Funktsionaalne köök peab kasutaja elupaigaga hästi sobima. Ühele ja samale aluslahendusele toetudes on võimalik projekteerida vägagi erinevaid kööke.

Köökide projekteerijate ees seisab väljakutse: leida igale perekonnale individuaalne lahendus, mis lisaks hoone vanusele võtab arvesse selle ehitamise ajastule omast sisustusstiili ja säästva arengu põhimõtteid. Hea projekt on võti esteetiliselt mõjuva ja funktsionaalse terviku juurde, milles on ühendatud kodusus, õdusus, isikupära ja praktilisus.
Kodu nõudlikumate ruumide kavandamisega tuleb algust teha juba varakult, uue maja ehitamisel soovitatavalt juba projekti koostamise faasis. Siis langetatakse otsused ka selle kohta, kus köök asuma hakkab; millised on selle ühendusteed maja ülejäänud osadega; kui suur köök tuleb ning kus paiknevad uksed ja aknad.
Õnnestunud lõpptulemus eeldab ühist kavandamist – elaniku, arhitekti või disaineri koostöö tulemusena saavutatakse arhitektooniliselt kõrge tase ja ühtaegu funktsionaalne tervik.
Kõik algab inimesest. Elanik on ju oma köögi spetsialist – tema oskab öelda, milline see peaks välja nägema ja millega peaks olema võimalik seal tegelda. Tema ootused ja vajadused võetakse projekteerimise aluseks, iseäranis oluline on kirja panna oma eelmise köögi puudused.

Köögi suurus ja kuju
Köögi mõõtmed sõltuvad esmajoones perekonna suurusest ja söömisharjumustest, minimaalne suurus on 7 m², kui aga sinna paigutatakse ka söögilaud, peab olema pindala olema vähemalt 13–15 m2. Lisaks tuleb arvesse võtta kööki kui üldruumi või koosviibimise kohana.
Köök-elutoas valmistatakse toitu, süüakse ning kasutatakse ka elutoana – suurus peaks olema vähemalt 15–30 m2. Kui toitu valmistatakse suuremates kogustes või on kavas teha seal palju teisi toiminguid, peaks selle pindala olema 20–30 m2.
I-tüüpi köögis asub kogu sisustus ühe seina ääres – see sobib väikesele majapidamisele, kuhu kuulub kuni kaks inimest. Töötamise seisukohast on see tõhus ja käepärane. I-tüüpi lahendus on rakendatav juhul, kui on olemas ligikaudu 3 m pikkune ühetasane sein. Funktsionaalsuse aspektist on kõige parem paigutada pikkuselt suurim, vahekohtadeta töölaud pliidi ja valamu vahele.
I-tüüpi köök sobib ka suurema köögi seadmereaks, ühtlasi saab sellest kompaktse suvilaköögi, mis mahub üsnagi väiksesse ruumi.
II-tüüpi köögis on sisustus paigutatud kahe vastasseina äärde. Nende vahele jääb kitsas koridor laiusega vähemalt 1300 mm, et alumisi kappe oleks mugav kasutada ja jaguks piisavalt ruumi töötada. Söömiskoht asub enamasti töövahendite rivi otsas.
L-tüüpi köök sobib pereköögiks. Seadmed on paigutatud kahe naaberseina äärde ja siia mahub päris korralikku mõõtu söömiskoht. Nurgaruumi saab ära kasutada spetsiaalsete nurgakappidega.
U-tüüpi köögis aga on seadmed kolmes seinas, tekib kaks nurka, mis sisustatakse eriliste nurgalahenduste abil. Nurka saab paigutada ka pliidi ja praeahju. Projekteerimisel tuleb pöörata

tähelepanu, et keskele jääks piisavalt ruumi toimetada.
Saare-tüüpi köök nõuab palju ruumi, et ladusalt funktsioneerida – see on pigem suure (üle 16–20 m2) ruumi lahendus, saare mõõtmed võiksid olla 1800x1000 mm. Köögisaare tööpind vajab täiendavat valamut ja piisavalt palju tegutsemisruumi töölaua ümber.
Saar võib olla ka lihtsalt tööpind, tänu millele saab vajadusel üheaegselt töötada mitu inimest. Pidude ajal võib saarele katta Rootsi laua; selle ääres saab süüa hommikueinet või lõunat ja see sobib suurepäraselt ka töölauaks pagaritoodete valmistamisel. Saart ümbritsevad käiguteed peavad olema vähemalt 1100 mm laiad. Lisaks sellele on vaja arvesse võtta söömise jaoks vajalikku ruumi: 8–10 inimese söögilaud (1000x2500 mm) mahub 3000x4000 mm (12 m2) põrandaosale. Lastega perekonna köögisaareke koos söömiskohaga vajab umbkaudu 30 m² põrandapinda.

