

Sjekkliste kjøkken

Planlegging av prosjektet

Nøkkelen til et velfungerende kjøkken er en systematisk vurdering av rommets muligheter og brukerens og pleierens behov. Det krever en gjennomgang av plasskrav og snuareal, samt hver enkelt funksjon ved de ulike arbeidsstasjonene.

Alle forholdene som skal tas hensyn til i planleggingsfasen kan virke overveldende og uendelige, men med en systematisk gjennomgang blir oppgaven enklere å ta fatt på.

Benytt denne sjekklisten i planleggingsfasen og skap overblikk over de avgjørende faktorene i det velfungerende og tilgjengelige kjøkken.



Bruker og pleier

- Planlegger vi til én bestemt eller til flere forskjellige brukere?
- Hvordan er brukersituasjonen – benyttes det ganghjelpemidler?
- Inngår trening/rehabilitering?
- Hvordan er brukerens daglige ferdigheter ved arbeidsplassene?
- Hvilke aktiviteter utføres, og av hvem?

Bolig og institusjonstype

- Sykehus, treningssenter, pleiehjem, spesialinstitusjon eller eldreheim
- Privat bolig, bofelleskap, hotell eller feriested?

Rommet

- Er det et nytt prosjekt eller en ombygging?
- Hvordan er størrelse og form?
- Er det rommessige og byggetekniske bindinger - installasjoner, søyler, dørplasseringer o.l.?
- Oppfyller rommet gjeldende lovkrav og normer for innredning av kjøkken til mennesker med nedsatt funksjonsevne?
- Er det tilstrekkelig gulvareal til at en rullestolbruker kan snu?
- Er det tilstrekkelig avlastningsplass og plass til passering foran kjøkkenelementer og hvitevarer - og er arealene foran arbeidsplassene fri for trafikk?
- Kan det skapes fri benplass under oppvask-, tilberednings- og kokeplass?

Benkeplater

- Er det mulig å høyderegulere benkeplater individuelt?
- Er det mulig å etablere sammenhengende trekkeflater mellom arbeidsplassene?
- Er det benkeplass på begge sider av servant og komfyr?

Skap

- Er skapdørene maks. 300 mm brede, og kan de åpnes 180°?
- Finnes det mobile underskap?
- Er det tilstrekkelig oppbevaringsplass ved arbeidsplassene?
- Er skapene utstyrt med betjeningsvennlige grep?

Hvitevarer

- Er kokeplater adskilt fra ovn, og er kjøkkenvifte på plass?
- Finnes det ovn til plassering på benk, eller kan ovnen høydereguleres?
- Er ovnsdøren sidehengslet - og er det uttrekksplate under ovn?
- Kan oppvaskmaskin plasseres i tilgjengelig høyde?
- Kan kjøleskap plasseres i tilgjengelig høyde?
- Er de fleste av kjøleskapets hyller plassert i tilgjengelig høyde?

Avgjørende detaljer

- Er servantens dybde egnet til sittende, dvs. 100-120 mm dyp?
- Er vannlås og avløpsrør montert så langt tilbake mot veggen som mulig?
- Finnes det vannuttak og avløp i nærheten av kokeplatene?
- Er undersiden av servant og kokeplater isolert, og er vannrør og installasjoner dekket inn og isolert, slik at brannskader unngås?
- Kan blandebatteriet betjenes med én hånd - og er det svingbar og uttrekkbar tut?
- Finnes det sikkerhetssystemer mot klemskader?
- Finnes det stikkontakter i tilgjengelig høyde, og er det tilstrekkelig god belysning?