EN **GOD** KOPP **KAFFE**

inventum®

KAFFE

– drikken som binder oss sammen

Det er nesten utrolig hvordan kaffebønnene har fått sin utbredelse over hele verden. I alle verdens land drikkes kaffe i en eller annen form. Det har blitt en kulturoverskridende drikk som forener mennesker over landegrenser. Derfor er det også fint å se at kaffebønnenes vandring over landegrensene i større og større grad skjer på en bærekraftig måte.

Vi er så heldige å ha leverandører som ser på ulike deler av verdikjeden; fra kaffebøndenes innhøsting til foredling, salg og frakt. Dette sørger for at både mennesker, miljø og samfunnsansvar ivaretas. Så når en deilig kopp kaffe fra en av Inventums leverandører nytes, kan den nytes med god samvittighet.

Ellers er det mye vi kunne sagt om denne velduftende drikken. Vi kunne nevnt de oppkvikkende og stimulerende effektene, eller at kaffe gjør at du lever lenger. Men den viktigste funksjonen er kanskje den sosiale. Kaffe fungerer som et naturlig samlingspunkt, både privat og i jobbsammenheng. Kaffe står i sentrum for gode samtaler. Skal man for eksempel holde et arbeidsmøte? Da er velfylte kaffekanner helt sentrale møtedeltakere.

Ja, man kan knapt forestille seg et norsk arbeidsliv uten god kvalitetskaffe. Vi er blant de ivrigste kaffedrikkerne i verden, og kanskje er nettopp det årsaken til at vi også har verdens mest produktive arbeidsstyrke. Inventum er stolt leverandør av kaffe til mange av disse arbeidsplassene!

Så nå fikk du vel lyst til å skjenke deg en kopp og slå av en prat med en god kollega? Eller så kan du sette deg godt til rette, bla litt i denne brosjyren og formelig kjenne kaffeduften fra alle verdenshjørner. Kanskje finner du inspirasjon til kontorets neste kaffeløsning?

Og med det er det bare å ønske deg en riktig god kopp kaffe!

inventum®

ARVID NORDQUIST · KAFFEROSTERIET LÖFBERGS ETABLERAT 1906 · waterlogic Better thinking. Better water. · Nestlé PROFESSIONAL MAKING MORE POSSIBLE · a brand of BARRY CALLEBAUT · BRAVILOR BONAMAT

Fra kaffeblomst til kaffekopp
s 4-5

Bærekraftig kaffe
s 6-7

Kaffeprodukter
s 8-13

Te og sjokolade
s 14-15

Kaffemaskiner
s 16-18

Hvorfor velge Inventum?
s 19

Kaffetrær dyrkes i plantasjer i tropiske og subtropiske strøk. Når planten er tre-fire år gammel begynner den å bære frukt. Én til to ganger i året springer det ut hvite blomster som senere blir til bær. Inne i hvert bær finnes en eller to kaffebønner.

Noen velger den våte metode ved innhøsting. Her plukkes kun modne bær, og fruktkjøttet fjernes med en gang. Kaffebønnen plasseres deretter i vanntanker til gjæring i 12-36 timer. Etterpå vaskes de på nytt, før de legges til soltørking i 4-7 dager.

Noen velger den tørre metode ved innhøsting. Bærene strippes av grenene for hånd, og legges til tørking på svære platåer hvor de snus flere ganger om dagen og dekkes med presenning om kvelden. Etter 1-3 uker fjernes fruktkjøttet, og de blir vasket og sortert.

Ved hjelp av varmt vann trekkes de ønskede smaksstoffene ut fra kaffen. Du kan nå nyte en kaffe som som først ble plantet på andre siden av kloden, tatt vare på av kaffebønder, høstet inn for hånd og brent av et kaffe-brenneri før den havnet i din kopp.

Etter at kaffen er brent, males den. Du kan enten velge filterkaffe som er ferdigmalt av kaffehusene, eller så kan du med riktig kaffemaskin male hele bønner. Jo finere malingsgrad, desto kortere tid bruker vannet på å trenge inn i kaffekornene.

