

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.

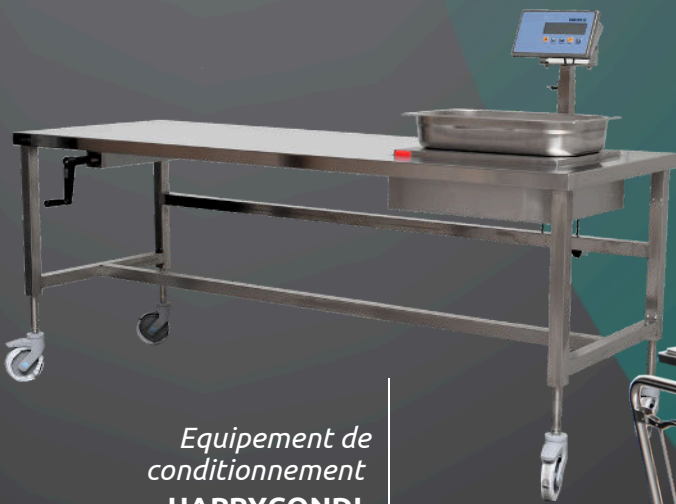
La manutention manuelle est la 1ère cause des accidents du travail.

*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.

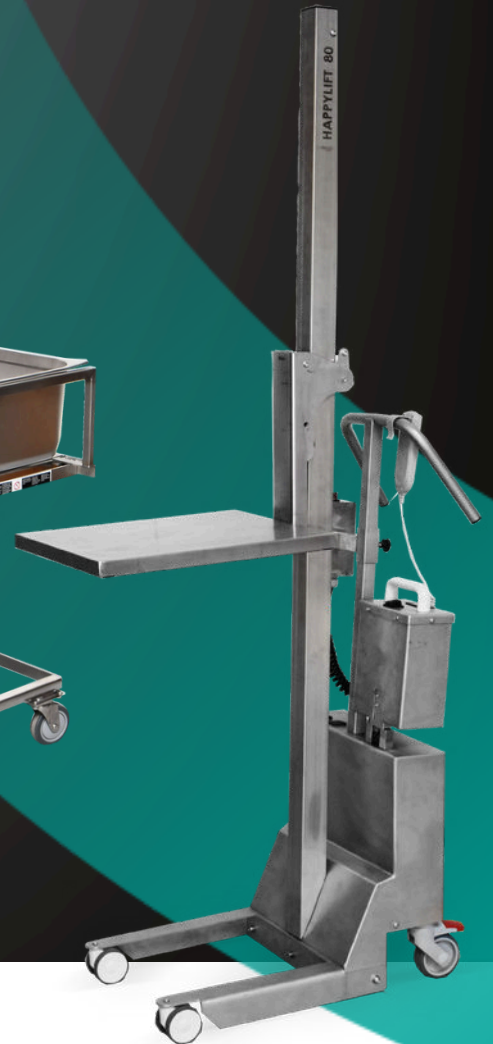




*Équipement de
conditionnement*
HAPPYCONDI
p.18



*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.



