

K · P · A



VI ER MANGE TING...

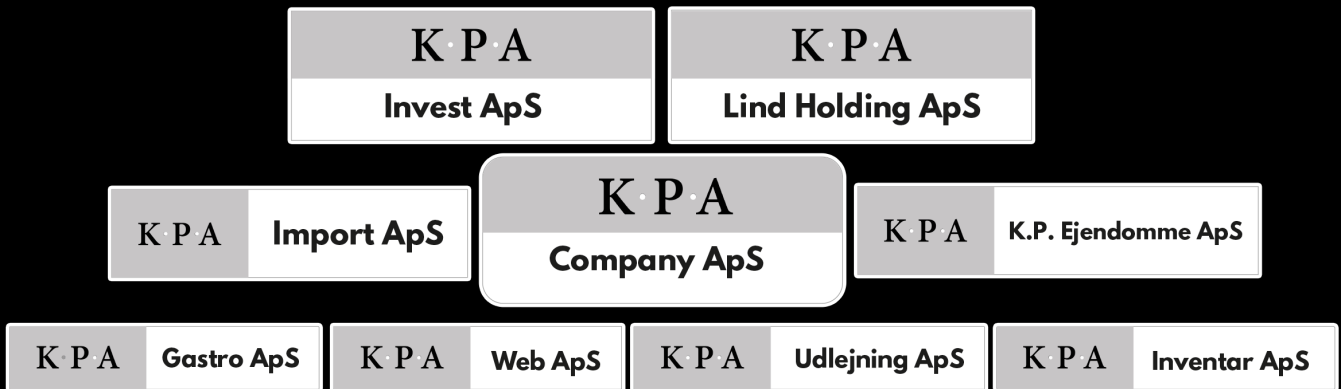
8 X BØRSEN GAZELLE...



Vi er ikke én virksomhed, som tror vi kan det hele.

Vi er en række virksomheder, som er specialister i hver vores område. Alle er vi en del af KPA-familien, som er din garanti for en ærlig og god handel.

VI ER KPA!



K·P·A

VELKOMMEN TIL KPA

Vi er flere virksomheder, samlet i én stor **familie** under navnet KPA.

Ved at gøre vores medarbejdere til medejere, kan vi **fokusere** på kernen; Cateringinventar.dk og samtidig oprette mange nye grene. Alle med hver deres speciale og spidskompetence.

For os er det vigtigt, at vi hele tiden tilegner os nye specialer og kompetencer, men uden at glemme det der gør os til KPA.

facebook 

mange synes godt om
s på facebook lige nu

Er du den næste?

6-7**KPA-familien****8-9**

CATERINGINVENTAR.DK

10-11

RESTAURANTINVENTAR.DK

12-13

CATERINGEMBALLAGE.DK

14-15

CATERINGUDLEJNING.DK

16

HENDISHOP.DK

17

INDUSTRIOPVASKER.DK

19

PROFVASK.DK

KNIVBLOKKEN.DK

20-21

GASTROBUTIKKEN.DK

22-23

ALTILBORDET.DK

24

LEMENU.DK

26-27

WALLSHOP.DK

28

HVIDEVAREOUTLET.DK

29**B2B****B2C**

KPA er mange ting...

Omdrejningspunktet i vores mange forretninger er altid god gastronomi og hyggelige omgivelser.

Det hele startede med salg af brugt storkøkkenudstyr tilbage i 1994. I mange år var inventarsalget en sidebeskæftigelse til den daglige drift af en velrenommeret slagterforretning - Lind Slagter - som senere også blev til et moderne supermarked. En stor del af forretningen bestod desuden af mad-ud-af-huset, hvilket satte store krav til maskinernes kapaciteter og pålidelighed.

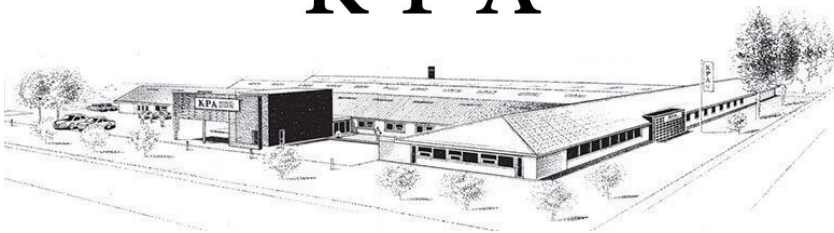
Supermarked og slagterforretning blev solgt i 2007 og inventarsalget blev herefter hovedforretningen.

I 2012 skiftede vi navn til Cateringinventar.dk og vi begyndte at importere fabriksnyt storkøkkenudstyr fra hele europa. Samme år stiftede vi vores importselskab Kpa Import ApS.

Herefter tog det hele fart. I dag er vi 29 motiverede medarbejdere og hertil en lang række eksterne samarbejdspartnere i ind- og udland.

Det er gået stærkt og i 2018 er vi for 6. gang i streg blevet kåret som Børsen Gazelle - i alt har vi nu 8 gazelle statuer, fordelt på 2 selskaber.

