

KONYHÁK TERVEZÉSE ÉS AZOK A BIZONYOS ZÓNÁK

Hauch Tamás



A konyhabútorok készítése közelről szemlélve viszonylag egyszerű feladat egy szakember számára. Azonban amint távolodunk egy adott elemtől, vagy résztől, egyre több kérdés vetődik fel. A kérdések egyúttal újabbnál újabb megoldandó feladatokat generálnak. Sokéves tapasztalattal bíró szakemberek is szembesülnek olykor azzal, hogy bár a bútor kivitelezése tökéletes, minden mindennel fut, harmonizál, pontos stb., de valami hibádzik. Ez legtöbb esetben az ergonómiai hiányosságok számlájára írható. Vagyis a mi számlánkra, hogy nem vettük figyelembe az ergonómiai tényezőket.

Eme tudományág rövid és velős definíciója a következő: A munkakörnyezetnek kell illeszkedni a személyhez, nem pedig a személynek a munkakörnyezetéhez.



Ettől a megfogalmazástól kezd sokaknak viszketni a tenyere és kezdenek el egy R-GO feliratú bakelitlemezre célba dobálni frissen köszörült holkerlapokkal.

Mivel szűken értelmezve az asztalos olyan szakember, aki bútorokat készít, nem feltétlenül feladata a konyhabútor teljes személyre szabása. Inkább csupán ökölszabályokat, jól bevált protokollokat követ, amelyeket ráadásul nem is tanítottak neki.

A konyha egy olyan hely, ahol dolgoznak (bár ez többünknek szórakozás is), beszélgetnek, olykor röpköd pár tányér, esik vagy huppan a jénai, és esténként egy jóízű vacsora mellett születhetnek fontos döntések, vagy életre szóló kapcsolatok. Ez a család egyik legfontosabb közösségi tere, és asztaloként nagyban hozzá tudunk járulni egy család életminőségének javításához. Azt gondolom, hogy

a konyhabútor-tervezés, -készítés egy bizonyos szint felett komoly hozzáadott értékkel bír. Ehhez a tevékenységhez némelyik kolléga a lelkéből is hozzátesz. És van olyan is, akinek ez csupán egy munka...

A tömegből (a piaci szereplők közül) úgy tűnhetünk ki, ha valami pluszt nyújtunk. Ezelőtt évtizedekkel sem volt már elég, ha egy asztalos vállalkozás prémium minőséget nyújtott ügyfelei részére. Több kellett a piacon maradáshoz. Megfelelő ügyfélkommunikáció, odafigyelés a megrendelő igényeire, rugalmasság és alkalmazkodóképesség.

A konyha a lakás leggyakrabban látogatott helye. Ismerősöket, rokonokat ültetünk le a pirolitikus sütővel szemben egy kávéra, hogy lássák, igen, ez a konyha a miénk és egy asztalos szabta ránk (olykor egy lakberendezővel kart karba öltve),

mint azt a bizonyos Bespoke öltönyt az úri szabó. Az ergonómiai oldaláról kell elsősorban megközelíteni a feladatot. Már csak azért is, hiszen nincs két egyforma ember és a szokások terén sincs standard rituálé.

Egy asztalos nem konfekciót készít, hanem személyre, helyszínre optimalizálja az adott feladatot. Mindezt az összegyűjtött információkból, a tapasztalataiból és a szakmai elhivatottságából a legjobb tudása alapján! Sok esetben találkozunk olyan vásárlói véleményekkel, hogy nincs szükség asztalosra. „Megveszem elemekben, összerakom, vagy összeszereltem, minek fizessek többet...”

A tapasztalatért! Az asztalosok minden konyhabútor elkészülte után temérdek tapasztalattal gazdagodnak, amit a következő, vagy a sokadik szituációban kamatoztatnak. Olyan ez, mint valaminek a gyakorlása. Minél többet végzi az ember a gyakorlatot, annál jobban fog menni. Persze, csak akkor, ha odafigyelés és folyamatos elemzés is társul a tevékenységhez. A konyha egy olyan helyiség, ahol funkció, esztétika, enteriőr találkozik.

A konyhabútor tervezésének az elején komoly buktatókkal találkozhatunk. Gondoljunk csak a gépészeti kiállások helyére, a nyílászárók esetleges szerencsétlen elhelyezésére. Bizonyos ajánlatok esetében erősen dominál a forma és az „optikai” megjelenés (kisarkítva: füstöl, dudál, villog, de minimum beszél, mint Michael Knight autója...), valamint az ár.

