

Küchenberatung

Ein Ratgeber für Küchenkäufer:innen



Inhaltsverzeichnis

Einleitung	3
Copyright-Hinweis	3
Grundlagen und Bedürfnisanalyse	4
1.1.1 Einführung in die Küchenplanung	4
1.1.3 Budgetplanung und -einhaltung	7
Planung und Auswahl	8
1.2.1 Küchenlayouts bewerten	8
1.2.2 Materialien für deine Küche	10
1.2.3 Auswahl energieeffizienter Küchengeräte	12
Anbietervergleich und Qualität	13
1.3.1 Kostenangebote analysieren	13
1.3.2 Leistungsvergleich verschiedener Küchenanbieter	15
1.3.3 Kriterien zur Beurteilung des Preis-Leistungs Verhältnisses	16
1.3.4 Qualität von Küchenschränken und -geräten	18
1.3.5 Bewerte die Funktionalität verschiedener Küchen- layouts und -komponenten	20
1.3.6 Qualitätsmerkmale von Küchenmaterialien	22
1.3.7 Auf Wunsch begutachte ich Dein Küchenangebot	23
Verhandlung und Finanzierung	24
1.4.1 Effiziente Raumaufteilung	24
1.4.2 Designpräferenzen integrieren	26
1.4.3 Projektplanung Zeit- und Aktionsplan	27
Verhandlung und Finanzierung	29
1.5.1 Verhandlungsstrategien ohne Verlierer	29
1.5.2 Verhandlungstaktiken	30
1.5.3 Verhandlungsmasse schaffen	31
1.5.4 Strategien im Umgang mit Rabatten	32
Zahlung und Rechnung	35
1.6.1 Zahlungsplanung/ Anzahlung und faire Zahlungsver- einbarungen	35
1.6.2 Rechnungsstellung/ Erhalt und Anforderungen	38
Montage meiner neuen Einbauküche	40
1.7.1 Was sollte ich vor der Montage beachten?	40
1.7.2 Vorbereitung deines Zuhause	41
1.7.3 Effektives Verhalten gegenüber den Monteuren	43
1.7.4 Wichtige Schritte und Abnahmeprotokoll bei der Küchenab- nahme	44
1.7.5 Reklamationen richtig beanstanden	46
Garantie- Gewährungsansprüche	47
1.8.1 Garantie- und Gewährleistungsansprüche	47
Fazit	48
1.9.1 Abschluss und Empfehlungen für den Küchenkauf	48
1.9.2 Individuelle Küchenangebotsanalyse von mir persönlich	50
1.9.3 Viel Erfolg und Spaß mit Deiner neuen Einbauküche	51

Einleitung

Hallo, mein Name ist Andre Gerdes. Bis vor kurzem habe ich erfolgreich ein Küchenstudio als Inhaber geleitet. Nach 23 Jahren als selbstständiger Küchenberater, Küchenplaner und Küchenverkäufer musste ich das Küchenstudio leider aus gesundheitlichen Gründen verkaufen.

Jetzt möchte ich mein Wissen an Dich weitergeben, damit Du Deine Traumküche erfolgreich und glücklich in Dein Zuhause einbauen lassen kannst. Dieser Lehrgang richtet sich an Personen jeden Alters, die eine Einbauküche für ihr Zuhause kaufen möchten und dabei die besten Tipps und Ratschläge suchen.

In 10 Themengebieten und 31 Kapiteln führe ich Dich durch den Prozess der Auswahl, der Planung und des Kaufs Deiner idealen Einbauküche, ganz ohne Vorkenntnisse. Mein Buch bietet leicht verständliche Lektionen und praktische Tipps, um Dir zu helfen, informierte Entscheidungen zu treffen und Dein Traumküchenprojekt erfolgreich umzusetzen.

Copyright-Hinweis

©2024 Andre Gerdes.
Alle Rechte vorbehalten.
Dieses E-Book ist urheberrechtlich geschützt. Jegliche Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Wiedergabe, auch auszugsweise, ist ohne ausdrückliche schriftliche Genehmigung des Rechteinhabers untersagt.



Grundlagen und Bedürfnisanalyse

1.1.1 Einführung in die Küchenplanung

Hallo und herzlich willkommen! Ich bin Andre Gerdes, und ich freue mich, Euch durch den aufregenden Prozess der Planung Eurer Einbauküche zu führen.

Dies ist der erste Schritt auf Eurem Weg zu Eurer Traumküche, und in diesem Kapitel werden wir die Grundlagen der Küchenplanung durchgehen.

Zunächst möchte ich betonen, dass eine sorgfältige Planung der Schlüssel zu jeder erfolgreichen Kücheninstallation ist. Eine gut durchdachte Küche kann Euer tägliches Leben enorm bereichern und eine Investition in Euer Zuhause sein, die sich auf vielfältige Weise auszahlt. Nehmen wir uns also die Zeit, um Eure persönlichen Bedürfnisse zu identifizieren und die ersten Schritte in der Küchenplanung zu verstehen.

Beginnen wir mit Euren persönlichen Anforderungen. Überlegt Euch, wie Ihr den Raum nutzen möchtet. Seid Ihr begeisterte Köche, und benötigt reichlich Arbeitsfläche und Spezialgeräte? Liebt Ihr es zu unterhalten und braucht eine offene Küche mit einer einladenden Insel? Oder sucht Ihr einfach nach einer funktionalen, pflegeleichten Küche? Berücksichtigt auch den vorhandenen Platz und denkt darüber nach, wie sich die Küche in den Gesamtfluss Eures Hauses integrieren lässt.

Nun zu den Grundschriften der Planung. Zuerst solltet Ihr die Abmessungen Eures Küchenraumes genau nehmen. Dazu gehört nicht nur die Länge und Breite des Raumes, sondern auch die Platzierung von Türen, Fenstern und Anschlüssen. Das alles wird in einem Grundriss festgehalten, der als Roadmap für das Design und die Installation dient. Der nächste Schritt ist, die Funktion Eurer Küche mit dem Äußeren zu verbinden. Hierbei geht es darum, sowohl einen funktionalen als auch ästhetisch ansprechenden Raum zu gestalten. Denkt daran, dass Form und Funktion Hand in Hand gehen sollten. Die Dreiecksanordnung von Spüle, Kühlschrank und Kochfeld hat sich dabei als ein praktisches Designkonzept erwiesen.

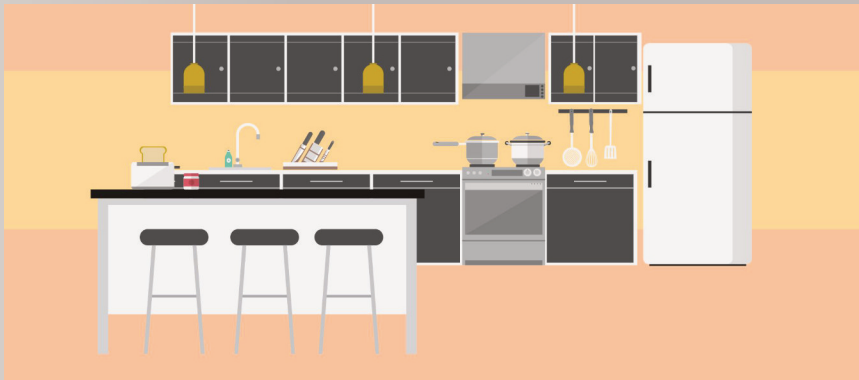
Wenn Ihr diese Hinweise befolgt, werden Eure Gespräche mit den Küchenplanern und Beratern viel zielführender sein. Sprecht offen über Eure Wünsche und Vorstellungen und stellt sicher, dass sie verstanden werden. Eine gute Kommunikation ist entscheidend für den Erfolg Eurer Küchenplanung.

Lasst uns nun den Umgang mit Küchenmaßen und Grundrissen betrachten. Messtechniken können variieren, daher ist es wichtig, dass Ihr mit Eurem Anbieter klärt, welche Maße tatsächlich benötigt werden. Vergesst nicht, die Höhe der Räumlichkeiten zu berücksichtigen und

eventuelle Besonderheiten wie Dachschrägen oder Nischen im Auge zu haben. Jetzt, da wir die ersten Schritte abgedeckt haben, werden wir im nächsten Tutorial die verschiedenen Küchenlayouts und deren Vor- und Nachteile genauer betrachten – von der einzeiligen Küche bis zur U-Form oder einer offenen Küche mit Insel. Und am Ende des Moduls haben wir dann gemeinsam wichtige Grundlagen für Eure Küchenkaufentscheidung geschaffen.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass die Küchenplanung eine persönliche Reise ist, die Eure Bedürfnisse und Wünsche widerspiegelt. Vergesst nicht, sowohl die funktionellen als auch die ästhetischen Aspekte Eures Raumes zu berücksichtigen. Mit den heutigen Einblicken seid Ihr bereits auf dem besten Weg zur Küche, die nicht nur zu Eurem Lebensstil passt, sondern diesen auch bereichert.

Im nächsten Kapitel werden wir uns eingehend mit der Identifikation persönlicher Bedürfnisse beschäftigen, die für eine maßgeschneiderte Einbauküche entscheidend sind. Wir werden darüber sprechen, wie Ihr Eure Anforderungen klar definieren und sicherstellen könnt, dass Euer Küchendesign auf diesen basiert.



1.1.2 Persönliche Bedürfnisse identifizieren

Im letzten Kapitel haben wir grundlegende Kenntnisse über die Planung einer Einbauküche gesammelt. Nun konzentrieren wir uns darauf, Deine persönlichen Bedürfnisse und Anforderungen an Deine Einbauküche zu identifizieren. Das ist ein entscheidender Schritt, um sicherzugehen, dass Deine Küche nicht nur schön, sondern auch funktional und auf Deinen Lebensstil zugeschnitten ist.

