**Projektowanie kuchni w 2026 zaczynać będzie się od analizy rytuałów domowych**

Jeszcze kilka lat temu brief projektowy rozpoczynał się od moodboardu: zestawu inspiracji, kolorów, faktur i stylistycznych preferencji. Dziś ten model przestał być wystarczający. Projektanci coraz częściej zaczynają pracę od… obserwacji życia domowników. Analizują ich rytuały, dynamikę dnia, sposób korzystania z przestrzeni, potrzeby sensoryczne oraz relacje między mieszkańcami. Dopiero na tej podstawie powstaje projekt, w którym estetyka jest konsekwencją życia, a nie odwrotnie. To rewolucja, która sprawia, że kuchnia jest nie tylko piękna, ale przede wszystkim funkcjonalna i osobista. Użytkownik nie dopasowuje się do projektu - projekt dopasowuje się do niego.

**Rzemiosło wraca do centrum procesu**

Zmiana podejścia do briefu wzmacnia rolę rzemiosła. Jak wyjaśnia Anna Dzierżanowska, przedstawicielka marki Halupczok: *- Jeśli projekt ma odpowiadać na indywidualne nawyki domowników, kluczowa staje się możliwość precyzyjnego wykonania elementów „na miarę”. Rzemiosło pozwala kontynuować usłojenie drewna na długich frontach, tworzyć niestandardowe frezy, wykonywać ręczne wykończenia czy dopasowywać wysokości blatów do wzrostu domowników. To powrót do podejścia znanego z dawnych pracowni - najpierw człowiek, potem materiał, na końcu forma.*

Eksperta z Halupczok przewiduje, że dominować będą naturalne materiały o wyraźnej strukturze: trawertyn, kwarcyt o mocnym użyleniu, dębina w ciepłych odcieniach, satynowe szkło czy metale z patyną. Wyróżnikiem będzie właśnie „dotyk rzemiosła” - detal, który nie jest możliwy do uzyskania w produkcji masowej.

**Kuchnia jako mapa rytuałów**

W nowym procesie projektowym kuchnia staje się mapą rytuałów domowników. Zamiast stylów - skandynawskiego, nowoczesnego czy minimalistycznego, projektanci mówią dziś o typologiach użytkowania.

Jeśli domownik jest miłośnikiem kawy, powstaje ukryta strefa baristyczna: z miejscem na ekspres, młynki, drippery i akcesoria. Jeśli to pasjonat wina, projekt obejmuje wydzieloną strefę degustacyjną z odpowiednim oświetleniem i kamieniem, który pełni funkcję hero elementu. Rodziny z dziećmi potrzebują natomiast przestrzeni płynnie łączących funkcje, z adaptacyjnym światłem i ergonomicznymi rozwiązaniami dostosowanymi do różnych wzrostów i sposobów pracy.

Tak rozumiana personalizacja staje się personalizacją 3.0 — dotyczy funkcji, ruchu, światła i codziennych rytuałów, a nie tylko koloru frontu.

**Metamorfoza technologii: widoczne stają się tylko efekty**

Technologia w kuchniach premium wkracza w fazę „zero ostentacji”. W trendach na 2026 rok dominuje ukryte AGD, duże łamane fronty chowające strefy robocze, płyty grzejne montowane pod kamieniem, a także oświetlenie adaptacyjne CCT, które dopasowuje barwę światła do pory dnia i nastroju. Użytkownicy chcą technologii, ale tylko takiej, której nie widać na pierwszy rzut oka.

„W projektach premium rzemiosło jest narzędziem, które pozwala przełożyć styl życia na formę i materiał. Każdy detal ma znaczenie - frez, faktura, światło, użylenie kamienia. Kuchnia ma być przestrzenią, która nie tylko wygląda, ale przede wszystkim współpracuje z użytkownikiem” — dodaje Anna Dzierżaniowska.

To filozofia, w której estetyka jest efektem ubocznym dobrej ergonomii, a nie celem samym w sobie.

**Moodboard jako narzędzie wtórne**

Moodboard nie znika - zmienia swoją rolę. Jest wizualnym potwierdzeniem kierunku, ale nie fundamentem briefu. Dopiero po analizie zachowań i rytuałów projektant tworzy tablicę materiałów, kolorów i faktur. W segmencie premium obowiązuje zasada: forma wynika z funkcji życia, nie z inspiracji znalezionej w internecie.

W trendach na 2026 widać zresztą ewidentnie odejście od stylów jako głównej kategorii. To sensoryka - ciepło drewna, miękkość satyny, strukturalność kamienia - staje się kluczem do projektowania. Moodboard opisuje tę sensorykę, ale to rytuały domowników ją definiują.

Nowy sposób pracy projektowej sprawia, że kuchnia nie jest już elementem wystroju. To przestrzeń, która ma wpływać na nastrój i komfort użytkownika. A to wymaga projektowania opartego na obserwacji i rzemiośle, nie na katalogowych rozwiązaniach.

Efekt? Kuchnie, które wyglądają inaczej niż w latach poprzednich: bardziej naturalne, bardziej funkcjonalne - skrojone pod ludzi, nie pod trendy.