

Západočeská univerzita v Plzni
Fakulta umění a designu

Diplomová práce

PROSTOR NA PŘÍPRAVU JÍDLA

Hana Malátková

Plzeň 2014

Západočeská univerzita v Plzni

Fakulta umění a designu

Oddělení výtvarného umění

Studijní program Výtvarná umění

Studijní obor Sochařství – specializace Keramika

Diplomová práce

PROSTOR NA PŘÍPRAVU JÍDLA

Hana Malátková

Vedoucí práce: MgA. Zdeněk Veverka

Oddělení designu

Fakulta umění a designu Západočeské univerzity v Plzni

Plzeň 2014

ZÁPADOČESKÁ UNIVERZITA V PLZNI

Fakulta umění a designu

Akademický rok: 2013/2014

ZADÁNÍ DIPLOMOVÉ PRÁCE

(PROJEKTU, UMĚLECKÉHO DÍLA, UMĚLECKÉHO VÝKONU)

Jméno a příjmení: **BcA. Hana MALÁTKOVÁ**
Osobní číslo: **D13N0026P**
Studijní program: **N8206 Výtvarná umění**
Studijní obor: **Sochařství, specializace Keramika**
Název tématu: **Prostor pro přípravu jídla.**

Z á s a d y p r o v y p r a c o v á n í :

Minimální rozsah prací

Počet: prezentační model, plakáty (počet vyplyne z konzultací)

Formát: plakáty 100 x 70 cm, model (měřítko bude upřesněno během práce)

Popis realizace: Předmětem práce je prostor pro přípravu pokrmů v interiéru domu.

Výstup: Prezentační model v měřítku, plakáty 100 x 70 cm.

Průběžné plnění úkolů dle pokynů vedoucího práce (a příp. konzultanta, je-li stanoven) a pravidelné konzultace do termínu odevzdání práce 1 x týdně v rámci semináře ke kvalifikační práci.

Postup realizace

1) září - Teoretická část práce:

(bod 1. - 3. - uvědomit si, kdo jsem, odkud přicházím, kam směřuji - dříve, nežli začnu pracovat). Z toho vyplývá výběr tématu a cíl práce.

Praktická práce - sběr materiálů a průběžné intenzivní studium zdrojů.

2) říjen - Předložení řady skic a variant řešení.

3) listopad, prosinec - Varianty pracovní verze, volba nejvhodnější varianty, průběžná práce na praktické části závěrečné práce.

4) leden, únor - Předložení adekvátně rozpracované praktické části závěrečné práce, předložení rozpracované teoretické části závěrečné práce v souladu s doporučenou osnovou (pro udělení zápočtu).

5) březen - Realizace výsledného projektu, předložení pracovní verze kompletní teoretické práce.

6) duben - Finalizace a odevzdání:

(finalizace projektu, dokončení teoretické i praktické části práce, příprava prezentace, odevzdání obou částí práce pro udělení zápočtu).

Obhajoba

červen - Obhajoba + prezentace kvalifikační práce na CD/DVD (v podobě pro tisk)

Rozsah grafických prací: **vyplyne ze zpracování DP**

Rozsah pracovní zprávy: **min. 15 normostran textu**

Forma zpracování diplomové práce: **tištěná**

Seznam odborné literatury:

KOLESÁR, Z. Kapitoly z dějin designu. Praha: Vysoká škola uměleckoprůmyslová, 2004. ISBN 80-86863-03-4.

FIELL, P., FIELL, Ch. Design pro 21. století. Köln: Taschen, 2002. ISBN 3-8228-5883-8.

SAVILLOVÁ, J. 101 kuhyně: barvy, styly a zařízení. Praha: Columbus, 2006. ISBN 80-7249-206-3.

Vedoucí diplomové práce: **MgA. Zdeněk Veverka**

Datum zadání diplomové práce: **31. května 2013**

Termín odevzdání diplomové práce: **30. dubna 2014**



Doc. akad. mal. Josef Mištera
osoba pověřená řízením fakulty

V Plzni dne 16. září 2013

Prohlašuji, že jsem práci zpracoval(a) samostatně a použil(a) jen uvedených pramenů a literatury.

Plzeň, duben 2014

.....

podpis autora

OBSAH

1	MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE	1
2	TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY.....	3
3	CÍL PRÁCE	4
4	PROCES PŘÍPRAVY	5
4.1	Historie kuchyní	5
4.2	Kuchyňské zóny	7
4.3	Tvary kuchyní	9
4.4	Ergonomické studie	11
4.5	Průzkum trhu	12
5	PROCES TVORBY	14
5.1	Prvotní skici	14
5.2	Zvolení jedné varianty	15
5.3	Uspořádání kuchyně v prostoru	16
5.4	Vytvoření 3D modelu v počítači	17
6	TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA	18
7	POPIS DÍLA	20
7.1	Tvarové řešení dvířek	20
7.2	Víceúčelový panel	21
7.3	Odsavač par	23
7.4	Kuchyňský ostrůvek	24
7.5	Aplikace kuchyně do jiných místností	25
7.6	Barevné a materiálové řešení	26
8	PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR	27
9	SILNÉ STRÁNKY	28
10	SLABÉ STRÁNKY	29
11	SEZNAM POUŽITÝCH ZDROJŮ.....	30
	a) Knižní a periodická literatura	30
	b) Internetové zdroje.....	30
12	RESUMÉ	31
13	SEZNAM PŘÍLOH.....	32

1 MÉ DOSAVADNÍ DÍLO V KONTEXTU SPECIALIZACE

Během studia bakalářského oboru Průmyslový design jsem se naučila vnímat věci kolem sebe z pohledu designéra. Nyní když jdu po ulici, dívám na svět jinýma očima. Auta už nejsou jen dopravní prostředky, ale především hra tvaru spolu s konstrukčními detaily. Pokud jdu k přátelům na návštěvu, první, čeho si všimnu, je nový nábytek, výmalba místnosti a doplňky. Pro někoho nepodstatné maličkosti, pro mě však neodmyslitelné a důležité věci, bez kterých si již svůj život nedokážu představit.

Po ukončení bakalářského studia jsem zdlouhavě přemýšlela nad volbou magisterského studia. Jelikož v té době ještě na Fakultě umění a designu v Plzni nebylo otevřené magisterské studium Designu, zvolila jsem si pro své další studium obor Sochařství – specializace Keramika, který se mému dosavadnímu oboru nejvíce přibližoval. Během magisterského studia oboru Keramika jsem měla možnost oproti studiu Designu své návrhy realizovat v materiálu, což pro mě bylo velice zajímavé. Jako svou druhou specializaci jsem si vybrala Produktový design, ke kterému jsem měla vždy nejbližší, a z toho důvodu jsem si svou diplomovou práci zvolila v tomto ateliéru.

Během studia jsem přemýšlela i nad budoucím uplatněním. Jelikož se mi vyskytlo několik příležitostí v navrhování interiéru domu pro své přátele, ale i pro firmy, našla jsem v tomto směru zálibení. Snažila jsem se zvolit takové téma diplomové práce, které by bylo zajímavé pro současný trh a otevřelo by mi cestu pro budoucí zaměstnání.

Jako svou bakalářskou práci jsem si zvolila Přívěs pro přepravu koní. Zvolené téma mě velice bavilo a přineslo mi mnoho zkušeností, ale zároveň mi v další kariéře nepomohlo. Snažila jsem

se kontaktovat některé firmy zabývající se výrobou přepravníků v České republice, ale bezúspěšně. Právě i tato zkušenost mě ovlivnila při výběru tématu diplomové práce.

V prvním ročníku magisterského studia jsem měla možnost spolupracovat na svém projektu Koupelna panelového domu se značkou JIKA. Získala jsem zde nenahraditelnou zkušenost v podobě vytvoření vlastního kusu sanitární keramiky. Spolupráce s JIKOU byla pro mě velkým přínosem, a to zejména v získání dalšího rozhledu na poli designéra. Zároveň jsem v rámci tohoto projektu měla možnost spolupracovat i s nábytkářskou firmou Dřevotvar Znojmo, která mi vypomohla s realizací skříňky pod umyvadlo. Právě tyto zkušenosti mě ovlivnily při výběru diplomové práce. Začala jsem se více zajímat o interiérový design a uvědomila jsem si jeho čím dál více se rozvíjející potenciál na trhu práce.

Je zajímavé, jak se člověk vyvíjí a mění se jeho pohled na svět. Když jsem začala studovat na Fakultě umění a designu v Plzni, byla jsem jako ryba na suchu. Neměla jsem moc představu o tom, co všechno navrhování samotného designu obnáší. Postupně jsem se naučila vnímat věci kolem sebe z jiného úhlu pohledu. Musím říct, že uplatnění v tomto oboru jistě nebude snadné, ale i přesto jsem ráda za tento směr, který jsem si vybrala. Úloha designéra není totiž jen dělat věci kolem sebe krásnými, ale i utvářet nové hodnoty a navrhovat věci pro usnadnění a zlepšení kvality života. Doufám, že díky výběru tématu své diplomové práce najdu snáze budoucí zaměstnání a budu se moci živit tím, co mě baví.

2 TÉMA A DŮVOD JEHO VOLBY

Zvolené téma diplomové práce je Prostor pro přípravu jídla. Záměrem této práce je navrhnout prostor pro přípravu pokrmů v interiéru domu. Během studia na Fakultě umění a designu jsem se začala více zajímat o interiérový design. Vše začalo přestavbou vlastního pokoje, později návrhy pro přátele a rodinu. Viděla jsem v tomto směru možné budoucí uplatnění. Pro svou práci jsem si zvolila navržení kuchyně, a to z toho důvodu, že toto téma je v současnosti velice populární. Na trhu se vyskytuje mnoho firem zabývajících se návrhy, realizací a montážemi kuchyní. Doufám, že svým návrhem bych mohla některou z těchto firem zaujmout, a získat tak další možnosti po ukončení školy.

Potenciál svého uplatnění vidím i v místě svého bydliště, kde působí řada podnikatelů, kteří investovali prostředky do zařízení nábytkářských firem, ale chybí jim tvůrčí představivost a nápady pro lepší návratnost jejich kapitálu. V rámci získávání i mých nových poznatků jsem krátkodobě spolupracovala s firmou vyrábějící nábytek, ale k dlouhodobější kooperaci nedošlo z důvodu časové náročnosti studia.

Téma Prostor pro přípravu jídla může být pro někoho široký pojem. Při bližší specifikaci tématu se jedná o návrh kuchyně pro rodinný dům, popř. byt. Dle mého názoru v dnešní době spousta lidí staví nový dům, nebo přestavují ten starý, z toho důvodu jsem se zaměřila na kuchyň toho typu. Téma diplomové práce jsem si zvolila s ohledem na to, co mě baví, a s ohledem na možnost uplatnění návrhu v praxi, popř. jeho realizaci. Zároveň jsem se snažila zvolit takové téma, které by rozšířilo moje dosavadní pole působení v roli designéra.

3 CÍL PRÁCE

Cílem práce je navrhnout kuchyň pro běžný rodinný dům, či byt, která by nabídla zákazníkovi 21. století něco nového a neotřelého. Kuchyň by měla splňovat všechny důležité parametry, jako např. ergonomické, bezpečnostní a rozměrové. Stěžejním bodem by mělo být vyhodnocení výhod a nevýhod stávajících modelů kuchyní a navázání na ně.

Při řešení práce bude důležitou součástí vnesení nových myšlenek a inovací. Podstatná část současných výrobců kuchyní se liší v tvarovém řešení skříněk, linek a poliček velmi málo. Většinou se odlišují pouze v nepatrných detailech, barevných dekorech, typech madel, použitých materiálech a způsobu otvírání či zavírání dvířek. V současné době se výrobci kuchyní nejvíce zaměřují na povrchovou úpravu skříněk vícevrstevnými laky. Mým hlavním cílem bylo vymyslet takový koncept kuchyně, jenž by byl na první pohled odlišný a zcela nezaměnitelný od stávajících modelů, které jsou k dostání.

Před začátkem tvorby mé diplomové práce bylo naprosto nezbytné stanovit si základní požadavky, které by měl výsledný návrh splňovat. Mezi ně by měly patřit např. vzhled, údržba, praktičnost, elegance a hlavně ekonomická stránka výroby. Je totiž velice snadné navrhnout nový supermoderní výrobek bez ohledu na jeho výslednou výrobní cenu a prostorovou náročnost, ale je poměrně složité navrhnout výrobek vizuálně přitažlivý za přijatelnou prodejní hodnotu. Při vytváření samotné práce by tedy měla být brána zřetel na i na tyto ukazatele.

4 PROCES PŘÍPRAVY

4.1 Historie kuchyní

Od samého počátku lidského vývoje hrálo jídlo jednu z nejdůležitějších rolí. Nejprve se lidé živilo pouze rostlinnou stravou a syrovým masem. Postupem času začali první jeskynní lidé jídlo tepelně upravovat, a tudíž se začala objevovat i potřeba místa na vaření. Stavěla se ohniště a z přípravy a konzumace jídla se stávala jakási událost, při které se shromáždil i celý kmen¹. Časem si lidé začali stavět celá obydlí, kde ústřední úlohu hrálo pevné ohniště. Můžeme se domnívat, že právě tato ohniště byla předchůdci dnešních kuchyní.

Ve středověku byly kuchyně již standardně stavěny do interiéru domu, avšak ohřev pokrmů byl stále ještě zajišťován v podobě otevřeného ohně. Jelikož v prvních fázích vývoje neexistovaly ještě komíny, byly kuchyňské místnosti tmavé, zakouřené a špinavé od sazí. S příchodem komínů byla ohniště přesunuta ze středu místnosti ke zdi².

Od 18. století již byla kuchyň nedílnou součástí každého příbytku. Kuchyně se v domácnostech sociálně vyšších vrstev umísťovaly do sklepů, kde pokrmy připravovalo služebnictvo. Příprava jídel byla totiž považována za neušlechtilou a špinavou činnost, která neodpovídala společenskému postavení šlechty. Oproti tomu kuchyně sedláků a dělníků tvořily důležitou dominantní součást příbytku. Podávalo se zde jídlo a vykonávaly se zde nezbytné domácí práce. Koncem 18. století nebyla už kuchyň pouze nutnou místností pro obživu rodiny, nýbrž se postupně stala symbolem životního stylu a kultivovanosti.

¹ DYNAMIC SPACE [online] URL:

<http://www.dynamicspace.com/dynamicspace/cs/history/0000_0.html> [cit. 13-3-2014]

² Wikipedie [online] URL: <<http://cs.wikipedia.org/wiki/Kuchyn%C4%9B>> [cit. 13-3-2014]

Kořeny moderní kuchyně se spojují se Severní Amerikou a to díky paní Catherine Beecher³. Tato žena napsala Pojednání o domácím hospodaření, ve kterém analyzovala pracovní procesy, jež provádíme v kuchyni, a poukázala na důležitost ergonomie. Další Američankou, která přispěla k rozvoji kuchyní, byla Christie Frederick, která počátkem 20. století sepsala všechny pracovní postupy a vzdálenosti, na základě kterých definovala kuchyňský prostor.

Dalším důležitým bodem ve vývoji moderních kuchyní byla tzv. Frankfurtská kuchyň. Jednalo se velmi kompaktní, uzavřenou a zcela vestavěnou kuchyň v bytové výstavbě. Prostor kuchyně byl opravdu velmi malý a zcela podřízený ergonomii. Autory Frankfurtské kuchyně byli architekti Ernst May a Margarete Schütte-Lihotzky⁴. Návrh byl zcela průkopnický. Objevilo se zde mnoho detailů, které se uplatňují dodnes. Např. umístění pracovní desky pod okno, nebo zabudování vestavěné spíže a mnoho dalších. Ve dvacátých letech byla Frankfurtská kuchyň přinejmenším pokroková a slavila úspěch v masové výrobě. Díky své popularitě ovlivnila např. i skandinávský kuchyňský design.

