



MYCHEF UTILISE DES EXOSQUELETES ERGONOMIQUES POUR AMÉLIORER LES COMPÉTENCES ET LE BIEN-ÊTRE DE SES EMPLOYÉS.

[Vidéo explicative complète ici](#)

- Les exosquelettes ergonomiques EXOSOFT ont été achetés pour réduire la fatigue associée au travail en usine, améliorer les capacités physiques et protéger la santé des opérateurs de Mychef, réduisant ainsi à de 30 % de la tension lombaire.



Opérateur de l'usine Mychef à Torrefarrera, Lleida, équipé d'un des exosquelettes ergonomiques EXOSOFT acquis par l'entreprise.

Lleida, 10 juillet 2024 - [Mychef](#), entreprise spécialisée dans la conception, le développement et la fabrication d'équipements de cuisson intelligents pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, **commence à mettre en œuvre les premiers exosquelettes ergonomiques EXOSOFT dans son usine de Torrefarrera**, à Lleida.

Avec ce projet pionnier, **en collaboration avec Invelon Technologies, Mychef met à disposition de ses ouvriers cet équipement innovant dans le but de garantir leur sécurité et leur bien-être lorsqu'ils travaillent dans l'usine. Les exosquelettes textiles ergonomiques EXOSOFT** avec soutien lombaire sont spécialement **conçus pour améliorer le quotidien des ouvriers de l'usine Mychef en réduisant la fatigue** liée à la manipulation de charges lourdes et aux mouvements répétitifs au cours de leur journée de travail. Ils sont dotés de **"muscles artificiels" formés d'élastomères** à déformation variable qui soutiennent la personne dans l'exécution de tout mouvement impliquant la zone lombaire. Cet équipement est



Léger et polyvalent, il pèse moins d'un kilo et comporte trois élastomères interchangeables qui assistent les travailleurs dans leurs fonctions, offrant une **capacité de résistance supplémentaire jusqu'à un poids de 20 kg**, réduction de 15 % de la consommation métabolique et une **réduction jusqu'à 30 % de la tension lombaire**.

Alex Vidal, PDG de Mychef, déclare : "Chez Mychef, nous plaçons les personnes au cœur de tout ce que nous faisons et notre objectif est d'appliquer cette technologie à tous les niveaux de notre usine afin que chaque membre de l'équipe puisse bénéficier de ces améliorations. Mychef recherche constamment l'excellence par l'innovation, non seulement dans la conception des équipements que nous fabriquons, mais aussi dans le fonctionnement de notre usine, avec des initiatives qui ont un impact positif sur le bien-être de nos employés de manière perceptible et durable.

Avec la mise en place de ces exosquelettes, Mychef cherche à **offrir à ses opérateurs des conditions plus durables** qui protègent leur **santé et leur bien-être à court et à long terme**. L'entreprise renforce ainsi son engagement à générer de la valeur et à être au service des personnes, avec cette initiative qui améliore et protège les capacités physiques de ses opérateurs.

À propos de Mychef

Mychef est une entreprise qui se consacre à la conception, au développement et à la fabrication d'équipements pour les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et de l'alimentation, afin de leur offrir des solutions innovantes qui facilitent leur travail et améliorent la qualité des résultats. Elle dispose d'une gamme optimisée d'équipements pour apporter des solutions aux besoins et exigences de chaque entreprise, différenciés par leur fonction, avec différentes tailles, types 'énergie et de contrôle.

Mychef est constamment à la recherche de l'excellence par le biais de l'innovation, un pilier fondamental pour l'entreprise et qui imprègne son ADN. Elle consacre d'importantes ressources à la R&D, ce qui lui permet d'offrir à ses clients une grande variété de fours au design attrayant et moderne, efficaces, fonctionnels et dotés d'une technologie de pointe. Il s'agit d'une entreprise qui s'engage à apporter une valeur ajoutée et à contribuer au développement du potentiel des professionnels du secteur.

L'entreprise commercialise ses produits par l'intermédiaire de distributeurs dans le monde entier et ses équipements sont présents dans 55 pays différents.

Pour plus d'informations : <https://mychefpro.com> et sa section [presse](#)

Contactez-nous : info@mychefpro.com et/ou [Contact](#).