

## ERGONOMIA ȘI DESIGNUL STILISTIC ÎN BUCĂTĂRIE

**Cristina CASIAN**

*Universitatea Tehnică a Moldovei, Facultatea Urbanism și Arhitectură,  
Departamentul Urbanism și Design Urban, grupa DIN-182, Chișinău, Moldova*

**Rezumat:** *Economia de spațiu, confortul și accesul facil la diferite obiecte din bucătărie reprezintă primele cerințe ergonomice în amenajarea bucătăriei. Aspectul bucătăriei variază în funcție de numeroși factori, imaginea de ansamblu reflectând importanța pe care această încăpere o are. Ea trebuie să fie echilibrată, armonioasă și bine organizată. Amenajarea bucătăriei se face pe baza mai multor criterii, conform zonelor de organizare și anumitor parametri ca: tipul locuinței, spațiu, arie, stil, formă, tip, gamă, materiale folosite pentru finisaj, poziționarea pieselor de mobilier și produse asociate.*

**Cuvinte cheie:** *ergonomia bucătăriei, zona bucătăriei, design artistic, persoane cu necesități speciale.*

*Bucătăria este o țară în care sunt mereu descoperiri de făcut.*

**Grimod de la Reyniere**

### **Introducere**

Ergonomia - este o știință care folosește atât legi proprii, cât și legi specifice ale științelor care alimentează conținutul ei, pentru a studia „omul” în diferite ipostaze ale activității lui în cursul vieții, în vederea realizării unui echilibru între posibilitățile lui și factorii care îl solicită în diferite forme și în diferite momente.

Ergonomia integrează cunoștințe din următoarele domenii:

- medicină (anatomie, fiziologie, igienă);
- antropometrie;
- științe tehnice (proiectare de mijloace de producție și tehnologii)
- științe economice (economia, organizarea și planificarea muncii, stimularea muncii, economia energetică a organismului uman);
- psihologia muncii, sociologia muncii.

Necesitatea specializării în vederea realizării diferitelor studii sau cercetări a condus la clasificarea ergonomiei în numeroase domenii care încearcă să delimiteze diverse teme de acțiune.

### **Amenajarea ergonomică a bucătăriei**

Bucătăria poate fi considerată o adevărată ”uzină” a casei. Aici are loc depozitarea materiilor prime și a uneltelor, apoi prepararea alimentelor, iar în final spălatul și curățenia. Acțiunile de rutină se repetă zi de zi, fără încetare. Fie că e vorba de o uzină în adevăratul sens al cuvântului sau de o simplă bucătărie, ergonomia studiază activitățile desfășurate de om din trei puncte de vedere: al siguranței, al eficienței, al confortului.

Din punct de vedere al utilizatorului, trebuie să ții cont de următorii factori:

- numărul de persoane care vor folosi în mod regulat bucătăria;
- înălțimea utilizatorilor și cât sunt de solizi;
- dacă există utilizatori speciali cu nevoi aparte – copii, vârstnici, animale de casă.

Bucătăria ergonomică include și condiții precum:

- lipsa colțurilor ascuțite;
- rezistența mobilei;
- dimensiunile corecte;
- ușurința utilizării.

### **Siguranța în bucătărie**

- să nu existe vreun loc care să deranjeze tot timpul (de exemplu un colț de masă de care să te lovești tot timpul);

- prizele și întrerupătoarele să fie bine fixate în pereți;
- să nu existe cabluri electrice care atârnă, în care să te poți împiedica;
- robinetele să funcționeze bine;
- să nu existe obiecte care ar putea fi periculoase pentru copii sau animale (de exemplu substanțe toxice sau obiecte ascuțite aflate la îndemâna lor).

### **Zonarea bucătăriei**

Un compartiment important al ergonomiei acestei încăperi este **zonarea** ce poate fi divizată în: zona de depozitare a produselor alimentare (frigider, cămară, nișă sau spațiu în cadrul mobilierului), zona de depozitare a veselei și a tacâmurilor (dulapuri și sertare), zona de spălare (chiuveta), zona de fasonare (blatul), zona de gătit (cuptor și aragaz/reșou) și zona de luat masa (masa propriu-zisă cu setul de scaune și tejgheaua pentru bar).

