

# 6

équipements  
indispensables

*pour*

améliorer  
l'ergonomie  
en restauration  
collective

03—Constat - *Quelques chiffres*

04—Les 6 équipements  
indispensables

06—*Zoom sur*  
le mini gerbeur  
**HAPPYLIFT**

10—*Zoom sur*  
le porte cuvier  
hauteur variable  
**HAPPYCUVAMO**

12—*Zoom sur*  
la patiere  
hauteur réglable  
**HAPPYPAT**

14—*Zoom sur*  
le bac de trempage  
ergonomique  
**HAPPYWASH**

16—*Zoom sur*  
la table de travail  
hauteur réglable inox  
**HAPPYWORK**

18—*Zoom sur*  
les équipements de  
conditionnement  
**HAPPYCONDI**

20— Conçus, montés  
et fabriqués  
proches de vous

21— Ils nous  
font confiance



# LA RESTAURATION COLLECTIVE EST FORTEMENT IMPACTÉE PAR LES TMS

(Troubles Musculo-Squelettiques)

LE SAVIEZ-VOUS



**+98%**

des maladies professionnelles dans l'agroalimentaire sont liées à des TMS.

**+53%**

des arrêts de travail sont dus à la manutention manuelle.

**4,4 milliards €**

de coût pour les entreprises, soit 33% de l'ensemble des cotisations reçues par l'assurance maladie risques professionnels pour les Accidents du travail/Maladies professionnelles.

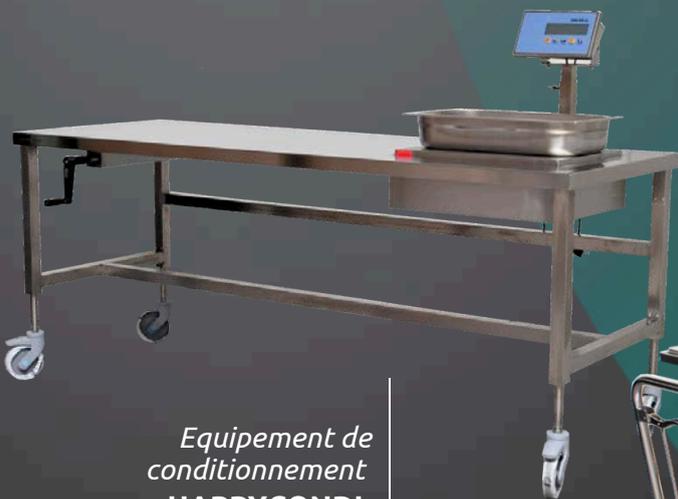
La manutention manuelle est la 1ère cause des accidents du travail.

*Ensemble, trouvons les solutions pour améliorer vos postes de travail en supprimant la manutention manuelle.*

Source : fiche de sinistralité CARSAT/CRAMIF Année 2021

On gagne tous au **meilleur-être** au travail.





*Equipement de  
conditionnement*  
**HAPPYCONDI**  
p.18



*Cuvier inox  
hauteur variable*  
**HAPPYCUVAMO**  
p.10



*Mini gerbeur inox*  
**HAPPYLIFT**  
p.6

**les 6 équipements  
indispensables**

# LES 6 ÉQUIPEMENTS INDISPENSABLES

*en restauration collective*

Après plusieurs années en collaboration avec nos clients du domaine de la cuisine professionnelle nous avons pu définir **6 produits «phares»** et surtout indispensables à intégrer pour améliorer leurs postes de travail.



*Patiere hauteur  
réglable  
HAPPYPAT  
p.12*



*Table de travail inox  
hauteur réglable  
HAPPYWORK  
p.16*



*Bac de trempage  
ergonomique  
HAPPYWASH  
p.14*



zoom sur

# MINI-GERBEUR INOX HAPPYLIFT

## Électrique ou manuel

Pour supprimer le port de charge et les Troubles Musculo Squelettiques (TMS) de vos collaborateurs, le chariot élévateur électrique inox **HAPPYLIFT** vous permet de manipuler tous types de contenants sans difficulté.

Fabriqué en acier inoxydable, l'**HAPPYLIFT** permet de lever, déplacer et manipuler des charges allant de 100 kg. à 300 kg.

