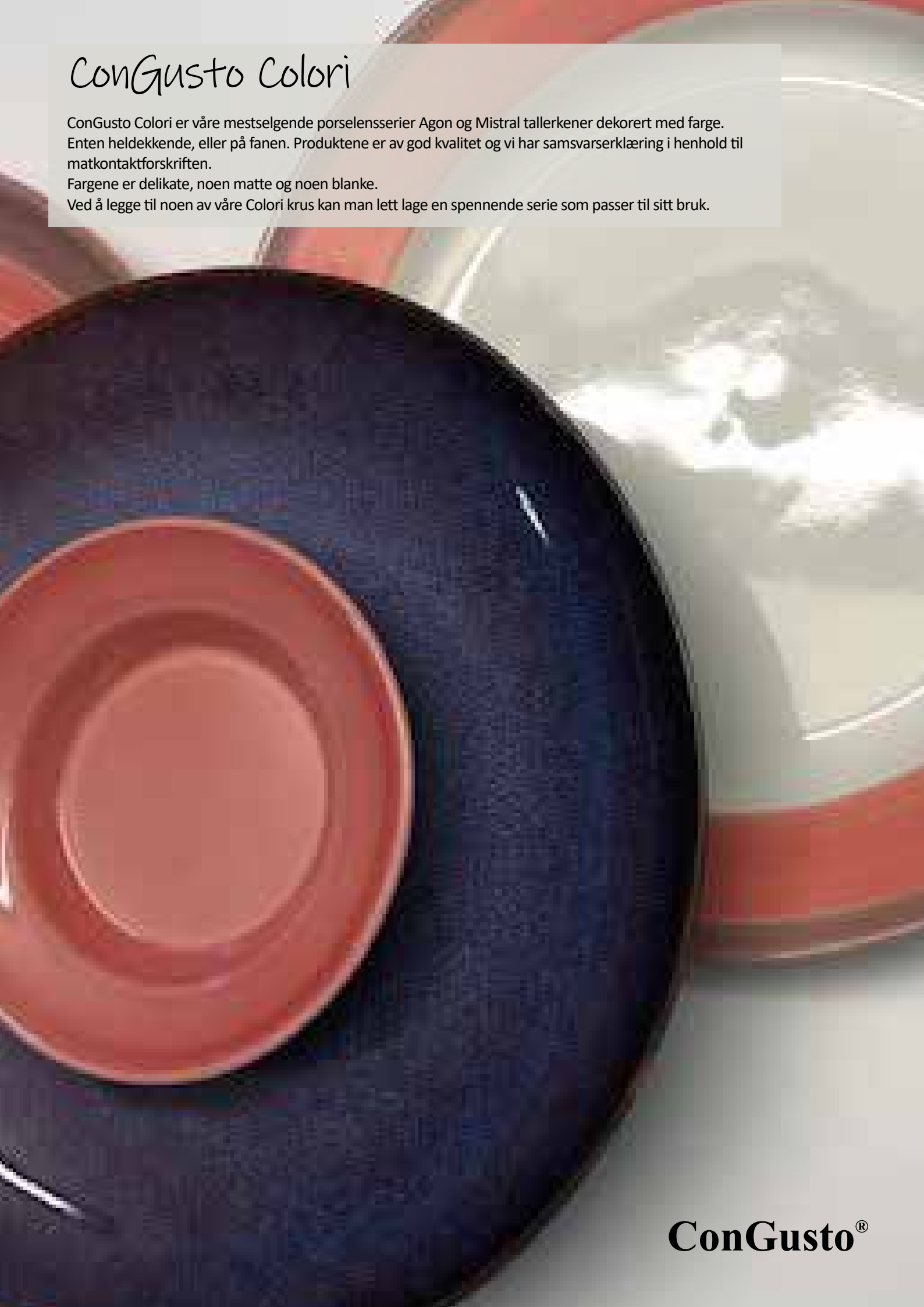
Veien til god helse starter ofte med trivsel, så de ytre faktorene på alle institusjoner spiller en viktig rolle. Et koselig bilde på veggen, en ekstra god kopp eller en fargeglad tallerken kan påvirke mye mer enn man tror.

Og glem ikke personalrommet - med et godt innredet og gjennomtenkt personalrom viser man omtanke for personalet, og gir grunnlag for at pausene blir gode og etterlater positiv energi.

Bilder fra
Carpe Diem Demenslandsby
i Bærum

ConGusto Colori

ConGusto Colori er våre mestselgende porselensserier Agon og Mistral tallerkener dekorert med farge. Enten heldekkende, eller på fanen. Produktene er av god kvalitet og vi har samsvarserklæring i henhold til matkontaktforskriften.
Fargene er delikate, noen matte og noen blanke.
Ved å legge til noen av våre Colori krus kan man lett lage en spennende serie som passer til sitt bruk.



ConGusto®

ConGusto Colori krus

Colori krusene kommer i 12 forskjellige farger, der noen av krusene er matte, andre er blanke. De har behagelige riller på utsiden, som gjør dem gode å holde i, og hanken er stor og god. Her kan man blande fritt eller ha temafarge, alt etter eget ønske.

Alle krusene er 27cl, en fin størrelse til alle slags varmdrikker.

Klassisk hvitt - alltid et trygt valg

Det hvite porselenet går aldri av moten, og er i mange tilfeller det riktigste alternativet. Det hvite porselenet vil aldri kollidere med øvrig interiør, det passer inn overalt.

Med hvitt servise får du en trygg og forutsigbar servering, og maten får ingen konkurranse fra andre farger.

Når vi anbefaler hvitt servise til institusjoner er det ofte de samme modellene som går igjen, fordi vi etter mange års erfaring vet hvilke behov det er viktig å møte. Serviset må ha en passe lav egen vekt, det bør være stablevennlig og det må være gripe-vennlig. De hvite seriene vi oftest lander på til institusjoner uansett type er Figgjo Klassik, ConGusto Mistral og Agon, Ariane Serina eller Steelite Simplicity.

Alle seriene er trygge og gode serviser som har høy kvalitet og brukervennlighet. FIggjo og Steelite har en noe høyere kvalitet enn ConGusto, derfor også noe høyere pris. Men som seriøs leverandør til storhusholdning er matsikkerhet en forutsetning i vårt sortiment, så alle de nevnte servisene er matsikre og produsert under forhold vi i Culina kan stå inne for.

Gå for trivselsfaktorer

Trivsel er det lett å skape, det kan være de helt små detaljene som avgjør.
En blomst i vinduskarmen, en pen vase på bordet, en kopp med nytrukket duftende te.

