

AUTOGRILL

Ergonomisch verantwoord dineren op de luchthaven dankzij Mensura

Langs snelwegen, in stations en steden, of op de luchthaven: Autogrill komt u overal tegen. Zo kunnen reizigers op Brussels Airport verpozen in het zeevruchtenrestaurant Black Pearls, dat in het voorjaar van 2015 een nieuwe locatie kreeg. Om er voor gasten én medewerkers een succes van te maken, schakelde het bedrijf Mensura's departement ergonomie in.



“Door de grote tevredenheid bij onze medewerkers zullen we voortaan voor elke nieuwe vestiging een ergonomische studie laten uitvoeren.”

Hans van Zundert,
interne preventieadviseur Autogrill

UITDAGING

- > werkomgeving en -processen ergonomisch optimaliseren
- > bouwplan verzoenen met ergonomische principes

OPLOSSING

- > onderzoek en verbetervoorstellen op basis van plan en observatie
- > multidisciplinair overleg voor optimaal resultaat

VOORDELEN

- > tijdige en kostenefficiënte optimalisaties vanaf de ontwerpfase
- > merkbare verbeteringen in dagelijkse praktijk voor medewerkers



Het welzijn van zijn medewerkers ligt Autogrill even na aan het hart als dat van zijn gasten. Daarom doet het een beroep op Mensura. Bedrijfsbezoeken, bedrijfsartsen, brandpreventiedossiers, stressenquêtes en een actieplan stress: met projecten die de organisatie op het lijf geschreven zijn en met oplossingen op maat helpt Mensura verzekeren dat iedereen er staat.

Ergonomisch bouwadvies

Ook voor ergonomisch advies klopte Autogrill al vaker aan bij Mensura. “Maar dat we ergonomen betrekken bij onze bouwplannen is een primeur”, vertelt intern preventieadviseur Hans van Zundert. “Met een nieuw gebouw moet je meteen goed zitten voor jaren. Dankzij deze samenwerking weten we dat dit restaurant ook ergonomisch goed uitgekend is.”

Stapsgewijze aanpak

“In een eerste fase bezocht ergonome Ruth Costers het bestaande restaurant”, legt diensthoofd ergonomie Dirk Delaruelle uit. “Ze sprak er met medewerkers over de voor- en nadelen van de locatie en maakte beelden van de werkmethodes. Op basis van haar bevindingen en het ontwerp formuleerden we een twintigtal verbetervoorstellen.”

Die bespraken de ergonomen met de architect, projectleider en interne preventieadviseur tijdens een multidisciplinair overleg. Het gros van de suggesties werd meteen op het plan aangepast, de resterende werden nadien ook uitgevoerd.

Hans van Zundert: “Twee maanden na de opening namen de ergonomen poolshoogte tijdens een opvolgbezoek. Daaruit blijkt dat onze medewerkers heel tevreden zijn, net zoals wijzelf. Daarom willen we voortaan voor elke nieuwe vestiging een ergonomische studie. Voor ons nieuwe biercafé en onze nieuwe Italiaanse trattoria AMO zullen we Mensura opnieuw inschakelen.”

Ook kleine aanpassingen maken een groot verschil

“De ergonomische verbeteringen maken een wereld van verschil”, benadrukt Hans van Zundert. “Zo kruisen medewerkers elkaar nu moeiteloos achter de open toeg door de brede doorgangen. En maken ingewerkte soepterrines inscheppen minder belastend.”

Een extra koffiemachine verkort de wandeltijd voor elk kopje koffie. Een nieuwe locatie voor de glazenwasser vermijdt dan weer dat die de doorgang verspert. En de aangepaste werkmethode voor de diepvries zorgt voor minder bukken. Ergonomische oplossingen hoeven dus niet groots te zijn om een wezenlijk verschil te maken.

Positieve samenwerking

“De reacties zijn bijzonder positief”, besluit Hans van Zundert. “De persoonlijke, klantgerichte aanpak van Mensura deed het hele proces erg vlot verlopen. Dat alle deadlines en afspraken gerespecteerd werden, maakte samenwerken een plezier. Zeker voor herhaling vatbaar!”

“Dit project illustreert hoe we met een open geest en een multidisciplinaire aanpak tot oplossingen met resultaat komen.”

Dirk Delaruelle, diensthoofd ergonomie Mensura