

Ključna spoznanja iz poročila o rezultatih ergonomskih ocen v gostinstvu

Gostinstvo je ena izmed najbolj dinamičnih in fizično zahtevnih dejavnosti, kjer se zaposleni vsakodnevno srečujejo s kombinacijo ergonomskih, fizičnih, kemičnih, bioloških, organizacijskih in psihosocialnih obremenitev. Delo pogosto poteka v hitrem tempu, vključuje dolgotrajno stanje, ponavljajoče se gibe, dvigovanje bremen, delo z vročimi površinami, ostrimi predmeti in čistilnimi sredstvi ter neposreden stik z gosti. Zaradi izmenskega dela, časovnih pritiskov in sezonskih nihanj je dejavnost povezana tudi z visokimi psihosocialnimi obremenitvami, ki lahko vplivajo na zdravje zaposlenih, kakovost storitev in varnost pri delu.

V okviru projekta **ERGOWELL** smo izvedli ergonomsko oceno delovnih mest v gostinstvu z namenom prepoznati najpomembnejša tveganja ter pripraviti priporočila za izboljšanje varnosti in zdravja pri delu. Rezultati kažejo, da največja tveganja predstavljajo dolgotrajno delo v stoječem položaju, ponavljajoči se gibi, prisilne telesne drže, časovni pritiski in visoka intenzivnost dela. Ob tem pomembno vlogo igrajo tudi zdrsi, padci, ureznine, opekline ter izpostavljenost vročini in čistilnim kemikalijam. Raziskava potrjuje, da je za zmanjšanje tveganj potreben celovit pristop, ki združuje ergonomske izboljšave, ustrezno organizacijo dela, učinkovito usposabljanje zaposlenih ter krepitev varnostne kulture.

Ključne ugotovitve

Rezultati raziskave kažejo, da so zaposleni v gostinstvu najbolj obremenjeni zaradi dolgotrajnega stanja, pogostega hoje, ponavljajočih se gibov rok ter ročnega prenašanja bremen. Visoka intenzivnost dela in časovni pritiski dodatno povečujejo tveganje za mišično-kostne težave, utrujenost in zmanjšano zbranost. Med pomembnimi tveganji izstopajo tudi zdrsi na mokrih tleh, ureznine pri delu z noži, opekline zaradi vroče opreme in hrane ter izpostavljenost čistilnim in dezinfekcijskim sredstvom. Raziskava hkrati kaže, da so ustrezna organizacija dela, redni odmori, dobra ergonomija delovnih mest in dosledno izvajanje varnostnih postopkov ključni dejavniki za zmanjšanje poklicnih tveganj.

Najpomembnejša tveganja

Raziskava potrjuje, da največjih tveganj v gostinstvu ne predstavlja en sam dejavnik, temveč njihova kombinacija. Med najpomembnejša sodijo ergonomska tveganja zaradi dolgotrajnega stanja, prisilnih telesnih drž, ponavljajočih se gibov in dvigovanja bremen. Velik pomen imajo tudi organizacijska in psihosocialna tveganja, povezana s hitrim delovnim tempom, časovnimi pritiski, izmenskim delom in stikom z zahtevnimi strankami. Poleg tega ostajajo pomembna fizikalna tveganja, kot so vročina, para in hrup, mehanska tveganja zaradi ostrih predmetov ter tveganja zdrsov in padcev, kemična tveganja zaradi čistilnih sredstev ter biološka tveganja zaradi rokovanja z živali.

Priporočila za zaposlene

Za zmanjšanje tveganj je pomembno, da zaposleni uporabljajo pravilne tehnike dvigovanja in prenašanja bremen, prilagajajo delovne položaje ter izkoriščajo kratke aktivne odmore za razbremenitev mišic in sklepov. Posebno pozornost je treba nameniti uporabi proti zdrsne obutve, varni uporabi nožev in druge opreme ter dosledni uporabi osebne varovalne opreme. Zaposleni naj redno skrbijo za urejenost delovnega mesta, takoj odstranijo razlite tekočine, upoštevajo higienske postopke in pravočasno poročajo o nevarnostih ali poškodbah opreme.

Priporočila za delodajalce

Delodajalci lahko pomembno zmanjšajo tveganja z izboljšanjem ergonomije delovnih mest, uporabo ustrezne delovne opreme ter organizacijo dela, ki omogoča zadostne odmore in rotacijo nalog. Pomembno je zagotavljati redna usposabljanja s področja ergonomije, varnega ravnanja z opremo, preprečevanja zdrsov in pravilnega rokovanja s kemikalijami. Posebno pozornost je treba nameniti zmanjševanju časovnih pritiskov, ustreznemu kadrovskemu načrtovanju ter spodbujanju organizacijske kulture, v kateri imajo varnost, zdravje in dobro počutje zaposlenih prednost pred hitrostjo izvedbe storitev.

Ključno sporočilo

Rezultati projekta **ERGOWELL** potrjujejo, da je varnost in zdravje pri delu v gostinstvu odvisna od usklajenega delovanja ergonomskih rešitev, dobre organizacije dela, ustrezne delovne opreme in odgovornega ravnanja vseh zaposlenih. Zmanjšanje fizičnih in psihosocialnih obremenitev ne prispeva le k manjšemu številu poškodb in bolniških odsotnosti, temveč tudi k višji kakovosti storitev, večjemu zadovoljstvu zaposlenih ter dolgoročni uspešnosti gostinskih organizacij.