Ved å hente inspirasjon fra både hjem og restaurant er det fullt mulig å skape delikate og innbydende bord og serveringer også på institusjoner, innenfor både budsjett og logistikkrammer.

Ved å tørre å tenke utenfor boksen, ved å be om råd, hente inspirasjon fra andre steder kan man skape rom og arenaer som blir trivelige og innbydende.

Ariane

Husk de aller yngste!

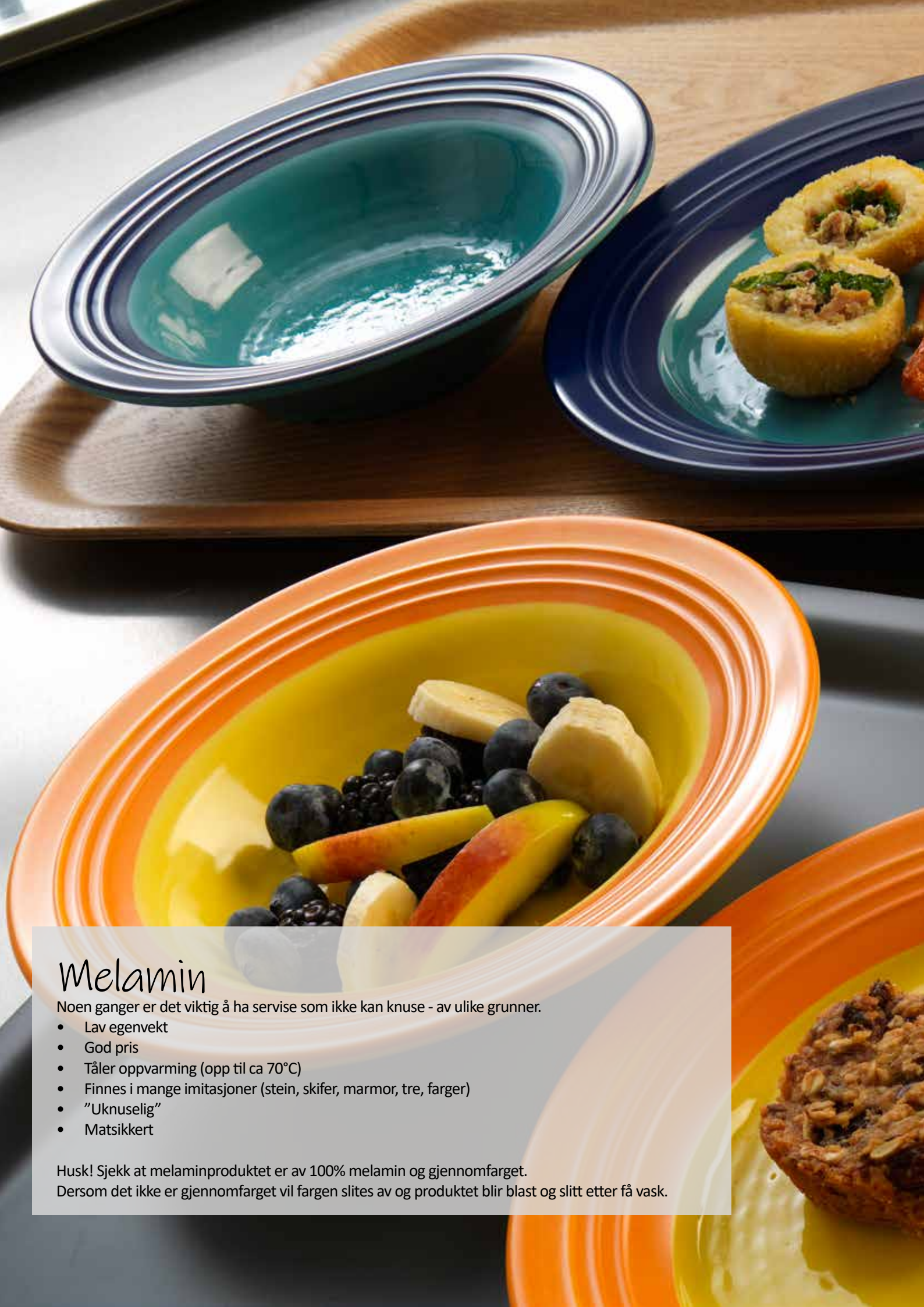
De aller yngste lar seg lett påvirke, og kan finne trygghet og trøst i de små detaljene. Enten de selv er pasienter eller de er på besøk hos en bruker eller pasient.

Culina har flere porselensserier med dekor og størrese som passer til de yngste, og også serviser og tallerkener i polykarbonat, silikon og melamin der det er viktig at det er ”uknuselig”.

Trygg og gøyal dekor

"Uknuselige" tallerkener og skåler i friske farger og forskjellig materiale.

Bestikk og kopper laget for barnehender



Melamin

Noen ganger er det viktig å ha servise som ikke kan knuse - av ulike grunner.

- Lav egenvekt
- God pris
- Tåler oppvarming (opp til ca 70°C)
- Finnes i mange imitasjoner (stein, skifer, marmor, tre, farger)
- ”Uknuselig”
- Matsikkert

Husk! Sjekk at melaminproduktet er av 100% melamin og gjennomfarget.
Dersom det ikke er gjennomfarget vil fargen slites av og produktet blir blast og slitt etter få vask.

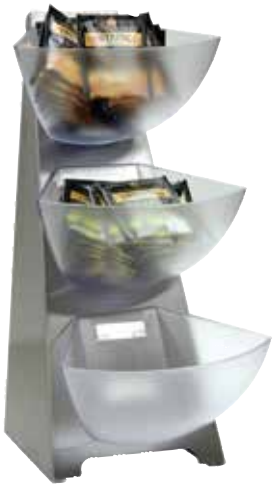
Servering fra buffé eller disk

Våre tips til servering fra buffé eller disk er å utnytte plassen best mulig for en god logistikk.
Bygg i høyden, bruk farger og materialer for å soneinndele, fremhev det du ønsker at gjestene skal se først.

Ved å velge fleksible produkter, som Frida Lock eller etasjestativ i tre får du flere bruksområder, og verdifull plassbesparing når produktet ikke er i bruk.

Trekasser og stativer
egner seg godt til servering
på buffet og disk

Frida Lock - fat og boller i melamin
med løs fot som kan tas av og på
etter ønske



Stativer i flere høyder,
hyllene kan tas av for enkel rengjøring

Dispensere i flere varianter

Stativer i tre med mange bruksområder

Bruk all plassen og bygg i høyden.

Frida Lock - finnes
i sort og hvit.

