

Ze względu na rodzaj otworu drzwiowego rozróżnia się dwa typy kuchni – otwarte i zamknięte. Kuchnie **otwarte** to takie, które nie mają jednej ze ścian albo zamontowanych drzwi oddzielających to pomieszczenie od reszty mieszkania (często z poszerzonym otworem drzwiowym, tzn. szerszym niż 110 cm). Dużą zaletą kuchni otwartej jest zdecydowanie większa swoboda w rozplanowaniu przestrzeni w stosunku do kuchni zamkniętych oraz możliwość montowania tzw. wysp na środku pomieszczenia. Projektowanie wyspy w kuchni otwartej pozwala na uzyskanie ciągłości blatu roboczego montowanego na szafkach lub dużego blatu roboczego na samej wyspie. Wadami kuchni otwartej są możliwość rozchodzenia się zapachów po całym mieszkaniu oraz otwarty widok na wnętrze kuchni i urządzenia kuchenne z pokoju gościnnego. Drugim typem kuchni są kuchnie **zamknięte**, które mają możliwość całkowitego odseparowania tego pomieszczenia od reszty mieszkania. To rozwiązanie zabezpiecza cały dom m.in. przed rozchodzeniem się zapachów gotowanych potraw, jednak z drugiej strony nie pozwala lub znacząco utrudnia montowanie wyspy, głównie z powodu braku odpowiedniej ilości wolnego miejsca na powierzchni manewrową dla wózka inwalidzkiego.



Rycina 7.1. Kuchnia otwarta, o małej powierzchni, wąska, bez pola manewrowego dla wózka.

Źródło: zbiory własne.



Rycina 7.2. Kuchnia otwarta, o dużej powierzchni, z poszerzonym wejściem, ze stopniem zwężającym światło drzwi oraz barem ograniczającym powierzchnię podłogi.

Źródło: zbiory własne.

Niezależnie od tego, czy kuchnia jest zamknięta czy otwarta, może być wyposażona w **spiżarnię**, którą stanowi osobne pomieszczenie sąsiadujące bezpośrednio z kuchnią, wnęka w jednej ze ścian kuchni czy wreszcie obszerna szafa pozwalająca na składowanie produktów spożywczych czy rzadziej używanych kuchennych utensyliów. Wyposażenie kuchni w wybrany rodzaj spiżarni jest rozwiązaniem pożądanym z punktu widzenia osoby z niepełnosprawnością, gdyż eliminuje ono konieczność schodzenia do piwnicy, do której dostęp dla osoby mającej problem z poruszaniem się jest bardzo utrudniony lub wręcz niemożliwy.

7.1.3. Podłoga

Podłoga w pomieszczeniu kuchennym powinna spełniać dwa podstawowe wymogi: być **antypoślizgowa** oraz **gładka**, pozbawiona wszelkich potencjalnie niekorzystnych elementów, jak progi czy dywaniki. Takie wymogi z jednej strony gwarantują łatwe utrzymanie czystości w obrębie pomieszczenia, w którym przygotowywane są posiłki, z drugiej – znacząco zmniejszają lub nawet eliminują ryzyko wystąpienia urazu na skutek np. poślizgnięcia się, a na dodatek ułatwiają manewrowanie wózkiem inwalidzkim. Materiały, z jakich zostanie wykonane pokrycie posadzki w kuchni, są w zasadzie dowolne, pod warunkiem że spełniają one powyższe założenia. Do najczęściej wykorzystywanych pokryć należą flizy oraz panele.

Na kuchennej podłodze powinna również być zapewniona **powierzchnia manewrowa** dla wózka inwalidzkiego o minimalnej średnicy 150 cm.

7.1.4. Płaszczyzny robocze

Płaszczyzny robocze (blaty robocze) to niezbędne powierzchnie do przygotowywania posiłków. Powierzchnia stołu kuchennego nie stanowi płaszczyzny roboczej *sensu stricto*. Blaty robocze mogą mieć **różne kształty**, a wśród nich kształt litery L, I, U lub C czy rzymskiej cyfry II. Zdecydowanie najlepiej sprawdzają się płaszczyzny w kształcie C, L oraz U, czyli tzw. blaty narożnikowe. Pozostałe kształty są mniej korzystne, gdyż dzielą płaszczyznę roboczą na dwie części. Zaleca się, aby linia ciągu kuchennego była bez załamań i występow, co umożliwi swobodne przesuwanie sprzętów i produktów spożywczych w trakcie przygotowywania posiłków.

