

Checkliste für die Küchenplanung

Name: _____

Datum: _____

Wohnadresse: _____

Lieferadresse: _____

Telefon: _____

Architekt: _____

Bauträger/ Baufirma: _____

E- Mail: _____

Realisierung: _____

Planer PK: _____

Zeitraumen Planung: _____

Wie sind Sie auf uns aufmerksam geworden?

Ausstellung: _____

Werbung: _____

Messe: _____

Zeitschrift: _____

Anderes: _____

Website: _____

Empfehlung von: _____

Haushalt

Personenzahl _

Erwachsene _

Kinder _

Haustiere _

Sie kochen sehr oft

Sie kochen oft

Sie kochen manchmal

Sie kochen selten

Sie haben sehr oft Gäste

Sie haben oft Gäste

Sie haben manchmal Gäste

Sie haben selten Gäste

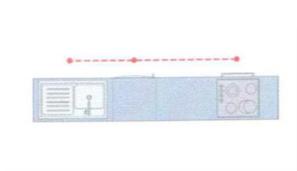
Architektur und Raum

- Wohnung Haus Neubau Altbau Eigentum Miete
 Noch in Planung Änderungen möglich Kellerräume ja nein
 Arbeitsraum Wohnküche offene Küche geschlossene Küche
 Speise/ Abstellraum vorhanden Speise/ Abstellraum in der Küchenplanung gewünscht

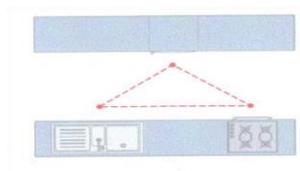
Material Küchenfußboden: _____ Wandgestaltung: _____

Weitere Anmerkungen: _____

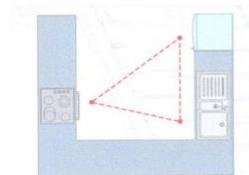
- Küchenform einzeilig:
platzsparende Lösung



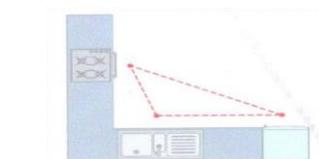
- Zweizeilig
ideal nur zum Kochen



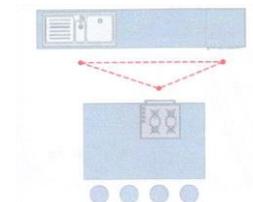
- U- Form:
gute Raumausnutzung



- L- Form:
Platz für einen Essplatz



- Insel- Küche:
freistehende Kochzone



- Keine Vorgaben, freie
Planung



- Essplatz ja ___ Personen

- Tresen

- Bar

- Ausziehtisch im Unterschrank

- Esstisch frei im Raum

- kein Essplatz

Organisation

Wieviel Stauraum benötigen Sie nach eigener Einschätzung für:

Lebensmittel	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Gläser und Geschirr	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Bestecke, Küchenutensilien, Arbeitshelfer	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Töpfe, Pfannen, Kochgeschirr	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Schüsseln, Schalen, Kunststoffbehälter	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig
Küchenmaschinen	<input type="checkbox"/> viel	<input type="checkbox"/> mittel	<input type="checkbox"/> wenig

Was möchten Sie noch in Ihrer Küche unterbringen? _____

Stauraum

- | | | |
|--|--|---|
| <input type="checkbox"/> Schränke Standardtiefe | <input type="checkbox"/> Schränke Extratiefe | <input type="checkbox"/> Eck- Karussellschränke |
| <input type="checkbox"/> Breite Auszüge | <input type="checkbox"/> Schränke mit Innenauszügen | <input type="checkbox"/> Gewürzschrank |
| <input type="checkbox"/> Müllauszug direkt unter der Arbeitsplatte | <input type="checkbox"/> Putzmittelauszug unter Spüle | <input type="checkbox"/> Auszug Geschirrhandtuch |
| <input type="checkbox"/> Hängeschränke niedrig | <input type="checkbox"/> Hängeschränke mittel | <input type="checkbox"/> Hängeschränke hoch |
| <input type="checkbox"/> Hängeschränke mit Türen | <input type="checkbox"/> Hängeschränke mit Schwebetüren | <input type="checkbox"/> Hängeschränke Faltilftüren |
| <input type="checkbox"/> Hängeschränke mit Glas | <input type="checkbox"/> offene Regale | <input type="checkbox"/> keine Hängeschränke |
| <input type="checkbox"/> Apotheker- Seitenschränke | <input type="checkbox"/> Pockettüren- Schränke (Klapp- Schiebebeschlag für Seitenschränke) | |

Ergonomie

- Größe der Person, die am häufigsten in der Küche arbeitet: _____cm
- Körpergröße geteilt 1,8 = Ideale Arbeitshöhe: _____cm
- Rechtshänder (rechts nach links – aufbewahren, vorbereiten, kochen)
- Linkshänder (links nach rechts – aufbewahren, vorbereiten, kochen)
- Arbeitsplatz zum Sitzen
- unterschiedliche Arbeitshöhen (Kochen abgesenkt)
- Rollstuhlfahrer

Form und Funktion

Welche Küchengestaltung gefällt Ihnen?