Engangs-servise

Noen ganger er det greit å ta med mat og drikke på farten, i Culinas sortiment finnes miljøvennlig engangs i palmeblader, papp, tre, bambus, sukkerrør og hvetestrå.

Bio - et nytt og mer miljøvennlig alternativ

Bio produktene er slitesterke og lette, perfekt for utendørs bruk, eller der det porselen og glass ikke egner seg.
Laget av biobasert plast, ekstrahert fra sukkerrør.
Bio produktene etterlater seg 80% mindre karbonavtrykk enn lignende tradisjonelle plastprodukter.
Tåler Mikro, frys, oppvaskmaskin og er 100% BPA fri.

Med den delikate og dempede fargen (salviegrønn) er dette produkter som passer de fleste steder, fra besøksrom på et alders-hjem til barnehager eller en avdeling på et sykehus.

Drikke

Uten mat og drikke duger helten ikke, det vet alle. Og drikke er faktisk det aller viktigste.
Å ha glass som er gode å holde i er ekstra viktig på institusjoner der den som skal drikke av ulike årsaker kan ha redusert styrke. Glasset skal kjennes støtt i hånden, og ha en passe størrelse. Det er ofte bedre med et litt mindre glass og heller sørge for enkelt påfyll.

Vi har glass som egner seg godt, enten kriterie er nettopp det nevnte; godt å holde i, eller at det skal stable godt, være ekstra sterkt, eller at det må være ”uknuselig”

Drikkeglass i mange
størrelser og materialer.
Uknuselig polykarbonat, tritan
og polyseter

Mugge med istut kan
være fint
å ha på nattbordet

Sugerør i papp og hvetestrå
er miljøvennlig og fine å drikke av.
Der det kan bli stående i glasset
kan hvete være det beste
alternativet, da pappen vil
løses opp over tid.

Form og farge på glass
kan også varieres -
viktig at glasset kjennes
trygt å holde i.

Glass

Vi har et bredt utvalg av glass. Behov som går igjen er stablevennlighet, slik at man får utnyttet skapplass best mulig. Glassene skal også være trygge, i den forstand at de ikke skal knuse lett.
Vi tilbyr helst herdet glass til institusjoner.
Et herdret glass har vært utsatt for høye tempereaturforandringer, som gjør det mer robust. Herdingen gjør også at glasset knuser i biter og ikke i skår dersom uhellet skulle skje.

Imitasjon av glass blir bedre og bedre, og er ofte et godt alternativ der det er høy sannsynlighet for hyppig brekasje, eller et behov for å forhindre det. For eksempel der barn er målgruppen, eller om det skal serveres drikke ute, eller i miljøer med harde gulv. For eksempel rundt basseng.

Tritan er det nyeste materialet, med en fantastisk glans og gjennomsiktighet, 100BPA fri, og av en kvalitet som gjør at glasset holder seg pent vask etter vask. Polykarbonat av god kvalitet er også flotte alternativer til glass.

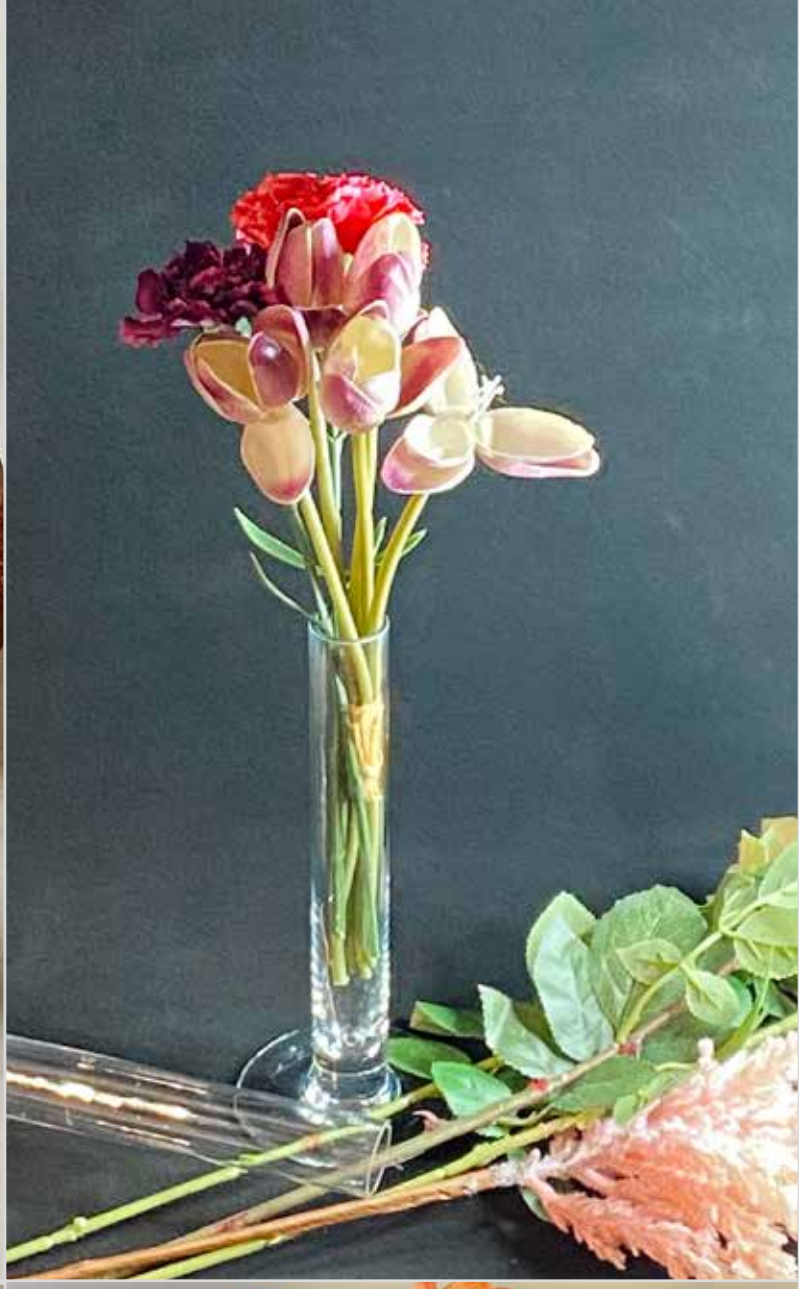
Mugger og kanner

Å ha en mugge eller kanne med vann eller annen leskedrikk stående på drikkestasjonen er naturlig.
I vårt sortiment har vi små mugger og kanner som passer til personservering, og vi har større mugger som egner seg på drikkestasjoner eller når mange skal serveres samtidig. Mugger med istut, med lokk, i glass, metall eller polykarbonat - valgmulighetene er mange.

