

Sæt fokus på
ergonomien i køkkenet



Bedre **ergonomi** i køkkenet
- mere end blot tilfredse medarbejdere

less energy
more quality

JONIFOODLINE

www.joni-foodline.dk

Mere ergonomi i køkkenet

Ved etableringen af køkkener glemmer man ofte de ergonomiske arbejdsforhold til fordel for andre aspekter, der synes mere økonomisk fordelagtige. Imidlertid er det ofte ubekvemme arbejdsstillinger og tunge løft, der er årsagen til lavere produktivitet og højere sygefravær. I sidste ende medfører dette uforudsete omkostninger for køkkenet.

Tilberedningen af store mængder flydende fødevarer er ofte hårdt arbejde. Ved at minimere andelen af manuelt arbejde i denne proces kan man opnå betydelige besparelser.

Kipgryder med integreret røreværk overflødiggør manuel omrøring, og da låget kan forblive lukket under store dele af processen, reduceres udledningen af damp og varme til et minimum. Derved skabes et bedre klima omkring gryden, og der spares energi til ekstra ventilation. Samtidig beskytter grydens uopvarmede kant brugeren mod forbrænding og sparer yderligere energi.

Røreværket kan også bruges til at piske eller mose maden i gryden. På den måde behøver man ikke at fylde maden over i andre beholdere, hvilket betyder færre belastende løft og yderligere tidsbesparelse. Er gryden tilsluttet en isbank, kan en cook&chill-proces eller evt. produktionen af en dessert foretages i én og samme gryde.

Ved brug af en OptiMix-gryde bliver også udportioneringen enklere. Grydens kiphøjde på 600mm fra udløbstud til gulv giver plads til de fleste beholdere, når indholdet skal udportioneres. Beholdere på hjul kan herefter let rulles ind i lagerrum eller til videre udportionering. Mindre beholdere kan sættes på en løftevogn og flyttes videre via denne.

Når gryden efter endt brug skal rengøres, kan dette gøres nemt og effektivt ved at udskifte røreværket med et rengøringsværktøj og derefter tilføje vand og opvaskemiddel. Ved denne rengøring vaskes grydens inderside uden behov for manuelt arbejde i ubekvemme stillinger, og der spares både vand og sæbe i forhold til manuel rengøring. Låget kan fås i en roterbar udgave (ekstra tilbehør), og dermed lettes rengøringen af lågets mere svært tilgængelige områder.

De ergonomiske fordele ved gryder med røreværk, særligt OptiMix-gryden, fører på denne måde til vigtige besparelser i køkkenet, både med hensyn til energi- og tidsforbruget. Men fremfor alt skaber de sundere arbejdsforhold og giver mere tilfredse medarbejdere samt et lavere sygefravær.



less energy
more quality

Med 'less energy - more quality' sætter vi fokus på gennemtænkte løsninger, der kan nedbringe ressourceforbruget og samtidig øge kvaliteten. Det er målsætningen for vores samlede produktudvikling at gøre det både nemt og ressource- og arbejdsbesparende at producere mad af høj kvalitet.

I konstruktionen af vores udstyr lægger vi desuden stor vægt på, at det skal kunne kombineres og kommunikere med andet udstyr, så produktionsflowet i køkkenet optimeres.

Kort sagt - "less energy - more quality"