AISI  
304

Construction  
acier inox  
AISI304

300 kg  
max

De 100  
à 300 kg

H3 m  
max

De 0 à 3  
mètres

## Sa plus grande qualité : Polyvalence

Sur le mât du mini gerbeur, ses accessoires sont tous interchangeables

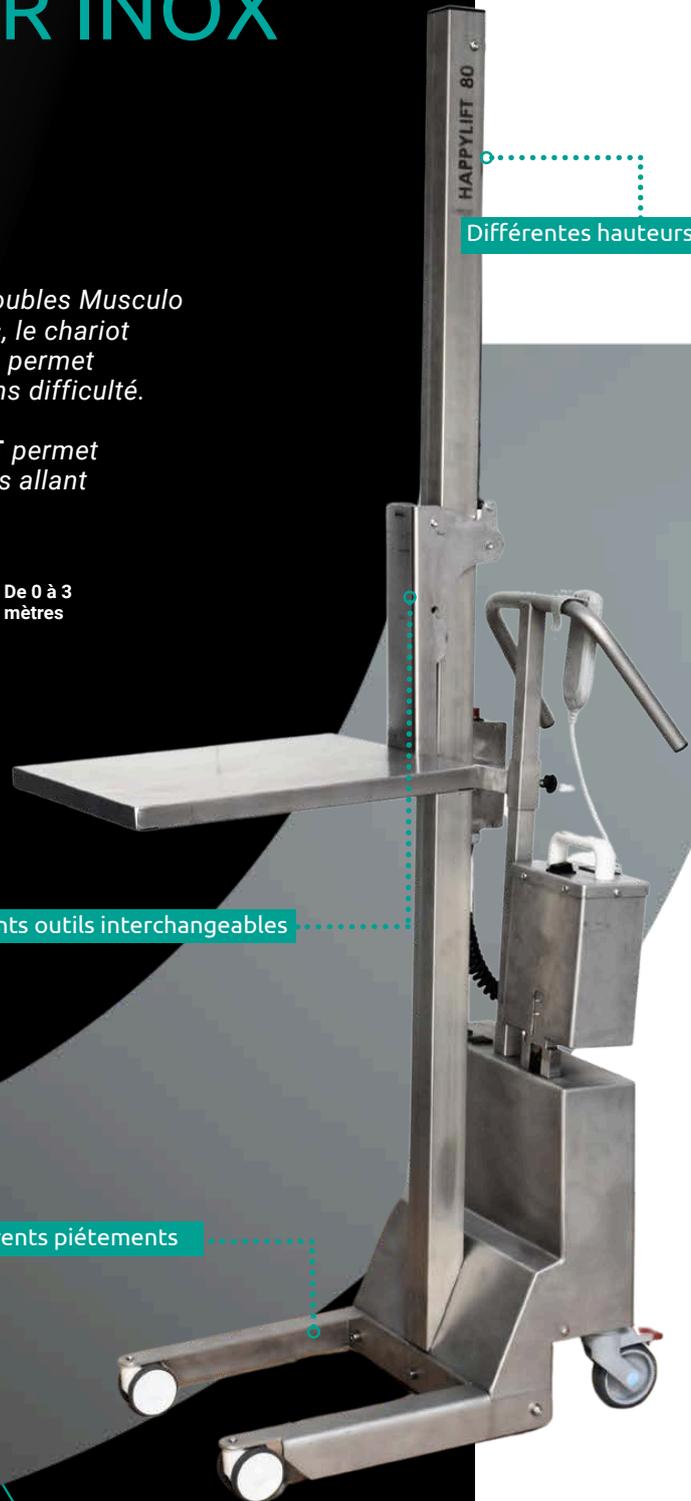
Différents outils interchangeables

Différents piétements

Différentes hauteurs de mâts



Téléchargez  
les fiches types  
de l'**HAPPYLIFT**  
sur notre site



Modèle présenté :  
Réf Happylift :  
**LIFT100ML2**



Modèle présenté :  
Réf Happylift : **LIFT100ML1**  
Ref Accessoire  
plateau inox :  
**OPTLIF1001**

## OUTIL. 1

### Plateau inox simple

**Pour tous types de charges :** l'accessoire du plateau inox simple permet de manipuler vos charges avec simplicité et sans effort.