V poválečném období se rozvíjela výroba kuchyní s ohledem na uspokojení přání zákazníka. Nejvíce se tato myšlenka uplatnila v USA, kde kuchyň byla na rozdíl od dosavadních návrhů velmi prostorná a vybavená nejmodernějšími přístroji. V průběhu padesátých let se začaly objevovat nové materiály, jako plast, sklo, nerezová ocel a guma. V Evropě se prvním průkopníkem v oblasti uplatnění nových materiálů v kuchyních stala Itálie a později i další země.

³ CZECHDESIGN [online] URL:

<<http://www.czechdesign.cz/index.php?status=c&clanek=2266&lang=1>> [cit. 14-3-2014]

⁴ Wikipedie [online] URL: <http://en.wikipedia.org/wiki/Frankfurt_kitchen> [cit. 14-3-2014]

4.2 Kuchyňské zóny

Před každým plánováním či navrhováním kuchyně je důležité si uvědomit správné uspořádání pěti důležitých pracovních oblastí v kuchyni. Každá správná kuchyně by měla zahrnovat těchto pět zón: zásoby, ukládání, mytí, příprava a vaření. Dobrým vzájemným umístěním těchto zón získáte ergonomický prostor, který bude v přirozeném souladu s vaším pracovním pohybem po kuchyni. Při špatném poskládání kuchyňských zón bude narušen rytmus vaší práce a navíc při tvorbě pokrmů vynaložíte zbytečně více energie při nelogických cestách po místnosti.

Již v roce 1922 realizovala Američanka Christie Frederick studii vytvořenou pomocí nití⁵, jejímž prostřednictvím pozorovala nachozené úseky ve správně a špatně uspořádané kuchyni. Díky této studii došla Christie Frederick k závěru, že cesty, které během práce v kuchyni nachodíte, se dají díky správnému uspořádání kuchyňského nábytku minimalizovat. Tento výsledný poznatek platí ještě i dnes.

Většina hlavních činností v kuchyni se odehrává mezi varnou deskou, dřezem a ledničkou. Tyto tři body tvoří v kuchyni jakýsi pracovní trojúhelník a vzdálenost mezi nimi by neměla být příliš velká, ani příliš malá. Sled jednotlivých kuchyňských zón by měl přitom být v následujícím pořadí: zásoby, ukládání, mytí, příprava a vaření⁶.

V kuchyňské zóně „Zásoby“ skladujeme typické spotřební zboží. Patří sem nechlazené i chlazené potraviny, a proto do této zóny zahrnujeme spižírnu, lednici i mrazák.

⁵ DYNAMIC SPACE [online] URL: <<http://www.dynamicspace.com/dynamicspace/cs/04/01/06/index.html>> [cit. 18-3-2014]

⁶ Příloha 1

Druhou kuchyňskou zónou je „Ukládání“, kde jsou uloženy veškeré věci, které při práci v kuchyni používáme, jako např. nádobí, sklenice, příbory atd. Tato zóna zahrnuje až jednu třetinu všech používaných předmětů v kuchyni. Z důvodu tohoto množství je velmi důležité vhodně zvolit dostatečné ukládací prostory v kuchyni.

Třetí v pořadí je kuchyňská zóna „Mytí“, do které spadá samozřejmě kuchyňský dřez, myčka na nádobí a rovněž i prostředky a pomůcky na mytí, jako např. mycí saponát, houbičky, drátěnky, nebo utěrky. Je praktické umístit do této oblasti i odpadkový koš, popřípadě sadu nádob na tříděný odpad.

Předposlední a neméně důležitou zónou je prostor určený pro veškeré přípravné práce v kuchyni včetně příprav samotného vaření. Součástí této zóny by mělo být koření, pracovní příbory, nože na krájení, prkénka a vše potřebné při tvorbě pokrmů. Tato zóna by zároveň měla být dostatečně prostorná a osvětlená.

Posledním úsekem je nepostradatelná zóna určená pro samotné vaření. Tato zóna je vyhrazena pro varnou desku, troubu na pečení, mikrovlnnou troubu, odsavač par, ale i pro formy na pečení, plechy a pánve.

Pro co nejkomfortnější používání a co nejkratší nachozené cesty po kuchyni je nesmírně důležité uvědomit si již při samotném plánování podstatu kuchyňských zón a jejich vzájemné působení. Kuchyň je nejvíce frekventovanou místností v domě, a proto ji lze nazývat i samotným srdcem domu. Členové rodiny se zde scházejí nejen při konzumaci jídla, ale i při jiných rodinných činnostech, jako je např. sestavování jídelníčku. Dobře naplánovaná kuchyň vytváří plynulý chod v domácnosti a celkovou rodinnou pohodu.

4.3 Tvary kuchyní

O rozvržení kuchyně ve většině případů rozhoduje velikost a tvar místnosti, ale každý může upřednostňovat jiný tvar kuchyně, který mu nejvíce vyhovuje. V základním rozdělení můžeme definovat pět hlavních modelů kuchyní⁷.

Základní tvary kuchyní	
označení kuchyně	popis
I	kuchyň jednořadá
L	kuchyň s jedním rohem
U	kuchyň se dvěma rohy
II	kuchyň dvojřadá
G	kuchyň se třemi rohy

Tab. 4.3.1 Základní tvary kuchyní

Kuchyň jednořadá se hodí především do stísněného prostoru. Pracovní trojúhelník je zde zredukován pouze jednoduchou linií. Takto uspořádaná kuchyň je nejen velice praktická, ale i velmi líbivá. Kuchyň tvaru „I“ se hodí např. do malého bytu, garsonky, či domku stísněných rozměrů, ale určitě nepostačí několikačlenné rodině s většími nároky na prostor.

Kuchyně tvaru písmene „L“ lze použít již do větších prostorů, kde je potřeba zastavět jeden roh místnosti. Tato kuchyň je velmi praktická a většinou disponuje dostatečným úložným místem. Velkou oblibou v poslední době je vybavení takto řešené kuchyně ostrůvkem, nebo připojením jídelního stolu. Začlenění ostrůvku do kuchyně přináší hned několik výhod, mezi kterými můžeme

⁷ Příloha 2

jmenovat např. větší pracovní plochu, umístění varné desky, více úložného prostoru, zabudování baru, atraktivnější vzhled celé kuchyně atd.

Pokud máte k dispozici velkou místnost, můžete zvolit uspořádání kuchyně do tvaru písmene „U“. Získáte tak mnoho úložných možností a velkou pracovní plochu, které není nikdy dost. Části sestavy mohou sahat i do otevřeného prostoru, čímž se stanou přístupné z obou stran.

Kuchyň dvojřadá se naopak hodí do menších prostorů. Obsahuje uspokojivé množství úložných míst a pracovní plochy. Takto řešená kuchyň je v oblibě především u restaurací a hospod. Bude vyhovovat i mladé rodině, která ještě nemá jasnou představu o svém kompletním bydlení s malými dětmi.

Jestliže rádi experimentujete, můžete zvolit kuchyň tvaru písmene „G“. Jedná se o kuchyň se třemi rohy, která může kopírovat tvar místnosti, nebo může i částečně zasahovat do prostoru v podobě polostrůvku. Tento tvar kuchyně samozřejmě počítá s větším prostorem, ale odmění vás velkou odkladní plochou, kde můžete bez problémů umístit další potřebné spotřebiče, jako je kávovar, topinkovač, výrobek sodové vody, kuchyňský robot, odšťavňovač a zásobník na čerstvé ovoce.

Těchto pět základních tvarů kuchyní se dá samozřejmě kombinovat a upravovat nejen podle velikosti prostor a počtu uživatelů domácnosti. Fantazii se meze nekladou, avšak vždy je nutné myslet na praktičnost a funkčnost.

4.4 Ergonomické studie

V dalším bodě příprav tvorby své diplomové práce jsem se snažila zjistit co nejvíce informací týkajících se ergonomie, která je v navrhování kuchyně naprosto nezbytnou součástí. Ergonomie je věda zabývající se optimalizací lidských činností, a to zejména vhodnými rozměry, tvary a barvami. Kuchyň je nesporně nejdůležitější pracovní místo celé domácnosti, kde strávíme poměrně velkou část dne. Při práci v kuchyni člověk vykonává nejrůznější pohyby a z toho důvodu je nutné brát zřetel na optimální uspořádání kuchyňských zón, výšku pracovní plochy, osvětlení, volbu materiálů, rozměry a vzdálenosti v prostoru kuchyně⁸.

Neméně důležitou roli hrají i úrovně ukládání předmětů. Z ergonomického hlediska by často používané předměty měly být uloženy ve snadno a rychle přístupných místech přímo pod pracovní deskou. Naopak zřídka používané předměty by měly být umístěny do nejvyšší úrovně horních skříněk a do nejnižší úrovně spodních skříněk. Při správném umístění předmětů v kuchyni ušetříme čas a minimalizujeme náročné pohyby, jako např. škodlivé shýbání, sedání si do dřepu, natahování se apod. Smyslem ergonomie je se všem těmto škodlivým pohybům vyvarovat anebo je co nejvíce zredukovat.

Dalším ergonomickým aspektem je barevné řešení. Barva hraje ve vnímání člověka velkou roli a je důležité s ní umět pracovat. Barvy můžou totiž ovlivnit např. výkon práce, kvalitu a bezpečnost. Každá barva má jiný psychologický účinek. Zelená barva např. uklidňuje, naopak červená barva podněcuje. V kuchyni bychom měli volit barvy s ohledem jejich působení a samozřejmě s ohledem na osobní vkus.

⁸ Příloha 3

4.5 Průzkum trhu

V dalším kroku příprav diplomové práce bylo naprosto nezbytné prozkoumání současného trhu. Svoje pátrání po kladech a záporech současných modelů kuchyní jsem započala jak jinak než u sebe doma. Bydlím v rodinném domě spolu s rodiči, který je celý zařízený dle vkusu mé maminky. Dle mého názoru vlastníme kuchyň poměrně prostornou a přehlednou, ale pokud jde o design, tak je určitě co vylepšovat. Kuchyň je postavena v klasickém stylu, což zrovna není můj šálek kávy. Dvířka skříněk jsou z tmavého masivu s lehkým frézováním po obvodu. Tento způsob úpravy dřeva se mi zdá nemoderní a působí babičkovským dojmem. V dnešní době je více zájem o moderní kuchyně, které působí svěže a elegantně. V naší kuchyni jsem se dále soustředila na způsob zakomponování kuchyňských spotřebičů, který jsem shledala nedostačující. Podle mého názoru je důležité vybírat do kuchyně takové spotřebiče, které spolu ladí a tvarově či barevně se k sobě hodí. V případě, že tato kritéria nelze splnit, zvolila bych jejich zabudování nebo zakrytování.

V dalších krocích jsem se zaměřila na kuchyně od známých výrobců⁹, jako např.: Oresi, Hanák, Sykora, Ikea a mnoho dalších. Snažila jsem se udělat si pokud možno co nejširší rozhled a porovnat styly jednotlivých kuchyní u každého z nich. Zjistila jsem, že většina firem se liší pouze v použitých materiálech, které se projevují ve výsledné ceně. Tvary kuchyňských dvířek jsou téměř shodné. Vždy se jedná o hladké provedení v různých barevných variantách. U pár výjimek jsem našla kuchyně tvarově odvážnější, které designovaly např. kuchyňskou linku do půlkruhu či kruhu. Tyto návrhy byly však v mnohem vyšší cenové kategorii a zároveň byly

⁹ Rešerše – obrázky kuchyní

použitelné pouze do velmi prostorných místností. Po zhodnocení současného trhu jsem dospěla k verdiktu, že mnoho firem nabízí kvalitní moderní kuchyně za přijatelné ceny, avšak pokud jde o tvarové řešení skříněk a jejich dvířek jedná se o identické „krabice“ lišící se pouze v poskládání a dekoru.

Dalším logickým bodem byla rešerše v oblasti materiálů pro výrobu kuchyní. V dnešní době máme k dispozici opravdu širokou škálu materiálů a jejich výběr při plánování nové kuchyně by jistě neměl nikdo podcenit. Každý materiál má svá specifika, výhody a nevýhody. Nejčastějším materiálem používaným na výrobu kuchyňských dvířek je vedle masivu lamino. Jeho výhodou je cena a nenáročná údržba. Nevýhodou však může být v některých případech jeho laciný vzhled. U každého materiálu najdeme jeho pro a proti. Dalším materiálem pro výrobu kuchyňských dvířek mohou být foliované MFD desky, akrylát, nebo dvířka lakovaná. Důležitá je i volba materiálu pro pracovní desku. V poslední době se stále více používá moderních materiálů, jako je např. u designérů velmi oblíbený Corian¹⁰. Největší výhodou tohoto materiálu je jeho volné tvarování a spojování bez viditelných spojů. Pokud se část pracovní desky poškodí, lze ji snadno a kdykoliv opravit bez známky narušení. Jedinou nevýhodou materiálu je, jak to bývá zvykem, vyšší cena. Mezi klasické materiály pracovních desek patří laminát v nejrůznějších podobách, beton, žula, dřevotříska potažená umakartem, keramický obklad, dřevo, ocel, nebo i sklo. Do každé kuchyně se hodí jiný druh materiálu. Jeho volba vychází především z ceny, vzhledu a samozřejmě také z jeho vlastností.

¹⁰ DuPont [online] URL:
< http://corian.cz/Corian/cs_CZ/index.html > [cit. 29-3-2014]

5 PROCES TVORBY

5.1 Prvotní skici

V prvních fázích tvorby diplomové práce jsem zápasila s problémem odpoutat se od současných modelů kuchyní, které na první pohled působí všechny stejně a monotónně. Hodně typů kuchyní si je v tvarovém řešení dvířek velmi podobných, a tak je jejich vizuální podoba pro mnoho lidí až příliš zažitá. Z toho důvodu jsem se snažila jít opačnou cestou a vymyslet takový návrh, který by se od ostatních na první pohled odlišoval. Na začátku designér skicuje náhodné tvary, které mu zrovna přijdou na mysl, až se postupně propracuje k několika možným řešením. Tímto způsobem jsem postupovala i já. Na prvních skicách se objevovaly typické tvary současných kuchyní, které se lišily pouze v barevných kombinacích, nebo v nepatrném tvarovém řešení kuchyňských dvířek¹¹. Tyto varianty nebyly však ničím výjimečné. Některé z nich přímo napodobovaly kuchyně na současném trhu, některé tvary zase zcela unikaly reálnému řešení. Bylo proto nutné stanovit si určité požadavky, které by daná kuchyň měla splňovat a z kterých by následující kresby měly vycházet. Jednou z nejdůležitějších specifikací byla originalita, funkčnost, ergonomie a dostatečný úložný prostor.

Po určení těchto cílů se další skici již odlišovaly od prvotních. Uvažovala jsem především nad atraktivním a nezaměnitelným řešením kuchyňských dvířek. Snažila jsem se vymyslet takovou kuchyň, která by nabídla zákazníkovi něco nového a neotřelého. Následující kresby jsem tedy soustředila na detail kuchyňských dvířek, který jsem dále aplikovala na celou sestavu.

