Küche

KÜCHE

- zentraler Ort
- sollte perfekt ausgenutzt sein
- ausreichend Platz bieten
- gemütlich sein
- leicht zu reinigen
- attraktiv & einladend
- Ordnungssystem = erleichtern, alles schnell zu finden einfach an das gewünschte Teil zu kommen



KÜCHENPLANUNG

Küche dient für viele Zwecke, neue Ordnung soll zum Tagesablauf & Routinen des Kunden passen

Schränke, Schubladen etc. ausmessen -> passende Behälter, Boxen & Vorratsgläser

Fragen zur Definition von Problemen & Zielen:

- Wer nutzt die Küche? Nur die Familie? Oder vielleicht auch eine Haushälterin?
- Wer kauft ein und wer verstaut die eingekauften Lebensmittel?
- Gibt es bereits Systeme, die gut funktionieren?
- Werden Lebensmittelvorräte bereits umgefüllt oder ist es gewünscht?
- Gibt es Probleme mit Lebensmittelmotten?
- Welche Materialien dürfen in der Küche verwendet werden?
- Sollen gewisse Dinge außer Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt werden?

VORBEREITUNG DER KÜCHENPLANUNG

Bevor neu eingeräumt wird, muss ausgemistet werden!

Abgelaufene Dinge entsorgen!

Kategorien bilden & nach Kategorien einräumen! (größte Kategorie zuerst)

Beachten: Kurze Wege schaffen!
(z.B. Kochutensilien beim Herd, Tassen bei Kaffemaschine, etc.)





SCHRÄNKE UND SCHUBLADEN

Es gibt viele verschiedene (Ober-& Unterschränke, Eckschränke, Rondell, Regal, Schublade)

Wichtig: Tiefe ausnutzen!

Gut möglich durch Drehteller oder Behälter

Dinge thematisch sammeln & z.B. alles für's Frühstück in eine Box

Lebensmittel nach Verzehr aufbewahren (ältesten vorne, neu hinten)

ao

JUNK DRAWER

- deutsch = Krims Krams Schublade
- oft Prospekte von Lieferdiensten, Büroklammern, Stifte, Batterien, Haushaltsgummis
- -> Zweck der Schublade bestimmen
- mit Hilfe von Unterteilungen und Behältern festen Platz schaffen



ARBEITSPLATTE

Regel: ⅓ belegt, ⅔ leer!

Vorteil: wirkt harmonisch, einfach zu reinigen, ausreichend Platz um Essen vorzubereiten

Je nach Gewohnheit des Kunden Küchenmaschinen des täglichen Bedarfs platzieren

SCHLAUE KÜCHENPRODUKTE

- Große Drehteller für Eckschränke und tiefe Schränke
- Tiefe Behälter mit Griff zum einfachen herausziehen
- Dekorative Körbe für den Tisch
- Spannstangen zum Aufreihen von Gläsern, Konserven und Dosen
- Einheitliche Behälter zum Dekantieren für Lebensmittel
- Kleine Behälter oder Regale, die an den Schranktüren angebracht werden
- Aufhängung für Töpfe und Pfannen über dem Herd
- Verstellbare Topf- und Deckelorganizer
- Aufhängung für Gläser unter Schränken