



Les équipementiers de la restauration hors-domicile

Mai 2022

Reproduction autorisée sous réserve de la mention : « Source : SYNEG »

## Des matériels professionnels toujours plus ergonomiques

Reportage réalisé Par Nelly Rioux pour le compte du SYNEG

Inspirez-vous des actions et des résultats de nos adhérents : <https://syneg.org/ergonomie-2/>

**À l'heure de la qualité de vie au travail et de la performance, l'ergonomie est devenue un véritable enjeu pour les entreprises de restauration et d'hôtellerie. Caractéristique incontournable lorsque l'on investit dans de nouveaux équipements, la dimension ergonomique d'un appareil améliore la performance d'une entreprise, le confort de travail et la sécurité des équipes. Dans ce domaine, les fabricants d'équipements de cuisines professionnelles et de blanchisserie développent aujourd'hui de multiples solutions pour répondre à cette attente.**

Manutention pénibles, charges lourdes à transporter, gestes répétitifs, coupures, brûlures, glissades, bruit, atmosphère humide ou surchauffées... Ces nuisances sont encore trop souvent présentes dans les entreprises de restauration et d'hôtellerie. Elles peuvent générer des risques d'accidents et des arrêts maladie ou simplement décourager les opérateurs. Et avec la pénurie de main d'œuvre que cette profession connaît aujourd'hui, pas question de démoraliser un salarié performant ! Le confort de travail et la sécurité des équipes doit devenir une préoccupation des exploitants et des RH. D'autant qu'en matière d'équipements professionnels, les fabricants ont intégré depuis longtemps la dimension ergonomique dans leurs productions. Les cahiers des charges d'un nouveau produit ne sortent jamais sans que l'ergonomie soit prise en compte. Les bureaux d'études des constructeurs de matériels performant en la matière, ajoutant des détails qui parfois font toute la différence. Et les avancées technologiques de ces dernières années ont permis de faire progresser les solutions automatiques qui s'enclenchent en appuyant sur un simple bouton.

### Les maux de la restauration et de l'hôtellerie

Ils sont nombreux et souvent silencieux. Les maux de dos et les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont multiples lorsque les collaborateurs sont exposés à des situations de travail où les gestes manuels sont répétitifs, la station debout obligatoire et où les tâches pénibles font partie du quotidien. Ce phénomène est tel que l'Assurance Maladie a lancé [un programme spécifique](#) - TMS Pros-, une démarche de prévention structurée pour aider les entreprises à réduire l'impact des TMS et du mal de dos pour leurs salariés. Les entreprises de moins de 50 salariés, peuvent même parfois bénéficier d'une aide financière pour entreprendre ce programme. L'objectif est d'identifier les causes et de mettre en place un plan d'action pour lutter efficacement contre cette calamité sournoise responsable de la majorité des arrêts maladie, en particulier en restauration collective.

Dans le cadre de ces diagnostics, on s'aperçoit souvent que certains process impliquent des postures inadaptées et qu'il est parfois nécessaire d'envisager de nouveaux investissements matériels pour éliminer le risque. Les plans de travail ne sont pas toujours à hauteur d'homme, alors que les fabricants ont mis au point des tables ou des bacs qui se règlent en hauteur. En cuisine, qu'elle soit commerciale

ou collective, certains matériels sont mal positionnés, trop distants les uns des autres ce qui nécessite des allées et venues qui, en fin de journée, représentent plusieurs kilomètres. Des matériels plus polyvalents, plus compacts et plus performants aussi permettent de réduire les distances et ont des capacités de production plus importantes. En gastronomie, les chefs ont compris qu'ils pouvaient aménager leur piano sur-mesure pour que chacun travaille sans se gêner et sans bouger de son poste au moment du coup de feu. Désormais, il est même possible d'y intégrer du froid et il n'est plus nécessaire de courir à la chambre froide lorsqu'il manque un ingrédient ! En plonge ou sur les chaînes de conditionnement de plateaux en restauration collective, des chercheurs ont montré que les fréquences cardiaques lors de certains travaux tels que le positionnement des repas sur un tapis roulant, le conditionnement de barquettes, le déchargement des plateaux d'un chariot, l'évacuation des déchets, entre autres, correspondaient à des travaux qui pourraient rentrer dans les éléments constitutifs de pénibilité (article [L. 4161-1](#) et [D. 4161-1](#) du Code du travail).