Découvrez la vidéo



Modèle présenté :  
Réf Happylift : **LIFT100SL2**  
Réf Accessoire  
niveau constant : **OPTLIFT1035**  
Réf. Accessoire fourche socles  
rouleurs : **OPTLIFT1015**

## OUTIL. 2

### Fourche socles rouleurs

**Au conditionnement :** l'accessoire fourche pour socles rouleurs et son option niveau constant permet à l'opérateur d'avoir la mise à niveau automatique des bacs.



Découvrez la vidéo



Modèle présenté :  
Réf Happylift : LIFT100ML2  
Réf Accessoire renverseur  
de bac GN : OPTLIF1022

## OUTIL. 2

### Renverseur de bac GN

**En production :** l'accessoire pour renverser un bac GN au dessus des marmites et sauteuses. Evite d'être 2 pour soulever et renverser le bac !



Découvrez la vidéo 



Modèle présenté :  
Réf Happylift : LIFT100ML2  
Réf. Accessoire fourche de  
préhension : OPTLIFT1016

## OUTIL. 4

### Fourche de préhension à taquets pour bacs

**En allotissement :** l'accessoire fourche de préhension à taquets permet de prendre les caisses/bacs sans socles rouleurs pour les charger dans les conteneurs isotherme.



Découvrez la vidéo 



Modèle présenté :  
Réf Happylift :  
LIFT100ML1  
Ref Accessoire  
plateau inox :  
OPTLIF1008

OUTIL. 5

## Plateau inox avec sécurité bac GN

**En production :** L'accessoire plateau pour bac GN facilite la manipulation, le nivellement dans les fours, et la mise en échelle des bacs.



Découvrez la vidéo

## HAPPYLIFT200 & 300

Capacité 200 ou 300 kg

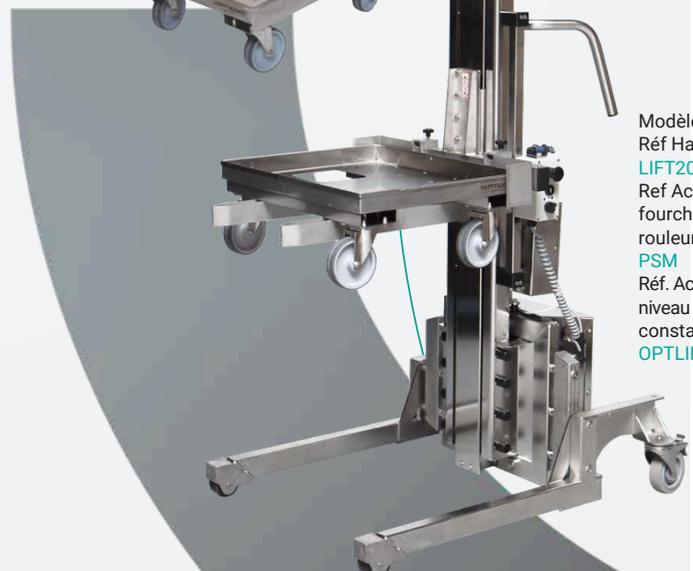
### Fourche pour socle rouleur inox

**Au conditionnement :** cet accessoire ajuste automatiquement une pile de bacs GN inox grâce à sa cellule de niveau constant.



Découvrez la vidéo

Socle rouleur inox  
HAPPYMANUT  
compatible :  
Ref. : I1980003



Modèle présenté :  
Réf Happylift :  
LIFT200ML1  
Ref Accessoire  
fourche socles  
rouleurs inox :  
PSM  
Réf. Accessoire  
niveau  
constant :  
OPTLIFT2338



zoom sur

# CUVIER INOX HAPPYCUVAMO

## Hauteur réglable

L'**HappyCuvamo** est un porte-cuvier mobile à niveau variable, pensé pour faciliter le transport d'objets lourds, liquides ou délicats en toute sécurité.

Grâce à ses modules inox robustes, il réduit la pénibilité, améliore l'ergonomie des postes de travail et protège vos équipes.

Spécialement conçu pour les bacs GN 1/1 et GN 2/1 inox, il assure un transport stable, fluide et sécurisé.



