



TESTRESZABOTT KONYHA

Úgy száz évvel ezelőtt élt egy hölgy, aki elhatározta, hogy a “legkisebb üzem”, a háztartás működését forradamasítani fogja. Felismerte ugyanis, hogy az otthoni munka a nők által betöltött állás, és hogy a ház vagy lakás, túlmutatva védelmi funkcióján, olyan építménnyé nőtt ki magát, amelynek az ott lakók (és dolgozók) kényelmét kell szolgálnia.

Munkája során kutatókat végzett, hogyan tehetné társai és talán a saját munkáját könnyebbé. Gondolatait pontokba szedte, ezekből megalkotta törvényeit, amelyekkel a nők terheit kívánta enyhíteni.

Tézisei nem tűntek el nyomtalanul, a kor és a körülmények alakulásának köszönhetően mások akik szintén felismerték az otthoni munka problémáit átvették és a gyakorlatban is hasznosították azokat. A törvények alapul szolgáltak az első beépített konyha megtervezéséhez.

Bár száz év alatt jelentősen megváltozott a világ, Erna Meyer (hiszen ő volt a hölgy) tézisei még ma is megállják helyüket.

A közben eltelt idő sem múlt el nyomtalanul. Az ember munkájának tanulmányozására külön tudományág jött létre, amely az élet szinte minden területére kiterjedően kényelmesebbé és egészségesebbé kívánja tenni az elvégzett munkát és annak körülményeit. A munka egészének szakaszokra bontásával, az egyes részfolyamatok többféle szempont szerinti vizsgálatával és elemzésével, illetve a testi adottságok figyelembevételével született megállapításokat a konyha berendezése során is használjuk. Ezek szerint rendezzük el a bútorelemeket, de figyelembe vesszük őket a munkavégzés magasságának megállapításához is. Mindez azonban csak körvonalazza azokat a lehetőségeket, amelyeket a modern beépíthető konyha kínál, hiszen még meg sem említettem a multifunkcionális mosogatótálakat, vagy azokat a háztartási készülékeket, amelyeknek még a kezelőszerveit is az ergonómia szabályainak megfelelően rendezik el.

A belsőépítészeknek, lakberendezőknek, de még az építészeknek is tisztában kell lenniük a konyhában zajló folyamatokkal, valamint a beépíthető konyhában rejlő nagyszerű lehetőségekkel, hogy a használó testi adottságainak megfelelő





környezetet teremthessenek a munkavégzéshez. Különösen fontos ez azért, mert egy átlagos háziasszony naponta két óránál többet tartózkodik konyhájában. Ha leszámítjuk a munkahelyen és a munkába járással eltöltött időt, akkor ez az ébren töltött idő 30%-a!

Egy rosszul berendezett konyhában a főzés fáradságos munka, ami ergonomikus tervezéssel és berendezéssel kellemes időtöltéssé változtatható. Éppen ezért nagy fába vágja a fejszéjét az, aki konyhatervezésbe fog.

Nem elég a sablonok alkalmazása, a külső megformálása, funkcionalitással kell feltölteni a berendezés egészét. A költségek minimalizálására való törekvés pedig egyenesen tönkretelheti a használhatóságot. Egy személyre szabott konyha ugyan valamivel többbe kerülhet, mint a sablon szerint gyártott modellek, de ez olyan többletráfordítás, amely mindenképpen megtérül a használat során.

Balogh Diána "Testreszabott konyha" című könyve az ergonómia terén végzett kutatások eredményeit gyűjti össze olyan rendszerbe szedve, amelyet még a konyhatervezésben járatlanok is könnyűszerrel megérthetnek. Állításait a szerző példákkal is alátámasztja, a művet pedig számos rajzzal és fotóval illusztrálja.

A jegyzetet a szerző a szakmai közönség mellett a konyhájukat tervezgető, vagy azt felújítani szándékozó olvasóknak is ajánlja, hogy egy jobb, emberibb munkavégzésre alkalmas környezetet teremthessenek otthonukban.

A könyvről bővebb információ a www.testreszabottkonyha.hu oldalon található.



A témához kapcsolódó nagyfelbontású képek a <http://www.testreszabottkonyha.hu/sajto> oldalról tölthetők le.

További információ:

Balogh Diána

tel.: +36 30 9922 804

diana.balogh@testreszabottkonyha.hu

