

Product: Snijplankverhoger

Bedrijf: ErgoCutting

Auteur: Charlotte Strijd

Een ergonomische werkomgeving is verplicht, ook in horeca- en cateringkeukens. Maar wat als er niet aan voldaan wordt? In de horeca en catering heerst in keukens vaak een niet-zeuren-gewoon-doorgaan-mentaliteit. Nog een pijnstillertje en dóór als je weer die heftige pijn in je rug voelt opkomen als je shift pas net is begonnen.

We worden steeds langer, maar de keukenbladen waar we dagelijks vele uren op werken groeien niet met ons mee. De standaard hoogte van de keuken is slechts 85 centimeter en daarmee vaak (veel) te laag. Dit dwingt je, als je langer bent dan 1,80 meter, om jouw nek en rug zo te buigen (afbeelding 1) tijdens repeterende bewegingen dat klachten ontstaan, met chronisch negatieve gevolgen. Dit noodzaakt langere professionals in de keuken ertoe om meer pijnstillers te gebruiken of minder te gaan werken om de pijn draaglijk te houden. Of zelfs hun passie te laten voor wat het is – terwijl we juist veel chefkoks tekort komen in de sector.

### Dat keukenblad moet dus omhoog!

Maar het is enorm kostbaar om het keukenblad in de keuken te verhogen. Bovendien is het niet eens een goede oplossing omdat vaak meerdere personen van verschillende lengtes aan hetzelfde keukenblad werken. Na het verhogen is het straks voor kortere collega's te hoog, waardoor zij klachten zullen ervaren.

### Dat moet toch beter kunnen?

Dat dacht ik ook toen ik dit 'probleem' medio 2020 ontdekte. Toevallig, want in mijn werk als HR Project Manager was ik eigenlijk op zoek naar ergonomische oplossingen voor het kantoorpersoneel dat door corona

plots thuis moest gaan werken.

Maar het probleem liet me niet los. Zo erg kon het toch niet zijn? Er is toch regelgeving hiervoor? Uit navraag en onderzoek bleek het zo'n (letterlijk) pijnlijk probleem dat ik ging nadenken over een manier waarop de rug- en nekpijn van lange(re) professionals in de keuken verlicht kon worden.

### Keuken naar een hoger niveau brengen (letterlijk)

Het begon met heel veel schetsen, zoeken, checken en testen en één jaar later was daar het prototype! De snijplankverhoger (afbeelding 2) wordt vervaardigd door gedreven vakmannen van het sociaal werkbedrijf de Zuidhoek in Zierikzee (MVO). Met deze snijplankverhoger verhoog je jouw GastroNorm snijplank die elke professional of kookfanaat in de keuken heeft makkelijk en snel naar jouw perfecte ergonomische hoogte zodat je geen last van rug of nek meer hebt en je weer plezier kunt hebben in het koken.

Geboren uit passie en gemotiveerd om bij te dragen aan een gezonde carrière in de keuken voor lange(re) professionals, help ik het liefst preventief maar ook curatief graag met de snijplankverhoger.

Zie je kans om hierin samen te werken of wil je meer weten? Kijk voor meer info op [ergocutting.nl](http://ergocutting.nl) en neem contact met me op!



Afbeelding 1. Gebruik van een snijplank door een chefkok in een standaard keuken waarbij het buigen van de nek en rug noodzakelijk is.



Afbeelding 2. Gebruik van een snijplankverhoger om het werken met een snijplank naar een ergonomische hoogte te brengen en zodoende de nek en rug minder ver te hoeven buigen.