



# Checkliste Küchenplanung

So bereiten Sie sich vor

Die Checkliste und Ihre Notizen sind Grundlage für den Küchenprofi, Ihre Bedürfnisse und Visionen zu erfassen und Sie optimal für Ihre Traumküche zu beraten.

## Allgemeine Angaben

Wie viele Personen umfasst

Ihr Haushalt?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Wie viele Personen kochen  
gleichzeitig?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Für wie viele Personen wird  
regelmässig gekocht?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Wie und wie oft wird gekocht?

- Täglich
- Selten
- Gelegentlich
- Professionell
- Hobbymässig
- Mit minimalem Aufwand

Wofür wird die Küche benutzt?

- Zum Kochen
- Zum Essen
- Zum Wohnen
- Zum Arbeiten
- Anderes:

\_\_\_\_\_

Haben Sie Haustiere im Haushalt?

■ Wenn ja, welche?

\_\_\_\_\_

■ Welchen Platzbedarf haben  
die Haustiere in der Küche?

Zum Fressen \_\_\_\_\_

Als Schlafplatz \_\_\_\_\_

Wie ist Ihr Einkaufsverhalten?

- Grosse Mengen und Volumen
- Regelmässig in kleineren Mengen

Stauraumplanung – was ist  
Ihr Platzbedarf zur Aufbewahrung

von Lebensmitteln

- Hoch
- Mittel
- Gering

## Bauliche Veränderungen

Wo befindet sich die Küche?

- In Altbau (Renovation)
- In Neubau

Wie viele Jahre soll die neue Küche  
bestehen bleiben?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Sind bauliche Veränderungen  
in Ihrer Küche vorgesehen?

- Nein
- Ja, welche?

Worauf wird speziell Wert gelegt?

- Umweltfreundliche Materialien
- Energiesparen
- Pflegeleichtigkeit
- Ästhetik
- Geräumigkeit

## Beim Neubau

Wie soll die neue Küche platziert sein?

- Zum Wohnraum offen
- Zum Wohnraum halboffen
- Zum Wohnraum abtrennbar  
geschlossen

Welche Form soll die Küche haben?

- Einzelige Küche
- Küche in L-Form
- Zweizeilige Küche
- Zweizeilige Küche im Freiraum  
(mit fester Wand)
- Küche in U-Form
- Küche mit Halbinsel
- Küche mit Kochinsel
- Zweizeilige Küche mit Wasch-  
und Arbeitsinsel
- Küche mit drei Arbeitszentren

## Ausstattung Küche

Wenn Sie in Ihrer Küche essen wollen:

Grösse des Küchentisches?

- Nur für kleine Mahlzeiten
- Für grössere Mahlzeiten
- Länge x Breite (cm):

\_\_\_\_\_

Für wie viele Personen?

■ Anzahl: \_\_\_\_\_

Wie wünschen Sie den Tisch?

- Frei stehend
- Angebaut

Womit soll Ihre Küche unbedingt  
ausgestattet sein?

■ Schmale Schubladen

Anzahl: \_\_\_\_\_

■ Breite Schubladen

Anzahl: \_\_\_\_\_

■ Flaschenauszug

■ Pfannenauszug

■ Vorratsauszug

■ Vorratsschrank

■ Hochschränke mit Tablaren

■ Putzschrank

■ Abfallsystem

■ Geschirrtuchabteil

■ Durchreiche

■ Anderes:

# Checkliste Küchenplanung

---

## Benötigter Stauraum:

	viel	mittel	wenig
Besteck	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Essgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kochgeschirr	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gläser und Tassen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Backzubehör	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Kleingeräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Vorräte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gewürze	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Flaschen	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## Geräte

### Zum Kochen:

- Glaskeramik-Kochfeld
- Induktionskochfeld
- Holzherd
- Gasherd
- Wok-Mulde
- Teppan Yaki

### Zum Backen:

- Backofen in Arbeitshöhe
- Selbstreinigender Backofen
- Mikrowellengerät
- Kombimikrowelle
- Dampfgarer / Steamer
- Kombisteamer