K·P·A



Vores vision er at blive den foretrukne leverandør til restaurationer, caféer, hoteller og cateringvirksomheder over hele landet. Vi er godt på vej og kæmper målrettet for at komme lidt tættere på hver eneste dag.

Som familiedrevet virksomhed har det gennem hele vores rejse været væsentligt at have værdierne i orden. Vi ser ikke os selv som en leverandør, men en samarbejdspartner.

Alle kan lave fejl - og det sker også for os - men når det gør, arbejder vi 100% fokuseret på at løse problemet bedst og hurtigst muligt. Kundens tillid er vigtig og kun ved at leve op til forventningerne gang på gang får vi æren af at levere til samme kunde igen og igen.

Vi fokuserer ikke på kortsigtet profit, men i langvarigt samarbejde og på at få en ægte relation til kunder og leverandører.

Med mange års brancheerfaring, hårdt arbejde og solid drift, har vi oparbejdet os en sund virksomhed med mod på vækst og musklerne til at føre det hele ud i livet.

Til at starte med var vi kun Kpa Company, nu er vi mange ting...

Én stor KPA-familie...

Flere af vores værdsatte medarbejdere er blevet en del af KPA. På den måde sikrer vi, at der hele tiden er 100% fokus på alle grene af koncernen.

I 2016 besluttede vi os for at stifte Kpa Gastro ApS, sammen med en dygtig medarbejder. I samme øjeblik var Gastrobutikken.dk født og kort tid efter opstarten opkøbte vi Knivblokken.dk.

Egentlig opstod denne idé på baggrund af stor efterspørgsel på vores produkter fra private hobbykokke og "foodies". For at give den bedste service og de bedste vilkår, besluttede vi os for at guide den private forbruger over i et nyt gastro univers under mottoet "Gør som de professionelle".

Modellen virkede. Kunderne tog imod vores koncept over alt forventning. Vores medarbejder leverede en flot indsats, som ansvarlig for forretningen og ledelsesmæssigt kunne vi hovedsageligt fokusere på den primære forretning, nemlig Catering-nventar.dk. Vi fik mod på mere!

Herefter er det gået meget stærkt, faktisk så stærkt, at vi nu laver et profilblad med oversigt over de mange områder vi er blevet specialister i.

7

Vi er ikke én virksomhed, som tror vi kan det hele. Vi er en masse virksomheder med hver vores speciale, som alle er en del af KPA-familien.

Fælles for vores virksomheder med KPA-navnet er, at de er ejet med 50% eller mere af familien bag Kpa Company ApS. Ligeledes er en - ikke uvæsentlig - del af forretningerne ejet af nøje udvalgte medarbejdere med kærlighed for lige præcis deres gren af branchen. På den måde sikrer vi, at vores værdier når helt ud i alle afkroge af fællesskabet, samt at der bliver holdt 100% fokus på både hovedforretning og alle vores grene.

I toppen af hver profilside i denne brochure finder du navnene på de(n) hovedansvarlige for den pågældende gren af vores koncern.

KPA er vores initialer og med det giver vi et løfte til dig; En ordentlig handel baseret på godt købmandsskab, tillid, ærlighed samt at blive mødt i øjenhøjde. Uanset hvilke af vores virksomheder du ønsker at handle med, står hele KPA-familien bag og klar til at hjælpe. Det er din garanti for en god oplevelse.

Vi glæder os til at hjælpe dig med at få det meste ud af din forretning.

Med venlig hilsen

*Kjeld Poulsgaard Andersen &
Kristoffer Poulsgaard Andersen*

En **storkøkkenleverandør** er mange ting - i hvert fald hos **cateringinventar.dk**

En der leverer til tiden. En der giver korrekt rådgivning. En der svarer hurtigt. En der hjælper når noget ikke går efter planen. En der kan levere fra dag-til-dag. En der har dansk serviceafdeling og egne teknikere. En der møder dig i øjenhøjde.

En du har lyst til at **samarbejde** med!

CATERING
INVENTAR.DK

Danmarks **hurtigst** voksende leverandør af storkøkken!

Cateringinventar.dk leverer den bedste kombination af pris og kvalitet i hele storkøkkenbranchen. Det er i hvert fald vores påstand.

Når du skal købe nyt storkøkken, skal du vælge en leverandør du har **tillid** til. Én ting er nemlig at sælge og levere noget udstyr - en helt anden ting er at levere *det rigtige udstyr* til *den rigtige pris og til tiden*.

Glem heller ikke at din investering i nyt udstyr skal holde i mange år og der en skønne dag uundgåeligt vil komme et nedbrud. Du skal have **tillid** til at din leverandør står på hovedet for at hjælpe - det gør vi!

Hos cateringinventar.dk er vi specialister i storkøkken. Vi er også DKs hurtigst voksende storkøkkenleverandør, kåret som børsen gazelle hele 6 år i streg.