Det lille ekstra

Det finnes heldigvis både dager og anledninger der man gjerne skal feire noe og tilby det lille ekstra.
En bursdag, dagen man er frisk nok til å reise hjem, nybakte foreldre eller andre grunner.
Å feire noe trenger ikke nødvendigvis stor innsats, man kan feire med noe så enkelt som et stettglass, levede lys (evt. elektriske) eller blomster i en vase.

Våre vinglass er av restaurantkvalitet og tåler mye, samtidig er de lekre å se på og gode å drikke av. Vi har vaser til én blomst eller hele buketter, og lysholdere i mange varianter. Snakk med oss om hva du ser etter så kan vi hjelpe deg å finne riktig produkt.



Traller til alle behov

Traller er et hendig hjelpemiddel når man skal flytte mye av gangen.
Våre traller er av forskjellige kvaliteter, du finner traller med brems, med tre hyller, med mulighet for å hekte på bokser og stativer, vegger eller sekker.

Culina har traller i rustfritt stål, trefiner, polykarbonat. Med en, to og tre hyller, hjul med og uten brems. Snakk med oss, så identifiserer vi deres behov sammen.

Traller med tre etasjer kan være fint når det som skal trilles ikke kan stables i høyden

Tralle med trefiner. Gjør serveringen lunere ved å bruke trematerialer

Tralle i polykarbonat - lav egenvekt, lett å flytte på, kan supplere med sidevegger og beholdere

Traller i rustfritt stål er solide, kan spyles ned i rengjøring og kan brukes til mye. Finnes i flere størrelser

Bestikk

100% nikkelfritt bestikk kan være nødvendig enkelte plasser.
Vårt Oslo bestikk er stilrent, godt å bruke og helt nikkelfritt.

Bestikket er primærverktøyet når det gjelder bespisning.
Bestikket skal være godt å holde i, det skal ha plass til riktig mengde mat,
gaffeltaggene skal ikke være for lange og for spisse,
skjeen skal kjennes god i munnen, ikke være for dyp eller for grunn.
Kniven skal ofte tjene flere formål og passe både til smøring og oppdeling av mat.

En undersøkelse fra Oxford University i England viste at det er stor
sammenheng mellom opplevd kvalitet på måltidet og bestikket.
Med et godt bestikk løftes helhetsopplevelsen, og maten smaker også bedre.

Alt vårt bestikk er matsikkert, og det meste er av stålkvaliteten rustfritt 18/10 stål.
Vi har også en bestikkserie som heter Oslo, denne er av stålkvaliteten 18/0 - det vil si at det er 0% nikkel.
Øvrig bestsikk har en liten andel nikkel i stålblandingen, nikkelet gjør stålet lettere å forme, og det holder seg blankere.

Arabella er et av våre mest-selgende bestikkserier.
God pris, form, funksjon og mange deler er grunnen til det

Vårt spesialbestikk "Disability" er laget for å være lett å holde i. Kortere skaft, kortere gaf-feltenger og kortere knivblad.
Håndtak i polypropylen

Kaffe og te

Kaffe og te, eller annen varm drikke er viktig i vårt samfunn. Enten for å ha noe å gjøre mens man venter, noe å gjøre sammen eller noe å varme seg på eller trøste seg over.

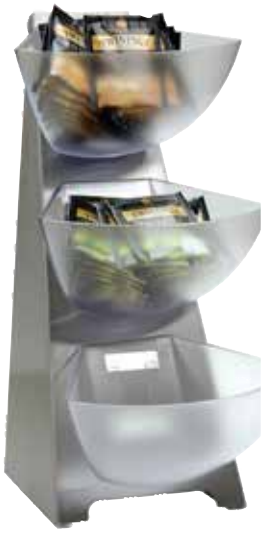
Hvor og på hvilken måte kaffen eller varmdrikken skal nytes avgjør hva slags kanne man bør velge.
Er det en kaffestasjon på et venterom kan en stor kanne med pumpe være mest hensiktsmessig,
men å ha mindre kanner man kan sette inn på rom eller bord er noe mange vil sette pris på.

I Culina sitt sortiment finner du termokanner fra 0,5 liter og opp til 2,2 liter, og ved enda større behov har vi drikkebeholdere som rommer opp til 12 liter.

Å ha en kaffe/te stasjon som er oversiktlig og ryddig vil gjøre logistikken enkel for dem som skal betjene den, enten det er dedikert kjøkkenpersonell eller en tilleggsoppgave øvrig ansatte har. Snakk med oss om stativer, kurver og annet som egner seg til skjeer, servietter, teposer, sukkerbiter og annet det er naturlig å plassere på en slik stasjon.

Krus eller kopp og skål?
Glass, porselen, hvitt eller farget?

Der man ønsker å gå bort fra porsjonspakninger er sukkerstrøere og fløte/melk/honning dispensere fint å sette frem.



Stativer og beholdere til teposer, fløtebeger, sukkerbiter eller annet gjør det ryddig og oversiktelig på drikkestasjonene

Brettservering

Brettservering er ofte aktuelt på institusjoner, der man enten må hente mat selv i bufféen, eller noen må bringe maten til deg i sengen eller på rommet.
Et rektangulært brett er ofte å foretrekke på institusjon, da disse kan trilles rundt i større vogner for en enkel og effektiv logistikk.
Et rektangulært brett passer også ofte bedre på små bord man gjerne har ved pasientens spiseplass.

Runde brett brukes ofte i serveringsbransjen, og grunnen er helst at disse ofte er lettere å bære, og man får plass til mange glass. Det runde gir også et mindre institusjonspreg, noe det er verdt å tenke på dersom man ønsker å bevege seg mer i retning av å gi brukeren/gjesten en følelse som minner mer om restaurant eller café for trivselens skyld.

Hvilket brett som passer best avhenger av hvilke krav man har. Noen brett stabler bedre enn andre, og noen brett har helt glatt overflate, mens du også finner brett med anti-skli dekke. Til institusjoner kan det ofte være en fordel med antibakterielle materialer, vårt microban brett er et solid brett med antibakterielle egenskaper. Det har god stablekant som sikrer luftsirkulasjon mellom brettene for rask tørking og perfekt stabling. Dette brettet egner seg der det ikke er behov for å vaske det mer enn inntil tre ganger pr dag, for å bevare de antibakterielle egenskapene.

Brett kan også leveres med logo eller dekor, ta kontakt med din forhandler for å høre mer om hva vi kan tilby der.