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> Landhaus | <input type="checkbox"/> weiße Küche Ton in Ton |
| <input type="checkbox"/> klassisch, zeitlos elegant | <input type="checkbox"/> Materialakzente |
| <input type="checkbox"/> geradlinig, jedoch mit gemütlichen Holzelementen | <input type="checkbox"/> Holzoptik |
| <input type="checkbox"/> modern mit Farbakzenten | <input type="checkbox"/> Echtholz |
| <input type="checkbox"/> puristisch reduzierte Form | <input type="checkbox"/> mit Griffen |
| <input type="checkbox"/> Profiküche in Metall und Stein | <input type="checkbox"/> grifflos |

Welches Frontmaterial bevorzugen Sie?

- Folie (planen wir nur auf ausdrücklichen Kundenwunsch und bei Anerkennung der negativen Materialeigenschaften)
- Kunststoff – Melaminharzbeschichtung mit Softkante
- Kunststoff – Schichtstoffoberfläche für hohe Beanspruchung
- Kunststoff mit lackähnlicher Oberfläche
- Mattlack mit Struktur
- Mattlack glatt
- Hochglanzlack
- Holz furnier
- Glasfront auf Rahmenkonstruktion (Glas auf Kunststoffträger geklebt verkaufen wir nicht)
- Metalloberflächen (Alu, Edelstahl)
- Keramik
- Strichlack, handgewischt (hochwertige Landhausfronten Einzelanfertigung)
- Sonstige Wünsche: _____

Welches Arbeitsplattenmaterial bevorzugen Sie?

- Kunststoff - Dekor
- Massivholz
- Naturstein
- Quarz-Komposit
- Keramik
- Mineralwerkstoff
- Edelstahl
- Sonstige Wünsche: _____

Welche Nischengestaltung wünschen Sie?

- Nischenpaneele in Arbeitsplattenmaterial
- Glaspaneele
- Fliesen
- farbiger Anstrich
- keine
- Sonstige Wünsche: _____

Möchten Sie eine Korpus- Option wählen?

- Korpus- und Tragbodenverstärkung auf ca. 19 mm
- Rückwandverstärkung auf ca. 8 mm, eingenetet und verklebt
- Wasserfester Sockel aus verleimter Tischlerplatte oder massiver Alulamelle
- kompletter Tischlerkorpus, beidseitig furniert
- Möbelfertigung mit völliger Maßfreiheit (Designlösungen ohne Kompromisse)
- Schubkastenausstattung in Holz nach Wahl

Elektrogeräte

- Siemens Geräte Miele Geräte Gaggenau Geräte Sonstige: _____
- Vorhandene Geräte einplanen: _____
- Energieart Elektrizität Energieart Erd/ Stadtgas Energieart Elektrizität und Gas
- Halogen-Ceran- Kochfeld mit Touch- Bedienung mit Knebel- Bedienung
- Induktions-Ceran- Kochfeld mit Touch- Bedienung mit Knebel- Bedienung
- Kochfeldbreite bis 60 cm Kochfeldbreite über 60 cm Kochfeldbreite: _____
- Gas- Kochfeld Grill Wok Tepan
- Kochfeld – Dunstabzug nach unten kombiniert

- Einbauherd im Unterschrank
- Backofen im Hochschrank Backofen inkl. Mikrowelle Backofen inkl. Dampfgarer
- Mikrowelle Dampfgarer Kaffeemaschine
- Zubehörschublade Wärmeschublade Vakuumierschublade

- Abzugshaube Abluft Umluft Kamin vorhanden
- Flachlüfter im Schrank Wandhaube Inselhaube
- Deckenhaube im Trockenbau Hubhaube Abzug nach unten Muldenlüftung Abzug nach unten

