



# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

HORECA

Investeren in **GEZONDE, COMPETENTE** en **GEMOTIVEERDE** werknemers is investeren in **DUURZAME INZETBAARHEID**.

**FYSIEK ZWAAR** werk belemmert de duurzame inzetbaarheid. Door het consequent gebruik van hulpmiddelen wordt het werk **LICHTER**.

Ontdek hoe een **HORECA ORGANISATIE** van zwaar duurzaam werk maakte, vind uit wat dat een werkgever **OPLEVERT** en doe **IDEEËN** op voor uw eigen organisatie.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

Het werk van koks is fysiek zwaar. Bij productiekoks, keukenhulpen en leerling-koks komt dit vaak door het langdurig staand werken en het vaak herhalen van bewegingen. De koks staan dikwijls meer dan 4 uur aan een werkbank, bijvoorbeeld om groenten te snijden en ander voorbereidend werk te doen.

LEES VERDER ▶



## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

Als de hoogte van de werkbank goed aangepast kan worden aan de lichaamslengte en de taak van de kok en hij daarnaast een deel van de tijd zittend kan werken, wordt het werk een stuk lichter. De fysieke belasting van de benen, de rug en de schouder nemen hierdoor flink af. Van der Valk heeft meegedacht over de best bruikbare vormgeving van de werkbank.

LEES VERDER ▶



## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

Keukenapparatuurfabrikant Rosval kwam met het idee voor een verstelbare werkbank. Na overleg over de eisen waar de werkbank aan moest voldoen heeft Rosval de werkbank gebouwd. Sinds een aantal jaren functioneert de werkbank naar volle tevredenheid bij Van der Valk in Eindhoven.

LEES VERDER ▶



## 4. WAT LEVERT HET OP?

- betere werkhoudingen
- meer werkplezier
- de kans om zittend te werken
- doorwerk- en re-integratiemogelijkheid bij (beginnende) klachten

LEES VERDER ▶



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

## 4. WAT LEVERT HET OP?

## ACHTERGROND INFORMATIE

### SECTOR HORECA ►

Meer informatie over de sector:

- [www.khn.nl](http://www.khn.nl)
- [www.svh.nl](http://www.svh.nl)
- [www.kenniscentrumhoreca.nl](http://www.kenniscentrumhoreca.nl)

### BEROEP ►

Koks, wat zijn hun taken?

De koks bij Van der Valk bereiden gerechten voor buffetten en voor het à la carte restaurant. Hun taken daarbij zijn: het prepareren van alle grondstoffen (de mise-en-place: schoonmaken, snijden, portioneren, mengen, marinieren, stampen) en het klaarmaken van gerechten (de uitgifte).

In Nederland werken circa 165.000 personen als werknemer in restaurants en hotels ([2012, gegevens van Kenniscentrum Horeca](#)). Een aanzienlijk deel daarvan werkt als kok. Daarnaast werken er koks in grootkeukens van instellingen (zie [gezond & zeker](#)).

### RISICO'S EN EFFECTEN ►

Risico's:

Langdurig staan, gebogen staan of werken met geheven schouders en armen, onveilig werken met messen in instabiele positie en repeterende bewegingen zijn activiteiten die risico's creëren voor het ontstaan van lichamelijke klachten. Specifieke situaties die voorkomen zijn:

- 8 uur op een werkdag staan en lopen, waarvan 4 uur staan aan een werkbank om groentes, vlees e.d. schoon te maken, te snijden en te bewerken (is dagelijkse praktijk voor de meeste koks);
- Werken aan een te hoge of te lage werkbank (waardoor men de armen of schouders moet heffen resp. voorover gebogen moet staan) of, om dit te omzeilen, werken terwijl men op een krat staat of werken met een kratje onder de snijplank.

Naast risico's door staand werken ontstaan ook risico's door tillen en dragen van bijvoorbeeld pannen en bakken met gerechten en kratten en dozen met grondstoffen.

Er zijn meerdere informatiebronnen over arbeidsomstandigheden in de keuken en fysieke belasting:

- [Gezond en gastvrij](#) of [arbocatalogus horeca](#)
- [Passie voor horeca](#)

Klachten:

- nek-, schouder-, rug- en beenklachten
- klachten ontstaan/verergeren door lang staan, slechte houdingen, weinig beweging, koude/tocht, duwen/trekken/tillen
- een van de keukenhulpen: "na wat langer van staand werken, bijvoorbeeld een half uur, kan ik wel last krijgen van mijn nekspieren. En als ik moet werken aan een te lage werkbank krijg ik ook wel last van mijn onderrug".