Vores priser er ikke lave på bekostning af kvaliteten. Fra starten har vores målsætning været, at lave en strømnetet forretning, så vi kunne tilbyde produkter til en lavere markedspris end hidtil set. På den måde bliver det lidt mere overkommeligt at få råd til dit drømmekøkken hos os.

Hos Cateringinventar.dk har vi en ærlig tilgang til storkøkken. Det er vigtigt du får et køkken, som matcher dine behov. Omvendt er det også vigtigt du ikke bliver mødt af en sælger, som forsøger at sælge dig det produkt med højst fortjeneste. Det er ikke bare noget vi siger - det er et mantra, som vi hver dag arbejder ud fra!

Vores medarbejdere er ikke på provision og vi forsøger altid at matche vores kunder med det RIGTIGE produkt. Nogle gange er det fra øverste hylde, mens du andre gange kan nøjes med det billigste vi har i sortiment.

Hurtig levering er et krav, når den gamle industriovn strejker. Derfor har vi 10.000 m2 lager fyldt med alt det storkøkkenudstyr du kan drømme om. Store produktionsmaskiner, grøntsnitte eller måske bare et piskeris - vi kan hjælpe med det hele.

Vores fornemste opgave er at lede dig på vej, så du får det køkken du går og drømmer om, men uden at betale for noget du ikke har brug for.

Valg af storkøkkenleverandør handler om tillid. Du kan stole trygt på os!

Emballage er mange ting - i hvert fald hos cateringemballage.dk

Emballage til konkurrencedygtige priser. Emballage der løser et praktisk problem. Emballage der fremhæver dit produkt bedst muligt. En emballageleverandør med stort udvalg. Emballage til fastfood, takeaway og event. Emballage der leveres hurtigt efter bestilling.

Danmarks nok største udvalg af emballage!

CATERING
EMBALLAGE.DK

Mere end 1300 produkter til transport og emballering

Cateringemballage.dk er leverandør af et kæmpe udvalg indenfor emballage- og transportløsninger til både hobbykokke og erhvervsdrivende.

Emballage skal ikke "kun" løse et praktisk problem, men også præsentere dine produkter, så de frister din målgruppe mest muligt.

Med vores ønske om at blive den foretrukne leverandør til restaurationer, caféer og cateringvirksomheder blev Cateringemballage en naturlig del af vores vækstplan.



Det er vigtigt at have styr på både transport og fremvisning af fødevarer, så dit produkt viser sig fra sin bedste side. På den måde bliver emballagen faktisk en vigtig del af den oplevelse slutbrugeren får, når de køber netop dine produkter. I samarbejde med en af landets største leverandører af emballage har vi meget hurtig levering og et af Danmarks største udvalg.

Hos Cateringemballage.dk finder du alt til flot præsentation af dine produkter. Vi har mere end 1300 produkter til emballering og transport af fødevarer - så lad dig bare inspirere.

Egentlig er emballage en simpel ting og hver enhed er i sig selv en meget lille omkostning for din forretning. Lad dig ikke narre, når der bruges mange enheder bliver det pludselig til mange penge.

Vi har sænket priserne på emballagen fordi vi ved det betyder meget for din forretning og for at tilbyde den mest attraktive pris til slutbrugeren.

En leverandør af møbler til **professionelt** brug er mange ting - i hvert fald hos restaurantinventar.dk

En der har mange møbler på lager. En der sørger for
slidstærke og funktionelle produkter. En der brænder for
det de laver. En der har stort udvalg af de mest populære
restaurations møbler. En der kan give markedets bedste
pris. En der er specialist i møbler.

En der giver **professionel** rådgivning!

RESTAURANT
INVENTAR.DK

Alt i **møblement** til restaurant, café og barer

Alle restauranter og caféer skal bruge borde, stole og møblement.

I forlængelse af vores strategi om at blive totalleverandør til caféer og restauranter i hele landet, blev det naturligt at udvide sortimentet i netop denne retning.

Vi ansatte en medarbejder med mange års erfaring indenfor restaurationsmøbler og fik indledt samarbejde med adskillige gode leverandører af holdbare produkter med det rigtige look.



En god aften skabes ikke udelukkende ved at servere et godt måltid mad. Det er også vigtigt at rammerne er hyggelige, at man sidder godt og at stolen ikke bærer præg af de forhåbentligt mange kunder der har været igennem restauranten.

Selvom designet er det naturlige udgangspunkt når der skal handles møbler, er der således meget mere at tage højde for.

Ligesom maskinerne i køkkenet er inventaret i selve restauranten udsat for stort pres. Det er vigtigt at have kvaliteten for øje f.eks. ved at se på slidstyrken på stof og læder, styrken på selve konstruktionen og samlingerne samt om man overhovedet kan sidde komfortabelt i mange timer.

Restarantinventar.dk leverer *det mest efterspurgte udvalg* af møbler og inventar til restauranter, cafeer, pizzeriaer, forsamlingshuse og kroer.

Vores strategi er således ikke at have Danmarks største udvalg, men at have de bedste priser på de mest populære produkter.