Råkaffen importeres deretter av kaffehus og transporteres til deres brenneri. Det er mange måter å brenne på, og det finnes ikke en generell standard. Kaffebrenneriene utvikler sine egne smaksprofiler og metoder som gjør sin kaffe unik.

Bærekraftig kaffe

Fra innhøsting til ferdig traktet kaffe – våre leverandører tenker bærekraft i hele verdikjeden!

En kopp med god samvittighet

Vår kaffe kan du drikke i trygg forvissning om at den er produsert uten å gå på bekostning av mennesker eller miljø. Våre leverandører har et aktivt forhold til etisk handel, og har fokus på at varene de kjøper inn er laget i tråd med internasjonalt anerkjente standarder for arbeidsforhold og miljøhensyn.

Fordi det ikke finnes noen lov som forbyr eller hindrer virksomheter i å importere varer som er laget under ulovlige forhold, slik som barnearbeid og ekstrem bruk av overtid. Arbeidet med etisk handel er derfor noe virksomheten selv må ta tak i.

I Inventum ser vi det som svært positivt at våre kaffeleverandører stiller krav til mennesker og miljø, og kaffeproduktene de leverer har minimum en av følgende sertifiseringer:

UTZ er en ideell organisasjon som sertifiserer produkter slik at forbrukeren skal være sikker på at bærekraft er ivaretatt – hele veien fra åkeren til butikkhylla. UTZ jobber for bedre jordbruksmetoder og sikrer bønder og familiene deres bedre muligheter.

Grønnere forpakning

Kaffeleverandørene tar sitt neste bærekraftige steg innen forpakningsområdet. De vil fjerne den fossilbaserte plasten i kaffeforpakningen og erstatte den med et plantebasert og fornybart materiale.

Bruken av plast fortsetter å øke og har doblet seg siden 1960-tallet. Plast er 99% et fossilbasert materiale som forårsaker utslipp av klimagasser og fremskynder den globale oppvarmingen.

De nye, grønnere kaffeforpakningene vil bestå av plantebasert materiale utvunnet av restprodukter av sukkerrør i tillegg til oljer fra raps og solsikke. Dette gir en kraftig reduksjon i karbondioksidutslippet!

Fairtrade arbeider for at kaffebønder og ansatte får bedre økonomiske forhold gjennom kriterier som sikrer høyere lønn. Fairtrade jobber også for å fremme demokrati, hindre barnearbeid, stoppe diskriminering og stimulere til bærekraftig produksjon.

Rainforest Alliance er en ideell organisasjon som arbeider for å bevare det biologiske mangfoldet og for å skape bærekraftige levevilkår. De jobber for å forebygge de største truslene mot miljøet: avvirkning, ekspanderende jordbruk, husdyroppdrett og turisme.

KRAV-merket gir en garanti for at varen er organisk dyrket. Dette er en svensk sertifisering hvor det kreves årlig kontroll av at det ikke brukes kunstgjødsel eller syntetiske sprøytemidler i produksjonen, og det stilles krav om sosialt ansvar og bærekraft.

EUs merkeordning for økologisk produksjon skal stimulere til økt økologisk produksjon og matsikkerhet. Ordningen skal sikre at forbrukere skal kunne gjenkjenne og velge økologiske produkter, og stiller strenge krav bl.a. til produksjon og frakt.

Mmm, kjenner du duften av din neste kaffekopp?

Kaffe er et organisk produkt som bringer med seg smak fra det stedet den er dyrket. Det dyrkes kaffe i mer enn 50 land og kaffe består av mer enn 850 kjente smaks- og aromastoffer. Det finnes kaffe av ulike kvaliteter og brenningsgrader i markedet. Her er noen av kaffesortene som vi leverer!

I Norge drikker vi 13 millioner kopper kaffe hver dag.

Mellombrent

Löfbergs Medium
Aromatisk og fruktig med forsiktig sødme og tydelig fyldighet. Toner av nougat og søt grapefrukt.

Arvid Nordquist Original Blend
Lett aroma av krokan og en livlig syrlighet. Balansert og lang ettersmak.

Intermezzo Gusto
En distingvert kaffe med en dempet syre og med toner av hasselnøtt og nougat.

