

# Sicurezza sul lavoro, l'impegno costante di Rational

rational-reference-schlossanger-9678-94008a96

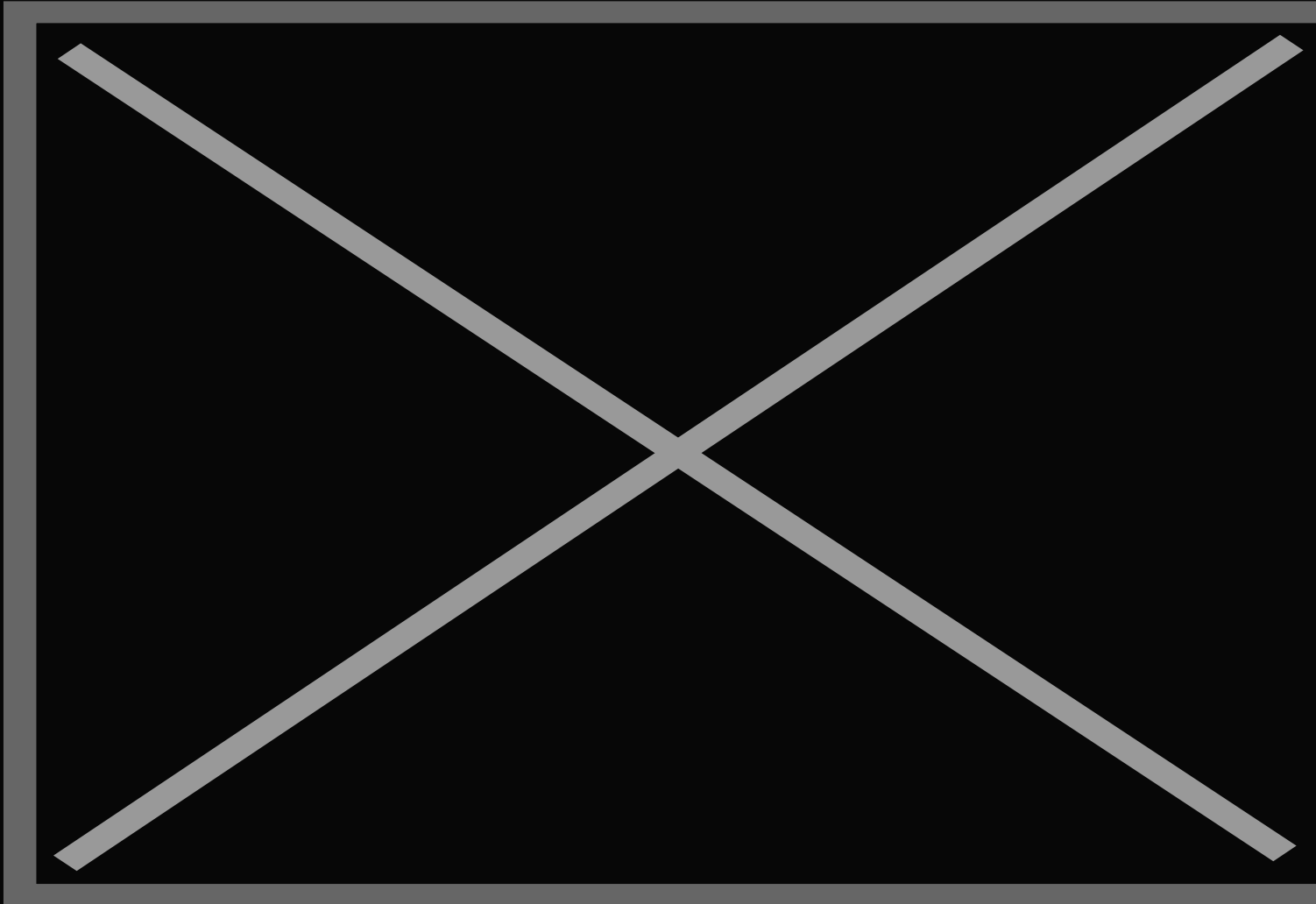
Secondo gli esperti, distorsioni, tagli e ustioni sono ancora parte della vita quotidiana in cucina. L'Health and Safety Executive (HSE) britannico afferma addirittura che **il 30% degli infortuni nell'industria dell'ospitalità sono lesioni muscoloscheletriche causate da sollevamento e manipolazione 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 salire automaticamente 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.**