Voor achtergrondinformatie over:

LEES VERDER ►

DE SECTOR:  
HORECA ►

HET  
BEROEP ►

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ►

DE  
ORGANISATIE ►

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

1. ZWAAR WERK:  
STAAN

2. LICHTER WERK:  
VERSTELBARE  
WERKBANK

3. WAT HEBBEN  
WE GEDAAN?

4. WAT LEVERT  
HET OP?

## ACHTERGROND INFORMATIE

### VERZUIM ►

Het gemiddelde ziekteverzuimpercentage voor keukenpersoneel is 3,4%. Dat is lager dan het gemiddelde van 4,1% in de overige beroepen in Nederland. Van het keukenpersoneel dat gedurende de voorgaande 12 maanden een of meer keer verzuimde, geeft 29% aan dat klachten aan het bewegingsapparaat de reden waren voor het meest recente verzuimgeval. Van deze groep geeft 28% aan dat deze klachten hoofdzakelijk het gevolg waren van het werk, en 24% zegt dat de klachten gedeeltelijk het gevolg waren van het werk. In 70% van deze gevallen was fysieke arbeidsbelasting de reden voor de bewegingsapparaatklachten. (Bron: [NEA 2011-2013](#))

### ORGANISATIE ►

Van der Valk Hotels & Restaurants  
Website: [www.valk.com](http://www.valk.com)

#### Contact:

Michiel Nelissen  
[michiel@eindhoven.valk.com](mailto:michiel@eindhoven.valk.com)  
telefoon: 06 57 55 91 18

Van der Valk Hotels & Restaurants is het grootste horecaconcern van Nederland, met 68 vestigingen in Nederland met circa 1100 koks en keukenhulpen en 30 vestigingen in het buitenland.

Rosval

Production & Development B.V.  
Website: [www.rosval.nl](http://www.rosval.nl)

#### Contact:

Mandy Schild (Sales & Marketing),  
[mandy.schild@rosval.nl](mailto:mandy.schild@rosval.nl),  
telefoon: 06 5755 9112

Rosval is ontwerper en bouwer van hoogwaardige apparatuur voor grootkeukens.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ►

HET  
BEROEP ►

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ►

DE  
ORGANISATIE ►

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

## 4. WAT LEVERT HET OP?

### ZWAAR WERK

De meeste ingrediënten voor gerechten voor het à la carte restaurant en voor buffetten worden uit verse grondstoffen klaargemaakt. Veel van dit werk wordt door keukenhulpjes en leerlingkoks gedaan. Zij maken kilo's groentes, vis, vlees en brood schoon en snijden het in de vereiste grootte. Dat betekent: lang aan een werkbank staan, al gauw 4 uur per dag. Daarnaast staan zij ook 1 à 2 uur per dag te werken bij verschillende apparaten, zoals ovens, braadslee, de kachel (het fornuis) en de vacumeermachine, die allemaal een vaste hoogte hebben.

De werkzaamheden brengen een hoge fysieke belasting met zich mee:

- langdurig staan, wat zeer belastend is voor voeten, benen en rug.
- extra belasting voor de rug bij voorover gebogen staan of schouders en armen bij werken aan een te hoge werkbank; de werkbanken hebben vrijwel overal een vaste hoogte en bieden daardoor alleen aan medewerkers met een gemiddelde lengte een goede werkhouding.

- veel schoonmaak- en snijwerk betekent: veel repeterende bewegingen.
- soms gaan medewerkers op een kratje staan, of leggen ze een kratje onder de snijplank. Dat kan leiden tot gevaarlijke situaties, in het bijzonder bij het werken met scherpe messen.

De koks werken op onregelmatige tijden: een kok start tussen 5:30 en 17:00 uur en werkt door tot een eindtijd tussen 14:00 en 24:00, plus eventueel overwerk.

LEES VERDER ►



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ►

HET  
BEROEP ►

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ►

DE  
ORGANISATIE ►

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

## 4. WAT LEVERT HET OP?

### HET WERKPROCES

's Morgens om 6:30 uur beginnen de voorbereidingen voor de dag om de gasten van gerechten te voorzien. Op een doorsnee werkdag kijkt een zelfstandig werkende kok, nadat hij zijn werkkleding heeft aangetrokken, wat de keukenlijst voor die dag aan taken voor hem vermeldt: à la

carte of buffet, vis-, vlees- of koude gerechten. Voor de à la carte gaan 's ochtends vroeg de eerste koks de hele keuken klaar zetten. Daarna komen er koks bij, die aan de slag gaan met mise en place voor lunch en daarna de uitgifte. Terwijl dat loopt begint de mise en place voor

het diner en volgt later de uitgifte voor het diner. Ook gebeuren 's avonds de voorbereidingen voor de volgende dag.

