

УДК 728.1.057

## **МОДУЛЬНЫЕ МИНИ-КУХНИ КАК АКТУАЛЬНАЯ ТЕНДЕНЦИЯ ОБОРУДОВАНИЯ ЖИЛЫХ ПРОСТРАНСТВ**

*А.О. Ермакова, О.Б. Терешина*

В статье обосновывается актуальность разработки модульного оборудования мини-кухонь, рассматривается история проектирования кухонного оборудования, анализируются современные аналоги.

Ключевые слова: мини-кухня, модульное оборудование.

Одним из наиболее важных условий качественной жизни человека является свое жилье. Все более востребованными в последнее время становятся квартиры-студии, позволяющие решить жилищную проблему молодым семьям и людям с невысокими доходами. Актуальной проблемой становится организация кухонного пространства малогабаритного жилья с учетом всех функциональных, санитарно-гигиенических и эргономических требований. Кухня должна занимать четко выделенное пространство, где расположены: зоны для готовки, резки и варки, секции для хранения посуды, продуктов и прочих принадлежностей. В том случае, если жилищные условия не позволяют разместить полноценную систему хранения и бытовой техники, модульные мини-кухни позволят решить эту проблему. Разработать модульное оборудование мини-кухни для жилых пространств возможно на основании решения следующих задач:

1. Выявить цельную концепцию организации мини-кухни.
2. Максимально компактно разместить бытовую технику и секции хранения.
3. Разработать трансформацию модулей.
4. Продумать эргономику кухонного пространства.

Сегодня известно, что за счет рационального размещения кухонного оборудования можно добиться экономии времени на 30 %, а проходимого расстояния – более чем на 50 % [1]. В рамках интересующей нас проблемы интересно проследить историю проектирования кухонных пространств и его оборудования [2]. Эстетичность, эргономичность и функциональность кухни сложились не сразу. Раньше о домохозяйках мало кто заботился: печь стояла в одном углу, а стол и мойка в противоположном. Процесс готовки был неудобным, долгим и физически тяжелым. Идея создать более комфортную кухню и рационализировать пространство, первой пришла в голову Катарине Бичер. В 1843 г. она написала книгу по домоводству, где разместила картинку идеальной, на ее взгляд, кухни (рис. 1). Это было маленькое компактное помещение, где шкафы и рабочая поверхность были

расположены в одном месте. Позднее, в 1869 г. вышла совместная книга сестер Бичер «Дом американской женщины», в которой была предложена идея рационализации кухонного пространства. В 1913 г. тему рационализации кухонной обстановки продолжила Кристин Фредерик. Она провела интересный опыт – подсчитала, какое количество километров проходит по кухне за день хозяйка. Впервые в истории она предложила идею «треугольника» (варочная панель, рабочая поверхность и место хранения продуктов) и разделила пространство на зоны: обработка продуктов – мытье – хранение (рис. 2). В результате удалось сэкономить время и движения. В 1920 г. на эту тему Кристин Фредерик написала книгу «Инженерия домашнего хозяйства».

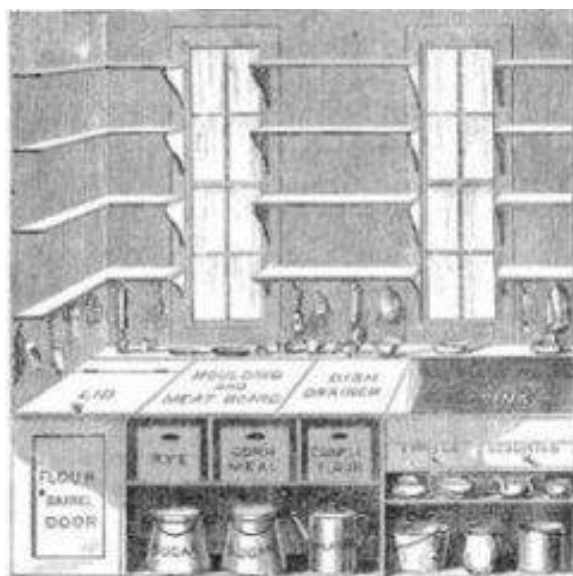


Рис. 1. Проект кухни Катарини Бичер (1800–1878)

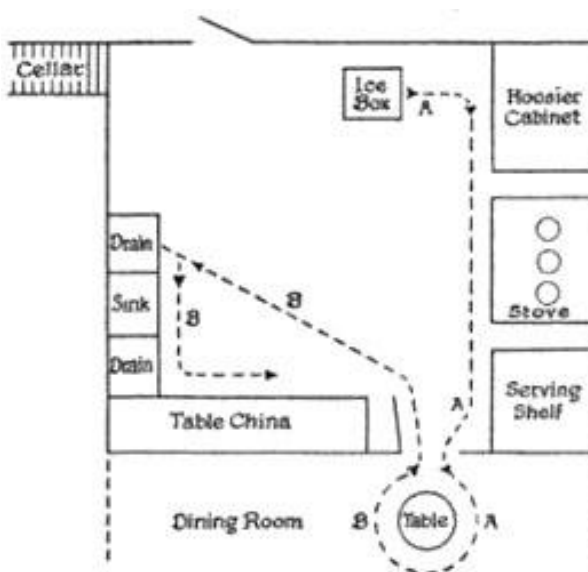


Рис. 2. План идеальной кухни от Кристин Фредерик (1887–1970)

Изобретатель и ученая Лилиан Гилберт внесла особый вклад в теорию проектирования оборудования кухни. На личном опыте она сделала зарисовки оптимального размещения кухонной мебели и придумала первую «мобильную» мебель по законам эргономики (рис. 3). В 1926 г. появляется первый типовой проект "франкфуртская кухня" архитектора Маргареты Шуте-Лихоцки. Кухня была специально разработана для домов типовой застройки во Франкфурте, где размер кухонного помещения составлял всего 2x3 м<sup>2</sup>. Несмотря на малые размеры кухонь в них удачно вписались вся необходимая мебель и оборудование – плита, мойка, рабочий стол, шкафы. Шкафы были поделены на нижние, стоящие на общем цоколе, и навесные – все на одной высоте и одинакового размера. К середине 30-х годов предложенная идея кухонных модулей окончательно вытесняет отдельно стоящие шкафы и горки (рис. 4).



