

Voorbeeldcasus medewerker slagerij

Fase 1: Intake

De heer Bakker is werkzaam als kok binnen een slagerij. Daar verzorgt hij maaltijden op bestelling, soepen, quiche en andere hartige gerechten. Op bestelling bereidt hij vlees voor bijvoorbeeld een barbecue. Doorgaans worden vanwege bedrijfseconomische redenen grote hoeveelheden bereid; produceren in kleinere hoeveelheden is niet rendabel.

De werkzaamheden worden fulltime verricht: dat wil zeggen 36 uur per week tijdens reguliere werktijden. Het jaarinkomen van de heer Bakker bedroeg in 2012 circa € 29.322 inclusief VT.

De werkzaamheden worden verricht in een keuken achter de slagerij. Deze keuken is compact, maar voorzien van alle noodzakelijke hulpmiddelen: een groot fornuis, werktafels, een vaatwasser, een grill/oven, etc. Elders in het pand bevindt zich een grote koelruimte. Daar wordt voorraad opgeslagen en worden de gerechten neergezet als ze klaar zijn voor transport. Om van de keuken naar de koeling te komen, kruist de heer Bakker de winkel. Hij moet daarbij twee drempels passeren. Deze drempels zijn aangebracht vanwege de specifieke geografische situatie in de vestigingsplaats. De koeling is in feite een gekoelde ruimte met daarbinnen nog een extra koelcel.

Belasting in de functie

De werkzaamheden van de heer Bakker zijn fysiek zeer belastend. In de regel bereidt hij grote hoeveelheden van een gerecht. Daarbij maakt hij gebruik van grote pannen die gevuld ruimschoots de tilnorm (maximaal 23 kilogram) overschrijden. Van de werkgever begrijp ik dat het tillen en dragen van 30 kilogram of meer geen uitzondering is, zonder dat daarvoor adequate hulpmiddelen beschikbaar zijn.

Bij het bereiden van gerechten op het fornuis wordt in pannen geroerd, waarbij de reikafstand van 60 cm wordt overschreden voor het manipuleren met een lepel o.i.d. Daarbij vindt een overschrijding plaats t.o.v. werken op schouderhoogte i.c.m. een repeterende hand- vingerbeweging. Het manipuleren met lepels gaat eveneens gepaard met het leveren van kracht. Ik schat in dat afhankelijk van het gerecht de grens van 15 kgf kan worden overschreden.

In het werk wordt boven schouderhoogte actief gefunctioneerd. De arbeidsdeskundige van de arbodienst omschrijft dit in zijn verslag. Bij een bezoek aan de keuken heb ik de werkzaamheden van de heer Bakker kunnen aanschouwen. Deze werkzaamheden worden nu grotendeels uitgevoerd door een collega die tijdelijk de zwaardere klussen uitvoert. Het fornuis blijkt van een dusdanige hoogte dat in combinatie met de hoogte van een pan altijd boven schouderhoogte wordt gewerkt.

Bij het van en naar de koeling brengen van gerechten wordt zwaar getild over een ongelijke vloer. Daarbij moet telkens twee maal een opstap worden gemaakt. Hoewel niet wenselijk vormt dit arbeidskundig gezien geen belemmering voor het uitvoeren van de werkzaamheden. Ik merk wel op

dat bij het maken van een opstap in combinatie met zwaar dragen een onwenselijke ongelijkmatige belasting optreedt in de rug en de heupen. Zolang het maken van een opstapje i.c.m. zwaar dragen beperkt blijft, is er geen reden voor een aanpassing van de werkvloer. Neemt deze handeling verder in frequentie toe, dan verdient dit heroverweging.

In algemene zin kan worden gesteld dat het uitvoeren van de volledige functie wordt voorkomen door de schouderbelastende taken.

Vastgestelde beperkingen

Uit de rapportage van de bedrijfsarts blijkt dat de heer Bakker lichamelijke klachten ervaart. De bedrijfsarts schat in dat zijn klachten duurzaam zullen zijn, al sluit hij enige verbetering niet geheel uit. Op grond van haar onderzoek concludeert de bedrijfsarts dat de heer Bakker beperkt kan reiken (t.a.v. de frequentie). Deze beperking bevindt zich met name aan de dominante rechterarm. Ook kan hij beperkt duwen en trekken alsmede beperkt tillen en dragen, respectievelijk tot ongeveer 10 kgf en 5 kg. In het verslag van de arbeidsdeskundige van de arbodienst wordt bovendien het boven schouderhoogte actief zijn en klimmen, knielen of hurken als beperkt bevonden.

