

# A JÓL MŰKÖDŐ KONYHA SZÜLETÉSE A TERVEZŐASZTALON

Laukó Zoltán

Legyen szó bármilyen területről is, minden alkotási folyamatot egy alapos, minden részletre kiterjedő tervezési folyamatnak kell megelőznie. A mai, modern konyhák esetében számtalan apró részlet bújhat meg, amelyen ha átsiklunk, megkeseríthetjük a felhasználó életét. Szerencsére a konyhatervezésben is rendelkezésünkre állnak már olyan profi tervezőprogramok, amelyek által generált fotórealisztikus képekkel, minden részletében, alaposan bemutatható egy konyhaterv.

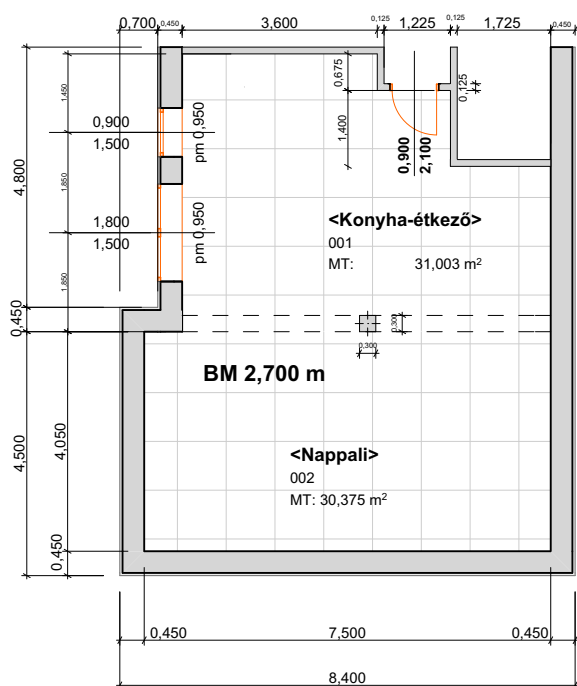
Legtöbb esetben a konyhának szánt épületrész területe, a gépészeti és villanykiállások, ablakok, ajtók és egyéb részletek már meghatároznak egy alapképet a konyha elrendezéséről, de még így is számtalan lehetőségünk van a megvalósításra. A megrendelő számára fontos, hogy kapjon egy praktikus, szerethető konyhát, mindenféle kompromisszum nélkül. A részletekben azonban hamar el lehet veszni, így a leendő konyhabútor-tulajdonosnak érdemes

felkeresnie egy konyhastúdiót, konyhatervezőt, aki szakértelmével segíti a vágyott bútor kialakítását.

A konyha tervezésekor vannak olyan alapelemek, amiken el tudunk indulni. Itt van rögtön a munkaháromszög, ami a mosogató, a főzőlap és a hűtő praktikus elhelyezésére mutat rá.

Ezt a három elemet használjuk a leggyakrabban sütéskor, főzéskor a konyhában. Következnek a konyhazónák, amit ötféle csoportra oszthattunk: élelmiszerek tárolása, tárolás,

előkészítés, főzés és sütés, mosogató. Minden egyes zóna meghatározó lesz a konyhában. Amennyiben ezeket jó érzéssel tudjuk elhelyezni, az a későbbiek folyamán megkönnyíti a munkánkat. A konyhatervezés alapja a jól átgondolt, ergonomikus kialakítás. Mindenképpen abból kell kiindulnunk, hogy a konyha használói milyen magasak. Ez alapján érdemes méretezni a konyha pultját, kijelölni a felsőszekrények alsó síkjának magasságát. Lehet az egyes zónákhoz





”

A nyertes pályamunkánk egy U alakú konyha lett, konyhaszigettel, mely a Rehau Rauvision Noir Olive Detour 2460L frontjával készült.

