

HOTELLERIE

- Système de lève lit pour mise à hauteur
- Système de houssage et déhoussage
- Évacuation du linge par trappe
 - Avec ouverture et fermeture amorties par vérin
- Chariot à bagages à fond remontant*
 - Avec roue motorisée*



LAVERIE

- Chariot à fond remontant*
 - Avec roue motorisée*
- Table à repasser et de pliage ajustable en hauteur
- Réhausse pour machine à laver et sèche linge
- Suspension pour fer à repasser



EXEMPLES DE FOURNISSEURS

- ATL Production Levly → lève lit
- Fixacouette → déhoussage/houssage
- Hopoli → déhoussage/houssage

* L'Assurance Maladie - Risques professionnels propose de financer des équipements dans le cadre de la prévention des risques ergonomiques.

La liste des équipements subventionnés est disponible sur le site internet ameli.fr (onglet entreprise)

Vous pouvez vérifier votre éligibilité, à cette subvention, via un simulateur disponible en ligne sur le site d'Ameli.

PREVENIR LES TMS HOTELLERIE RESTAURATION

Fiche prévention

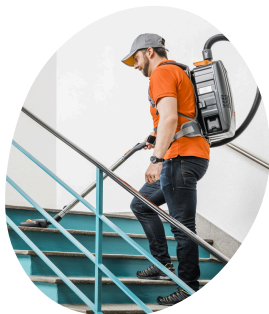
Dans les secteurs de l'hôtellerie et de la restauration, il existe de nombreuses solutions pour limiter les contraintes physiques (port de charges, postures pénibles, efforts pour tirer ou pousser, etc.).

Document réalisé par votre SPSTI et mis à jour en 2025



PROPRETÉ

- Balais et outils de nettoyage
 - Manche télescopique
 - Manche inclinable/coudé
 - Poignet "globe"
- Serpillères
 - Mops à système velcro
 - Avec réservoir intégré
 - Essoreuse à pédale
- Nettoyeurs multi-surfaces vapeur
- Autolaveuses*
 - Autoportées
 - Monobrosse
- Aspirateurs
 - A dos
 - Légers
 - Aspiration centralisée
- Chariots de ménage
 - Poignées à hauteur d'homme
 - Eléments détachables
 - Roue motorisée*
 - 100% motorisé



DECHETS

- Basculeur pour poubelle
- Tracteur/timon de poubelle*

EXEMPLES DE FOURNISSEURS

- Filmop → balais et outils de nettoyage, chariots
- Vileda → serpillères
- Vapodil → nettoyeur vapeur
- Prodhigiene → autolaveuses
- Actiwork → roue motorisée et timon pour poubelle

RESTAURATION

- Ustensiles
 - Avec longs manches
 - Adaptés à l'aliment
- Pince à décoinçer les bacs en inox
- Robots de découpe (coupe-fromage, trancheuse à pain, etc.)
- Eplucheur à légumes/fruits électrique
- Commander les aliments difficiles à couper sous format prédécoupés
- Plans de travail (table de préparation, fourneaux, etc.) réglables en hauteur
- Four
 - Posé sur le plan de travail ou sur châssis réglable en hauteur
 - Avec porte escamotable
 - Autonettoyant
- Vaisselle légère
 - En verre trempé et silicone
- Lave verres avec osmoseur*
- Lave-vaisselle
 - A hauteur d'homme
 - Avec un capot automatique
 - Avec un système d'avancement automatique
- Eviers avec système de réhausse
- Chariots à niveau constant
 - Chariots de distribution de vaisselle
 - Chariots pour casiers à verre
 - Chariots pour bacs en inox
 - Mini gerbeur
- Armoires froides avec tiroirs à portée de main (sur plan de travail)
- Monte charges/monte plats*



EXEMPLES DE FOURNISSEURS

- Matfer Bourgeat → ustensiles, chariots, ...
- Robot coupe → découpe professionnelle
- Quiet → vaisselle
- Meiko → lave-vaisselles
- Hobart → lave verres osmoseur
- Auptinov → réhausse bac de plonge