Construction  
acier inox  
AISI304



Capacité  
jusqu'à  
100kg



Hygiénique (facilement  
nettoyable à grande eau)



Téléchargez les  
fiches types  
de l'**HAPPYCUVAMO**  
sur notre site

Modèle présenté :  
Réf : **CUVAMO100**

EXEMPLE. 1

## Vidage sous vos coupes légumes

Remplissage et mise à niveau du bac GN inox sans effort.



Découvrez la vidéo 

EXEMPLE. 2

## Au conditionnement

Mise à niveau de vos cuiviers Bacs GN 2/1 au niveau de la chaîne de conditionnement pour apporter un poste de travail adapté.



Découvrez la vidéo 

EXEMPLE. 3

## Vidage sous vos marmites/sauteuses

**En production :** Avec sa pédale au pied, rien de plus simple pour lever ou descendre le bac sous vos marmites et sauteuses.



Découvrez la vidéo 





*zoom sur*

# PATIERE INOX HAPPYPAT

## *Hauteur réglable*

*La patière mobile avec hauteur réglable, disponible en versions de 100L ou 200L, facilite le transfert des ingrédients ou des mélanges à une hauteur adaptée. Elle remplace ainsi la cuve demi-cylindrique standard qui n'est pas toujours adaptée à tous les collaborateurs au quotidien.*



Construction  
acier inox  
AISI304



Équipé d'une  
vanne de  
vidange



Hygiénique (facilement  
nettoyable à grande eau)



Téléchargez les  
fiches types  
de l'**HAPPYPAT**  
sur notre site

Modèle présenté :  
Réf : **PATH200**

EXEMPLE. 1

## Mélange de denrées alimentaires

**En production :** La forme demi-cylindrique du produit offre un confort, facilitant sa préhension en restant toujours au centre de la cuve.



Découvrez la vidéo 



Disponible en modèle  
100L ou 200L selon  
votre besoin !



EXEMPLE. 2

## Vidage sous vos mélangeurs

Après mélange, la mise à niveau de la pâte sera bénéfique pour créer un espace de travail adapté et y déverser les ingrédients.



Découvrez la vidéo 





zoom sur

# BAC DE TREMPAGE HAPPYWASH

## *A fond remontant*

*Le bac à fond remontant HappyWash est conçu de manière ergonomique pour faciliter la tâche de la plonge. Il permet de faire tremper la vaisselle tout en la récupérant à la hauteur idéale, grâce à son ingénieux système de panier. Ce dispositif évite ainsi de se courber, réduisant l'effort physique et rendant le nettoyage plus confortable. En optant pour le bac HappyWash, vous améliorez non seulement votre efficacité, mais vous préservez également votre dos de contraintes inutiles.*

AISI  
304

Construction  
acier inox  
AISI304



Équipé d'une  
vanne de  
vidange

300 kg  
max

De 100  
à 300 kg



Téléchargez les  
fiches types  
de l'**HAPPYWASH**  
sur notre site

Modèle présenté :  
Réf : **WASH300**

Modèle présenté :  
Réf : WASH100



#### EXEMPLE. 1

## Adapté aux paniers lave vaisselle

*Au self* : Spécialement dédié au trempage des paniers lave vaisselle et couverts pour permettre de les récupérer à la bonne hauteur.



Découvrez la vidéo 

Modèle présenté :  
Réf : WASH300



#### EXEMPLE. 2

## Trempage de bacs inox

*En laverie* : Faites tremper tous types de vaisselle dans ce panier à fond remontant pour récupérer les ustensiles (bac GN ou autres) sans vous baisser.



Découvrez la vidéo 



zoom sur

# TABLES INOX HAPPYWORK

## A hauteur réglable

Notre gamme de tables hauteur réglable est solide, hygiénique et idéale pour des environnements exigeants tels que l'agroalimentaire ou les laboratoires. Elle est manuellement réglable en hauteur, ce qui permet de l'adapter à chaque utilisateur pour un confort optimal et une ergonomie améliorée. Multiples dimensions sont disponibles pour répondre au plus proches de vos attentes.