Az egyensúly sokszor felborul és a funkcionalitás háttérbe szorul. Ez csak később válik érzékelhetővé. Pedig a konyha nem egy rövid távú befektetés. Az idő múlásával a felhasználók is idősödnek és ez felerősíti a kihagyott komfortelemek hiányát. Számba kell venni a bevásárlási szokásokat pont úgy, mint a főzési technikákat, valamint némileg

a fejlődést is bele kell kalkulálni. Ez egy komoly és fontos folyamat. Olykor vesébe hatoló mélységgel kell kérdéseket feltenni.

Jó lenne egy kincses térkép, amin elindulva egy komolyabb utazás logikus állomásai rajzolódhatnának ki mind az asztalos, mind az ügyfél számára. Hangsúlyozni kell, hogy több út vezet minden termék elkészítéséhez, de a már említett pluszt valahol itt kell megteremtünk.

Ebben segít nekünk az 5 zóna elve. A „zónázás” lényege az átláthatóság, a főlősleges körök lefutásának minimalizálása és a hatékony munkavégzés megteremtése. Tisztára, mintha egy multinacionális vállalat anonim HR-meetingjén ülnénk. Ezek mind szükségesek egy jó konyha kialakításához, főleg, ha az ügyfeink egy szép, ergonomikus, funkcionális terméket várnak el tőlünk (mélyen legbelül). Valahol itt is igaz, hogy az első konyhát az ellenségünknek, a másodikat a barátunknak és a harmadikat magunknak...

A konyhai munkafolyamatoknak megfelelően tervezett konyha a mai kornak megfelelően a következő öt zónából áll: ételkészítés, tárolás, mosogatás, előkészítés és főzés/sütés.

TÁROLÁS ZÓNA

A tárolás zónába kerülnek az ételkészítési eszközök. Így a főzés vagy ételkészítés

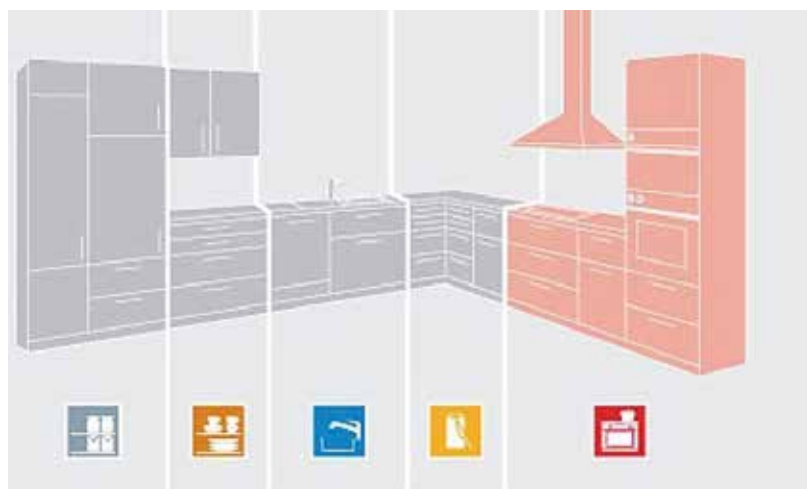
során csak egy helyre kell nyúlni. Kulcsszavak a könnyű hozzáférhetőség és az átláthatóság. E két tulajdonság megléte a hatékonyságos és a viszonylag naprakész leltár lehetőségét is magával hozza. Természetesen ehhez a legjobb bútóelem-választás a kamraszekrény. Gyakran már itt találkozunk egy kifogással. És ez az ár. Egy kamraszekrény valóban nem olcsó. És egy spejz? Mindenkire rábízom, hogy a kettő közti különbséget (kivitelezés, anyagfelhasználás, karbantartás, a tárolás minősége) hogyan kommunikálja le.

TÁLALÁS ZÓNA

E zóna középpontjában az evőeszközök, étkezéslevek és poharak állnak. Célszerű a közelében elhelyezni a mosogatógépet is, így a kipakolás is játszani könnyedséggel fog történni, amiért az egész család hálás lesz (hagyjunk időt nekik ehhez).