Le réglage de la vitesse d'un tapis de convoyage, le recours à des chariots qui récupèrent automatiquement les plateaux en sortie de machines à laver, les sauteuses qui brassent automatiquement les denrées, sont autant de solutions qui permettent de changer la donne.

#### Focus sur les TMS

Les maladies professionnelles ont un coût pour l'assurance maladie mais aussi pour les entreprises dont le taux de cotisations est calculé en fonction des accidents et maladies professionnelles.

Les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont des pathologies multifactorielles à composantes professionnelles qui affectent les tissus mous des articulations (canal carpien au niveau du poignet et de la main), le rachis lombaire (hernie discale), qui provoquent des tendinites de l'épaule et du coude. Les causes sont le port de charges lourdes, la posture contraignante, la répétitivité, les vibrations, l'environnement (froid, chaleur), l'équation personnelle (âge, résistance), les facteurs psycho-sociaux (horaires, organisation du travail). Pour les éviter, il faut travailler en amont sur les risques professionnels et considérer la personne au sein de l'entreprise. Il faut étudier, voire modifier les postes de travail, l'ergonomie et l'organisation du travail.

#### La laverie : une zone génératrice de TMS

La plonge a toujours été une zone scrutée par les ergonomes car le travail qui y est effectué est particulièrement pénible. Autrefois l'atmosphère de la laverie était saturée d'humidité et la température ambiante souvent élevée. Aujourd'hui, ce n'est plus le cas car les machines s'équipent de condenseurs à buées qui, couplés à un traitement d'air spécifique, redonnent une ambiance de travail tout à fait normale. Ce sont certainement les machines à laver la vaisselle qui ont fait le plus de progrès en matière d'ergonomie. Elles apportent aujourd'hui de réels bénéfices aux équipes qui travaillent dans ces zones de la cuisine.

En restauration commerciale et dans les petites collectivités, les machines frontales et à capot sont désormais pourvues de nombreuses fonctionnalités qui améliorent sensiblement le travail des plongeurs. Les petites machines frontales, utilisées pour laver les verres, s'équipent d'osmoseurs qui ont l'avantage d'éradiquer les traces pour un résultat étincelant et qui bannissent en même temps l'essuyage manuel, peu hygiénique et surtout responsable de nombreuses coupures. Une fois le cycle

terminé, les verres et la vaisselle ressortent parfaitement secs et sont prêts à être rangés ou remis en service.

Les machines à capot ont également connu des avancées technologiques majeures.

**ALI COMENDA** a par exemple mis au point une zone de dérochage hydraulique (DHM) équipée d'une pompe qui remplace avantageusement le recours à la douchette, forte consommatrice d'eau et génératrice de TMS. Le dérochage est une opération fastidieuse qui consiste à débarrasser la vaisselle des restes d'aliments avant mise en casier. Avec ce système, l'opération est automatique et délivre la juste quantité d'eau. L'opérateur peut se concentrer sur d'autres tâches et s'évite des gestes répétitifs qui mettent à rude épreuve ses articulations supérieures. « *C'est en observant les utilisateurs, en écoutant les bureaux d'études et les installateurs que nos équipes R&D ont développé cette solution* » souligne Yann CAMBONIE, responsable marketing de la marque. Chez Metos, on retrouve également des machines de dérochage automatique qui fournissent ce même bénéfice.



Quant aux machines à capot, elles disposent maintenant toutes d'une option qui permet de réaliser leur ouverture et leur fermeture automatiquement. L'option Move chez COMENDA, la M-iClean H chez MEIKO, la gamme Premax chez HOBART, la gamme PT chez WINTERHALTER ou certains modèles chez METOS, offrent cette fonctionnalité qui se généralise pour combattre les TMS.