*Patière 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

H 3 m
max

De 0 à 3
mètres

Sa plus grande qualité : Polyvalence

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

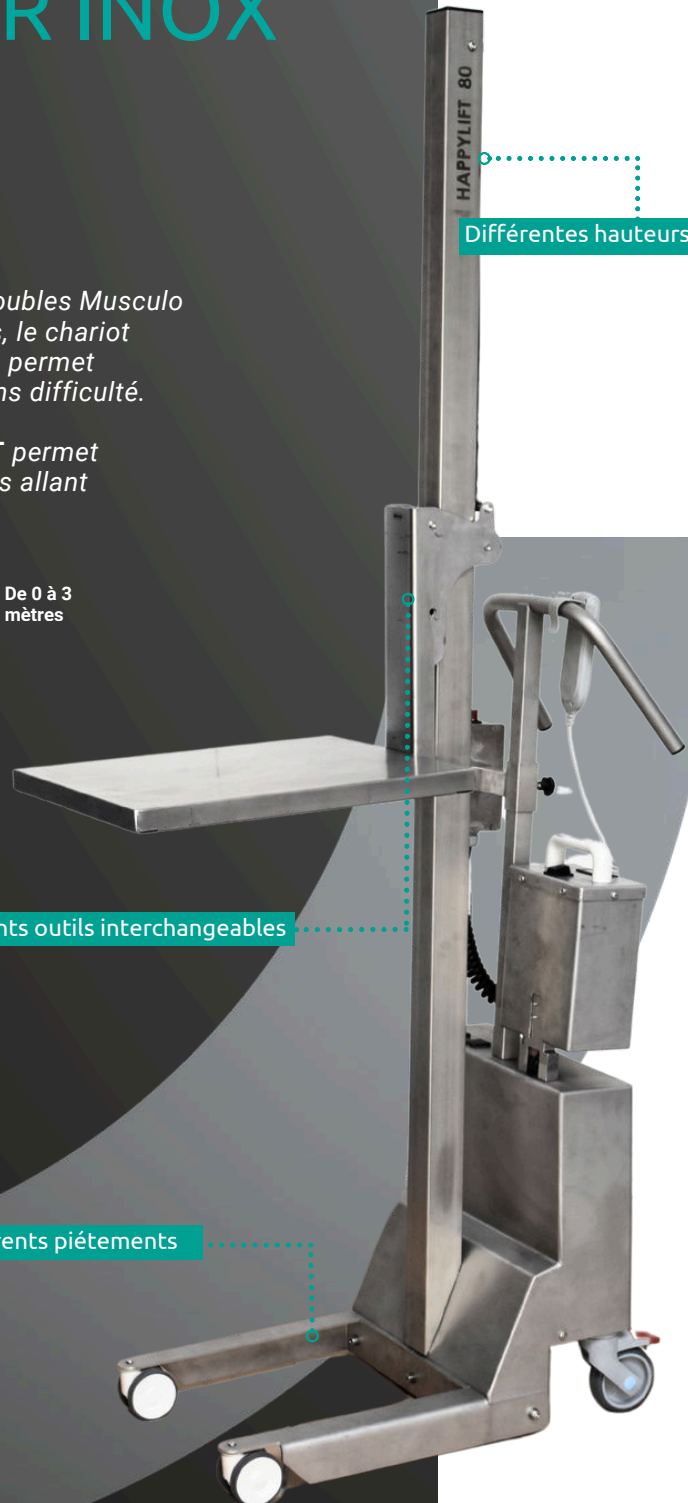
Différents outils interchangeables

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. 3

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**

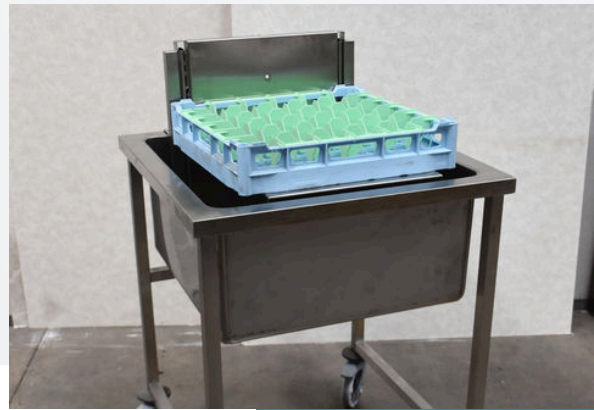
Modèle présenté :
Réf : **WASH100**



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



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



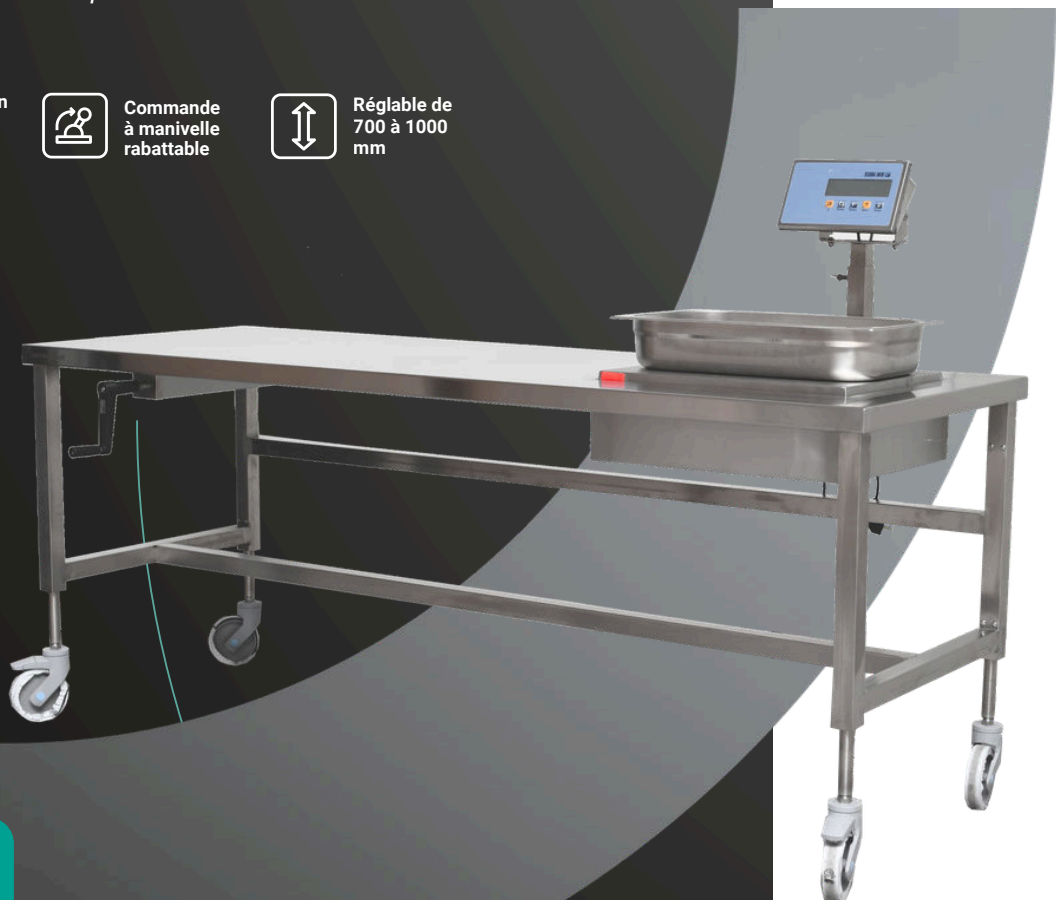
Construction
acier inox