Mørkbrent kaffe har faktisk mindre koffein enn mediumbrent. Jo lenger kaffen er brent, jo mer koffein brenner av under prosessen.

Löfbergs Generoso
Fyldig aroma, kraftig intensitet, syrlighet og med en generøs smak. Toner av mandel og svarte solbær.

Mørkbrent

Arvid Nordquist Dark Mountain
Fyldig med innslag av bjørnebær og orientalske krydder. Elegant syrlighet og lang ettersmak.

Zoégas Dark Zenith
En fyldig og oppfriskende kaffe med rund smak som minner om nougat og honning.

Zoégas Mollbergs Blanding
Kraftig kaffe med elegant smak og hint av solbær og karamell med en lang ettersmak.

Kahawa Tembo – på lag med elefantene

Tusenvis av elefanter blir drept hvert år av krypskyttere i Afrika på grunn av deres verdifulle elfenben. Elefantene står nå i fare for å bli utryddet. Arvid Nordquist bidrar til redningsprosjekter ved å donere penger til African Wildlife Foundation.

For å få slutt på den ulovlige elefantjakten må flere aktører samarbeide. AWF arbeider blant annet med å beskytte dyrene i nasjonalparkene mot ulovlig jakt ved å utdanne parkvakter, i tillegg til å trene opp hunder til å oppdage elfenben i tollen.

Med Kahawa Tembo kan din arbeidsplass nyte en mørkbrent kaffe og samtidig bidra til å redde elefanter. Kahawa Tembo er en hyllest til den afrikanske elefanten. Kaffen er en afrikansk blanding med en dyp og fruktig smak med toner av bær og innslag av fudge.

Arvid Nordquist gir årlig 25 000 amerikanske dollar til African Wildlife Foundation.

En kjapp oppkvikker?

Espresso er kaffe i sin mest konsentrerte form. God alene eller som base for melkebaserte kaffedrikker.

Löfbergs Carnival
En rund og velbalansert kaffe med noter av nougat og marsipan, og med en brasiliansk sødme.

Arvid Nordquist Oro
En søt aroma av mandel. Fyldig og intens med et hint av lakris og bitter sjokolade. Lang ettersmak.

Raskt, enkelt og godt!

Er du på farten? Eller vil du ha kaffe raskt og enkelt? Da er instant-kaffe løsningen.

Nescafé Gold Blend
En velbalansert kaffe med smak av modne røde epler, lys sjokolade, nougat og nøtter.

Nescafé Gold Sticks
Den samme gode Gold-smaken kommer også i porsjonspakninger. Velg med eller uten koffein.