Vi er uafhængige af vores leverandører og vi køber direkte ind udenom mellemlid. Eftersom vi samtidig er økonomisk uafhængige, indhenter vi altid store kontant-rabatter hos leverandørerne, der kommer dig som kunde til gode.

En god **udlejer** af storkøkken er mange ting - i hvert fald hos cateringudlejning.dk

En der leverer til tiden. En der leverer testet og pålideligt grej. En der udskifter sit udstyr efter 10-15 udlejninger. En der har 10.000 m2 lager med back-up udstyr. En der har egen teknisk afdeling. En der har god support før-under-efter lejeperioden.

En udlejer du kan **regne** med!

CATERING
UDLEJNING.DK

CATERING UDLEJNING.DK

Hovedansvarlig for daglig drift:

Kasper Hermansen & Carsten Frandsen

Selskab: Kpa Udlejning ApS, stiftet i 2018

Udlejning af danmarks mest pålidelige udstyr til events og festival

Mange restaurationer, caféer og cateringvirksomheder deltager i events, festivaller mv. Køkkenet der benyttes til hverdag er ikke nødvendigvis gearret til periodisk mangedobling af mængden af mad.

Af den årsag har vi gennem rigtig mange år hjulpet vores kunder med leje af store industriovne, gasfriturer, opvaskemaskiner og meget andet. Altid med næsten nyt og super pålideligt udstyr.

På trods af, at det aldrig var vores egentlige formål med udlejningen er efterspørgslen bare steget og steget gennem årene.



Indtil sommeren 2018 var alt udlejning en del af Cateringinventar.dk. I 2018 har vi besluttet os for at gøre dette til en egentlig selvstændig gren af KPA, for at tilbyde et større udvalg og endnu bedre service.

Vi er blandt Danmarks største udlejere af storkøkken såsom industriovne, industrifriturer mv. til festivaller, events og store arrangementer.

Med et af danmarks største storkøkken-leverandører i ryggen i form af catering-inventar.dk har vi altid mulighed for at hjælpe enhver situation der måtte opstå. Også hvis noget udstyr skulle bryde sammen pludseligt.

Når du skal leje udstyr til festival, events eller til et midlertidig opstået behov ved vi at driftssikkerhed er vigtigt.

Hos Cateringudlejning.dk får du udstyr der har været anvendt ganske lidt. Langt størstedelen af vores udlejningsudstyr bliver udlejet mellem 10-15 gange før vi sælger udstyret i vores brugtafdeling. På den måde er du og vi sikre på et så gnidningsfrit forløb, som muligt. Vi ved nemlig hvor afgørende det er for dig som lejer, at udstyret bare virker.

I 2012 & 2017 var vi leverandør af alt køkkenudstyr til Spejdernes landslejr med mere end 40.000 spejdere og dertil mange besøgende.

Hovedansvarlig for daglig drift:
Kjeld- & Kristoffer Poulsgaard Andersen
Selskab: Kpa Company ApS, stiftet i 1994

HENDISHOP.DK

Vi er **førende** Hendi-partner i skandinavien

Selvom vi i sin tid startede med at fokusere på maskiner og inventar til storkøkkenbranchen, har vi sidenhen udvidet vores sortiment af tilbehør, service og transportløsninger markant.

De senere år har vi styrket vores forhold til en af Europas førende leverandører indenfor netop disse områder. Leverandøren hedder Hendi Food Service Equipment.

Siden starten i 1934 har Hendi oplevet stor vækst og er nu et internationalt selskab med kontorer i Holland, Østrig, Polen, Rumænien, Storbritannien og Grækenland.

Hendi er leverandør og producent af buffet-produkter, køkkenudstyr og service til gæstfrihed i private hjem eller til brug i HORECA sektoren.

Størstedelen af Hendi produkterne er udviklet og designet i Rhenen, Holland, og garanterer derfor højeste kvalitet på produkterne.

I 2018 er vi gået i luften med Hendishop.dk og har dermed lukket op for hele sortimentet. Her finder du 3.000 produkter der alle er kendetegnet ved at være af god kvalitet, have en god pris og være designmæssigt helt med på de seneste trends i køkkenbranchen.

Vi har altid masser af Hendi-produkter på lager, samt ugentlige biler fra de store centrallagre.

Alle Hendi-produkter er fremstillet under strenge europæiske retningslinjer på nøje udvalgte fabrikker over hele verden. I alle tilfælde fører Hendis eget personale tilsyn med fremstillingsprocessen for at sikre kvaliteten på produktet. Flere Hendi produkter fremstilles i Asien, under skrap tilsyn fra Hendi selv.

Vi er stolte af at være blandt de førende Hendi-partnere i hele skandinavien.



Industriopvaskemaskiner til det professionelle køkken

Gennem mange år i branchen har vi erfaret, at opvask typisk opleves, som det mest komplekse område for vores kunder. For at belyse problemstillingerne og gøre processen nemmere, besluttede vi os for at oprette industriopvasker.dk i 2016.