Zunächst solltest Du verstehen, was persönliche Bedürfnisse beim Küchenkauf sind. Es handelt sich hierbei um die individuellen Wünsche und Anforderungen, die Du an Deine Küche stellst. Sie können von der Größe des Raumes, Deinem Kochstil, der Anzahl der Personen im

Haushalt bis hin zur Häufigkeit der Nutzung Deiner Küche reichen. Jetzt zeige ich Dir Schritt für Schritt, wie Du Deine Bedürfnisse identifizieren kannst. Beginnen wir mit einer Liste möglicher Bedürfnisse:

1. Benötigst Du viel Arbeitsfläche, um komfortabel zu kochen?
2. Wie wichtig ist Dir eine energieeffiziente Küche?
3. Soll Deine Küche kinderfreundlich sein oder benötigt sie Funktionen für barrierefreies Wohnen?
4. Wie oft und für wie viele Personen kochst Du?

Nehmen wir das erste Beispiel: Die Arbeitsfläche ist besonders wichtig für Dich, wenn Du gerne und viel kochst oder wenn Du oft Gäste bewirtest. Dies beeinflusst die Wahl Deiner Arbeitsplatten und die Gesamtgestaltung.

Es ist ebenso wichtig, Deine Bedürfnisse zu priorisieren. Welche Aspekte sind Dir am wichtigsten? Vielleicht ist die Energieeffizienz entscheidend für Dich, oder Du benötigst eine besonders pflegeleichte Küche. Erstelle eine Prioritätenliste, um bei der Planung den Überblick zu behalten.

Reflektiere auch über Deine Kochgewohnheiten, Küchennutzung und Raumbedingungen. Wenn Du ein begeisterter Hobbykoch bist, brauchst Du vielleicht hochwertige Geräte und viel Stauraum für Küchenutensilien. Der Raum, den Du zur Verfügung hast, spielt zudem eine Rolle. Eine offene Küche kann beispielsweise kommunikativer wirken.

Deine Vorlieben und der Lebensstil beeinflussen die Auswahl Deiner Küchenelemente. Schätzt Du moderne, klare Linien, oder ziehst Du den rustikalen Landhausstil vor? Deine Küche sollte Deinen persönlichen Geschmack widerspiegeln.

Ein weiterer wichtiger Aspekt sind ergonomische Gesichtspunkte. Die Höhe der Arbeitsflächen und die Anordnung der Küchengeräte sollten bequem und rückschonend sein. Auch die Planung der Laufwege in der Küche sollten in diesem Zusammenhang berücksichtigt werden.

Betrachte dabei auch Deine zukünftigen Lebensumstände. Plant ihr Nachwuchs oder steht vielleicht ein Umzug in den nächsten Jahren an? Deine Einbauküche sollte flexibel genug sein, um sich an Veränderungen anzupassen.

Zusammengefasst ist es wichtig, dass Du Dir über Deine Bedürfnisse und Wünsche im Klaren bist und diese in den Planungsprozess einbeziehst. Dies wird uns in einem Kapitel helfen, wenn wir uns dem Küchenlayout widmen und Du lernst, wie Du das Beste aus Deinem Raum herausholen kannst. Die Lektion befasst sich mit dieser räumlichen Anordnung in Deiner Küche, ein Thema, das sowohl spannend als auch entscheidend für das Gesamtbild Deiner Küche ist.

Im nächsten Kapitel werden wir die Gestaltung Deines Raumes in Angriff

nehmen. Bis dahin, bleib inspiriert und beginne schon einmal, über Deine persönlichen Küchenbedürfnisse nachzudenken!

1.1.3 Budgetplanung und -einhaltung

Zuvor haben wir uns mit den Grundlagen der Küchenplanung befasst und gelernt, wie du deine persönlichen Bedürfnisse für deine neue Einbauküche identifizieren kannst.

Heute tauchen wir in ein entscheidendes Thema ein: die Budgetplanung und -einhaltung für deine Einbauküche. Dies ist entscheidend, um deinen Küchentraum Wirklichkeit werden zu lassen, ohne dabei die Bank zu sprengen. Wir werden verschiedene Aspekte durchgehen, von der Erstellung eines Budgets bis hin zu den Strategien, um dieses einzuhalten.

Bevor wir beginnen, lass uns noch einmal klarmachen, was wir erreichen wollen. Am Ende dieses Moduls wirst du in der Lage sein, ein detailliertes Budget zu erstellen und dabei die Langzeitkosten sowie die Energieeffizienz und Wartung deiner Küche zu berücksichtigen. Du wirst auch verstehen, wie man mit unerwarteten Ausgaben umgeht und wie du durch Verhandlungen Kosten reduzieren kannst.

Beginnen wir mit der Einführung in die Budgetplanung für deine Einbauküche. Zuerst ist es wichtig, einen klaren Finanzrahmen festzulegen. Verstehe die Gesamtkosten des Projekts, einschließlich der Kosten für Materialien, Geräte und Arbeitsleistung.

Wenn du dein Budget planst, überlege, wie du es auf verschiedene Bereiche aufteilst. Berücksichtige dabei sowohl die Schränke als auch Arbeitsplatten, Geräte und Zubehör. Denke auch an die weniger offensichtlichen Kosten wie Lieferung und Montage.

Ein entscheidender Aspekt ist die Planung für unvorhergesehene Ausgaben. Leg einen Puffer an; Ich empfehle etwa 10-15% des Gesamtbudgets für unvorhergesehene Kosten einzuplanen.

Zur Kostenreduktion ohne Qualitätseinbußen gibt es mehrere Tipps: Erwäge zum Beispiel, bestehende Geräte zu behalten, wenn sie noch gut funktionieren, oder wähle Materialien, die weniger kosten, aber immer noch deinen Anforderungen entsprechen.

Vergiss nicht, die langfristigen Kosten zu berücksichtigen, wie zum Beispiel Energieeffizienz und Wartung der Geräte. Energieeffiziente Geräte können teurer in der Anschaffung sein, sparen aber im Laufe der Zeit Geld und sind besser für die Umwelt.

Ein weiterer Punkt sind die Finanzierungsquellen. Prüfe, ob ein Kredit sinnvoll ist oder ob es andere Finanzierungsmöglichkeiten gibt. Vergiss nicht, Zinsen und mögliche Fördermittel in deine Planung einzubeziehen. Es gibt zahlreiche Tools und Apps, die dir helfen, dein Budget zu überwachen. Nutze Technologie zu deinem Vorteil und behalte deine

Ausgaben im Auge. Wir werden uns ein Beispielbudget ansehen, eine Art Musterrechnung, die dir als Anleitung dient.

Nun, da du ein Budget hast, wie bleibst du im Rahmen? Im Laufe der Planung können sich Dinge ändern. Sei vorbereitet, Anpassungen vorzunehmen, um innerhalb deines Budgets zu bleiben. Rabatte und Verhandlungen können ebenfalls helfen, Kosten zu senken.

Zum Abschluss einige wichtige Tipps: Überwache ständig deine Ausgaben und bleibe in engem Kontakt mit den Lieferanten und Dienstleistern, um sicherzustellen, dass du auf Kurs bleibst. Erstelle auch einen schriftlichen Plan, der alle Aspekte deiner Küchenplanung abdeckt, um Überraschungen zu vermeiden.

Bevor wir zum Ende des Kapitels kommen, fassen wir zusammen:

Du hast gelernt, wie man ein Budget erstellt und innerhalb dieses Rahmens bleibt. Dabei hast du Strategien kennengelernt, um auf Änderungen zu reagieren und Einsparungen realisieren zu können.

Im nächsten Kapitel rückt das Thema "Küchenlayouts bewerten" in den Fokus. Du wirst die verschiedenen Layouts kennenlernen und wie du das beste für deinen Raum auswählst. Freue dich auf hilfreiche Einblicke, die es dir erlauben, die richtige Wahl für die Gestaltung deiner Küche zu treffen.

Planung und Auswahl

1.2.1 Küchenlayouts bewerten

Herzlich willkommen zurück! Im letzten Abschnitt haben wir die ersten Schritte bei der Planung Deiner Einbauküche beleuchtet. Heute tauchen wir tiefer in die Welt der Küchenlayouts ein. Wir werden die verschiedenen Grundrisse kennen lernen und Du lernst zu bewerten, welches Layout am besten für Deinen Raum geeignet ist.

Zunächst eine kurze Einführung: Ein Küchenlayout ist der Grundriss, der die Anordnung von Arbeitsflächen, Geräten und Schränken in Deiner Küche definiert. Das richtige Layout ist entscheidend für die Funktionalität und das Erscheinungsbild Deiner Küche.

Lass uns nun die am häufigsten verwendeten Küchenlayouts betrachten. Da ist zuerst die U-Form, die drei Wände für Schränke und Geräte verwendet und viel Arbeitsfläche bietet. Allerdings kann sie in kleineren Räumen eng wirken und die Bewegungsfreiheit einschränken.

Im Kontrast dazu steht die L-Form, ideal für offene Wohnkonzepte, da sie nur zwei Wände beansprucht und einen offenen Bereich zur restlichen Wohnung hin lässt. Eine Herausforderung hierbei kann allerdings die Ecke sein, die schlecht zugänglich und damit verschwendeter Raum sein kann.

Die Inselküche ist ein beliebtes Layout, bei dem eine freistehende Arbeitsfläche im Raumzentrum zu zusätzlichem Stauraum und einer zusätzlichen Arbeitsfläche führt. Bedenke aber, dass eine Insel viel Platz benötigt und in kleineren Küchen nicht praktikabel sein könnte.

