

## Elrendezések

# Az ideális konyha tervezése

IV. RÉSZ

Az előző részekben inkább a konyhatervezés történetével, kialakulásával, illetve a konyha-használathoz kapcsolódó szokásokkal, konyhai munkafolyamatokkal foglalkoztunk. Ezúttal már gyakorlatiasabb irányt veszünk, megnézzük, milyen alapvető konyhaelrendezési formák lehetnek. Hogy melyiket válasszuk ezek közül, azt sok tényező befolyásolja, legfőképp a vevő elvárásai, de meghatározó szempont a helyiség mérete, formája is.

## Munkaháromszög

A munkaháromszöget az 1950-es években Amerikában a Cornell Egyetemen fejlesztették ki. Lényege a főbb munkaterületek (ételkészítés-tárolás, mosogatás-előkészítés, sütés-főzés) háromszög alakban való elrendezése. A munkaháromszög alkalmazásával optimalizálhatjuk az egyes munkaterületek közötti távolságot, így időt és fáradságot takarítunk meg ezzel. Ideális esetben a szárak közel azonos hosszúságúak és 1,5–3 méter között vannak.

## Egysoros (lineáris) konyha

Az egysoros elrendezést olyan helyeken használják, ahol csak egyetlen falfelület áll a bútor elhelyezésekor rendelkezésre. Általánosságban azonban elmondható, hogy egy olyan egysoros konyha hossza, amelyben hűtő, mosogatógép, mosogatógép és főzőlap, sütő kerül elhelyezésre és még munkavégzésre is marad szabad felület, legalább 3,00 méter. A mostani divatos átfutó rajzolat (az egymás mel-



Egysoros konyha

letti ajtókon keresztül futó furnérrajzolat) konyhafrontok ezen az elrendezéstípuson érvényesülnek a legjobban. Viszont arra kell törekedni, hogy az egyvonalban lévő munkahossz ne haladja meg az 5,00 métert, mert az már munka közben fárasztóan sok gyaloglással jár. Sajnos ez a konyha-

típus ergonomiailag a legkedvezőtlenebb, mivel a munkaháromszög egy egyenessé változik, és így a lehető leghosszabb lesz a megteendő út.

## Kétsoros (folyosó-, hajókonyha) konyha

A kétsoros elrendezés biztosítja a legkényelmesebb térkihasználást, mivel a munkaháromszöget alkalmazva a munkavégzés közben megtett utak hossza jelentősen lerövidül, ezáltal a konyha kényelmesen használható. Érthető, hogy a konyhafőnökök ezt az elrendezést kedvelik a legjobban. A hajókonyha mindkét oldalán egy-egy pultsor fut végig, a köztes szabad hely ideális esetben 1,20 méter. Hátrány, hogy munka közben 180°-os fordulatokat kell tenni.

A bútorok, berendezések elhelyezésénél célszerű ügyelni arra, hogy a mosogató és a főzőfelület egy oldalra kerüljön, és a munkacentrumokat ne válasszuk szét. A legfontosabb szabály, hogy a konyhában kerülni kell az átmenő forgalmat, mivel ez akadályozza a kényelmes munkát.



L alakú konyha



U alakú konyha

## L alakú konyha

Az L alakú elrendezés a nagy, tágas konyhákban jó látványos megoldás. Sajnos egyetlen hátránya a sarok nehéz kihasználhatósága, igaz, a modern vasalatgyártók erre az esetre is számtalan új ötletet fejlesztettek ki, kezdve a forgó sarokpolcoktól, a korpusból kijövő rácsos kosarakon át a legújabb sarokból kihúzható fiókrendszerekig. A munkaháromszög szempontjából tekintve szintén ideális megoldás, mivel a minden kézre esik elv jól érvényesül. Tipikus megoldása, amikor az L alak egyik végében a hűtőszekrény, a másik végében a sütő, középen pedig a mosogató helyezkedik el.

## U alakú konyha

Az U alakú konyha a bútorelemeket és a berendezési tárgyakat a helyiség három fala mentén sorakoztatja fel. Az U alakú alaprajz megvalósítását többnyire nem a tér szűkössége, hanem a rossz helyen nyíló ajtó akadályozza. Ez az elrendezés egyébként biztonságos, jól

használható munkapultfelülettel rendelkezik, és bőséges tárolótere kicsi és tágas helyiségek számára egyaránt megfelelő. Az U alakú konyhánál, ha a munkapultok által közrezárt részt túl nagyra vesszük, akkor viszont sajnos a háziasszony munkáját nehezítjük meg a sok felesleges közlekedéssel a munkafolyamatok közt. Sajnos az U alakú kony-



Szigetes elrendezés



G alakú konyha

ha szintén rendelkezik, sőt kétszeresen is, az L-alakúnál említett sarkok nehéz kihasználhatóságával.

## G alakú konyha

A G alakú, illetve félszigetszerűen elrendezett konyha egyszerre többféle igényt is kielégít, tulajdonképpen egy U alakú konyha, egy étkező hozzátoldással. Előnye, hogy a háziasszony közvetlen kapcsolatban van az étkező-résznel ülőkkel.

## Konyhasziget

A szigetszerű elrendezéshez jókora, tágas helyiségre van szükség. A „sziget” elkülönült munkaterületet alkot, miközben a konyha tágasnak hat. Ennek az alaprajznak a megvalósításakor rendkívül körültekintőnek kell lennünk, hogy ne kelljen túl nagy távolságokat tennie a háziasszonynak munkavégzés közben. A szigetszerűen berendezett konyhának megvan az az előnye, hogy a szakács akkor sem marad magára, amikor a vendégek kényelembe helyezik magu-

kat a térelválasztó szerepét is betöltő „sziget” másik oldalán, biztos távolban a konyhától, mondjuk egy kanapében. Kifejezetten olyan embereknek ajánljuk, akik szeretik a konyhaművészetet, és a főzést szeretik a helyiség középpontjába állítani. Ennek a térszerkezetnek a legpraktikusabb megvalósulása az, amikor a sziget szoba felőli részére egy bárpultot teszünk. *(Folytatjuk.)*

**Macsali Zsolt**

**macsali**  
the kitchen of tomorrow

e-mail: info@macsali.hu