Construction  
acier inox  
AISI304



Manuelle ou  
électrique



Réglable de  
600/700 à  
1000 mm



Téléchargez les  
fiches types  
de la gamme  
**HAPPYWORKTABLE**  
sur notre site

Modèle présenté :  
Réf : **WASH300**



EXEMPLE. 1

## Modèle électrique : HAPPYWORKPLAN

*En production* : La desserte électrique à hauteur réglable est idéale pour découper et cuisiner à la bonne hauteur, grâce à sa télécommande.



Découvrez la vidéo 



EXEMPLE. 2

## Modèle manuel : HAPPYWORKTABLE

*Au conditionnement* : La table à hauteur variable manuelle est parfaite pour s'ajuster à la hauteur de votre choix grâce à sa manivelle rabattable.



Découvrez la vidéo 





zoom sur

# ÉQUIPEMENTS DE CONDITIONNEMENT HAPPYCONDI

## *A hauteur réglable*

Notre gamme d'équipements de conditionnement a été développée en étroite collaboration avec les besoins de nos clients. Des solutions pour le travail en hauteur jusqu'à la presse pour couvercles de différents bacs, ces équipements sont conçus pour offrir un confort optimal au travail



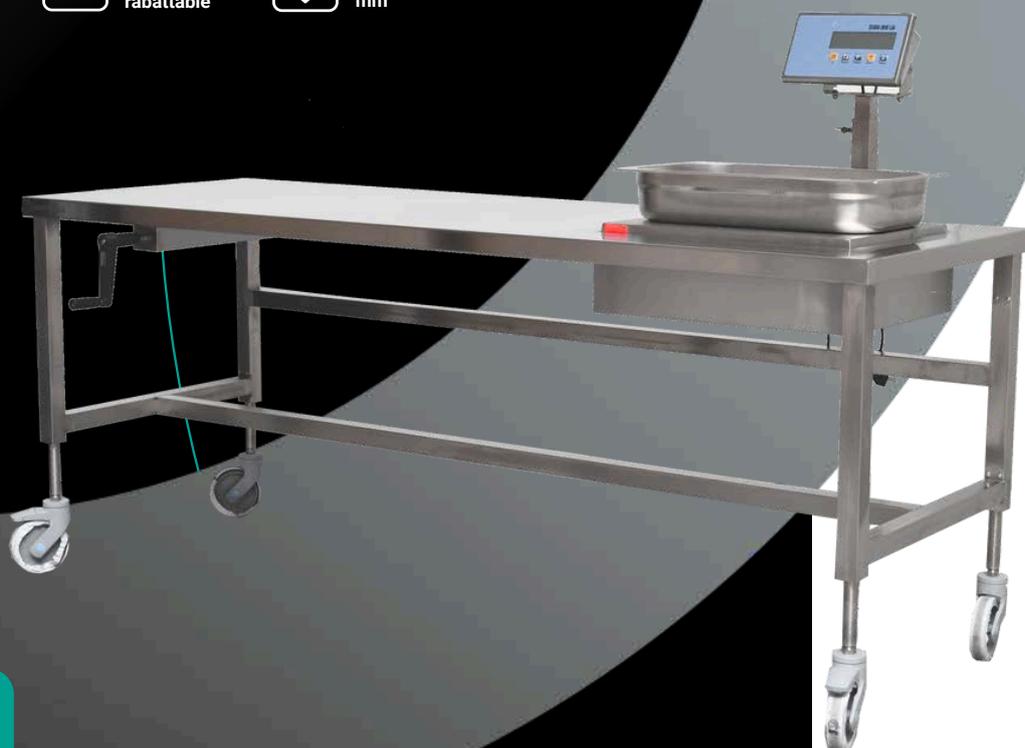
Construction  
acier inox  
AISI304



Commande  
à manivelle  
rabattable



Réglable de  
700 à 1000  
mm



Téléchargez les  
fiches types  
de la gamme  
**HAPPYCONDI**  
sur notre site

EXEMPLE. 1

## Table de conditionnement: HAPPYCONDITABLE

Une table de travail ergonomique à hauteur réglable et personnalisable, conçue pour le conditionnement sécurisé de bacs réemployables en restauration collective (bacs GN en inox, etc.).