¹¹ Příloha 5

5.2 Zvolení jedné varianty

Po důkladném zvážení všech hledisek a dle vlastního citění jsem z naskicovaných návrhů vybrala pouze jednu výslednou variantu, kterou jsem se dále zabývala. Musím říct, že bylo velmi těžké vymyslet nové tvarové řešení kuchyně, které se nebude podobat žádné jiné. I když jsem již měla představu o tom, jakým směrem se budu dále ubírat, byl to pouze začátek dlouhé cesty, kterou jsem ještě měla před sebou. Tato varianta vychází z originálního řešení kuchyňských dvířek, která vystupují do prostoru místnosti¹². Bylo velmi důležité zvolit správné tvarové řešení, které by bylo realizovatelné.

Nejdříve jsem přemýšlela nad dvěma deskami, které by spolu svíraly určitý úhel a vzniklý prostor mezi nimi by sloužil k uchopení dvířek a jejich otevírání. Tato varianta byla však příliš složitá a na výsledný produkt by se spotřebovalo o mnoho více materiálu než u kuchyní dostupných na současném trhu. Později jsem jednu z desek zjednodušila na pouhý profil, který by byl vsazen vždy po jedné straně kuchyňských dvířek. Otázkou bylo, jak by měl tento profil ve skutečnosti vypadat, aby byla zachována správná ergonomie úchopu dvířek a snadná výroba. Na základě měření a pozorování své vlastní ruky a na základě vlastního úsudku jsem vyhodnotila výsledný tvar profilu.

Snažila jsem se vymyslet takový prvek, který by byl na první pohled zcela nezaměnitelný se stávajícími modely kuchyní na současném trhu. Myslím, že zvolená varianta dvířek se vsazeným profilem tento můj záměr splňuje. Mezi výrobci kuchyní jsem žádný podobný nápad nezahlédla. Z toho důvodu doufám, že by tento koncept kuchyně mohl zaujmout.

¹² Příloha 6

5.3 Uspořádání kuchyně v prostoru

Po zvolení tvarového řešení kuchyňských dvířek bylo nezbytné uspořádání kuchyně v prostoru místnosti. Pro svou první představu jsem zvolila kuchyň rohovou s ostrůvkem. Důvod volby vycházel z velkého prostoru, který by byl nejvíce vhodný pro výslednou vizualizaci a ukázalo by se na něm co nejvíce detailů. Na základě získaných informací o tématu jsem zvolila primární rozdělení kuchyňských zón a umístění základních spotřebičů¹³. Veškeré rozdělení a seskupení kuchyňských skříněk vycházelo z ergonomických pravidel. U každé jednotlivé skříňky jsem si stanovila seznam věcí, pro které je určena.

Při řešení jsem narazila na otázku týkající se problematiky vzájemného umístění lednice a trouby. Ve svém návrhu jsem z praktického hlediska chtěla situovat lednici, spižírnu, troubu a mikrovlnku do jedné zabudované stěny. Na základě zjištěných informací jsem si potvrdila, že dnešní technologie umístění trouby hned vedle lednice dovolují. Je to možné díky izolaci, kterou jsou vybaveny vestavné trouby a vestavné chladničky. Ve svém návrhu jsem tedy zabudovala lednici a troubu téměř vedle sebe. Díky tomuto řešení může být tak trouba v optimální pracovní výšce a manipulace s pečeným jídlem bude o mnoho jednodušší. V současné době je umístění trouby do úrovně očí v oblibě. Vycházela jsem samozřejmě i z vlastního pozorování a získaných zkušeností při pohybu po kuchyni.

V této fázi procesu tvorby jsem již měla představu o budoucí podobě jednotlivých kuchyňských skříněk a o jejich vzájemném poskládání v prostoru. Pro další krok bylo nezbytné vytvoření 3D modelu v počítači.

¹³ Příloha 7

5.4 Vytvoření 3D modelu v počítači

Po zvolení směru, kterým se budu dále ubírat, jsem se soustředila na jeho hloubku. Pro lepší představivost bylo dalším logickým krokem vytvoření 3D modelu v počítači. Tato fáze projektování každé nové navrhované věci je nepostradatelnou součástí vývoje, kterou nelze přeskočit. Při samotném modelování si člověk udělá lepší nástin toho, jak by výsledný produkt mohl vypadat. Někteří designéři dokonce vynechávají proces skicování a své nápady přenášejí rovnou do počítače.

Nejprve jsem vymodelovala korpusy kuchyňských skříněk, které jsem osadila vyvzorovanými dvířky. Na nich jsem zkoušela několik variant zakončení úchopu. Nakonec jsem zvolila takový tvar profilu, který nejvíce vyhovoval všem stanoveným kritériím. Vše jsem udělala v základních rozměrech tak, aby výsledná kuchyň velikostně odpovídala ergonomickým pravidlům.

Poté jsem k hrubému modelu přikomponovávala další a další detaily. Mezi ně patřily např.: kuchyňský dřez, varná deska, odsavač par, osvětlení, elektrické zásuvky, vypínače, kuchyňská baterie, dávkovač na mycí saponát atd. Při tvorbě a hledání konečné varianty jsem model v počítači průběžně předělávala a upravovala, dokud jsem s výsledným modelem kuchyně nebyla spokojená. Tento úsek vývoje mé diplomové práce byl velmi časově náročný a neměl konce.

Další důležitý bod v procesu tvorby bylo také hledání barevného řešení, které jsem nesměla opomenout. Po těchto všech úpravách jsem se konečně mohla zaměřit na tvorbu finální vizualizace.

6 TECHNOLOGICKÁ SPECIFIKA

Ke každé práci, ve které designér navrhuje nějaký produkt, neodmyslitelně patří vytvoření modelu většinou ve zmenšené verzi. Je to velmi důležité, neboť si tak tvůrce utvoří představu, jak by skutečný návrh mohl vypadat. Nepostradatelnou vlastností designéra je tedy velká manuální zručnost, bez které by se neobešel. A tak i já jsem se musela tohoto úkolu zhostit a vyrobit nefunkční zmenšený model kuchyně v měřítku 1:5.

Zprvu bylo důležité zvolit vhodný materiál pro výrobu modelu. Po zdlouhavém přemýšlení jsem se rozhodla pro dřevo, s kterým se mi pracuje velmi dobře. Dřevo je velmi vděčný materiál, který mě zatím nikdy nezklamal. Práce s ním je v celku jednoduchá a čistá. Jelikož se jednalo o model kuchyně, který má poměrně pravidelné a geometrické tvary, tak jsem tedy většinu částí své práce zhotovila právě z tohoto materiálu. Zbylé části, jako např. pracovní desku a kuchyňskou baterii, bylo nutné vyrobit z jiného materiálu a tím byl plast. Pro co nejpřesnější výsledek jsem si některé díly nechala vyfrézovat.

Po zhotovení všech základních tvarů následoval nákup tmelů, laků, lepidel a všeho nezbytného. Nejprve bylo nutné dřevěné části natmelit a vybrousit. V další fázi jsem vše nalakovala a v poslední řadě slepila a některé díly přišroubovala k sobě.

V průběhu vytváření zmenšeného modelu jsem si uvědomila, že by bylo vhodné vyrobit i část kuchyně ve skutečné velikosti, především z toho důvodu, aby bylo možné posoudit vlastnosti úchopu dvířek. Bylo tedy nutné kontaktovat samotného výrobce kuchyní, který by mi s výrobou pomohl. Domluvila jsem se s konkrétní firmou zabývající se výrobou interiérového nábytku M-INTERIÉRY sídlící v Kosově Hoře. Majitel firmy pan Macháček mi

vyšel vstříc a s realizací mého projektu mi pomohl. Zároveň jsem od něj dostala cenné rady ohledně řešení celé kuchyně, za které mu jsem nesmírně vděčná.

Nejprve jsem uvažovala nad výrobou jedné kuchyňské skříňky s dvířky, ale po hlubším zvážení jsem usoudila, že výsledný vyrobený kus skládající se z pěti skříňek a upravených rozměrů bych následně mohla využít ve svém vlastním pokoji na ukládání věcí. Možnost, že bych model mohla posléze upotřebit, se mi velmi zamlouvala, a tak jsem tuto variantu odsouhlasila. Na tomto modelu bude zároveň znázornění efektu barevného profilu dvířek více viditelné. Hlavním důvodem výroby je vyzkoušení samotného úchopu dvířek na vlastní oči. Při samotné výrobě bylo nejprve nutné nepatrně upravit rozměry profilu tak, aby byl snadno vyrobitelný. S výrobou tohoto dílu jsem se obrátila na firmu SPÁLENSKÝ – DŘEVĚNÉ LIŠTY s.r.o sídlící v Kamýku nad Vltavou. Tato firma se zabývá především výrobou dřevěných profilovaných lišt. Majitel firmy byl mým návrhem tak nadchnut, že mi výsledný profil vyhotovil zcela zdarma. Zbytek skříňě byl již bez větších komplikací.

Celý návrh kuchyně tedy ve výsledku prezentují dva modely. První z nich je zmenšená varianta celé rohové kuchyně s ostrůvkem. Druhý kus znázorňuje především úchop dvířek v reálném měřítku. Při zhotovování obou modelů jsem si uvědomila, jak složitá je samotná výroba¹⁴. Je velmi podstatné rozvrhnout si veškerou práci a nad každým svým krokem bedlivě přemýšlet. Nesnažit se vše urychlit a dělat vše s rozvahou. I když jsem v průběhu práce narazila na několik problémů, s výslednými modely jsem vcelku spokojená.

¹⁴ Příloha 15

7 POPIS DÍLA

7.1 Tvarové řešení dvířek

Hlavním a zásadním bodem, kterým se moje práce liší od ostatních modelů kuchyní, jsou atypická dvířka kuchyňských skříněk. Stěžejním prvkem je barevný profil¹⁵, který je vsazen vždy po jedné straně kuchyňských dvířek a způsobuje tak vystoupení dvířek do prostoru. Řazením jednotlivých skříněk za sebou vytváří tak tyto barevné profily efektní a netradiční vzhled celé kuchyně. Při pracovních pohybech po prostoru místnosti uvidí uživatel z každého místa kuchyně jinak velkou plochu barevného profilu. Pokud se uživatel bude dívat na kuchyňská dvířka ze směru jejich otvírání, uvidí barevný profil ve své největší ploše. Pokud se však uživatel bude dívat na dvířka z opačného pohledu, neuvidí žádný barevný profil¹⁶. Tento profil zároveň slouží pro uchopení dvířek a jejich otevírání. Bylo tedy velmi důležité zvolit správné tvarové řešení tohoto profilu, a to jak z hlediska výrobního, tak s ohledem na ergonomii. Výsledné rozměry profilu dvířek jsem zvolila podle studie vlastní ruky, tak aby uchopení bylo pohodlné a příjemné¹⁷. Zároveň jsem tvar profilu konzultovala s výrobcem kuchyní, který mi poradil, jak profil tvarově upravit, aby jeho výroba byla co nejjednodušší.

Cílem práce bylo navrhnout kuchyň pro rodinný dům či byt, která by nabídla zákazníkovi něco nového a neotřelého. Snažila jsem se vymyslet takový prvek v kuchyni, který by byl na první pohled zcela odlišný od stávajících modelů. Tímto prvkem je již zmíněný barevný profil, který podle mého názoru můj prvotní záměr splňuje. Svůj návrh kuchyně jsem tedy založila na tomto konceptu, který jsem se dále snažila aplikovat na další části kuchyně.

¹⁵ Příloha 8

¹⁶ Příloha 8

¹⁷ Příloha 8

7.2 Víceúčelový panel

Při svém vlastním pozorování jsem zjistila, že ve většině kuchyní nebývá dostatečně řešeno umístění elektrických zásuvek a osvětlení pracovní desky v místě horních skříněk. Vypozorovala jsem, že nejčastějším řešením osvětlení je přimontování LED světla přímo pod horní skříňky, které se mi zdá neestetické a násilné. Snažila jsem se tedy tyto své poznatky zhodnotit a vymyslet jiné a lepší východisko.

Napadlo mě umístění tzv. víceúčelového panelu pod horní skříňky, jehož součástí by bylo zabudované osvětlení, elektrické zásuvky a vypínače. Otázkou bylo, jak by tento panel měl vypadat, aby vhodně doplňoval celou kuchyň. Při hledání řešení výsledného tvaru jsem dospěla k nejrůznějším obměnám¹⁸. Z počátku jsem navrhla panel, který měl v sobě umístěné boxy na odkládání nejvíce používaných předmětů. V další fázi jsem se snažila upravit tvarové řešení a vycházet více z barevného profilu kuchyňských dvířek. Konečný vzhled vznikl na základě rozměrového zkoumání a měření vlastní kuchyně. Panel se skládá z jednoho dílu, do kterého jsou zabudované jak elektrické zásuvky, tak i osvětlení pracovní desky.

Elektrické zásuvky jsem navrhla do kruhového tvaru a zapustila je celé do panelu. Pro jejich zvýraznění jsem použila LED osvětlení, které je kolem každé z nich. Vedle zásuvek je umístěno i ovládání světel vestavěných v panelu.

Osvětlení pracovní desky jsem zakomponovala do již zmíněného panelu, který je přimontovaný pod horními skříňkami. Takto řešené osvětlení je dle mého názoru elegantní a originální. Při výběru osvětlení jsem vycházela z reálného modelu, který je nejvíce používaný.

¹⁸ Příloha 9

Na panel jsem umístila i kuchyňskou baterii a dávkovač na mycí saponát¹⁹. Takto situovaná baterie dle mého názoru nezabírá další potřebné místo na pracovní ploše a zároveň usnadňuje její čištění. Baterie vychází přímo z horního panelu, ke kterému je připevněna. Je předpokládáno, že přívod vody bude veden přes panel do zdi, popř. bude menší část hadic zakryta v horních skříňkách. Součástí baterie je výsuvná hadice pro ostřík nádobí či potravin. Výslednou vizualizaci baterie předcházely i jiné varianty, které jsem později zavrhla. Nejprve jsem uvažovala nad klasickou baterií umístěnou na pracovní desce a až při hlubším přemýšlení nad tématem jsem dospěla ke konečné podobě baterie.

Dále jsem navrhla i dávkovač na mycí prostředek, který tvarově odpovídá baterii a je také zabudovaný do horního panelu. Dávkovač se skládá ze dvou částí. První z nich je na pevně přimontována k hornímu panelu a slouží jako držák na druhý díl, který je výsuvný. Tento druhý díl je z průhledného plastu, a tudíž má uživatel neustále přehled o množství saponátu uvnitř dávkovače. Dávkovač funguje na jednoduchém principu pumpičky. Přitažením „pacičky“ směrem k sobě se vytvoří v dávkovači podtlak, který následně vypustí mycí saponát do naší ruky.

Pod panelem plynule navazuje skleněný obklad, který je v současné době velmi populární. Záleží však na vkusu každém z nás, který druh obkladu se nám líbí a použijeme do své kuchyně. Uvažovala jsem i nad přimontováním tyčí na tento obklad, jež můžou být využité v podobě zavěšení nejvíce používaných věcí v kuchyni, které potřebujeme mít neustále při ruce, jako je např. utěrka na nádobí.

¹⁹ Příloha 10

7.3 Odsavač par

Velmi důležitou součástí kuchyně je odsavač par. Jelikož jsem si pro hlavní a výslednou vizualizaci kuchyně vybrala kuchyň s ostrůvkem, bylo nezbytné i navržení stropní digestoře. Nejprve jsem se seznámila s problematikou volně visících odsavačů par, které musí splňovat určitá pravidla. Nejdůležitějším z nich je vzdálenost od varné desky, která by měla být minimálně 50 cm a více.

Mojí prvotní představou bylo zakomponování do tvaru digestoře i motiv barevného profilu, který jsem použila u kuchyňských dvířek a následně i motiv víceúčelového panelu pod horními skříňkami. Již do prvních návrhů jsem uvažovala zakomponování těchto prvků²⁰.