Certaines habitudes ont même été étudiées dans les moindres détails. Chez **MEIKO** on a constaté que les opérateurs n'avaient pas l'habitude de travailler face à la machine et qu'ils se tenaient davantage sur le côté : « *nous avons donc monté l'écran de commande sur le côté de la machine en le positionnant au niveau des yeux* » souligne Audrey VERGELY, Chargée du marketing chez le fabricant allemand. La M-iClean H de MEIKO détecte toute seule la mise en place du casier, ferme le capot et l'ouvre en fin de cycle. Le choix des cycles s'effectue par simple effleurement du tableau de commande. Même chose chez **WINTERHALTER** qui a élaboré un tableau de commande tactile extrêmement simple avec un bouton unique qui réagit même avec des gants. Les fabricants insistent aussi sur l'intérêt des rehausses et le réglage des pieds des machines qui offrent une hauteur de travail et de rangement plus fonctionnels. Le sens du travail est polyvalent et les machines s'installent suivant les besoins identifiés (droite-gauche ou gauche-droite). Quant au nettoyage, il est facilité avec des filtres qui se retirent aisément ou des bras de lavage qui se retirent sans outils. Enfin, les organes techniques sont facilement accessibles pour une maintenance rapide et efficace.

En restauration collective, les convoyeurs installés en salle à manger permettent d'éviter le chargement des plateaux sur des échelles mobiles, et les transportent directement en plonge.

En scolaire, le fabricant **VALIDEX** a constaté que le tri participatif imposé désormais aux élèves, avec une mise en casier de leur part, induisait un flux retour plateaux mal maîtrisé. L'entreprise a donc développé une rampe motorisée avec un convoyeur aux cordes spécifiques, mieux adapté au tri participatif et offrant une meilleure ergonomie aux élèves. L'accès aux casiers de tri est plus facile, donc mieux réalisé par les élèves qui ont désormais les mains libres pour débarrasser leur plateau. La vitesse d'avancement est réglable et offre une cadence parfaitement maîtrisée qui facilite aussi le travail des opérateurs de la plonge. VALIDEX propose également des solutions pour les PMR (Personnes à Mobilité Réduite) avec par exemple un espace dédié autorisant l'accès à un fauteuil roulant le temps de déposer le plateau. « Toutes nos installations sont d'abord pré-montées en usine pour être testées, notamment au niveau des gestes à effectuer par les convives comme par les préposés au tri de la vaisselle. Une fois le dispositif validé, l'installation est re-démontée avant de partir chez le client » raconte Patrick VAJDA, Directeur commercial Export.

Dans les grandes laveries de collectivités, les machines à laver la vaisselle sont de véritables trésors de technologie à l'instar de la gamme Split d'**HOBART**, un concept 3 en 1 qui divise par deux les gestes répétitifs liés au tri de la vaisselle. Les plateaux et les couverts sont chargés, lavés et déchargés automatiquement, sans qu'il y ait de manipulations de la part des opérateurs. En fin de parcours, les plateaux lavés et séchés s'empilent tout seuls sur des chariots. Les couverts, lavés et séchés, n'ont plus qu'à être triés. Seuls les verres et la porcelaine sont manipulés. La machine est capable d'extraire automatiquement les déchets et il n'y a plus de pré-lavage manuel. A la fin du service, un programme spécifique de nettoyage automatique peut être lancé sans qu'il y ait à intervenir. « L'ergonomie de travail ainsi que la simplicité d'utilisation font partie intégrante de nos cahiers des charges quel que soit le produit. Et l'évolution de nos gammes passe toujours par le retour d'expérience de nos clients » souligne Bruno BART, Chef de produit Laverie.



### Préparation et froid : des matériels ajustables et à portée de main

Côté cuisine, les salariés ne sont pas à l'abri des coupures, des brûlures, des glissades et subissent souvent tout au long de la journée des écarts de température importants entre la chambre froide et

le piano en plein coup de feu. La station debout inhérente aux tâches qu'ils doivent effectuer requiert des aménagements à hauteur d'homme pour éviter de se baisser ou de se courber. Les équipements doivent, autant que possible, se trouver à portée de main. Les cuisines centrales avec leurs équipements XXL abritent des appareils qui autrefois nécessitaient des interventions manuelles mais qui aujourd'hui sont de plus en plus automatisées. Les mutations que rencontrent la restauration collective augmentent la part de manutention - fin du plastique au profit de solutions réemployables beaucoup plus lourdes - et c'est d'ailleurs l'occasion de revoir les process pour améliorer le confort de travail tout en préservant les cadences de production.

