Sicurezza sul lavoro, l'impegno costante di Rational

rational-reference-schlossanger-9678-94008a96

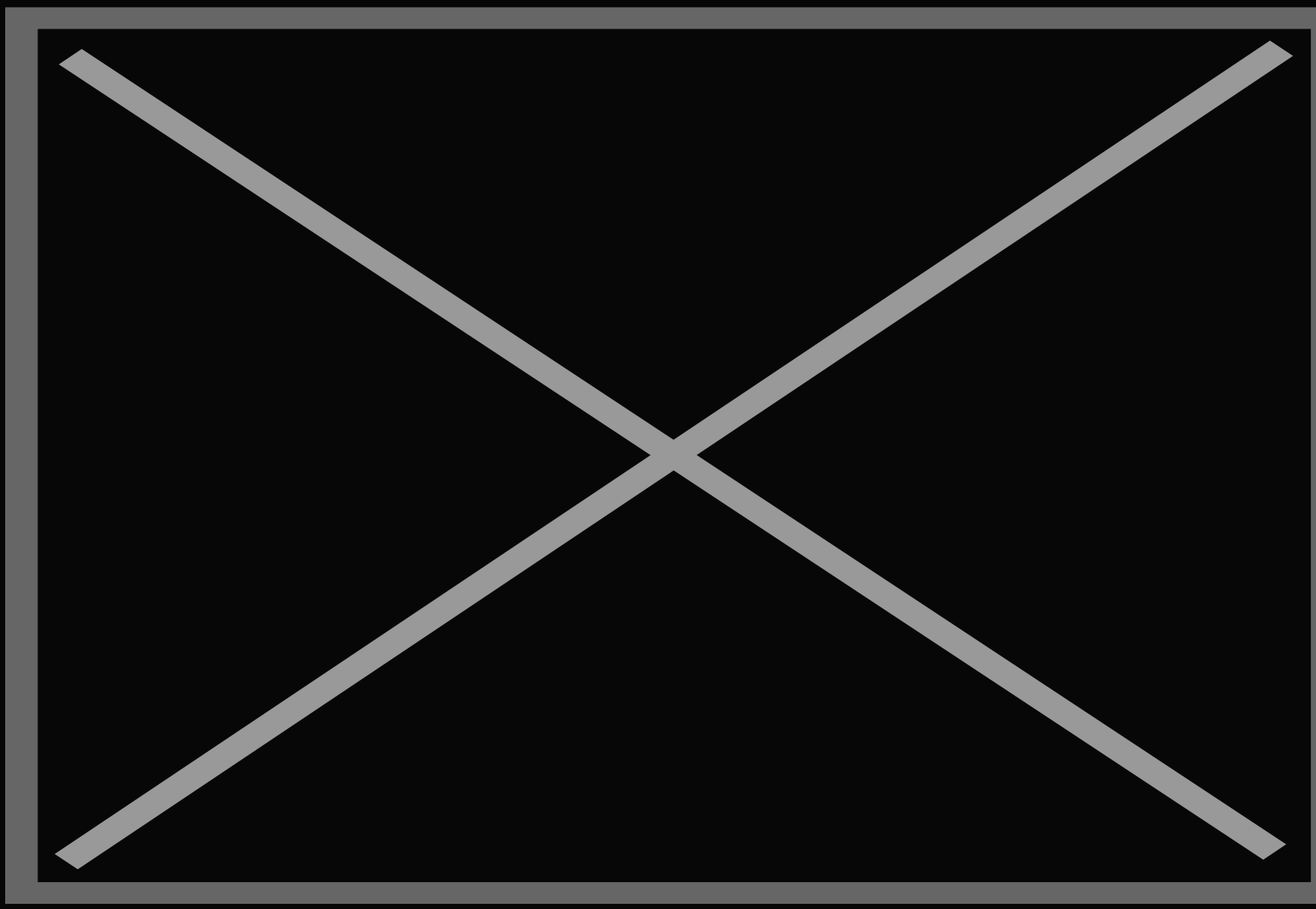
Secondo gli esperti, distorsioni, tagli e ustioni sono ancora parte della vita quotidiana in cucina. L'Health and Safety Executive (HSE) britannico afferma addirittura che **il 30% degli infortuni nell'industria dell'ospitalità sono lesioni muscoloscheletriche causate da sollevamento e manipolazione errati.** Rational ha anche identificato anche altre fonti di pericolo: cucine troppo piccole dove il personale si ostacola a vicenda e il flusso di lavoro non può svilupparsi, gestione impropria dei detergenti chimici e ventilazione inadeguata. Motivo sufficiente per l'azienda per **concentrarsi sull'ergonomia nello sviluppo dei suoi sistemi di cottura iCombi e iVario.**