Konečný tvar digestoře je inspirovaný komolým jehlanem a je složen ze tří hlavních částí. První a nejdůležitější díl obsahuje filtr proti mastnotě, osvětlení pracovní plochy a ovládání. Kontrolní panel je umístěn vpředu a skládá se ze tří ovladačů, které tvarově vychází z elektrických zásuvek umístěných na víceúčelovém panelu. Druhá část digestoře volně navazuje na předchozí a slouží jak pro odvod par, tak jako nosný prvek. Tyto první dva díly jsou odděleny pruhem s LED osvětlením. Zakončení odsavače u stropu zajišťuje poslední díl, který v sobě opět nese zapuštěné osvětlení již pro celou místnost.

Odsavač par je velmi důležitou a výraznou součástí kuchyně, obzvlášť pokud se jedná o volně visící model. Samotný design digestoře byl tedy stejně tak jako návrh kuchyňských dvířek velmi podstatný.

²⁰ Příloha 11

7.4 Kuchyňský ostrůvek

V současné době je umisťování ostrůvku do kuchyní velkým trendem. Je ovšem nutné říci, že ostrůvek se nehodí do každé místnosti a na jeho umístění je nutné mít v kuchyni dostatečně velký prostor. Ulička mezi ostrůvkem a kuchyňskou linkou na druhé straně musí být minimálně 1,2 metru. Tato vzdálenost je nutná především pro bezpečné a pohodlné otvírání kuchyňských dvířek. Ostrůvek však přináší i řadu výhod, jako např. další pracovní plochu, barový pult, více úložného prostoru či rozčlenění prostoru kuchyně.

Navrhla jsem takový ostrůvek, který pojme co největší úložný prostor v podobě zásuvek²¹. Snažila jsem se zároveň zachovat princip úchopu dvířek a neumisťovat tak do středu zásuvek madlo, kterým by se šuplík otevíral. Namísto toho jsem se poradila s truhlářem, od něhož jsem se dozvěděla, že možnost vysunutí zásuvky za boční profil je možné, ale musí se zvolit vhodné pojezdy. Veškeré vnitřní kování a pojezdový systém celé kuchyně jsem zvolila od firmy Blum, což je společnost, která vyrábí do detailů propracovaný sortiment v oblasti kování, výsuvů, výklopů a závěsů.

Součástí ostrůvku je indukční varná deska, kterou jsem navrhla s ohledem na ostatní části kuchyně. Ostrůvek je tedy v tomto případě tzv. varnou zónou.

Dalším nezbytným bodem bylo zabudování elektrických zásuvek do blízkosti ostrůvku. Z počátku jsem uvažovala nad umístěním zásuvek na digestoř, ale tuto variantu jsem posléze zavrhlá z více důvodů. Nakonec jsem zvolila elektrické zásuvky po bocích ostrůvku. Jedná se o výklopné zásuvky, které z části zasahují do vnitřního prostoru prvních zásuvek. Toto řešení je dle mého názoru nejelegantnější a nejpraktičtější.

²¹ Příloha 12

7.5 Aplikace kuchyně do jiných místností

Na začátku tvorby jsem se zdlouhavě rozmýšlela, jestli navrhnout kuchyň do předem zvoleného prostoru, nebo naopak nejprve vymyslet design kuchyně a ten poté aplikovat do místnosti. Zvolila jsem druhou variantu. Nejprve jsem vymodelovala kuchyňská dvířka a skříňky, které jsem poté umísťovala do prostoru. Pro výslednou vizualizaci jsem si vybrala takový tvar kuchyně, na kterém by se daný koncept nejlépe prezentoval a ukázalo by se na něm nejvíce detailů. Zvolila jsem tedy rohovou kuchyň s ostrůvkem, která je vhodná do velkých prostorů.

Když jsem měla tuto variantu vyřešenou a navrženou se všemi komponenty, jako je stropní digestoř, dřez, varná deska, kuchyňská baterie atd., začala jsem přemýšlet nad tím, že tento koncept kuchyně je poměrně vizuálně atraktivní a netradiční a bylo by škoda neukázat jeho další možnosti. V dalším kroku jsem se tedy rozhodla aplikovat tento design i do jiného prostoru, jako je např. kuchyň jednořadá, dvojřadá nebo kuchyň tvaru písmene „U“²². Ve všech případech bylo nezbytné držet se správného uspořádání kuchyňských zón a všech pravidel, o kterých jsem se zmínila v procesu přípravy práce. Na výsledných vizualizacích jsem se snažila ukázat variabilitu konceptu a zdůraznit, že tento můj návrh kuchyně je možné realizovat do všech prostorů. Vycházela jsem z prvního návrhu kuchyně, tedy kuchyně s ostrůvkem a snažila se upravit a poskládat kuchyňské skříňky do jiných tvarů tak, aby vše bylo plně funkční a dle norem. Mým cílem bylo poukázat, že tento koncept je možné aplikovat do všech možných rodinných domů, či bytů, velkých i malých místností.

²² Příloha 13

7.6 Barevné a materiálové řešení

Neméně důležitou kapitolou jsou barevné varianty kuchyně a volba vhodných materiálů. Při řešení práce bylo už od začátku nutné uvažovat nad volbou materiálů, z kterých by byly vyrobeny kuchyňská dvířka, skříňky, pracovní deska atd. Současné firmy zabývající se návrhem a výrobou kuchyní nabízejí většinou velké množství materiálů od laminátových desek, po fólie, dýhu a mnohé další. V případě korpusů kuchyňských skříněk jsem pro výslednou vizualizaci zvolila laminát, ale samozřejmě je možné materiál zvolit dle osobního výběru konkrétního zákazníka. Barevný profil, který je stěžejním prvkem celé kuchyně, jsem po konzultaci s truhlářem navrhla z masivu, konkrétně z buku, který se snadno opracovává a lakuje. U pracovní desky jsem uvažovala nad volbou moderních materiálů jako je např. Corian, který vyniká svými vlastnostmi. Pro někoho se tato volba může zdát příliš drahá, a tak může zvolit materiál pracovní desky např. z laminátu, který je levnější.

Při výběru barev pro výsledné vizualizace jsem se řídila vlastním vkusem, ale je samozřejmostí, že každý máme svou oblíbenou barvu a do každé místnosti se hodí jiné kombinace. Z toho důvodu jsem se snažila neomezovat na pár barevných variant, ale nechat barevnému řešení otevřené pole. Zvolila jsem základní barvy pro kuchyňská dvířka a korpusy skříněk, barvu profilu jsem ponechala čistě na volbě zákazníka²³. Ve výsledku může tedy vzniknout nepřeberné množství barevných kombinací. Někdo sladí kuchyň do krémových barev, někdo zase fandí živým a veselým barvám. Nezavrhují ani tu variantu, že se najde zákazník, který bude toužit po dvou či dokonce více barvách pro úchopy dvířek. Záleží na každém z nás, jakou barevnou kombinaci si zvolíme.

²³ Příloha 14

8 PŘÍNOS PRÁCE PRO DANÝ OBOR

Cílem práce bylo navrhnout kuchyň pro rodinný dům popř. byt, která by se odlišovala od ostatních. Snažila jsem se vymyslet něco nového a zároveň reálného pro výrobu. Při prvních fázích tvorby své diplomové práce jsem se seznamovala s tématem různými způsoby. Jedním z nich byla má častá návštěva v obchodním domě IKEA, kde jsem měla možnost zhlédnout několik vystavených kuchyní. Dále jsem se snažila najít co nejvíce informací týkající se tématu na internetových stránkách. Po vyhodnocení získaných znalostí jsem dospěla k vlastnímu závěru, že na trhu jsou k dostání buďto kuchyně hodně podobného „krabicového“ typu, které se liší pouze ve zvoleném dekoru, a v menší míře i kuchyně atypických organických tvarů, jež jsou téměř ve většině případů pro běžného člověka příliš drahé a tudíž nedostupné.

Snažila jsem se tedy vymyslet nějaký kompromis mezi těmito dvěma skupinami. Výsledná práce dle mého názoru prvotní záměr splňuje. Můj návrh kuchyně nabízí zákazníkovi nový a neotřelý design, který je zároveň poměrně snadno vyrobitelný, a tudíž i cenově dostupný. Myslím, že tento koncept kuchyně oživí současný stav trhu a bude pro něj přínosem. Zároveň doufám, že má práce bude impulsem pro ostatní, kteří působí na poli designu. Svým návrhem jsem se snažila poukázat na to, že i inovativní a moderní nápady, v tomto případě design kuchyně, by měly být navrhovány s ohledem na snadnou výrobu a rozumnou cenu dostupnou pro co nejvíce lidí. Je totiž velice snadné navrhnout nový supermoderní výrobek bez ohledu jeho výslednou nákupní cenu, ale je poměrně složité navrhnout výrobek vizuálně přitažlivý za přijatelnou prodejní hodnotu.

9 SILNÉ STRÁNKY

V průběhu vypracování své diplomové práce jsem se snažila vložit do tohoto tématu své vlastní vyjádření. I když cesta nebyla po celou dobu tvorby vůbec jednoduchá a musela jsem celé práci věnovat velmi mnoho trpělivosti a času, musím říci, že se všechny tyto oběti vyplatily. Samozřejmě, že je stále co vylepšovat, ale i tak jsem vcelku se svým dílem spokojená.

Pokud bych se zamyslela nad silnými stránkami své diplomové práce, tak bych určitě zmínila originalitu řešení kuchyňských dvířek. Na trhu jsem zatím nic podobného nezpozorovala a doufám, že tento nápad oživí současnou nabídku. Dle mého názoru je toto řešení úchopu dvířek nevšední a inovační. Svým způsobem je takto navržená kuchyň zároveň snadná pro výrobu.

Jako další bod bych zmínila tvarové sjednocení celé kuchyně, pro kterou byl stěžejním prvkem již mnohokrát zmíněný barevný profil dvířek. Snažila jsem se navrhnout kuchyň se vším všudy tak, aby i kuchyňská baterie, odsavač par a všechny detaily spolu vytvářely správný ucelený dojem.

Když se dále zamyslím nad tím, čím práce vyniká a kde jsou její silné stránky, tak bych určitě mohla říci variabilita kuchyně. Tento koncept kuchyně je totiž aplikovatelný do nejrůznějších prostorových uspořádání, jako je např. kuchyň rohová s ostrůvkem, kuchyň jednořadá, dvojřadá atd. Díky této vlastnosti považuju tento návrh za poměrně silný a doufám, že zaujme.

Mým snem by bylo, kdyby můj design oslovil některé z kuchyňských studií a mohl se realizovat.

10 SLABÉ STRÁNKY

Největším úskalím celé práce bylo řešení technických částí kuchyně, jako např. navrhnutí elektrických zásuvek a jejich umístění na kuchyňském ostrůvku. I když tyto prvky nebyly hlavním cílem práce, přesto bylo nezbytné jejich začlenění.

Od začátku tvorby jsme se při konzultacích s vedoucím práce dohodli na vnějším návrhu skříněk. Cílem práce tedy nebylo designovat vnitřní uspořádání kuchyňské linky. V současné době je mezi výrobci kuchyní velmi oblíbená a rozšířená firma Blum, která se zabývá výrobou nábytkového kování. Musím říci, že téměř u všech kuchyňských studií jsem viděla použití kování a vnitřního systému pojezdů a výklopů právě této značky Blum. U své práce jsem tedy také uvažovala nad použitím nábytkového kování této firmy. Možná by se toto řešení mohlo považovat na slabou stránku práce. Jelikož jsem nenavrhl vlastní vnitřní rozdělení skříněk, tak jsem ztratila možnost propracovat práci plně do těch nejmenších detailů. Zároveň jsem ale uvažovala nad tím, že pokud by se můj návrh líbil nějaké firmě a ta by ho chtěla realizovat, bylo by pro ni určitě jednodušší, kdyby mohla použít vlastní systém pojezdů a výklopů.

Tak jako každá práce má i ta má své silné a slabé stránky. Důležité je si tuto skutečnost uvědomit a umět se z ní ponaučit. Pokud bych měla svoji diplomovou práci zhodnotit, musím říct, že s finálním návrhem jsem vcelku spokojená. Na začátku tvorby jsem si ani netroufala představit, jak by mohl vypadat výsledek. Snažila jsem se na danou problematiku kuchyně dívat z pohledu uživatele a využít co nejvíce vlastních zkušeností a postřehů.

Seznam použitých zdrojů:

a) Knižní a periodická literatura

1. KOLESÁR, Zdeno. Kapitoly z designu. Praha: Vysoká škola uměleckoprůmyslová, 2004. ISBN 80-86863-03-4.
2. FIELL, P., FIELL, Ch. Design pro 21. století. Köln: Taschen, 2002. ISBN 3-8228-5883-8.
3. SAVILLOVÁ, J. 101 kuchyně: barvy, styly a zařízení. Praha: Columbus, 2006. ISBN 80-7249-206-3.

b) Internetové zdroje

1. DYNAMIC SPACE [online] URL:
<http://www.dynamicspace.com/dynamicspace/cs/history/0000_0.html> [cit. 13-3-2014]
2. Wikipedie [online] URL:
<<http://cs.wikipedia.org/wiki/Kuchyn%C4%9B>> [cit. 13-3-2014]
3. CZECHDESIGN [online] URL:
<<http://www.czechdesign.cz/index.php?status=c&clanek=2266&lang=1>> [cit. 14-3-2014]
4. Wikipedie [online] URL:
< http://en.wikipedia.org/wiki/Frankfurt_kitchen> [cit. 14-3-2014]
5. DYNAMIC SPACE [online] URL:
<<http://www.dynamicspace.com/dynamicspace/cs/04/01/06/index.html>> [cit. 18-3-2014]
6. DuPont [online] URL:
< http://corian.cz/Corian/cs_CZ/index.html > [cit. 29-3-2014]

Resumé

As a topic of my thesis I have chosen a space for food preparation. The main aim of this project was to design a kitchen for a family house or apartment that would offer the customer something new and novel. I tried to think of such an element in the kitchen, which would be at first sight quite different and unique from existing kitchen models.

This component is a color profile that is inserted on one side of each of kitchen doors and protrudes door to the space. Placing individual cupboard in one line makes these color profiles to stand out and emphasizes the unusual look of the kitchen. I tried to situate this component to other parts of the kitchen, such as an extractor hood or a panel with lighting.

When making a solution it was necessary to choose suitable layout of the kitchen zones and accurate application to the room. For the final rendering, I have chosen a corner kitchen with an island. However this concept of kitchen can also be applied to another configuration, such as a single row kitchen, double row, etc.

My concept is based on a new and fresh design on one hand while on the other the production price is kept reasonably low which makes the product affordable to a wider range of customers. I believe that this novel approach to the kitchen design will be a contribution to the market. My main aim was to show how important it is to bring innovations and new ideas to kitchen design, while the production costs are kept low without beating the quality of the product. From my point of view it is rather easy to design extra modern product without even thinking of the manufacturing costs and on the other hand it is very difficult to design and bring to life an attractive and low budget product.