Vi har serveringsbrett i flere typer imitert tre.
Disse brettene er lekre å se på og har en naturlig litt ru overflate, som gir fin antiskli effekt.

Tralledispenser for brett i rustfritt stål, kapasitet 35kg eller ca 75 brett

Vi har også Bento-boks - en hybrid mellom tallerken og brett. Med fem rom og lokk er dette en genial mat-boks

Med ulike vogner flyter brettlogistikken lettere, enten det er til oppryddding eller servering.

Et brettstativ kan være hendig også på institusjon, det kan klappes sammen når det ikke er i bruk.

Kasseroller og stekepanner

Det finnes ikke ett enkelt materiale som oppfyller alle ønskelige krav for tilbereding av mat.
De forskjellige materialene har sine fordeler og ulemper, finn ut hva ditt behov er, og velg riktig kasserolle, gryte eller panne!

BELAGTE STEKEPANNER OG GRYTER
Hensikten er at maten ikke skal brenne seg fast og at du kan steke med mindre fett. Belegget er ofte forsterket med titan, som sikrer lenger levetid på belegget. Når du lager mat i belagte gryter og panner må du bruker plast- eller treredskaper som ikke riper bunnen. Egner seg for temperaturer opp til 275°C.

STÅL
Velger du kasseroller i 18/10 rustfritt stål, har du et kjøkkenredskap som tåler nesten hva som helst, som er hygienisk, tåler maskinvask og holder seg blank i årevis. Det anbefales å gjøre rent med en vanlig oppvaskbørste og pussemiddel for rustfrie stålkjeler. Stålull bør ikke brukes, da de lager riper i materialet. Stål har lavere evne til å lede varme enn andre materialer, men holder godt på varmen. Mange stålkasseroller har en kjerne av aluminium som øker ledeevnen og fordeler varmen effektivt.

STØPEJERN
Jerngryter og -panner egner seg særlig godt til bruning og steking av kjøtt, grunnet den grove og ru strukturen. Den holder også svært godt på varmen, og reagerer langsomt på temperatursvingninger. Støpejern er et bortimot uslitelig materiale som ved matlaging gir et visst jerntilskudd. Ved steking med fett avgis litt jern - ved koking noe mer. Støpejern kan også være emaljert. De emaljerte produktene beskytter overflaten mot korrosjon.

ALUMINIUM
Dette metallet egner seg spesielt godt til kasseroller på grunn av lav vekt og materialets styrke. Bunnen bør være tykk av flere grunner; den må holde seg plan under oppvarming, den skal utnytte energien bedre og ikke brenne maten, men distribuere varmen jevnt. Aluminium leder varme opptil 15 ganger bedre enn stål.

Lagring

Et oversiktlig lager er viktig uansett om det er matlager, lintøylager eller annet. Vi leverer hyller som kan settes sammen i moduler, slik at du utnytter plassen maksimalt. Hyllene har stålramme og er kledd i antibakteriell polykarbonat. Hyllene egner seg til all slags lagring, ikke bare til matlagring.

Hylleplatene kan enkelt tas ut, og går i oppvaskmaskin.
På institusjoner er det viktig med renhold, og at det er enkelt å utføre det.

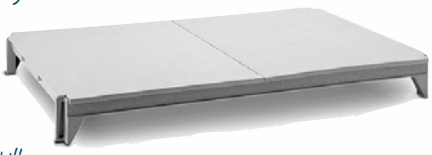
Hyllene leveres med eller uten hjul, og hylleplatene kommer som tette og med riller, alt etter hva du ønsker.

Skreddersøm til din plass

Å få utnyttet lagringsplassen maksimalt er viktig alle steder. Vi har tegneprogrammer som gjør at vi kan skreddersy hyllene på plassen du har tilgjengelig for maksimal plassutnyttelse. Vi bistår også gjerne med å sette opp hyllene om det er ønskelig. Ta kontakt med oss, så hjelper vi deg.

Moduler som settes sammen for å utnytte din lagringsplass maksimalt. Solid hyllesystem med livstidsgaranti!

Enkelt å ta av hylleplatene for rengjøring. I maskin eller for hånd - ditt valg



Tett eller åpen hylle. Hver hylle tåler ca 200kg

Hylleplatene har antibakteriell overflate.

Med eller uten hjul!

Transport og oppbevaring av mat og drikke

Oppbevaring av mat må gjøres oversiktlig og matsikkert - med gjennomsiktige beholdere med mål har du god kontroll på matlageret. Med merkelapper som går av i oppvask kan du trygt merke boksene med innhold og dato, og etter vask er det klart for ny merking.

Oppbevarngsbokser med mål, i polykarbonat. Fra 1,9 liter til 20,8 liter

Klistrelapper som går av i oppvask. Kommer i to størrelser

Allergenfri mat er det viktig å ha kontroll på - lilla farge forteller at utstyret skal brukes til spesialmat

Hendige bokser med farge-koding på lokket. GN-størrelser, 10 års garanti

102 liters beholder på hjul. Perfekt til mel, gryn med mer.

Culinakassen - 23 liter. Stabler i to høyder, er matsikker, går i oppvaskmaskin - også husholdningsmaskiner. Lokk kjøpes separat.

Skal du transportere mat?
Snakk med oss så finner vi frem til
riktig transportbeholder til ditt behov

Internkontroll - farger

Internkontroll på et kjøkken handler om matsikkerhet.
En del råvarer skal aldri krysse hverandres veier, så det å ha eget utstyr til rå kylling, frukt og grønt, kjøtt og fisk er en smart måte å ha kontroll på. Å vaske utstyret mellom hver gang er selvsagt en mulighet, men med fargekoding legger du til et nivå.

Våre beste tips til fargede produkter man bør ha på et kjøkken er skjærebrett, klyper og kniver.

Internkontroll - temperatur

En annen viktig del av internkontrollen på et kjøkken er temperatur.
Det skal være rett temperatur i kjøleskap, fryser, oppvask, buffé
og ikke minst i råvarene.
Snakk med oss om hvilke temperaturmålere som passer til ditt kjøkken.

Avfallshåndtering

I vårt sortiment finnes pedalbøtter og små papirkurver, sekkestativer og større avfallsdunker med og uten lokk.
Vi har også poser i forskjellige kvaliteter, både til restavfall og til matavfall.

Hvordan vi håndterer avfall blir stadig viktigere, og det gjelder å legge til rette for at kildesortering og avfallshåndtering er enkelt for den som skal kaste noe. På institusjoner er det ekstra viktig å ha avfallshåndtering i orden, både der det er brukere og pasienter, og der hvor de ansatte ferdes.