Wie kannst Du nun Deinen vorhandenen Raum für ein Layout bewerten? Hier sind einige Tipps: Überlege Dir, wie Du beim Kochen am liebsten arbeitest. Die Küchenarbeitstriade – also die Anordnung von Spüle, Herd und Kühlschrank – sollte optimiert werden, um Deine Bewegungen zu minimieren.

Wenn Deine Küche ein lebendiger Mittelpunkt des Haushalts ist, dann sollten auch Speisebereiche und offene Küchenkonzepte in die Planung einbezogen werden. Bedenke auch den vorhandenen Platz: In kleineren Räumen können Kompromisse erforderlich sein, indem Du zum Beispiel auf eine Insel verzichtest oder eine halbinselartige Lösung in Erwägung ziehst.

Auch der Verkehrsfluss und die Ergonomie sind entscheidend. Die Wege sollten weder zu weit noch durch Hochschränke oder inselartige Elemente behindert sein, und Arbeitsflächen sollten in einer angenehmen Höhe zur Körpergröße gestaltet werden.

Wähle also das Layout, das Deine persönlichen Kochgewohnheiten unterstützt und in Deinen Raum passt. Ob Du gerne in Gesellschaft kochst oder ob es schnelle, effiziente Abläufe zu zweit sind – es muss praktisch und angenehm sein.

Um zu schließen, bedenke bei der Wahl des Küchenlayouts, dass es nicht nur funktional, sondern auch einladend sein sollte. Deine Küche ist das Herzstück Deines Zuhauses und sollte Deine Persönlichkeit widerspiegeln und zu Deinem Lebensstil passen. Heute haben wir verschiedene Küchenlayouts bewertet und wie Du bestimmen kannst, welches für Deinen Raum das richtige ist. Als Nächstes schauen wir uns



die Materialien an, die in Deiner Küche verwendet werden können. Wir werden Arbeitsplatten, Schränke und Bodenbeläge vergleichen. Bereite Dich auf eine interessante Vorlesung vor, in der Du lernen wirst, welche Materialien es gibt und wie Du die richtigen für Deine Einbauküche auswählst.

1.2.2 Materialien für deine Küche

Im letzten Kapitel haben wir uns mit den ersten Schritten bei der Planung deiner Einbauküche beschäftigt. Heute konzentrieren wir uns auf einen ganz wesentlichen Teil der Küchenplanung: die Auswahl von Materialien für Arbeitsplatten, Schränke und Böden.

Wusstest du, dass die Materialauswahl nicht nur das Erscheinungsbild deiner Küche, sondern auch deren Funktionalität und Langlebigkeit entscheidend beeinflusst? In diesem Kapitel wirst du lernen, welche Materialien es gibt, wie du sie vergleichen kannst und wie du eine Balance zwischen Ästhetik und Praktikabilität findest.

Beginnen wir mit den Arbeitsplatten. Granit ist ein natürliches Material, das für seine Robustheit und einzigartige Optik geschätzt wird. Im Gegensatz dazu bietet Quarz eine große Auswahl an Farben und ist zudem sehr pflegeleicht. Laminat ist eine kostengünstige Option und bietet eine Vielzahl an Designs, während Edelstahl für eine professionelle und moderne Küchenoptik steht.

Es ist wichtig, dass wir die Vor- und Nachteile dieser Materialien abwägen. Granit kann beispielsweise empfindlich auf Säuren reagieren und Flecken sind bei hellen Steinsorten schneller sichtbar. Quarz hingegen ist fleckenresistent, aber anfällig für Hitzeschäden. Laminat ist eventuell nicht so langlebig wie Stein, aber modernes Laminat ist erstaunlich widerstandsfähig und vielseitig. Und Edelstahl? Unschlagbar in Hygiene und Wärmebeständigkeit, aber es zeigt schnell Fingerabdrücke und Kratzer.

Weiter geht's mit den Schränken.

Massivholz steht für Bleibt der Boden. Fliesen sind unglaublich strapazierfähig und wasserresistent, während Vinylboden ähnliche



Eigenschaften bei einem oft niedrigeren Preis bietet. Hartholz bringt Wärme und Eleganz, doch es braucht Pflege, um Kratzer und Abnutzung zu vermeiden. Laminat kann eine erschwingliche Alternative zu Holz sein und ist ebenfalls in vielen Dekoren erhältlich. Langlebigkeit und Natur pur, kann aber auch zu Veränderungen neigen, wenn es Temperatur- und Feuchtigkeitsschwankungen ausgesetzt ist. Furniere ermöglichen eine äußerst pflegeleicht und in vielen Farben verfügbar, während Glasfronten für einen modernen und offenen Look sorgen.

Wie sieht es nach einigen Jahren aus? Massivholzschränke altern schön und können nachgearbeitet werden, während Furniere und Melamine anfälliger für Abnutzung sein können. Ein Design mit Glas bringt Leichtigkeit und Tiefe in den Raum, verlangt jedoch eine regelmäßige Reinigung, um makellos zu bleiben.

Bleibt der Boden. Fliesen sind unglaublich strapazierfähig und wasserresistent, während Vinylboden ähnliche Eigenschaften bei einem oft niedrigeren Preis bietet. Hartholz bringt Wärme und Eleganz, doch es braucht Pflege, um Kratzer und Abnutzung zu vermeiden. Laminat kann eine erschwingliche Alternative zu Holz sein und ist ebenfalls in vielen Dekoren erhältlich.

Es ist echt beeindruckend, wie die Wahl der Materialien das Gesamterscheinungsbild deiner Küche beeinflussen kann. Denke daran, dass einige Materialien möglicherweise mehr Pflege benötigen, aber im Gegenzug eine besondere Ästhetik in deinen Raum bringen.

Zusammenfassend empfehle ich dir, Materialien auszuwählen, die zu deinem Lebensstil passen und sich in dein Budget einfügen. Erwäge sowohl ihre Langlebigkeit als auch wie sie mit der Zeit altern werden. Stelle sicher, dass dein Design sowohl funktional als auch optisch ansprechend ist.

Im nächsten Kapitel schauen wir uns an, wie du die richtigen



energieeffizienten Küchengeräte für dein Zuhause auswählst. Diese Vorlesung wird dir dabei helfen, Geräte zu finden, die nicht nur deinen Bedürfnissen entsprechen, sondern auch deine Stromrechnung schonen. Vielen Dank, dass du heute dabei warst und bis zum nächsten Mal!

1.2.3 Auswahl energieeffizienter Küchengeräte

Im vorherigen Kapitel haben wir die Grundlagen von Küchenlayouts besprochen und wie man das Beste für den eigenen Raum auswählt. Jetzt begeben wir uns in das wichtige Gebiet der Energieeffizienz und wie wir energieeffiziente Küchengeräte für unsere neue Einbauküche auswählen.

In diesem Kapitel wirst Du lernen, Geräte zu wählen, die nicht nur Deinen Anforderungen entsprechen, sondern auch Deine Energiekosten senken und die Umwelt schonen. Wir werden die Energieeffizienzklassen verstehen und wie wir das Energielabel zu unserem Vorteil nutzen können. Am Ende dieses Kapitels wirst du in der Lage sein,



Küchengeräte zu bewerten und auszuwählen, die sowohl funktional als auch energieeffizient sind.

Ein wichtiges Werkzeug, das uns bei der Auswahl hilft, ist das Energielabel. Dieses zeigt uns auf einen Blick, wie energieeffizient ein Gerät im Vergleich zu anderen ist. Die Skala geht von A (sehr effizient) bis G (weniger effizient). Es lohnt sich, in Geräte mit einem A+++ Label zu investieren, denn diese sind die effizientesten auf dem Markt.

Doch Energieeffizienz bedeutet auch, den Energieverbrauch des Geräts zu kennen. Hierbei hilft uns die Angabe der Kilowattstunden (kWh), die

meist jährlich berechnet wird. Ein niedriger Wert spricht für einen geringen Energieverbrauch und damit für ein energieeffizientes Gerät.

Bei der Betrachtung verschiedener Gerätetypen zeigen die Küchenberater Dir anhand von Beispielen, wie Du die Energieeffizienz vergleichen kannst. So kannst Du für den individuellen Bedarf die richtige Wahl treffen, ohne auf Komfort verzichten zu müssen.

Denke aber nicht nur an den Anschaffungspreis, sondern berücksichtige auch die Betriebskosten. Der Lebenszyklus-Kostenansatz betrachtet beide Aspekte. Günstige Geräte können auf lange Sicht teurer werden, wenn sie mehr Strom verbrauchen. Daher solltest Du bei der Auswahl auch die zukünftigen Energiekosten bedenken.

Moderne Technologien können ebenfalls zur Energieeffizienz beitragen. Funktionen wie der Eco-Modus bei Geschirrspülern oder sensorgesteuerte Backöfen helfen, den Energieverbrauch zu optimieren. Die Küchenberater geben Dir einen Überblick über Geräte, die solche Technologien bieten.

Abschließend fassen wir die wichtigsten Punkte zusammen, an die Du denken solltest, wenn Du energieeffiziente Geräte für Deine Küche auswählst: Achte auf das Energielabel, bedenke die Lebenszykluskosten und ziehe moderne, stromsparende Technologien in Betracht.

Abschließend zu den Punkten Küchenlayouts, Materialien für Deine Küche und Energieeffizienz. Sollte ein Küchenberater Dir nicht alles zeigen und erklären, so überlege ob es das richtige Küchenstudio für Dich ist.

