

HAUGE

STORKJØKKEN & SERVERINGSTEDER



30 ÅR FOR KOKKENS OG
GJESTENS TRIVSEL



KANTINER TIL MATGLEDE

I mer enn 30 år har vi levert storkjøkkenløsninger til kantiner, restauranter, kafeer, hoteller og institusjoner. I alle år har vi bestrebet oss på å sørge for at både gjester og kokker har fått tjenlige lokaler og arbeidsplasser. Lokaler som er trivelige å oppholde seg i og med god arbeidsflyt og logistikk.

Ved planlegging av nye storkjøkkenprosjekt, er det svært mange hensyn å ta. Det er avgjørende for resultatet at denne prosessen foregår på en best mulig måte. Vår erfaring og kompetanse gjør oss i stand til å gi viktige bidrag for å kvalitetssikre dette arbeidet.

Foruten å være en totalleverandør av storkjøkken-utstyr og innredning, tilbyr vi også prosjekterings og tegnings arbeid i 3D Autocad / Revit Arcitecture. Vi utarbeider løsninger for kantiner, restauranter, kafeer, hoteller og institusjoner, både kjøkken og serveringslinjer.





KJØKKEN SOM INSPIRERER

KB Hauge har innkjøpssamarbeid med et utvalg storkjøkken leverandører i Norge gjennom selskapet I-Group AS. Formålet er å sikre innkjøp og import av kvalitetsprodukter fra felles leverandører, til svært gunstige priser. Vi er også med dette i stand til å inngå landsdekkende leveringsavtaler.

I-Groups medlemsbedrifters lange bransjeerfaring og høye kompetanse, sikrer brukervennlige og kostnadseffektive løsninger for våre kunder. Vi forhandler mer enn 100 varemerker med produkter som spenner fra småelektrisk til disklinjer og tyngre utstyr for større produksjonsenheter.

Vi leverer kun kvalitetsutstyr og er stolte av å kunne ligge teknologisk i frontlinjen med vår nye multifunksjonskjøler. Hurtigkjøling, sjokkfrysing, kjapp tining og kontrollert koking kan nå fås i den nye og revolusjonerende Infinity fra Afixox. Utstyr som tilfredstiller profesjonelle krav til kvalitet og brukervennlighet.





GOD LOGISTIKK

Dine gjester skal ha det beste! Ved utformingen av denne kantinen var det viktig for oppdragsgiver å utnytte lokalet optimalt. Gjestene skulle plasseres mest mulig langs vindusrekkene og det skulle lages et kompakt og lettdrevet kjøkken med skjult avdeling for vask og avfallshåndtering.

Vi leverte planer som tok hensyn til dette og tegnet et utkast med bord langs begge vindusfasadene og med en lang barløsning innenfor denne. Butikkdelen med gode displayløsninger for maten ble plassert i midten på to rekker. Vaskeavdeling og kjøkken ligger som et eget rom innerst.

Foruten å være en totalleverandør av storkjøkken-utstyr og innredning, tilbyr vi også prosjekterings og tegnings arbeid i 3D Autocad / Revit Architecture.





GOD KJØKKENØKONOMI

Næringsmiddelhygiene er viktig for å sikre trygg mat til dine kunder. Kravene til hygiene og sikker mathåndtering er ikke bare lovpålagte, men også for oss ufravikelige når vi utformer dine nye storkjøkkenløsninger.

De helt store institusjonskjøkkene stiller meget høye krav. Apparatene må være av høyeste kvalitet, være lettstelte og hygieniske og gi raske og effektive resultater. Vår lange erfaring med design av storkjøkken sikrer en optimal og økonomisk løsning.

Alle komponenter spiller sammen for å oppnå god logistikk og arbeidsflyt i alle arbeidslinjer. Dette gir en arbeidsplass som inspirerer til god kokkekunst selv når man skal betjene et stort og kresent publikum. Dine gjester og dine kokker fortjener det beste!





URBANE KAFFEBARER

Foruten å være en totalleverandør av storkjøkkenutstyr og innredning, tilbyr vi også kaffemaskiner, småutstyr og service. Vi har levert komplette kaffe og barløsninger til anerkjente serveringsteder i hele Norge.

På espressomaskiner har vi valgt å tilby maskiner fra LaCimbali. De har siden starten i 1912 utviklet seg til å bli verdens suverent største i dette markedet. De er kjent for sin gode brukervennlighet, lang levetid og for til enhver tid å levere kaffe med suverent god smak.

Vi fører markedets ypperste produkter innenfor porselen, bestikk og glass samt en lang rekke artikler laget av rustfritt stål. Se også vårt showrom på Midtun med Horeka's totale linje av serviceutstyr til kjøkken, hotell, restaurant og kaffebarer.



HAUGE



Karl B Hauge AS
www.kbhauge.no
Telefon 55 92 59 50
mail: post@kbhauge.no

Besøksadresse:
Midtunlia 73
5224 NESTTUN

Fakturaadresse:
Postboks 148 MIDTUN
5828 BERGEN