



**Tipps von Ihrem
Innungsschreiner**

Die 10 häufigsten Fehler bei der Küchenplanung

**WAHRE WERTE.
ECHTE MEISTER.**

1. Mangelhaftes Grundkonzept

Oft bilden vorhandene Wasser-, Strom- und Ablauf-situationen die Grundlage für neue Küchenplanungen. Diese Versorgungsanschlüsse stehen aber selten im Einklang zu Ihren tatsächlichen Anforderungen.

Unsere Tipps

Schreiner lassen sich hierdurch nicht beeinflussen. Funktionalität und Kocherlebnis dürfen nicht von vorgegebenen Installationsanschlüssen beeinträchtigt werden. Die Platzierung von Stromanschlüssen für Geräte und individuelle Erfordernisse gehören unbedingt schon zur Grundlagenplanung. Eine Anpassung ist fast immer möglich und zahlt sich stets aus.

2. Umständliche Arbeitswege

Kochen macht Spaß – noch mehr, wenn Arbeitsabläufe nicht behindert werden und zügiges Arbeiten unterstützt wird. Gute Küchen erkennen Sie daran, dass darin ganz unkompliziert und sehr schnell wieder der Ordnung herrscht.

Unsere Tipps

Der Arbeitsablauf in Ihrer Küche muss Ihrem Kochstil entsprechen. Der Innungsschreiner berücksichtigt bei der Planung individuelle Erfordernisse. Sonderfälle wie eine gemeinsame Nutzung der Küche von Rechts- und Linkshändern erfordern gezielte Maßnahmen. Arbeitsflächen, hitzebeständige „Parkplätze“, Stellraum für Kleingeräte wie Kaffee- und Küchenmaschine, erhöhter Platzbedarf in Teilbereichen sowie unterschiedliche Arbeitshöhen müssen im Vorfeld geklärt sein.

3. Teure Betriebskosten

Ihre Küche ist ein Raum, in dem viel Energie benötigt wird. Einsparung durch energieeffiziente Geräte sind heute Standard. Aber auch durch geschickte Planung lassen sich zusätzlich Energie und Kosten einsparen.

Unsere Tipps

Warme Abluft bei Einbaugeräten muss entsprechend den Einbauvorschriften abgeführt werden. Backöfen (Pyrolyse) und Kühlschränke sind beispielsweise keine guten Nachbarn. Falls keine andere Anordnung möglich ist, können durch Abstände zwischen den Korpusen wirksame Luftpolster, „Kaminschächte“ und Brandschutzmaßnahmen integriert werden. Legen Sie Hauptarbeitsplätze in den Tageslichtbereich und verringern Sie damit den Einsatz künstlicher Lichtquellen. Optimal vermeiden Sie Verkalkungen an Dampfbacköfen und Geschirrspülern durch eine zentrale Entkalkung. Letztlich sorgt der Einsatz modernster Technik nachhaltig für Energieeinsparungen. Ihr Innungsschreiner berät Sie gern dazu.



4. Achtung: Qualitätsmängel

Legen Sie beim Küchenkauf besonderes Augenmerk auf die Details. Manche Küchenhersteller produzieren mit billigen Beschlägen und Materialien, die den Endkunden später überraschend mit teuren Reparaturen oder – noch schlimmer – einer kurzen Lebensdauer der Einrichtung belasten.

Unsere Tipps

Achten Sie auf die Details, die Ihnen der Innungsschreiner bietet:

