

5.5.1. TLOCRTNA GRUPA ZA GOSPODARSTVO

- podgrupa za ishranu - kuhinja, smočnica, office
- podgrupa za gospodarstvo - prostor za gospodarstvo
- podgrupa za grijanje - kotlovnica

Kuhinja pripada tlocrtnoj grupi za gospodarstvo, podgrupi za ishranu. To je jedina prostorija iz ove tlocrtne grupe koju imaju svi stanovi u kojima je predviđena priprema hrane.

Direktno su vezane na razvoj tehnologije, pa su funkcionalna i prostorna rješenja u stalnom razvoju. Naročito je važno kuhinju dobro funkcionalno riješiti, a isto je tako važno znati da postoje dva osnovna tipa kuhinje - STAMBENA (stambena koja služi za pripremu hrane i blagovanje ili za pripremu hrane, blagovanje i boravak) i RADNA koja služi samo za pripremu hrane. Na organizaciju prvenstveno utječe radni proces koji se odvija u kuhinji.

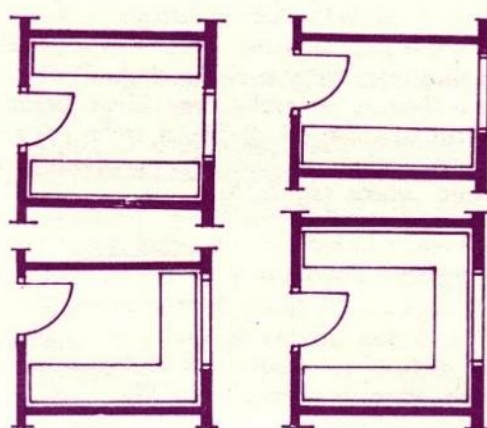
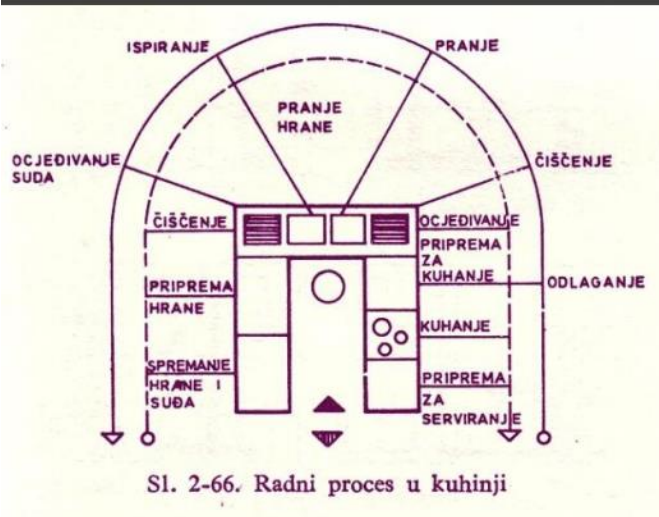
orijentacija - ovisi o tipu kuhinje, tako će radnoj kuhinji odgovarati sjeveroistočna ili sjeverna orijentacija, dok stambenoj treba osigurati osunčanje stambenog dijela, pa za taj dio u obzir dolazi i južna orijentacija, dok zapad nikako nije poželjan

položaj u stanu - kuhinja mora biti smještena blizu ulaza, a funkcionalno povezana s blagovaonicom ili dn. boravkom ako je u njemu smještena blagovaonica. Između blagovaonice (dn. boravka) i kuhinje dobro je smjestiti office koji služi kao tampon zona širenju neugodnih mirisa, a ako postoji direktna veza takvo rješenje zahtjeva apsolutnu ventilaciju kuhinjskog prostora.

radni proces u kuhinji - analiza radnog procesa u kuhinji određuje položaj uređaja i namještaja u kuhinji, a time i tlocrtni oblik kuhinje. Budući da je oblik kuhinje često određen dispozicijom ostalih prostorija, radni proces se prilagođuje obliku, ali tijekom mu se nikad ne mijenja. Uvijek teče istim redosljedom i u dva suprotna smjera.