Organizarea corectă a acestor zone este reglementată de "regula triunghiului", și anume amplasarea în apropiere a zonei de depozitare a produselor alimentare, zona de spălare și zona de gătit. Păstrarea consecutivității acestor zone va mări productivitatea și va scădea din distanța parcursă. Aceste trei zone nu trebuie să fie intersectate de vre-un obstacol ce ar împiedica deplasarea directă sau ar impune ocolirea obstacolului respectiv.

În orice bucătărie există zone bine definite care, în procesul de pregătire al hranei, trebuie să fie grupate în așa fel încât să permită o foarte bună ergonomie a spațiului.

#### **1. Depozitare pentru alimente - depozitarea uscată și depozitarea frigorifică**

Este vorba mai ales de depozitarea acelor alimente care vor fi utilizate într-o perioadă scurtă de timp (câteva zile – o săptămână). Depozitarea uscată se rezolvă cu ajutorul unui dulap cu o ușă sau cu două uși în funcție de cantitatea de alimente necesară de a fi stocată și bineînțeles în funcție de faptul dacă există sau nu de o cămară.

Pentru alimentele care necesită depozitare frigorifică se poate opta pentru un frigider cu o ușă sau cu două uși, în funcție de cantitatea de alimente necesară de a fi gestionată.

#### **2. Zona de pregătire**

Este vorba de o zonă de blat pe care se pot scoate alimentele din zona de depozitare în vederea spălării și procesării. În mod uzual sub această porțiune de blat se pot stoca accesoriile și ustensilele necesare în pregătirea hranei (blaturi, tocătoare, etc).

#### **3. Spălătorul**

Are două funcțiuni, atât pentru spălarea hranei ce urmează a fi procesată dar și pentru spălarea veselei. Se utilizează spălătoare cu picurător pentru a înlesni scurgerea mai ușoară a apei atât în cazul în care se spală alimente dar și când se spală vesela. Necesită o conexiune cât mai apropiată la rețeaua de apă caldă/rece dar și către canalizare.

#### **4. Depozitarea gunoiului**

Se situează sub zona de spălător. Depozitarea gunoiului se poate face în coșuri speciale cu pungă de gunoi, fixate pe ușă. Accesul este recomandat să se facă cu ajutorul unei clapete care să poată fi acționată cu piciorul pentru a nu murdări toată zona. Tot sub chiuvetă pot fi depozitate produsele necesare pentru curățarea bucătăriei.

#### **5. Blatul de lucru**

Este zona în care se procesează hrana și este bine ca dimensiunea acestuia să nu fie mai mică de 1,20m. Sub acesta, se depozitează în sertare ustensilele necesare procesării precum și condimentele.

Sub sertare se pot depozita vasele necesare, tigăi, oale, cratițe, etc. În cazul bucătăriilor mai mari, sub acest blat, în apropierea spălătorului, se poate amplasa mașina de spălat vase.

Deasupra blatului de lucru se pot amplasa dulapuri cu veselă și în funcție de utilizarea spațiului de sub blat, cutiile de condimente.

#### **6. Plita**

Fie că este vorba despre o plită electrică sau o plită cu gaz dimensiunile necesare pentru amplasarea acesteia sunt aceleași 60x60 cm. În mod uzual deasupra plitei se dispune o hotă iar sub aceasta se recomandă amplasarea unor echipamente și ustensile care se utilizează mai rar.

## **7. Cuptorul, cuptorul cu microunde**

Cea mai bună amplasare a cuptorului este lângă plită, integrat într-un dulap, permițând un acces și o vedere mai ușoară spre interiorul acestuia.

Cuptorul cu microunde se montează sub cuptor pentru a permite un acces facil în cazul în care se încălzește mâncarea sau lângă acesta, dacă există spațiu suficient. Deasupra acestora sau sub ele se poate amplasa vesela necesară pentru servitul mesei.