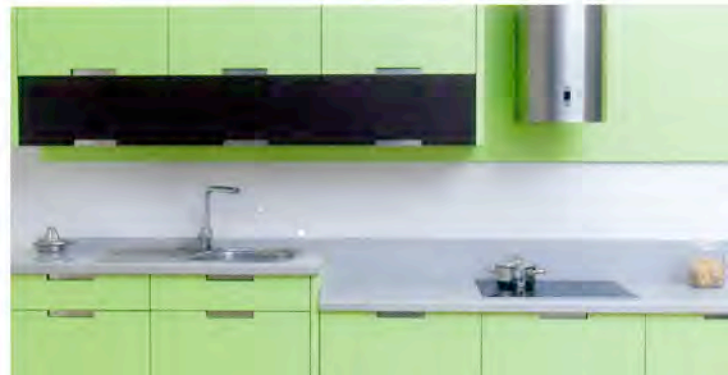
- Hochwertige Korpusmöbel sind vorrangig mit 19 mm dicken Plattenwerkstoffen gefertigt und stabil verleimt.
- Rückwände sind nicht nur 3 mm dick und auf keinen Fall aufgenagelt.
- Auch nicht sichtbare Flächen wie z.B. offene Kanten haben einen Oberflächenschutz (Dampfschutz).
- Beschläge entsprechen neuester Technik (in-te-grierte Dämpfungen, zwangsgeführte Schubladenführungen, sicherheitsgeprüfte Bauteile).
- Geprüfte Sicherheit bei Lichtinstallationen, Glas-elementen und elektrischen Antrieben ist ein Muss.
- Nutzflächen wie Arbeitsplatten und Fronten entsprechen den erforderlichen Belastungsnormen, sind lebensmittelecht und leicht zu reinigen.
- Sockelbereiche, Ausschnitte (z.B. Waschbecken) und Dampfbereiche sind nachhaltig vor Wasserschäden geschützt.
- Inneneinteilungen und Lagersysteme sind durch stabile, hochwertige Materialien für den intensiven Einsatz geeignet.
- Abfallsysteme müssen hygienischen Kriterien standhalten (Reinigung, Geruch usw.).
- Meisterliche Planung und Herstellung bürgen für ein Produkt mit langfristig verfügbaren Verschleißteilen und hohem Qualitätsstandard.....

5. Fehlende Ergonomie

Kochen ist kreativ, aber auch anstrengende Arbeit. Eine ergonomisch durchdachte Planung garantiert, dass der Spaß am Umgang mit Lebensmitteln, Wasser und Hitze im Vordergrund steht. Beeinträchtigungen durch körperliche Einschränkungen muss ebenfalls ergonomisch individuell begegnet werden.

Unsere Tipps

Ihr Schreiner kennt alle sinnvollen Arbeitshöhen zu den unterschiedlichen Arbeitsbereichen. Dabei handelt es sich um bewährte Empfehlungen, die Sie nach Ihrem Geschmack durch „Feintuning“ optimieren können. Wichtige Bereiche sollten Sie „einfach im Auge“ behalten können: Öfen, Warmhalteschränke, Kühlschränke, Backblechstauräume, Bildschirme mit gegebenenfalls Internetzugang. Legen Sie Wert auf optimale Einbauhöhe und Bedienbarkeit. Durchdachte Laufwege erhöhen unbemerkt Ihre Produktivität – ein zwingendes Thema, wenn mehrere Personen gemeinsam die Küche benutzen. Denken Sie auch an Kleinteile, die aber ständig und sofort benötigt werden: Küchenutensilien, Geschirr- und Wischtücher, Kochbücher und Untersetzer während des Kochens. Viele kleine Themen erfordern schon bei der Planung gemeinsame Abstimmung, wenn Ihre eigene Küche auch zu Ihnen passen soll.



6. Unpassende Beleuchtung

Arbeitsplätze benötigen geeignete Lichtverhältnisse. Küchen sind aber auch oft Kommunikationsräume und mit Essplatzbereichen kombiniert. Damit werden differenzierte Lichtverhältnisse nötig, die einerseits Sicherheit während des Kochens geben und andererseits Atmosphäre nach dem Kochen schaffen.

Unsere Tipps

Beratung zu Lichtverhältnissen erfordert Erfahrung und Kenntnis zu Beleuchtungssystemen und technischen Werten. Gleichzeitig müssen auch Ihre persönlichen Vorstellungen zur Leistungsfähigkeit des gesamten Küchenraums schon während der Planungsphase berücksichtigt werden. Da es sich um einen der wichtigsten Räume Ihres Hauses handelt, sollten Sie dieses Thema wirklich ernst nehmen, vorab eigene Gedanken stichpunktartig festhalten und mit dem Schreiner besprechen.

7. Komplizierte Wartungen

Technische Neuerungen, Defekte durch kleine Unfälle oder unbrauchbar gewordene Geräte und Verschleißteile können auch bei hochwertigen Küchen einen Austausch erfordern. Gute Qualitätsküchen bieten den Vorteil, einfach, schnell und langfristig Ersatz zu ermöglichen.