Instant med melk

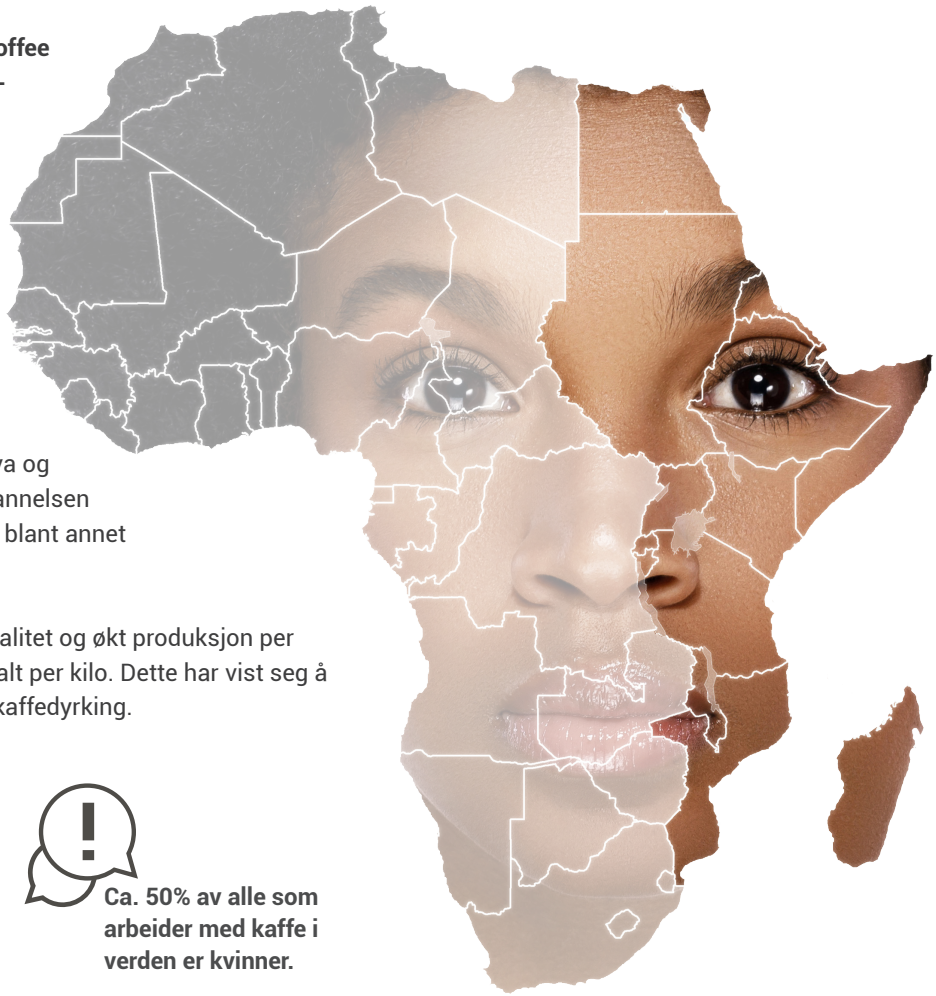
Nescafé Cappuccino
En blanding av kremet melk og kaffe gir et fyldig, fløyelsmykt og hvitt melkeskum.

Nescafé Latte
Avrundet og kremet blanding av kaffe med nøyaktig riktig mengde skummet melk.

Nescafé Mocha
En herlig kombinasjon av kaffe, sjokolade og kremet melk med en avrundet og balansert smak.

Coffee by Women

Zoégas sitt bærekraftsinitiativ i Øst-Afrika, Coffee by Women, har siden 2011 skapt bedre muligheter for kaffedyrkere og bedre kunnskap om hvordan kaffe kan dyrkes bærekraftig.



Coffee By Women skaper tusenvis av nye kvinnelige gründere i kaffedyrking. I tillegg til opplæring i bærekraftig kaffedyrking, inkluderer Coffee By Women-prosjektet også ledertrening, selvtillitsbygging og selvutvikling.

Mer enn 50 000 kvinnelige kaffedyrkere i Kenya og Rwanda har deltatt i prosjektet. Gjennom utdannelsen har de fått økte ressurser og ny kunnskap om blant annet nye og sunne kaffeplanter.

Resultatet av Coffee By Women er økt kaffekvalitet og økt produksjon per kaffebusk, noe som gir kaffebøndene mer betalt per kilo. Dette har vist seg å være et vinnende konsept for en bærekraftig kaffedyrking.

Zoégas Dark Zenith

Zoégas Møllbergs Blanding

Ca. 50% av alle som arbeider med kaffe i verden er kvinner.

Over 1000 år med kaffe

- **År 900** – Kaffen oppdages i Etiopia
- **1610** – Kaffen kommer til Europa og USA
- **1668** – Kaffe blir den mest populære drikken i New York
- **1675** – Kaffen kommer til Norge via Bergen
- **1700** – Brasil blir den største kafferegionen for dyrking og drikking
- **1894** – Verdens første espresso-maskin vises i Paris
- **1900** – Den første vakuumpakkede kaffen kommer
- **1903** – Koffeinfri kaffe blir oppfunnet
- **1908** – Den tyske husmoren Melitta Bentz tar patent på filterpapir
- **1920** – Forbudstiden økte kaffesalget i USA

Ansvar fra bønne til kopp

Löfbergs arbeid for mennesker og miljø spenner over hele verdikjeden, fra dyrking til sluttforbruker. Det handler blant annet om å skape forutsetninger for mer bærekraftige dyrkingsmetoder og effektiviseringer i produksjonen.