Pour aider les professionnels de la restauration, il existe ici encore de nombreuses avancées techniques qui permettent d'allier ces deux nécessités.

En restauration commerciale, les armoires froides où sont stockés les ingrédients nécessaires à la production du jour se complètent avantageusement avec des tiroirs froids qui peuvent s'insérer dans les plans de travail et même dans des fourneaux. Ils fournissent un volume de stockage intéressant aux aliments frais ou surgelés et s'installent là où ils sont nécessaires pour ne pas avoir à se déplacer. Chez **WILLIAMS SILVER FROST**, le tiroir du chef est un meuble qui peut s'insérer dans un aménagement de cuisine très facilement ou s'installer individuellement dans un plan de travail. Il dispose d'une hauteur réglable grâce à un choix de roulettes pivotantes et les tiroirs sont amovibles pour que le nettoyage soit aisé. Ils peuvent s'empiler pour plus de flexibilité et leur température est réglable de +4°C à -22°C. La maintenance est elle aussi facilitée grâce à un système frigorifique sur rack amovible.



De son côté le fabricant français **ODIC** a éco-conçu une cellule de refroidissement à chariot avec un encombrement réduit qui regorge de détails ergonomiques. La poignée latérale, plus facile à ouvrir, a été dessinée pour répondre aux besoins de préhension des droitiers comme des gauchers. Le tableau de régulation a été positionné à hauteur des yeux et l'espace intérieur de la cellule a pris en compte le pivotement des roulettes des chariots que l'on introduit dedans, ce qui évite des manutentions inutiles et fastidieuses. Côté maintenance, le cache du groupe est amovible pour faciliter l'accès aux interventions de SAV. « Cette conception est le fruit d'un partenariat avec le CETIM, une agence de design lyonnaise mais aussi avec nos clients que nous avons questionnés pour mieux cerner leurs attentes » explique Julie BOUJARD, responsable marketing chez ODIC. « Ce travail a aussi été complété

avec des partenaires comme CAREL avec qui nous avons amélioré l'ergonomie et la simplicité d'utilisation de la régulation ». Cette nouvelle cellule a remporté le Trophée Produit Eco-innovant organisé par l'AER BFC et financé par l'ADEME et la région Bourgogne-Franche-Comté où est implantée l'usine ODIC.

Pour sa part, le fabricant **ACFRI** propose une sonde à piquer sans fil qui se connecte à une WiFi Box qui se pilote via un smartphone ou une tablette et qui évite aux opérateurs d'entrer dans les cellules à chariot pour piquer les denrées. Elle fonctionne grâce à des ondes haute fréquence et peut intégrer les process dès la mise en conditionnement des denrées pour le tracer intégralement dès la fin de la cuisson. L'épaisseur du sol inox de ces mêmes cellules a été réduite de 5 mm pour permettre aux chariots d'entrer sans encombre à l'intérieur.

En ce qui concerne la préparation et autres mises en place, le mobilier, tables en inox, timbres sont très souvent mobiles, montés sur roulettes, pour permettre de les déplacer facilement. Depuis quelques années les fabricants ont décliné leurs gammes de tables dans des versions ajustables en hauteur. C'est le cas de **TOURNUS** Équipement qui a lancé la table Ergonomix. Grâce à l'intégration d'un système hydraulique de mise à niveau que l'on actionne par le biais d'une manivelle, il est aisé de monter ou descendre le plan de travail afin que les opérateurs puissent l'ajuster à leur taille ou à la tâche qu'ils doivent réaliser. Cette table ne nécessite pas de raccordement électrique tandis que la gamme développée par **SOFINOR** comprend elle un modèle automatique qui doit être branché. Il suffit alors d'appuyer tout simplement sur un bouton pour ajuster la hauteur désirée.



