

Küche – Wer von einer neuen Küche träumt, bespricht sein Vorhaben am besten mit einem Küchenplaner. Anhand nützlicher Checklisten können sich Bauherren gut auf das Gespräch mit dem Planer und auf den bevorstehenden Umbau vorbereiten.

Küchenplanung in Angriff nehmen

Der Küchenumbau beschränkt sich heute oft nicht nur auf die Küche. Angrenzende Räume werden miteinbezogen, neu geplant und genutzt, Wände herausgeboren

RAINER KLEIN

Geschäftsleiter von küche schweiz – Der Branchenverband, Ebikon

chen und neue erstellt. Idealerweise besucht Sie deshalb ein Küchenplaner in Ihrem Eigenheim. So kann er sich ein Bild über Ihre Lebensgewohnheiten machen und die Eindrücke in seine Planung einfließen lassen. Daraus gehen erste Grundrissvorschläge hervor. Anschliessend wird das definitive Konzept ausgearbeitet, Materialien und Geräte werden zur Wahl gestellt, besprochen und in die Offerte aufgenommen. Diese erste detaillierte Offerte wird diskutiert und entsprechend angepasst. Auf die verabschiedete Offerte folgt eine Auftragsbestätigung, die sämtliche vereinbarten Details und eine genaue Terminplanung enthält. In der nächsten Phase kommt es zur planmässigen Ausführung und Montage der neuen Küche. Am Ende des Umbaus steht die Übergabe anlässlich einer formellen Abnahme.

Mitarbeit der Bauherrschaft

Alle wichtigen Informationen zur Entwicklung eines Küchenumbaus liefert die Bauherrschaft. Besondere Bedeutung kommt der Vorbereitung des ersten Zusammentreffens mit dem Küchenplaner zu. Mithilfe detaillierter und frei zugänglicher Checklisten (vgl. Kasten rechts unten) kann die Bauherrschaft ihre Gedanken, Vorstellungen und Bedürfnisse sammeln und priorisieren. Sie hat damit auch Gewissheit, dass nichts Wichtiges vergessen geht oder unbeachtet bleibt. Der Küchenplaner geht die Punkte im Gespräch mit der Bauherrschaft durch und vertieft sie, wo es notwendig erscheint.

Werkvertrag sorgfältig regeln

Der Küchenumbau ist nicht nur ein kreativer Akt und eine Realisierung funktioneller und ästhetischer Wünsche. Mit dem Umbau einher geht ein Vertrag, genauer ein Werkvertrag. Ob Handschlag oder Schriftlichkeit: Wichtig ist, dass Klarheit in Bezug auf Inhalt, Konditionen und Ausführungsdaten herrscht. Sie als Bauherrschaft müssen sich darüber bewusst sein, dass bereits mit der detaillierten Offerte eine wesentliche Leistung durch den Küchenplaner erbracht wird. Sie erhalten und sehen lediglich das Resultat. Dahinter stehen schon zahlreiche – auch technische – Abklärungen: Planungen und Varianten, die durchgespielt und verworfen worden sind, Materialoptionen, die evaluiert und kombiniert wurden. Diese Arbeit beschäftigt einen Küchenplaner ohne Weiteres ein bis zwei Arbeitstage. Im Wissen um diesen Umstand ist vor dem Erarbeiten einer detaillierten Offerte durch den

Zahlen & Fakten

- Jährlich werden rund 150 000 Küchen in privaten Schweizer Haushalten montiert.
- Die Eigenheimküche hat eine Nutzungsdauer von rund 30 Jahren.
- Der Durchschnittspreis aller verbauten Küchen beträgt 18 000 Franken.
- Der Durchschnittspreis der Eigenheimküche beläuft sich auf ca. 35 000 Franken.
- Kostenfaktoren beim Küchenumbau: ca. 75 Prozent für die Kücheneinrichtung (Möbel, Geräte, Arbeitsplatte), ca. 25 Prozent für Fremdarbeiten (Maurer, Gipser, Bodenleger, Sanitär, etc.).



Nach dem Umbau: Moderne Geräte, eine Kochinsel, grifflose Fronten und Abdeckungen in freundlichem Weiss lassen die neue Küche erstrahlen. Modell: Patricia White Chestnut (Gewinnerin des Swiss Kitchen Award 2017). BILDER KREATIVSCHREINEREI WAGNER AG, BRUNNEN

Küchenprofi Klarheit bei der Bauherrschaft gefragt: In welcher Grössenordnung ist der Wert der Offertstellung einzuordnen? Was können mögliche angefallene Kosten sein, wenn das Projekt zustande kommt? Die Bauherrschaft ist dann gefordert, Verbindlichkeit zu signalisieren und zu zeigen, dass sie das Projekt mit dem gewählten Küchenprofi realisieren will. Je sorgfältiger die Planung der Offerte, desto geringer sind Fehler im Bau, Mängel oder unangenehme Folgekosten. Bevor es an die Umsetzung der neuen Küche geht, prüfen Sie deshalb folgende zwei Punkte:

- Entspricht die Auftragsbestätigung der Offerte und den dazugehörigen Plänen?