Mange af vores kunder går op i selve madlavningen og ikke opvasken - det er blot en pligt der følger med. Faktisk er det sjældent et stykke inventar vores kunder viser særlig interesse for under selve købsprocessen "*den skal bare virke*".

Omvendt ved vi om nogen, hvor frustrerende vores kunder finder det, når opvasken ikke bliver ren eller ergonomien ikke er i orden.

Vi ved det godt – opvask er sjældent det første på dagsordenen. Alligevel bruges der hver dag mange timer på at vaske op. Fungerer maskinen ikke optimalt, giver det anledning til store frustrationer.

Vi har Danmarks største sortiment og stor erfaring indenfor industriopvaskemaskiner. Hos industriopvasker.dk er du sikker på at få en REN opvask - hver gang.

I modsætning til mange andre leverandører af opvaskemaskiner har vi ikke kun betroet os til én producent. Naturligvis har vi leverandører der er mere populære end andre, men alle maskiner vi har i sortiment har deres egen karakteristika og løser nogle helt specifikke behov.

Vi tilbyder en bred palet af opvaskemaskiner. Vores sortimentet indeholder blandt andet glasopvaskere, underbordsopvaskere, hætteopvaskere, XL og grovopvaskere, tunnelopvaskere samt armatur og tilbehør.

Sammen med Cateringinventar.dk er vi Danmarks nok største leverandør af professionelle hurtigopvaskemaskiner.



WAUW

K·P·A

Lad dig **inspirere** eller kom
forbi for at kigge på vores **store**
udvalg af knive og tilbehør



De **bedste** industrivaskemaskiner og tørretrumbler

Enhver restaurant, café og cateringvirksomhed har behov for at vaske. Der skal ikke mange medarbejdere til, før antallet af kokkeviskestykker, kokkejakker, tjenerforklæder, duge mv. overstiger hvad en almindelig vaskemaskine og tørretrumbler kan klare.

Oftest resulterer dette i frustrationer med husholdningsmaskiner der må give op efter kort tid eller høje omkostninger til ekstern vask.

Med en professionel vaskemaskine og tørretrumbler får du ikke kun en maskine der kan klare mængden, men også en maskine der kan levere et resultat på højde med de professionelle vaskerier.

I 2017 valgte vi derfor at oprette profvask.dk



Måske har du prøvet at købe en husholdnings vaskemaskine til at vaske dine emner professionelt. Selv hvis du investerer i den bedste vaskemaskine vil du opleve et resultat der er dårligere end du havde håbet på.

Med vores professionelle sortiment af vaskemaskiner og tørretrumbler sikrer du dig et godt vaskeresultat og pålidelige maskiner fra Miele, Asko, Nortec og Fagor.

I modsætning til mange andre leverandører af vaskemaskiner har vi ikke kun betroet os til én producent. Naturligvis har vi leverandører der er mere populære end andre, men vi har alle størrelser og til ethvert budget i sortimentet.

Profvask.dk har stor ekspertise indenfor vaskemaskiner og tørretrumbler. Hos os finder du den perfekte maskine, som dækker dit behov.

Fejlfrie rengøringsresultater er en selvfølge for alle. Vi garanterer hurtige og hygiejniske resultater med de maskiner vi udbyder. Alle muligheder er åbne. Korte vaskeprogrammer, økonomivenlige, brugervenlige og driftsklare maskiner er blandt sortimentet.



En kniv er **mange** ting - i hvert fald hos **knivblokken.dk**

Professionel rådgivning. **Kvalitetsprodukter**. Kendte og ukendte mærker. **Egen import**. Prismatch. **Mere end 2500 knive**. Professionel rådgivning. **Eget showroom & lager**. Mulighed for at få et samlet tilbud.

Danmarks **skarpeste** kniv priser!

Knivblokken.k

Danmarks **største** udvalg af køkkenknive til private

Kokkens vigtigste redskab er en god kokkekniv. I 2016 besluttede vi os for at fokusere på netop dette vigtige redskab og lave en hel side fyldt med knive.

Formålet med knivblokken.dk er at samle alle større kniv brands og det vigtigste tilbehør dertil. Målgruppen er både den professionelle kok samt hobbykokken og foodies.

Vi sætter en ære i godt håndværk, og vi ved hvor vigtigt det er, med den rigtige kniv til hver enkelt opgave.



Knivblokken har Danmarks største udvalg af køkkenknive til private!

Kokken ved det: Med de rette køkkenknive går madlavningen meget lettere. Derfor er det vigtigt for os, at din kniv er både ergonomisk og super skarp. En køkkenkniv er et uundværligt værktøj for enhver kok - uanset om du er amatør- eller professionel kok.

Når du handler knive hos os, sørger vi naturligvis for hurtig levering af dine varer, fordi vi altid har rigtig mange knive på lager. Kom også gerne forbi og få kniven i hånden før evt. køb.

