



Checkliste für Ihre Küchenplanung

Diese Checkliste soll Ihnen helfen, Ihre Wünsche und Anforderungen an Ihre neue Küche besser zu definieren, bzw. wichtige Details für die Küchenplanung zusammenzutragen. Natürlich kann das kein persönliches Gespräch ersetzen, aber vereinfachen. Gerne stehe ich Ihnen bei Rückfragen zur Verfügung.

Mark Jentsch

A. Ihre Familie

Personenzahl und Lebensgewohnheiten Ihrer Familie beeinflussen die Gestaltung und Einrichtung Ihrer Küche.

- A1. Wie viele Personen leben in Ihrem Haushalt?
 Erwachsene
 Kinder
- A2. Sind Sie gern im Familienkreis (auch im erweiterten) bei sich zu Hause?
 häufig
 selten
 nie
- A3. Bewirten Sie gern Gäste?
 häufig
 selten
 nie
- A4. Kochen Sie in Ihrer Familie gern gemeinsam oder mit Freunden?
 ja
 nein
- A5. Haben Sie jemanden, der Ihnen im Haushalt und in der Küche bei der Arbeit hilft?
 ja
 nein
- A6. Haben Sie Haustiere, deren Verpflegung eine besondere Aufbewahrung benötigt?
Wenn ja, welches Tier?

B. Sie selbst

Die Ausstattung der Küche muss sich nach demjenigen richten, der die Einrichtung am häufigsten benutzt.

- B1. Wie groß ist/sind die Person(en), die am häufigsten in der Küche arbeitet(en)?
 cm (Person 1)
 cm (Person 2)
- B2. Sind Sie Rechts- oder Linkshänder?
- B3. Nutzen Sie Unterhaltungselektronik in der Küche?
 HiFi
 TV
 Internet
 iPod/iPhone

C. Ihr Zuhause

Die Planung Ihrer neuen Küche hängt auch davon ab, wie die andern Räumlichkeiten beschaffen sind.

- C1. Wie wohnen Sie?
 Altbau
 Neubau
 im fertigen Rohbau
 Bauänderung möglich
 noch in Planung
- C2. Stehen Ihnen auf kurzem Wege erreichbare Kellerräume zur Verfügung?
 ja
 nein
- C3. Über welche Räume können Sie auf gleicher Ebene mit der Küche noch verfügen?
 Vorratsraum
 Hauswirtschaftsraum



- C4. Wo werden die Mahlzeiten meistens eingenommen?
 Esszimmer
 Küche
 Wohnzimmer

- C5. Wo bewirten Sie Ihre Gäste meistens?
 Esszimmer
 Küche
 Wohnzimmer

D. Ihr Küchenraum

Die Beschaffenheit des Küchenraums, sein Grundriss und die vorhandenen Installationen sind oft nur wenig beeinflussbare Voraussetzungen für die Planung.

Erstellen Sie wenn möglich eine Skizze mit allen Maß- und folgenden Detailangaben.

- D1. Wie groß ist Ihre Küche?
_____ cm (Länge)
_____ cm (Breite)
- D2. Wie hoch ist der Küchenraum?
_____ cm (Höhe)
- D3. Wo hat Ihr Küchenraum Fenster und Türen?
 Anzahl
 Türen
 Fenster
- D4. Wie groß sind die Fenster und Türen inkl. Rahmen?
_____ cm (Breite)
_____ cm (Höhe)
- D5. In welche Richtung öffnen sich die Fenster und Türen?
 nach innen
 nach außen
- D6. Welcher ist der Geh- und welcher ist der Standflügel am Fenster oder der Tür?
 links
 rechts
- D7. Wie hoch ist die Brüstungshöhe der Fenster über dem Fußboden?
_____ cm (Höhe) gemessen bis Oberkante Fensterbank
- D8. Wie stark ist die Fensterbank?
_____ cm (Stärke)

- D9. Wie wird der Küchenraum beheizt?
 Heizkörper
 Wandheizung (unter Putz)
 Fußbodenheizung
 Kamin

- D10. Wie sind die Abmessungen des Heizkörpers, der Heizquelle?
_____ cm (Höhe)
_____ cm (Breite)
_____ cm (Länge)

- D11. Wo befindet sich der Heizkörper, die Heizquelle im Küchenraum?
 unter dem Fenster
 frei an der Wand
 in einer Raumnische

- D12. Aus welchem Material besteht der Küchenboden?