Fase 2: Benoemen van de juiste disbalans, knelpuntenanalyse, formuleren van de probleemstelling (welke disbalans moet worden opgelost).

- Er is sprake van een motorische disbalans. Deze dient zich aan bij het tillen en dragen van zware pannen en voorraad. Het tillen van de pannen en voorraden tot LAB 5-10 kg – 30 kg komt voor
- Er is ook sprake van voortdurend boven schouderhoogte actief zijn i.c.m. met het roeren (trekken/duwen).
- Reiken bij het werken aan het fornuis LAB < 50 cm moet 60 cm.

Fase 3: Globale oplossingsrichting bepalen in termen van O/T/B.

O oplossing met organisatorische veranderingen
T oplossing met inzet van een technisch hulpmiddel
B oplossing door begeleiding aan te bieden

Daarvoor zijn de onderstaande vuistregels opgesteld:

- Een cognitieve en in mindere mate visuele, auditieve of verbale disbalans is doorgaans te verhelpen met een organisatorische aanpassing.
- Een motorische, energetische of organische disbalans kan doorgaans met een technische of organisatorische aanpassing worden verholpen.
- Een visuele, auditieve, of verbale disbalans kan naast de inzet van een technisch middel met behulp van begeleiding worden verholpen.

In de praktijk kunnen uiteraard meerdere oplossingen nodig zijn of kan een disbalans op verschillende

manieren worden opgelost. Dan kan uiteraard een samenhang van mogelijkheden nodig zijn.

Organisatorisch

- Hulp van een collega. Dit is ingeregeld, maar is slechts een tijdelijke oplossing. Kan dit structureel en waarom kan hij dan nog maar 21 uur werken? Welke taken kan de hulpkracht doen?
- Zijn er binnen het bedrijf nog andere taken die de heer Bakker kan vervullen?
- Inzetten van de hulpkok is een optie en kan een deel van de disbalans oplossen. Inmiddels is deze optie ingezet, maar het geeft geen totaaloplossing.

Technisch

- nieuwe keukeninrichting;
- keukengerei;
- indeling van de keuken;
- omstandigheden in lijn brengen met arbonormering.

Dit biedt een volledige oplossing. De financiering van een en ander vormt nog wel een obstakel. Afwegen van de goedkoopste c.q. meest adequate variant.

Begeleiding

- Aanbieden van training (tiltraining, etc.), trainen in gebruik hulpmiddelen, aanleren efficiënt trainen.
- Eventueel jobcarving (verdelen van taak onderling met de keukenhulp).
- Analyseren van opleidingsbehoefte, gericht op gebruik van nieuwe middelen.

Fase 4: Vaststellen van de zoekstrategie.

Met behulp van Google, inclusief inzet van zoeken m.b.v. afbeeldingen. Zoektermen: 'inrichting grootkeuken', 'inrichting professionele keuken'. Ook via Google gezocht op arbo-eisen slagerij: arbocalalogus vleeswaren. Overige zoektermen: 'tiltraining' en 'tiltraining aanschaffen'.

Fase 5: Eerste globale raadpleging van de database via zoek sleutels om eventuele alternatieve hulpmiddelen/voorzieningen te verstrekken.

Bij de eerste globale raadpleging komen verschillende leveranciers van keukenbenodigdheden (voor grootkeukens) naar voren:



Deze leveranciers kunnen worden benaderd voor het opstellen van een offerte. Daarnaast kan een vacature worden opgesteld voor de functie van hulpkok.

Fase 6: Haalbaarheid van de mogelijke oplossingsrichting in termen van ingrijpendheid/vergoedingsmogelijkheden

Kosten van een organisatorische oplossing

Voor het werven van extra personeel is een beperkte kostenpost te verwachten, evenals een eventueel inwerkprogramma. Wel zijn er loon- en personeelskosten te verwachten. Wordt bijvoorbeeld een Wajonger aangetrokken, dan kan op de loonkosten worden bespaard. Afhankelijk van de urenomvang van de dienstbetrekking (hangt samen met het takenpakket van de te werven kandidaat) kan een kostenraming worden gemaakt. In beginsel zijn dit structurele kosten. Dit hangt echter samen met de continuering van de arbeidsovereenkomst met de heer Bakker.

