

# Restauration traditionnelle

Pour votre secteur d'activité, voici des suggestions d'équipements qui permettraient d'améliorer votre quotidien au travail. Certains équipements donnent droit à une subvention **CUISINE + Sûre**<sup>(1)</sup>.



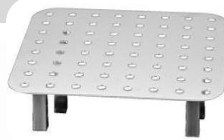
## Lave-vaisselle à capot à condensation

Accompagné de tables de transfert en amont et en aval pour éviter de porter les éléments en les faisant glisser. Complété d'un évier à douchette.



## Rehausse de bac

Conseillé pour travailler à bonne hauteur afin d'éviter les flexions du dos.



## Lave-verres avec osmoseur intégré

Préconisé pour réduire le séchage manuel avec mise à disposition de plusieurs paniers.



## Desserte roulante

Conseillée pour limiter le port de charges.



## Batteur mélangeur

Equipé d'un capot translucide empêchant l'accès à toute pièce en mouvement, avec blocage du mécanisme si retrait de l'un des éléments.



## Barre magnétique et armoire de stérilisation

Prévues pour le rangement des couteaux dont l'affûtage et l'affilage réguliers sont recommandés.



## Plan de cuisson électrique<sup>(1)</sup>

Equipé d'un soubassement pour stockage (réfrigéré et /ou maintien au chaud et/ou température neutre).

## Autres suggestions

**Equipements** Monte-charge<sup>(1)</sup> monte-plat électrique<sup>(1)</sup>/ monte-fûts électrique, diable spécial escalier (3 roues), chariot roulant, contenants à poignées (cageots/cagettes/caisses...), passe-plats, four mixte avec assistance informatique et autonettoyant<sup>(1)</sup>, polycuiseur multifonction électrique avec remplissage et vidange intégrés, hotte au-dessus des fourneaux et des fours, table/meuble/desserte (sur pieds ou roulettes) avec soubassements réfrigérés pour stockage à tiroirs télescopiques<sup>(1)</sup>, arrière-bar avec soubassement réfrigéré pour stockage à tiroirs<sup>(1)</sup>, vaisselle légère, chariot porte-tables / porte-chaises, mobilier léger et facile à transporter, mono-brosse et aspiro-laveuse.

Equipements de travail positionnés à bonne hauteur pour éviter les flexions du dos ou les élévations de bras.

**Environnement** Sol antidérapant, escaliers avec nez-de-marches antidérapants et main courante, réorganisation du mode et du lieu de stockage pour réduire les déplacements.

**Equipement de protection individuelle (EPI)** Vêtements de travail, chaussures de sécurité antidérapantes, gants contre le risque thermique / coupure...

Pour plus d'informations  
<https://www.ameli.fr/entreprise/sante-travail/aides-financieres-tpe/subventions-nationales/cuisine-sure>

<sup>(1)</sup> CUISINE + Sûre

De tels équipements sont conseillés par votre service de Santé au Travail et les partenaires de prévention.