### Zum Kühlen:

- In Arbeitshöhe
- Kühlschrank ohne Gefrierfach
- Kühlschrank mit Gefrierfach
- 2-türiger Kühl- und Gefrierschrank
- Separater Gefrierschrank
- Frei stehender Kühlschrank
- 130–140 Liter
- 190–220 Liter
- 240–260 Liter
- 260–320 Liter
- Nullgradzone
- Weinschrank

### Geschirrspüler:

- Ergonomisch eingebaut
- Grossraum
- Mit Besteckschublade
- Mit Programm für Teilbeladung

### Dunstabzugshaube:

- Ausziehbar
- An der Wand
- Im Kochfeld eingebaut

- Inselhaube
- Ablufthaube (Hutten)
- Umlufthaube (kein Abluftkanal)
- Tischlüfter
- Deckenlüfter

### Sonstige Geräte:

- Eismaschine
- Kaffeemaschine
- Wärmeschublade
- Sound-Anlage
- Andere:

### Apparatemarken:

## Spüle

- 1 Becken
- 2 Becken
- Grosses Spülbecken
- Restebecken
- Becken mit Restenausguss
- Abtropffläche
- Eingebauter Spülmittelspender
- Andere:

## Armatur

- Mischer mit Schwenkauslauf
- Mischer mit zusätzlichem Zugauslauf/Brause
- Elektronische Steuerung (Infrarot, Touch, etc.)
- Vorfensterlösung
- Kochwasser ab Wasserhahn
- Soda ab Wasserhahn
- Beleuchtung
- Andere:

## Stil

- Modern
  - Minimalistisch
  - Rustikal
  - Mediterran
  - Retro
  - Ausgefallen
  - Andere:
- 

## Farben

- Hell
  - Dunkel
  - Kräftig
  - Dezent
  - Warm
  - Kühl
  - Kontrastierend
  - Andere:
- 

## Licht / Beleuchtung

- Fenster
- Deckenspots
- Deckenleuchten
- LED-Lichtsystem
- Wandleuchten
- Lampen an Oberschränken
- Innenbeleuchtung der Schränke
- Arbeitsflächenbeleuchtung
- Dimmbar
- Eine spezielle Beleuchtung in der gesamten Küche. Beschreibung:

# Checkliste Küchenplanung

---

## Materialien

### Küchenfronten:

- Kunstharz glanz
  - Kunstharz matt
  - Kunstharz Struktur
  - Lack Hochglanz
  - Lack matt
  - Lack Struktur
  - Holz
  - Metall farbig
  - Edelstahl
  - Glas
  - Andere:
- 

### Arbeitsoberflächen

#### (Abdeckung der Unterbauten):

- Granit, Natursteine
  - Mineralwerkstoffe (Corian/HiMacs/Varicor/Staron usw.)
  - Beton
  - Chromstahl (Edelstahl usw.)
  - Kunstharz
  - Verbundwerkstoffe (Silestone/CaesarStone/Zodiaq usw.)
  - Keramik (Dekton usw.)
  - Holz
  - Vollkernplatte
  - Glas (Acilux/Floatlux usw.)
  - Andere:
- 

### Rückwand:

- Platten
  - Putz
  - Holz
  - Glas
  - LED-beleuchtete Glasrückwände
  - Glas mit individuellem Digitaldruck
  - Spiegel
  - Granit
  - Mineralwerkstoffe
  - Verbundwerkstoffe
  - Andere:
- 

## Beim Umbau

### An welcher Wand liegen die Wasserinstallationen?

Beschreibung:

### Wie wird der Raum beheizt?

- Bodenheizung
- Heizung unter dem Fenster
- Vor einer Wand
- In einer Wandnische

### Wie viele Steckdosen werden benötigt?

- Anzahl: \_\_\_\_\_

### Haben Sie Pläne, Grundrisskizzen?

- Ja
- Nein

## Investition / Budget

### Wie viel wollen Sie investieren?

Etwa Franken:

---

## Notizen

### Was stört Sie an Ihrer aktuellen Küche?

Was finden Sie besonders gut?

Weitere Notizen