Selv verdens skarpeste kniv kan blive sløv. Derfor har vi også et stort udvalg af slibeudstyr, både af strygestål til knivenes daglige vedligehold, samt slibesten til den helt store tur. Men for, at knivene ikke bliver sløve før tid, har vi selvfølgelig også et stort udvalg af opbevaring til dine knive. Her har vi både knivmagneter og selvfølgelig knivblokke.

Til sidst har vi selvfølgelig skærebrætter, som passer perfekt til det du har på disken i dag!

Hos knivblokken kan du forvente ærlig rådgivning ifbm. dit knivkøb og god vejledning til slibning af netop din kniv.

Køb af **køkkenudstyr** er noget særligt - i hvert fald hos **Gastrobutikken**

Professionel rådgivning. **Solide kvalitetsprodukter der ikke bare "lader som om"**. Prismatch. **Hurtig levering**. Udstyr der bliver brugt af professionelle. **Spændende udvalg du ikke finder andre steder**. Super service over telefon og ved personligt fremmøde. **God inspiration**. Kontakt med konsulenter, ikke ekspedienter.

Gør som de professionelle!

GASTRO
butikken

Køkkenredskaber, køkkenudstyr, kokke grej til **private**

KPA startede som leverandør til professionelle kokke. Efterhånden fik vi flere og flere henvendelser fra hobbykokke og foodies, som ønskede at købe udstyr "som de professionelle".

Mange havde erfaret at kvaliteten på køkkenredskaber længe var blevet tilsidesat til fordel for design og god markedsføring.

I 2016 besluttede vi os derfor for at lave et helt univers for alle der interesserer sig for god gastronomi.

Hos Gastrobutikken.dk gør vi oprør mod dårlig kvalitet - vi tilbyder køkkengrej som de professionelle benytter hver eneste dag!



Vi sælger ikke bare kendte mærker og populære standardprodukter. Vi sælger nøje udvalgte produkter i ægte GASTROkvalitet.

Det etablerede professionelle køkkemiljø har længe brugt køkkenredskaber til meget andet end at skære, skrælle, hugge og hakke. Køkkenredskaber bruges i stor stil til pynt, anretning og til at snitte, hugge og hakke i forskellige former.

Gastrobutikken køkkenredskaber tæller alt fra potter, gryder og pander, til sprøjteposer eller dekorationsknive der ikke umiddelbart ligner noget, men har til formål, at skrælle grøntsager i den helt rigtige facon, eller til at forme/anrette på en helt bestemt måde.

Godt køkkengrej hører sig til i et rigtig køkken, og netop det at have de rette køkkenredskaber kan være afgørende, hvis man vover sig ud i gastronomiens verden. Køkkenredskaber kan både være en hjælp til at løse fysisk hårde opgaver i køkkenet, og køkkenredskaber kan være et lille let redskab, der giver den sidste kosmetiske prik over i'et på en ret, du skal servere. Vigtigst af alt. Kvaliteten skal være i orden.

Hos gastrobutikken hjælper vi med at du kan tilberede og servere lækker mad som de professionelle!

Stort udvalg i **alt** til det dækkede bord

Interessen for servering og præsentation af det perfekte måltid viste sig hurtigt at være rigtig stor hos Gastrobutikken.dk

Vi erfarede, at der var et behov for speciale i det dækkede bord, herunder kæmpe udvalg af spisestel, bestik, lysestager mv.

Med det i tankerne gik Alttilbordet.dk online i 2018 og vi er stolte af resultatet.



Mere end 4.000 produkter til det dækkede bord gør Alttilbordet.dk til det sted du finder landets måske største udvalg af produkter til dit bord.

Borddækning løser selvfølgelig et praktisk problem, men vi mener også borddækningen betyder rigtig meget for din samlede bedømmelse af et lækkert tilberedt måltid mad.

Her finder du produkter til både hverdagsbordet og festlige lejligheder. I Danmark bruger vi rigtig mange timer omkring middagsbordet. Det er en tradition vi har tænkt os at bakke op omkring hos alttilbordet.dk

Uanset om det er en romantisk middag, eller familien, som kommer på besøg så vil man regne med, at bordet er dækket op på en måde, som gør måltidet endnu mere hyggeligt.

For selvom maden har meget at sige når det kommer til kvaliteten af en middag, er det dog ikke alt.

Find et stort udvalg af alsidige produkter til servering af ethvert måltid. Vi gør din servering til noget særligt.



K · P · A

**KIG FORBI OG PLUK SELV
I VORES BUTIK...**

Cateringinventar.dk har stort
showroom og **pluk-butik** – kig
forbi 10.000 m2 til storkøkken.
Vi har et stort showroom med
masser af varer at vise frem.

Lad dig **inspirere** eller kom
forbi for at kigge på vores
mange brugtvarer - serviceret
på eget værksted.

Ethvert måltid er noget særligt - i hvert fald hos Lemenu.dk

En overskuelig oversigt over områdets leverandører af mad til festlige lejligheder. En stærk platform for nye leverandører af mad ud af huset. Se andres anbefalinger af den leverandør du overvejer. Få ny inspiration til det perfekte måltid til netop dit arrangement. Find den mest spændende frokostordning i dit område.

