

Az ideális konyha tervezése

VI. RÉSZ

Az ergonómia az emberi munka tudománya, tana (Ergon = munka, fáradozás; Nomos = törvény, szabály), mely a konyha esetében az ember és a technikai rendszerek kapcsolót, összefüggéseit vizsgálja. Ezen tudomány célja az emberi munka leggazdaságosabb megszervezése legkisebb erőfeszítéssel. Minden egyes embernek más az ergonómikus, gondoljunk csak bele, a Formula-1 versenyautókban is a pilótákhoz igazítják az üléseket, kapcsolókat, de ha mi beülünk egy autóba, első dolog, hogy beállítjuk az ülést.

A legkevesebb mozgással járó munkát az a folyamat biztosítja, amikor a munkavégző személy álló helyzetből karnyújtáson belül elér mindent. Tehát a konyha számára a kör alaprajz mutatkozik a legelőnyösebbnek, ez a megállapítás sajnos csak elméleti, mivel gyakorlatilag rendkívül körülményes volna a kivitelezés mind bútorozási, mind építészeti szempontból.

Mindenkinek más-más munkapultmagasság az ideális. Az optimális munkapultmagasság az, ha az álló ember könyökben behajlított alsó karja alatt 15 cm-rel helyezkedik el a munkapult, mert így laza kéztartásban van a kézfejük a munkapulton anélkül, hogy hajolnunk kéne.

Ideális esetben három különböző munkapultmagasság lenne a célszerű. Ha a feldolgozás/tálalás zónában dolgozik az ember (mondjuk hagymát pucol), akkor a kézfeje a munkapult magasságában van, ha viszont a mosogatás zónában vagyunk (pl.: káposzta megmosása), akkor a dolgozó kézfeje a munkapult szintje alatt van amikor mosogat, ha főzünk, akkor viszont a kézfej munkamagassága valahol a fedő és az edény fogantyúja magasságában van.

A felső szekrény munkapulttól való távolsága, magassága, mélysége szintén meghatározható ergonómiai szempontok alapján. Egyenes álló testhelyzetből rá kell tudni látni a kinyitott szekrény alsó lapjára, ugyanebben a helyzetben be kell tudni látni a teljes munkalapmélységet, és a szekrény legfelső polcán is kényelmesen el kell tudni érni a tárgyakat.

Felső szekrélynél kerülni kell a 30 cm szélességnél szélesebb oldalnyíló ajtók alkalmazását, mivel ezen ajtóknál ha nyitva van az ajtó, már túlságosan előrelóg a munkapulthoz képest, ami sajnos

a gyakorlatban azt jelenti, ahhoz, hogy nyitott ajtónál oldalra menjünk, közben hátra is kell lépni.

Lehetőleg inkább az oldalnyíló ajtók helyett felfelé nyíló, emelkedő ajtókat válasszunk. A legmodernebb vasalatok lehetővé teszik a harmonikában felfelé nyíló ajtókat, melyeknek előnye, hogy munka közben is nyitva tarthatók anélkül, hogy munka közben zavarna minket.

Ergonómiai okok alapján kerül a modern konyhákban az alsó szekrényekbe minél több fiók, mivel így csak lehajolni kell és nem kell leguggolni és előrehajolni, de szintén ergonómiai okokra vezethető vissza az is, hogy miért építik be magasszekrénybe a sütőt, mert itt se kell leguggolni, vagy előrehajolni miközben a tepsit a sütőbe tesszük, vagy az étel állapotára vagyunk kíváncsiak.

A fontos szerep jut a fogantyúknak a konyhában, mivel ezen tárgyakon keresztül gyakorolunk hatást az ajtókra, fiókokra nyitáskor.

A jó fogantyú jól megfogható, könnyen tisztítható (munka közben gyakran koszos kézzel fogjuk meg), nem okoz a kéz számára felesleges erőfeszítést a megfogása.

Kerüljük a 2–3 ujjal megfogható gombfogantyúk használatát.

A széles, nagy fiókokhoz használjunk jól megfogható rúdfogantyúkat.

Antropometria: az antropometria az emberi test méreteivel foglalkozó tudományág. Az emberi test méretei közül konyhabútor méretezéséhez a legfontosabbak: testmagasság, szemmagasság, felemelt könyökök közötti távolság, könyökmagasság, az előrenyújtott kar hossza.



A legfőbb munkazónában (mosogató és a főzőlap között) törekedni kell arra, hogy egy helyből állva kényelmesen a lehető legfontosabb ételkészítés közben használatos eszközöket elérjük (ez általában 1 méter széles munkazónát jelent).

Kerülni kell, hogy sarokba, fal mellé kerüljön közvetlenül a mosogatótálca vagy a főzőlap, mert ezekben az esetekben munka közben az ember könyöke beleérhet a fal síkjába, ami munka közben zavaró lehet.

Szintén célszerű a konyhabútor lábázatát minimum 70 mm-rel beljebb elhelyezni a munkapult síkjához képest, mert így kényelmesen hozzáférhetünk a pulthoz anélkül, hogy a lábfejük beleérne a lábázatba.

(Folytatjuk!)

Macsali Zsolt

macsali
the kitchen of tomorrow

e-mail: info@macsali.hu