Seznam příloh:

Příloha 1

Kuchyňské zóny

Příloha 2

Tvary kuchyní

Příloha 3

Normované rozměry kuchyní

Příloha 4

Rešerše - obrázky kuchyní

Příloha 5

Prvotní skici

Příloha 6

Skici výsledné jedné varianty

Příloha 7

Uspořádání kuchyně v prostoru

Příloha 8

Kuchyňská dvířka

Příloha 9

Víceúčelový panel

Příloha 10

Kuchyňská baterie

Příloha 11

Odsavač par

Příloha 12

Kuchyňský ostrůvek

Příloha 13

Aplikace konceptu kuchyně do jiných místností

Příloha 14

Barevné varianty

Příloha 15

Tvorba modelu

Příloha 16

Princip otevírání dvířek a zásuvek

Příloha 17

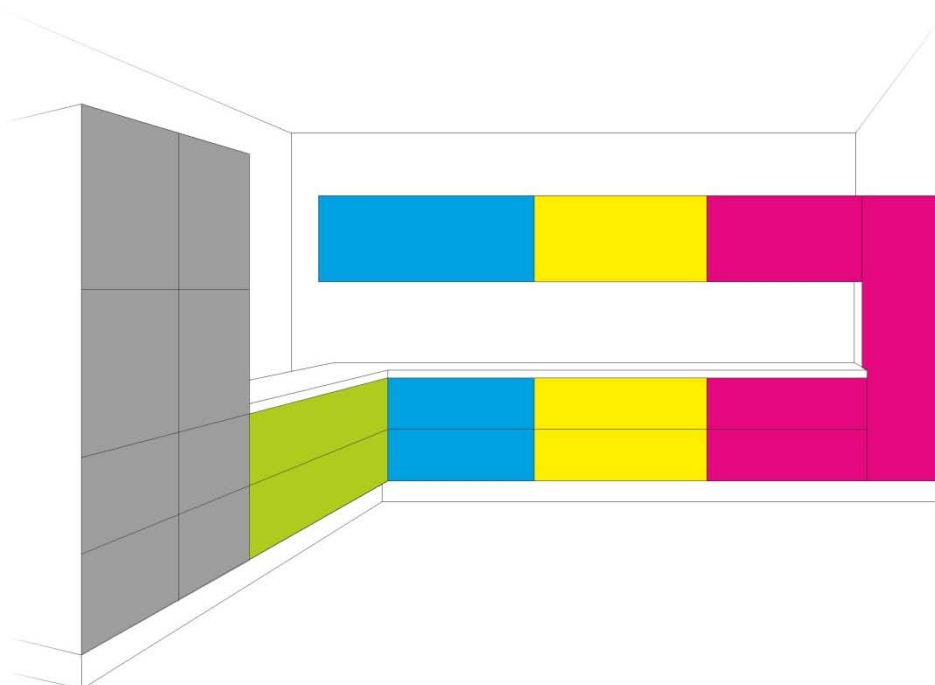
Prezentační plakáty

Příloha 18

CD-ROM

Příloha 1

Kuchyňské zóny



- ZÁSoby
- UKLÁDÁNÍ
- MYTÍ
- PŘÍPRAVA
- VAŘENÍ

Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 2

Tvary kuchyní

kuchyň tvaru „I”:



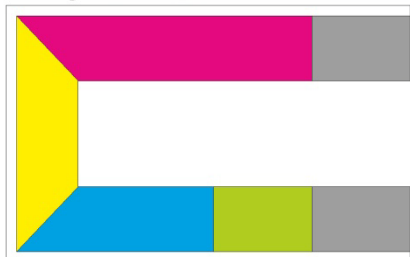
kuchyň tvaru „G”:



kuchyň tvaru „L”:



kuchyň tvaru „U”:

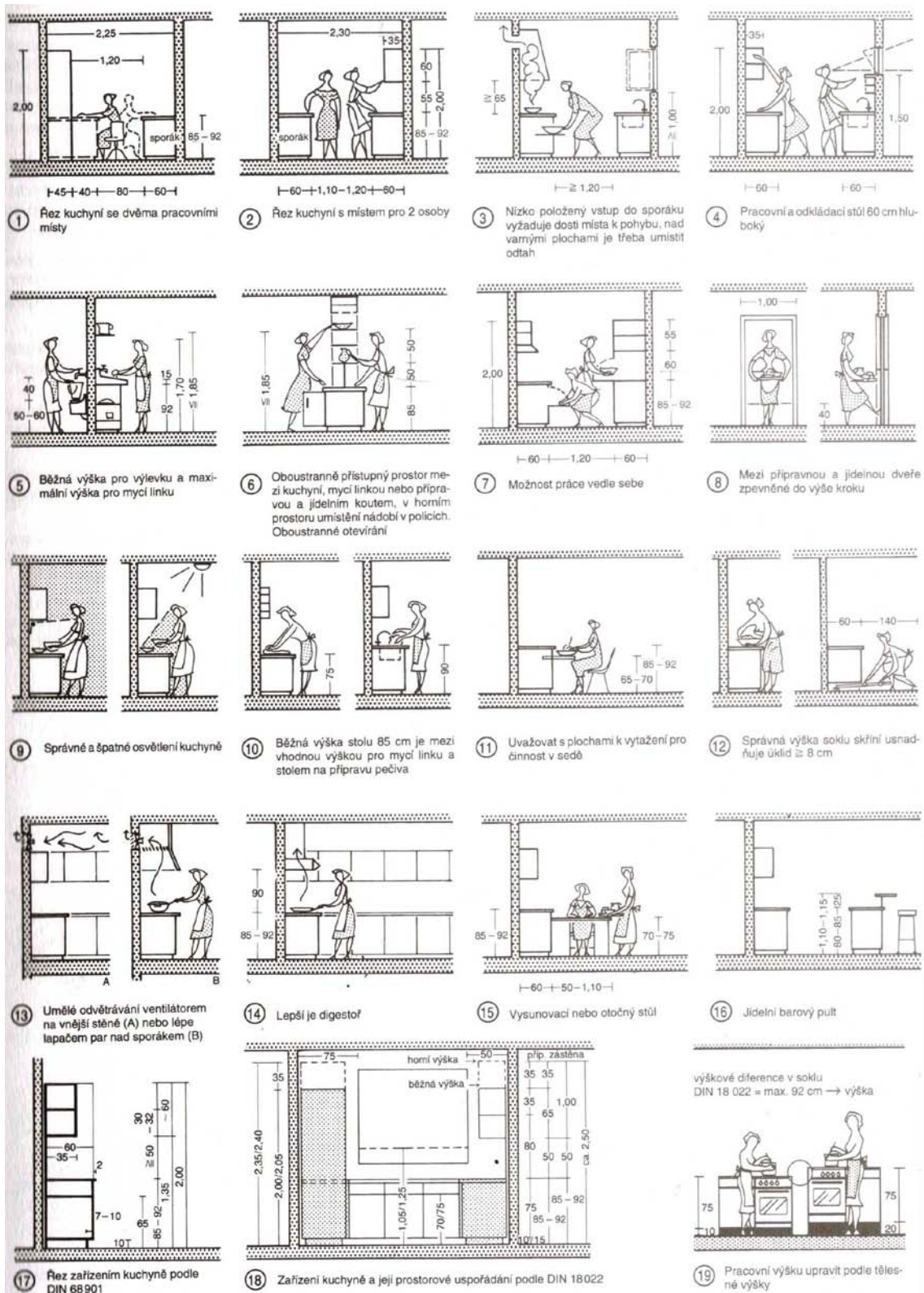


kuchyň tvaru „II”:



Příloha 3

Normované rozměry kuchyní

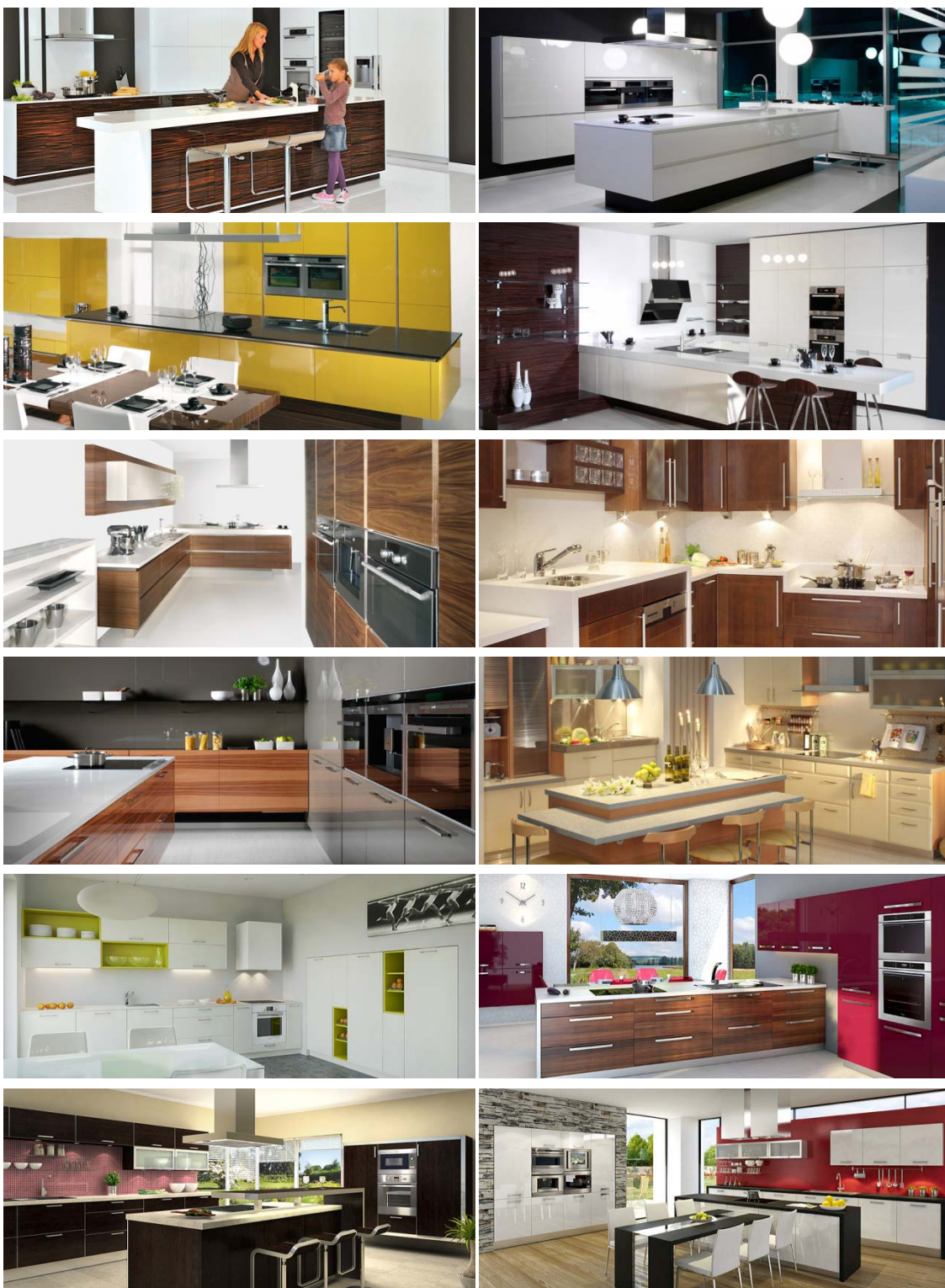


Zdroj: Internet URL:

< <http://www.umimeudelatdomov.cz/vyhledat/kuchyne/pg/2> >

Příloha 4

Rešerše - obrázky kuchyní



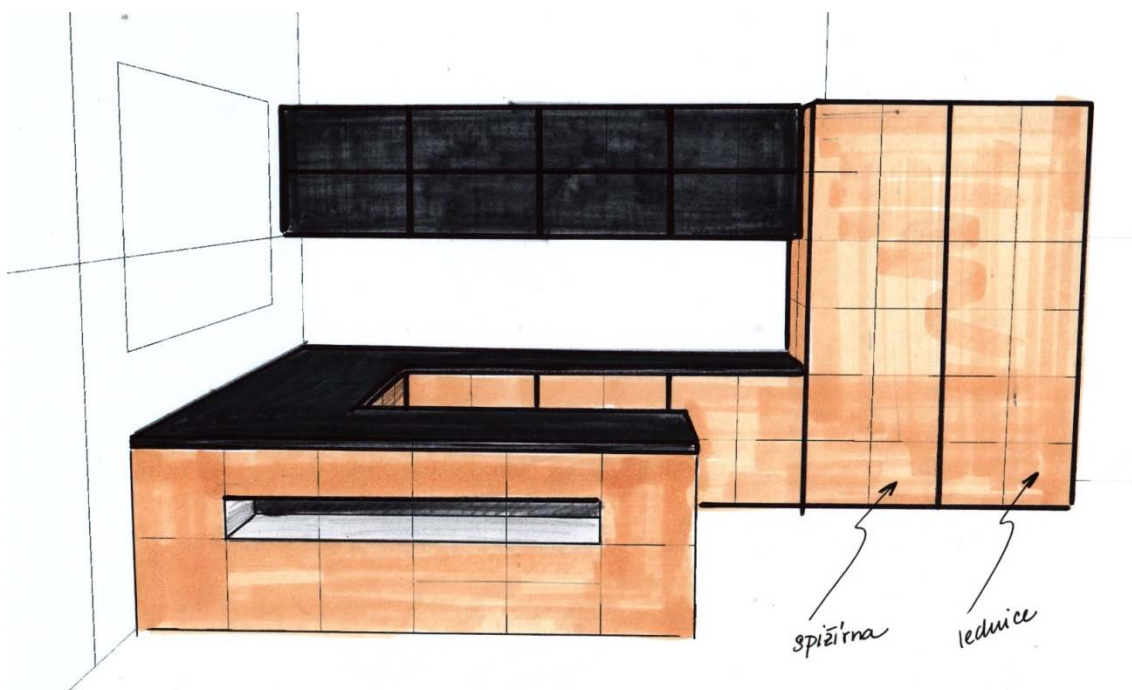
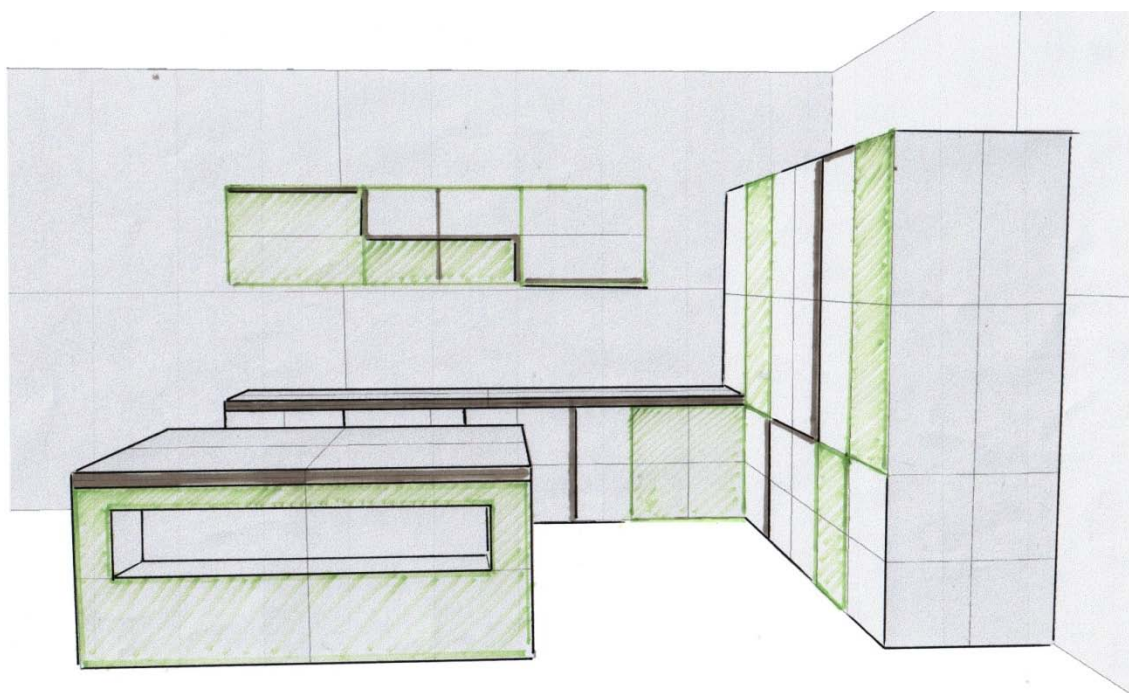
Zdroj: Internet URL:

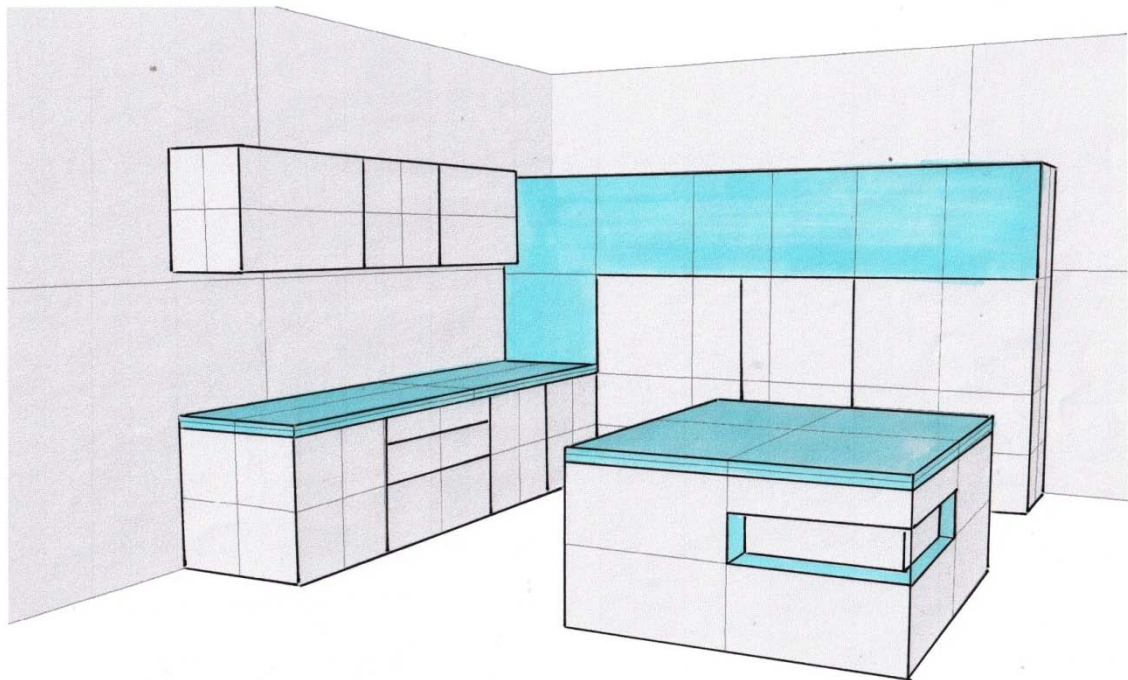
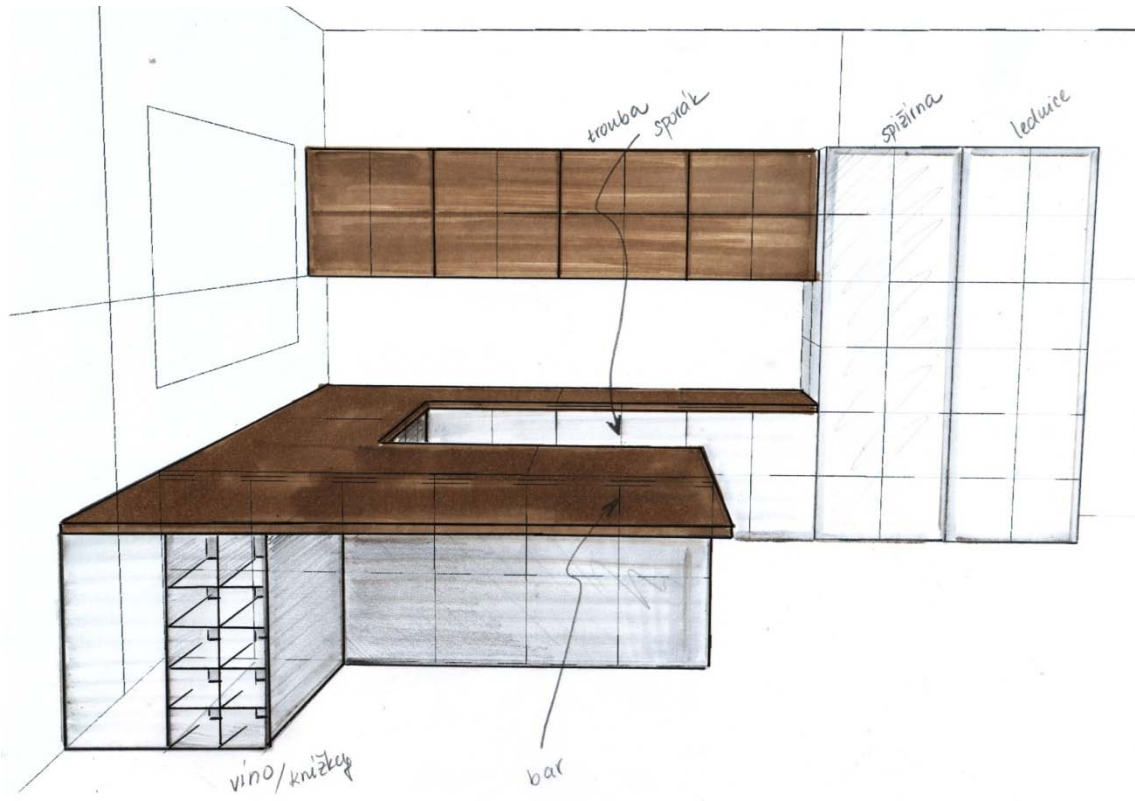
< <http://www.hanak-nabytek.cz/kuchyne> >

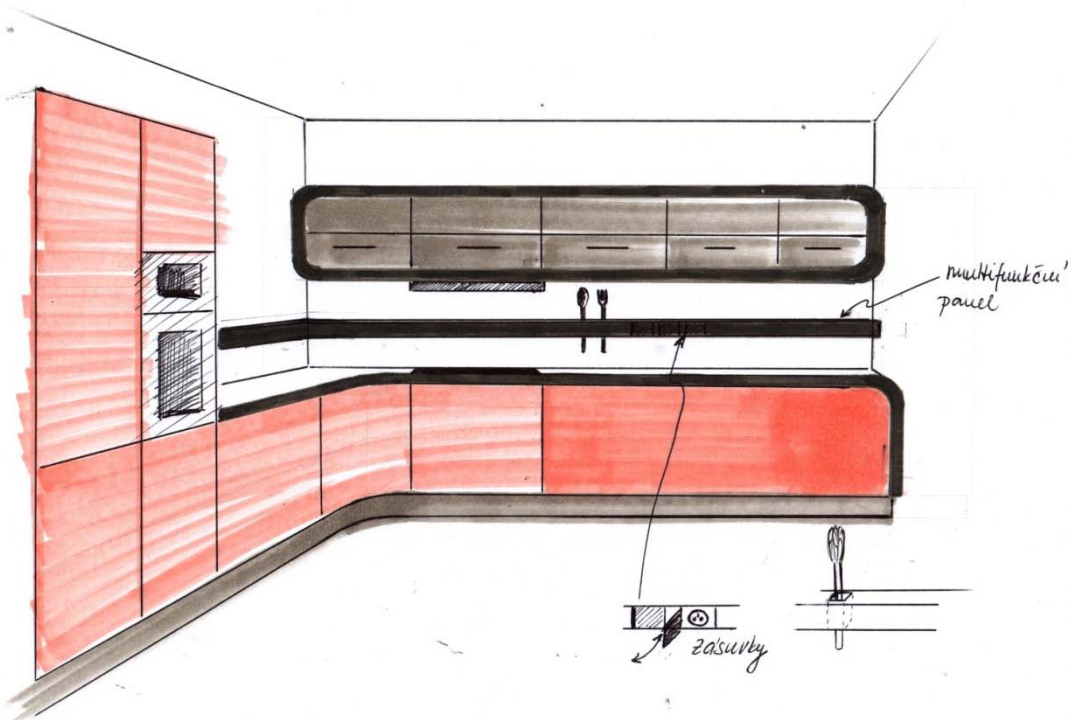
< <http://www.kuchyne-oresi.cz/kuchyne/fotogalerie-kuchyni.php> >

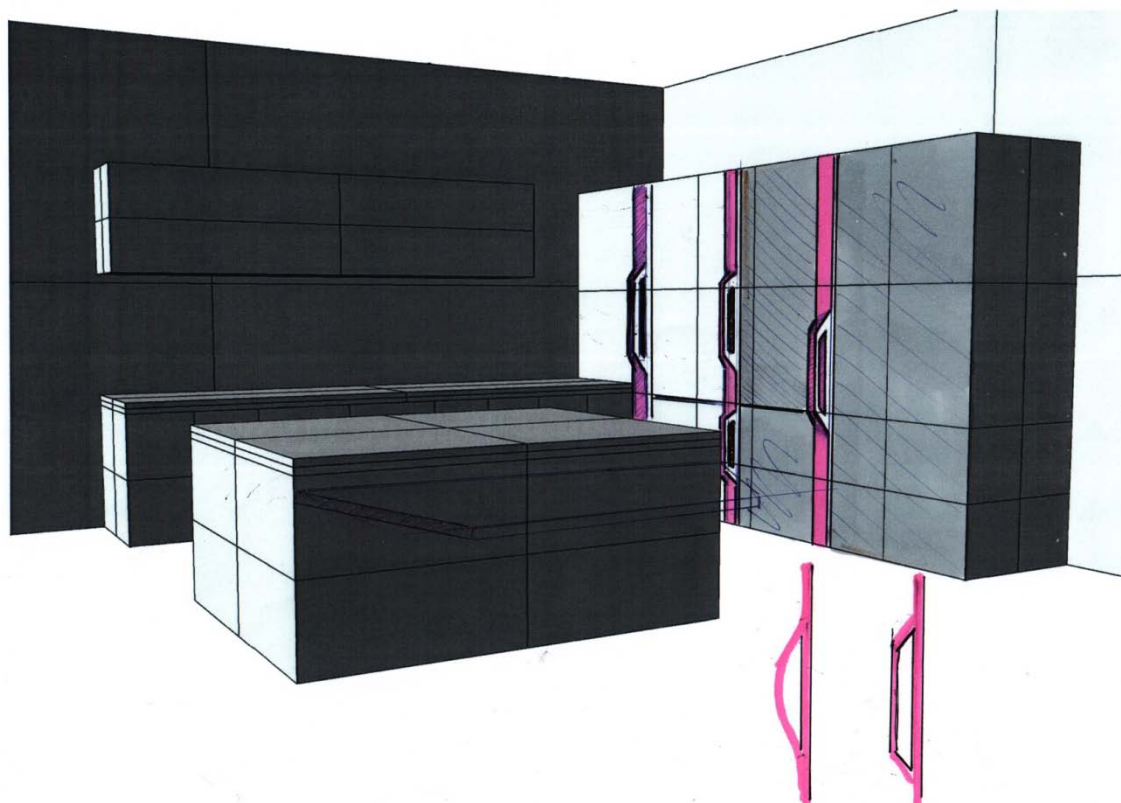
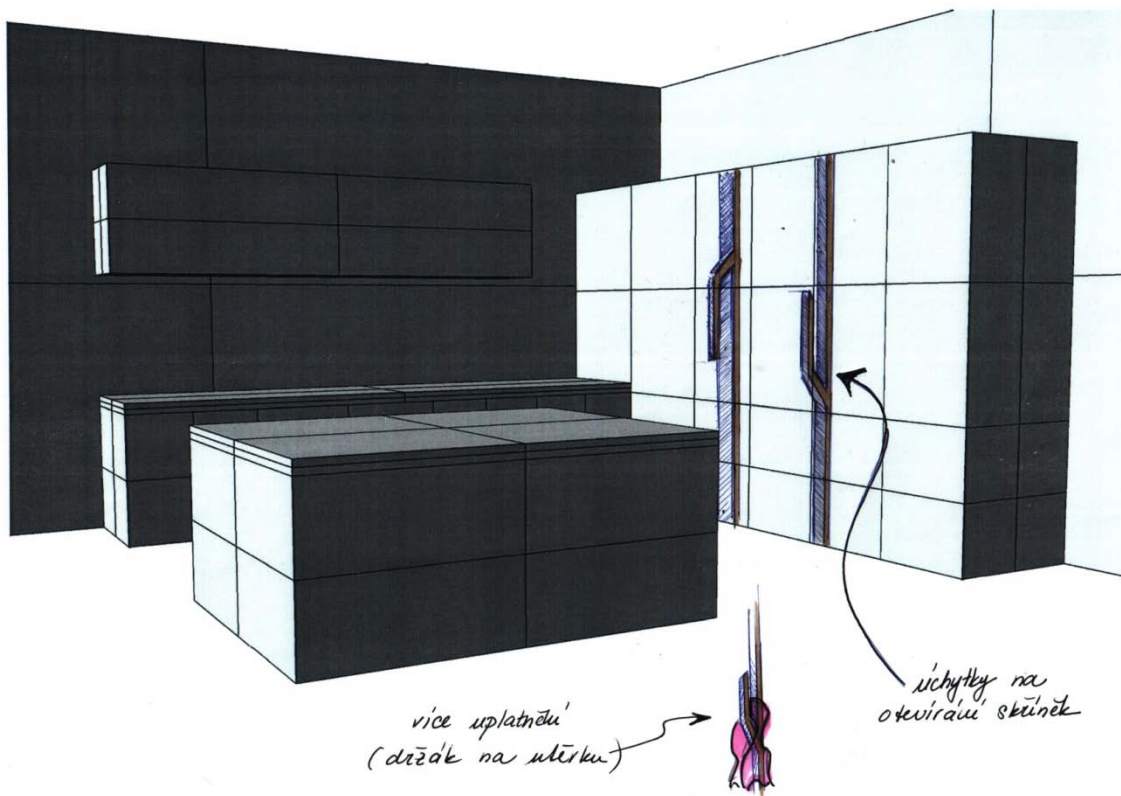
Příloha 5