- | | | |
|--|--|--|
| <input type="checkbox"/> Kühlschrank | <input type="checkbox"/> Standgerät/ Side by Side | <input type="checkbox"/> Einbaugerät |
| <input type="checkbox"/> Gefrierschrank | <input type="checkbox"/> Kombigerät Kühlen/ Gefrieren | <input type="checkbox"/> 0° Zone – Biofresh |
| <input type="checkbox"/> Eisbereiter | <input type="checkbox"/> Eisausgabe außen | <input type="checkbox"/> Eisausgabe innen |
| <input type="checkbox"/> Weinschrank klein | <input type="checkbox"/> Weinschrank mittel | <input type="checkbox"/> Weinschrank groß |
| <input type="checkbox"/> Geschirrspüler | <input type="checkbox"/> vollintegriert | <input type="checkbox"/> mit sichtbarer Bedienblende |
| <input type="checkbox"/> 60 cm breit | <input type="checkbox"/> 45 cm breit | <input type="checkbox"/> hoch eingebaut |
| <input type="checkbox"/> sonstige Geräte | <input type="checkbox"/> Alleschneider eingebaut | <input type="checkbox"/> Toaster eingebaut |
| <input type="checkbox"/> Küchenmaschine | <input type="checkbox"/> Waschmaschine | <input type="checkbox"/> Trockner |
| <input type="checkbox"/> Fernseher | <input type="checkbox"/> Musik | <input type="checkbox"/> Sonstiges _____ |
| <input type="checkbox"/> Einbauspüle | <input type="checkbox"/> ein Becken | <input type="checkbox"/> zwei Becken |
| <input type="checkbox"/> feste Tropfmulde | <input type="checkbox"/> flexible Tropfmulde | <input type="checkbox"/> ohne Tropfmulde |
| <input type="checkbox"/> Edelstahl-Becken | <input type="checkbox"/> Keramik-Becken | <input type="checkbox"/> Quarz- Becken |
| <input type="checkbox"/> Naturstein-Becken | <input type="checkbox"/> _____ | |
| <input type="checkbox"/> Becken aufliegend | <input type="checkbox"/> Becken flächenbündig | <input type="checkbox"/> Becken untergebaut |
| <input type="checkbox"/> Armatur Einhebelmischer | <input type="checkbox"/> Armatur Zweigriff | <input type="checkbox"/> Brauseschlauch |
| <input type="checkbox"/> Kalt-u. Warmwasseranschluss | <input type="checkbox"/> Nur Kaltwasseranschluss (Untertischboiler erforderlich) | |
| <input type="checkbox"/> Kochend-Wasser-Armatur | <input type="checkbox"/> Seifenspender | |
| <input type="checkbox"/> Armatur Chrom | <input type="checkbox"/> Armatur Edelstahl | <input type="checkbox"/> Armatur lackiert |
| <input type="checkbox"/> Abfalltrennung | <input type="checkbox"/> 1 <input type="checkbox"/> 2 <input type="checkbox"/> 3 <input type="checkbox"/> 4 – fach | <input type="checkbox"/> Fußbetätigung |

Sonstiges

Wie hoch ist das Budget für Ihre neue Küche?

- bis 10.000,- Euro
- bis 15.000,-Euro
- bis 25.000,-Euro
- bis 35.000,-Euro
- bis 40.000,-Euro
- bis 50.000 ,- Euro
- 50.000,- Euro +

Wünschen Sie eine ganzheitliche Einrichtungsplanung für Ihr Haus oder Ihre Wohnung?

Einrichtungsplanung ab ca. € 25,00 / Quadratmeter durch unsere Innenarchitekten für folgende Wohnbereiche:

Maßangaben

- | | | |
|--|---|---|
| <input type="checkbox"/> Raummaße | <input type="checkbox"/> Türmaße / Türanschläge | <input type="checkbox"/> Position und Maße der Heizkörper |
| <input type="checkbox"/> Raumecken | <input type="checkbox"/> Fenstermaße / Brüstungshöhen | <input type="checkbox"/> Steckdosen / Stromleitungen für |
| <input type="checkbox"/> Herdanschluss | <input type="checkbox"/> Abwasser- / Wasserleitungen | <input type="checkbox"/> Elektroleitungen und Beleuchtung |
| <input type="checkbox"/> Raumhöhe | <input type="checkbox"/> Sonstige: | |

DER WEG ZU IHRER NEUEN KÜCHE

Kennenlernen

Zunächst besuchen Sie uns zu einem persönlichen Beratungsgespräch. Dabei stellen wir Ihnen die Vielfalt unserer Kücheneinrichtungen vor und lernen Ihre Wünsche und Anforderungen kennen, die Ihre neue Küche erfüllen soll. Zur Auswahl stehen verschiedenste Stile, Materialien, Farben, Oberflächen und Elektrogeräte. Damit wir Ihre neue Küche so passend wie möglich für Sie planen können, benötigen wir von Ihnen Angaben zum Budget, das Sie investieren möchten. Um Ihre individuelle Raum-situation berücksichtigen zu können, bitten wir Sie, zu diesem Termin auch einen Plan mit den Maßangaben des Raumes sowie den Möglichkeiten zur Wasser-, Elektro- und Abluftinstallation mitzubringen.

Konzeptentwicklung

Auf Basis Ihrer Vorgaben, Ideen und räumlichen Gegebenheiten entwickeln wir einen ersten Entwurf und stellen Ihnen mögliche Alternativen vor. Dadurch erhalten Sie ein Gefühl für die ideale Raumnutzung und können die jeweiligen Vor- und Nachteile einzelner Planungskonzepte abwägen. In dieser Phase werden zudem die Material-auswahl und die Elektrogeräte festgelegt, da sie sowohl die Planung als auch das Budget maßgeblich beeinflussen.

Weiterentwicklung und Beauftragung

Im Rahmen unseres dritten Beratungsgesprächs stellen wir Ihnen Ihr favorisiertes Planungskonzept inklusive Preisangabe vor. Damit Sie Ihr Budget optimal einsetzen können, weisen wir Sie selbstverständlich auch auf alternative Materialien und Gestaltungsmöglichkeiten hin. Sobald die letzten Änderungen festgelegt wurden und Sie mit dem vorliegenden Planungskonzept einverstanden sind, erstellen wir ein entsprechendes Angebot und Sie beauftragen uns.

