



היצירה:

מטבח פרנקפורט Frankfurt kitchen

שנה: 1926

חומרים: עץ, מתכת, אלומיניום

אדריכלית: מרגרטה שיטה-ליהוצקי Margarete Schütte-Lihotzky

סגנון: מודרניזם מוקדם

Margarete Schütte-Lihotzky, Frankfurt kitchen, 1926. Photo: Wikimedia Commons, CC BY-3.0

רקע:

אב-טיפוס לתכנון של מטבח הדיור הציבורי והמטבח המודרני העכשווי. תוכנן כחלק מפרויקט לדיור בר השגה בעיר פרנקפורט. הפרויקט כלל מתחם מגורים אשר נדרשה לו מפרט של מרכיבי הפנים (ריהוט) לאלף הדירות הקטנות שתוכננו בו. כל התכנון נבע מהרצון לשיפור חברתי בעזרת ייצור המוני ובעקבות זאת חיסכון בעלות הבנייה וכן לתת פתרון למצוקת הדיור לאחר מלחמת העולם הראשונה. מטבח פרנקפורט היה כנראה המהפכה הגדולה ביותר בדיור חברתי במאה ה-20. עד אז כללו הדירות שני חדרים עיקריים: האחד שימש לבישול, כחדר אמבטיה ואפילו כחדר שינה, והשני שימש בעיקר כאזור מגורים, אך הדגם של מטבח פרנקפורט יצר הבחנה ברורה בין אזור עבודה לאזור מנוחה.

מקורות השראה:

- פתרונות העיצוב של מטבחי קרונות הרכבת.
- תוכנן כמו מעבדה (בתהליך האדריכלית חקרה, ראינה עקרות בית וקבוצות נשים).

מאפיינים:

- הפרדה ברורה בין המטבח לאזור המגורים על ידי דלת הזזה (אזור עבודה למנוחה).

- תכנון המטבח התבסס על עקרונות הטיילורזם- יעילות יצרנית בכל תחומי החיים.
- תכנון המטבח הדגיש: היגיינה, יעילות וניצול מרבי של זמן, מרחב ואנרגיה.
- כל מטבח צויד בכיסא מסתובב, תנור גז, אחסון מובנה, קרש גיהוץ מקופל, אור תקרה מתכוונן ומגירת אשפה נשלפת.
- תיבות אחסון מאלומיניום ועליהן תוויות סיפקו ארגון וסדר לאחסון מוצרים בסיסיים כמו סוכר ואורז. תחילה התיבות תוכננו כחלק מהארונות התחתונים, אך בעקבות ההבנה שכך הן נמצאות בהישג ידם של ילדים, התכנון שונה והן הועברו לגובה דלפק העבודה.
- בחירת החומרים לאחסון פונקציונלית: כלי הקמח יוצרו מעץ אלון כדי למנוע חדירת תולעים, ומשטחי החיתוך יוצרו מעץ אשור כדי למנוע כתמים.