

## Küchen für die Zukunft

Studienarbeiten, Kunsthochschule Berlin, 4. Studienjahr,  
 Fachrichtung Formgestaltung  
 verantwortlicher Dozent: Erich John  
 technisch-wissenschaftliche Beratung: Alfred Hückler

Die Herstellung und Zubereitung unserer Nahrung ist an technologische Prozesse gebunden, die mit der Erzeugung beginnen und mit dem Verzehr und der Beseitigung der entstehenden Abfälle abgeschlossen werden. Ein bestimmter Teil dieser Prozesse wird im Haushalt vorgenommen.

Die Vor- und Zubereitung der Nahrung im Haushalt erfolgte bislang durch eine handwerkliche Produktionsweise (erste technologische Grundrichtung), die folgendermaßen charakterisiert ist:

Die Nahrung wird aus Rohprodukten in voll handwerklicher Produktionsweise mit natürlich begrenzter Arbeitseffektivität in der Haushaltsküche zubereitet. Sie ist individuell stark variationsfähig und in ihrer Qualität von einer entsprechenden Qualifizierung der Hausfrau abhängig. Sie ist sehr arbeitsaufwendig, kann aber bei hohem Arbeitszeit- und Geräteaufwand eine hohe EK-kultur ermöglichen.

Die bisherigen Küchen- und Küchenmöbelentwicklungen basieren auf der Rationalisierung dieser technologischen Grundrichtung. Das auf diesem Gebiet erreichte internationale Niveau kann nicht mehr entscheidend gesteigert werden, ohne gleichzeitig einen bedeutenden ökonomischen Aufwand bzw. auch ein Mehr an Auseinanderbauen und Reinigen zu bewirken.

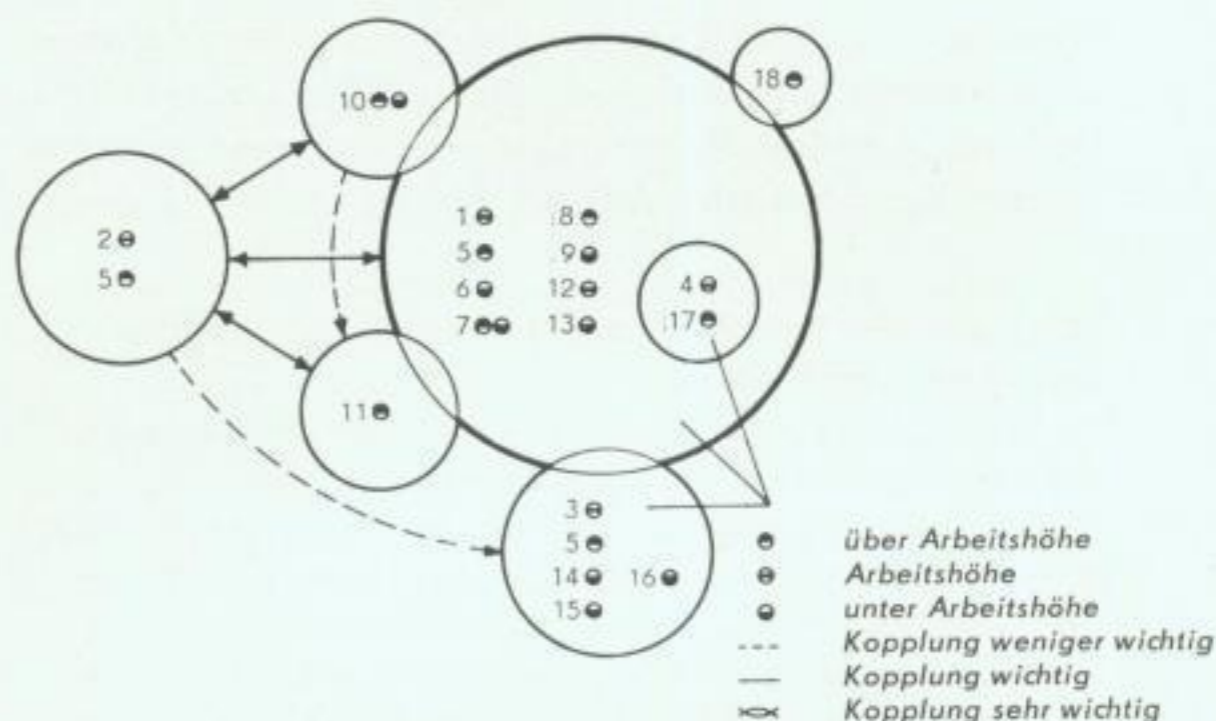
Am Ende dieser Entwicklung steht die völlige Integration der technischen Geräte in das Küchenmöbel, die Anbau- oder Ratioküche, wie sie sich uns heute als moderne Küche darstellt. Prognostisch läßt diese technologische Grundrichtung keine entscheidende Steigerung der Produktivität und volkswirtschaftlichen Effektivität zu.

Aus dieser Charakteristik lassen sich zusammenfassend folgende Defekte ableiten:

1. Widerspruch zwischen derzeitigem Küchenarbeitsaufwand und der Integrierung der Frau in das gesellschaftliche Leben
2. Durch handwerkliche Produktionsweise begrenzte Arbeitseffektivität
3. Mangelndes Informations-, Bestell- und Beschaffungssystem
4. Hoher Anteil an zeitaufwendigen Routinearbeiten
5. Hohe Transportintensitäten innerhalb der Küchenarbeit
6. Ungleiche Garzeiten
7. Unverwertbarkeit der Speisenabfälle

Fortsetzung Seite 15

Kopplung der Baugruppen und Baugruppenkomplexe



- |                         |                                   |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1. Arbeitsfläche        | 10. Kühlschrank                   |
| 2. Eßplatz              | 11. Schnellgargerät               |
| 3. Spüle                | 12. Platz für Küchenmaschine      |
| 4. Kochplatte           | 13. Abfallspeicher                |
| 5. Beleuchtung          | 14. Speicher für Reinigungsmittel |
| 6. Geschirrspülautomat  | 15. Heißwasserbereiter            |
| 7. Geschirrspeicher     | 16. Platz für Handtücher          |
| 8. Werkzeugspeicher     | 17. Wrasenabzug                   |
| 9. Lebensmittelspeicher | 18. Informationsteil              |

Anordnung der Arbeitsstrecke

