CHECKLISTE FÜR DIE KÜCHENPLANUNG

BEDARFSERMITTLUNG

Hauptnutzer: Wer wird die Küche hauptsächlich nutzen? _____

i Notieren Sie die Körpergröße zur Planung einer ergonomischen Küche, in der alle Elemente leicht erreichbar sind. Eine Arbeitsplatte sollte idealerweise auf die Höhe der Ellbogen der Hauptnutzer angepasst werden, um Nacken- und Rückenschmerzen zu vermeiden.

Familiengröße: Wie viele Personen nutzen die Küche regelmäßig?

Anzahl Personen im Haushalt _____ Anzahl Kinder im Haushalt _____

i Leben kleine Kinder im Haushalt, sollte die Küche kindersicher ausgestattet und Schubladen und Arbeitsflächen für Kinder zugänglich gestaltet werden.

Stauraumbedarf: Wie viel Geschirr (Essgeschirr, Kaffeegeschirr, Gläser), Besteck, Kochutensilien, Töpfe, Pfannen und Schüsseln müssen untergebracht werden?

_____

i Eine gute Richtlinie für die Planung der Erstausstattung der Küche sind Maßgedecke: Ein Maßgedeck umfasst typischerweise je Person einen Essteller, einen Suppenteller, einen Dessertteller, eine Untertasse, eine Tasse, ein Glas sowie jeweils dazu ein Messer, eine Gabel, einen Suppenlöffel, einen Teelöffel und einen Dessertlöffel.

Vorratshaltung: Wo sollen Vorräte und selten gebrauchte Küchengeräte gelagert werden?

☐ Keller ☐ Hauswirtschaftsraum ☐ Küche

i Überlegen Sie, wie intensiv Sie die Küche nutzen werden, ob Sie oft Gäste bewirten und ob Sie eher aufwändig oder schnell kochen. Ihr Küchenberater wird Ihre Küche auf Ihre Kochgewohnheiten anpassen.

Weitere Anforderungen: Gibt es sonstige Anforderungen, die bei der Planung und Gestaltung der Küche beachtet werden sollen?

☐ Küche für Menschen mit eingeschränkter Mobilität ☐ haustiersicher ☐ smart

☐ Umwelt-/Materialanforderungen ☐ pflegeleicht Sonstiges _____

Bitte konkretisieren (z. B. Materialherkunft, Recyclinganteil): _____

prisma® meine Küche!

RAUMPLANUNG

Raummaße: Messen Sie die Länge, Breite und Höhe des Raumes aus und bestimmen Sie die Position von Wasser-, Abwasser-, Strom- und Gasanschlüssen sowie die Position und Maße von Fenstern, Türen und Heizkörpern. Berücksichtigen Sie besondere Anforderungen des Raums: Gibt es Winkel, Dachschrägen oder niedrige Decken?

Platz für eine Grundriss-Skizze

Küchenform: Welche Form passt am besten?

☐ L-Form ☐ U-Form ☐ G-Form ☐ Inselküche ☐ einzeilig ☐ zweizeilig

Sitzbereiche: Soll ein Esstisch, eine Theke oder ein Frühstücksplatz eingeplant werden?

☐ Esstisch ☐ Theke ☐ Frühstücksplatz

Homeoffice-Arbeitsplatz: Soll ein Arbeitsplatz in die Küche integriert werden?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Noch nicht sicher

MÖBEL & STAURAUM

Unterschränke: Welche Art von Unterschränken bevorzugen Sie?

☐ Türen ☐ Schubladen / Auszüge

☐ Vollauszüge ☐ Teilauszüge ☐ Innenschubladen ☐ Eckschubladen

☐ Soft-Close-Mechanismus ☐ Push-to-Open-Funktion

Oberschränke und Hochschränke: Benötigen Sie Oberschränke oder Hochschränke für zusätzlichen Stauraum?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Noch nicht sicher

Offene Regale oder geschlossene Küchenfront: Möchten Sie offene Regale oder lieber geschlossene Schränke?