Toimingud köögis

Köögi funktsionaalse planeerimise lähtekoht on siin tehtavad vajalikud toimingud: siin valmistatakse toitu, süüakse, säilitatakse toiduaineid, küpsetatakse, pestakse nõusid, kogutakse ja sorteeritakse majapidamisjäätmeid. Lisaks sellele siin vahel ka õpitakse, vaadatakse telerit, suheldakse külalistega ja loetakse ajalehti.
Köögi kõige tähtsam koht on pliidi ja valamu vahel, sest toitu valmistades töötatakse suurema osa ajast just seal. Võimalusel paigutatakse pliit ja valamu alati ühe ja sama seina äärde, nende vahele jääva nn kesktöölaua soovitatav laius on 600–1000 mm. Töölaua juurde luuakse ka kohad, kus hoida nõusid, köögiriistu ning maitseaineid.
Viimaste jaoks on hea ja praktiline hoiukoht sahtel pliidi naabruses. Potid ja pajad mahuvad töölaua alla. Kesktöölaua alla võib paigutada ka jäätmete kogumisnõud ja köögiriistade sahtlid. Nuge hoitakse kas noavarnas või sahtlis spetsiaalses hoidikus, nende terad ei tohi omavahel kokku puutuda. Sahtlite juurde käiva lõikelaua asemel soovitatakse kasutada puidust eraldi lõikelauda, mida peaks korrapäraselt õlitama.
Leiba võib säilitada leivakarbis või töölaua alt väljatõmmatavas leivasahtlis. Peale selle on vaja paika kuivainetele. Väiksesse seinakappi (apteegikappi), mille sisu jääb kohe silme ette, mahub neid rohkesti. Väiksematele kodumasinatele (nt vahusti, leivaküpseti ja veekeetja) sobivad väljatõmmatavad kapid. Iga päev kasutatavatel köögimasinatel (nt kohvikeetja) on töölaual kindel koht, läbi mõelda tuleb ka see, kuhu paigutada kohv ja filtrid.
Pagaritoodete valmistamiseks kasutatava töölaua mõõtmed sõltuvad majapidamise vajadustest – kui küpsetatakse vähe, piisab ka 800–1000 mm laiusest lauast; kui aga palju, siis on vaja 1200–1400 mm laiust; paras kõrgus on 700–850 mm. Lähedusse paigutatakse pannide-vormide-plaatide ja kuivainete säilitamise kohad. Kui samas asub spetsiaalsete riiulitega varustatud küpsetusplaatide kapp, kuhu mahuvad ka jahu, kausid ja maitseained, on mugav toimetada. Tööpinda on võimalik suurendada spetsiaalsete lisalaudade ja/või ratastel liikuvate abilaudadega.

