Многие обладатели однокомнатных квартир сталкиваются с тем, что зал они воспринимают только как спальное место, а вот в кухне проходит вся их жизнь с утра и до позднего вечера. Многие там же и работают. Потому стоит рассмотреть, как организовать кухню таким образом, чтобы можно было ее использовать во всех целях. Стоит отметить, что данный способ не подойдет обладателям малогабаритных квартир. Любую кухню можно формально разделить на две зоны: рабочую (готовки) и столовую. В этом же случае, придется объединять зону работы и столовую, при этом отделяя зону готовки. На первый взгляд, это совершенно не трудно, но при выполнении следующих условий:

1. Должна быть четкая грань. Ее можно прочертить с помощью обивки пола, оформления стен. Наиболее частый такой пример - фартук, он протягивается по двум углам комнаты и занимает одну целую часть и две половинки, за столом же уже сидят обращая внимание на то, что фартука нет - значит автоматически приходит на ум, что это не кухня. Пол же разделяют с помощью поднятия уровня, иногда делают его посередине кухни, однако это гарантированно приводит к легким травмам, потому стоит поднимать уровень обеденной зоны или зоны готовки. Стоит отметить, что вторая имеет вес больший, нежели столовая зон, потому выбор зачастую падает на первую.
2. Зона для работы должна быть чистой и с минимумом продуктов, только то что можно скушать тут и сейчас, иначе автоматически будет появляться мысль о кухонных проблемах, а это уже мешает работе.
3. Желательно, чтобы над "кабинетной частью" висели картинки. Сегодня популярно небольшое скопление фоторамок. Так как они создают интерьер этой комнаты, стоит выбрать наиболее броские варианты, чтобы они отводили взгляд от кухонной стороны.

Есть и вариант установки барной стойки между зонами, однако он гарантированно помогает и хорошо смотрится одновременно, только в очень больших просторных кухнях, а таких сейчас весьма и весьма мало.