Prvotní skici





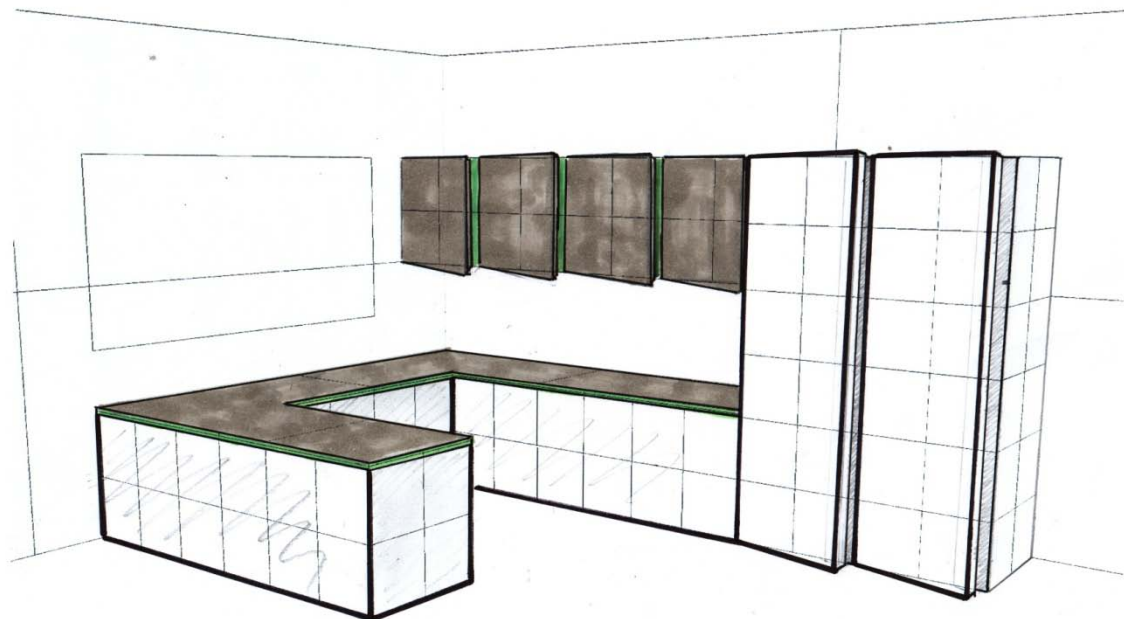




Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 6

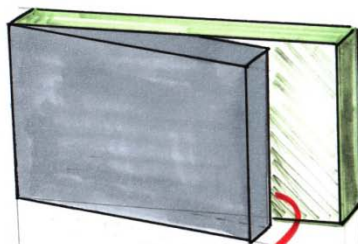
Skici výsledné jedné varianty



dvířka - pohled shora:

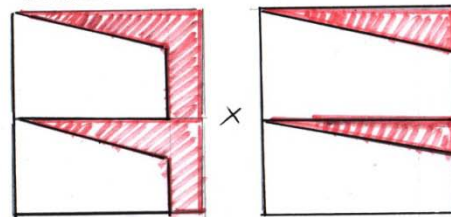


dvířka:

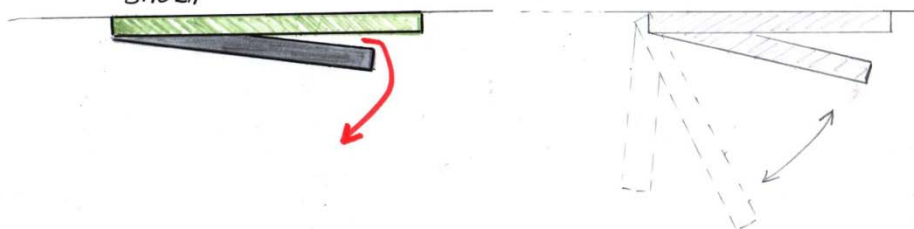


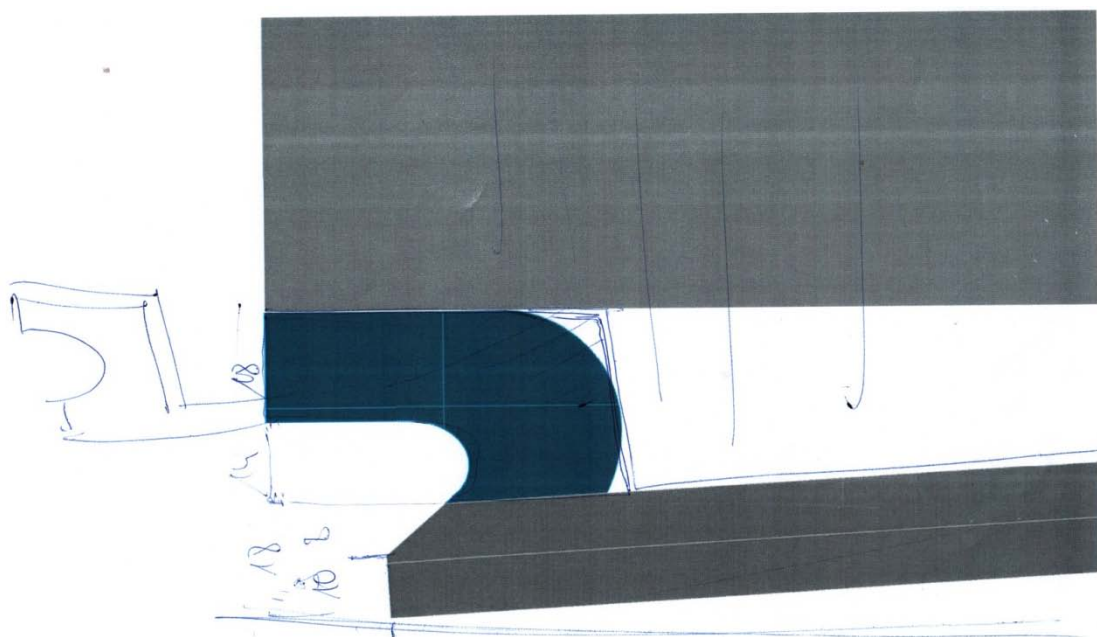
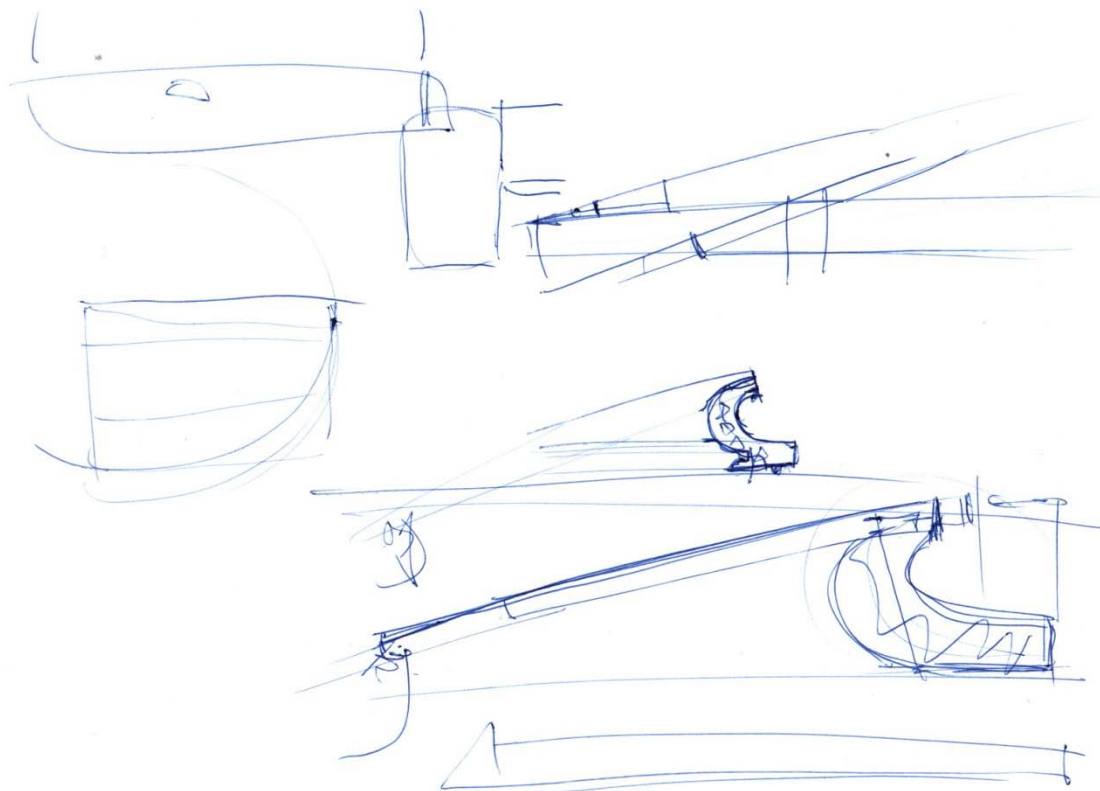
otevírací

ZE PŘEDU:



SHORA:



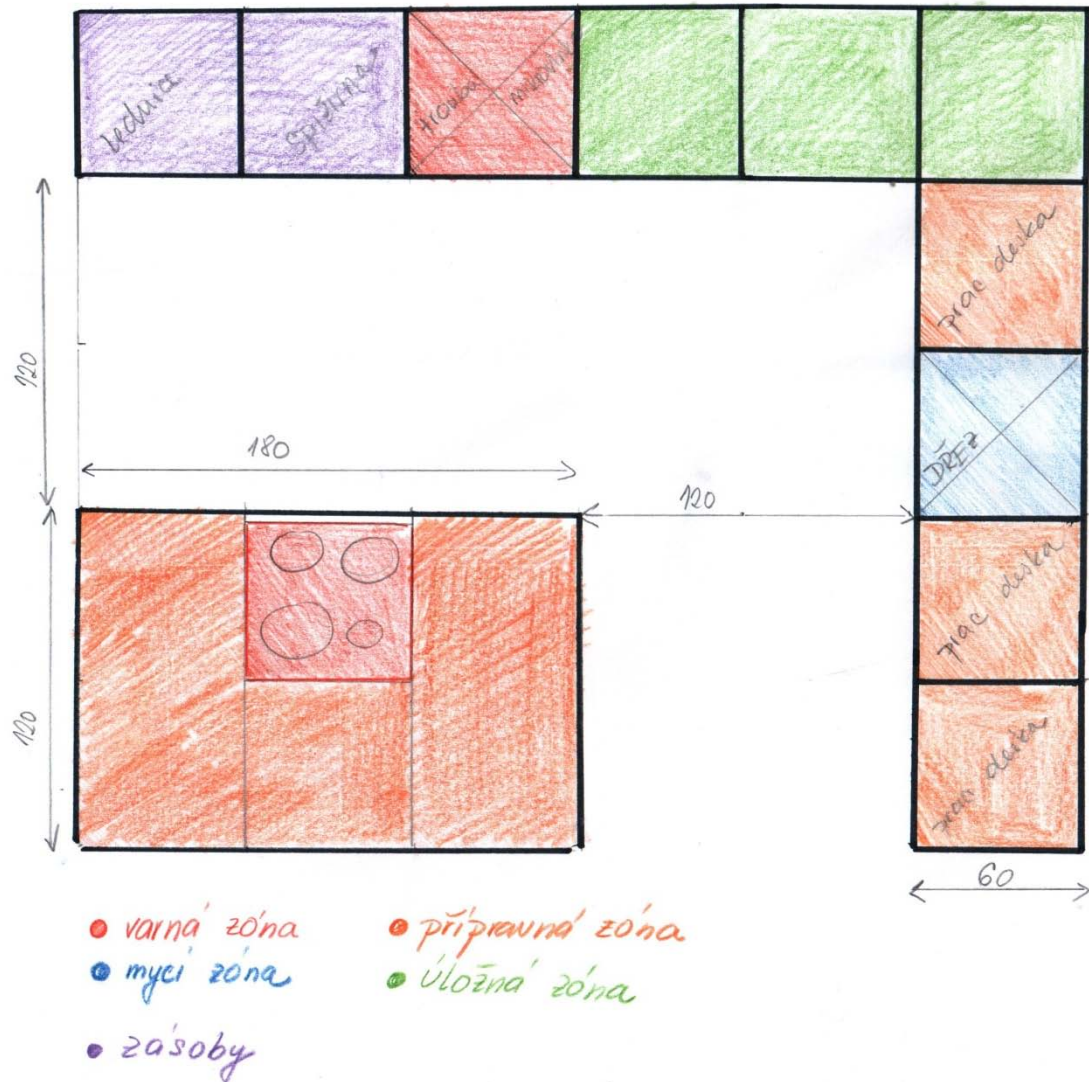


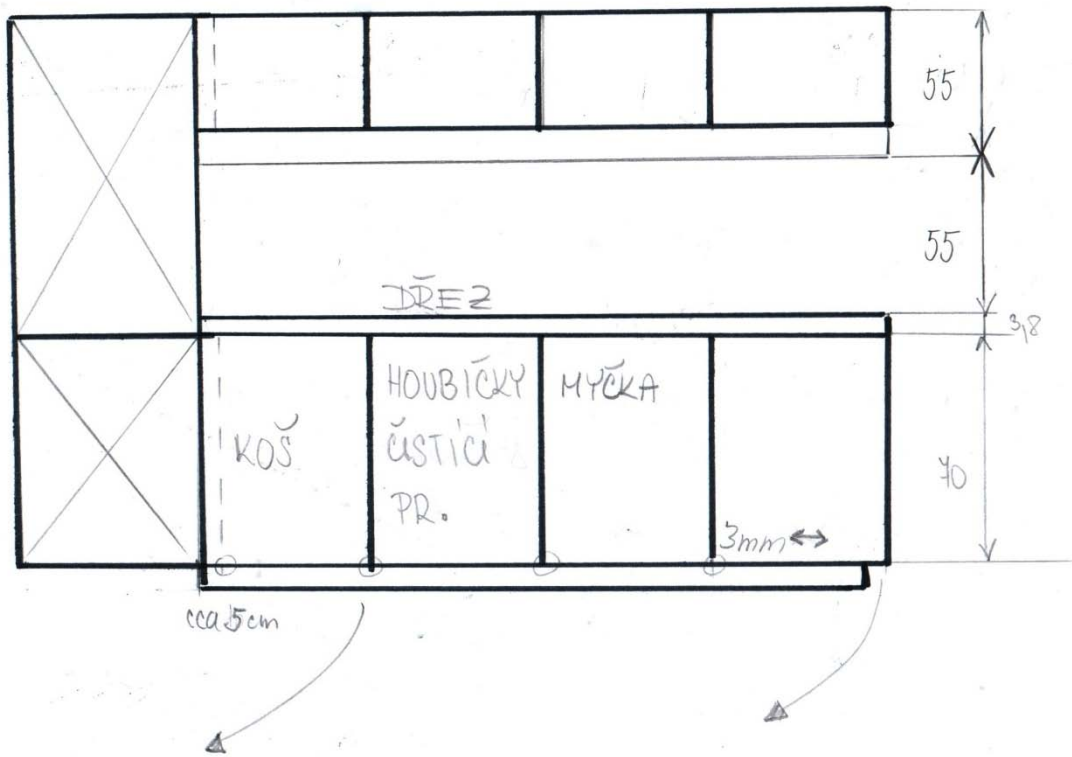
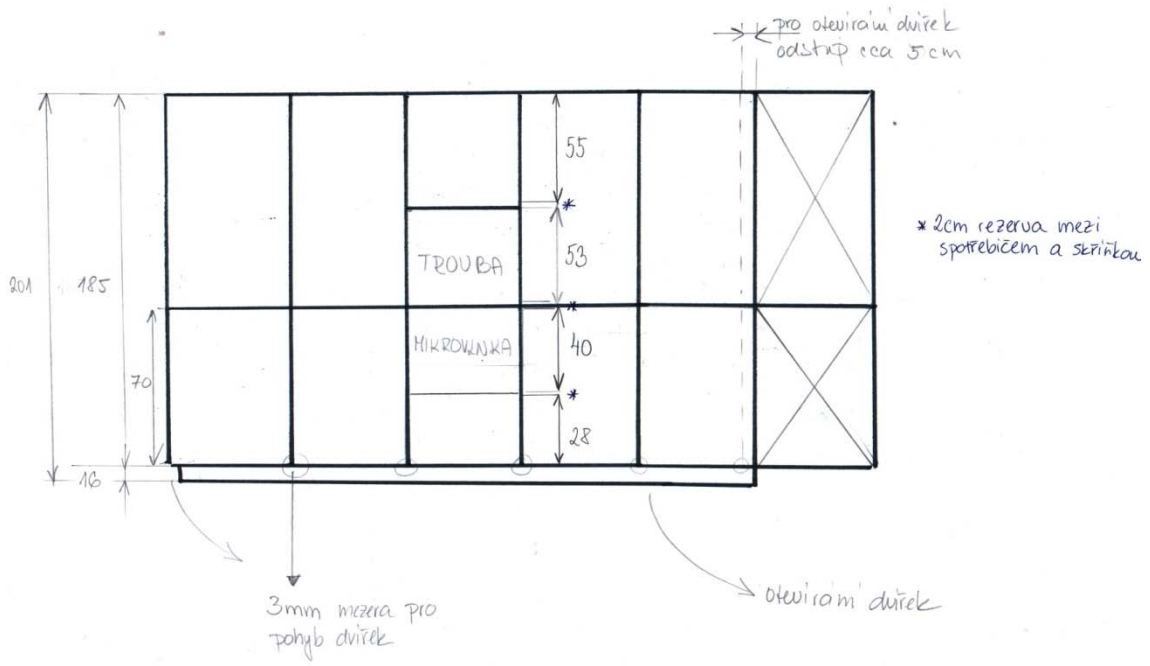
Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 7