På besøk hos kaffebøndene ser de at innsatsen de gjør hjelper bøndene med å dyrke kaffen med hensyn til miljøet, møte klimaforandringer, øke produktiviteten og inntektene, samt forbedre og utvikle levevilkårene og lokalsamfunnet.

Det er en lang vei fra kaffeavlingene til brenneriet. Likevel står transporten for en relativt liten del av kaffens totale klimapåvirkning. Kaffen transporteres med båt og tog helt frem til brenneriet, og pakkes smart for å redusere antallet transporter.
De siste 20 årene har Löfbergs doblet produksjonen uten å øke energiforbruket. Det er et resultat av grønn elektrisitet fra vindkraft og berg- og fjernvarme, og gjenbruk av energi i brenneprosessen.

For Löfbergs er det en selvfølge at kaffe både skal smake og gjøre godt, og er i dag en av verdens største importører av økologisk og Fairtrade-merket kaffe.

Löfbergs Medium

Löfbergs Generoso

Få eller ingen andre ting vi putter i oss har så mye antioksidanter som kaffe. Det inneholder også anselige mengder vitamin B2, vitamin B5, kalium og magnesium.

1938 – Nestlé lanserer Nescafé

1940 – Kaffeimporten opphørte og det ble innført rasjonering av kaffe

1946 – Italieneren Achilles Gaggia lager den første cappuccinoen

1952 – Kaffe kommer i fritt salg igjen etter andre verdenskrig

1960 – Elektriske husholdnings-traktere kommer for fullt

1969 – Neil Armstrong drikker kaffe på månen

1975 – Frosten i Brasil ødelegger seksti prosent av kaffetrærne

1994 – Kaffebarkulturen kommer til Norge og starter i Øst-banehallen

2000 – Vandrende kaffedrikkere blir vanlig i bybildet

2020 – Kaffe-konsumet på arbeids-plassen øker

It's tea time!

Noen ganger smaker te best. Og kanskje spesielt godt når den er Fairtrade-sertifisert og klimakompensert! Arvid Nordquists te er såkalt «full leaf», det vil si hele, ukvernede blader av ypperste kvalitet. Alle de herlige te-variantene kan også kjøpes samlet i en delikat og presentabel Premium Box du som kan sette frem!

Earl Grey
Svart te med en uimotståelig kraftig smak som avrundes mykt med bergamott.

Berry Black
Svart te med en fruktig og frisk sødme. Tydelige toner av bringebær, jordbær og blåbær.

Green Chai
Grønn te med deilig aroma og smak av krydder som kardemomme, ingefær og kanel.

Lemon Liquorice
Urtete med smak av sitron og pasjonsfrukt, som avrundes med toner av søt lakris.

Green Lemon
Grønn te med balansert aroma og en herlig friskhet, som smaker mykt av sitron.

Rooibos Red Berries
Rooibos-te med en fruktig og rik smak av røde bær som tranebær, bringebær og jordbær.

Mmm, sjokolade ...

Deep focus. Kakao gir påfyll av energi kombinert med en beroligende effekt.
Perfekt påfyll utover dagen!

Van Houten Selection
En velbalansert sjokoladedrikk med intens kakaosmak og en rik sjokoladesmak.

Le Royal Choco
Rik, varm og fyldig drikk basert på mørk sjokolade – sukkerredusert uten å kompromisse på smak.

Nestlé Cacao Mix
En moden sjokoladesmak, med ettersmak som hinter mot søte rosiner og modne plommer

---

Melkeskum i en fart

Vil du toppe espressoen eller kaffen med deilig melkeskum, men har ikke steamer?
Da er dette løsningen for deg.

Le Royal Gourmet Topping
Et melkepulver med en nøytral smak som gir et deilig og fløyelsmykt skum.

Nestlé All Dairy Skimmed Milk
En rund og fersk melkesmak som gir et lekkert, hvitt melkeskum som er fløyelsmykt og kremet.

Lattekunst er ikke bare dekorasjon, det er et tegn på at melkeskummet er helt perfekt laget

Det er de nordiske landene Finland, Norge og Island som drikker mest kaffe i hele verden.

