



Kurs og fagbrev

Styrk din fagkompetanse!





Ren og nær verdiskapning

Lilleborg har lange tradisjoner som Norges ledende totalleverandør av hygiene og rengjøringsløsninger til det profesjonelle markedet. Vi driver hele verdikjeden, inkludert produktutvikling og produksjon, og har det bredeste løsningstilbudet på markedet. Lilleborg har dermed dypere og bredere totalkompetanse innenfor vårt område enn noen annen leverandør på det norske markedet.

Fagavdelingen ved Lilleborg forvalter og formidler kunnskap innen alle former for profesjonelt renhold og hygiene. Avdelingen har ansatte med bakgrunn fra næringsmiddelhygiene, husøkonomi, serviceledelse, kjemi/laboratorium, renholdsplanlegging, spesial- og byggrenhold (RTB), samt lang erfaring fra ulike deler av Lilleborg.

Vi tilbyr et bredt spekter av kurs innen ulike renholdsfaglige områder; grunnleggende fagkurs, innføring i renholdsstandarden NS-INSTA 800:2018, kurs i ledelse og motivasjon, dilemmatrening, HMS, hygiene, smitte og kjøkkenrenhold – herunder tygg mat, IK-mat og HACCP. Dersom du ikke skulle finne det kurset du ønsker deg i vår kurskatalog, ta kontakt! Vi kan skreddersy kurs til å passe dine behov.

Fagavdelingen ved Lilleborg forvalter og formidler kunnskap innen alle former for profesjonelt renhold og hygiene, og vil gjøre sitt ytterste for at du skal få en lærerik og inspirerende opplevelse.

Ta kontakt med Lilleborg for pristilbud og ytterligere informasjon.

Vår fagkompetanse – din trygghet

KURSOVERSIKT	3
1 Fagbrevkurs i renholdsoperatørfaget	4
2 Gulvpleie: riktig renhold og vedlikehold av gulv	5
3 Motivasjon og teamarbeid	6
4 Renholdsledelse og dilemmatrening	7
5 HMS: Innemiljø og ergonomi	8
6 Byggrenhold: Rent og tørt bygg	9
7 NS INSTA 800:2018	10
8 CLP faremerkingsystem	11
9 Mikrobiologi og hygiene på kjøkkenet	12
10 Tøyvaskekurs	13
11 Trygg mat med IK-mat og HACCP	14
12 HACCP og IK-mat workshop	15
13 Hygiene og smitte: Personlig hygiene og institusjonshygiene	16
14 Smitterenhold	17
Våre fagpersoner	18

1

Fagbrevkurs i renholdsoperatørfaget



Mål

Å gi kursdeltakerne et godt teoretisk grunnlag for å bestå den skriftlige eksamen i renholdsoperatørfaget. Etter endt kurs skal deltakerne være kjent med alle emner som ligger til grunn i læreplanen, samt ha god trening i å besvare eksamensoppgaver.

Målgruppe

Renholdere som ønsker å formalisere sin kompetanse ved å ta et fagbrev i renholdsoperatørfaget, men også renholdere som ønsker et omfattende kurs som tar for seg et variert spekter av yrkets mange utfordringer.

Kursinnhold

Gjennom 11 samlinger skal Kursdeltagerne delta aktivt med både erfaringsutveksling, oppgaveløsning og få en innføring i renholdsteori. I tillegg skal de også levere inn oppgaver som er eksamensforberedende. Det er ett tema for hver samling. Disse er hentet fra læreplan i renholdsoperatørfaget. Dette kurset vil kreve en del lesing og jobbing med oppgaver på egenhånd. Oppgavene er forberedelse til eksamen, som er skriftlig. Det er lagt opp til to tentamener for at deltagerne skal få erfaring med å "ta eksamen".

Varighet

Kurset avholdes normalt 2 ganger per år i Lilleborg sine lokaler i Oslo. Ut over dette settes det også med jevne mellomrom opp kurs i landets andre store byer, så sant det er tilstrekkelig med deltakere. Kurset kan også avholdes på forespørsel i hele landet som bedriftsinterne kurs, og skreddersys etter kunden ønske i forhold til tidsperspektivet.

