

Enedis

Éligibilité à Cuisine + Sûre



Éligible subvention
Cuisine + sûre

Améliorez l'ergonomie dans votre cuisine et bénéficiez d'une subvention de **50%** de la valeur de l'appareil.

Le dossier de réservation est disponible sur ameli.fr/entreprise

Enodis

Cuisine + sûre Des cuisines plus ergonomiques

Depuis plus de 30 ans, les innovations technologiques d'Enodis ont révolutionné le monde de la grande cuisine. Développer des cuisines moins énergivores, optimiser les performances au service de la qualité, offrir de meilleures conditions de travail, créer des cuisines plus compactes, plus esthétiques et plus fonctionnelles, voilà l'ADN d'Enodis.

Des subventions existent pour équiper et prévenir des risques professionnels liés à votre activité.

Pour protéger la santé des salariés de la restauration, Enodis accueille avec enthousiasme le dispositif « Cuisine + Sûre » proposé par l'Assurance Maladie - Risques professionnels. L'objectif est de réduire les risques associés aux déplacements, manutentions et efforts importants notamment associés aux opérations de nettoyage. L'entreprise pourra bénéficier de cette aide à hauteur de 50% du montant de l'investissement et est plafonnée à 25 000 €.

Pour plus d'information sur les critères d'attribution, retrouvez le dossier de réservation sur www.ameli.fr/entreprise

Pourquoi est-il important d'optimiser les conditions de travail de vos salariés ?

En France, les troubles musculo-squelettiques (TMS) sont la première cause de maladie professionnelle reconnue, soit plus de 87% des maladies et leur nombre a augmenté de 60% en 10 ans.

Prévenir les TMS est devenu un véritable enjeu social et économique compte tenu des conséquences humaines graves qu'ils entraînent pour les salariés et des coûts importants qu'ils génèrent pour les entreprises et la collectivité.

Par qui ?

L'assurance maladie aide les entreprises de moins de 50 salariés à rendre leur cuisine plus sûre grâce à une aide de financement pour un matériel ergonomique et les travaux associés.

Pour qui ?

L'assurance maladie finance les entreprises de 1 à 49 salariés. La demande de subvention se fait sur le site net-entreprises en passant par le compte (AT/MP) du client final.

Cuisine + sûre permet le financement des matériels Enodis suivants :

- Fours mixtes Convothem avec autonettoyant ;
- Plan de cuisson induction sur fourneau avec dessus unique, sans joint et avec soubassements pour stockage (réfrigérés et/ou pour maintien au chaud ; une partie neutre pouvant compléter la partie réfrigérée ou de maintien à température) ;
- Table, meuble, desserte (sur pieds ou sur roulettes) avec soubassements réfrigérés pour stockage, à tiroirs télescopiques ;
- Arrière-bar avec soubassement réfrigéré pour stockage, à tiroirs ;
- Polycuiseur multifonctions, braisière ou sauteuse électrique, avec remplissage et vidange intégrés ;