### **Tipuri de bucătării**

În funcție de modul de amplasare a mobilei, se cunosc șase tipuri de grupări: liniară, liniară cu insulă, liniară paralelă, în formă de "L", în formă de "U" și perimetrală.

**Liniară** – avantajul este compactitatea iar dezavantajul este insuficiența spațiului de lucru și imposibilitatea de amenajare a zonei de luat masa în cadrul acestei configurații.

**Liniară** cu insulă și în formă de „L” – avantajele principale sunt posibilitatea organizării a două spații de lucru (blatul și masa), organizarea zonei de luat masa, utilizarea la maxim a spațiului bucătăriei astfel sunt cele mai răspândite tipuri de organizare. Dezavantaj este necesitatea a mai mult spațiu ca varianta precedentă.

Configurațiile **liniară paralelă, în formă de "U" și perimetrală** au drept avantaje dotarea cu utilaj, organizarea mai multor spații de lucru iar dezavantajele fiind gabaritele mari și deseori imposibilitatea organizării zonei de luat masa, respectiv aceste tipuri de amplasare a mobilierului v-or fi valabile în prezența sufrageriei.

### **Ideii pentru realizarea unui design într-un stil artistic**

Ideile pentru amenajarea unei bucătării într-un stil artistic sunt multe, însă este foarte important să se aleagă cel mai avantajos în dependență de gustul proprietarului și stilurilor cunoscute. Acesta trebuie să ofere suficient loc în încăpere, folosindu-se elemente decorative pentru a crea o ambianță cât mai plăcută, fără a uita de utilitatea achizițiilor pe care le încadrăm în cameră.

#### ***Modern***

Amenajarea unei bucătării într-un stil modern este alegerea perfectă pentru persoanele cu un stil de viață activ, care petrec destul de puțin timp acasă.. Optând pentru un astfel de design, trebuie să se concentreze atenția pe piese de mobilier cu un aspect cât mai simplu, gama cromatică nefiind limitată. O bucătărie amenajată într-un stil modern presupune foarte multă simplitate, atât în modelul pieselor de mobilier, cât și în amplasarea cât mai organizată a elementelor cheie regăsite în cameră. Elementele de decor care se integrează cel mai bine în imaginea de ansamblu sunt realizate din combinații de sticlă, inox, și diverse aliaje din metale comune, ori placaje din marmura sau lemn laminat.

#### ***Rustic***

Stilul rustic este perfect pentru persoanele care iubesc natura și își doresc un mediu cât mai intim, această categorie regăsindu-se în majoritatea cazurilor în zonele muntoase. Amenajarea bucătăriei preia foarte multe elemente stilistice din design-ul pe care îl are aspectul locuinței. Accentul se pune pe nuanțe de maro, cu tonalități închise, având ca material folosit predominant lemnul masiv, iar pentru decorațiuni folosindu-se pietre cu diverse proveniențe. Simplitatea pe care stilul rustic o impune se regăsește în elementele decorative care conțin în majoritate, pattern-uri inspirate din natură.

#### ***Clasic / Standard***

Amenajarea unei bucătării în stilul clasic / standard este o alegere făcută de cele mai multe ori de către familii, design-ul fiind ușor de realizat, curățenia făcându-se foarte simplu și rapid, indiferent de numărul și dimensiunile pieselor de mobilier, electrocasnicelor, ori a elementelor de decor.

#### ***Minimalist***

Stilul minimalist este potrivit oricărui tip de bucătărie, indiferent de dimensiunile pe care le are, deoarece acesta presupune crearea unui design simplu, în care să fie integrate doar elemente care au un uz practic. Imaginea de ansamblu este foarte organizată și echilibrată, fiind formată din piese de mobilier cu un aspect simplu, fără elemente decorative.

### **Vintage**

Amenajarea bucătăriei în stilul vintage presupune realizarea unui design interior complex, în care se regăsesc piese de mobilier din lemn masiv cu finisaj de eleganță, având o paletă cromatică orientată înspre nuanțe de alb și maro, dar mai ales cu variații de culori pastelate, cu detalii deosebite, realizate manual în materialul din care este fabricat produsul.