Die deutlich in die Jahre gekommene Küche vor dem Umbau.

PLANUNGSSKIZZE EINER KÜCHE MIT KOCHINSEL



Stehen mindestens 15 m² zur Verfügung, bietet sich diese architektonisch repräsentative Variante an. Die Insel kann als reines Vorbereitungszentrum geplant werden oder mit integriertem Kochfeld. Bei Letzterem eignen sich moderne Systeme, die die Abzugshäube ersetzen.

ILLUSTRATIONEN KISSLING AG, REIDEN

- Haben Sie die Pläne als Gut zur Ausführung unterzeichnet?

Online-Planungstools nutzen?

Gängige digitale Planungsinstrumente, die im Internet kursieren, sind nett und können einen ersten Eindruck der künftigen Traumküche geben. Dies allerdings erst nach einiger Zeit am Computer und strapazierter Geduld. Wenn Sie das anstehende Küchenprojekt nicht zu Ihrem neuen Hobby erküren wollen, überlassen Sie diesen Part besser professionellen Küchenplanern. Die Küche hat die höchste Planungsichte auf kleinstem Raum, und dies erfordert Wissen, Erfahrung und Kreativität. Ein Küchenpezialist kennt die in der Schweiz erforderlichen Regeln und Normen,

die bei der Planung und Montage einer Küche zu berücksichtigen sind. Es ist mehr als das einfache technische Abarbeiten von Informationen und gewünschten Funktionen. Tipp: Hüten Sie sich vor demjenigen «Partner», der nur die Grundrisspläne einfordert und Ihnen auf deren Basis eine Planung erstellt und einen Vertrag unterbreitet, ohne dass er einen Fuss in Ihr Eigenheim gesetzt hat.

CHECKLISTEN HERUNTERLADEN

Ein Küchenratgeber und Checklisten können auf der Website von küche schweiz – Der Branchenverband – heruntergeladen werden:

www.kueche-schweiz.ch

(-> Für Bauherren, -> Tipps & Checklisten)

Küchentipp – Vakuumieren will gelernt sein. Im heutigen Tipp sagen wir Ihnen, wie es klappt.

Was wird wie vakuumiert?

Fleisch sollte möglichst stark vakuumiert werden. Dadurch verhindert man einen Gefrierbrand, der entsteht, wenn dem Lebensmittel durch das Einfrieren Feuchtigkeit entzogen wird. BILD V-ZUG



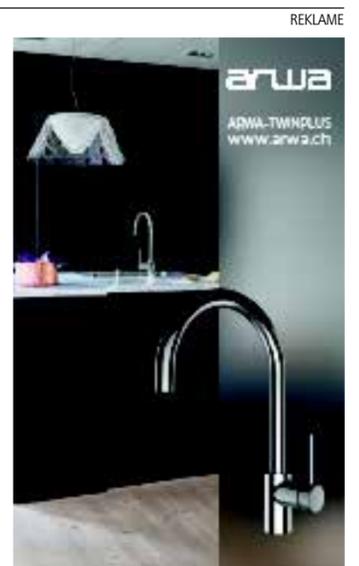
Vakuumierte Lebensmittel lassen sich im Kühlschrank oder Gefrierfach einfach aufbewahren. Empfindliche Nahrungsmittel wie Beeren oder Flüssigkeiten sollten nur leicht vakuumiert werden.

WEITERE KÜCHENTIPPS

Nützliche Informationen zum Thema Vakuumieren sowie weitere Küchentipps finden Sie im Blog von V-Zug unter: blog.vzug.com

den. Bei Chips oder Salat genügt es, wenn Sie sie nur versiegeln. Fisch, Gemüse und Früchte hingegen können etwas stärker vakuumiert werden. Fleisch, gefrorene Lebensmittel und Speisen, die Sie anschliessend einfrieren, sollten Sie möglichst stark vakuumieren, damit sich kein Gefrierbrand bilden kann.

Beachten Sie beim Vakuumieren immer die Angaben des Herstellers. Besonders wichtig: Achten Sie auf die Hygiene, und verwenden Sie ausschliesslich frische und hochwertige Lebensmittel.



REKLAME