Voor de buffetten begint men met de bulk mise en place en gaat men daarna het buffet "draaien": klaar zetten, gevuld houden, ter plaatse bereiden ("live cooking") en daarbij ook met de gasten converseren, het buffet netjes houden. Tijdens draaien van het ene buffet beginnen ook de voorbereidingen voor de volgende (ontbijt - lunch - avond). Op deze manier overlappen de activiteiten elkaar, waarbij het nodige lopen tussen werkplekken komt kijken.

Voor leerlingkoks en keukenhulpen zijn de taken in grote lijnen hetzelfde als voor de zelfstandig werkende koks, maar dan met begeleiding van leermeesters en koks. Keukenhulpen doen de wat eenvoudigere taken. Vaak krijgen ze een lijst van taken en kijken in receptuurlijsten.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1. ZWAAR WERK:  
STAAN

2. LICHTER WERK:  
VERSTELBARE WERKBANK

3. WAT HEBBEN  
WE GEDAAN?

4. WAT LEVERT  
HET OP?

## LICHTER WERK: DE VERSTELBARE WERKBANK

Met een knop voor omhoog en een knop voor omlaag kan de verstelbare werkbank gemakkelijk ingesteld worden op een hoogte tussen 76,5 en 110 cm. Zo kan iedere kok de optimale werkhouding vinden. Er is veel beenruimte onder de tafel,

zodat men het werk ook zittend kan doen. Daarvoor moet er een stoel of stasteun beschikbaar zijn. Ook kan de hoogte gemakkelijk aan het soort werk worden aangepast. Voor werk aan kleine zaken (waarbij zicht op het werk belangrijk is) iets

hoger, voor werk waarbij kracht gezet moet worden, wat lager. De werkbank staat op zwenkwielen, die ook vast gezet kunnen worden. Hij kan dus snel worden neergezet waar nodig en ook voor verplaatsingen in de keuken worden gebruikt.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

1. ZWAAR WERK:  
STAAN

2. LICHTER WERK:  
VERSTELBARE  
WERKBANK

3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

4. WAT LEVERT  
HET OP?

## WAT HEBBEN WE GEDAAN?

Het initiatief voor het ontwikkelen van de verstelbare werkbank kwam van het bedrijf Rosval, dat roestvrijstalen fornuizen, koelingen en werkbanken ontwerpt en bouwt voor grootkeukens, horeca en instellingen. Samen met de mensen van de keuken van Van der Valk Eindhoven is het idee verder uitgewerkt. Het ministerie van Economische Zaken, Koninklijke Horeca Nederland en de Arbeidsinspectie hebben de ontwikkeling ondersteund. Sinds een viertal jaren is de werkbank nu in gebruik bij Van der Valk, naar volle tevredenheid volgens keukenmanager Edward Verspaandonk.

## EIGENSCHAPPEN, BELEMMERINGEN EN AANDACHTSPUNTEN

De werkbank is zo ontworpen dat hij zo goed als geen onderhoud nodig heeft. Hij is gemakkelijk te reinigen en voldoet aan de HACCP-normen.

De verstelmogelijkheid voor de werkhoogte garandeert uiteraard niet dat de werkbank daadwerkelijk in de juiste hoogte wordt gebruikt. Essentieel is dat de kok de hoogte goed instelt, passend bij zijn/haar eigen lengte en de activiteit. Motivatie en kennis zijn belangrijk. De gebruikers kunnen niet zonder goede voorlichting over het belang

van een goede instelling en een instructie zodat ze weten wat een goede hoogte is. Bij Van der Valk krijgt nieuw keukenpersoneel uitleg over de werkbank en worden ze gewezen op het informatieblad dat Rosval heeft gemaakt, met informatie over goede werkhoogtes. Bij Van der Valk is deze informatie opgehangen bij de werkbank:



INFORMATIE OVER  
JUISTE WERKHOOGTES



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

LEES VERDER ▶

COLOFON



# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

## 4. WAT LEVERT HET OP?

De werkbank wordt vooral gebruikt om de werkhogte bij staand werken te optimaliseren. De mogelijkheid om zittend te werken wordt (nog) minder benut, onder meer omdat mensen in de keuken mobiel zijn en regelmatig moeten bewegen tussen verschillende plekken: kachel, opslag, werkbanken etc. Een andere remmende factor zijn ideeën die bij het keukenpersoneel leven over het gebruik van de werkbank voor zittend werken. Een van de

keukenhulpen vindt het bijvoorbeeld maar raar als iemand gaat zitten bij het werk, zoals het snijwerk. Het ziet er volgens hem lui uit. Je moet naar zijn idee actief zijn in het werk en mobiel. Ook de chef-kok laat merken dat hij zitten in de keuken niet zo'n goed idee vindt. "Je bent steeds aan het lopen tussen verschillende plekken." Hij is wel geïnteresseerd als het gaat over werk dat langer duurt, zoals grotere hoeveelheden groenten snijden of sandwiches maken.