KUHINJA

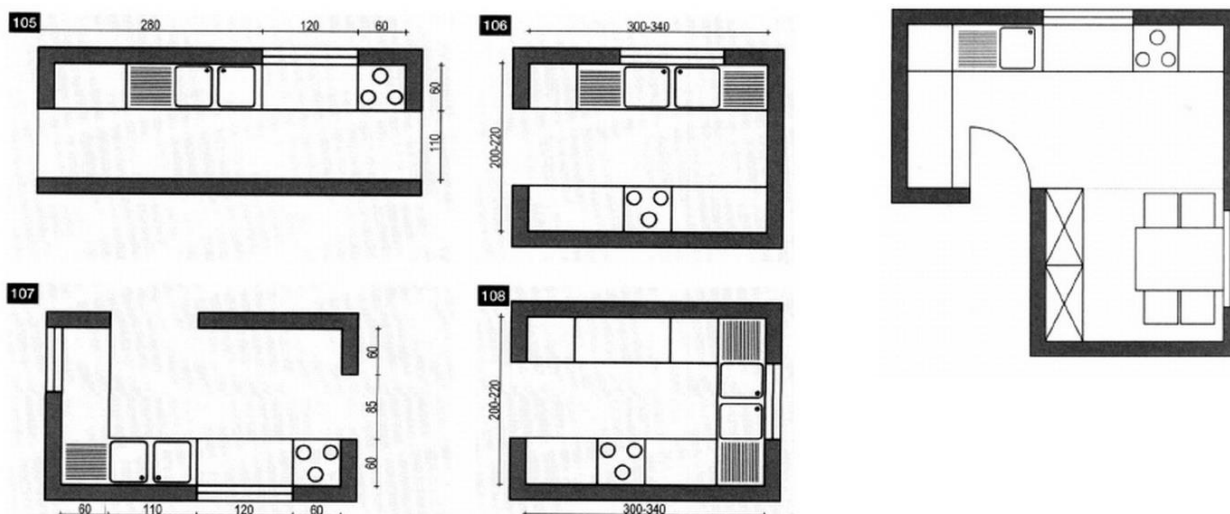
- radna ploha na 85-90 cm, pult 120 cm,
- dubina ormara i donjih ormara 60 cm, gornjih visećih 35-40 cm
- UREĐAJI: sudoper (jednodjelni, dvodjelni, trodjelni) 60x60 do 120x60, perilica suđa 60x60x85 ili drugo, štednjak ploče (električne, plinske) 60x60-90x60, visoke pećnice (na suhi zrak, paru, mikrovalne) 60x60x60, ostale 60x30-50, napa ovisi o veličini štednjaka, visoki frižider s ledomatom 60x60x150-180.



Sl. 2-67. Sheme organizacije kuhinje

oprema kuhinje - je standardizirana ali u velikoj mjeri podložna tehnološkom napretku koji kod opremanja treba max pratiti.

Opremu i namještaj treba smjestiti tako da odgovara analizi radnog procesa koji se odvija u kuhinji, pri tome treba voditi računa o min potrebnim prostorima za rad i komunikaciju