Avfallsmerking - seks forskjellige symboler

Papirkurv

Stilrene pedalbøtter
med og uten soft close.
Passer godt på rom, på
avdeling, på bad.
Fra 3- 20 liter

Sekkestativ med eller
uten hjul og lokk.

Avfallsbeholdere med
fargede lokk

Pedalbøtte med tre rom
for kildesortering

Hjem sekkestativet
i et skap?

Avfallsbeholdere med
vippe lokk

Renhold, hygiene og smittevern

Godt renhold og god hygiene er lik godt smittevern. Med gode uniformer som vaskes skikkelig, og med gode løsninger for renhold er mye gjort. I Culinas sortiment finnes både neglebørster, gulvmopper, støvsugere og desinfeksjonsløsninger for overflater såvel som hender.

Bekledning

Culina leverer kvalitetsbekledning fra Segers, som har et rikt utvalg av bekledning til alle avdelinger, enten det er kjøkken eller avdeling med pasienter.

Segers har bærekraft og etisk handel høyt på sin agenda, og har nylig fått høyeste mulige karakter av Amfori BSCI - en uavhengig organisasjon som gransker leverandørkjeder med formål å bedre arbeidsforhold i lavkostland. Segers har vært medlem i Amfori BSCI i flere år, for å bidra til en positiv forandring i tekstilbransjen.

Sortimentet til Segers er bredt, og du finner alt fra tradisjonelle uniformer til mer trendy og fargerike varianter. Å ha godt arbeidstøy er viktig, det skal ikke bare være praktisk, det skal være behagelig å ha på en hel arbeidsdag. Med forskjellige farger kan man skape identitet og tilhørighet og skape et trivelig miljø på arbeidsplassen.

Klær fra Segers er laget for å tåle hard bruk og hyppig vask uten å miste farge og fasong.

Spesialmat/allergener

Allergener er det viktig å ha kontroll på i alle kjøkken, og alle må være sikre på at utstyr og servering av spesialmat er trygg og garantert fri for allergener.

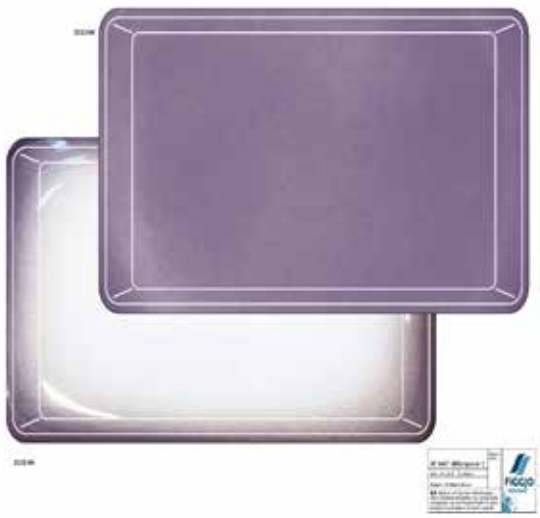
Lilla er en farge som i sykehus brukes når noe er gifitg, og litt med det i tankene er det nå utviklet en ny standard på kjøkken og servering (i hele Europa), der lilla produkter brukes til spesialmat. Det er en farge man stopper opp ved, som synes og som sier at her er det noe annet som foregår.

Fargekoding kan også løftes ut i serveringen, og ved å bruke dekorert porselen kan man lage tydelige soner som viser den spisende at her er det spesialmat.

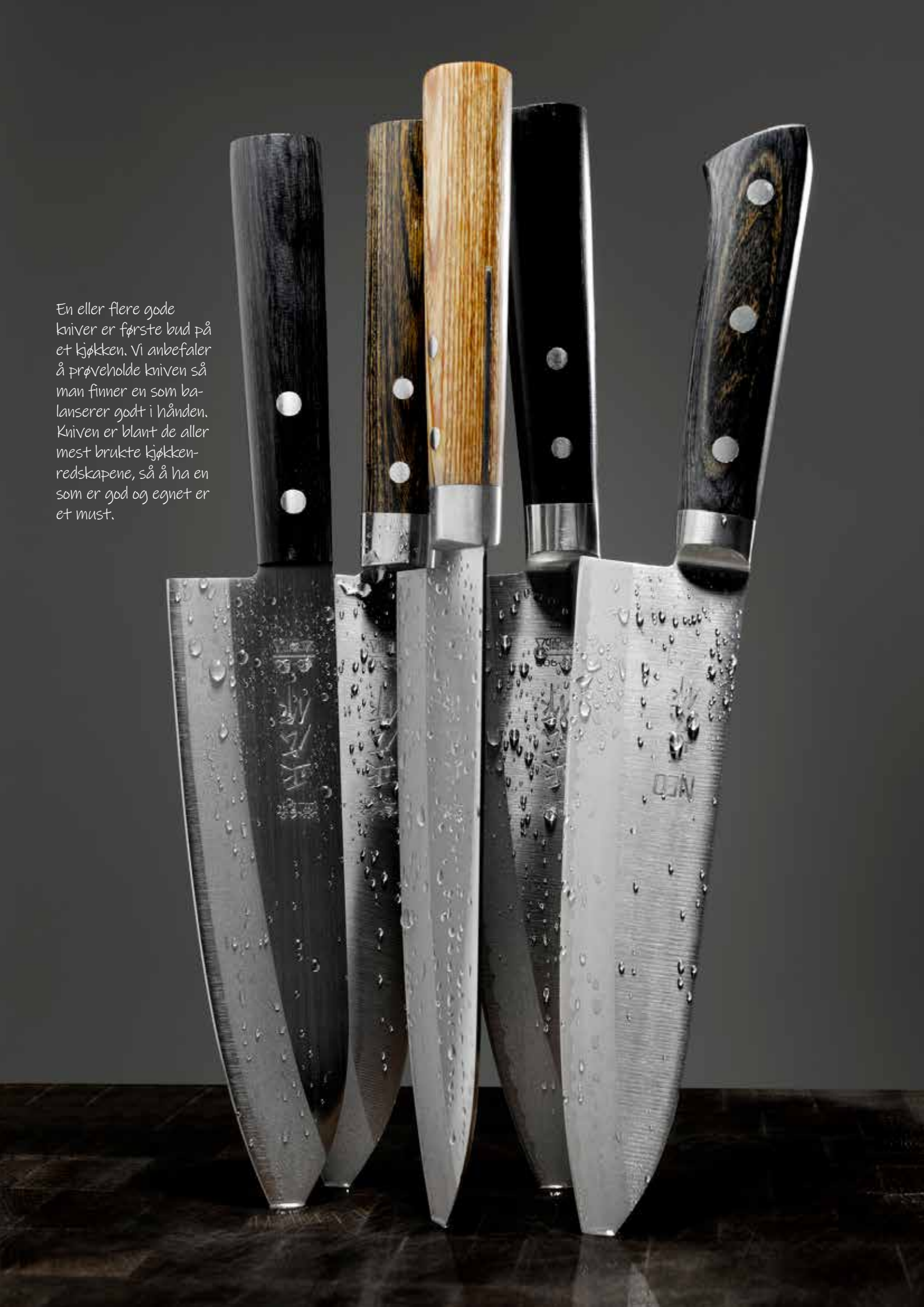
Enten ved å lage border, heldekkende farger eller male veggene rundt.
Figgjo har en stor fargepalett, der lillanyanser er godt representert.