Nõud puhtaks ja jäätmed välja

Nõudepesukohaks võib valida nõudepesulaua, töölaua sisse süvistatud valamu(d) või töölaua alla liimitud (ainult kivist tööpinna puhul) valamu. Müügil on erineva laiuse ja sügavusega valamuid ning nendega tasub tutvuda, suurtes ja sügavates on hea pesta ka küpsetusplaate ning suuri anumaid.
Tavaline nõudepesuvalamu koos kaldlauaga või üks suur valamu mahuvad 600 mm laiusesse kapplauda, kaks suurt vajavad 800 mm laiust kappi. Mõlemal pool valamut peab olema vähemalt 400 mm laiune serv nõude paigutamiseks. Nõudepesumasinaga varustatud majapidamistes piisab ühest suurest valamust. Nõudepesumasin tuleb võimalusel paigaldada kõrgusele, et oleks mugav sinna nõusid panna, selle kõrgusel (300–400 mm põrandast) on suurem tähtsus kui praeahju omal.
Projekteerimisel on tarvis tähelepanu pöörata ka jäätmete sorteerimisele, mis sõltub kohapeal kehtivatest nõuetest, perekonna suurusest ja elustiilist. Jäätmekapp peaks olema muudetava konstruktsiooniga ja paigutatud nõudepesuvalamu(te) kõrvale või alla.
Parim lahendus on, kui biojäätmete ja segajäätmete kogumiskastid asuvad nõudepesuvalamu kõrval, põrandast 750–800 mm kõrgusel. Siis on jäätmeid hõlbus kasti panna ja valamu ees töötav inimene ei pea kõrvale astuma. Valamukappi võib paigutada konteinerid erinevate ringlussevõetavate jäätmete – energiajäätmete, vanapaberi, klaasi ja metallide – kogumiseks. Kapiruumi on vaja ka ajalehtedele, pudelitele ja põletamisele minevatele jäätmetele. Kõikidele jäätmetele ja ringlussevõetavatele materjalidele ei ole siiski võimalik köögis ruumi varuda. Nende alternatiivseteks säilituskohtadeks võivad sobida sahver, laoruum või garaaž.
Söömiskoht kavandatakse kööki või selle vahetusse lähedusse. Kööki on võimalik paigutada hommikusöögilaud, spetsiaalsesse elutoaga ühendatud söögituppa aga suurem söögilaud. Hommikusöögilaua ülesandeid võib täita köögisaar. Söögilaua ja seina vahele peab jääma vähemalt 800 mm ning söögilaua ja köögiseadmete vahele vähemalt 1100 mm vaba ruumi. Igale sööjale arvestatakse 600 mm ulatuses lauapinda – nelja inimese söögilaua mõõtmed on 800–1000x1200 mm.
Köögis tehakse veel palju muidki toiminguid peale toiduvalmistamise. Elutuppa avanevast köögist on üha enam saamas ajaveetmiskoht. Tänapäeva kokk otsib uusimad retseptid internetist, kuulab nende järgi süüa valmistades muusikat ja jälgib silmanurgast “Hommikutelevisiooni”. Lapsed teevad kodutöid söögilaua ääres ja väiksemad mängivad köögis. Paljud laste toimetamised nõuavad vanemate abi ja järelevalvet ning köök on sedagi asjaolu silmas pidades suurepärane paik. Nüüdisaegse köögi varustuse hulka kuuluvad arvutid ja televiisorid, ka nende paigutamine tuleb läbi mõelda.

Köögi mõõtmed

Köögi üks nurgakive on ergonoomika, sest siin töötavad erinevas vanuses ja erinevat kasvu inimesed. Ergonoomika võtab arvesse asjade kättesaadavust, tehtavaid töid, seadmete mõõtmeid ning köögisisustuse ja seadmete paiknemise kõrgust.
Üksnes harva on köök kogu aeg üheainsa inimese käsutuses, enamasti kasutavad seda erinevad inimesed – pikad ja lühikesed, vanad ja noored, osavad ja mitte just väga osavad.

Kõikidele suunatud kujunduse (Design for all) põhimõtetest lähtudes püütakse kanda hoolt, et ruumi saaksid kasutada kõik. Üks ja seesama köök võib olla kaunis, turvaline ja funktsionaalne kõikide sugupõlvede esindajate jaoks.

Esteetilisus

Köökide projekteerimisel tuleb funktsionaalsuse kõrval arvesse võtta ka nende esteetilist külge – on see ju maja kõige rohkem kasutatav ruum. Ehkki suurus on tähtis, saab oma ideid teoks teha ka kõige väiksemates köökides. Hoolika projekteerimisega on võimalik üle saada piirangutest, mis tulenevad mõõtmetest. Julge ja kindel värvilahendus muudab köögi elavamaks, pinnakattematerjalid koos värvidega kujutavad endast köögi hinge. Vahel kasutatakse värvide asemel pinnakattematerjale, mis toovad ruumi vaheldusrikkust ja sügavust. Meeleolu on võimalik luua ka valgustusega.
Kõige kindlamini saadakse stiilne lõpptulemus looduslike materjalidega, mille vaieldamatud eelised on vastupidavus ja kaunis vananemine. Selliste pindade tunnusjoonte hulka kuuluvad ka kujutised – kivil on laigud ja puidul süü.
Kui lapsed köögis mängivad või teevad kodutöid, oleks hea luua siia töö- ja hoiupaigad nendelegi. Mänguasjad, tööriistad ja mängud võib mahutada omaette kappi, mida saab kasutada muul otstarbel, kui lapsed on vanemaks saanud. Avatud köögi hoiupaikade lahendused tuleb täpselt läbi mõelda, et oleks kerge korda hoida. Mõnikord on kasulik rajada madal piire, mis eraldab köögi elutoast, ruumide piirjooni saab maha märkida ka põrandakattematerjali vaheldades.