Uspořádání kuchyně v prostoru

Průběžné skici vytvořené v procesu tvorby:





Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 8

Kuchyňská dvířka

Obrázek č. 1



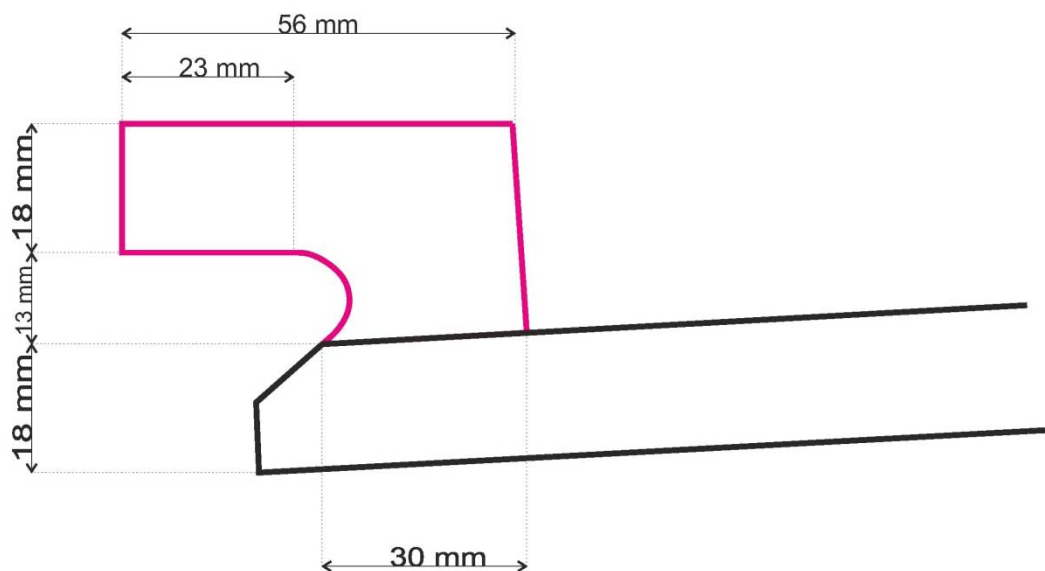
Obrázek č. 2



Obrázek č. 1 – Pohled, ze kterého je vidět barevný profil v jeho největší ploše.

Obrázek č. 2 – Pohled, ze kterého není vidět barevný profil vůbec.

Základní rozměry úchopu dvířek:



Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 9

Víceúčelový panel

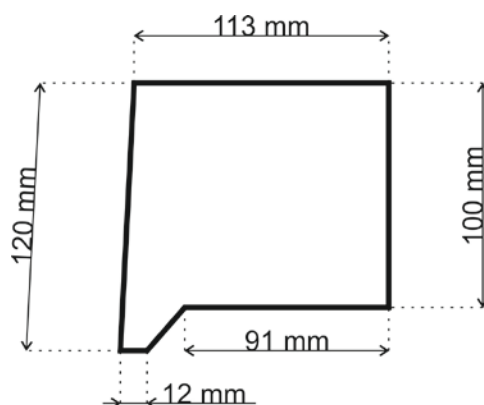
Prvotní návrhy panelu:



Výsledná varianta:



Základní rozměry panelu:

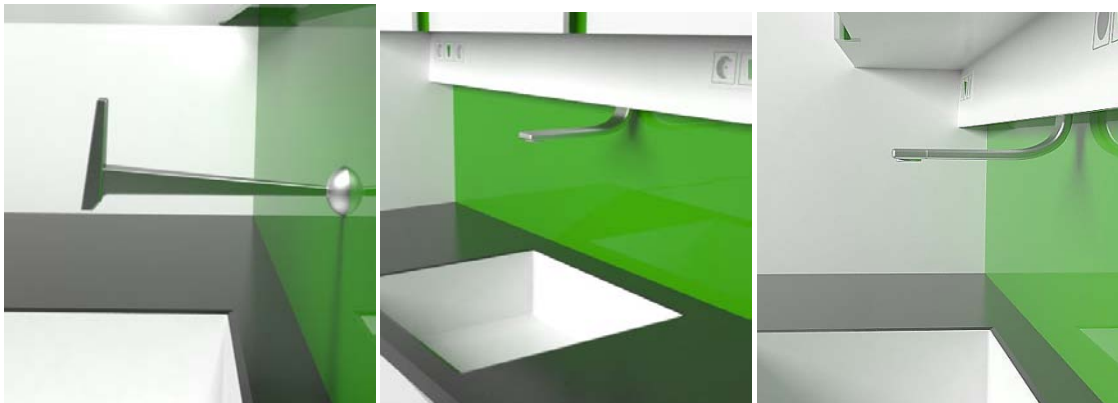


Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 10

Kuchyňská baterie

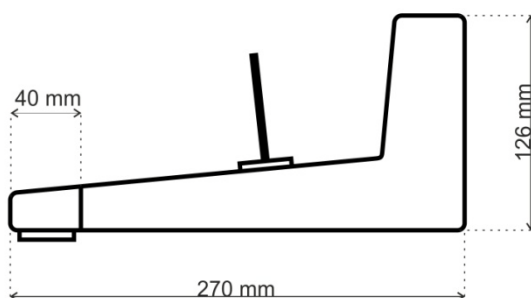
Prvotní návrhy kuchyňské baterie:



Výsledná varianta:



Základní rozměry kuchyňské baterie:



Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 11

Odsavač par

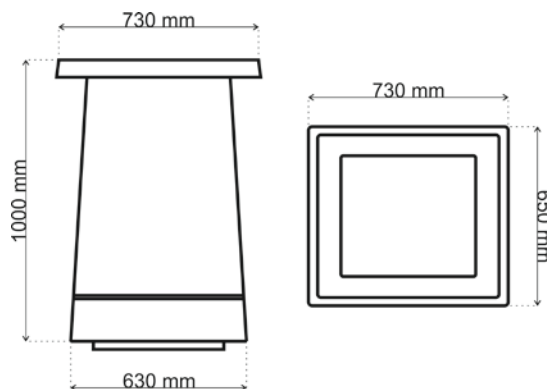
Prvotní návrhy digestoře:



Výsledná varianta:



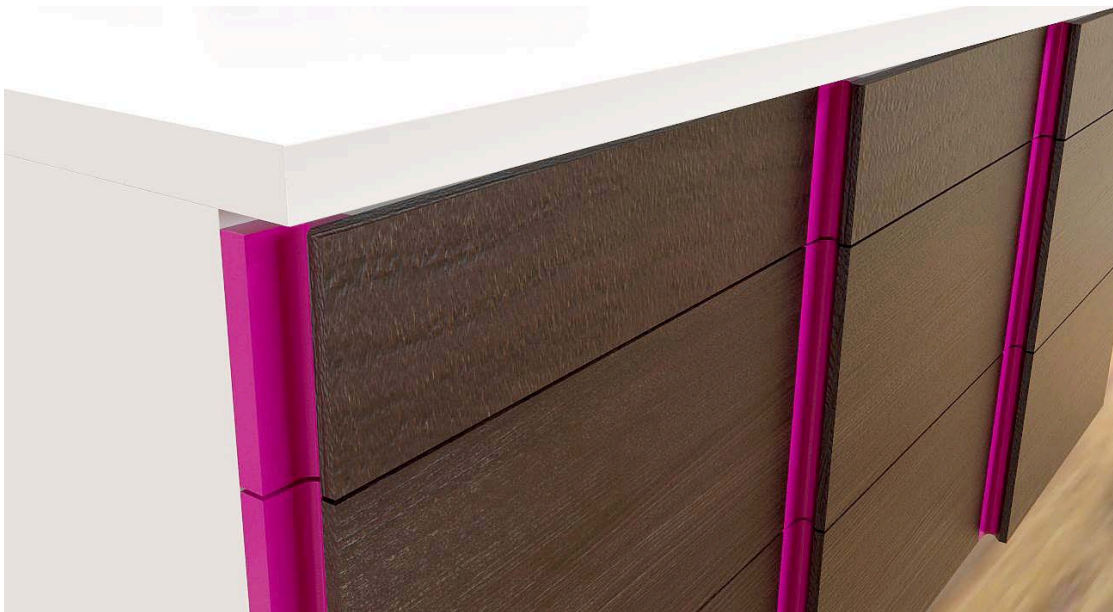
Základní rozměry odsavače par:



Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 12

Kuchyňský ostrůvek



Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 13

Aplikace konceptu kuchyně do jiných místností



kuchyň rohová s ostrůvkem



kuchyň jednořadá



kuchyň dvojřadá



kuchyň tvaru „U“

Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 14

Barevné varianty



fialová varianta



zelená varianta



oranžová varianta



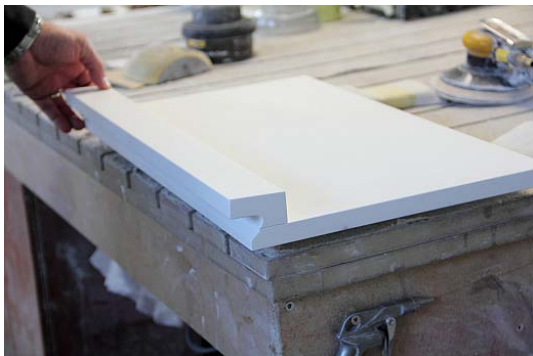
modrá varianta

Zdroj: Vlastní tvorba

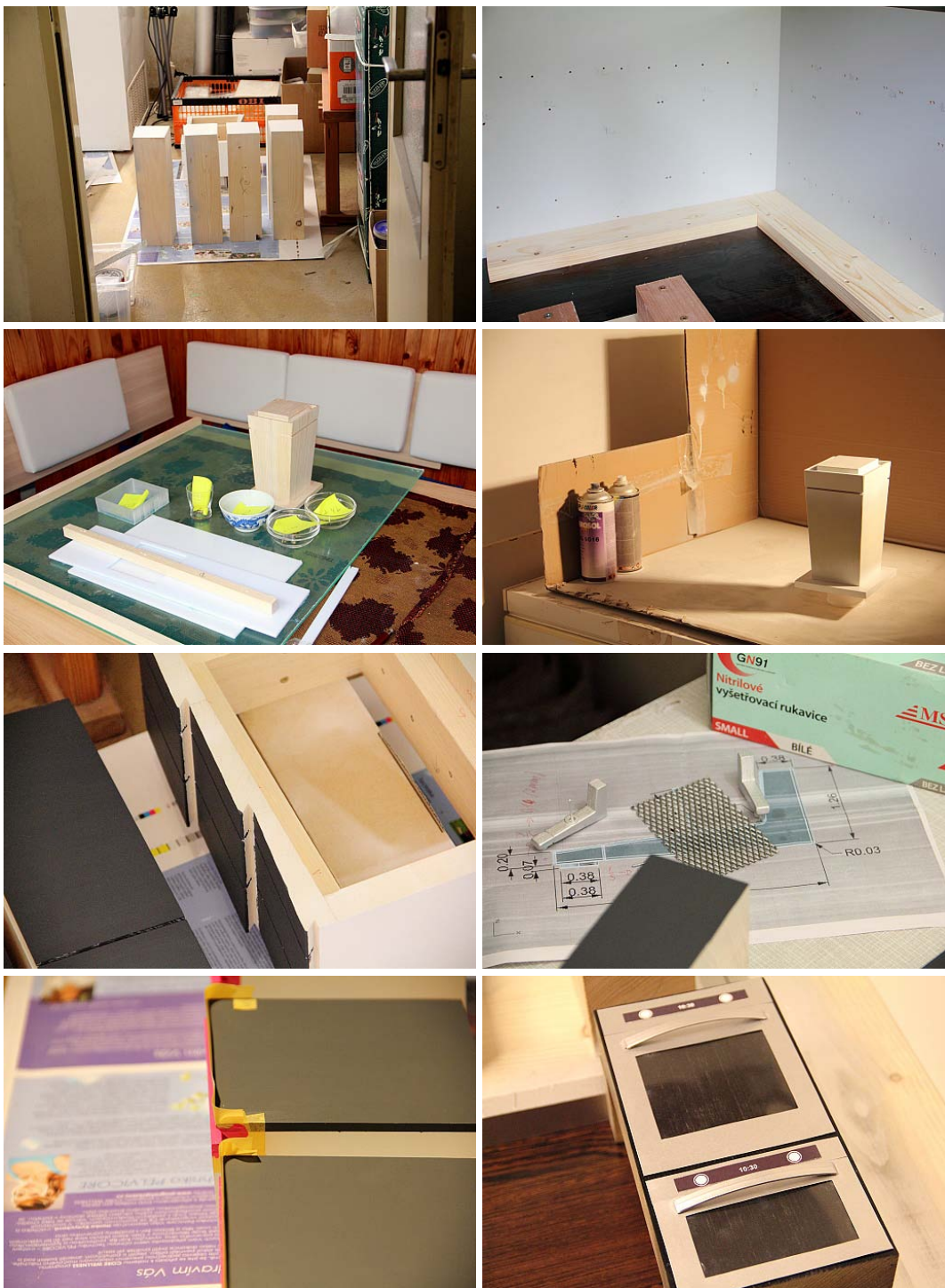
Příloha 15

Tvorba modelu

Výroba skříňky v měřítku (1:1):



Výroba modelu kuchyně v měřítku (1:5):



Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 16

Princip otevírání dvířek a zásuvek



otevírání zásuvek



otevírání dvířek klasickým způsobem



otevírání dvířek myčky na nádobí

Zdroj: Vlastní tvorba

Příloha 17

Prezentační plakáty



Prostor pro přípravu jídla

Návrh kuchyně pro rodinný dům či byt, jejíž odlišnost spočívá v netradičním úchopu dvířek. Stáhlajím prvkem celé kuchyně je barevný profil, který je vsazen vždy po jedné straně kuchyňských dvířek a způsobuje tak vystoupení dvířek do prostoru místnosti.



design Hana Malátková



Prostor pro přípravu jídla

Diplomová práce zabývající se návrhem prostoru pro přípravu pokrmů v interiéru domu.



Kuchyňský ostrůvek vybavený zásuvkami. Pro zachování tvarové čistoty celé kuchyně je otevírání zásuvek zajištěno pomocí speciálních pojezdů, díky kterým lze zásuvky vysunout za boční profil.



Koncept kuchyně založený na tzv. barevném profilu, který utváří netradiční vzhled celé kuchyně. Tento profil zároveň slouží pro uchopení a otevírání kuchyňských dvířek.



Dvířka vestavěné myčky na nádobí jsou řešena s ohledem na konstrukční pravidla průmyslových myček. Otevírání je zajištěno ve středě dvířek pomocí zapuštěné drážky v korpusu zakrytovacích dvířek.



design Hana Malátková

Zdroj: Vlastní tvorba