6X08 | 2715 EC	**6X02** | 272 EC	**6x11** | 2665 EC	**6X10** | 2582 EC	**1X18** | 183 EC
VIOLET WONDER	LAVENDER	LILAC	ORCHID	CAMEO PINK

Eksempel på kundetilpasset dekor fra Figgjo.



Lilla farge varsler om at her er det noe spesielt. Mat til allergikere må behandles med ekstra varsomhet. Derfor er det utviklet en ny standard som skal gjøre det lettere å håndtere spesialmat med rent utstyr.



En eller flere gode kniver er første bud på et kjøkken. Vi anbefaler å prøveholde kniven så man finner en som balanserer godt i hånden. Kniven er blant de aller mest brukte kjøkkenredskapene, så å ha en som er god og egnet er et must.

Gode kjøkkenhjelpere når det skal kuttes, blandes og mikses

En eller flere gode kniver er første bud på et kjøkken. Vi anbefaler å prøveholde kniven så man finner en som balanserer godt i hånden. Kniven er blant de aller mest brukte kjøkkenredskapene, så å ha en som er god og egnet er et must. Men noen ganger er mengde mat og ikke minst tid en faktor som spiller en rolle. Da er det fint med elektriske hjelpemidler.

Det finnes mange forskjellige typer kjøkkenhjelpere som bistår i å kutte og blande maten. Men hvilken maskin gjør egentlig hva? Og hva er det du trenger hjelp med på ditt kjøkken? Vi hjelper deg gjerne med å finne rett maskin.

Foodprosessor
En foodprosessor er en kombinasjonsmaskin med både grønnsakskutter og hurtighakke/vertikalkutter.

Grønnsakskutter
Grønnsakskutter er en ren grønnsakskutter med det formålet. Grønnsakskuttere har tilhørende kutteverktøy som gir mange muligheter for kutteresultater. Skiver, julienne, rasping, terning for å nevne de mest kjente.

Blixer
Blixer er designet for å tilberede meget tyntflytende produkter. Knivens design og plassering i bollen er hemmeligheten bak resultatet du får ut av denne maskinen. Blixer passer perfekt for tilbereding av mat til personer som har problemer med å få i seg næring på vanlig måte. Blir ofte solgt inn og brukt på institusjoner med tilbereding av diettmat.

Mikser/vertikalkutter
har samme funksjoner, men kutter ikke like «fintflytende». Disse maskinene brukes mer inn i mot restaurantnæringen. For tilberedning av dressinger, sauser, majones, samt å kutte og mikse produkter. Man kan også bruke en vertikalkutter til å elte deig.

Blender
brukes til å blande produkter, der væske er en obligatorisk ingrediens. Det ligger litt i navnet, Blend. Det må tilføres en flytende veske for å oppnå et godt resultat.

Mikser med varme
Vi har Robot Cook, mikser med den egenskapen at du kan tilberede produkter og ha kontroll på temperaturen underveis. Eksempelvis: Hollandaisesaus og Risotto. Maskinen holder kontroll på temperatur og røring. Du stiller inn temperatur, tid og hastighet. Maskinene gjør jobben, slik at du kan gjøre andre arbeidsoppgaver på kjøkkenet. Robot Cook er meget stillegående.

Vaffel, kaffe og rista brød

Mange steder vil det å kunne riste en skive brød, varme noe i mikroen eller steke noen vafler være nødvendig å kunne gjøre fra avdelingen. Slike behov kan komme brått og utenom ordinære måltider.

Vi har en rekke utstyr som passer perfekt på postkjøkken og mindre avdelingskjøkken. Snakk med oss om behovene dere møter, så hjelper vi med å finne produktene dere bør ha tilgjengelig.

saro

saro

saro
ON
OFF

braun

De store linjene

I Culina har vi også kompetanse rundt de større linjene, og er en A-Å samarbeidspartner når man skal bygge og utstyre kjøkken. Vi samarbeider med de beste i bransjen, og sikrer deg en gjennomtenkt og god kjøkkenløsning enten du skal bygge nytt eller bygge om. Med store linjer mener vi benker, store ovner, oppvask, kjølerom og øvrig lagring. Ta kontakt så forteller vi mer om hva vi tilbyr.

Ved levering av kjøkken og serveringsutstyr bistår vi med selvsagt med utpakking og oppsett av produktene.

Samarbeid

Vi bidrar med mer enn småutstyret gjennom tett og godt samarbeid med prosjekt-leverandører i bransjen. Sammen sørger vi for at du får en komplett og gjennomtenkt løsning på ditt kjøkken

Med hjerte for kvalitet og miljø!
Culina har siden 2008 hatt et aktivt forhold til samfunnsansvar og eget miljøavtrykk. Culina er ISO Sertifisert på miljø og kvalitet (14001 og 9001). Culina bruker tredjeparts speditør, i Viken er det Schenker som står for transporten.
Videre ønsker Culina å stadig redusere eget miljøavtrykk, og tar grep gjennom 2021 ved å minimere bruk av fyllmasse i pakkede ordre, og endrer fyllmassen fra bobleplast til gjenbruk av papp. Vi fjerner plast som innerемballasje i alle bestikkpakninger, det gjør at vi reduserer egen bruk av plast med ca 1,5 millioner små plastposer i året.

Vi har automatikk som slår sammen ordre med lik leveringsadresse, det reduserer antall sendinger og effektiviserer både plukk, pakking og levering.

Matsikkerhet
At varene våre skal tåle bruken i storkjøkken og være trygge i kontakt med mat er selvsagt, og vi leverer samsvarserklæringer i henhold til matkontaktforskriften med alle våre produkter. Disse kan lastes ned fra vår hjemmeside pr. produkt.