Hea projekt hoiab raha kokku

Kodumasinate õige paigutusega on võimalik energiat säästa. Külmutusseadmed tuleb paigutada eemale seadmetest, mis toodavad sooja; arvesse on vaja võtta ka valmistajafirma juhtnööre õhu ringlemiseks vajaliku ruumi suuruse kohta. Ebaõige paigutus suurendab iseäranis külmutusseadmete elektrikulu.
Köögiseadmete kõige tähtsam otsene keskkonnamõju on nende energiatarve. Muude mõjude hulka kuuluvad kodumasinate valmistamisel tekkivad heitmed, materjalide ja loodusvarade kulutamine, transport, pakkimisjäätmed ja kasutatud seadmete utiliseerimisega kaasnevad keskkonnamõjud. Energiamärgistus näitab ära seadme elektritarbimise taseme. Võimalusel tuleks alati kasutada väikese energiatarbega A-klassi mudeleid. Energiamärgistusega on varustatud külmkapid, sügavkülmutid ja kombineeritud külmkapid; nõudepesumasinad, praeahjud ja kodumajapidamises kasutatavad lambid. Lisaks energiatarbele antakse informatsiooni ka muude kasutamisomaduste – näiteks mürataseme ja pesemisvõimsuse kohta. Märgistused on olemas kõikidel kodutehnikakauplustes müüdavatel seadmetel.

Elaniku lootused ja vajadused

- kas soovitakse kööki teistest ruumidest eraldada või ühendada elutoaga
- kas söögilaud paigutatakse kööki, mõnda teise ruumi või mõlemasse
- kas köögis töötab üheaegselt mitu inimest
- milliseid kodumasinaid tahetakse kööki paigutada
- kui palju toidunõusid hoitakse köögis
- kui sageli valmistatakse süüa, küpsetatakse ja käiakse poes
- kas külalisi käib palju
- kas kööki tehakse kamin
- mida veel köögis tehakse

Kuhu köök paigutatakse?

- köögi sobiv asukoht on välisukse lähedal, et sinna minnes ei peaks läbima teisi ruume
- otseühendus esiku ja köögi vahel kergendab ostetud toidukraami viimist kööki
- avatud lahenduse puhul ei ole toitu valmistav inimene elutoas viibijatest eraldatud
- avatud lahenduse puhul on soovitav valida tõhusatoimeline pliidiventilaator
- köögi ja söögitoa otseühendus kergendab toidunõude ja roogade viimist-toomist, suvised lühikesed kohvijoomise ja einestamise minutid õuel aga kujutavad endast eramajas elamise tipphetki
- rõivaste hooldamise koht köögi läheduses hõlbustab ratsionaalset töötamist, sest siis saab vaheldumisi tegelda nii toiduvalmistamise kui ka rõivaste hooldamisega
- köögi läheduses paiknevat rõivaste hooldamise kohta saab vajadusel – näiteks pidude ajal – kasutada abiruumina

Projekteerija meelespea

- paiguta pliit ja valamu ühe ja sama seina äärde
- vali kõigepealt välja kodumasinad ja alles seejärel köögisisustus
- külmutusseadmeid ära paiguta soojusallikate kõrvale
- jäta kõikide kodumasinate kõrvale ruumi nõude paigutamiseks
- arvesta seadmete uste avanemise suunaga – avanemise poolel peab olema vaba ruumi
- kodumasina paigutamisel seina äärde jäta juhul, kui uks avaneb üle 90o, selle kõrvale piisavalt ruumi
- kui seadmed seisavad välisseina ääres, siis võta arvesse kütteradiaatori, aknalaua jne ruumivajadust
- nurgalahenduste puhul pööra erilist tähelepanu võimalusele kasutada nurkades paiknevaid seadmeid ja mööbliesemeid üheaegselt
- varusta kõik töökohad hea valgustusega
- pliidiga köögisaar vajab kindlasti valamut