Deilig kaffe på 1–2–3

Kaffe er en viktig trivselsfaktor! Kaffepausen er både en kilde til energi og et viktig møtepunkt for de ansatte. Derfor vil en kaffemaskin på arbeidsplassen skape glede og fellesskap, og gjøre de ansatte mer motiverte.

De ulike løsningene deles inn i frisk-bryggere (som kverner, trakter eller presser kaffen), espressomaskiner (gir en mer kremet kaffe under trykk) og traktere. Alle kaffeløsningene leveres av anerkjente og kompromiss-løse Bravilor Bonamat.

Lurer du på hvilken løsning man bør velge? Vel, det kommer litt an på hvor mange som jobber i bedriften, om man har mange gjester innom eller har utstrakt møtevirksomhet. Bruk gjerne vår kaffemaskin-guide på side 18 om du er i tvil.

Friskbryggere

FreshGround

Kaffen tilberedes av nykvernede kaffebønner. Automaten har også beholdere til instantprodukter, og knapp for tilsetting av melk. XL-versjonen har enda flere muligheter for kaffespesialiteter. Passer i ethvert kontor, møterom, venterom og resepsjon.

FreshGround Touch

Helautomatisk salgsautomat med touchskjerm. Beholdere til kaffebønner og instantprodukter, og varmt vann fra separat utløp. Finnes også i XL-versjon. Med mulighet for digital bedrifts-profilering passer denne perfekt i møterom og resepsjon.

Espressomaskiner

Esprecious
Brukervennlig med touchskjerm. Beholder til kaffebønner og instantprodukter, og mulighet til å koble på ferskmelksløsning. Velg mellom beholder til én eller to forskjellige kaffebønner. Med dobbelt utløp passer maskinen der du ønsker å servere flere samtidig.

Sego
Helautomatisk espressomaskin med touchskjerm og beholdere til kaffebønner og instantprodukter. Den er liten og kompakt og passer perfekt i mindre miljøer, som kjøkkenkroker, mindre møterom og venterom, eller som supplement til andre kaffemaskiner.

Traktere

THa & Furento
Trakter fersk kaffe direkte i en pumpetermos på ca. 8 minutter. Termostrakteren gjøres komplett med Furento pumpetermos som rommer 2,2 liter. Denne kombinasjonen passer perfekt når man skal servere mange på en gang, som på møterom og kantine.

FreshMore
Kaffemaskinen tilbyr et stort utvalg kaffedrikker fra filterkaffe og instantprodukter, med egen knapp for tilsetting av melk. XL-versjonen har enda flere muligheter for kaffespesialiteter. Passer i ethvert kontor, møterom, venterom og resepsjon.

FreshMore Touch
Helautomatisk salgsautomat med touchskjerm som tilbyr et stort utvalg kaffedrikker fra filterkaffe og instantprodukter. Finnes også i XL-versjon. Med mulighet for digital bedriftsprofilering passer denne perfekt i møterom og resepsjon.

Hvilken kaffemaskin skal jeg velge?

Friskbryggere
Dette er kaffemaskiner som gjerne serverer én kopp av gangen. Hovedprinsippet er at man skal kunne trykke på en knapp for å få nybrygget kaffe på bare sekunder. Med mulighet for bønner, filterkaffe og instantprodukter tilbyr friskbryggere en rekke forskjellige kaffespesialiteter.

Espressomaskiner
Disse kan oppleves lik som en friskbrygger i funksjonalitet og tilbud, men forskjellen ligger i tilberedningsmetoden. Hvor en friskbrygger trakter eller presser kaffen, lager espressomaskiner kaffe av nykvernede bønner, varmt vann og et visst trykk, som gir et perfekt lag med crema.

Traktere
Kaffetraktere skiller seg fra friskbryggere og espressomaskiner ved at de ikke produserer kun én eller to kopper, men heller en hel kolbe eller termokanne. Denne er derfor et flott alternativ der man har behov for å servere mange på en gang.