**GILAC**, fabricant français de bacs plastique alimentaires, conçoit ses produits pour les usages intensifs de la restauration. Leur forme et leur épaisseur ne sont pas le fruit du hasard. Tout est pensé dès la conception pour faciliter le nettoyage, favoriser l'hygiène et bien sûr, supporter de lourdes charges grâce à des renforts verticaux qui évitent aussi les déformations. Des rebords arrondis facilitent la prise en main. Les bacs grand volume sont eux aussi conçus pour travailler à hauteur d'homme et sont montés sur roulette pour que leur déplacement soit facile. Des socles rouleurs accompagnés d'un timon pour tirer ou pousser viennent compléter les gammes qui en sont dépourvues. Dès qu'un nouveau produit voit le jour, GILAC le test sur le terrain « avec des utilisateurs et nous tenons compte

de leur retour d'expérience pour modifier si besoin le produit avant de le lancer sur le marché » souligne Patrick VINCENT, Directeur des ventes chez ce fabricant.



Notons que certains appareils de préparations que l'on retrouve côté client, au bar, sur un comptoir ou un corner de vente à emporter sont aussi pensés pour améliorer le travail des équipes. **SANTOS** a mis un soin particulier pour concevoir ses petits matériels de préparation et faire en sorte que les utilisateurs puissent les utiliser simplement et en toute sécurité. « *Nous nous efforçons d'aller au-delà des normes actuelles pour répondre aux besoins de nos clients* » explique Anna Waltniel, responsable marketing de la marque. Sa gamme de blenders dispose d'un système Santosafe® qui permet de verrouiller le bol et le couvercle pour une utilisation mains libres. L'appareil ne démarre que si la fermeture a été actionnée correctement et une détection automatique de présence ou d'absence du bol renforce cette sécurité. Le nouveau blender N°66 va même encore plus loin avec une détection supplémentaire de présence du couvercle. Enfin, le bruit généré par ce type d'appareil est également pris en compte avec l'ajout d'une cloche d'insonorisation qui rend l'appareil beaucoup plus silencieux.

Chez **KRAMPOUZ**, le spécialiste des crêpières, les appareils ont été entièrement revus et améliorés avec le concours de crêpiers. Ils bénéficient désormais d'un allumage simplifié sur les modèles gaz - avec un allumage à train d'étincelle - et d'une manette de contrôle plus robuste à l'arrachement. Un renforcement de la façade évite les coulures de pâte ce qui améliore le nettoyage. Sur certains modèles, la hauteur des appareils a été augmentée pour mieux s'adapter aux plans de travail.

### Cuisson : la fin des gestes inutiles

A l'heure du service, les pianos et les fours mixtes jouent la carte de l'intelligence. L'électronique a apporté aux cuisiniers les outils nécessaires à la bonne maîtrise des températures et le large choix des configurations se sont adaptées aux besoins de chaque cuisine. Les écrans de commande réagissent au doigt et à l'œil, les aménagements des fourneaux correspondent à chaque mise en œuvre sans que les chefs aient besoin de se déplacer. Outre sa précision, l'induction a permis de rafraîchir la température de la cuisine et les systèmes de ventilation s'adaptent automatiquement aux usages et aux fumées que génèrent les appareils sans glacer la tête des opérateurs. Finis les courants d'air désagréables. **ALVENE, France AIR, SAFEXIS, VIM** proposent des solutions pour adapter les débits d'air

aux besoins réels des utilisateurs et offrir des atmosphères agréables en cuisine. En outre leurs systèmes permettent de réaliser de conséquentes économies d'énergie.

En collectivités, de nouvelles solutions voient le jour, tels les cuiseurs refroidisseurs de **CAPIC** qui permettent de réaliser des cuissons de féculents en grande quantité sans que l'on soit obligé de remplir ou vider l'eau de cuisson et de refroidissement avec son contenu en répétant plusieurs fois les mêmes opérations. Tout est géré automatiquement, du remplissage des cuves jusqu'au basculement des paniers d'une cuve à l'autre alors qu'autrefois il fallait avoir recours à un palan et faire preuve d'une grande précision dans la manipulation.