Im nächsten Kapitel, das sich mit dem Vergleich von Kostenangeboten beschäftigt, werden wir unsere neu gewonnenen Kenntnisse anwenden. Du wirst lernen, wie Du smarte Entscheidungen triffst, indem Du die Angebote und Services verschiedener Küchenanbieter vergleichst. Ich freue mich darauf, Dich durch diesen entscheidenden Schritt im Kaufprozess Deiner neuen Einbauküche zu führen.

Anbietervergleich und Qualität

1.3.1 Kostenangebote analysieren

Nun, da wir mehr über die Geräte wissen, die unsere Küche zum Strahlen bringen werden, wollen wir sicher gehen, dass wir auch das beste Angebot bekommen. Jetzt konzentrieren wir uns darauf, Kostenangebote von Küchenanbietern zu analysieren – ein entscheidender Schritt bei der Realisierung deiner Traumküche.

Zu Beginn ist es wichtig, die Bedeutung einer fundierten Analyse zu verstehen. Ein Kostenangebot ist mehr als nur eine Zahl; es ist ein

Detail Einblick in die finanzielle Investition, die du planst. Hierbei ist die Aufteilung der Kosten zentral, um das Gesamtbild zu verstehen und sicherzustellen, dass die Preise fair und transparent sind.

Wir werden uns nun die verschiedenen Komponenten eines Kostenangebots ansehen. Oft bestehen diese aus den Kosten für die Schränke, Arbeitsplatten, Geräte, Montage und manchmal auch aus Lieferkosten. Achte auf die Ausführung dieser Posten. Es ist entscheidend, diese zu verstehen und wie sie sich zusammensetzen, um sicherstellen zu können, dass sie mit deinen Erwartungen und Bedürfnissen übereinstimmen.

Wenn Du etwas nicht verstehst im Beratungsgespräch, dann scheue Dich nicht zu fragen. In diesen Situationen erfährst Du viel über den Charakter des Küchenberaters.

Schauen wir uns nun einige Methoden an, mit denen du Angebote effektiv überprüfen kannst. Zuerst solltest du Angebote von verschiedenen Anbietern einholen. Begrenze Dich auf maximal 3 verschiedene Anbieter. Du machst Dich sonst selbst verrückt.

Es ermöglicht dir einen Vergleich – doch achte darauf, dass die Angebote ähnliche Leistungen umfassen. Vergleiche Qualität und Preis, und berücksichtige Kundenbewertungen und Referenzen. Zu hohe Preisunterschiede können nur verschiedene Ausführungen sein. Lass Dich nicht täuschen.

Hier trifft das deutsche Sprichwort "Vergleiche nicht Äpfel mit Birnen"

Ein weiterer wichtiger Punkt sind versteckte Kosten. Manche Angebote scheinen auf den ersten Blick günstig, können aber versteckte Kosten beinhalten, die nicht sofort ersichtlich sind. Das können beispielsweise Kosten für den Anschluss der Geräte oder für Zusatzmaterial sein. Fragen hierzu sollten im Vorfeld geklärt werden.

Jetzt werden wir das Gelernte auf ein praktisches Beispiel anwenden. Stellen wir uns vor, du hast zwei Angebote vor dir. Das eine ist günstiger, aber der Anbieter hat eine schlechtere Bewertung und das Angebot enthält keine detaillierten Postenbeschreibungen. Das andere ist teurer, aber von einem renommierten Anbieter mit detaillierter Aufschlüsselung von Material- und Arbeitskosten. Hierbei würde sich zeigen, welche Option langfristig vorteilhafter ist. Wie entscheidest Du Dich? Denke hierbei an diesen Lehrgang.

Abschließend möchte ich nochmal die wichtigsten Punkte zusammenfassen: Verstehe die Kostenstruktur, vergleiche verschiedene Angebote, achte auf Transparenz und Verstecktes und nutze bewährte Methoden zur Überprüfung und zum Vergleich.

Im nächsten Kapitel werden wir lernen, wie wir die Angebote und Services verschiedener Küchenanbieter objektiv miteinander vergleichen können. Bereite dich darauf vor, das Gelernte zu vertiefen und noch besser auszuwählen für dein Küchenprojekt.

1.3.2 Leistungsvergleich verschiedener Küchenanbieter

Jetzt werden wir lernen, wie Du die Angebote und Services verschiedener Küchenanbieter objektiv miteinander vergleichen kannst.

Beginnen wir mit dem ersten Schritt: der Einführung in den Vergleich von Küchenanbietern. Es ist wichtig, dass Du weißt, was Deine zeitlichen, finanziellen und stilistischen Bedürfnisse sind. Notiere Dir diese, bevor Du mit dem Vergleich beginnst.

Wie im vorherigem Kapitel schon erwähnt. Tue dir selbst einen Gefallen und beschränke Dich auf 3 verschiedene Küchenanbieter.

Nun zu den Kriterien zur Bewertung von Service und Angeboten. Überprüfe Dinge wie Lieferzeiten, Montagekosten und die Verfügbarkeit des Kundenservice. Vergleiche diese Kriterien zwischen verschiedenen Anbietern. Das sagt Dir viel über ihre Effektivität und Zuverlässigkeit.

Betrachten wir genauer die Analyse der Preisgestaltung und Finanzierungsmöglichkeiten. Es geht nicht nur um den Anschaffungspreis der Küche, sondern auch um mögliche Finanzierungspläne und Zahlungsbedingungen.

Ein weiterer Kernpunkt ist die Untersuchung der Produktqualität und des Sortiments. Hier spielt die Auswahl und Vielfalt des Angebots eine große Rolle. Prüfe die Qualität der Materialien und Verarbeitung der angebotenen Küchenelemente.

Eine gute Bewertung des Kundenservices ist unerlässlich. Stelle fest, ob der Anbieter kompetente Beratung bietet, flexibel auf Deine Wünsche eingeht und einen guten After-Sales-Service hat.

Vergleiche auch die Garantie- und Gewährleistungsbedingungen. Diese übernehmen im Falle von Defekten oder Mängeln eine wichtige Rolle.

Nun zu den Tipps zum effizienten Sammeln und Vergleichen von Informationen. Erstelle eine einfache Tabelle, um die Informationen übersichtlich zu halten. Dokumentiere Prospekte, Besuche und Gespräche sorgfältig. Mündliche Absprachen zählen "garnichts". Lasse Dir das Protokoll möglichst vom Verkäufer unterzeichnen.

Verwende die Methoden zur objektiven Beurteilung und Entscheidungsfindung. Setze persönliche Emotionen beiseite.

Das kann schwierig sein, wenn Du Dich in eine bestimmte Küche verliebt hast, aber letztendlich zählt, dass sie deinen Bedürfnissen entspricht und das Beste für dein Budget bietet.

Zusammengefasst, beginnt alles mit der genauen Kenntnis Deiner eigenen Bedürfnisse. Sammle und vergleiche dann Informationen mit den erwähnten Kriterien. Bewertung und Auswahl sollten immer objektiv basierend auf sachlichen Kriterien und nicht auf Emotionen erfolgen.

Wir haben heute gesehen, wie wichtig es ist, fundierte Vergleiche zwischen Küchenanbietern zu ziehen. Dies ist wesentlich für eine



zufriedenstellende Kaufentscheidung und um zukünftige Überraschungen zu vermeiden.

Im nächsten Kapitel werden wir uns damit beschäftigen, wie man Küchenangebote analysiert. Wir werden lernen, welche Aspekte wichtig sind, um sicherzustellen, dass Du das beste Angebot erhältst.

1.3.3 Kriterien zur Beurteilung des Preis-Leistungs Verhältnisses

In einem Teil des Buches haben wir uns angeschaut, wie man die Qualität von Küchenschränken und Geräten richtig einschätzt. Nun

steigen wir in ein Thema ein, das für viele von großer Bedeutung ist: Wie entwickelt man Kriterien zur Beurteilung des Preis-Leistungs-Verhältnisses von Küchenangeboten? Am Ende dieser Lektion wirst du in der Lage sein, Angebote objektiv zu bewerten und das Beste für dein Budget herauszuholen.

Beim Küchenkauf ist der Preis ein entscheidender Faktor, doch der wahre Wert eines Angebots wird erst durch das Zusammenspiel von Qualität, Funktionalität und Design bestimmt. Aber wie bewertet man eben diese Faktoren im Kontext von Preisangeboten?

Beginnen wir mit der **Qualität**, denn sie bestimmt die Langlebigkeit und Robustheit deiner Küche. Konzentrieren wir uns auf Aspekte wie **Materialien und Verarbeitung**. Höhere Preise hierfür können gerechtfertigt sein, wenn sie die Lebensdauer deiner Küche verlängern.

Funktionalität umfasst die Ergonomie und Anordnung der Küchenelemente: Ist alles gut erreichbar? Wird der Raum optimal genutzt? Und beim **Design** darf man nicht vergessen, dass es nicht nur um die Optik geht, sondern auch um die Frage, ob der Stil zeitlos ist oder schnell veraltet wirken könnte.

Natürlich ist der Preis nicht vom Material allein abhängig. Arbeitskosten und Markenwert spielen ebenfalls eine Rolle. Traumküchen von renommierten Designern kosten oft mehr, aufgrund ihres Markenwertes. Hierbei ist es wichtig zu fragen: Bekomme ich bei teuren Marken auch eine bessere Qualität oder bezahle ich nur für den Namen?

Wenn du Angebote mit ähnlichen Features vergleichst, achte darauf, dass du auch die versteckten Kosten im Blick hast. Dazu zählen Lieferkosten, Installationsgebühren und eventuelle Nachbearbeitungen. Um den Gesamt-Kosten-Nutzen zu berechnen, solltest du all diese Faktoren einbeziehen und gegen den erwarteten Nutzungswert abwägen.