	FreshGround	FreshGround Touch	FreshMore	FreshMore Touch	Esprecious	Sego	THa + Furento
Helautomatisk		■		■	■	■	
Touchskjerm		■		■	■	■	
Digital bedriftsprofilering		■		■	■	■	
Vanntilkobling	■	■	■	■	■	■	■
Hele bønner	■	■			■	■	■
Filterkaffe			■	■			■
Instantprodukter	■	■	■	■	■	■	
Eget varmvannsutløp		■		■	■		
Kannefunksjon	■	■	■	■	■		■
Kaffe	■	■	■	■	■	■	■
Espresso					■	■	
Kaffespesialiteter	■	■	■	■	■	■	
Sjokolade	■	■	■	■	■	■	
Kopper pr. time, bønner	140	140			150	150	
Kopper pr. time, filtermalt			160	160			144
Kopper pr. time, instant	240	240	240	240	240	240	
	Friskbryggere				**Espressomaskiner**		**Traktere**

HVORFOR KAFFE FRA INVENTUM?

Velger du kaffe fra Inventum, velger du også en løsning for fremtiden. Både ved at du får et driftssikkert møte-punkt som serverer velduftende og velsmakende kaffe, og ved at du er sikret at kaffen er produsert etter etiske standarder. Og om noe skulle skje, er vi rett i nærheten.

Anerkjente leverandører

All kaffe og kaffemaskiner kommer fra kjente leverandører med lang erfaring innen kaffe til små og store bedrifter. Det sikrer deg gode kvalitetsprodukter og driftssikre maskiner. Vi hjelper med å finne løsningen som passer, uansett størrelse på din bedrift og hvilke smakspreferanser dine ansatte har.

Gode serviceavtaler!

Med kaffeavtale/serviceavtale har dere garanti på produktet i hele leieperioden. Da utfører vi totalrens av maskinen 2 ganger pr. år. Alle servicebesøk og deler er inkludert i avtalen. Som tilleggstjeneste har vi en vedlike-holdsavtale hvor vi utfører vask og rens av maskinen en gang pr. uke.

Lokal tilhørighet

Inventumkjedens kontorer er geografisk spredd utover hele landet. Uansett hvor du bor, finner du en avdeling ikke langt unna, og treffer mennesker som kjenner dine behov. Dette betyr også at vi raskt kan "rykke ut" om noe skulle skje, slik at du er sikret kontinuitet i kaffeløsningen din.

Smidig nettbutikk

Inventum har alt til kontoret, og alt er enkelt tilgjengelig i vår nettbutikk. Her ser du alle kaffemaskiner, kaffe-, te-, og instantprodukter for å nevne noe. Her bestiller du også serviceavtaler og vedlikeholdsavtaler – alt fra din lokale Inventum-avdeling som vet hva du trenger!

AGDER
INVENTUM SØR,
P. M. DANIELSEN KONTORUTSTYR AS
Åsbieveien 5 Stoa, Pb. 1666, 4857 Arendal
37 07 60 00
post@pmdanielsen.no
www.inventumsor.no

INVENTUM SØR,
P. M. DANIELSEN KONTORUTSTYR AS
Travparkveien 28, 4636 Kristiansand
38 01 93 00
post@pmdanielsen.no
www.inventumsor.no

INNLANDET
INVENTUM TRYSIL KONTOR & DATA
Storvegen 30, 2420 Trysil
47 80 10 90
post.trysil@inventumkjeden.no
www.kontorogdata.no

INVENTUM ØST
Jernbanegaten 2, Pb. 1263, 2806 Gjøvik
61 17 11 00
post.gjovik@inventumkjeden.no
www.inv.as

MØRE OG ROMSDAL
INVENTUM NORDMØRE
Verkstedveien 2B, 6517 Kristiansund
40 00 67 89
post.kristiansund@inventumkjeden.no
www.inventum-nm.no

NORDLAND
INVENTUM BODØ KONTORSENTER
Terminalveien 10, Pb. 1244, 8001 Bodø
75 50 74 40
post.bodo@inventumkjeden.no
www.bodokontorsenter.no

INVENTUM KONTOR-FORUM
Torgnesveien 1, 8907 Brønnøysund
75 02 33 88
post.bronnoysund@inventumkjeden.no
www.kontorforum.no