«Poiché entrambi i sistemi di cottura sostituiscono numerosi apparecchi di cottura convenzionali, creano molto spazio in cucina», spiega **Enrico Ferri**, Amministratore Delegato di Rational. Inoltre, l'azienda offre ai suoi clienti concept di cucina e alimentazione su misura che tengono conto anche di processi di lavoro più ergonomici, e quasi eliminano questa fonte di pericolo.

Rational ha pensato anche ai **prodotti chimici per la pulizia**, che giocano un ruolo importante in iCombi. Con la nuova generazione di unità, il detergente è stato fondamentalmente rivisto in modo da essere privo di fosforo e fosfati. Un punto importante per l'ambiente e la sicurezza sul lavoro, dato che il detergente solido viene semplicemente messo in un cesto facilmente accessibile. **Il rischio di lesioni è significativamente ridotto al minimo e una manipolazione impropria è quasi impossibile.** Con iVario non sono affatto necessari prodotti chimici per la pulizia, poiché il sistema di riscaldamento intelligente fa sì che nulla bruci e lo sforzo di pulizia sia minimo. Sono sufficienti i normali detergenti domestici per la pulizia delle vasche.

iVario, in particolare, è stato anche progettato con attenzione a dettagli che supportano il lavoro ergonomico. Ferri afferma: *«Quando in cucina c'è molto da fare, i pericoli possono essere facilmente trascurati. Ed è proprio per queste situazioni che abbiamo creato un sistema di cottura sicuro»*. Con iVario, per esempio, solo la base della pentola viene riscaldata, quindi se qualcuno si appoggia al

bordo o la tocca per sbaglio, non può succedere nulla. Allo stesso tempo, il sistema di cottura è così efficiente che non viene generato calore inutile, che a sua volta contribuisce a creare un ambiente con un clima più confortevole nella cucina professionale. E gli angoli arrotondati eliminano il rischio di tagli ed altre lesioni cutanee.



Allo stesso tempo, i progettisti di iVario hanno tenuto conto del rischio di lesioni muscoloscheletriche. Per esempio, il sistema di cottura ha un'entrata e un'uscita automatica dell'acqua che **elimina la necessità di trasportare pentole pesanti e previene così i problemi alla schiena**. E con la funzione di sollevamento e abbassamento, che permette al cibo di scendere e salireautomaticamente dal liquido di cottura, anche il sollevamento di alimenti pesanti, come quando si cucina la pasta, non è più necessario.

Inoltre, è disponibile come accessorio il **carrello dell'olio che può essere utilizzato per trasportare l'olio di frittura da e verso iVario per friggere**. Tutte le unità iVario hanno anche una regolazione in altezza fino a 200 mm, in modo che le diverse altezze vengano finalmente prese in considerazione

nella cucina professionale.

«Anche se all'inizio l'investimento in un design di cucina completamente nuovo sembra elevato, bisogna sempre tenere presente come questo si ripagherà a lungo termine», conclude Enrico Ferri. Dopo tutto, **lavoratori qualificati che si sentono a proprio agio e rimangono a lungo nell'azienda non hanno prezzo.**