Рис.3. Вариант кухни с мобильной мебелью  
Лилиан Гилберт (1878–1972)



Рис. 4. Модульная кухня Маргареты  
Шуте-Лихоцки (1897–2000)

Сегодня кухни не обладают принципиальными отличиями от своих предшественников. Предметы интерьера кухни практически не изменились, но, естественно, улучшились их эстетические и эргономические качества. Взамен устаревших предметов интерьера пришли комфортабельные кухонные модули. На сегодняшний день дизайнерами разработано большое количество компактных кухонь [3, 4].

Компания SS Concepts разработала мини кухню размером 1,8 м<sup>2</sup>. Особенностью данной конструкции кухни является ее вращаемость вокруг собственной оси (рис. 5). Нижняя часть кухни поворачивается на 180 градусов, а верхняя на 360, что позволяет использовать все пространство конструкции. Работать с такой кухней очень удобно, но так как она островная, необходимо подумать о водоотводе и вентиляционной вытяжке.

Итальянская компания Mobilspazio изготовила мини-кухню ZEUS, которая подойдет для самого малогабаритного кухонного пространства. Кухня занимает пространство величиной с обычный кухонный шкаф (рис. 6), но внутри имеется все самое необходимое. Кухня очень компактна, однако она не достаточно функциональна и не сможет заменить полноценную кухню.

Итальянский дизайнер Marco Fumagalli создал мини-кухню Hanex® в стиле хай-тек. Кухня миниатюрного размера с оригинальной формой и полным функционалом, в которой присутствует выдвижная система хранения в основном модуле и удобное место для размещения кухонных гаджетов на открытой верхней полке дополнительного модуля (рис. 7). Эта кухня подойдет для небольшого пространства, так как каждый необходимый прибор находится в свободном доступе.



Рис. 5. Мини-кухня компании  
CC Concepts



Рис. 6. Мини-кухня ZEUS  
итальянской компании Mobilspazio

Дизайнеры Farsiska Winter, Ulrike Sandner и Katrin Sillman создали компактную и современную раздвижную мини-кухню 360 Mobile Kitchen, для узкого кухонного пространства (рис. 8). Дизайнеры разделили пространство на несколько зон: зону мойки, обеденную и кулинарную зоны. Модули кухни представляют собой слои, которые надвигаются друг на друга, создавая разные варианты использования. Такой принцип оригинален и уместен для кухонь небольших размеров.

Латвийский дизайнер Ronalds Landsbergs создал целую серию трансформирующейся модульной мебели для малогабаритных квартир под названием Voxetti. Оборудование представляет собой прямоугольник, разделенный на модули разных геометрических форм, каждый из которых выполняет свою функцию (рис. 9). Вся техника, шкафы, секции хранения полностью скрыты. Такая кухня больше подходит для общественных мест, например, офисных помещений.

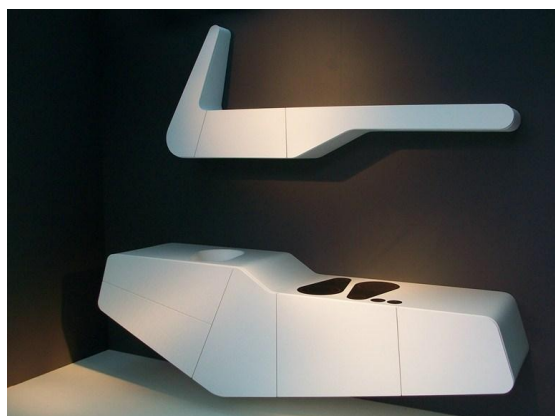


Рис. 7. Мини-кухня Nanex®



Рис. 8. Мини-кухня 360 Mobile Kitchen



Рис. 9. Мини-кухня Voxetti

Основным путем решения проблемы оборудования мини-кухонь может стать многофункциональное кухонное оборудование, конструкции-трансформеры: откидные поверхности, скрытые выдвижные шкафы, подъемные механизмы. В конструкцию основного модуля кухни возможно встроить закрываемую панелью мойку. В секциях хранения уместно разместить выдвижную сушку для посуды и кухонной утвари. Шкафы-тумбы могут быть выполнены в различных модификациях, на цоколях разной высоты. При этом необходимо обеспечить оптимальный путь при передвижении от одной рабочей зоны к другой, соответствующий принципу рабочего треугольника, сумма сторон которого не должна превышать оптимального расстояния для перемещения – 6 метров.

#### Библиографический список

1. Рунге, В.Ф. Эргономика в дизайне среды / В.Ф. Рунге, Ю.П. Манусевич. – М.: Архитектура-С, 2005. – 117 с.
2. История кухни в именах. – URL: <http://www.7ya.ru/article/Istoriya-kuhni-v-imenah/>.
3. Модульные мини кухни. – URL: <http://dizainremont.com/dizain/modylnie-mini-kitchen.html>.
4. Экономим место. Кухни трансформеры. – URL: <http://www.liveinternet.ru/users/goodwine/post348273640/>.

[К содержанию](#)