Du côté des marmites multifonctions, **METOS** a toujours été un précurseur en matière d'ergonomie. En les équipant notamment d'outils de brassage automatique, démontables sans outils, qui limitent les TMS. Les utilisateurs n'ont plus besoin non plus de se courber en deux pour les vider puisqu'elles basculent à 600 mm du sol pour permettre de les vider directement dans un chariot qu'il suffit de positionner sous le bec verseur de la marmite. Le fabricant est même allé plus loin en créant un système *anti-vague* qui permet d'éviter perte et éventuelles brûlures lors du déchargement. A l'arrêt du basculement, la marmite fait automatiquement un retour en arrière et il n'y a donc jamais de débordements. Les marmites s'équipent aussi de couvercles qui ont une grille de sécurité permettant aux utilisateurs d'ajouter des ingrédients sans interrompre le brassage. Enfin, tous les panneaux de commande de ces appareils sont déportés, positionnés à hauteur des yeux, et offrent une vision parfaite sur le programme en cours. Côté maintenance, les éléments techniques sont directement accessibles pour faciliter l'entretien et la maintenance des appareils.

### Le poids des chariots de distribution de repas

Dans le secteur de la santé, hôpitaux et maisons de retraite notamment, les repas sont la plupart du temps distribués à l'aide de chariot. Aide-soignant et agents de la restauration se plaignent régulièrement de la lourdeur et de la non-maniabilité de ces équipements générateurs eux aussi de TMS. Pourtant, de réels progrès sont à noter sur ce secteur avec la conception de chariots plus compact et plus léger et des solutions dissociées, avec une borne technique séparée du chariot isotherme. Chez **SOCAMEL**, leader dans ce domaine, le système *Doubleflow/Ergoserv* a été conçu en partenariat avec un ergonome. Le chariot peut s'équiper de cinq options de roues permettant diverses combinaisons entre roues fixes et pivotantes et ce, dans différentes tailles ce qui améliore sensiblement la



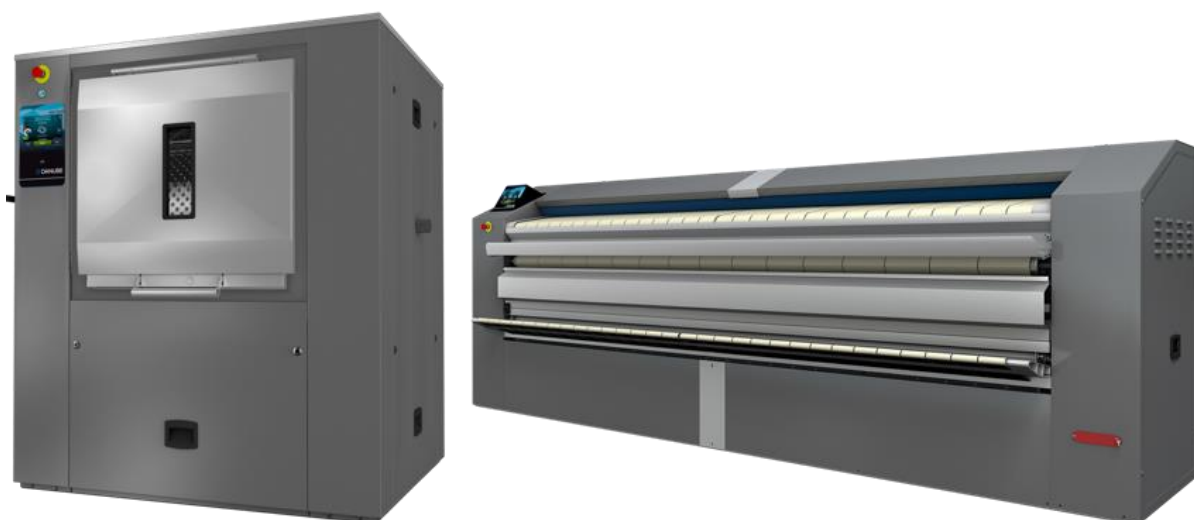
maniabilité du chariot. Un freinage centralisé accessible au pied permet d'immobiliser le chariot instantanément. La navette est protégée des chocs par des bumpers qui intègrent une poignée complétée par quatre poignées latérales pour une préhension facile et adaptée aux différentes tailles des utilisateurs. L'insertion des plateaux se fait facilement grâce à une paroi avec des guillotines et le chariot se connecte ensuite très simplement à la borne technique sans efforts.