Nehmen wir reale Angebote als Beispiele: Bei einem Vergleich zweier Angebote für eine Küche gleicher Größe und Ausstattung kann es große Preisunterschiede geben. Hier ist es wichtig, herauszufinden, woher diese Unterschiede rühren. Setzt einer vielleicht auf Vollholz, während der andere Pressspan verwendet? Sind Garantieleistungen oder Service-Pakete im Preis inkludiert?

Außerdem solltest du wissen, Überteuerung und Unterpreisung zu erkennen. Eine deutlich billigere Küche kann verführerisch wirken, doch oft bedeutet ein niedriger Preis auch geringere Qualität oder versteckte Folgekosten.

Es gibt hilfreiche Bewertungen und Ressourcen. Hiermit meine ich Kundenempfehlungen und Rezensionen, die dir helfen können, Angebote zu bewerten. Nutze Vergleichsseiten und Webseiten der Anbieter, um zu sehen, was in deiner Region angemessene Preise sind und welche Dienstleistungen inkludiert sein sollten, bzw. sind.

Zum Abschluss dieses Kapitels solltest du die Kriterien, die wir erarbeitet haben, nutzen, um Küchenangebote kritisch zu prüfen. Du wirst überrascht sein, wie vielfältig Angebote sein können und wie viel du sparen kannst, indem du dieses Wissen anwendest.

Denken wir noch einmal kurz an das, was wir bisher gelernt haben: Kostenangebote zu analysieren und Qualität zu beurteilen sind die entscheidenden Schritte zur Auswahl der idealen Küche.

Als nächstes werden wir uns mit der Funktionalität verschiedener Küchenlayouts und -komponenten beschäftigen. Darin wird es darum gehen, wie du den Raum, den du zur Verfügung hast, optimal nutzt.

1.3.4 Qualität von Küchenschränken und -geräten

In einem Teil des Buches haben wir uns damit beschäftigt, wie man effizient Küchenlayouts bewertet und welche Materialien für Arbeitsplatten, Schränke und Böden geeignet sind. Heute widmen wir uns einem weiteren wesentlichen Element der Küchenplanung – der Qualität von Küchenschränken und -geräten. Es gibt spezifische Merkmale, auf die man achten sollte, um langfristige Zufriedenheit mit der eigenen Küche zu garantieren. Nur so kann man effektiv Angebote vergleichen.

Zuerst schauen wir uns an, welche Kriterien für die Beurteilung der Materialqualität von Schränken maßgeblich sind. Zu beachten sind hier vor allem die Dichte und Stärke der verwendeten Materialien. Hochwertige Schränke bestehen oft aus massivem Holz oder haben zumindest solide, widerstandsfähige Beschichtungen. Auch die Scharniere und Schubladensysteme sind Indikatoren – sie sollten robust sein und sich sanft und leise bewegen lassen.

Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Verarbeitungsqualität der Schränke. Saubere Verbindungen, präzise Kanten und eine einwandfreie Lackierung sprechen für gute Handwerkskunst. Achten Sie darauf, ob die Türen gerade hängen und ob Schubladen problemlos ein- und ausgezogen werden können. Dies ist nicht nur eine Frage des Komforts, sondern auch der Langlebigkeit Ihrer Investition.

Weiter geht es mit den Erkennungsmerkmalen hochwertiger Küchengeräte. Hier spielen Energieeffizienz, Lautstärke, Reinigungsfreundlichkeit und technologische Merkmale eine Rolle.

Innovative Funktionen wie eine versenkbare Dunstabzugshaube oder ein Induktionskochfeld können Ihren Alltag wesentlich erleichtern. Zudem kann das Design der Geräte die Gesamtoptik Ihrer Küche aufwerten.

Nun zu den Zertifizierungen und Siegeln. Diese geben Ihnen Aufschluss über geprüfte Qualität, Sicherheit und Umweltfreundlichkeit der Geräte. Suchen Sie nach dem EU-Energielabel, TÜV-Siegel oder GS-Zeichen für geprüfte Sicherheit. Auch spezifische Auszeichnungen wie der 'Blauer Engel' weisen auf umweltfreundliche Produkte hin.

Ein weiterer Qualitätsindikator sind Garantie und Serviceangebote. Eine



längere Herstellergarantie gibt Dir Sicherheit und zeigt, dass der Anbieter hinter seinem Produkt steht. Vergiss nicht, Dich auch über den Kundendienst zu informieren. Ein guter Service kann bei eventuellen Problemen Gold wert sein. Auch bieten einige Küchenstudios eine Garantieverlängerung an. Diese kann man sehr gut in den Endpreis rein verhandeln. Nutze diese Möglichkeit.

Zum Abschluss gebe ich Dir noch praktische Tipps für die Qualitätsprüfung direkt im Küchenstudio. Nimm Dir Zeit, schau und fühle genau hin. Teste Schränke und Geräte auf ihre Funktionstauglichkeit. Ein gutes Küchenstudio wird Dir gern alle Deine Fragen beantworten und Dich unterstützen, die beste Entscheidung zu treffen.

Um dieses Kapitel abzuschließen, lasse uns das Wichtigste noch einmal zusammenfassen. Die Qualität Deiner Küchenschränke und -geräte ist entscheidend für die langfristige Freude an Deiner Küche und sollte nicht unterschätzt werden.

In unserem nächsten Kapitel werden wir lernen, wie Du die Funktionalität verschiedener Küchenlayouts und -komponenten bewerten kannst. Dies wird ein wesentlicher Schritt sein, um Deine persönlichen Bedürfnisse und Anforderungen an Deine Traumküche zu erfüllen. Auch ist es wichtig, Deine Angebote zu vergleichen.

1.3.5 Bewerte die Funktionalität verschiedener Küchenlayouts und -komponenten

Im letzten Kapitel haben wir uns mit der Qualität verschiedener Küchenschränke und Küchengeräte beschäftigt. Heute tauchen wir ein in die Welt der Küchenlayouts und Küchenkomponenten, um die Funktionalität und Effizienz deiner zukünftigen Traumküche zu bewerten.

Funktionalität ist das A und O in der Küchenplanung. Ein gut durchdachtes Layout ist entscheidend für eine einladende und praktische Küche. Deshalb beginnen wir jetzt mit einem Überblick über verschiedene Küchenlayouts und analysieren ihre Funktionalitäten.

Es gibt unzählig viele Layouts, während wir die traditionellen Layouts - wie Einzeilen-, L- und U-Form - sowie moderne Designs - wie die Insel- und G-Form - durchgehen.

Ein zentraler Aspekt der Funktionalität ist das sogenannte "Arbeitsdreieck", bestehend aus Kochstelle, Spüle und Kühlschrank.

Eine gut geplante Küche ermöglicht kurze und intuitive Laufwege zwischen diesen Bereichen. Beachte dabei, Rechtshänder arbeiten nach links und Linkshänder nach rechts. In einer Partner- und Familienküche muss somit eventuell ein Kompromiss eingegangen werden.

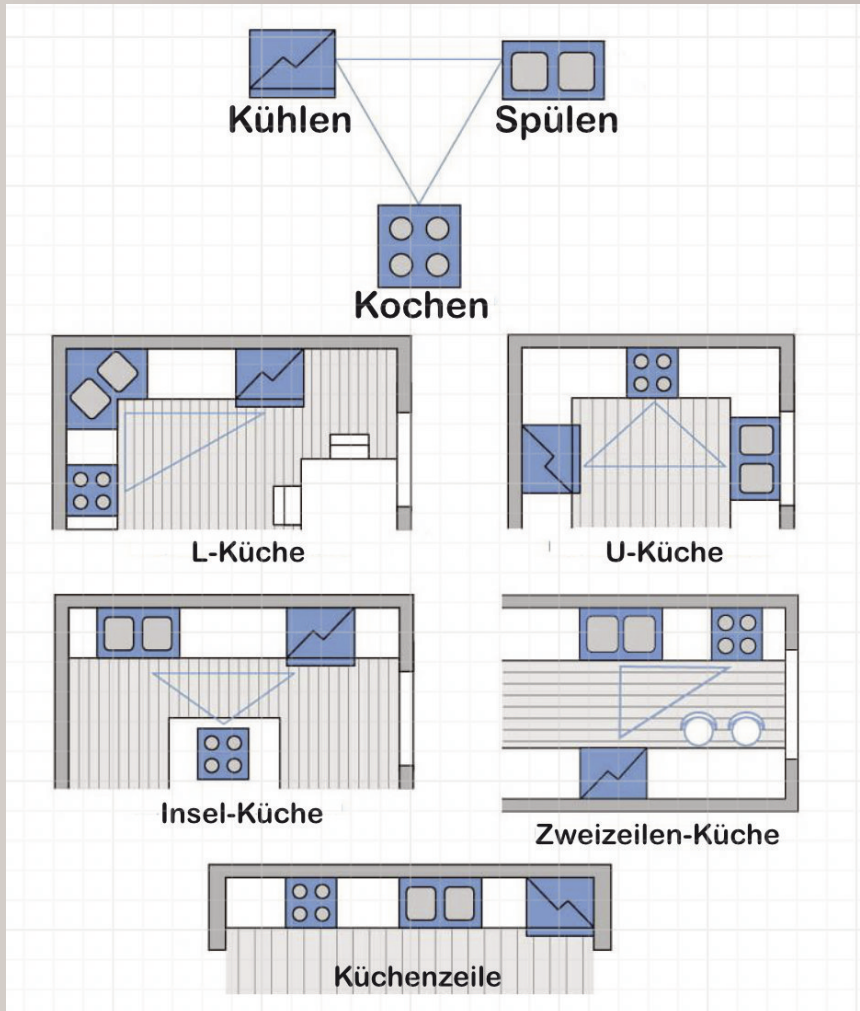
Werfen wir als Nächstes einen Blick auf die Optimierung von Stauraum und Arbeitsflächen. Schubladen, Hochschränke, Ecklösungen - jede Komponente muss ihren Platz sinnvoll einnehmen. Lasse Dir vom Küchenberater einige Varianten zeigen und entscheide Dich für Deine Liebste. Beachte hierbei das Budget. Leider ist das Schönste und Beste auch das teuerste.

