

# Det multifunktionelle køkken

Fremtidens køkken skal være designet så godt, at det opfylder alle brugeres behov. Det skal udnytte ny teknologi bedst muligt - og se pænt ud. Siger ung arkitekt og designer, der har brugt tre år på at undersøge køkkenfunktioner.



MINIMALKØKKEN - Forslag til minimalkøkken, som tænkes brugt af en person f.eks. en studerende, der ikke er funktionshæmmet. Køkkenet er ca. 6,5 kvadratmeter med god koncentration af arbejdspladser.

## VISIONER

Af Birthe Lindberg

Er vores køkkener gode nok? Opfylder moderne køkkenindretning alle de funktionelle krav, som vi med rette kan stille - hvad enten vi har vores fulde førlighed eller er hæmmede i vores bevægelser? Og udnyttes de mange, nye teknologiske fremskridt og muligheder i fremstillingen af køkkenelementer? Nej, siger arkitekt og industriel designer Lone Kobberholm Storgaard, og hun må siges at have baggrund for at svare på disse - og mange andre - ledende spørgsmål om køkkener. I tre år har hun vendt og drejet allehånde funktionelle problemer ved forskellige menneskers arbejde i køkkenet, og det er blevet til Ph.d.-afhandlingen "Det multifunktionelle køkken", som hun forsvarede på Arkitektskolen i Århus for godt en måned siden. Lone Kobberholm Storgaard, 38 år, der er den ene halvdel af designvirksomheden Design Concern i Århus, beskæftiger sig med mange slags formgivning fra glas og service til trykluftskompressorer og mobiltelefoner. Desuden underviser hun vorende designere, ingeniører mv.

### Den vigtige indretning

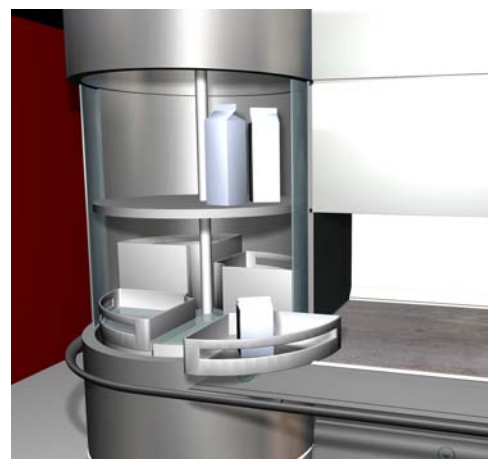
Hensynet til brugeren gennemsyrrer enhver seriøs designers udviklings-

arbejde, og en god funktion i hjemmets indretning og i dagligdagens redskaber har afgørende betydning ikke mindst for funktionshæmmede og handicappede personer. Det er da også dem, Lone Kobberholm Storgaards projekt har taget udgangspunkt i. Arkitektskolen i Århus har - med lektor Poul Østergaards væsentlige indsats - gjort handicapforskning til et særligt arbejdsområde og fik tildelt et forskeruddannelses-stipendium, der gjorde køkkenafhandlingen mulig.

### Bedre køkkener til alle brugere

Men Lone Kobberholm Storgaards grundige undersøgelse af og forsøg med særlige brugerbehov har et bredere perspektiv: bedre køkkener til alle grupper af brugere. Det er nemlig hendes opfattelse, at når et køkken, nogle redskaber, diverse hjælpemidler osv. er designet så godt, at de opfylder funktionshæmmede brugeres krav, ja, så er de gode og anvendelige for alle. Og det er hendes ønske, at vi i fremtiden får så gode og gennemtænkte køkkener, at det generelt set ikke skulle være nødvendigt med specielle handicapkøkkener, som ofte udstiller brugerens svagheder.

"Når man indretter handicapkøkkener, er det jo, fordi de almindelige



FLEKSIBILITET - Køleskabets hylder kan rotere om egen akse, så det er nemt at få fat i de bagerste ting, og de kan selvfølgelig også hæves og sænkes. Løse bakkter kan praktisk trækkes fra køleskabet ud på bordet, hvis det kniber med at løfte.



FOR KØRESTOLSBRUGER - Dette køkken er på ca. 12 kvm er beregnet til, at en kørestolsbruger skal kunne arbejde og komme bekvemt rundt. Der er nem adgang til opbevarede ting i skabe, der kan hæves og sænkes, samt fri benplads.

køkkener, standardkøkkenerne, ikke er gode nok,” erklærer Lone Kobberholm Storgaard. “Men man kan lige så godt fremstille køkkener, som kan anvendes af alle - eller de fleste. Det gælder bl.a. om, at der under produktudviklingen tages hensyn til funktionshæmmede brugeres behov, og at de teknologiske muligheder udnyttes langt bedre, til gavn for både funktionshæmmede og andre.”