MOSOGATÁS ZÓNA

A mosogatás zóna középpontjába érdemes tervezni a mosogatógépet és a mosogatótálcát. Praktikus fiókmegoldásokkal a tálca alatti rész is megfelelően kihasználható (bár első ránézésre pénzkidobásnak tűnik a szétkaszabolt „U” alakú fiók, de pár nap és a háziasszony nem is fogja érteni, eddig hogy tudott meglenni nélküle). Léteznek olyan vasalatok,



amelyek a szelektív hulladékgyűjtést is támogatják. Ezekkel a kiegészítőkkel a mosogatóelemek az egyik legjobban hasznosított korpuszokká válnak. Annak ellenére, hogy a bennük lévő gépészet aknamunkája példaértékű lehetne bármilyen szabotázs sorozatban.

ELŐKÉSZÍTÉS ZÓNA

A főző- és mosogatózónák közre javasolt elhelyezni az előkészítés színhelyét.

FŐZÉS/SÜTÉS ZÓNA

Az edényeket, serpenyőket és főzőkanalakat közvetlenül a főzőlap közelében érdemes elhelyezni. A praktikus, maximálisan kihúzható megoldásokkal pedig a felesleges hajlongás és keresgélés is a múlté. A tepsiket, sablonokat és a sütési tartozékokat lehetőleg a sütő közelében célszerű tárolni. (Persze a sütő és a mikró elhelyezésével órákat lehet sakkozni. Mire minden megoldódni látszik, jön egy mindent megváltoztató ötlet: gőzsütő... Ezzel minden tervünk borul. Készüljünk a 3 sütő eljövételére...)

Természetesen minden zóna tulajdonságai tovább pontosíthatók, de a legfontosabbak ezek. Nagyon fontos, hogy jobbkezeseknek a sorrendet az óramutató járásának

megfelelően kell kialakítani, míg a balkezeseknek ezzel ellentétesen. Soha ne hagyjuk számításán kívül a háziasszony egyéni kívánságait, adottságait. Ezzel is jobb pozícióba kerülhetünk egy másik ajánlattal szemben.

Miután megismertük az öt zónát, már csak az adott környezetbe kell illeszteniük. Mindenkinek vannak elképzelései a konyhák „vonalvezetését” illetően, ez nem kétség. A hat workflow-t az alábbi infógrafikán láthatjuk.

JELMAGYARÁZAT

Amit nem látunk ezeken az ábrákon, az a nyílászárók pozíciója, és a természetes fény útja. A két másik fontos tényező, a helyiség esetleges tagoltsága és a gépészeti kiállások. A legtöbb konyha már a tervezőasztalon elvérzik a gépészeti elemek rossz helyzetének kijelölésekor. Ezt szokta tetézni a kivitelezési pontatlanságok és a pusztán jó szándék vegyes megjelenéséből adódó horizontális és vertikális problémahalmaz.

Már jó előre vizsgáljuk meg az elszívó rendszer elemeinek elhelyezhetőségét. A korszerű szagelszívók külső motorral vannak ellátva és a csöveket is el kell valahogy vezetni. Ezért a falazatot is meg kell vizs-



gálni és vonalvezetési taktikákat kell felsorakoztatni. Ha majdnem mindent számításba veszünk, már alig fél tucat akadályt kell leküzdenünk. Fontos, hogy a nem egyenes vonalvezetésű konyhánál a sorok közt 90–120 cm távolságot kell hagyni. Máskülönben rémálom lesz a konyha használata. Ez nem tréfa dolog, ezért legyünk körültekintőek. Nem minden esetben van dolgunk új épülettel. Sok esetben korszerű anyagokból épített, máskor szedett-vedettekből felhúzott otthonnal találkozunk. És ilyen esetekben a tapasztalat a mi malmunkra hajtja a vizet.

Az 5 zóna elve egy idealizált helyzetet igyekszik modellezni. Vajon minden esetben ilyen körülmények között dolgozik a szakember? Nem teljesen. Olykor fel kell rúgnunk a zónák szabályait és konzultálni az ügyféllel, hogy mit tart elfogadhatónak a majd' két évtizedes felhasználás tükrében.

Ha a főbb igényeket sikerült a lehetséges megvalósítási feltételekkel összeegyeztetni, indulhat a végső tervezés és a gyártás-előkészítés. ■

Forrás:

<http://www.howabutor.hu/>
www.nkara.hu

