

Checkliste Küchenplanung

1. Priorität der Küche

- Wie wichtig ist Ihnen die Küche?
- Wofür wollen Sie die Küche einsetzen?
- Als reiner „Produktions- oder als Wohnraum“?
- Mit Frühstücksplatz, Essplatz, freistehendem Tisch, Bar, Eckbank?

2. Platzierung innerhalb des Hauses oder der Wohnung

- Zugänglichkeit zu Essräumen und Terrasse sicherstellen
- Vorratsräume sollen schnell und bequem zugänglich sein
- Bei Kindern die Sicht auf Spielflächen sicherstellen

3. Offen, geschlossen

- Soll die Küche als geschlossener Raum oder offen zugänglich sein?
- Wieviele offene Fronten sind geplant?

4. Anordnung

- Einzeilige oder zweizeilige Küchen
- L-förmige Küchen
- U-förmige Küchen
- Halbinsel- oder Inselküchen
- Den Spültrog möglichst an einem Fenster platzieren (Licht und Motivation)
- Den Kühlschrank neben dem Eingang platzieren (verkürzt die Gehwege)
- Den Geschirrspüler in der Nähe des Spültroges platzieren
- Die Abtropffläche beim Spültrog nicht neben dem Herd platzieren (Fettspritzer)
- Links und rechts der Kochflächen Arbeitsflächen planen
- Links und rechts des Spültroges Arbeitsflächen planen
- Arbeitsflächen grosszügig einplanen (man hat nie genug davon)

5. Boden

- Welche Bodenbeläge wollen Sie verwenden?
- Steinplatten, Linoleum, Holz-Parkett, Laminat, Terra Cotta etc.
- Wie unempfindlich ist der Bodenbelag gegen Kratzer, Wasser, Schmutz etc.?
- Wie einfach kann der Bodenbelag gereinigt werden?
- Für Böden eher dunklere Farbtöne verwenden
- Bodenheizung?

6. Wände

- Wie sollen die Oberflächen der Wände gestaltet werden?
- Holz, Verputz, Steinplatten, sichtbares Mauerwerk, keramische Fliesen

7. Design, Farben

- Wie soll das Design der Küche aussehen?
- Stilrichtungen: Landhaus, mediterran, modern, rustikal, klassisch, romantisch, luxuriös, verspielt, farbenfroh, gemütlich, funktional, natürlich, elegant, nostalgisch, puristisch, exotisch, Ausrichtung nach Feng Shui
- Sollen die Farben eher dezent oder knallig sein?
- Welche Farbtöne gefallen Ihnen?
- Welche Farbkombinationen wollen Sie einsetzen?

8. Ergonomie: Ausgerichtet auf die haushaltsführende Person

- Soll die Anordnung für Links- oder Rechtshänder ausgerichtet sein?
- Soll die Küche behindertengerecht gestaltet sein?
- Wie hoch soll die Arbeitshöhe (normal sind 85 bis 95 cm) sein?
- Unterschiedliche Arbeitshöhen (z.B. Spültrog ca. 15 cm höher als die Kochfelder) erleichtern das Arbeiten
- Sitzarbeitsflächen sorgen für weniger Ermüdung
- Mit abgesenkten Kochfeldern können die Arme und Handgelenke entlastet werden
- Häufig benutzte Küchengeräte auf Griffhöhe positionieren
- Türen von Schränken etc. sollen immer in entgegengesetzter Richtung zur Arbeitsfläche aufgehen
- Der Spültrog und der Herd sollen sich in der gleichen Küchenzeile befinden

9. Beleuchtung

- Für viel Tageslicht sorgen
- Ermüdet weniger, motivationsfördernd
- Tageslicht kann nie vollständig durch Kunstlicht ersetzt werden
- Für ausreichendes künstliches Licht sorgen, vor allem auf den Arbeitsflächen
- Abends oder am Morgen ist man froh, bei der Arbeit genügend Licht zu haben
- Dafür sorgen, dass kein Schatten auf die Arbeitsflächen fällt

10. Sicherheit

- Kindersicherungen für den Kochherd, damit die Kinder nicht die Herdplatten berühren oder die Kochtöpfe herunterziehen können (z.B. Schutzgitter)
- Abgesenkte Kochplatten (Kochtöpfe können nicht so leicht kippen bzw. runterfallen)

- Überhitzungsschutz für die Kochplatten
- Automatische Ausschaltung der Kochplatten nach einer definierten Zeitspanne
- Kochplatten mit rascher Abkühlung
- Sperren für die Inbetriebnahme des Kochherdes
- Schubladensicherung (für Schubladen mit Messer etc.)
- Backofentüren mit guter Isolierung bzw. Mehrfachverglasung (keine heissen Scheiben etc.)
- Abschliessbare Schränke für gefährliche Putzmittel
- Keine scharfen Kanten und vorstehende Ecken einplanen

11. Küchengeräte

- Kühlschrank, Geschirrspüler, Ofen, Steamer und Mikrowellen-Geräte: Ideal auf Griffhöhe (erleichtert das Beladen und Entladen)
- Grösse des Kühlschranks
- Zusätzlicher Gefrierschrank im Küchenbereich?
- Weitere Geräte: Radio, TV?

12. Allgemeine Tipps

- Stört Sie etwas in der aktuellen Küche? Vermissen Sie etwas? Schreiben Sie alle Details auf!
- Genügend Steckdosen für Zusatzgeräte vorsehen
- Alle Oberflächen sollen leicht zu reinigen sein
- Auf ein durchdachtes Abfall- und Entsorgungssystem achten
- Durch raffinierte Eckschranksysteme Platz gewinnen (z.B. Drehkarrussell)