Fußboden wird erneuert
 ja
 nein

- D13. Wie erfolgt die Versorgung der Küche mit Warmwasser?
 zentral, aus dem Leitungsumlauf
 separat, aus dem Durchlauferhitzer

- D14. Welche Energiearten stehen in der Küche zur Verfügung?
 Elektrizität
 Erd-/Stadtgas

- D15. Kann evtl. die Abluft der Dunstabzugshaube durch eine Außenwand abgeführt werden?
 ja
 nein
 Durchbruch ist bereits vorhanden



E. Ihr Schrankbedarf

Hier geht es um Ihren voraussichtlichen Bedarf an Stauraum in der Küche. Zur übersichtlichen Unterbringung des Vorrats an Lebensmitteln und des Bestandes an Geschirr, Pfannen und Töpfen ist genügend Stauraum sehr wichtig.

- E1. Welche Art von Lebensmitteln bevorraten Sie in der Küche?
- Trockenvorräte/Pakete
 - Konserven
 - Flaschen
 - Gewürze
 - Gemüse/Obst
 - Gefriergut
 - Kühlgut
- E2. Wie viel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für Schüsseln, Schalen, Vasen und anders großes Tischzubehör?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.1 Tafelgeschirr, Service usw.?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.2 Kaffee-/Teegeschirr, Service usw.?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.3 Gläser, Krüge, Karaffen und andere Glasartikel?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.4 Bestecke (Tafel, Vorlage- und Tranchierbestecke, Messer- und Löffelsets, Werkzeuge zur Lebensmittelvorbereitung und -bearbeitung)?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.5 Spülmittel, Reiniger für Geschirrspüler, Kochfeld usw.?
- viel
 - mittel
 - wenig

- E2.6 Abfallsammler/-trennsysteme?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E2.7 Besen und Reinigungsgeräte? (z. B. Staubsauger) sowie Putz- und Waschmittelvorräte?
- viel
 - mittel
 - wenig
- E3. Benötigen Sie eine Brot- und Aufschnittmaschine?
- ja
 - nein
- E4. Wofür würden Sie eine Kücheninsel nutzen, die frei im Raum steht?
- zum Anrichten
 - zum Vorbereiten
 - zum Spülen
 - zum Kochen
 - zum Frühstücken
- E5. Welche Nischenausstattung wünschen Sie sich an der Arbeitsplatte?
- Jalousieschrank
 - Funktionsreling mit Zubehör
 - Küchenborde
- E5.1 Beleuchtung?
- an der Nischenwand
 - unter den Oberschränken
 - sonstige dekorative Lichtquellen
- E5.2 Art der Beleuchtung?
- LED
 - Halogen
 - Leuchtstoffröhre
- E6. Welche Innenausstattung sollte mit eingeplant werden?
- für Besteck
 - für Teller
 - für Gewürzdosen
 - für Papierrollen
 - für Folienrollen
 - für Topfdeckel
 - für Putzmittel

E7. Nutzen Sie Ihre Küche auch als Büro und erledigen Sie Schreibarbeiten in der Küche?

- ja
 nein

E8. Benötigen Sie zur Wäschepflege in der Küche einen Schrank für das Bügelbrett?

- ja
 nein

F. Ihr Gerätebedarf

Hier geht es um Ihre Wünsche bezüglich der Ausstattung Ihrer Küche mit hilfreichen Geräten und ergonomischen Installation.

F1. Kochen und Garen

- Cerankochfeld
 Induktionskochfeld
 Gaskochfeld
 Kombikochfelder (z. B. Cerankochfeld, Gas, Fritteuse, Grill, Dampfgarer, Wok, Tepan-Yaki etc.)

F1.1 Monategart

- Montage aufgesetzt
 Montage flächenbündig

F2. Backen, Braten, Erhitzen, Wärmen

- Einbauherd (im Unterschrank)
 Backofen (im Hochschrank)
 Mikrowelle (im Hoch- oder Oberschrank)
 Dampfgarer (im Hochschrank)
 Kaffeeautomat (im Hochschrank)
 Tellerwärmer/Wärmeschublade (im Hochschrank)

F3. Kühlen und Gefrieren

- integriertes Kühlgerät
 integrierte Kühl-/Gefrierkombination
 integrierfähiger Unterbaukühlschrank
 Standkühl-/gefriergerät, freistehend (Side by Side)
 Weinlagerschrank
 Geräte mit Eiswürfel- und Getränkespender
 0°- Frischfach

F4. Abzugshauben

- Dunstabzug im Oberschrank
 Wandhaube
 Schrägwandhaube
 Inselesse
 Tischabsaugung