Tööpinna raske valik

Üks väga vajalik ja tähtis köögimööbli osa on tööpind, mis peab olema nii vastupidav kui ka silmale kena kaeda.
Milline on hea tööpind? Knolle Köögid projektijuht Raido Molok leiab, et väga hea tööpind köögis on kindlasti vee- ja kriimustuskindel, ilus, hooldusvaba ja vastupidav. Üldjuhul seda kõike koos kahjuks ei saa, igal materjalil on omad plussid ja miinused, mida tuleb valikul teada ja kaaluda.
Tööpinna valik sõltub ikkagi maitsest, vastupidavusest ja sellest, kui tihti köögis süüa valmistatakse. Raido Moloki sõnul mängib kindlasti suurt rolli ka tööpinna maksumus, sest kivist tööpind võib ju meeldida, aga kui hind käib üle jõu, siis ei saa ju seda lubada.
Tööpinna valimisel peaks kindlasti vastama järgmistele küsimustele:
· kui paksu tööpinda soovitakse
· kas esiserv peaks olema kandiline või kumer
· kas soovitakse n-ö hooldusvaba tööpinda või sellist, millega tuleb aeg-ajalt natuke tegelda (nt täispuidust tööpind, mis vajab kerget lihvimist ja õlitamist, kuid pärast seda näeb jälle välja nagu uus).
Tänapäeva köökidas näeb kandilise esiservaga tööpindu rohkem kui aastaid tagasi, mil pea iga esiserv oli kumer.

Materjalid

Tööpinna materjale on palju ning igaühel on oma head ja vead.
Kõrgsurvelaminaat on enamlevinud tööpinnamaterjal. See on üsna soodsa hinnaga, peaaegu hooldusvaba ning saadaval väga mitmetes toonides. Võimalik on tellida väga erineva paksusega tööpindu. Täitematerjaliks on siin PLP, veekindel materjal, kuid miinuseks on ühenduskohad, kust vesi võib sisse pääseda.
Täispuit. Valikus on palju erinevaid puiduliike ja materjali paksus on üldjuhul 30–40 mm, kuid välistatud pole ka paksemad pinnad. Täispuitu viimistletakse erinevate õlidega. Aeg-ajalt tuleb pind kergelt üle lihvida ja uuesti õlitada, et säilitada veekindlus ja värske välimus.
Corian (tehiskivi). Sellel materjalil on peaaegu piiramatud kasutusvõimalused, väga eksklusiivsed toonivalikud. Oluline on seegi, et corianist tööpinnad jäävad ilma ühenduskohtadeta ja samast materjalist saab teha ka valamud. Pinnad on võimalik teha matiks, poolmatiks või läikivaks.
Graniit/marmor. Tegemist on loodusliku veekindla kivimiga, mis samas on poorne ning veini- ja moosiplekid võivad seda rikkuda.
Pressgraniit on kivipulbrist ja vaigust kokku pressitud väga tugev, veekindel ja praktiliselt hooldusvaba materjal. Ka valamu saab teha samast materjalist. Värvivalik on väga suur ning on materjale, mis sisaldavad peeglikilde ja mida tänu oma unikaalsele koostisele saab kasutada väga efektse disainelemendina.
Roostevabast tööpinnad. Üldiselt kuuma- ja veekindel ning välimuselt kena materjal, kuid miinuseks on kindlasti see, et kraapsud ja näpujäljed jäävad väga hästi näha.
Raido Moloki sõnul ei tohiks ühtegi tööpinda hooldada kriipivate ainete ega vahenditega.

Kui paks peab tööpind olema, ei saa üheselt öelda, sest see sõltub enamasti igaühe maitsest või eelistustest. Tööpinna paksus algab tavaliselt 20 mm ja siis on materjaliks enamasti kivi või corian. Ülejäänud materjalidest tööpinna keskmine paksus on 30–40 mm, kuid tuleb ette ka 60–80 mm paksusi pindu.
Tööpinna ja ülejäänud mööbli materjalide haakumise puhul erilisi piiranguid ei ole, kõik sõltub sellest, kui hästi need haakuma pannakse. Siiski võiks materjalide kvaliteedi ja hinna suhe olla tasakaalus. See tähendab: näiteks kõige soodsama hinnaga melamiinist ukse kõrvale ei ole mõistlik panna kõrgema hinnaklassi tööpindu, nagu kivi, corian, täispuit.

Siin on kasutatud TM kodu, ehitus avaldatud artiklit.