Schranksysteme und Auszugssysteme müssen nicht nur geräumig, sondern auch zugänglich sein. Eine Bewertung verschiedener Schranklösungen zeigt dir, wie die Funktionalität bei gleichem Platzangebot variieren kann.

Wichtig beim Küchendesign ist auch die Ergonomie. Arbeitsflächen sollten z.B. auf deiner persönlichen Stehhöhe ausgerichtet sein. Als Faustregel kann man hier 7cm unter Deinem Bauchnabel sagen. Hört sich komisch an, passte aber bei fast allen meiner ehemaligen

Küchenkunden. Auch hier muss natürlich ein Kompromiss eingegangen werden bei Partner- und Familienküchen.

Behalten wir im Hinterkopf, dass dein persönliches Kochverhalten



maßgeblich die Funktionalität der Küche beeinflusst.

Kochst du viel und gerne aufwendig, benötigst du andere Lösungen als jemand, der Wert auf schnelle, einfache Gerichte legt.

Auch die Installation von Küchengeräten verdient Aufmerksamkeit. Wir betrachten, wie du Herd, Ofen, Kühlschrank und Spülmaschine

bestmöglich in dein Küchenlayout integrierst.

Sind die Anschlüsse Deines Raums festgelegt oder sind diese variabel. Das musst du bei der Küchenplanung unbedingt angeben. Bei festen Anschlüssen mache ein Foto vom Raum und nimm die Maße wenn du kannst. Zeige das Ergebnis deinem Küchenberater.

Fassen wir zusammen: Das perfekte Küchenlayout sollte deine persönlichen Bedürfnisse widerspiegeln und eine Balance zwischen Design und Funktionalität finden. Anhand dieses Kapitels wirst du in der Lage sein, diesen Balanceakt erfolgreich zu meistern.

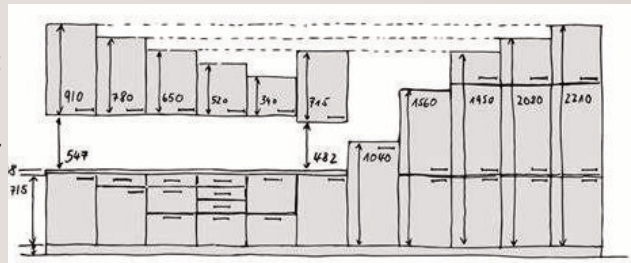
Im nächsten Kapitel werden wir dann die tatsächlichen Qualitätsmerkmale von Küchenmaterialien unter die Lupe nehmen. Dabei wird es darum gehen, hochwertige Materialien zu erkennen und diese effektiv zu vergleichen.

Jetzt werden wir uns den Qualitätsmerkmalen von Küchenmaterialien widmen, ein wichtiges Thema beim Kauf deiner neuen Einbauküche.

1.3.6 Qualitätsmerkmale von Küchenmaterialien

Zuerst möchte ich die Bedeutung des Materials in der Küche hervorheben. Die Qualität der Materialien beeinflusst nicht nur das Erscheinungsbild und die Haptik deiner Küche, sondern auch deren Langlebigkeit und Funktionalität.

Beginnen wir mit den verschiedenen Materialien für Arbeitsplatten. Du hast die Wahl zwischen Naturstein wie



Granit oder Marmor, Quarzstein, Holz, Schichtstoff und Edelstahl. Jedes Material hat seine eigenen Vor- und Nachteile. Naturstein ist beispielsweise äußerst robust, während Holz eine warme, natürliche Optik bietet. Wir werden nachher auf die einzelnen Eigenschaften näher eingehen.

Die Qualität von Küchenschränken kannst du an verschiedenen Kriterien beurteilen. Dazu gehören die Verarbeitung, die Dicke und das Material der Schrankwände, die Stabilität der Scharniere und die Qualität der Beschläge. Wenn du hier die Namen Blum, Hettich oder Grass hörst, machst du keinen Fehler. Eine hochwertige Verarbeitung erkennst du oft an sauberen Kanten und langlebigen Verbindungstechniken.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist die Haltbarkeit und Pflegeleichtigkeit verschiedener Materialien. Schichtstoff, bzw. Laminat ist beispielsweise pflegeleicht, aber weniger hitzebeständig als Naturstein. Überlege dir, wie viel Zeit und Mühe du in die Pflege investieren möchtest.

Kommen wir zu den Merkmalen hochwertiger Küchengeräte und Elektrogeräte. Die Energieeffizienz, der Geräuschpegel, verfügbare Funktionen und die Verarbeitungsqualität sind wesentliche Faktoren. Ein geringer Energieverbrauch und ein leiser Betrieb sind Indikatoren für eine gute Qualität.

Aber wie erkennt man Qualität von Küchenmaterialien visuell? Achte auf die Oberflächenbeschaffenheit, fugenlose Verbindungen und die Haptik der Materialien. Musterküchen im Studio geben dir einen guten ersten Eindruck.

Ich zeige dir jetzt einige Beispiele, wie du die Materialqualität vergleichen kannst. Wir betrachten etwa die Unterschiede zwischen zwei Arbeitsplatten: Achte auf die Dicke, das Gewicht und wie das Material auf Druck und Stöße reagiert.

Es gibt auch einige Tipps, um Qualität im Küchenstudio oder im Katalog zu erkennen: Frage nach Mustern, fühle das Material und achte darauf, wie das Licht auf die Oberflächen fällt. Scheue dich nicht, Fragen zu stellen und nach Zertifikaten oder Kundenbewertungen zu fragen.

Fassen wir zusammen, worauf du beim Materialcheck achten solltest: Überprüfe die Materialien auf Haltbarkeit, Pflegeleichtigkeit, Verarbeitungsqualität und Funktionalität. Achte auf optische Merkmale wie Farbechtheit und Stoßfestigkeit und vergleiche sie.

1.3.7 Auf Wunsch begutachte ich Dein Küchenangebot

Im letzten Kapitel haben wir uns mit den Qualitätsmerkmalen von Küchenmaterialien auseinandergesetzt. Heute wirst Du sehen, wie ich persönlich Dein Küchenangebot begutachten kann.

Beim Küchenkauf können viele Fragen aufkommen: Passt das Angebot zu meinen Bedürfnissen? Sind die Kosten gerechtfertigt? Genau hier setzt unsere individuelle Küchenangebotsanalyse an. Im nächsten Abschnitt erkläre ich Dir, wie wir gemeinsam Dein Angebot/Auftrag Schritt für Schritt durchgehen und es auf Herz und Nieren prüfen.

Zunächst besuchst Du die Webseite **<https://kuechenberatung.online>**. Hier findest Du alle Informationen zur Einreichung Deines Angebotes. Nachdem Du es hochgeladen hast, analysiere ich es basierend auf mehreren Kriterien, die wir auch im Buch gelesen hast: Ich prüfe die Relation von Preis und Leistung, wir vergleichen es mit Leistungen verschiedener Anbieter und wir überprüfen die Qualität der

vorgeschlagenen Materialien und Geräte.

Hier kannst Du auch Formulare erwerben die Dich beim Küchenkauf unterstützen. Es steht eine **Checkliste und ein Projektplan** zur Verfügung.

Du fragst Dich vielleicht: Warum sollte ich eine solche Analyse in Anspruch nehmen? Nun, jahrelange Erfahrung fließen hierbei ein. Nicht nur können so Kosten eingespart werden, sondern ich helfe Dir auch dabei, typische Fallstricke zu vermeiden.

Ich werde Dir Methoden zeigen, wie Du Angebote/Aufträge analysierst. Das beinhaltet die genaue Betrachtung aller aufgelisteten Positionen. Wir sehen uns die Materialkosten und die Kosten für Arbeitsleistungen an. Ich leite Dich an, wie Du diese Informationen nutzen kannst, um die Echtheit und Angemessenheit des Preises zu beurteilen.

Des Weiteren sprechen wir über den Vergleich der Dienstleistungen. Verschiedene Küchenanbieter bieten unterschiedliche Serviceleistungen an – diese gilt es im Blick zu behalten. Ich werde Dir verraten, auf welche Details Du besonders achten musst.

Außerdem entwickeln wir zusammen Kriterien, um das Preis-Leistungs-Verhältnis zu bewerten. Ist die angebotene Küche ihr Geld wert? Was sind ihre Stärken und was mögliche Schwächen? All diese Fragen werden wir klären.

Abschließend möchte ich Dir sagen, dass eine solche Begutachtung nicht nur Sicherheit bietet, sondern auch das Potenzial hat, die Zufriedenheit mit Deiner neuen Einbauküche zu steigern, denn ein informierter Kauf ist der beste Kauf.

Verhandlung und Finanzierung

1.4.1 Effiziente Raumaufteilung

In einer der letzten Abschnitte haben wir uns mit den Grundlagen der Bedürfnisanalyse auseinandergesetzt und die ersten Schritte für die Planung Deiner Traumküche besprochen. Jetzt steigen wir in die nächste Ebene der Planung ein: Die effiziente Raumaufteilung.

Die Funktionalität Deiner Küche hängt maßgeblich von ihrer Raumaufteilung ab. Eine durchdachte Anordnung spart Zeit, Energie und Nerven. In diesem Kapitel lernst Du, wie Du die Raumaufteilung Deiner Küche effizient planst, gemäß dem vorherigem Lernziel.