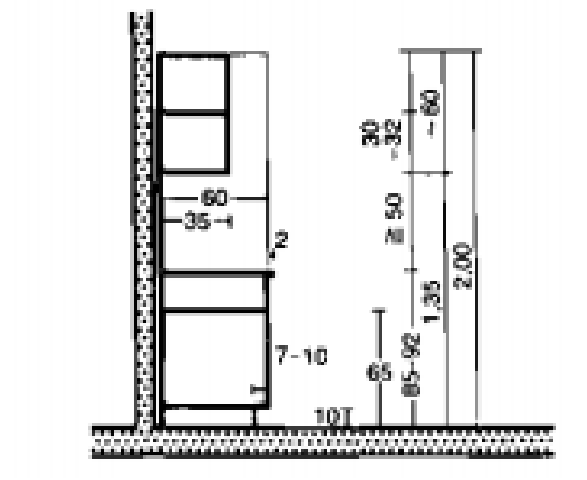
RAZLIČITI OBLICI KUHINJA

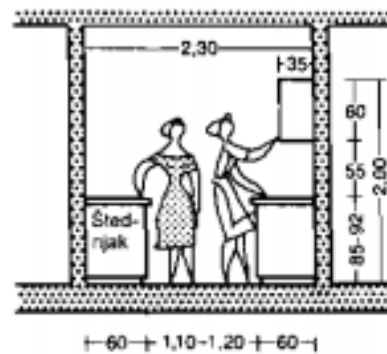
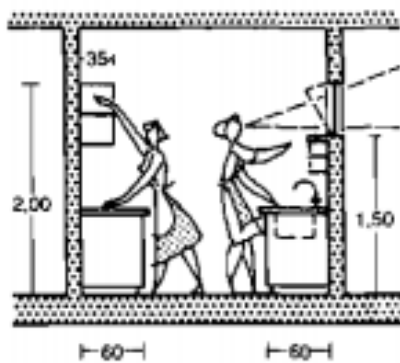
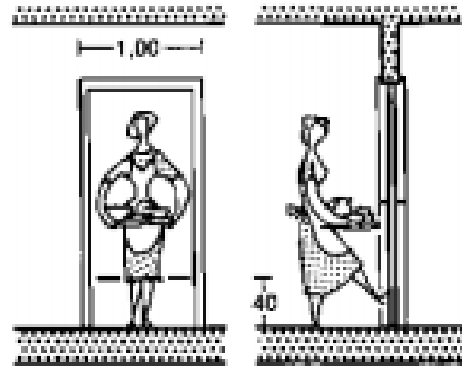
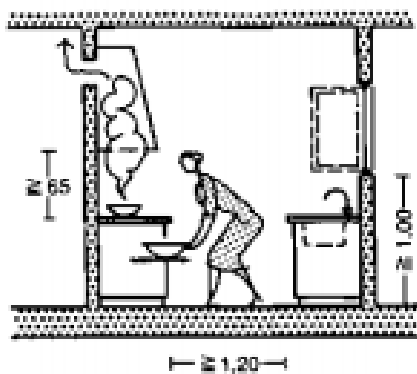
standardna oprema kuhinje:

- štednjak 60/60, 90/60 cm , v= 85 cm (danas često grijača ploča + ugradbena pečnica koja stoji odvojeno)
- hladnjak 60/60 cm, v ovisi o zapremini
- sudoper /dimenzije ovise o vrstama, a obično su od 80-120 cm /
- perilica suđa 60 / 60 cm, v= 85 cm
- niski i visoki elementi namjaštaja / donji elementi imaju dubinu 60 cm a gornji 35 cm, dužina im je različita, a visina donjih je 85 cm, a gornjih od 65 - 110 cm

Jako je važno znati koliko prostora moramo imati za obavljanje pojedinih poslova u kuhinji (izvlačenje jela iz pećnice, visina ormara, vrsta vrata prema prostoru za serviranje - mimokretna, moguće serviranje od strane dvije osobe itd.)

PRESJEK KROZ KUHINJSKE ELEMENTE



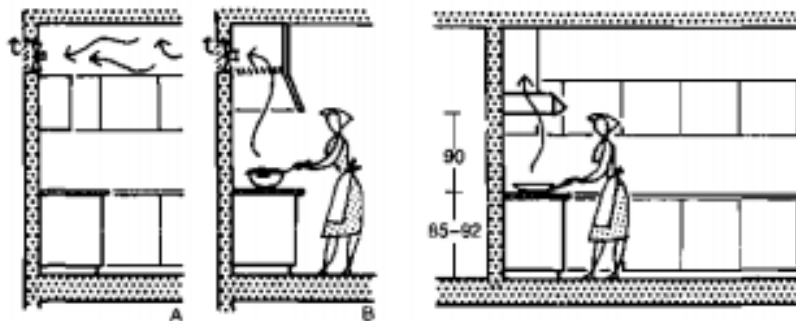


osvjetljenje kuhinje - potrebna je prirodna i umjetna rasvjeta i to na način da se radna ploha ne zasjenjuje tijelom. Osim indirektna rasvjete potrebna je i direktna rasvjeta radne plohe, obično ispod visećih elemenata.