2

Gulvpleie: Riktig renhold og vedlikehold av gulv



Mål

Kursdeltakerne skal få kunnskap om de vanligste gulvtypene, og hvilke renholdsmetoder som er anbefalt for å ta best mulig vare på gulvet over tid.

Målgruppe

Renholdere som utøver daglig renhold av gulvflater, samt temporært renhold. Kurset passer også for renholdsledere eller andre som ønsker et kostnadseffektivt gulvrenhold over tid.

Kursinnhold

- › Materiallære gulv: Hvilke egenskaper har de ulike gulvtypene?
- › Gulvpleie: Hvorfor skal vi pleie gulvet, og hvilke alternativer finnes?
- › Metoder og utstyr for et kostnadseffektivt gulvrenhold: Hvorfor er det så viktig med riktig renhold og vedlikehold? Hvordan systematisk behandle gulv for å unngå årlig oppskuring ?
- › Problemer og problemløsning: Hvilke utfordringer kan oppstå, og hvordan skal de løses?
- › Oppsett av gulv fra grunnen av: Hvordan sikre at dette blir utført korrekt?

Varighet

Tilpasses kundens ønske, vanligvis fra 4 til 5 timer. Dette kurset kan også kombineres med andre kurs, dersom et mer variert kursinnhold er ønskelig.

3

Motivasjon og teamarbeid



Mål

Å skape gode rammer for renholdsorganisasjoner som ønsker å ha motiverte medarbeidere som spiller på lag. Kurset kan tilpasses konkrete problemstillinger etter kundens ønske, og kan benyttes som et ledd i en endringsprosess – dette kan være spesielt aktuelt ved implementering av nye renholdsmetoder eller ved innføring av NS-INSTA 800.

Målgruppe

Alle som ønsker en ny giv og en vitamininnsprøyting i sin renholdsorganisasjon. Kurset passer for husøkonomer, så vel som utøvende renholdere.

Kursinnhold

- › Motivasjon: Hva motiverer oss til å gå på jobb?
- › Teamarbeid og konflikthåndtering, hva må leder og ansatte gjøre for å bidra til at teamet blir best mulig?
- › Kommunikasjon, hvordan skal vi snakke sammen?
- › Endring/utvikling, en viktig del av å være en moderne organisasjon.

Varighet

Tilpasses kundens ønske, vanligvis fra 3- 6 timer. Dette kurset kan også kombineres med andre kurs, dersom et mer variert kursinnhold er ønskelig.

4

Renholdsledelse og dilemmatrening

**Mål**

Å gjøre renholdsledere mer rustet til å løse problemer og konflikter i egen organisasjon, ved å dele og diskutere reelle problemstillinger. Ved å drøfte både tabubelagte og vanskelige dilemmaer ønsker vi å øke bevisstheten på hvordan god kommunikasjon og innsikt kan fremme et godt fungerende lederskap.

Målgruppe

Renholdsledere, husøkonomer, driftsansvarlige og andre med personalansvar innen renhold som ønsker å utveksle kompetanse og utvikle seg som ledere.

Kursinnhold

Teamarbeid og konflikthåndtering; hvordan få en gruppe mennesker til å fungere best mulig sammen? Målsetninger og lederoppgaver, hva kjennetegner en god leder? Kommunikasjon og dilemmatrening. Her drøftes en rekke dilemmaer som kan oppstå, deltakerne er aktivt med og kan komme med aktuelle problemstillinger fra sin arbeidsplass. Oppsett av gulv fra grunnen av: Hvordan sikre at dette blir utført korrekt?

Varighet

Tilpasses kundens ønske, vanligvis fra 3 til 6 timer. Kurset kan både settes opp internt hos kunde, eller arrangeres i Lilleborg sine lokaler i alle store byer – gjerne med ulike kunder tilstede for et bredere spekter for kompetanseutveksling.