Noget nyt på menuen!

LEMENU.DK
NOGET NYT PÅ MENUEN

Noget **nyt** på menuen til frokost og fest

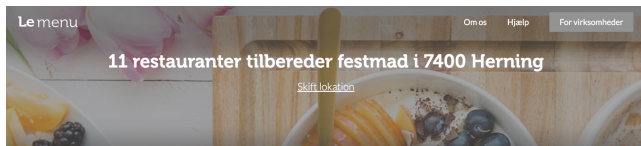
Hos KPA ønsker vi at hjælpe vores kunder før- under og efter købet. Vi ønsker at vores kunder får succes med deres forretning, så vores rejse sammen ikke stopper ved første køb.

Nye cateringvirksomheder oplever ofte hvor svært det kan være at trænge igennem og gøre opmærksom på deres tilstedeværelse, blandt mange andre muligheder. Vi bliver derfor spurgt om råd til hvordan man "trænger igennem".

I 2018 opretter vi, af samme årsag, Lemenu.dk. Her finder du en unik platform, som hjælper kunden med at få et hurtigt overblik over områdets festmenuer og leverandøren med at nå ud til kunderne.

For kunden er det at vælge leverandør af det festlige måltid til eksempelvis et bryllup eller en rund fødselsdag, en stor beslutning. I sidste ende er det ofte et spørgsmål om tillid og tidligere erfaringer.

Brugerne kan se udbuddet af menuer og de forskellige typer af mad. Desuden kan brugeren anmelde den enkelte leverandør, for på den måde at dele oplevelserne med det måltid de har fået leveret.

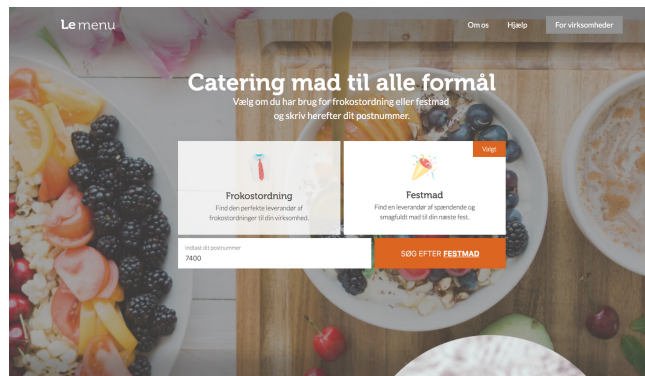


Platformen tilbyder ikke kun formidling af måltider til festlige lejligheder. Vi formidler også kontakten mellem virksomheder på jagt efter områdets bedste frokostordning og udbydere heraf.

Et ordentlig frokostmåltid giver fornyet energi og glade medarbejdere. Det kan dog være svært at vælge mellem de mange leverandører. Hvem leverer egentlig et varieret måltid til en god pris?

Lemenu.dk hjælper med at svare på alle spørgsmål. Her findes nemlig en oversigt over de frokostordninger, som findes i området samt anmeldelser af de forskellige leverandører.

Vores platform gør det således nemmere for leverandører og potentielle kunder at finde hinanden.



Danmarks **billigste** kvalitets-hvidevarer

Godt køkkengrej, fortjener gode hvidevarer. Siden 2007 har vi solgt topkvalitets hvidevarer til private. Hvidevareoutlet.dk er ikke ligesom enhver anden leverandør af hviderevarer. Vi er noget særligt.

Vi opkøber store partier af hvidevarer fra de Danske importører. Vi hjælper importøren af med varer der er returneret af kunder, fejlbestilt eller måske med emballage skade.

Vi opkøber også produkter der har været udstillet på messe eller udgåede modeller.

Med andre ord har vi landets absolut billigste hvidevarer af netop denne årsag.

Hvert produkt har en "historie", og vi kan derfor tilbyde dig som slutbruger, den absolutte bedste pris på de produkter vi tilbyder. Vi prismatcher selvfølgelig også. Vi får partier i varierende størrelser hjem ca. hver 2. måned.

I 2018 besluttede vi os for at gøre Hvidevareoutlet.dk til en del af gastrobutikken.dk. Hermed kunne vi tilbyde gode hvidevarer samt godt køkkengrej i én og samme forretning.

Blandt vores udvalg finder du ofte: Liebherr, Witt, Beko, Brandt, Dyson, Fisher & Paykel, De Dietrich, Silverline og LG.



En A-vare er:

En ny ubrugt vare - eksempelvis med emballageskade.

B-vare er:

En ombytningsvare / repareret vare.
Demo- og brugtvare.

Vi skaber hyggelige omgivelser via **alt til væggen**

I 2007 startede vi med at sælge rustikke stenvægge. Lige siden har vi haft samme leverandør, som har formået at følge med tidens trends og fornyet sortimentet.

I gennem mange år har vi solgt stenvægge til både restaurationer, designere, pizzerier, caféer, tatovører samt til private - både til indendørs- og udendørs brug.