DOBRO OSVJETLJENJE I LOŠE OSVJETLJENJE

ventilacija kuhinje - kuhinja je prostorija u stanu koju treba dobro i kvalitetno ventilirati jer se u njoj stvaraju velike količine pare, razni mirisi koji se šire po cijelom stanu. Ventilaciju možemo riješiti prirodno, pomoću prozora ili kombinacijom prozora i ventilacijskih kanala, a možemo ugraditi napu iznad štednjaka koja može biti spojena na ventilacijski kanal ili može imati filter koji apsorbira paru i mirise.



radna kuhinja - u njoj se vrši samo priprema hrane, dimenzijom i organizacijom mora biti strogo prilagođena radnom procesu tako da su hodne linije što kraće



stambena kuhinja - može biti da se u njoj samo jede ili da se u njoj jede i boravi. U slučaju da se samo jede, potrebno je postaviti stol i stolice, a u slučaju da se i boravi treba organizirati i prostor za boravak.



Smočnica je prostor za čuvanje zaliha hrane, može biti zasebna prostorija ili ugrađeni, ventilirani ormar koji kod malih stanova zamjenjuje smočnicu. Ako se radi o ventiliranom ormaru, on je dubine 40 - 60 cm, a visina mu je do visine parapeta ili do stropa. Mora se osigurati direktno zračenje prema van, a otvor treba zatvoriti mrežicom. Ako se radi o smočnici kao zasebnoj prostoriji, ne preporučuje se površina manja od 1 m² i to 0.8 -1.2/ 1.2 - 2.0 m. Bilo bi dobro širinu prilagoditi najčešćoj opremi smočnice, a to je polica širine cca 30 cm i ledenica min. tlocrta 60 x 60 cm (što znači da bi širina bila 90 - 100 cm). Najbolje je da se vrata otvaraju prema van, jer na taj način ne uvlačimo paru i mirise u smočnicu. Mora imati vezu na kuhinju, direktno ili preko degažmana.

orijentacija je najbolja sjever, sjeveroistok, a jug i zapad nisu poželjni

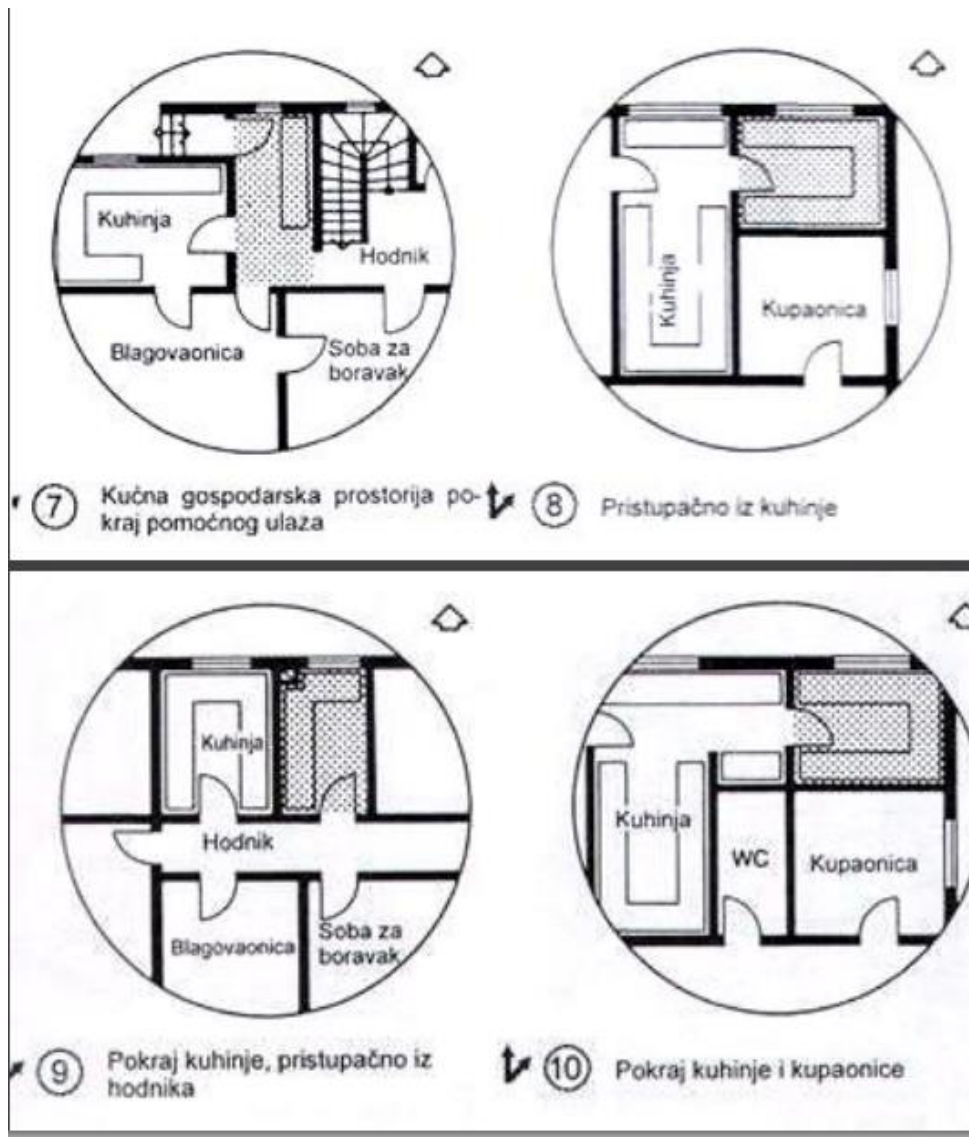
Office je prostor smješten između kuhinje i blagovaonice ili dnevnog boravka, a služi za serviranje hrane. U prostoriji imamo ormar za čuvanje suđa i pribora za jelo i piće, a često u taj prostor stavljamo i hladnjak. Office je prostor koji onemogućava širenje pare i mirisa iz kuhinje, ali ga obično nalazimo samo u većim stanovima i luksuznijim kućama.

