

## Titel

Aanbod externe preventiediensten (= EDPBW)

## Samenvatting

Elke werkgever is verplicht zich aan te sluiten bij een externe preventiedienst wiens opdrachten *medisch toezicht* en *risicobeheersing* zijn. De tarieven en basisdienstverlening liggen wettelijk vast. Hierbij hun aanbod voor bakkerijen en voedingsbedrijven.

## Aanbod externe preventiedienst Mensura



- Aantal medewerkers Mensura : 650
- Aantal aangesloten werkgevers: 57.100
- Aantal aangesloten werkgevers voedingsindustrie: 769
- Aantal aangesloten bakkers: 588

## Algemene aanpak

De aanpak van Mensura stoelt op de visie van *meer werkbaar werk*: medewerkers gezonder, langer en beter aan het werk houden met nadruk op de optimalisering van arbeidsomstandigheden.

## Werkbaar werk

*Integrale en positieve benadering van de gezondheid* van medewerkers. Ruim aanbod van scans, tools en acties ter verbetering van de gezondheid, de vitaliteit, het mentale welzijn en de fitheid (vitaliteitsscan, stressbeleving, leefstijlmeting, veerkracht, ...) met als doel werknemers te activeren.

Mensura heeft een uitgebreid aanbod van *ergonomische adviestrajecten* (werkpostanalyse, scans, aanpassingen, opleidingen, ...) naast het aanbod ter verbeteringen van arbeidsveiligheid, milieu, industriële hygiëne en toxicologie. Daarnaast is er een uitgebreide ondersteuning (via analyses, opleidingen en begeleidingen) van ondernemingen om vermijdbaar *verzuim* in het bedrijf tot een absoluut minimum te herleiden en afwezige werknemers te begeleiden.

Bij de verschillende risicoanalyses worden er *veel innovatieve en digitale technologieën* ingezet.

## Opleidingsaanbod

<https://www.mensura.be/nl/learn-and-connect>

## Aanbod voedingsindustrie en bakkerij

- Starterspakket voor kleine bedrijven, met specifieke aanpak voor bedrijven met minder dan 5 medewerkers  
<https://www.mensura.be/nl/starten-als-werkgever/uw-eerste-stappen>
- Bij medisch toezicht extra aandacht voor de risico's in de voedingsindustrie en in bakkerijen:
  - nachtwerk, zeer vroeg 's ochtends, werken in ploegen
  - ergonomische belasting en repetitieve bewegingen aan de lijn
  - aandacht veiligheidsfuncties (in bakkerijen: magazijn)
  - werken in koude en diepvries
  - contact met stof en bloem
  - respiratoire risico's en longrisico's
  - werken in lawaai (industriële omgeving)
  - re-integratie onderzoeken
- Informatie over farinose, allergieën en etikettering,  
<https://www.mensura.be/nl/klantenzone/nieuws/farinose-een-oud-zeer-voor-de-bakkers-dat-verholpen-kan-worden>
- Binnen het basispakket wordt er rekening gehouden met eigen accenten en noden van het bedrijf zonder dat er een meerkost wordt voor aangerekend.

## Contactgegevens Mensura

Werkingsgebied: België

Hoofdzetel: Brussel

### **Contactpersoon voeding en bakkerijen:**

Philippe De Belder, Accountmanager, 0485/60 55 10, [philippe.debelder@mensura.be](mailto:philippe.debelder@mensura.be)

### **Bij problemen met je dossier:**

Philippe De Belder, Accountmanager, 0485/60 55 10, [philippe.debelder@mensura.be](mailto:philippe.debelder@mensura.be)

<http://www.mensura.be/>