Beginnen wir mit einem Blick auf die Raumgegebenheiten und Küchengröße. Jeder Raum ist anders und jede Küche sollte an seinen Nutzer angepasst sein. Daher ist es wichtig, den Grundriss genau zu analysieren. Du solltest dabei den Verkehrsfreiraum, bedeutet wieviel Platz Dir bei den Laufwegen bleibt, bedenken. Dieser Bereich wird oft

unterschätzt, ist jedoch für die Bequemlichkeit enorm wichtig. Probiere im Küchenstudio verschiedene Varianten aus. Auch zu zweit, ob man gut einander vorbei kommt.

Ein zentrales Konzept der Küchenplanung ist das Arbeitsdreieck (siehe Seite 21). Es handelt sich hierbei um eine imaginäre Linie zwischen Kühlschrank, Herd und Spüle, die die Hauptarbeitsbereiche in der Küche miteinander verbindet. Dieses Dreieck sollte möglichst kurz und ungestört von Durchgangsverkehr sein, um Effizienz beim Kochen und Vorbereiten zu gewährleisten.

Gleichzeitig müssen wir Ergonomie und Arbeitsabläufe berücksichtigen. Küchen sind Arbeitsplätze, und es ist wichtig, dass sie sowohl komfortabel als auch sicher sind. Betrachte, wie Du dich in der Küche bewegst, wo Du Dinge aufbewahren und wie Du sie erreichen kannst.

Das führt uns zum Stauraum und den Küchengeräten. Der Stauraum muss den Geräten, Geschirr und Lebensmitteln die Du hast, angepasst werden. Hier gibt es spezielle Schubkästen, bzw. Inserts die Du Dir zeigen lassen solltest. Wenn Sie in Dein Budget passen, dann wähle Sie. Dann sind da die Lichtverhältnisse und die Positionierung der Steckdosen – hier ist das richtige Licht zum Arbeiten und die Anschlüsse für die Küchengeräte entscheidend. Dazu muss das Küchenstudio Dir dringend Kücheninstallationspläne nach Auftragsvergabe zur Verfügung stellen. Dies geschieht nachdem das Küchenstudio Aufmaß genommen hat. Kläre ab ob das Teil des Angebots/Auftrag ist. Wenn Deine Anschlüsse nicht variabel sind, bestche darauf, das das Küchenstudio dir dieses bestätigt.

Komme ich zum Thema der Multifunktionsbereiche und flexiblen Küchenelemente. Moderne Küchen bieten Möglichkeiten, Räume multifunktional zu nutzen. Eine ausziehbare Arbeitsplatte oder klappbare Tische sind nur einige Beispiele, wie man Platz effizient nutzen kann.

Der Einsatz von Planungstools und Apps kann dabei sehr hilfreich sein. Auch hilft es enorm sich Pappe in der Größe der Schränke auf den Boden zu legen. Natürlich kannst du es auch mit Kreide auf den Boden malen um Dir ein Bild vom Ausmaß zu machen.

Zusammenfassend ist die effiziente Raumaufteilung der Schlüssel zu einer Küche, die sowohl funktional als auch einladend ist. Mit den Tipps aus diesem Buch wirst Du in der Lage sein, Dein Küchenprojekt mit bedachter Raumgestaltung und cleverem Design anzugehen.

Was wird uns als Nächstes erwarten? Im kommenden Kapitel werden wir lernen, wie Du Deine Designpräferenzen in den Planungsprozess einfließen lassen kannst. Diese Lektion ist entscheidend, um Deiner

Küche eine persönliche Note zu verleihen und sicherzustellen, dass das Endresultat nicht nur praktisch, sondern auch stilvoll ist.

1.4.2 Designpräferenzen integrieren

Im letzten Kapitel haben wir uns intensiv mit der Planung und Auswahl deiner Einbauküche beschäftigt. Nun wenden wir uns einem emotionalen und kreativen Aspekt zu: deinen persönlichen Designpräferenzen. In diesem Kapitel erfährst du, wie du diese Vorlieben in den Planungsprozess einfließen lassen kannst, was ein wichtiger Schritt zu deiner Traumküche ist.

Jeder von uns hat einen eigenen Stil und persönliche Vorstellungen, wie die ideale Küche aussehen sollte. Aber was genau bedeutet es, Designpräferenzen zu haben? Im Kontext von Einbauküchen meinen wir damit die Auswahl von Farben, Materialien, Oberflächen und die Gesamtästhetik, die du in deiner Küche zum Ausdruck bringen möchtest. Diese Entscheidungen setzen ein klares Zeichen und schaffen die Atmosphäre deiner Küche.

Beginnen wir mit einem praktischen Tipp: Halte Ausschau nach Küchendesigns, die dich inspirieren. Möglicherweise findest du solche in Zeitschriften, Online-Plattformen oder Ausstellungsräumen. Ein weiterer wichtiger Schritt ist die Auswahl eines Farbschemas. Überlege dir, welche Farben du gerne im Küchenbereich sehen möchtest. Versuche Farben zu wählen, die dein Wohlbefinden steigern und gleichzeitig zu den restlichen Räumlichkeiten deines Zuhauses passen.

Nun geht es um Materialien und Oberflächen. Sei es Holz, Granit oder Edelstahl – die Auswahl sollte deinen persönlichen Stil widerspiegeln und zugleich praktisch sein. Doch was passiert, wenn Präferenzen und Ergonomie aufeinandertreffen? Hier kommt die Kunst ins Spiel, beides miteinander zu verbinden. Die Küche muss nicht nur gut aussehen, sondern auch funktional sein. Hier sollte Dich der Küchenberater besonders unterstützen. Wenn du hier kein gutes Beratungsgefühl hast, so ist es auch nicht der richtige Anbieter.

Im nächsten Schritt solltest du überlegen, wie deine Designentscheidung mit der restlichen Wohnungsharmonie zusammenpasst. Eine gut abgestimmtes Design sorgt für ein wohliges Gefühl. Dazu gehört auch, dass du ein Gleichgewicht zwischen deinen ästhetischen Präferenzen und der praktischen Nutzbarkeit findest. Hierbei können moderne 3D-Planungstools eine enorme Hilfe sein, da sie es ermöglichen, deine Vision virtuell zum Leben zu erwecken. Auch hier sei gesagt, wenn das Küchenstudio dir dieses Tool nicht anbietet, überlege ob es der richtige Anbieter ist.

Manche Anbieter verweigern eine Mitnahme der Zeichnungen, da sie Angst davor haben, dass du diese bei Mitbewerbern anwendest. Wenn du

seine Zeichnungen und Ideen allerdings sehr gut findest, versuche diese zu kaufen. EUR 50,- sind hier angemessen. Er sollte sie aber beim Kauf der Küche wieder gutschreiben.

Schließlich ist die Kommunikation mit deinem Küchenberater von entscheidender Bedeutung. Stelle sicher, dass du deine Vorstellungen klar kommunizierst und ihr gemeinsam eine Küche erschafft, die nicht nur schön sondern auch bestmöglich auf deine Bedürfnisse abgestimmt ist. Du darfst mit aller Ruhe dein Budget mitteilen, da es dem Berater erleichtert, dir die richtigen Materialien anzubieten.

Zusammengefasst ist die Integration deiner Designpräferenzen in den Planungsprozess ein Schlüssel zu einer Küche, die deine Persönlichkeit ausstrahlt. Sei in diesem Prozess kreativ und scheue dich nicht, deinen eigenen Stil zu entdecken und zu verwirklichen.

Wir sind am Ende dieses Kapitels angelangt. Stell sicher, dass du die Informationen aus dieser Lektion umsetzt. Im nächsten Kapitel gehen wir dann auf die Projektplanung ein, ein essentieller Bestandteil deiner Küchengestaltung. Wir werden uns ansehen, wie du einen detaillierten Projektplan mit Zeit- und Aktionsplan für die Montage deiner Küche aufstellst – ein nicht zu unterschätzender Schritt auf dem Weg zur Traumküche.

1.4.3 Projektplanung Zeit- und Aktionsplan

In den letzten Kapiteln haben wir uns mit der effizienten Raumaufteilung beschäftigt und wie Du deine Designpräferenzen in den Planungsprozess einfließen lassen kannst. Jetzt konzentrieren wir uns auf die Projektplanung, ein entscheidender Schritt, um Deine Kücheninstallation reibungslos zu gestalten.

In diesem Kapitel lernst Du, wie Du einen detaillierten Zeit- und Aktionsplan erstellst. Ein gut strukturierter Plan ist unverzichtbar, um den Überblick zu bewahren und sicherzustellen, dass alles nach Zeitplan verläuft. Fangen wir an.

Beginnen wir mit der Bedeutung und Notwendigkeit eines Zeit- und Projektplans. Dieser hilft uns nicht nur, den Fortschritt zu überwachen, sondern auch effektiv mit Küchenanbietern und Handwerkern zu kommunizieren. Falls du nicht selber einen solchen Plan erstellen kannst, biete ich Dir eine Excel Vorlage hierzu an. siehe

<https://kuechenberatung.online> in dem Bereich **Add-Ons** kannst du diese erwerben.

Die Visualisierung Deines Zeitplanes kann mittels Gantt-Diagramm oder alternativen Projektmanagement-Tools erfolgen. Es gibt viele Software-Optionen, die Dir helfen, Deine Planung übersichtlich und zugänglich zu

gestalten, falls du diese selbst erstellen möchtest.

Zuerst legst Du die Meilensteine fest, die ausschlaggebend für die verschiedenen Phasen der Installation sind. Angefangen bei der Terminierung bis zur endgültigen Fertigstellung. Frage Dich: Wann sollten die neuen Geräte geliefert werden? Wann sollte die Montage starten, usw.?