5

HMS: Innemiljø og ergonometri



Mål

Å gi kursdeltakerne et bevisst forhold til hvordan kroppen skal benyttes for å skape minst mulig uheldig belastning ved utførelse av profesjonelt renhold.

Målgruppe

Kurset henvender seg først og fremst til de som utfører renhold. Renholdsledere og verneombud kan også ha nytte av dette kurset.

Kursinnhold

- › Kroppens behov: Hvordan tilpasse arbeidet til kroppen?
- › Utstyr og metoder som skal sikre en ergonomisk riktig arbeidshverdag
- › Utfordringer i renhold: Fra problem til løsning
- › Risikofaktorer: Hvilke konsekvenser kan feil bruk av kroppen føre til?
- › Erfaringsutveksling: Det vil bli lagt stor vekt på kursdeltakernes egne erfaringer og god tid til å stille spørsmål knyttet til egen arbeidsplass

Varighet

Tilpasses kundens ønske, vanligvis fra 3 til 6 timer. Dette kurset kan også kombineres med andre kurs.

6

Byggrenhold: Rent tørt bygg

**Mål**

Å bevisstgjøre kursdeltakerne viktigheten av renhold i byggeperioden for å sikre et godt inneklima i ferdige bygg. Rent Tørt Bygg (RTB) sikrer også et bedre arbeidsmiljø, samt en mer effektiv arbeidsplass for de som arbeider i bygningen.

Målgruppe

Renholdsbyråer, renholdere, byggherrer eller andre som er eller kommer til å være i befatning med renholdsprosessen i nybygg eller rehabiliteringer.

Kursinnhold

- › Formålet med Rent Tørt Bygg (RTB): Hvorfor skal dette innføres?
- › Smussforebyggende tiltak under byggeprosessen: Hvordan overholde RTB?
- › Soneinndeling: hva er dette og hvordan skal det brukes?
- › Fallgruver: Hvilke utfordringer kan oppstå underveis?
- › Måleinstrumenter for objektive målinger: Hvordan skal disse benyttes og hvilken nytte har det?
- › Utstyr og maskiner: Hva er nødvendig for å kunne overholde RTB-normene på enklest mulig måte?
- › Vi tar for oss renhold i hele byggeprosessen, fra råbygg til ferdig bygg – klare for innflytting.

Varighet

Tilpasses kundens ønske, anbefalt fra 2 til 4 timer.

7

NS-INSTA 800:2018



Mål

Å gi en grundig innføring i NS-INSTA 800; forstå hva det er, hvorfor det er utviklet og hva det brukes til. Videre skal kursdeltakere få en forståelse for de ulike definisjonene og begreper, samt hovedprinsipper. Hva skal til for å implementere dette til egen virksomhet – også i tilfeller hvor renholdet er satt ut til en tredjepart.

Målgruppe

Alle de som ønsker å bli bedre kjent med NS-INSTA 800. Kurset er beregnet på de som administrerer renholdsansvarlige, samt de som arbeider med renhold daglig. Du trenger ingen forkunnskaper for å delta.

Kursinnhold

- › Innføring i NS-INSTA 800: Hovedprinsipper/oppbygging, begreper og prosesser
- › Standardens bruksområder: Renhold og omfanget for regelmessig renhold. Hvordan skal man benytte NS-INSTA 800?
- › Kvalitetsprofiler: Gjennomgang av systemets kvalitetsnivåer og hva som passer til ulike typer virksomheter
- › Kontroll av renholdskvalitet: Visuell bedømmelse av rengjøringskvalitet, inklusive håndtering av spesielle forhold. Hvordan gå kontroller – fremgangsmåte. Planlegging, dokumentasjon av kontroller og rapportering, samt objektive målinger med instrumenter
- › Befaring: Praktisk befaring i ulike romgrupper. Teorien blir satt ut i praksis.
- › Avsluttende prøve: Hva har vi lært? Prøven vil bli gjennomgått avslutningsvis og det vil være rom for å ta opp det som eventuelt er vanskelig
- › Kursbevis: Etter endt kurs vil alle deltakere motta kursbevis per post

Varighet

Kurset avholdes med jevne mellomrom i Lilleborg sine lokaler, da som heldagskurs. Ut over dette kan kurset avholdes på forespørsel i hele landet og skreddersys etter kundens ønske, da med varighet fra 1 til 6 timer.

