Die Küche - richtig organisiert

Autor(en): **Kesselring, Brigitte**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **68 (1993)**

Heft 3

PDF erstellt am: **18.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-105985

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

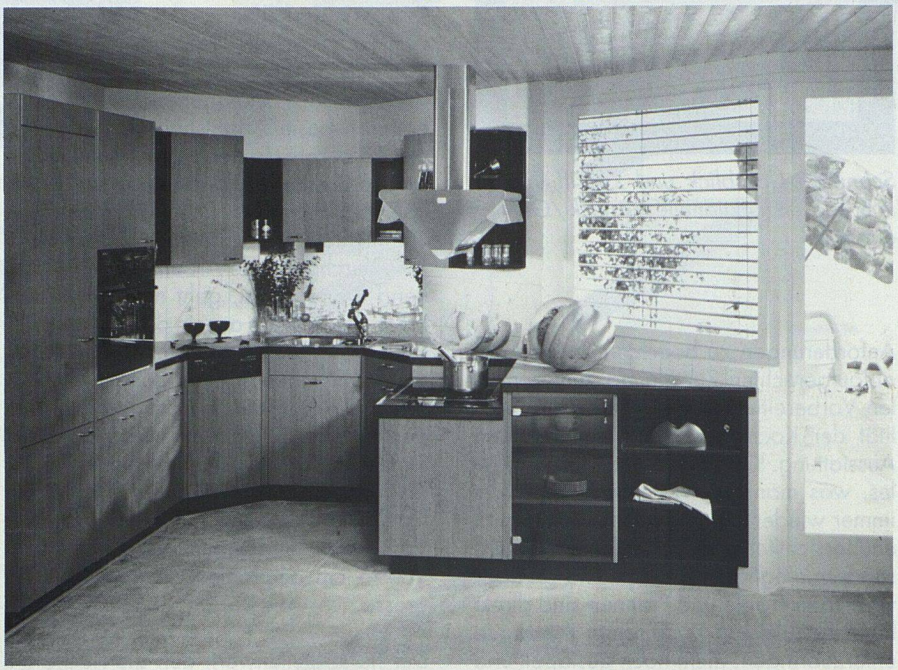
Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Brigitte Kesselring

Die Küche – richtig organisiert

Ergonomie ist heute auch im Zusammenhang mit dem Arbeitsplatz Küche und dessen Planung zu einem viel gebrauchten Begriff und einem ebenso oft diskutierten Thema geworden. Da sich diese Diskussionen bezogen auf die Küche jedoch meist nur auf die individuelle Anpassung von Arbeitshöhen und die Optimierung der Arbeitswege konzentriert, scheint eine umfassendere Betrachtung angezeigt.



Ergonomie in der Küche heisst kurze Wege, körpergerechte Arbeitshöhen, aber auch Tageslicht und funktionelle Ausstattung.

Ergonomie ist laut Lexikon ein Zweig der Arbeitswissenschaft, der sich mit den Leistungsmöglichkeiten des arbeitenden Menschen befasst und die Technik seiner Arbeit anzupassen versucht. Es geht dabei um die Erkenntnis und Erforschung der Grundlagen für eine rationelle, kräfteschonende Arbeitstätigkeit. Für den Arbeitsplatz und den Raum Küche bedeutet dies die Anpassung an den/die Benutzer durch eine körpergerechte, individuelle Planung der Küchenmöblierung und eine entsprechende Ausstattung dieser Möbel.

Andrerseits muss jedoch auch die gesamte Arbeitstechnik sowie das 'Handwerkszeug' mitberücksichtigt werden, das beim Arbeiten in der Küche benutzt wird. In diesem Sinne sind bei der Küche mit Bezug auf obige Definition unter «Technik der Arbeit» der Arbeitsraum, der Arbeitsplatz und die Arbeitsmittel zu verstehen – und diese sind den Leistungsmöglichkeiten des Menschen anzupassen. Die Arbeitsplatzqualität hängt deshalb nicht nur von der Arbeitshöhe und den Arbeitswegen ab, sondern auch von der Unterbringung, der Erreichbarkeit und dem Zugriff auf Arbeitsmittel und dem Arbeitsumfeld, zu dem beispielsweise auch eine richtige Beleuchtung gehört. Da in einer Küche ganz verschiedene Arbeiten ausgeführt werden, sind unter dem Aspekt der Ergonomie 4 Hauptbereiche zu unterscheiden: Vorbereiten, Kochen, Anrichten und Spülen. Jeder dieser Arbeitsplätze stellt eigene Anforderungen an die ergonomische Ausrichtung und muss mit Blick auf die Grundtätigkeit organisiert werden. Gleichzeitig müssen alle Bereiche zusammen eine Einheit bilden und einander so zugeordnet sein, dass gemessen an den Arbeitsabläufen ein bequemes und rationelles Arbeiten mit kurzen Wegen ermöglicht wird. Ein Blick auf die Küchenarbeit in diesen einzelnen Arbeitsbereichen macht die Zusammenhänge transparenter.