például más magasságot tervezni. Az előkészítő rész lehet normál 90 cm körüli magasságon, hogy ne kelljen hajolni, görnyedni, a főzőlap pultmagasságát viszont lejjebb tehetjük akár 8-10 centiméterrel, hogy ráláthassunk az edényekre. Sajnos, sok esetben a konyhabútornak szánt terület meghatározza, hogy milyen elrendezésű konyhát tudunk kivitelezni. Amennyiben viszont nagyobb tér áll a rendelkezésünkre, szabadon szárnyalhat a fantáziánk. Építhetünk egysoros, kétsoros, L vagy U alakút, de cifrázhatjuk akár egy G alakú konyhával is az elrendezést. A konyhasziget amellet, hogy további munkafelületet biztosít számunkra, lehet reggelizőasztal funkciója is, két bárszékkel. Ezen kívül a sziget belső oldalába építhetünk fiókokat, ami további tárolókapacitással növeli a konyhát. A pult valamely részén

készíthetünk a konyhai kisgépeknek rejtett tárolót is – például beépített konnektorokkal. Anyaghasználatra, színválasztékra hatalmas kínálat áll rendelkezésünkre a piacon. Érdekes lehet ilyenkor a teljes enteriőrt figyelembe venni és az alapján kiválasztani az alapanyagokat. A színeket pedig úgy összeállítani, hogy ha kell, akkor a konyhabútorunk harmonizáljon a többi bútorral. A Piper látványtervező és gyártástámogató szoftverben például integrálva van több bútorlap- és frontgyártó cég terméke is. Többek közt a Rehau cég frontjai is megtalálhatók a Piper-programban, amit a Piper és a Rehau közös konyhatervpályázatán induló nevezőknek kötelező volt felhasználni. Ezt az információt már Csomós Zoltánnétól, Évától tudom meg (Csomós Bútor), aki a két cég közös pályázatára beküldött pályaművével az első helyezést

szerezte meg. Kérdeztem a beküldött munkája mellett általánosságban a konyhatervezésről is.

*– Az önök által beadott konyhaterv első helyezett lett a Piper és a Rehau cégek által szervezett konyhatervpályázatán. Kérem, mondja el, hogy milyen szempontok alapján készült az aranyérmes pályamű?*

*– A pályázat során egy fiktív konyhát kellett megtervezni egy 3 tagú családnak. Alapfeltétel volt, hogy a terv Piper 3D-programmal készüljön, illetve a Rehau olyan frontjával, mely az általunk használt programban benne van. Megkaptuk egy egylégterű nappali-konyha-étkező alaprajzát, mely összesen kb. 60 négyzetméter volt, illetve egy leírást arról, hogy a családnak milyen elképzelése van az új konyháról, mit szeretnének, s hogy milyen gépek kerülnének beépítésre. A stílus nem*



volt meghatározva, de az igények figyelembevételét, illetve a tervezett gépek meglétét ellenőrizte a zsűri. Az anyagokat tekintve szerencsére nem volt megkötve a kezünk, ami jó volt, hiszen szabadon szárnyalhattunk a tervezés során. A bírálókat során egy 7 pontból álló szempontrendszer alapján döntött a zsűri. Számított többek között a színharmónia, az ötletesség, a kellékek használata, a praktikusság, a használhatóság (tűzhely-mosogató-hűtőszekrény háromszög, s hogy megvan-e az 5 zóna), a térkihasználás és a tárolási lehetőség. A mellékelt alaprajz alapján több terv is született a fejünkben, ám mivel csak kettővel lehetett pályázni, így az ötleteink legjavát összegyűrtük két tervbe és azokat küldtük be. A nyertes pályamunkánk egy U alakú konyha lett, konyhaszigettel, mely a Rehau Rauvision Noir Olive Detour 2460L frontjával készült. A tervezés során először is az alaprajz volt a meghatározó, mivel egy egylégtérű helyiségről van szó, és a funkciókat szét kellett választani. A konyha méreténél nem fogtuk vissza magunkat. Kihasználtuk a teljes tér adta lehetőséget. Annál is inkább, mivel a leírásban az is szerepelt, hogy a család szeret főzni, vendégeket fogadni, családdal, barátokkal együtt étkezni. Mivel bőven volt tér, kialakít-

tottunk még egy étkezőpultot is. Az U alakzat közepén pedig egyértelmű volt, hogy egy szigetet kell létrehozni. Az alaprajzon szerepelt egy oszlop, ami számunkra igen meghatározó volt, hiszen központi helyen, a három zóna metszéspontján volt. Mondhatni, hogy az alapján indultunk el. Gondoltuk, ha már ott van, hozzuk ki belőle a legjobbat. Ezen elgondolás alapján a konyha meghatározó része lett, hiszen beépítettük a konyhapultba.