8

CLP faremerkingsystem



Mål

Å gi en innføring i det europeiske regelverket for klassifisering, merking og emballering av stoffer og stoffblandinger, CLP. Kursdeltakerne skal få en innføring av CLP; i sikkerhetsdatablader, merkingen av kjemikalier, samt arbeidsmetoder og sikkerhetsrutiner på arbeidsplassen. Etter gjennomført kurs skal deltakerne være klare til å forholde seg til CLP faremerkingsystem.

Målgruppe

Alle som jobber med eller håndterer kjemikalier. Dette inkluderer produsenter, forhandlere, distributører, importører og brukere av kjemikalier. Du trenger ingen forkunnskaper for å delta.

Kursinnhold

- › Introduksjon til CLP: Formålet med regelverket.
- › Fysiske farer, helsefarer og miljøfarer: Hvordan bestemmes merkingen til kjemikalier
- › Etiketter, faresymboler og sikkerhetsdatablader – hvordan fungerer disse
- › Opplæring: Hvordan skal du og dine ansatte få en forståelse av CLP faremerkingsystem

Varighet

Dette er et e-læringskurs som kan gjennomføres på det tidspunktet deltakeren selv ønsker. Gå inn på <https://learning.diverse.com/learn> for å få tilgang til kurset. Ved problemer, kontakt Lilleborgs kundesenter på telefon 815 36 000 eller på e-post kundeservice@lilleborg.no. Kurset varer i en time.

9

Mikrobiologi og hygiene på kjøkkenet



Mål

Sikre at maten som distribueres er trygg for forbruker. Få kunnskap om mikrobiologiske farer på et kjøkken og forhindre at uønskede hendelser oppstår. Deltakerne skal få informasjon om etablering og vekst av de mest sentrale matforgiftningsbakteriene samt et utvalg av kvalitetsforringende bakterier.

Målgruppe

Personer som arbeider med matproduksjon, HOREKA, institusjonskjøkken, og andre produksjonskjøkken som ønsker faglig påfyll.

Kursinnhold

- › Mikrobiologi: Hvordan forhindre uønsket vekst eller spredning av mikroorganismer med matforgiftning som utfall?
- › Tilberedning, fra råvare til ferdig produsert
- › Renhold av lokaler, innredning og utstyr: Hvor rent er rent nok?
- › Personlig hygiene: Hvordan skal dette gjøres, hvor ofte og hvor lenge?
- › IK-Mat med HACCP: Hvordan kan dette brukes som et nyttig kvalitetssystem?

Varighet

Kurset har varighet fra 1 til 6 timer, alt etter kundens ønske og behov.

10

Tøyvaskekurs

**Mål**

Få rent tøy på en tilfredsstillende måte.

Målgruppe

Husøkonomer, driftsansvarlige og vaskeriansatte.

Kursinnhold**HMS**

- › Kjemikunnskap
- › Verneutstyr
- › Risikovurdering
- › Regelverk/ lovverk

Maskinlære

- › Maskintyper

Tekstiler

- › Tekstiltyper
- › Bruksområder, styrker og svakheter
- › Spesialtekstiler, (synlighetstøy, flammehemmende, barrieretekstiler)

Kjemi

- › Kjemikalietyper
- › Bruksegenskaper

Prosesslære

- › Sinners sirkel
 - Kjemi
 - Tid
 - Temperatur
 - Mekanikk
- › Kjemi, virkemåte og bruksområder
- › Oppbygging av vaske-program og resepter

Hygiene

- › Krav til termisk desinfeksjon
- › Krav ved kjemotermisk desinfeksjon KTD
- › Personlig hygiene

Renhold av produksjonsutstyr**Varighet**

4 timer, men kurset kan også kombineres med andre kurs og forenkles om det ønskes. Vi kan også tilby kurset på web.