Wel vindt hij het snijden terwijl hij zit minder handig. Hij heeft de indruk dat hij dan ongemakkelijker polsstanden heeft.

Of een kruk of stoel wiertjes zou moeten hebben is een punt van discussie: met wiertjes is hij gemakkelijker te verplaatsen maar het zou ook onveilig kunnen zijn, bijvoorbeeld als iemand die er op zit en met snijwerk bezig is, aangestoten wordt.

Om de hoogteverstelling van de werkbank te kunnen gebruiken is een aansluiting op het elektriciteitsnet nodig. De aansluitkabel van de werkbank is als spiraalsnoer uitgevoerd en heeft een maximale lengte van 130 cm. Dit heeft als voordeel dat er geen snoer op de vloer ligt, maar als nadeel werd genoemd dat verplaatsen van de werkbank soms belemmerd wordt en de stekker uit het stopcontact kan schieten. Een aansluitpunt op korte afstand van de plaats(en) waar de werktafel wordt ingezet, voorkomt problemen.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

## 1. ZWAAR WERK: STAAN

## 2. LICHTER WERK: VERSTELBARE WERKBANK

## 3. WAT HEBBEN WE GEDAAN?

## 4. WAT LEVERT HET OP?

### WAT LEVERT HET OP?

De verstelbare werkbank is populair. Als het kan gaan de koks er aan werken. Ze kunnen in een prettiger houding het snijwerk e.d. doen dan aan een werkbank met vaste hoogte.

Verder is het handig dat iemand er ook zittend aan kan werken. Daarvan wordt op dit moment vooral gebruik gemaakt als iemand geblesseerd is aan benen of voeten en het staande werk niet kan doen. In plaats van thuis te gaan zitten, kan zo iemand nu toch ingezet worden in de keuken. De medewerker blijft zo meer betrokken bij het bedrijf en re-integratie na het herstel verloopt soepeler. Prettig voor de medewerker en voor het management.

De chef-kok vult aan met andere opbrengsten: "Het vergemakkelijkt je werk en vergroot je werkplezier doordat je op de juiste manier kunt werken." De werkbank maakt

het werk, waarin ook met messen wordt gewerkt, lichter en veiliger. Daardoor hebben de mensen meer werkplezier, minder ongemakkelijke houdingen en minder discomfort. Werken op kratjes is niet meer nodig; het werk met vlijmscherpe messen hoeft niet meer met een kratje onder de snijplank of staand op een kratje. Vooral bij kracht zetten bij bijvoorbeeld vlees en andere harde producten is dit belangrijk.

De manager van de keuken meldt dat het aantal klachten (rug, benen) is verminderd; de afgelopen twee jaar kwam verzuim door fysieke klachten niet meer voor. Naast de introductie van de verstelbare werkbank zijn er ook andere preventieve maatregelen getroffen. Een belangrijk punt is dat het bedrijf zich beter aan de roosters houdt, waardoor men minder hoeft over te werken. Ook waren er mensen met een contract van 42 uur en die zijn

terug naar 38 uur. Deze maatregelen dragen ook bij aan de reductie van het aantal klachten.

Toch is de manager wel van mening dat de werkbank ertoe bijdraagt dat medewerkers tot op hogere leeftijd in de keuken kunnen blijven werken. Dat is belangrijk omdat ze moeilijk herplaatsbaar zijn. Ze zijn meestal moeilijk inzetbaar op werkzaamheden die minder fysiek zijn, vooral ook omdat in het hotel erg weinig werk voor hen te vinden is dat niet fysiek is. Vaak is hun verbondenheid met de organisatie juist wel groot en willen ze graag voor Van der Valk blijven werken. De manager geeft aan dat de inzet van de verstelbare werkbank past in het arbobeleid van Van der Valk. Hij stelt: "het investeren in een goede en gezonde werkomgeving heeft een positieve invloed heeft op de betrokkenheid en motivatie het personeel".