– *Manapság a konyha tervezése nem egyszerű folyamat. Rengeteg apróbb részletre kell odafigyelni. A megrendelők elképzelései is jócskán eltérhetnek. Kérem, mutassa be azt a folyamatot, ahogy önök eljutnak egyáltalán arra a pontra, hogy már neki lehet állni tervezni a Piperben.*  
– A tervezéseinket kettéválasztanám, hiszen nemcsak személyes találkozás alapján tervezünk, hanem online is. A személyes tervezés során helyszíni felméréssel kezdődik a tervezés, amely során alaposan átbeszélgük az elképzeléseket, a lehetőségeket, illetve elkészül egy méretezett rajz az adott helyiségről: a pontos falméretekkal, ablak-ajtó méretekkal, azok pozícióival és az esetleg már meglévő gépészeti kiállások helyeivel.

Minden esetben fotókat is készítünk, hogy minél jobban meg lehessen jeleníteni a látványterven a leendő konyhát. Az online tervezés során indulásképpen kérek egy alaprajzot, tervező által készített műszaki rajzot, egy listát a tervezett vagy már meglévő gépekről, illetve egy, az ügyfelem által elkészített rajzot, hogy lássam, mi az elképzelése. Illetve inspirációs képeket, hogy tudjam, milyen stílusban gondolkodik. Mindkét esetben alaposan átbeszélgük az igényeket, elképzeléseket, lehetőségeket, majd ezekhez igazodva, szakmai szempontokat is figyelembe véve készül több alaprajz, amivel elindulhatunk, és addig alakítjuk, formázzuk, amíg olyan nem lesz, ami minden szempontból megfelelő és kivitelezhető. Sok esetben konkrét elképzeléssel érkeznek az ügyfelek, legalábbis a színeket illetően, illetve innen-onnan lementett megoldásokkal, hogy ilyet, meg olyat szeretnének. Majd a tervezés folyamán kiderül, hogy az adott helyiség méreteit tekintve megoldható-e a kívánságlistán szereplő dolgok. Szerencsések vagyunk, mert mindig sikerül megtalálni a közös hangot az ügyfeleinkkel. Meghallgatnak minket és szívesen veszik a tanácsainkat, ötleteinket. Természetesen mi is nyi-



tottak vagyunk, de úgy vettük észre, hogy ők is. Volt már példa arra is, hogy szinte 180 fokal fordulatot vett az új konyha ahhoz képest, hogy mi volt az eredeti elképzelés. A megrendelő pedig maximálisan elégedett volt a végeredménnyel. Az árajánlat mindig az adott konyhára készül, a kiválasztott anyagok, vasalatok, szerelvények, fogantyúk stb. alapján. Ezeket ugyebár minden esetben az ügyfél választja ki. Volt már példa arra, hogy a keret szűkös volt és kellett módosítani bizonyos anyagokon, de mindig sikerült megtalálni a legjobb megoldást. Sőt, volt olyan is, hogy az olcsóbb munkalap végül jobban mutatott az adott fronttal, mint az eredetileg kiválasztott.

*– Kérem, mondja el nekünk, hogy a Piper-program miben segíti az önök munkáját? Milyen előnyökkel jár egy ilyen szoftver használata?*

– A tervezéseinket hihetetlen mértékben segíti az általunk használt Piper 3D program, hiszen a látványtervező moduldal az ügyfeleink már fotorealisztikus minőségben láthatják a leendő konyhájukat. Azt gondolom, hogy ezzel végképp elhárult minden akadály az elől, hogy valaki el tudja képzelni, milyen lesz a konyhája.

Ráadásul olyan minőségben, hogy az alapján könnyedén tud dönteni. Van, hogy több hónap telik el a tervezés és a kivitelezés között, ahogy olyan is van, hogy meggondolja magát az ügyfél, ami abszolút érthető és elfogadható. Ebben az esetben újratervezés van, de ma már az sem okoz gondot egy ilyen program birtokában. A Piper 3D programot 5 éve használjuk – és nagyon szeretünk vele dolgozni. A használata egyszerű, illetve minden személyre szabható, saját gyártási szisztémához alakítható, egyedi mérerendszer állítható be. A látványtervezővel kialakítjuk a helyiséget a pontosan megadott méretek alapján, majd elkezdődik a tervezés. A színek, anyagok kiválasztása után pedig elkészül a fotorealisztikus látványterv. Ha az ügyfelünk nemcsak képeket szeretne látni, hanem mondjuk a leendő konyháját szeretné bebarangolni, akkor arra is van lehetőség, hiszen 3D-s terveket is készítünk. Amikor már minden a helyére került, könnyű dolgonk van, hiszen a program gyártás-előkészítő is egyben. Anyagszükséglet, szabásjegyzékek, műhelyrajzok nyomtathatók, illetve már a furatmodul is segít az asztalosoknak. Azt gondolom – és teszem ezt személyes tapasztalat