11

Trygg mat med IK-mat og HACCP



Mål

Få en teoretisk innsikt i og forståelse for viktigheten av IK-Mat med HACCP som et verktøy. Kursdeltakerne skal bli trygge på hvilke retningslinjer som ligger til grunn for en hygienisk og sikker matproduksjon og servering.

Målgruppe

Kurset er beregnet på de som administrerer et produksjonskjøkken, samt de som arbeider på kjøkken til daglig.

Kursinnhold

- › Mikrobiologi: Hvordan forhindre uønsket vekst eller spredning av mikroorganismer?
- › Tilberedning, fra råvare til ferdig produsert: Hvordan sikre gode rutiner for hele verdikjeden?
- › Renhold av lokaler, innredning og utstyr: Hva må til for at det er rent nok?
- › Personlig hygiene: Hvilke krav ligger til grunn for at den personlige hygienen på et kjøkken skal være tilfredsstillende og trygg?
- › IK-Mat med HACCP: Hva betyr dette for et kjøkken?
- › Regelverkskrav: Hvilke regler er et produksjonskjøkken bundet til å følge?
- › Dokumentasjon: Hvordan kan virksomheten dokumentere at regelverket følges?
- › Grunnforutsetninger: Hva må ligge til grunn for et hygienisk og sikker matproduksjon og servering?
- › Flytskjema: Hvordan lages dette, og hvordan skal det implementeres i virksomheten?
- › Risiko- og fareanalyse: Hvordan forutsi hvilke farer som kan oppstå og konsekvensene av disse?

Varighet

Kurset har en varighet på 2 til 6 timer avhengig av kundens ønske. Innholdet vil bli tilpasset den tiden som gis til rådighet, samt spesielle fokusområder knyttet til den aktuelle bedriften.

12

HACCP og IK-mat workshop



Mål

Få innsikt i og forståelse for viktigheten av IK-Mat med HACCP som et verktøy og hvordan HACCP-systemer bygges opp. Gjennom å belyse problemstillinger fra eget kjøkken får kursdeltakerne en praktisk innføring i hvordan HACCP kan benyttes best mulig på sin arbeidsplass.

Målgruppe

Kurset er beregnet på de som jobber med IK-Mat og HACCP inngående i virksomhetene. I tillegg til å gå igjennom teori blir det sett på konkrete problemstillinger som utarbeidelse av flytskjema, gjennomføring av fareanalyse, samt se på risikomatrixe (sannsynlighet og konsekvens av hendelser). Det er en fordel om deltakerne har noe kjennskap til IK-Mat og HACCP fra før.

Kursinnhold

- › IK-Mat med HACCP: hva er dette og hvordan kan dette være et nyttig verktøy for kjøkkenet?
- › Regelverkskrav: Hva sier lovverket?
- › Dokumentasjon: Hvordan vise til gode rutiner?
- › Grunnforutsetninger: F.eks personlig hygiene renholdsrutiner, vedlikehold
- › Flytskjema: Fra varemottak til servering
- › Risiko- og fareanalyse: Hva er sannsynligheten for at feil oppstår, og hva blir konsekvensen av dette
- › Gruppeoppgaver, diskusjon og erfaringsutvikling

Varighet

Tilpasses kundens ønske, men anbefalt som heldags-kurs. Det anbefales å også delta på kurset "mikrobiologi og hygiene på kjøkkenet" eller å ta kursene i kombinasjon.

13

Hygiene og smitte: Personlig hygiene og institusjonshygiene



Mål

Gi kursdeltakerne innsikt i viktigheten av god personlig hygiene, samt hvordan ulike typer smitte i institusjoner kan forebygges ved hjelp av gode innarbeidede rutiner.

