

## Perfekte Küchenplanung

**Das Küchen-Einmaleins: Schritt für Schritt zur perfekt geplanten Küche...**

1. Maßnahmen...
2. Maßschneidern...
  - 2.1 Planung Arbeitsbereiche
  - 2.2 Planung Ergonomie
  - 2.3 Planung Beleuchtung
  - 2.4 Planung Innenorganisation

### 1. Maßnahmen...

Bestimmt haben Sie bereits eine ungefähre Vorstellung von Aufbau und Aussehen Ihrer neuen Küche. Und damit am Ende der Konkretisierung und Planung auch genau Ihre Wunschküche dabei herauskommt, gilt es im ersten Schritt der Küchenplanung die räumlichen Gegebenheiten genauestens abzustecken - und Maß zu nehmen. Wie groß ist der Küchenraum und wie ist er zugeschnitten? Wie und wo liegen Fenster, Türen oder Durchlässe? Wie sind Anschlüsse und Steckdosen gesetzt? Welche Küchen-Formen (z.B. U- oder L-Form, ein -oder 2-zweizeiliger Aufbau etc.) sind prinzipiell denkbar?  
nach oben

### 2. Maßschneidern...

#### 2.1 Planung Arbeitsbereiche: Weil Küche lebendig ist...

Mit Ihrer neuen Küche entscheiden Sie sich für mehr als nur ein Küchenraum: Sie entscheiden sich für eine ebenso moderne wie lebendige Küchenwelt, in der verschiedene Küchen- und Arbeitsbereiche perfekt aufeinander abgestimmt sind. Daher sollten Sie sich im Vorfeld der Planung in Ruhe Gedanken machen, welche Schwerpunkte Sie hier gemäß Ihren Arbeitsgewohnheiten und (Wohn-)Wünschen setzen möchten: Hier eine der wichtigsten Fragen vorweg: **Wie soll bei Ihrer Haushalts-, Wohnungs- bzw. Hausgröße Ihre neue Küche vorrangig genutzt werden?** Soll Sie gleichzeitig Wohn- und Essraum werden? Soll Sie offen in den Wohnraum übergehen? Soll Sie geräumig gehalten werden, dass ein großzügiger Esstisch darin Platz findet? Oder möchten Sie hier nur kleine Imbisse zwischendurch z.B. an der modernen Bar-Theke, einer vorgezogenen Arbeitsplatte oder an einem kleinen in die Küche integrierten, ausziehbaren Tisch zu sich nehmen? Wie soll der **Kochbereich** organisiert und platziert werden? Z.B. als offen geplante Koch-Insel, die in den Raum greift oder als in die Küchenzeile integrierter Kochbereich? Wie möchten Sie den **Spülbereich** integrieren? Offen in den Raum gehend, in direkter Herd-Nähe oder mit Ausblick ins Freie am Fenster platziert? Wie soll das **Sammeln & Trennen von Küchenabfällen** und Wertstoffen gelöst werden? Und

wie viel **Stell-, Arbeits- und Vorratsfläche** benötigen Sie in Ihrem Küchenalltag?  
nach oben

### **2.2 Perfekte Ergonomie - damit Ihnen der Küchenalltag leicht fällt.**

Eine Küche ist neben Wohn- und Lebensraum immer auch ein Platz zum Arbeiten und Organisieren. Damit Ihnen die tägliche Arbeit in Ihrer neuen Küche leicht von der Hand geht, muss diese optimal auf Sie und Ihre Bedürfnisse angepasst sein: ergonomische Aspekte werden hier in individuellen Lösungen umgesetzt. Weniger bücken, weniger heben und weniger laufen ist hier für alle Arbeitsabläufe und Handgriffe die Planungs-Maxime. So werden alle Funktionsbereiche Ihrer neuen Küche so geplant, dass Sie stets in optimaler, entspannter Haltung arbeiten können.  
nach oben

### **2.3 Planung Beleuchtung: Es werde Licht...**

Licht ist Funktion und Emotion zugleich. Optimale Lichtverhältnisse unterstützen Sie nicht nur bei den verschiedenen Arbeitsabläufen, sondern unterstreichen auch die Gesamtwirkung Ihrer Küche und verleihen Ihr eine freundliche Atmosphäre zum Wohlfühlen. Daher ist es wichtig, die Lichtverhältnisse in Ihrer zukünftigen Küche bei der Planung genau unter die Lupe zu nehmen - und optimal auf Ihre Bedürfnisse und Wünsche sowie auf die Küchenarchitektur abzustimmen. Damit ein ausgereiftes, effizientes und stilistisch-stimmiges Lichtkonzept Ihr neues Küchen-Schmuckstück zu jeder Tageszeit zum Strahlen bringt!  
nach oben

### **2.4 Planung Innenorganisation: Allzeit griffbereit...**

Perfekt Organisieren - für maximalen Komfort auf Schritt & Tritt und bei jedem Handgriff. Das ist oberste Maxime bei der Planung des Innenlebens Ihrer neuen Küche. Schließlich sollen Ihre Vorräte, Töpfe, Utensilien und Ihr Geschirr so untergebracht werden, dass kein noch so kleines Fleckchen Stauraum verschenkt wird. Alles soll an seinem Platz, gut erreichbar und schnell griffbereit sein - und nichts soll im Weg stehen und das Arbeiten behindern. Daher bieten wir Ihnen konsequent durchdachte Raum-Lösungen, für alles was Sie in Ihrer Küche benötigen. Egal ob Auszüge, Schubkästen oder Schränke: alle Elemente lassen sich ganz individuell nach Ihren Wünschen und Bedürfnissen durchorganisieren - damit selbst das kleinste Küchenutensil den für Sie perfekten Platz hat.  
nach oben