### **Bucătăria pentru persoane cu necesități speciale**

Un capitol special, **este bucătăria pentru persoane cu necesități speciale**. Nevoile acestor oameni generează o planimetrie și mobilă adoptate special pentru ei. Activitatea persoanelor respective necesită un spațiu mai mare pentru deplasare și lucru.

Luând în considerație că căruciorul poate atinge dimensiuni de până la 1.4 m lungime, 0.85 m lățime, trecerile trebuie să fie fără obstacole, cu o lățime minimă de 0.9 m iar în locurile de cotire – 1.2 m.

Blatul trebuie să fie amplasat la o înălțime de 0.7 m (preferabil cu înălțimea reglabilă), prevăzut cu nișă pentru picioare. Suprafața zonei de lucru trebuie mărită deoarece aceasta servește drept spațiu de stocare al utilajului.

Raza de lucru este limitată până la 1.5 m înălțime și 0.3 m de la pardosea, respective dulapurile pentru depozitare trebuie să se încadreze în aceste gabarite, în caz contrar spațiul rămas nu va fi util pentru persoanele cu necesități speciale. Spațiile de depozitare vor dispune în partea inferioară de loc pentru picioare.

### **Concluzie:**

Amenajarea ergonomică a unei bucătării presupune nu doar un aspect al esteticii (deși felul în care arată finisajele poate spori confortul din acest spațiu). Însă confortul propriu-zis începe de la funcționalitate și aspecte practice: poziționarea mobilierului, a aparatului electrocasnice, stabilirea locurilor de depozitare ar trebui să urmeze niște reguli precise, în așa fel încât să se optimizeze comoditatea în mișcări, siguranța și economia de timp a tuturor celor ce folosesc bucătăria. De asemenea, vizibilitatea și iluminarea, aerisirile, izolațiile sunt factori importanți, deoarece bucătăria este una dintre încăperile cu cele mai multe cerințe din casă: aburi, miros, fum, zgomot, toate au influență asupra structurilor, materialelor și, nu în ultimul rând, asupra climatului întregii case. Iată de ce atunci când se planifică amenajarea bucătăriei trebuie să se atragă atenție la importanta fiecărui detaliu.

**Conducător:** lect. asist. Elena ZAGAEVSCHI

### **Referințe:**

#### **Cărți:**

1. Răileanu V., Ceban E. *Proiectarea ergonomică a mobilei (bucătăria)*. Chișinău: Tipografia UPS "Ion Creangă", 2015.
2. Malarciuc L. *Ergonomia și estetica – baza confortului în designul interior*. În *Revista de Științe Socioumane* Nr.2 (33). Chișinău: Tipografia UPS "Ion Creangă", 2016. pp. 77-82.
3. Курбацкая Т.Б. *Эргономика. Часть 3. Жилые помещения*. Набережные Челны: Учебное пособие, 2014
4. Нойферт Э. *Строительное проектирование*. Москва: «Архитектура-С», 2010.
5. Рунге В.Ф., Манусевич Ю.П. *Эргономика в дизайне среды*. Москва: «Архитектура-С», 2005.
6. Потыкаев В.П. *Интерьер и оборудование квартиры*. Ростов-на-Дону: «Феникс», 2003.

#### **Referințe web:**

7. <https://ro.wikipedia.org/wiki/Ergonomie>
8. [https://www.vivre.ro/blog/amenajarea-unei-bucatarii-ergonomice-cele-4-principii-de-baza?fbclid=IwAR2mJ22QsZty\\_6eXY\\_ylx63sgwag5VR\\_Un-CKgFe6TKIOU7prmuH7roNKsw](https://www.vivre.ro/blog/amenajarea-unei-bucatarii-ergonomice-cele-4-principii-de-baza?fbclid=IwAR2mJ22QsZty_6eXY_ylx63sgwag5VR_Un-CKgFe6TKIOU7prmuH7roNKsw)
9. <https://www.spatiuconstruit.ro/articol/amenajarea-functionala-a-unei-bucatarii/16101>
10. <https://invafishki.info/ru/dostupnaya-kuhnya-dlya-cheloveka-peredvigayushhegosya-v-invalidnoy-kolyaske/>