Unsere Tipps

Tolles Design darf nicht die nötigen Zugangsmöglichkeiten für Wartungsintervalle erschweren. In der Detailplanung zeigt sich die Stärke des Schreiners: Ein Abbau von Möbelteilen für erforderliche Wartungs- oder Reinigungsarbeiten ist ganz zu vermeiden. Wartungsintensive Filteranlagen für Wasser und Luftführungen sollten Sie ohne akrobatische Fähigkeiten erreichen können. Bei Küchenfronten und Beschlagsteilen sollten Sie sich auf Ersatz garantiert langfristig verlassen können.



8. Falsche Stauraumplanung

Breite Verblendungen, fehlende Ecklösungen, nutzlose Schranktiefen und Staubnischen – industrielle Rastermaße und Beratung von der Stange müssen Sie nicht akzeptieren.

Unsere Tipps

Schubläden anstelle dunkler Nischen, Organisations-systeme für hygienische Ordnung, höhenverstellbare und motorisierte Beschlagtechnik verwandeln Ihre neue Küche zum multifunktionalen Arbeitsplatz. Raumnutzung durch individuelle Sondermaße sind ohne Aufpreis Standard – beim Schreiner.



9. Unsachgemäße Montage

Küchenmöbel sind Nutzmöbel und haben dadurch erhöhte Anforderungen an die Befestigung, um die Funktionalität zu gewährleisten. Meisterbetriebe verfügen über speziell geschultes Personal mit entsprechendem Knowhow – darauf müssen Sie sich zur eigenen Sicherheit verlassen können.

Unsere Tipps

Schubläden müssen entsprechend der zugelassenen Tragkräfte fachgerecht verschraubt sein. Stand-schränke mit Auszügen sind unbedingt gegen Kippen zu sichern. Hängeschränke müssen mit zugelassenen, auszugssicheren Wandverschraubungen befestigt werden. Elektrogeräte sind entsprechend der Einbauvorschriften in der genau passenden Korpus-nische zu verankern. Elektro-, Gas-, Wasser-, Zu- und Abluftanschlüsse sind von ausgewiesenen Fach-firmen mit für diese Arbeiten unterwiesenen und geprüften Monteuren durchzuführen. Sprechen Sie hier mit Ihrem Innungsschreiner, er hat Kontakte zu allen einschlägigen Gewerken. Legen Sie zudem Wert auf eine persönliche Einweisung, Wartungshinweise und nötige Pflegeanleitungen nach Abschluss der Montagearbeiten.



10. Beratungsfehler

Der Küchenkauf ist eine umfangreiche Investition. Langlebigkeit durch hohe Qualität, kompromisslose Funktionalität, familiengerechte Planung und tolles Design schaffen einen Wert, für den es sich lohnt, im Vorfeld genügend Beratungszeit zu investieren.

Unsere Tipps

Vergleichen Sie nicht nur allein den Preis, sondern auch die genannten Qualitätsmerkmale. Schreiner nehmen Ihre individuellen Wünsche ernst, legen Wert auf hochwertige Materialien und oft ist der Preisunterschied dabei nur sehr gering. Die gesamte Leistung „aus einer Hand“ kann im Garantiefall oder bei Ersatzteilen ein entscheidender Vorteil sein. Langfristige Abstimmungen mit industriellen Produzenten, externen Montagefirmen und Zwischenhändlern kosten viel Zeit – bei fraglichem Erfolg.

Lassen Sie sich nicht mit halbherzigen Lösungen abspeisen – eine gute Küche muss so sein, wie Sie es sich vorstellen. Schließlich liegt hier ein Schwerpunkt Ihres familiären Lebens. Mit dem Innungsschreiner haben Sie hier einen kompetenten Planer an Ihrer Seite.



... und der letzte Tipp

Unser Betrieb möchte Sie bei der Planung und Produktion Ihrer neuen Küche gerne begleiten. Wir sind sicher, dass wir gemeinsam Fehler vermeiden können und Sie eine Entscheidung treffen, die Sie lange begeistern wird!