Im Zentrum: das Vorbereiten

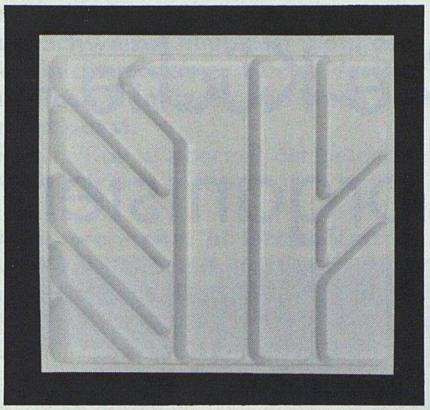
Bei den verschiedenen Tätigkeiten in der Küche steht das Vorbereiten der Speisen im Zentrum: hier fallen die meisten Arbeiten an, die wiederum die unterschiedlichsten manuellen Verrichtungen wie Schälen, Schneiden, Hacken, Kneten, Rühren, Putzen etc. umfassen. Dabei wird ebenso unterschiedliches Werkzeug benötigt und benutzt: Messer, Schneidbretter, Schüsseln, Töpfe, Bestecke usw. Mit Blick auf den geforderten 'gut organisierten Arbeitsplatz' sollte alles schnell und ohne Umwege griffbereit sein – ebenso wie die Zutaten, die bearbeitet werden. Ergonomisch betrachtet heisst das:

- Werkzeuge in Reichweite/Griffweite unterbringen, damit sie bequem erreichbar sind – Links- und Rechtshänder berücksichtigen
- Gegenstände übersichtlich und funktionell anordnen, damit sie auf einen Blick erfasst werden können
- die Unterbringung von Vorräten und Zutaten daran orientieren, wie oft sie beim Arbeitsgang Vorbereiten gebraucht werden: das spart Wege und unnötiges Bücken oder Strecken
- gute Beleuchtung beim Arbeitsplatz sollte selbstverständlich und sichergestellt sein
- schwere Geräte, die oft gebraucht werden, nach Möglichkeit nicht in der untersten Schublade unterbringen etc.
- die Beseitigung der Abfälle nahe von diesem Arbeitsplatz einplanen
- ablaufgerechte Planung durch Zuordnung zu den vor- und nachgelagerten Arbeitsbereichen Kochen, Anrichten, Spülen

Kurz: alle Tätigkeiten sollten sich auf kleinem Raum und in Reich- bzw. Schrittweite abspielen können, die Bewegungsfreiheit darf nicht eingeschränkt sein. Das ermöglicht rationelles u n d bequemes, d.h. körpergerechtes und kräfteschonendes Schaffen.

Zugeordnet: Kochen, Anrichten, Spülen

Auch bei der Planung und Ausstattung der Arbeitszonen Kochen, Anrichten, Spülen sind spezifische ergonomische



Schnellen Überblick und Zugriff ermöglicht dieser funktionelle Besteck-/Geräteeinsatz.

Anforderungen zu beachten. Neben der ablaufgerechten Zuordnung zum zentralen Vorbereitungsteil zeigt sich die Qualität der Kochzone in der funktionellen Ausstattung. Kellen, Gewürze, Siebe – alles, was man beim Kochen schnell und immer wieder braucht, nicht weit weg in unübersichtlichen Schubladen verstauen, sondern möglichst gut sicht- und greifbar versorgen. Töpfe und Pfannen sind direkt beim Kochfeld in praktischen Auszügen unterzubringen: nicht hoch gestapelt und nicht im obersten oder untersten Schrank nur mit mühsamem Bücken oder Strecken erreichbar... Körperliche Kraftakte sind bei ergonomisch orientierter Planung und Organisation hier ebenso wenig nötig wie eine Beeinträchtigung des Wohlbefindens durch zu schwache oder gar fehlende Dunstabzughauben.