Målgruppe

Dette kurset passer for ledere som overordnet skal sikre et hygienisk og sikkert renhold på ulike institusjoner, så vel som den enkelte renholder som ønsker å lære mere om gode rutiner for å forhindre smitte, samt grunnen til at disse rutinene kan være forskjellen på liv og død for en pasient.

Kursinnhold

- › Håndvask: Når, hvordan, hvor lenge skal dette gjøres?
- › Arbeidsantrekk: Hvordan skal arbeidstøyet behandles, hvilke rutiner er gjeldende for bruk av smykker, klokker, o.l.?
- › Egen helse: Hvilke tiltak er nødvendige for å sikre egen helse i et smittebelastet miljø?
- › Smitteveier og smitteverntiltak: Hvordan sprer smitten seg og hvordan hindre dette?
- › Daglig, ukentlig og periodisk renhold: Hvilke tiltak kan iverksettes for å forhindre smitte?
- › Nedvask ved smitte: Hvilke rutiner er gjeldende for de ulike smittetyperne?

Varighet

Tilpasses kundens ønske, kurset kan tilpasses fra 1 til 6 timer. Dette kurset kan også kombineres med andre kurs, dersom et mer variert kursinnhold er ønskelig.

14 Smitterenhold



Mål

Øke kunnskapen i helseinstitusjoner om smitte og hvordan redusere risiko for overføring av smitte.

Målgruppe

Kurset passer for personer innen sykehus og sykehjem som er involvert i institusjonens daglige renhold og drift. Det kreves ingen forkunnskaper for å delta.

Kursinnhold

I løpet av kurset vil det gis en innføring i sammenhengen mellom hygiene, smitte og renhold, offentlige krav, helsetjenesteassosierte infeksjoner, smittekjeden, mikrobiologi, infeksjonskontroll og hygieniske retningslinjer. Basale smittevernstiltak vil også bli gjennomgått sammen med håndtering av resistente mikrober. Det vil også gis innføring i håndtering av renholdsutstyr. Det vil bli lagt opp til både gruppearbeid og mulighet for erfaringsutveksling.

Varighet

Kurset avholdes med jevne mellomrom i Lilleborg sine lokaler, både som heldagskurs og 2-dagers kurs. Ut over dette kan kurset avholdes på forespørsel og skreddersys etter kundens ønske. Kursinnholdet vil kunne avvike noe dersom kun én dag stilles til disposisjon.

Våre fagpersoner

Frank Nybø *Leder for fagavdelingen*

Frank har jobbet med stort engasjement innen de fleste fagområder i Lilleborg siden 1990. Han har høy kompetanse innen fagområdene, med lang praktisk erfaring innen kjøkkenhygiene og renhold. Etter å ha jobbet som selger i mange år ble han utnevnt som første Fagsjef i Lilleborg utenfor Oslo med fagområde Building Care. Han har stort fokus på å teste ut nye metoder og det å synliggjøre viktigheten med å ta i bruk maskiner i renhold. De siste 14 årene har han arbeidet som regionsjef i Region Nord som leder for både selgere og serviceteknikere. Nå har han i tillegg ansvaret for fagavdelingen. Frank sin detaljerte fagkunnskap og bransjee erfaring skal sikre at Lilleborg sine kunder får gode rutiner og dagsaktuelle kurs.

Mob.: 982 66 362 E-post: frank.nybo@lilleborg.no



Guri Kvam *Fagsjef Hygiene og Mattrygghet*

Guri er utdannet næringsmiddelteknolog med 12 års erfaring fra Mattilsynet og har jobbet i Lilleborgs fagavdeling siden 2008. Guri jobber med utvikling av IK-Mat med HACCP hos Lilleborg sine kunder, hun gjennomfører revisjoner og bistår som konsulent. I tillegg holder hun kurs innen fagområdene Trygg mat, HACCP og IK-mat. Guri er også ansvarlig for fagområdet hygiene og smitterenhold.