AISI304



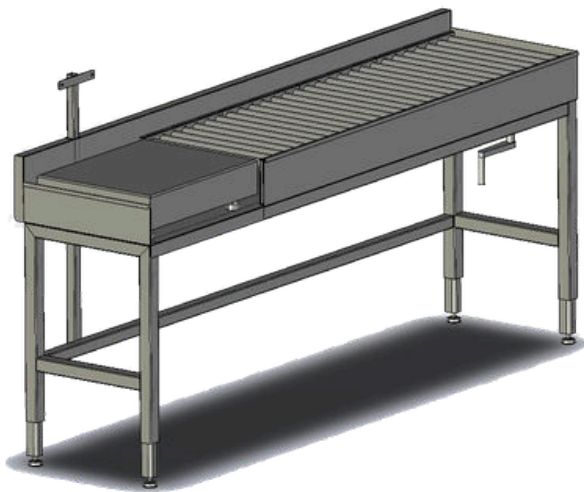
Commande
à manivelle
rabattable



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.).



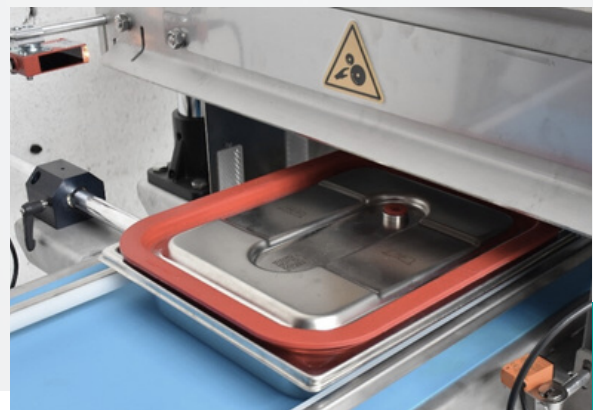
Découvrez la vidéo



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.

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.



**MINI-GERBEUR
HAPPYLIFT
SIVU COCLICO**

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



Stéphane JEDAR
Conseiller technique restauration
Région Auvergne Rhône Alpes

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



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

HappyManut
ergonomic solutions