alapján –, hogy ez a program minden segítséget megad ahhoz, hogy akár egy konyhát, irodát, gardróbot, vagy bármi mást könnyedén meg lehessen tervezni, be lehessen mutatni és el lehessen készíteni.

Jómagam imádom használni a programot, szeretem a munkámat, s ez meg is látszik az eredményeinken. Ügyfeleink visszajelzései, a szakmai elismerések még inkább motiválnak, hajtanak a még jobb, a tökéletes felé.

Számomra egy jól elkészített terv olyan, mintha már élne, létezne – s alig várja, hogy bizonyíthatasson valaki az otthonában. ■

## KONYHÁK ELRENDEZÉS SZERINT

**Egysoros konyha:** Ebben az esetben egy falra kerül a konyha összes eleme. Amennyiben a konyhának szánt térben van hely és nagyobb előkészítő felületre vágyunk, figyelembe kell venni, hogy minél jobban széthúzzuk ezeket a területeket, a gépek és a mosogatótálca egyre jobban eltávolodnak egymástól, az „utak” megnövekednek. Általában jó megoldás lehet, ha a mosogatót a hűtő és a főzőlap közé helyezzük.

**Kétsoros konyha:** E egymással szemben elhelyezett két egysoros konyha. Hátránya, hogy munkavégzés közben 180 fokos fordulatokat kell tennünk, ezért az elrendezést célszerű a munkafolyamatok sorrendjéhez igazítani. Mindenképp legyen elég hely az ajtók és a fiókok nyitására. Jó ötlet lehet, ha egyik oldalra tesszük a hűtőt és a mosogatót, a főzőlapot pedig a másik oldalra.

**L-alakú konyha:** Nagy tér esetén ajánlott. Keveset kell mozogni a munkavégzés folyamán, minden kéznél van. Figyeljünk oda a sarokelem praktikus kialakítására. Tart-

suk szem előtt a munkafázisokhoz szükséges optimális háromszöget.

**U-alakú konyha:** Kis alapterületű konyhánál a legelőnyösebb megoldás. Helykihasználás szempontjából ideális, a munkavégzés kevés helyváltoztatással jár. Vigyázat, itt két sarokelem található, ügyeljünk a célszerű kihasználásukra! Akár két személynek is ideális. A mosogatót érdemes a főzőlap közelébe helyezni.

## AZ 5 KONYHAI ZÓNA

**Élelmiszerek tárolása:** Ebbe a zónába kell elhelyezni a hűtőt, a

lisztet, a cukrot, az olajat és minden gyakran használt élelmiszert, valamint itt van a helye egy praktikus kamraszekrénynek is.

**Tárolás:** Itt kapjanak helyet az edények, poharak, tálak és evőeszközök, kések. Célszerű mélyebb fiókokban elhelyezni a lábasokat és a tányérokat, így átlátható lesz minden és kényelmes a használat.

**Előkészítés:** Ez a munkapult felülete, ami vagy a konyhapult része, vagy egy különálló sziget pultja is lehet. Az előkészítésre használt területnél fontos, hogy a testmagasságunkhoz legyen méretezve. Praktikus lehet egy munkapulton lévő, zárható szekrény a kisgépek tárolására, így egyből kéznél van, ha szükség lenne, mondjuk egy botmixerre.

**Főzés és sütés:** Itt születnek a finom falatok, ebben a zónában kell a fűszereknek is helyet találni.

**Mosogatás:** Ebben a zónában helyezzük el a mosogatótálcát és közelében a mosogatógépet. ■



Élelmiszerek tárolása Mosogatás Előkészítés Tárolás Főzés és sütés