Mob.: 916 15 115 E-post: guri.kvam@lilleborg.no



Tommy Harsvik *Fagsjef renhold*

Tommy har over 30 års erfaring innenfor renholdsfaget. I sin yrkeskarriere har han blant annet vært renholdsleder med ansvar for 150 renholdere, vært med på oppbygging av et renholdsfirma spesialisert på byggrenhold. Tommy var den første mannen i Norge som tok fagbrev som renholdsoperatør. Til daglig jobber Tommy som foredragsholder og problemløser. Han utvikler kursmateriell og har hovedansvaret for opplæring i renholdsoperatørfaget i Lilleborg. NS INSTA 800 nivå 4 sertifisert.

Mob.: 998 99 990 E-post: tommy.harsvik@lilleborg.no



Marianne Söderberg *Renholdsplanlegger/fagkonsulent*

Marianne har jobbet 17 år med sykehus- og smitterenhold. Hun har også 8 års erfaring med renholdsledelse med blant annet implementering og gjennomføring av NS INSTA 800, renholdsplanlegging og fagopplæring. Hun jobber daglig med å utarbeide renholdsplaner for både privat og offentlig sektor. Marianne er dedikert til å hjelpe kundene med å lage kostnads- effektive renholdsplaner samt å anbefale riktig metoder og utstyr som er ergonomisk riktig for renholderne. Hun tenker praktisk og ergonomisk, og fokuserer på å tilrettelegge for best mulig renholdshverdag. NS INSTA 800 nivå 4 sertifisert.

Mob.: 915 16 030 E-post: marianne.soderberg@lilleborg.no



Mona Holgar *Renholdsplanlegger/fagkonsulent*

Mona har Bachelor i Husøkonomi og Serviceledelse fra Høgskolen i Oslo og Akershus. Hun har arbeidet som Fagansvarlig Facility Management i renholdsbransjen både i byrå og for leverandør. Mona har også vært faglærer i Renholdsoperatørfaget og er sertifisert på høyeste nivå i INSTA 800. Hun er dedikert til å hjelpe kundene med å lage kostnads- effektive renholdsplaner samt å anbefale riktig metoder og utstyr som er ergonomisk riktig for renholderne. I tillegg til å lage renholdsplaner bidrar hun med renholdsfaglig rådgivningstjenester og utarbeider kravspesifikasjoner ved offentlig anskaffelse. Mona holder også foredrag og kurs i renholdsfaget. NS INSTA 800 nivå 4 sertifisert.

Mob.: 928 05 909 E-post: mona.holgar@lilleborg.no



Lilleborgs kundesenter svarer på alle spørsmål.



Priser

Alle kurs prises individuelt med mindre annet er oppgitt. Vi tar utgangspunkt i veiledende priser og kundeavtaler ved prissetting av kursene. Det kan gis rabatt ved større oppdrag. Ta kontakt for et uforpliktende pristilbud.

Påmelding og bestilling av kurs

For mer informasjon, påmelding ved oppsatte kurs, bestilling av kurs eller pristilbud kontakt kundesenteret på tlf. 815 36 000 eller besøk www.lilleborg.no.

Telefon kundesenter

815 36 000

E-post

Service og andre henvendelser: kundeservice@lilleborg.no

Ordrekontor: ordre@lilleborg.no

Fakturaer, betaling eller leveranser:

customer.lilleborg@orkla.no

(Fakturaspørsmål besvares også på telefon: 22 54 40 40)

Åpningstider

Mandag – torsdag kl. 08.00 – 16.00 (fredag til 15.30)

(I romjulen, dagene før påske, i juli-måned og første uken i august holder vi åpent fra kl. 09.00 – 15.00)

Adresser

Besøksadresse: Drammensveien 149, 0277 Oslo

Postadresse: Postboks 673, Skøyen, 0214 Oslo



Lilleborg skaper verdi gjennom effektive og bærekraftige hygiene- og rengjøringsløsninger til det profesjonelle markedet.

Lilleborg – ren og nær verdiskapning