



KØKKENET SOM ARBEJDSPLADS

Før ergonomien brænder på

Arbejdet i restaurations- og storkøkkener indebærer både løft, skub og træk af tunge og uhåndterlige genstande, men også mange ensidigt gentagne bevægelser.

Håndtering af fx tunge råvarer, service og kogegej belaster ryggen, mens langvarig ensidig belastning som fx under skrælning, anretning og udportionering medfører, at skuldre, arme og hænder trættes.

Godt tilrettelagt arbejde og et godt indrettet køkken og depot spiller en væsentlig rolle for at nedsætte de ergonomiske belastninger som tilberedning og madlavning fører med sig.

I BST NORD/ BasicConsult rådgiver vore ergonomiske konsulenter om funktionel indretning af institutions-, restaurations- og storkøkkener, om brugbare hjælpemidler og om arbejdsteknikker, der skåner kroppen. Vi giver gode råd i konkrete problemstillinger og vi hjælper med at tilrettelægge arbejdet ved hjælp af jobrotation og jobberigelse, med det mål at ned-

sætte de hårde fysiske belastninger og øge variationen for den enkelte. Vi ser på det hele menneske i forhold til arbejdssituationen, og rådgivningen foregår i et samarbejde mellem medarbejderen og ledelsen.



Når ergonomien er tænkt ind i tilrettelæggelsen og tilberedningen af mad, nedsættes de fysiske belastninger af medarbejderne. Risikoen for skader og nedslidning falder, arbejdsglæden stiger, og

antallet af sygedage, som skyldes smerter i kroppen, falder.

Når ergonomien brænder på kan medarbejderen brænde ud.

BST NORD AS rådgiver bl.a. om:

- Gode løfte- og arbejdsteknikker
- Brug af hjælpemidler
- Indretning af lokaler
- Indretning af enkelte arbejdspladser
- Regler om arbejdshøjder og
- Rækkeafstande
- Principper til øget variation
- Funktionelle arbejdsrutiner
- Forebyggelse af skader og
- Nedslidning
- Uddannelse af instruktører

Kontakt

Miriam Jul Rasmussen
Fysioterapeut
Tlf.: 23 41 41 79
Mail: miriam@bst-nord.dk