INVENTUM KONTOR-FORUM
Fearnleysgt. 27, Pb. 488, 8651 Mosjøen
75 17 61 00
post.mosjoen@inventumkjeden.no
www.kontorforum.no

INVENTUM NARVIK KONTORSENTER
Frydenlundsgt. 11, 8516 Narvik
48 47 88 00
post.narvik@inventumkjeden.no
www.inventumkjeden.no

INVENTUM RTD
Rundingen, Pb. 458, 8601 Mo i Rana
990 28000
post.mo@inventumkjeden.no
www.inventumrtd.no

INVENTUM VESTERÅLEN KONTORSENTER
Torget 8, Postboks 333, 8401 Sortland
76 11 10 10
post.sortland@inventumkjeden.no,
www.vks.as

ROGALAND
INVENTUM DAKON
Gamle Forusveg 25, 4033 Stavanger
51 90 61 00
post.dakon@inventumkjeden.no
www.dakon.no

INVENTUM ROGALAND, TRE OG STÅL
Langflåtveien 33, 4017 Stavanger
51 88 46 50
post.rogaland@inventumkjeden.no
www.treogstal.no

INVENTUM HILLESLAND
Austbøvegen 17a, 5542 Karmsund
52 73 74 00
post.haugesund@inventumkjeden.no
www.hillesland.inventumkjeden.no

TROMS OG FINNMARK
INVENTUM COPYSAFE
Seljestadveien 58, 9406 Harstad
77 00 24 40
post.harstad@inventumkjeden.no
www.copysafe.no

INVENTUM TROMSØ
Alkevegen 9A, 9015 Tromsø
77 60 25 50
post.tromso@inventumkjeden.no
www.kontor.as

INVENTUM FINNMARK
Rådhusveien 14, 9845 Tana
482 11 377
daniel@kontor.no
www.kontor.as

TRØNDELAG
INVENTUM TRONDHEIM INFOTREND
Granåsvegen 13, 7069 Trondheim
73 99 12 00
post.trondheim@inventumkjeden.no
www.infotrend.inventumkjeden.no

VESTFOLD OG TELEMARK
INVENTUM KONTOR OG KAFFE
Hangarveien 21, 3241 Sandefjord
48 48 20 50
post.sandefjord@inventumkjeden.no
kontorogkaffe.inventumkjeden.no

VESTLANDET
INVENTUM BERGEN KONTORVARESENTERET
Kokstaddalen 26, 5257 Kokstad Bergen
55 22 11 83
post.bergen@inventumkjeden.no
www.kontorvaresenteret.no

INVENTUM VOSS KONTORVARESENTERET
Vangsgata 43, 5700 Voss
56 52 11 55
post.voss@inventumkjeden.no
www.kontorvaresenteret.no

INVENTUM KONTORPUNKT NORDFJORDEID
Gjerdevegen 8, 6770 Nordfjordeid
57 86 15 11
post.nordfjordeid@inventumkjeden.no
www.kontorpunkt.no

INVENTUM KONTORPUNKT HORNINDAL
Grodås, 6763 Hornindal
57 87 95 30
post.hornindal@inventumkjeden.no
www.kontorpunkt.no

INVENTUM KONTORPUNKT MÅLØY
Sjøgata, 6700 Måløy
57 85 20 72
post.maloy@inventumkjeden.no
www.kontorpunkt.no

INVENTUM KONTORTEKNIKK
Furelia 18, 6800 Førde
57 82 00 56
post.forde@inventumkjeden.no
www.kontorteknikk.as

OSLO OG VIKEN
INVENTUM KONTOR
Ole Deviksvei 44, 0668 Oslo
23 18 20 00
post.oslo@inventumkjeden.no
www.inventum-kontor.no

INVENTUM KEY KRISTIANSEN KONTOR-SERVICE
Dr Randers gate 5, 1830 Askim
69 88 45 20
post.askim@inventumkjeden.no
www.kontor-service.no

inventum®
www.inventumkjeden.no

HOVEDKONTOR INVENTUM AS
Vollsveien 19, 1366 Lysaker
994 11 414 / 905 83 069,
post@inventumkjeden.no
www.inventumkjeden.no