Découvrez la vidéo 

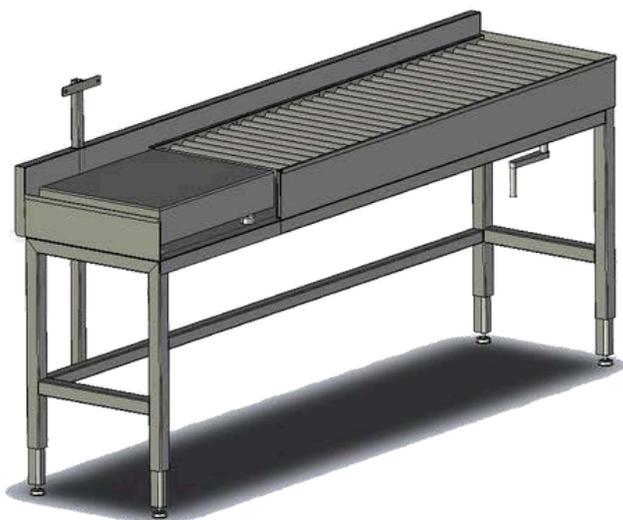
EXEMPLE. 2

## Presse couvercle: HAPPYCONDIPRESSE

Ce système de presse à couvercle est une machine spécialement élaborée pour fermer différents types de bacs avec une grande facilité.



Découvrez la vidéo 



# Pourquoi choisir *Happymanut* ?

Choisir nos solutions, c'est opter pour un cercle vertueux où chaque atout renforce le suivant :



Équipements inox de haute qualité et parfaitement adaptés.



Hausse mesurable de votre productivité.



Valorisation de votre marque employeur.



Satisfaction accrue des collaborateurs.



Réduction des accidents de travail et des absences associées.

On gagne tous  
au **meilleu**r-être au travail.

# Nos références *en restauration collective*

Découvrez quelques-unes des entreprises qui nous font confiance :



# CE SONT NOS CLIENTS QUI EN PARLENT LE MIEUX !

## Restauration collective

Bravo pour ce que vous faites pour améliorer l'ergonomie et faciliter le travail de nos collaborateurs. Les entreprises n'investissent jamais assez pour améliorer les conditions de travail de leurs collaborateurs !



**Jean-Christophe LESAVRE**  
Directeur de l'ingénierie  
chez SODEXO  
(anciennement)

**Très bon matériel  
qui fait l'unanimité  
en production**

**Nolwenn Beauverger**  
Directrice adjointe  
GIP SILGOM



Les patieres 200 kg = elles nous sont indispensables pour préserver le dos de nos agents, qui réalisent un travail formidable. En tant qu'employeur Dijon Métropole, la santé et la sécurité des agents sont une priorité.

**Stéphane DE LAZZER**  
Directeur légumerie  
Cuisine Centrale  
Dijon Métropole



**CUVIER  
HAPPYCUVAMO  
SILGOM**



Le matériel proposé répond entièrement à des fortes problématiques métiers de TMS. La fabrication est de qualité, la fiabilité également. Une grande partie des agents de la cuisine est, à ce jour, satisfaite des équipements qu'HAPPYMANUT nous a fourni.



**David DAILLON**  
Directeur Général des Services  
du SIVU COCLICO

En matière d'ergonomie en restauration scolaire, le plus gros travail réside dans la prévention. Il reste à renforcer l'ergonomie de correction, et HAPPYMANUT nous accompagne en proposant des équipements innovants, permettant une meilleure adaptation au travail à de nombreux agents, dont certains présentent de multiples restrictions médicales. C'est aussi une équité de traitement pour la répartition des tâches.



**Les solutions matérielles en lien avec la prévention des TMS sont très performantes et répondent aux attentes des utilisateurs qui trouvent un confort dans le travail, et une réduction des pénibilités.**

**Michel LAURENT**  
Coordinateur restauration  
Métropole de Lyon

**GRAND LYON**  
la métropole

**La Région**  
Auvergne-Rhône-Alpes

**Stéphane JEDAR**  
Conseiller technique restauration  
Région Auvergne Rhône Alpes

On gagne tous  
au **meilleu**r-être  
au travail.



8, rue de Malacussy  
42100 Saint-Etienne  
Tél : +33 (0)477 798 891  
[www.happymanut.net](http://www.happymanut.net)

**HappyManut**  
ergonomic solutions