Główne sprzęty kuchenne, tzn.: kuchenka, lodówka, zlewozmywak oraz przynajmniej jeden blat roboczy, powinny być **ustawione według schematu**: składowanie – mycie – przygotowanie – gotowanie, przy czym najbliżej wejścia do kuchni należy umieścić lodówkę, dalej – zlewozmywak, a jeszcze dalej – kuchenkę. Pod blatami roboczymi, a dokładnie tymi powierzchniami, na których mają być przygotowywane posiłki, nie powinno się umieszczać żadnych szafek ani innych elementów stojących (np. kosza na śmieci), żeby zapewnić swobodny wjazd wózkiem pod sam blat.

Wymiary płaszczyzn roboczych wyznaczają normy: optymalna wysokość płaszczyzny roboczej wynosi 80–85 cm od poziomu posadzki, optymalna głębokość blatu

roboczego to 55–60 cm, a minimalna szerokość to 90 cm. Łączna długość ciągu roboczego zależy od indywidualnych preferencji użytkownika oraz liczby urządzeń znajdujących się w kuchni, jednak optymalna płaszczyzna robocza powinna mieć długość ok. 300 cm. Takie wymiary gwarantują wygodne użytkowanie blatu nie tylko osobom jeżdżącym na wózku inwalidzkim, lecz także pełnosprawnym użytkownikom. W sytuacji kiedy ze względu na małą powierzchnię kuchni nie ma możliwości zapewnienia odpowiedniego blatu roboczego, alternatywą mogą stać się blaty wysuwane. Ze względu na ergonomię wykonywanych czynności w kuchni oraz bezpieczeństwo użytkowników, na zewnętrznych krawędziach blatów nie należy umieszczać żadnych gniazdek lub włączników elektrycznych, a krawędzie blatów roboczych powinny być zaokrąglone. Bardzo dobrym rozwiązaniem są blaty opuszczane elektrycznie, gdyż można ich wysokość każdorazowo dopasować nie tylko do preferencji czy możliwości aktualnego użytkownika, lecz także do rodzaju wykonywanej czynności.

7.1.5. Szafki kuchenne

Każda kuchnia jest wyposażona w szafki kuchenne, będące podstawowym miejscem składowania zarówno utensyliów kuchennych, jak i trwałych produktów spożywczych. Liczba szafek, ich rozmiar czy rodzaj zależą tylko od wyboru właściciela kuchni. Szafki kuchenne mogą być stojące albo wiszące. W większości kuchni stosowane są jednocześnie obydwa rodzaje. Wysokość **szafek stojących** nie powinna przekraczać 87 cm, a ich głębokość 50 cm. Dla osób jeżdżących na wózkach inwalidzkich poleca się cofnięcie dolnej krawędzi szafek o ok. 15 cm od lica szafki na wysokości 30–40 cm, co umożliwi swobodny podjazd. Jeżeli nie ma możliwości zapewnienia takiego podcięcia w szafkach stojących, można zamontować szafki na kółkach, które będą wysuwane przed podjechaniem użytkownika pod blat. Takie rozwiązanie jest podwójnie korzystne – nie ogranicza przestrzeni do magazynowania, a równocześnie zapewnia swobodę w korzystaniu z blatu roboczego. Jeżeli korzystanie z szafek stojących jest dla użytkownika (np. osoby starszej) kłopotliwe, nawet pomimo zastosowanych udogodnień, alternatywą stają się szafki typu cargo lub szafki z wysuwanymi kosztami i półkami obrotowymi, szczególnie w strefach narożnikowych.

Szafki wiszące (nadpłytowe) powinny być montowane na standardowej wysokości, ponieważ gdyby zostały zawieszane niżej, nie pozwoliłoby to na swobodne korzystanie z blatów roboczych. W celu umożliwienia nieskrępowanego dostępu do szafek wiszących osobom starszym czy jeżdżącym na wózkach proponuje się rozwiązania dotyczące samego wnętrza tych elementów wyposażenia kuchni. Pierwszym z nich jest sposób rozmieszczenia przedmiotów magazynowanych w szafkach. Na najwyższych półkach umieszcza się przedmioty najrzadziej używane (jest to rozwiązanie dla osoby niepełnosprawnej mieszkającej wraz z pełnosprawnymi domownikami). Pozostałe, częściej używane produkty, a także żywność, należy umieścić na wysokości 70–100 cm od podłogi. Drugim sposobem jest zmniejszanie głębokości szafek wiszących, jednak nie bardziej niż do 32 cm ze względu na wymiary standardowe