☐ Offene Regale ☐ Geschlossene Schränke ☐ Noch nicht sicher

Glaseinsätze: Sollen Glaseinsätze verwendet werden?

☐ Klarglas ☐ Milchglas ☐ Rauchglas ☐ Nein ☐ Noch nicht sicher

MATERIALIEN UND OBERFLÄCHEN

Fronten: Welche Materialien und Farben für die Küchenfronten gefallen Ihnen?

☐ Massivholz ☐ Schichtstoff ☐ Kunststoff ☐ Hochglanz ☐ Mattlack

☐ Anti-Fingerprint ☐ Furnier ☐ Glas ☐ Noch nicht sicher

Stilrichtung: Welche Stilrichtung bevorzugen Sie für Ihre Küche?

☐ modern ☐ klassisch ☐ Landhausstil ☐ Noch nicht sicher

Stilrichtung: Welche Griffe wünschen Sie sich für Ihre Küche?

☐ keine ☐ versteckte Griffleisten ☐ klassische Griffe ☐ Noch nicht sicher

Arbeitsplatte: Welche Materialen (z.B. Holz, Stein, Kunststoff) kommen für Sie in Frage?

☐ Holz ☐ Stein ☐ Kunststoff Sonstiges _____

Bodenbelag: Aus welchem Material besteht der Boden in Ihrer Küche?

☐ Linoleum ☐ Vinyl ☐ Naturholz ☐ Parkett ☐ Fliesen ☐ Stein

Sonstiges _____

Rückwand: Wie soll die Rückwand Ihrer Küche gestaltet werden?

☐ Fliesen ☐ Kunststoff ☐ Glas ☐ Edelstahl

Sonstiges _____

ELEKTROGERÄTE UND AUSSTATTUNG

Elektrogeräte: Welche Elektrogeräte werden benötigt?

☐ Kühlschrank ☐ Geschirrspüler ☐ Backofen ☐ Kochfeld ☐ Dunstabzug

Sonstiges _____

Elektrogeräte: Welche Geräte aus Ihrer alten Küche möchten Sie weiterhin nutzen?

☐ Kühlschrank ☐ Geschirrspüler ☐ Backofen ☐ Kochfeld ☐ Dunstabzug

Sonstiges _____ ☐ Keine

Kochfeld: Welches Kochfeld soll eingeplant werden?

☐ Gasherd ☐ Elektroherd ☐ Induktionsherd ☐ Noch nicht sicher

Backofen: Welchen Backofen bevorzugen Sie?

☐ Standard ☐ Kompakt ☐ mit speziellen Funktionen (z.B. Dampfgarer)

i Überlegen Sie, ob der Backofen auf Sichthöhe eingebaut werden soll. Dies erleichtert das Überwachen des Garprozesses und reduziert das Risiko von Verbrennungen, da heiße Bleche bequem entnommen werden können. So wird der Komfort und die Sicherheit in der Küche erhöht.

Kühlschrank: Welche Anforderungen haben Sie an einen Kühlschrank?

☐ Einbau ☐ freistehend ☐ Kühlschrank mit Gefrierfach

☐ Kühl-/Gefrierkombination ☐ Kühlschrank ohne Gefriermöglichkeit

Geschirrspüler: Welche Art von Geschirrspüler wünschen Sie sich?

☐ vollintegriert ☐ teilintegriert

☐ Besteckschublade ☐ Besteckkorb

☐ 60 cm Breite ☐ 45 cm Breite

i Die gängige Breite für Spülmaschinen beträgt 60 cm, passend für Standard-Küchenschränke. Diese Modelle fassen bis zu 14 Maßgedecke. Minigeschirrspüler mit einer Breite von 45 cm sind ideal für Singlehaushalte. Sie bieten Platz für etwa 10 Maßgedecke. XXL-Modelle bieten Platz für großes Kochgeschirr, mit einem Fassungsvermögen von ca. 13 Maßgedecken.

