

1.	Vorwort	1
2.	Einleitung	2
3.	Arbeitsmittel	4
3.1.	Vorgehensweise zur systematischen Gestaltung von Arbeitsmitteln für den Küchenbereich	4
3.1.1.	Einleitung	4
3.1.2.	Grobanalyse	6
3.1.3.	Feinanalyse	11
3.1.4.	Gestaltungsphase	17
3.2.	Unfallintensität der Arbeitsmittel in der Küche	20
3.3.	Gestaltungsvorschläge für Arbeitsmittel im Küchenbereich	29
3.3.1.	Aufgabenklasse : Einkauf und Lagerhaltung	29
3.3.2.	Aufgabenklasse : Säubern der Lebensmittel	40
3.3.3.	Aufgabenklasse : Entfernen nicht zu verwendender Teile	43
3.3.4.	Aufgabenklasse : Zerkleinern	54
3.3.5.	Aufgabenklasse : Pressen	84
3.3.6.	Aufgabenklasse : Mischen	96
3.3.7.	Aufgabenklasse : Formen	104
3.3.8.	Aufgabenklasse : Oberflächenbearbeitung	109
3.3.9.	Aufgabenklasse : Öffnen von Behältern	114
3.3.10.	Aufgabenklasse : Zubereitung und Garung	123
3.3.11.	Aufgabenklasse : Anrichten und Portionieren	142
3.3.12.	Aufgabenklasse : Reinigen	151
4.	Einrichtungen	165
4.1.	Bedeutung der ergonomischen und sicherheitstechnischen Gestaltung von Kucheneinrichtungen für die Arbeitsschwere	165

4.1.1.	Belastung des Anwenders bei der Küchenarbeit	165
4.1.2.	Unfallintensität der Kucheneinrichtungen	170
4.2.	Voraussetzungen für richtige Körper- haltungen beim Umgang mit Kuchenein- richtungen	172
4.2.1.	Bewegungsanforderungen	172
4.2.2.	Körpermaße als Gestaltungshilfe	178
4.2.3.	Raumbedarf	181
4.2.3.1.	Raumbedarf bei unterschiedlichen Körperhaltungen	181
4.2.4.	Greif- und Sehraum	184
4.2.5.	Körperkräfte	187
4.3.	Hinweise zur Küchenraumgestaltung	188
4.3.1.	Umgebungseinflüsse	188
4.3.1.1.	Belüftung	188
4.3.1.2.	Beleuchtung	190
4.3.1.3.	Farbgestaltung	192
4.3.2.	Gestaltungsalternativen für Haushalts- küchen	194
4.4.	Ergonomische Gestaltung von Kuchenein- richtungen	199
4.4.1.	Übersicht über die Gestaltungsobjekte	199
4.4.2.	Unterschränke	201
4.4.2.1.	Körperhaltungsabhängige Gestaltung von Unterschränken	201
4.4.2.1.1.	Körperhaltungen bei der Arbeit an Unterschränken	201
4.4.2.1.2.	Schrankzüge an Unterschränken zur Verbesserung der Körperhaltungen	207
4.4.2.1.3.	Kindersicherung an Schrankzügen	212
4.4.2.2.	Griffgestaltung an Unterschränken	214
4.4.2.2.1.	Griffgestaltung an Schrankzügen	214
4.4.2.2.2.	Griffgestaltung an Schranktüren	216
4.4.2.3.	Spülen	219
4.4.2.3.1.	Gestaltungshinweise zu Spülen	219
4.4.2.3.1.1.	Spültätigkeiten	219

4.4.2.3.1.2.	Lage und Form der Spülbecken	220
4.4.2.3.2.	Arbeitshilfen am Spülbecken	223
4.4.2.3.3.	Wasserarmatur am Spülbecken	228
4.4.3.	Oberschränke	236
4.4.3.1.	Bauhöhe von Oberschränken	236
4.4.3.2.	Griffgestaltung an Oberschränken	239
4.4.3.2.1.	Griffgestaltung an Schiebetüren	239
4.4.3.2.2.	Griffgestaltung an Schwenktüren	243
4.4.3.2.3.	Griffgestaltung an Schwingtüren	245
4.4.4.	Hochschränke	247
4.4.5.	Beanspruchung und Arbeitssicherheit bei den verschiedenen Kücheneinrichtungsobjekten	249
5.	Geräte	249
5.1.	Bewertung der ergonomischen und sicher- heitstechnischen Gestaltung von Küchen- geräten	249
5.1.1.	Belastung des Benützers bei der Geräte- dienung	250
5.1.2.	Unfallintensität der Küchengeräte	250
5.2.	Voraussetzungen zur Gestaltung der Stell- teile und Anzeigen an Küchengeräten	252
5.2.1.	Stellteile	252
5.2.2.	Anzeigen	255
5.2.3.	Kompatibilität	258
5.3.	Ergonomische Gestaltung von Küchengeräten	262
5.3.1.	Ergonomische Gestaltung von stationären Küchengeräten	262
5.3.1.1.	Ergonomische Gestaltung von Herd und Back- ofen	262
5.3.1.1.1.	Gestaltung der Kochstellen beim Elektroherd	263
5.3.1.1.2.	Gestaltung der Kochstellen beim Gasherd	268
5.3.1.1.3.	Dunstabzugshaube	271
5.3.1.1.4.	Stellteile und Anzeigen am Küchenherd	273
5.3.1.1.5.	Backräume am Küchenherd	275
5.3.1.2.	Ergonomische Gestaltung des Kühlschranks	281

5.3.1.2.1.	Gestaltung der Türöffnung am Kühlschrank	282
5.3.1.2.2.	Gestaltung des Stauraumes am Kühlschrank	283
5.3.1.3.	Hinweise zur ergonomischen Gestaltung des Geschirrspülers	285
5.3.2.	Ergonomische Gestaltung von mobilen Küchen-geräten bei stationärem Einsatz	288
5.3.2.1.	Ergonomische Gestaltung des Alleschneiders	292
5.3.2.2.	Ergonomische Gestaltung der Kaffeemaschine	294
5.3.2.3.	Ergonomische Gestaltung des Toasters	296
5.3.3.	Gestaltung von mobilen Küchengeräten bei handgeführtem Einsatz	299
5.3.3.1.	Ergonomische Gestaltung des Elektromessers	300
5.3.3.2.	Ergonomische Gestaltung des Handrührgerätes	307
6.	Prüfliste zur Ergonomie und Arbeitssicherheit in der Küche	315
7.	Zusammenfassung	348
8.	Schrifttum Vorschriften, Richtlinien, Normen	350
9.	Sachwortverzeichnis	372