Ansvar for tredjepart er viktig
Vi har et stort fokus på etisk handel, og følger opp våre utenlandske fabrikker med årlige revisjoner. Både uanmeldte og varslede, noen gjør vi selv og noen ganger benytter vi oss av tredjepart.
Vår innkjøpspraksis er at vi aldri presser pris i lavkostland, og vi samarbeider så langt det lar seg gjøre med våre søsterbedrifter om både innkjøp og logistikk på varer fra Østen. Både produkt, produksjonsmiljø og arbeidsmiljø er noe vi følger tett, så vi skal være trygge på at varene vi tilbyr våre kunder skal ha den kvaliteten vi står for.

Samarbeidspartner
I Culina ønsker vi å være mer enn en leverandør, vi ønsker å være en samarbeidspartner. I Culina jobber det faglærte kokker og servitører, småbarnsforeldre og middelaldrende, og tilsammen har vi bred erfaring og kompetanse når det kommer til en hverdag på et kjøkken og en hverdag med å servere mat. Enten det er til en betalende gjest på restaurant eller en innlagt pasient på et sykehus eller aldershjem. De sammenfallende behovene er alltid:
1) Gjesten skal ende opp mett og fornøyd
2) Servitøren skal ha en så enkel jobb som mulig med å bære og servere
3) Oppvask og lagring skal være så enkelt og effektivt som mulig

Vi bistår mer enn gjerne med råd uansett hva slags sted som skal ha kjøkken og serveringsutstyr.
Du finner Culinaforhandlere i hele Norge, fra Tromsø i nord til Kristiansand i sør.
Kontaktinformasjon finner du på culina.no

Når man skal velge kjøkken og serveringsutstyr er det en rekke elementer som må med i vurderingen for å ende opp med riktig produkt.

Budsjett, kvalitet, logistikk og hms bør komme først, og når disse faktorene er klare kan man finne riktig visuelt uttrykk innenfor rammene som er gitt.

Pris, kostnad eller investering- det er mange måter å formulere dette på, men faktum er at alle har et budsjett de skal overholde. Ofte er budsjettet satt for det første innkjøpet, deretter vurderes suppleringspris. Noen ganger er det slik det må være, men det kan være verdt å tenke over at en noe høyere inngangssum kanskje betyr vesentlig lavere suppleringsbehov over tid. Pris og kvalitet henger alltid sammen.
I vårt sortiment har vi produkter i alle prisklasser, men uansett hvilken budsjettramme du har skal du være trygg på at alt vi tilbyr er av storkjøkkenkvalitet. Med det mener vi at produktet er laget for en hardere bruk enn produkter som er laget for hjemmebruk.

Hva mener vi egentlig med matsikkerhet?
Matsikkerhet betyr at det ikke skal være overføring av giftige stoffer fra produktet til maten eller drikken. Særlig BPA har vært i søkelyset de senere år, og ble for eksempel forbudt brukt i tåteflasker i 2011.
Våre produkter i polykarbonat og plast er helt matsikre og leveres med samsvarserklæring.

Et annet ledd i vårt fokus på matsikkerhet er kantskadegaranti på porselen. Steelite porselen leveres med livstids kantskadegaranti, de øvrige porselenmerkene leveres med 2-5 års kantskadegaranti på flate, runde, hvite tallerkener, forutsatt normal bruk.
Det er to grunner til at vi ønsker fokus på å fjerne produkter med kantskader. Den ene er at produktet er skadet. Der det er gått et skår er det en svakhet, og da er det ingen garanti for at ikke produktet sprekker opp mer. Den andre grunnen er matsikkerhet. Der det er gått et skår og man har fått en kantskade er glasuren borte, og den porøse leiremassen kan suge til seg bakterier og uønskede mikroorganismer, det er rett og slett uhygienisk og ikke matsikket.

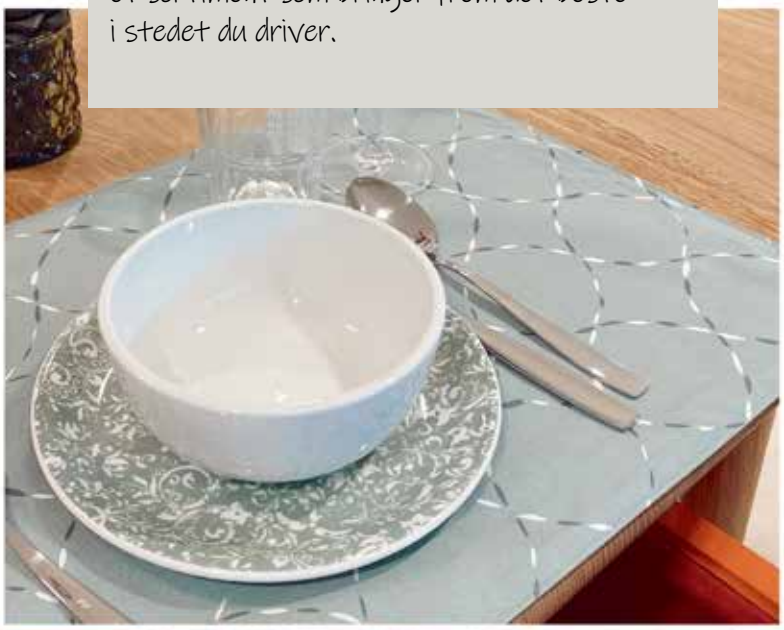
HMS
Helse, miljø og sikkerhet skal ivaretas, også ved bruk av våre produkter. Åpenbare ting som forklær, gode sko og egnet bekledning (kokkejakker, bukser og hodeplagg) finnes i vårt sortiment, sammen med gulvmatter for avlasting av rygg og føtter. Men HMS strekker seg lengre enn det. Noen områder vi har god kompetanse på er gevinsten ved å velge for eksempel tallerken, bolle og fat med lav egenvekt for å minske dem som skal servere og flytte på produktene, eller hvor stor forskjell det kan være på et herdet og et uherdet glass. Herdet glass tåler mer, og hvis det møter bakken så knuser det ikke i store skår, men i biter.
Det er ganske enkelt litt tryggere.

Culina
I den gode smaks tjeneste

Inspirasjon

kontaktinfo finner du på culina.no

Dette er en samling med tips, inspirasjon og fakta om et lite utvalg av sortimentet vi har. Vi hjelper dere gjerne med å finne et sortiment som bringer frem det beste i stedet du driver.



Forsiden og baksiden:
Bilder fra
Carpe Diem Demenslandsby
i Bærum