Weitere Geräte: Gibt es noch weitere Elektrogeräte, die in Ihre Küche eingeplant werden sollen?

☐ Mikrowelle ☐ Dampfgarer ☐ Vakuumierer ☐ Kaffeevollautomat

☐ Weinkühlschrank Sonstiges _____

Belüftung: Wie soll der Dunstabzug aussehen?

☐ Kopffreihaube ☐ Inselhaube ☐ Flachschirmhaube ☐ Kochfeldabzug

Spüle: Welches Material soll Ihre Spüle haben?

☐ Edelstahl ☐ Keramik ☐ Kunststoff ☐ Granit-Verbundwerkstoff

i Überlegen Sie, ob Sie ein oder zwei Becken benötigen und wie oft Sie große Mengen Geschirr spülen. Ein Spülbecken mit Abtropffläche kann das Trocknen erleichtern. Passenden Zubehörs wie Abtropfgitter und Schneidbretter helfen Ihnen Ihre Küche optimal auszustatten.

Armatur: Welche Armatur wünschen Sie sich für Ihre Küchenspüle?

☐ Hochdruck ☐ Niedrigdruck (bei Durchlauferhitzern) ☐ Vorfenster-Armatur

☐ Chrom ☐ Edelstahl ☐ Kunststoff ☐ matt ☐ glänzend

☐ Kochend-Wasser ☐ Sprudelwasser

BELEUCHTUNG

Arbeitsflächenbeleuchtung: Welche Arbeitsflächenbeleuchtung soll eingeplant werden?

☐ Unterbauleuchten ☐ integrierte Beleuchtung ☐ Noch nicht sicher

Stimmungslicht: Möchten Sie eine Akzentbeleuchtung für eine angenehme Atmosphäre in Ihrer Küche?

☐ Ja ☐ Nein ☐ Noch nicht sicher

i Planen Sie die Anzahl, Art und Platzierung der Beleuchtung, wie Deckenleuchten, Pendelleuchten oder Einbaustrahler.

BUDGET

Gesamtbudget: Wie viel möchten Sie insgesamt ausgeben?

Kostenaufstellung: Erstellen Sie eine detaillierte Aufstellung aller Kosten für Möbel, Handwerker etc.

Kategorie	Produkt	Kosten in €

ZEITPLAN

Planungszeit: Wie viel Zeit haben Sie für die Planung? Berücksichtigen Sie Lieferzeiten für Möbel und Geräte.

---

i Legen Sie einen Zeitrahmen für den Einbau und eventuelle Renovierungsarbeiten fest. Bestimmen Sie einen spätesten Fertigstellungstermin zur Planung von Beratungs-, Lieferungs- und Montageterminen.

NICE TO KNOW

Zwischenlagerung: Wenn notwendig, organisieren Sie eine Lagerung für Geräte oder Möbel, die wiederverwendet werden sollen, bis die neue Küche eingebaut ist.

Übergangsküche: Stellen Sie sicher, dass Sie während des Umbaus eine Möglichkeit haben, Mahlzeiten zuzubereiten (z.B. temporäre Küche, Nutzung anderer Räume).

Recycling: Überlegen Sie, welche Teile der alten Küche recycelt oder gespendet werden können (z.B. Schränke, Arbeitsplatten, Elektrogeräte).

Entsorgung: Kontaktieren Sie einen Entsorgungsdienst oder klären Sie, ob der Küchenlieferant die Entsorgung der alten Küche übernimmt. Berücksichtigen Sie die Kosten für den Abbau und die Entsorgung der alten Küche in Ihrem Budget.

Abbau der alten Küche: Planen Sie einen Termin für den Abbau der alten Küche. Koordinieren Sie den Abbau der alten Küche und den Einbau der neuen Küche mit dem Küchenbauer, um einen reibungslosen Übergang zu gewährleisten.