

# FAQ—Arbetsplatsmattor i kök och bar



Den fysiska arbetsbelastningen är hög när du arbetar i restaurang- och cateringssektorn. Smärtor i nacke och rygg, samt ont i ben och fötter är mycket vanligt.

Ergonomiska arbetsplatsmattor kan förebygga och lindrar dessa besvär, men det är inte alltid lätt att välja matta.

Vi har därför samlat en del råd och tips här. Du kan alltid ringa, maila eller chatta med oss på hemsidan. [www.ergocomfort.se](http://www.ergocomfort.se)

## Hur kan en ergonomiska arbetsplatsmatta hjälpa?

En ergonomisk arbetsplatsmatta är konstruerad så att den sviktande mattan framkallar mikrorörelser i fötterna, vilket minimerar risken för dålig blodcirkulation i benen. Musklerna i vader och ben kommer att arbeta med mycket små rörelser. Det främjar blodflödet och motverkar att det stasar i benen, samt att svullnader i vader och fötter lindras. Bättre blodflöde minskar också trötthetskänslor och stelhet i rygg, ben och fötter.

Om man känner sig mindre trött och stel minskar risken för olyckor och det blir lättare att fokusera och koncentrera sig på arbetsuppgifterna. Arbetsplatsmattor minskar halk- och fallolyckor samt isolerar från kalla och fuktiga underlag.

## Det finns så många mattor, vilken ska jag välja?

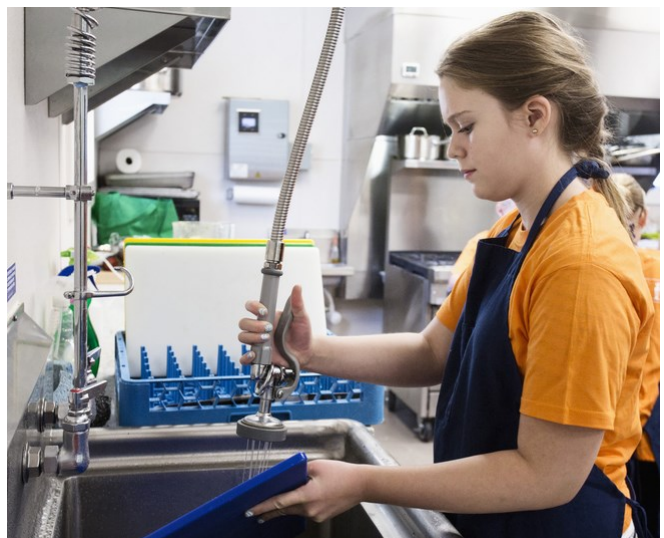
Välj en matta som passar det område den ska ligga i och de arbetsuppgifter du ska utföra när du står på mattan.

### Vid disken

Om det är en matta som ska ligga vid disken, är det viktigt att den är dränerande så att vatten kan rinna undan. Den ska också ligga stilla på golvet och minimera halkriser.

Här kan du till exempel välja:

[Sanitop](#) eller [Work-Safe](#)



## I köket

I tillberedningen rekommenderar vi en hel matta med en bulig profil för maximal avlastning. Det är lättare att hålla en homogen matta ren, då där inte är några hål som matrester, fett och oljor kan fastna i. Bubbelmattan ökar blodcirkulationen i fötter och vader samtidigt som den är mjuka att stå på.

Här rekommenderar vi [Ergo Softstep EPDM](#)



## I bar eller vid serveringsdisk

I baren eller vid en serveringsdisk kan man med fördel använda en matta med låg profil.

En låg profil gör det lättare att vrida sig och gå fram och tillbaks längs disken, samtidigt som den ger ett gott halkskydd.

Exempel på mattor som uppfyller detta är

[Superflow](#) eller [Ergo Softturn EPDM](#)

## Hur rengör vi mattorna?

Våra arbetsplatsmattor för storkök är utvecklade för att ligga i denna miljö och tål att spolas av med varmt vatten, gärna med lite tryck på. Det går bra att använda vanligt förekommande rengöringsmedel som finns i köket. Noggrann och regelbunden rengöring ökar mattans livslängd.

- Välj hellre fler små mattor än stora långa mattor. Då är det enklare att hantera dem vid städ och rengöring.
- Gummimattor mår bäst av att torka plant liggande.

## Vi använder arbetsskor, behöver vi mattor då?

Du som arbetar i kök bör ha särskilda arbetsskor som är fotriktiga och halksäkra. ErgoComfort Arbetsplatsmattor är utvecklade för att kombineras med arbetsskor och ge dig bästa avlastning och säkerhet.