Das Anrichten erfordert freie Arbeitsfläche in richtiger Höhe und Nähe zum Geschirrschrank. Beim Spülen haben die Anordnung des Spülbeckens – für Links- und Rechtshänder unterschiedlich –, die Art des Wasseranschlusses (Mischbatterie, Kalt-/Warmwasser etc.) und die Art der Abfallentsorgung Einfluss auf die Arbeitsplatzqualität.
Trotz vermeintlich einheitlichem Standard ermöglicht auch dieser Bereich eine individuelle Anpassung und Ausrichtung auf die persönlichen Bedürfnisse des Haushaltes.

Die Arbeitshöhe

Natürlich spielt bei allen diesen Grundtätigkeiten die Arbeitshöhe eine wichtige Rolle. Massgebend für die ergonomisch beste Arbeitshöhe ist einerseits die Körpergrösse der in der Küche arbeitenden Person/en, andrerseits die jeweilige Tätigkeit selbst. Da eine Küche meist von mehreren Personen benutzt wird und eine durchgehende Arbeitsfläche weitgehend Standard ist, geht man von generellen Richtwerten aus. In der Schweiz beträgt dieser Richtwert 90 cm. Individuelle Lösungen liegen in einer Bandbreite zwischen 84 cm bis 94 cm und können durch entsprechende Sockel- und Elementhöhen realisiert werden. Ist für das Kochen eine niedrigere Arbeitshöhe ideal (84–90 cm), so wird für das Vorbereiten und Spülen eine Höhe von 90–95 cm empfohlen: je nach Körpergrösse.

Der hohe Stellenwert, den die Küche als Wohnraum u n d als Arbeitsplatz bereits in der Planungsphase einnehmen sollte, wird unter diesen breit gefassten ergonomischen Gesichtspunkten unterstrichen. Sie können bei kleinen und grosszügigen Grundrissen, bei Neubau und Renovationen, beim individuellen Einfamilienhaus wie beim Mehrfamilienhaus Anwendung finden.

Fotos:
Bruno Piatti AG
Riedmühlestrasse 16
8305 Dietlikon

Ergonomie: Wohlbefinden

An den beschriebenen Beispielen wird deutlich, dass zahlreiche weitere Faktoren neben Arbeitshöhe oder Arbeitswegen zu einem rationellen, bequemen und als angenehm empfundenen Arbeiten in der Küche gehören. Ein Verständnis der Ergonomie, das die Verbesserung der Leistungsmöglichkeiten ernst nimmt und weiter fasst, bezieht auch das allgemeine Wohlbefinden und das Umfeld mit ein. Einflüsse wie Lärm, Dunst, Gerüche, Licht sowie Qualität, Funktionalität und Design der Küchenelemente bestimmen dieses Wohlbefinden massgeblich mit. Ein besonderes Augenmerk bei der Planung verdienen deshalb z.B.

- geräuscharm konstruierte Schubladen, Türen, Auszüge
- leistungsfähige, reinigungsfreundliche Dunstabzughauben
- arbeitsplatzgerechte und -spezifische Beleuchtung
- Einbeziehung von Tageslicht
- gebrauchstüchtige Möbel
- Farbgebung und Raumgestaltung

Europäische Spitzenleistung mit SQS-Zertifikat

Die Leistung der Schweizer Küchenbauer gehört auch 1993 zur europäischen Spitze. So wurde beispielsweise der Bruno Piatti AG Anfang Dezember 1992 als erstem europäischem Küchenhersteller das Qualitätszertifikat nach ISO 9001/EN 19001 zuerkannt. Die Erfüllung der Qualitätsnorm gewährleistet eine kundenorientierte, integrale Qualitätsphilosophie von der Produktentwicklung über Herstellung und Vertrieb bis zum Kundenservice.

Umweltverträgliche Heizung gemäss Luftreinhalteverordnung LRV 92
Lassen Sie Ihre Heizung jetzt kontrollieren und LRV-konform sanieren z.B. durch:
- Heizkessel-Erneuerung
- Moderne Öl- oder Gas-Feuerung
- Fernwärme-Anschluss
- Wärme-Kraft-Kopplung
- Individuelle Heizkosten-Abrechnung

FENSTERFABRIK ALBISRIEDEN AG
EIN PRODUKT NACH MASS
Wir fabrizieren und besorgen den fachgerechten Einbau aller Fensterarten.
FENSTERFABRIK ALBISRIEDEN AG
FELLENBERGWEG 15, 8047 ZÜRICH
TELEFON 01/492 11 45