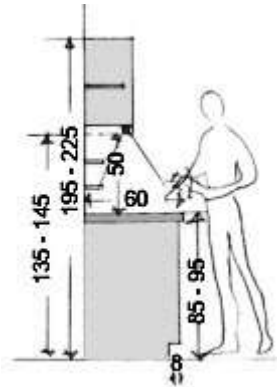


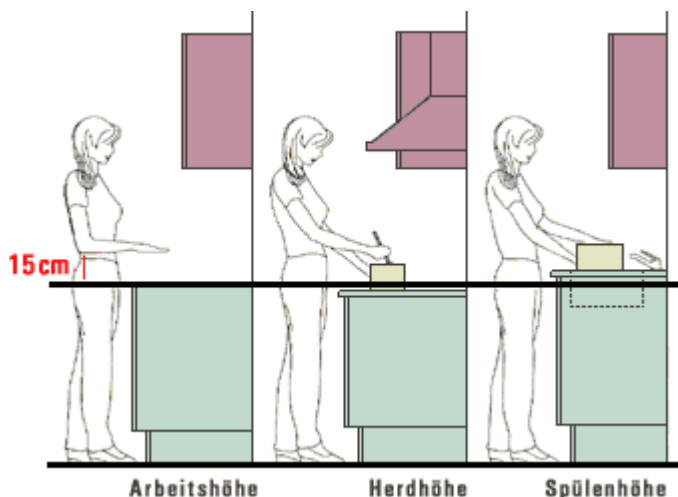
## Bewegungsflächen



Bei der Küchenplanung müssen die Nutz-, Arbeits-, Stell- und Bewegungsflächen so angeordnet sein, dass ein reibungsloser und rationeller Arbeitsablauf gegeben ist.

Zwischen zwei gegenüberliegenden Küchenzeilen muss ein Abstand von mindestens 120 cm eingehalten werden. Er gewährleistet eine gute Bedienung und Benutzung der unteren Schränke. Die Tiefe der An- und Einbauküchenschränke ist genormt und hat mit der Arbeitsplatte eine Tiefe von 60 cm. Das heißt, dass eine zweizeilige Küche eine Mindestbreite von  $2 \times 60 \text{ cm} + 120 \text{ cm} = 240 \text{ cm}$  haben sollte.

Aufgrund der ergonomischen Erkenntnissen ist die vertikale Anordnung der Küchenelemente von großer Bedeutung. So werden nicht nur Körpergröße und Arbeitsfläche aufeinander abgestimmt sondern auch die unterschiedlichen Arbeitshöhen für bestimmte Tätigkeiten. Beispielsweise erfordert das Kneten oder Ausrollen von Teig eine niedrig installierte Arbeitsplatte, der Spülbereich dagegen sollte sich bis zu 15 cm höher als die allgemeine Arbeitshöhe befinden.



Bezüglich der Harmonie sollten allerdings zu viele Höhenunterschiede in der Arbeitsplatte vermieden werden, da dies sich besonders in kleinen Küchen negativ auswirkt. Eine genehme Arbeitshöhe lässt sich auch dadurch erreichen indem auf die Arbeitsplatte -für die Zubereitung- ein dickes Holzbrett oder eine schwere Marmorplatte gelegt wird.

Die Oberschränke werden in der Regel in einer Höhe von 50 cm über der Arbeitsfläche montiert. Der Freiraum ermöglicht die unterschiedlichsten Tätigkeiten auf der Arbeitsfläche, die mit Hilfe einer unterhalb des Hängeschrankes angebrachten Lichtschiene sich ausleuchten lässt.

Die Fensterbrüstungen sollten im Bereich von Arbeitsfläche etwa 105 bis 125 cm hoch sein und um Behinderungen beim Tragen von Körben, Taschen und Tablets auszuschließen, ist für die Durchgangsbreite bei Türen eine Mindestbreite von 85 cm erforderlich.