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

LEES VERDER ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1 2

1. ZWAAR WERK:  
STAAN

2. LICHTER WERK:  
VERSTELBARE  
WERKBANK

3. WAT HEBBEN  
WE GEDAAN?

4. WAT LEVERT HET OP?

## KOSTEN EN BATEN VAN DE VERSTELBARE WERKBANKEN

KOSTEN	BATEN
Aanschafkosten verstelbare werkbank • € 4.450,- (€ 3.000,- extra in vergelijking met vaste werkbank)	Kwantitatief: • Besparing arbeidskosten (men werkt sneller) • Lagere verzuimkosten
Training werknemers • € 250,- (half uur per medewerker, uitgaande van 10 personen)	Kwalitatief: • Langer kunnen doorwerken • Tevredener personeel • Werk is veiliger • Klantvriendelijkheid omhoog

### KOSTEN

De verstelbare werkbank kost ongeveer 4.450 euro, zo'n 3.000 euro meer dan een gewone werkbank die ongeveer 1500 euro kost. Verder moeten de koks en keukenhulpen eenmalig worden getraind in het gebruik van de werkbank. Naar schatting kost dat deze medewerkers 0,5 werkuur.

### BATEN

Medewerkers met een blessure, bijvoorbeeld aan voeten of benen, kunnen gemakkelijker weer aan

het werk als ze dat zittend kunnen doen. Naast dat het prettiger is en terugkeer in het werk vergemakkelijkt, kan het ook geld besparen doordat een verzuimperiode korter zal zijn. Daarnaast kan ook verzuim voorkomen worden. Bij Van der Valk is het verzuim de afgelopen jaren gezakt van 4,5% naar 2,5%. Dat is zeker niet alleen aan de werkbank toe te schrijven, met alle andere factoren die een rol spelen en de huidige economische perikelen, maar mogelijk heeft de werkbank wel iets bijgedragen.

Stel dat uitgegaan wordt van een daling van het verzuim van een 0,14% (4,5% verzuim x 31% beweging gerelateerd x 50% werk gerelateerd x 20% winst door de werkbank) door de werkbank, dan gaat dit om een besparing van:

45.000 manuren per jaar  
x € 15,- per uur x 0,14% = € 942,- op  
jaarbasis.

Als de koks en keukenhulpen de verstelbare werkbank goed gebruiken zullen zij minder snel vermoeid raken tijdens een werkdag. Zij blijven daardoor vlotter en beter werken naar het eind van een dienst toe en zullen mogelijk ook dienstbaarder zijn ten opzichte van gasten, bijvoorbeeld bij het bedienen aan buffetten. Naar verwachting zullen deze winstpunten de extra kosten van de verstelbare werkbank compenseren.

Het werk is veiliger omdat met een optimale werkhoogte men minder vaak in onhandige houdingen het snijwerk hoeft te doen.



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON

# HAUTE CUISINE OP GOEDE HOOGTE

EEN VERSTELBARE WERKBANK VOOR DE MISE EN PLACE IN PROFESSIONELE KEUKENS

1. ZWAAR WERK:  
STAAN

2. LICHTER WERK:  
VERSTELBARE  
WERKBANK

3. WAT HEBBEN  
WE GEDAAN?

4. WAT LEVERT  
HET OP?

## COLOFON

Uitgave: September 2014

Tekst

TNO | Piet van Lingen

Vormgeving

Coek Design | Jennifer Keek

Met dank aan

Van der Valk Hotels & Restaurants, Rosval  
Production & Development B.V.

### DISCLAIMER

De Goede Praktijken zijn niet wetenschappelijk onderbouwd. De beschrijving geeft een goed voorbeeld van hoe de fysieke belasting in een bedrijf is aangepakt. De aanpak van de fysieke belasting kan nog verder verbeterd worden.

### MEER WETEN?

Bekijk voor meer oplossingen:

[Gezond en gastvrij](#) [arbocatalogus horeca](#) of  
[Passie voor horeca](#)

Deze Goede Praktijk kwam tot stand met medewerking van:  
[TNO](#), en het [Ministerie van Sociale Zaken en Werkgelegenheid](#)

Meer goede voorbeelden zien over duurzaam werken?

Kijk op: [www.fysiekebelastingbeoordelen.tno.nl](http://www.fysiekebelastingbeoordelen.tno.nl) en  
[www.duurzameinzetbaarheid.nl](http://www.duurzameinzetbaarheid.nl)



Voor achtergrondinformatie over:

DE SECTOR:  
HORECA ▶

HET  
BEROEP ▶

DE RISICO'S  
EN EFFECTEN ▶

DE  
ORGANISATIE ▶

COLOFON