Pour les chariots avec technologie embarquée, SOCAMEL a mis au point une assistance électrique embarquée qui peut également équiper les modèles dissociés lorsque l'environnement ou la qualité des sols rend la manutention difficile. « *Nous travaillons toujours avec un ergonomiste lorsque nous concevons un nouveau produit. La vision extérieure d'un professionnel est souvent nécessaire pour compléter les retours du terrain* » indique Pascal Oville, en charge du marketing et du développement produit chez le fabricant français.

### Le cas des blanchisseries d'hôtels

L'hôtellerie et les lieux d'hébergement disposant de blanchisseries intégrées rencontrent aussi de nombreux cas d'arrêt de travail car les travaux qui y sont effectués sont souvent fastidieux lorsque l'on ne dispose pas d'un matériel adapté. Les TMS sont nombreux du fait de tâches répétitives non automatisées. La blanchisserie, comme une cuisine, doit également respecter une marche en avant -



linge sale vers linge propre et éviter les croisements. Les fabricants de laveuses ont ici encore apporté de nombreuses solutions qui facilitent le traitement du linge. Chez **DANUBE INTERNATIONAL**, les laveuses barrière bénéficient de très grande ouverture de portes de cuve et tambour pour faciliter chargement et déchargement du linge. La hauteur de chargement est réalisée à 800 ou 850 mm pour éviter les courbures et le tambour se positionne automatiquement face à l'opérateur en début ou en fin de cycle tout en assurant sa stabilité grâce à un frein moteur. Chez ce fabricant, les sècheuses-repasseuses sèchent et repassent le linge plat directement à la sortie de la laveuse en une seule opération et s'ajustent à la cadence souhaitée grâce à un tableau de commande intelligent qui régule la vitesse et fournit de nombreuses fonctionnalités. Un soin particulier a été porté à l'acoustique pour améliorer le confort de travail. « *Toutes les améliorations ergonomiques que nous introduisons dans nos machines sont le fruit de réflexions menées en interne par notre bureau d'études en tenant toujours compte des retours d'expérience de clients finaux mais aussi de nos distributeurs, en matière de maintenance et de fonctionnement* » souligne Catherine Gouneau, responsable marketing.

L'ergonomie est donc une préoccupation majeure des fabricants d'équipements professionnels pour la restauration et l'hôtellerie. Leur R&D et les bureaux d'études qui conçoivent les nouveaux produits en font une priorité au même titre que le respect des normes et de la sécurité. Le soin porté à l'ergonomie a permis au cours de ces dernières années de faire évoluer positivement le bien-être au travail grâce à des développements techniques devenus aujourd'hui incontournables. Pour les exploitants, cette dimension est tout aussi essentielle car elle leur permet d'améliorer les postes de travail, leur confort et leur sécurité, et ainsi de gagner en productivité avec moins d'arrêts de travail et moins d'accidents. Une notion importante si l'on veut aussi garder et fidéliser ses collaborateurs dont le dévouement n'a jamais été aussi précieux qu'en cette période de pénurie de main d'œuvre !

**A propos de l'auteur de ce dossier :** *Nelly Rioux, est journaliste professionnelle depuis de nombreuses années. Elle écrit régulièrement pour le magazine professionnel RPF Cuisine PRO (PYC Media), collabore au magazine Restauration21, réalise des biographies d'entreprises et a publié un ouvrage qui retrace 80 ans de Restauration Collective (Éditions de la RHF). Elle a une parfaite connaissance de toute la filière Grande Cuisine.*