



[ VERLAGSPROMOTION ]

# Das Auge kocht mit

EINE KÜCHE KANN EIN LEBEN UM VIELES BEREICHERN.  
UND ERLEICHTERN. WENN MAN WEISS, WORAUF ES  
ANKOMMT UND WIE MAN ES BEKOMMT

**D**ie Anschaffung einer neuen Küche ist ein Ereignis, das den berühmten Otto-Normalverbraucher selten trifft. Nicht unbedingt so selten wie ein Blitzschlag oder ein Lottogewinn, aber – bei einer durchschnittlichen Lebensdauer deutscher Küchen von mehr als 15 Jahren – doch selten genug, um sich im Fall des Falles nicht auf sein Bauchgefühl verlassen zu können. Gut, dass es Profis gibt, die den Weg zur neuen Küche begleiten und wissen, worauf es bei der Planung ankommt.

## Architekten der Küche

Jeder Kunde hat individuelle Bedürfnisse, Vorstellungen und technische Anforderungen, die es zu berücksichtigen gilt. Der Stellenwert von Küchen hat sich im Laufe der Zeit verändert. Die Küche ist heute viel mehr als nur der Ort, an dem Mahlzeiten zubereitet werden. Die moderne Küche ist zum Mittelpunkt des Wohnraums avanciert. Wer seine Ideen umsetzen und

Kreativität ausleben will, braucht vor allem eines: Platz. Und je perfekter die Organisation, desto leichter geht die Arbeit von der Hand. Utensilien sollten zum Beispiel stets griffbereit sein und nach Gebrauch elegant verschwinden. Der Küchenplaner hat diese Ansprüche an optimale Raumnutzung in seine Planungen einzubeziehen.

## Integriertes Design

Entscheidend ist neben der Persönlichkeit des Kunden auch der Wohnstil, denn die Küche sollte sich natürlich und perfekt in die Einrichtung der Wohnräume eingliedern. Je nach Preisvorstellungen aus der Kundensicht ist die Bandbreite und damit das Angebot an Formen, Farben und Materialien enorm. „Gutes räumliches Vorstellungsvermögen, Kreativität und technisches Wissen sind neben den Produktkenntnissen die Grundvoraussetzungen, um allen Anforderungen gerecht zu werden“, erklärt

Rolf Neugebauer, Inhaber von Hansa-Compleet-Küchen. Auch gehobenen Ansprüchen zu entsprechen, ist für Spezialisten vom Fach kein Problem – wenn man sich die nötige Zeit nimmt. Aus diesem Grund beschäftigt Neugebauer zwölf Küchenplaner. Der Einstieg ist in diesem Beruf aus verschiedenen Richtungen möglich. Die Einrichtungsprofis kommen aus unterschiedlichen Berufszweigen. So finden sich im Team von Hansa-Compleet-Küchen ausgebildete Tischler, Kaufleute und auch Innenarchitekten. „Ein freundliches und sicheres Auftreten und Zuverlässigkeit sind ebenso wichtig wie psychologisches Gespür und Verkaufstalent“, verrät Neugebauer weiter. Für einen Küchenplaner gilt: Langweilig wird es ganz bestimmt nicht. Keine Planungsküche gleicht der anderen, und so bringt jeder Tag mit einer neuen Küche neue Herausforderungen.

## Passend gemacht

Um das Potenzial einer Küche vollständig nutzbar zu machen, nimmt der Küchenplaner ein Aufmaß immer vor Ort. So können Lichtverhältnisse, räumliche und technische Möglichkeiten sowie ein Gesamtbild des restlichen Gebäudes besser eingeschätzt werden. Der nächste Schritt der Küchenplanung findet am PC statt. Mithilfe der gesammelten Informationen und Maße werden – auch unter Berücksichtigung ergonomischer Faktoren – dreidimensionale Entwürfe erstellt. Mit in der Höhe flexibel verstellbaren Arbeitsplatten und Armaturen werden die ergonomischen Ansprüche des Kunden berücksichtigt, um ein rückschonendes Arbeiten in der Küche zu ermöglichen. Sind die Küchenmodule und Einbaugeräte vom Montage-Team installiert, haben die Architekten der Küche ihren Job erfolgreich beendet und der Kunde die optimale Küche für die nächsten 15 Jahre.

## Hansa-Compleet-Küchen

Lübecker Straße 126  
22087 Hamburg (Hohenfelde)  
Tel. (0 40) 25 44 900  
[www.hansa-kuechen.de](http://www.hansa-kuechen.de)