I 2018 besluttede vi os for at udvide vores sortiment, så det nu indeholder alt til væggen. På den måde ønsker vi sammen med borddækningen og møblementet at skabe de perfekte rammer omkring det gode måltid.

Vi har forsøgt at lave et univers, hvor du kan søge inspiration og finde alt det du ikke normalt får øje på. Universet kalder vi wallshop.dk – alt til væggen.

Nogle af vores produkter udmærker sig på designet og andre har også nogle rigtig praktiske egenskaber. Prøv at tage et kig på vores flotte Akustikpaneler, som sikrer dig en fantastisk akustik i hjemmet eller på kontoret. Panelerne er produceret i Danmark og kan bruges til både loft og væg.

Vores specialproduktioner af spejle, stænkplader og opslagstavler – laves lige efter dine mål og designønsker, er blandt vores populære produkter. Kvaliteten er i top og produktionen af vores spejle foregår i Danmark. Du kan få med LED lys, lysdæmpning og et hav af rammer.

Vi har desuden også samarbejde med nogle af de mest populære designvirksomheder. Du finder således også produkter fra Hübsch, Woodjunkie, House doctor og Umbra på siden. Vi har også flotte plakater til væggen fra kortkartellet.

Uanset hvilket produkt du forelsker dig i, så skal du vide at vi gerne vil hjælpe dig på vej og sætter en ære i at din nye væg bliver misundelsesværdig



BITTERNESS ●●●○○○
COLOR ●●●○○○
STRENGTH ●●●○○○
+ FRUITY NOTES

CRAFT YOUR OWN BEER AT
CRAFTEDBY.COM


5 714134 000137 >

Øl, alc. 6,5% vol. B-3, 33 cl.
Flaskens indhold svarer til 12 genstand
Ingredienser: vand, bygmalt, byg, humle,
krydderier.
Energihold per 100ml: 180kJ/46kcal
Mindst holdbar til: 10/2018
BREWED BY Carlsberg

DU ER
VÆRDSAT
TAK!

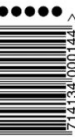
CRAFTED BY*
Cateringinventar.dk

THIS
UNIQUE
BEER WAS
BREWED IN
JUST 24
BOTTLES,
SPECIALLY
FOR YOU.

A BEER WITH A
WELL
BALANCED,
GOLDEN AND
FULL BODIED
TASTE AND A
FRUITY FINISH.

BITTERNESS ●●●○○○
COLOR ●●●○○○
STRENGTH ●●●○○○
+ ROASTED NOTES

CRAFT YOUR OWN BEER AT
CRAFTEDBY.COM


5 714134 000142 >

Øl, alc. 6,5% vol. B-3, 33 cl.
Flaskens indhold svarer til 14 genstand
Ingredienser: vand, bygmalt, byg, humle,
krydderier.
Energihold per 100ml: 227kJ/55kcal
Mindst holdbar til: 10/2018
BREWED BY Carlsberg

TAK FOR
ORDREN!

CRAFTED BY*
Cateringinventar.dk

THIS
UNIQUE
BEER WAS
BREWED IN
JUST 24
BOTTLES,
SPECIALLY
FOR YOU.

A BEER WITH A
WELL
BALANCED,
DARK AND
STRONG TASTE
AND A ROASTED
FINISH.

BITTERNESS ●○○○○○
COLOR ●○○○○○
STRENGTH ●○○○○○
+ FRUITY NOTES

CRAFT YOUR OWN BEER AT
CRAFTEDBY.COM


5 714134 000093 >

Øl, alc. 6,5% vol. B-1, 33 cl.
Flaskens indhold svarer til 9 genstand
Ingredienser: vand, bygmalt, byg, hvede,
gær, humle, krydderier.
Energihold per 100ml: 187kJ/45kcal
Mindst holdbar til: 07/2018
BREWED BY Carlsberg

FORDI DU
ER VIGTIG
FOR OS!

CRAFTED FOR*
Cateringinventar.dk

THIS
UNIQUE
BEER WAS
BREWED IN
JUST 24
BOTTLES,
SPECIALLY
FOR YOU.

A BEER WITH A
REFRESHING,
BRIGHT AND
FULL BODIED
TASTE AND A
FRUITY FINISH.

"Vi kan godt lide at gøre tingene på vores egen måde"

En succesfuld forretning skabes ikke kun ved hårdt arbejde, men også ved holdånd og fællesskab. En hård uge afsluttes mange steder med en "fyraftens-øl".

Vi har derfor fået lavet 3 specialøl, som gives til vores kunder. Øl du kan nyde i fællesskab med en kunde, en samarbejdspartner eller dine kollegaer.

Hvem får æren af at smage?

En særlig god kunde, en speciel ordre, når vi begår en fejl, fordi du fortalte en god historie, fordi du spurgte, eller simpelthen bare fordi vi synes du fortjener det.

Åbningstider:

Man- til torsdag 08:00 – 16:30.

Fredag 08.00 – 13.30.

Besøg os på: Rømersvej 33, 7430 Ikast

