

Hier ist eine Checkliste für deine Küchenplanung:

1. Budget festlegen:

- Wie viel möchtest du insgesamt für die Küche ausgeben?
Berücksichtige dabei Kosten für Geräte, Möbel, Installation und eventuelle Umbauten.

2. Raumplanung:

- Messt den verfügbaren Raum sorgfältig aus. Berücksichtigt Fenster, Türen und Steckdosen.

3. Funktionalität definieren:

- Welche Funktionen soll deine Küche erfüllen (Kochen, Essen, Aufbewahrung, etc.)?

4. Stil und Design wählen:

- Welchen Stil möchtest du (modern, klassisch, minimalistisch)? Farbpalette und Materialien festlegen.

5. Geräteauswahl:

- Liste aller benötigten Geräte (Herd, Kühlschrank, Spülmaschine, etc.).
Energieeffizienz und Größenbedarf beachten.

6. Arbeitsflächen und Stauraum:

- Wie viel Arbeitsfläche benötigst du?
Bedarf an Schränken, Regalen und Schubladen festlegen.

7. Beleuchtung:

- Beleuchtungskonzept für Arbeitsflächen und Essbereich planen.

8. Installation und Anschlüsse:

- Prüfen, ob alle benötigten Anschlüsse vorhanden sind (Wasser, Strom, Abwasser).

9. Sicherheit und Komfort:

- Sicherheitsaspekte (z.B. Kindersicherungen) berücksichtigen. Ergonomische Gestaltung der Arbeitsbereiche.

10. Zeitplan:

- Festlegen der geplanten Fertigstellung und Montage.

11. Endabnahme und Testlauf:

- Nach der Installation alle Funktionen überprüfen und testen.

12. Kostenkontrolle:

- Regelmäßige Überprüfung der Ausgaben im Vergleich zum Budget.

Diese Checkliste sollte dir helfen, deine Küchenplanung strukturiert und effizient durchzuführen.