Podgrupa za gospodarstvo je prostor koji projektiramo u većim stanovima i u obiteljskim kućama, a u njemu se obavljaju poslovi vezani uz održavanje kuće ili stana (pranje, sušenje i glačanje rublja, šivanje, tu spremamo sredstva za čišćenje i sl.).

Položaj prostora je obično uz kuhinju s kojom veza može biti direktna ili preko degažmana. Bilo bi dobro dati direktan izlaz na dvorišnu stranu parcele (sušenje rublja u vanjskom prostoru).

Prostor se oprema sukladno radnom procesu koji je predviđen za taj prostor, a prvenstveno se odnosi na higijenu i održavanje rublja, a zatim i održavanje kuće. Tijek procesa uglavnom ide od koša za prljavo rublje, korita za ručno pranje rublja, perilice, sušilice, daske ili plohe za peglanje, mjesta za šivanje, ormara za čuvanje sredstava za održavanje i čišćenje kuće. Dubina elemenata je 60 cm (slično kao kuhinjski elementi). Treba osigurati dobro zračenje i osvjetljenje.

Razina poda mora biti 2 cm niža od razine okolnog prostora. Pod i zid moraju biti obrađeni vodootpornim materijalom, a u podu ugrađen sifon.



POLOŽAJ PROSTORA ZA GOSPODARSTVO

Podgrupa za grijanje Potrebni prostori ovise o vrsti grijanja, tj. o energentu kojim zagrijavamo stan, a možemo koristiti plin, tekuće gorivo ili kruto gorivo. U slučaju kad koristimo plin, to je najčešće grijanje kombiniranim plinskim bojlerom koji grije prostor i služi za pripremu sanitarne tople vode. Nije potreban nikakav dodatni prostor, jer bojler možemo smjestiti u kupaonicu, kuhinju ili u gospodarski prostor (najbolje). Važno je da prostorija u kojoj se nalazi bojler bude dobro zračena. U slučaju da uz bojler imamo spremnik tople vode, potrebno je osigurati prostoriju u koju se može smjestiti i bojler i spremnik zato što spremnik ima relativno veliku dimenziju. Za slučaj tekućeg goriva također ne treba poseban prostor, bojler također smještavamo u neku od prije navedenih prostorija ali moramo osigurati spremnik za gorivo izvan kuće. U slučaju korištenja krutog goriva trebamo najviše dodatnih prostorija - kotlovnicu za smještaj peći, spremište za drva, spremište za otpad a svi ovi prostori moraju biti dobro zračeni i imati dobru vezu na vanjski prostor. Danas je trend gradnje niskoenergetskih i pasivnih kuća kod kojih je korištenje klasičnih energenata svedeno na minimum, u tom slučaju je potrebno također osigurati prostor za opremu koja omogućava održavanje potrebne temperature i kondicioniranje zraka (toplinska pumpa i rekuperator zraka).