Kosten van een technische oplossing

Naast bouwkundige kosten, zijn er ook kosten voor de aanschaf van professionele apparatuur. Dit is kostbaar, maar wel deels fiscaal aftrekbaar. Een globale raming van de kosten komt uit op circa 100.000 euro. Hiervan kan slechts een deel mogelijk worden voorgedragen voor een subsidie. Deze route kan tot een totaaloplossing leiden, maar is ingrijpend (verbouw, aanschaf, etc.). Bovendien moeten verschillende instanties hier hun goedkeuring aan geven (bouwvergunning, eventuele subsidie aanvragen, etc.). Het gaat wel om een eenmalige investering, die mogelijk ook – gelet op de huidige inventaris – op niet al te lange termijn overwogen moet worden.

Kosten van begeleiding

Naast begeleidingskosten van een nieuwe medewerker zal bij de aanschaf van een nieuwe inventaris instructie verzorgd moeten worden in het gebruik van deze apparatuur. Deze kosten zijn gering en eenmalig. Kosten van begeleiding liggen op het domein van de werkgever. De WIA voorziet hierin niet. Additionele inzet van de arbodienst (werkplekonderzoek) kan oplopen tot ca. 1.200 euro.

Fase 7: Uiteindelijk advies (de unieke oplossing)

De inzet van een hulpkok wordt aanbevolen. De kosten daarvan kunnen grotendeels worden gecompenseerd door een toename van de productieoutput. Ook kan dit deels worden gecompenseerd door te kiezen voor een Wajonger (mobiliteitsbonus/premiekortings). Door jobcarving toe te passen, kunnen de functies van de heer Bakker en de hulpkok goed op elkaar worden afgestemd. De kosten daarvan kunnen beperkt blijven.

De investering van de technische oplossing is substantieel. Wordt de werkplek volledig heringericht, da bedragen de kosten voor inventaris 103.000 euro. Bouwkundige kosten zijn nader te bepalen. Ook moet er een goedkeuringstraject worden doorlopen. In de gemeente van vestiging worden legeskosten berekend van 2,78 euro per 100 euro van de bouwsom met een minimum van 61,38 euro. Het is twijfelachtig in hoeverre er een subsidie vanuit de WIA kan komen, gelet op de afschrijving van de huidige inventaris en de verantwoordelijkheid van de werkgever om zorg te dragen voor een goede werkplekinrichting.

Uitgaande van een bouwkundige aanpassing, waarmee voldoende werkruimte wordt gerealiseerd, zou de keuken in de nieuwe opstelling uitgerust moeten worden met apparatuur die tillen en dragen en het boven schouderhoogte actief zijn voorkomt.

Dit wordt gerealiseerd met:

- een cooking centre van X, aanschaf € 25.000
- een selfcooker van X € 23.000
- een vaatwasser met voorspoeldouche en voorwasser € 21.000
- een snelkoeler € 32.000
- een Vario Mobiel trolley voor het verplaatsen van zwaardere voorwerpen € 2.000

Deze configuratie kan volledig op de juiste hoogte worden ingesteld, zodat boven schouderhoogte werken wordt voorkomen. Roeren en mixen vindt volautomatisch plaats. Overzetten van grotere hoeveelheden voedsel wordt overbodig gemaakt door de Vario Mobiel trolley.

Bovenstaande optie (technische oplossing) is met de opdrachtgever besproken en zal nog om nadere uitwerking vragen. Bovendien zal bouwtechnisch onderzoek en goedkeuring plaats moeten vinden (zie boven). Aan het UWV kan een vergoeding worden gevraagd. De heer Bakker is immers functioneel beperkt en de aanpassingen (noodzaak daarvan) zijn het gevolg van deze beperkingen.

Training en coaching valt altijd aan te bevelen, ook als een medewerker niet verzuimt.

Evaluatie

Nazorg organiseren. Na een periode van zes maanden effecten evalueren en waar nodig bijstellen van de aanpassing of oplossingsrichting.