### Æstetiske hensyn

For Lone Kobberholm Storgaard gælder det ikke alene om at skabe “det multifunktionelle køkken”. Der skal tages æstetiske hensyn - et praktisk køkken skal også være smukt designet. Dette synspunkt er understreget af adskillige funktionshæmmede og handicappede deltagere i hendes køkkenprojekt. “Køkkenet må jo gerne se lidt godt ud...”, sagde af en blind. Projektet har bestået af en omfattende indsamling af viden om køkkener, og ud fra hele dette materiale skitserede Lone Kobberholm Storgaard et køkken til en ung studerende, Mai-Britt, som er kørestolsbruger. 20 personer med forskellige fysiske forudsætninger har afprøvet køkkenet, og interviews og mange videooptagelser gengiver deres erfaringer. Hele arbejdet er blevet bakket fint op af forskellige sponsorer, bl.a. Invita Køkkener, som har fremstillet elementerne.

### Køkkenet - et livstidsprodukt

Afhandlingen gennemgår nøje placeringen af de enkelte dele i køkkenet samt fordele og ulemper for brugerne. Og ud af det hele kommer så forslaget om det multi-

funktionelle køkken, der først og fremmest er fleksibelt og kan ændres efter brugernes behov. Det betyder, at køkkenet ikke blot kan tjene en bruger med nedsat funktion, men en almindelig familie, i en lang periode og med vekslende livsvilkår. Et køkken, hvor den to meter høje far og den syv-årige datter begge kan arbejde. Køkkenet bliver et livstidsprodukt, der kan bruges livet igennem og af alle.” Et udgangspunkt for projektet er ideen om, at man tager sit køkkeninventar med sig, når man flytter til et nyt hjem. Det ser man jo i mange andre lande, og jeg tror, at det vil blive mere almindeligt også i Danmark. ”I det multifunktionelle køkken kan mange dele og elementer bevæge sig: den højtstående ovn kan køres ned, opvaskemaskinen op, så den er nem at fylde i, hylder i såvel køleskab som diverse køkkenskabe hæves eller sænkes, ligeledes bordplader og vask, de gammelkendte udtræksplader får en renaissance, spisepladsen er mobil, underskabe kan nemt fjernes - ja, næsten alt kan indstilles til den mest bekvemme arbejdsstilling, hvad enten man er høj eller lav, fuldt funktionsdygtig eller funktionshæmmedet.

### Et intelligent køkken

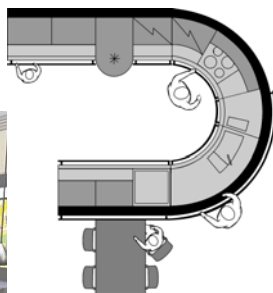
Det sker alt sammen ved tryk på nogle knapper på et panel, der følger bordkanten rundt. Fremtidens multifunktionelle køkken er nemlig også håber Lone Kobberholm Storgaard, et intelligent køkken, hvis teknologiske raffinementer betjenes fra samme panel - åbning af vinduer og døre, ændringer af højder, bestil-



INFORMATIONSSYSTEM - Den ene ovn, f.eks. microovn, kan sænkes ned og bruges af børn, der skal deltages i madlavning eller lave popcorn. Forrest betjeningspanelet. Skærmen er koblet op på internettet, men kan også via et såkaldt smart home-informationssystem fortælle, om der mangler mælk i køleskabet, eller vise varme- og elforbrug.



ÆSTETISK - Et indbydende hjørne af køkkenet for kørestolsbrugeren. “Det er vigtigt, at køkkenet er æstetisk, så jeg ikke føler, at jeg bor i hjørnet af en hjælpemiddelcentral,” udtalte en deltager i brugerundersøgelsen.



PLADS TIL ALLE - Køkken på ca. 14 kvm til familie på to voksne og to børn. Inventaret placeres i et køkken-almrum, og flere personer kan arbejde samtidig. God smøre- og tilberedningsplads samt ekstra læstielæsningsplads.

ling af varer, bortskaffning af affald osv. Heri ligger helt nye muligheder og perspektiver for indretning af køkkener, som bør indarbejdes i den industrielle fremstilling af inventaret.”Egentlig er der ikke sket så meget med køkkener design- og funktionsmæssigt i en længere årrække,” siger Lone Kobberholm Storgaard. “Der er nogle behov, som ikke dækkes, og disse problemer vil jeg gerne arbejde videre med. Køkkener skal være velfungerende, og det er ikke alle i dag. Men som brugere er vi heller ikke kritiske nok. Vi tilpasser os uden at tænke på, om det upraktiske kunne være anderledes. F.eks. undrer det mig, at vi accepterer dårlige arbejdsstillinger - i stedet for at stille krav.”

Lone Kobberholm Storgaards afhandling er endnu ikke udgivet, men hun arbejder på sagen. Indtil videre kan den ses på biblioteket på Arkitektskolen i Århus og på Statsbiblioteket. Nærmere oplysninger på tlf.: 86 76 10 22