F5. Entlüftung

- Abluft
 Umluft
 externer Motor
 offener Kamin

F6. Geschirrspüler

- 45 cm
 60 cm
 Großraumgeschirrspüler
 Einbau unter der Arbeitsplatte
 Einbau im Hochschrank
 mit sichtbarer Bedienblende
 vollintegriertes Gerät

F7. Wäschepflege

- vollintegrierte Waschmaschine
 vollintegrierter Wäschetrockner

F8. Spüle

- 1 Becken
 2 Becken
 Restebecken
 mit Abtropf

F8.1 Monategart

- Montage aufgesetzt
 Montage untergebaut
 Montage flächenbündig

F8.2 Material

- Edelstahl
 Keramik
 Quarzkompositwerkstoffe
 Stein
 Emaille

F9. Diverse Geräte

- Schockfroster
 Vakuumierer
 Allesschneider
 Kaffeemaschine
 Küchenmaschinen (z. B. Kitchen Aid)
 Toaster
 Wasserkocher



- F10. Armatur
- Einhebelmischer
 - Zwei-Griff Armatur
 - Hochdruck
 - Niederdruck
 - Unter-Fenster Armatur
 - mit Schlauchbrause
 - Mehrlocharmatur
 - Heisswasserarmatur (100°)
 - Tafelwasserarmatur (mit Kohlensäure)
 - Seifenspender

- F10.1 Material
- Chrom
 - Edelstahl
 - Bronze
 - Kupfer
 - Lackiert
 - anderes Material

G. Das Ambiente

Eine wohltuende, persönliche Atmosphäre in der Küche macht die Arbeit zum Vergnügen.

- G1. Wie soll Ihre Küche aussehen?
- weiße Küche
 - farbige Küche
 - elegante Küche mit matten oder glänzenden Fronten
 - Hightech-Look mit Edelstahl und Glas
 - puristische Küche ohne Griffe
 - moderne Küche mit Furnier/Echtholz
 - Küche im Landhausstil
 - klassische Küche im BauxArts-Stil

- G2. Welches Arbeitsplattenmaterial gefällt Ihnen?
- Schichtstoff
 - Holz
 - Edelstahl
 - Corian
 - Beton
 - Glas
 - polierter, matter oder strukturierter
 - Granit
 - Marmor/Sandstein/Schiefer
 - Quarzkompositwerkstoff

- G3. Welche Art der Nischengestaltung bevorzugen Sie?
- Nischenpaneele in Arbeitsplattenfarbe
 - Nischenpaneele in Frontfarbe
 - Glas
 - Edelstahl
 - Fliesen
 - farbiger Anstrich

- G4. Wünschen Sie eine Auflockerung im Ober- oder Unterschrankbereich durch Glasschränke oder Regale?
- ja
 - nein

- G5. Welche Oberschränkhöhe wünschen Sie?
- niedrig
 - hoch
 - keine

- G6. Welchen Fußbodenbelag ziehen Sie im Falle einer Gesamtrenovierung vor?
- Fliesen
 - Naturstein
 - Parkett
 - Laminat

- G7. Welches Material bevorzugen Sie unter gleichen Voraussetzungen für die freien Küchenwände?
- Rau-/Feinputz
 - Fliesen
 - Tapete
 - anderes Material

H. Der Essplatz

Ob fürs schnelle Frühstück oder zum gemütlichen Beisammensein mit der Familie oder Freunden.

- H1. Bezogen auf Ihre räumlichen Möglichkeiten in der Küche, welche Art von Essplatz bevorzugen Sie?
- Bar
 - Tisch
 - frei im Raum
 - in Raumecke
 - Eckbank
- H2. Welche Art von Essplatzmöbeln bevorzugen Sie?
- in Material, Farbton zur Küche passend
 - Antiquitäten
 - zeitgenössischer, moderner Stil



H3. Welche Tischform bei freier oder Eck-Anordnung mögen Sie lieber?

- eckig
- rund
- sonstige Form

H4. Wie oft benutzen Sie die Sitzgelegenheiten in der Küche?

- regelmäßig
- gelegentlich

I. Das Budget

Machen Sie sich auch Gedanken über das Budget, das Sie bereit sind zu investieren. Ohne diese Information ist eine wunschgerechte Planung nicht möglich.

J. Platz für freie Ergänzungen

Hier können Sie nach Belieben noch weitere Gedanken, Fragen und Wünsche notieren oder eine Skizze anfügen.