Ein weiterer relevanter Aspekt ist das Zeitmanagement. Wie lange dauern bestimmte Arbeitsschritte und wie stimmst Du diese Zeitfenster aufeinander ab?

Natürlich musst Du immer bereit sein, auf unvorhergesehene Ereignisse zu reagieren. Daher ist es empfehlenswert, Pufferzeiten einzuplanen. Kleine Verzögerungen können immer auftreten, und diese vorzusehen, wird Dir helfen, nicht in Verzug zu geraten.

Checklisten sind ebenfalls sehr hilfreich. Sie geben Dir die Möglichkeit, jeden Arbeitsschritt zu überprüfen und den aktuellen Stand festzuhalten. Auf diese Weise können Probleme zeitnah identifiziert und behoben werden. Auch diese findest du zum Download auf <https://kuechenberatung.online> in dem Bereich **Add-Ons** falls du keine selbst erstellen möchtest.

Nun zur Zusammenarbeit mit den Beteiligten. Ein guter Projektplan erleichtert die Koordinierung und hilft, Missverständnisse zu vermeiden. Es ist wichtig, dass alle Beteiligten auf dem gleichen Informationsstand sind.

Zu unseren Tipps für eine erfolgreiche Umsetzung gehört vor allem klar definierte, offene Kommunikation. Sei von Anfang an ehrlich über Deine Erwartungen und zeitlichen Vorstellungen.

Zum Abschluss solltest Du Deinen Projektplan finalisieren und noch einmal alles daraufhin überprüfen, ob Du auch wirklich alle Details berücksichtigt hast.

Zusammengefasst, ein effektiver Projektplan ist Deine Straßenkarte zum Erfolg. Er ermöglicht es Dir, den Überblick zu behalten und sicherzustellen, dass jedes Detail zur richtigen Zeit am richtigen Ort geschieht.

Im nächsten Kapitel, „Verhandlung und Finanzierung“, werden wir in ein völlig neues Thema



eintauchen. Wir werden Verhandlungsstrategien durchgehen und lernen, wie man eine solide Basis für effektive Verhandlungen mit Küchenverkäufer:innen schafft.

Verhandlung und Finanzierung

1.5.1 Verhandlungsstrategien ohne Verlierer

In einer der letzten Kapiteln haben wir uns mit dem korrekten Budget für Deine Einbauküche auseinandergesetzt.

In diesem Kapitel widmen wir uns einem sehr spannenden Thema: effektive Verhandlungsstrategien ohne Verlierer. Dieses Wissen wird Dir nicht nur beim Küchenkauf, sondern auch in vielen anderen Bereichen des Lebens eine große Hilfe sein.

Beginnen wir mit der Frage: Warum ist es wichtig, kein Feindbild aufzubauen? Ein Küchenkauf ist kein Kampf, es ist ein Prozess der Zusammenarbeit, um das beste Ergebnis für beide Parteien zu erreichen.

Wenn wir mit der Einstellung in eine Verhandlung gehen, dass es einen Gewinner und einen Verlierer geben muss, stellen wir uns selbst ein Bein.

Stattdessen konzentrieren wir uns auf Strategien, die einen freundlichen und respektvollen Umgang fördern. Kommunikation ist der Schlüssel – stelle Fragen, höre aufmerksam zu und zeige Verständnis für die Perspektiven des Verkäufers. Dies baut Vertrauen auf und erleichtert es, einen gemeinsamen Nenner zu finden.

Nun zu einem Beispiel für eine Win-Win-Verhandlung: Du kannst vorschlagen, dass Zusatzleistungen wie die Lieferung oder kleine Anpassungen ohne weitere Kosten übernommen werden, wenn der Endpreis der Küche nicht weiter reduziert werden kann. Dies zeigt, dass Du die Lage des Verkäufers respektierst, während Du zusätzlich Wert für Dich erhältst.

Es ist auch ratsam, nicht nach Erfolg um jeden Preis zu streben. Manchmal könnte der kleinste Preisvorteil langfristige Nachteile bedeuten, wie z.B. bei der Qualität des Kundendienstes.

Denke auch über alternative Ansätze nach, wie etwa die Erweiterung der Garantiezeiten oder die vereinbarte Planung von späteren zusätzlichen Arbeiten, um gemeinsame Lösungen zu finden, die für beide Parteien zufriedenstellend sind.

Zum Abschluss dieses Kapitels sprechen wir noch einmal darüber, wie wichtig es ist, nachhaltige Verhandlungsergebnisse zu erzielen. Ein gutes Geschäft heute, sollte auch für zukünftige Geschäfte den Weg ebnen. Im nächsten Kapitel beschäftigen wir uns mit Verhandlungstaktiken, welche

Dir helfen werden, effektive Strategien für die Diskussion mit Küchenverkäufer:innen zu entwickeln. Bleiben Sie also dabei und erfahren Sie mehr darüber, wie du Deinen Verhandlungsgeschick verbessern kannst.

1.5.2 Verhandlungstaktiken

In den letzten Kapiteln haben wir uns mit den grundlegenden Schritten der Küchenplanung auseinandergesetzt. Nun sind wir bereit, in das Thema Verhandlungstaktiken einzusteigen. Dieses Kapitel konzentriert sich auf effektive Strategien, um beim Küchenkauf den besten Deal auszuhandeln.

Zu Beginn sollten wir verstehen, warum es wichtig ist, mit gezielten Verhandlungsstrategien und nicht nur aufgrund von Bauchgefühlen zu verhandeln. Verhandlungen können komplex sein; die entscheidenden Faktoren sind oft nicht auf den ersten Blick ersichtlich. Daher die Bedeutung der Vorbereitung:

Informationen über Produkte und Preise sammeln und klare Ziele definieren.

Nehmen wir eine sachliche Kommunikation als das Fundament guter Verhandlungen. Es geht darum, die eigenen Bedürfnisse klar zu artikulieren, ohne sich von Emotionen leiten zu lassen. Ein wertvolles Werkzeug hierbei ist das sogenannte Harvard-Konzept, das von Interessen anstatt von Positionen ausgeht. Das Ziel ist eine Win-Win-Situation zu schaffen, in der beide Seiten zufrieden sind.

Stellen wir uns einen Beispieldialog vor: Du triffst auf einen Küchenverkäufer:in und präsentierst dein Gegenangebot basierend auf sorgfältiger Recherche. Du betonst die Merkmale der Küche, die dir wichtig sind, und beziehst dich auf Preise, die du anderswo gesehen hast. Hierbei bleibt der Ton sachlich und respektvoll, du signalisierst Kooperationsbereitschaft.

Benutze möglichst nur "offene Fragen". Offene Fragen sind Fragen, auf die man nicht einfach mit "Ja" oder "Nein" antworten kann. Sie erfordern eine ausführlichere Antwort und laden dazu ein, mehr Informationen zu geben. Solche Fragen beginnen oft mit Wörtern wie "Was", "Wie", "Warum" oder "Erzählen Sie mir". Ein Beispiel wäre: "Was können wir machen um einen besseren Preis zu erzielen?" oder "Wie schaffen wir es zusammen unser Budget zu erreichen?" Solche Fragen helfen dabei, detailliertere und umfassendere Antworten zu bekommen.

Bereite Dir diese fragen zuhause vor und benutze Notizzettel. Es ist garnicht verwerflich Notizen zu benutzen.

Es ist auch unerlässlich, gängige Verkaufsstrategien der Küchenverkäufer:innen zu kennen. Händler:innen haben oft eigene Taktiken, um Kunden zu beeinflussen. Nimm das Wissen aus diesem

Buch, damit du nicht unter Druck gerätst oder in eine Ecke gedrängt wirst.

Lass uns auch über den Aufbau von Verhandlungsmacht und Selbstsicherheit sprechen. Wisse, was du willst und was du bereit bist dafür zu zahlen. Geh vorbereitet in deine Verhandlungen, gestützt von fundierten Informationen und mit einer Haltung, die zeigt, dass du bereit bist, bei Bedarf auch zu gehen.

Fassen wir jetzt zusammen, was wir gelernt haben: Um erfolgreich zu verhandeln, musst du vorbereitet sein, eine klare Kommunikation führen und die Strategien der Gegenseite verstehen. Sei selbstbewusst, aber nicht starrsinnig und strebe eine Win-Win-Situation an.

Als nächstes sprechen wir darüber, wie du Verhandlungsmasse schaffst und effektive Ziele für deine Verhandlungen setzt. Dies geschieht auf Grundlage unseres Verständnisses für Verhandlungstechniken – ein Kapitel, das konkrete Methoden darlegt, um die eigene Position zu stärken. Bleib gespannt, denn die nächste Kapitel ist entscheidend für den Abschluss der besten Deals.

1.5.3 Verhandlungsmasse schaffen

In einem Kapitel haben wir uns mit der Budgetplanung für deine neue Einbauküche beschäftigt. Du hast jetzt eine gute Vorstellung davon, was finanziell auf dich zukommen wird.

Heute tauchen wir ein in das Thema "Verhandlungsmasse schaffen". Am Ende dieses Kapitels wirst du verstehen, wie du dir eine solide Basis für Verhandlungen aufbaust und effektive Ziele festlegst. Das wird dir bei der Verhandlung mit Küchenverkäufern:innen einen entscheidenden Vorteil verschaffen.

Bevor wir beginnen, lass uns kurz über die Wichtigkeit klar definierter Verhandlungsziele sprechen. Ohne ein klares Ziel kann man nicht erfolgreich verhandeln. Es ist wie bei einer Reise ohne Ziel; man weiß nie, wann man ankommt.

Jetzt möchte ich dir Methoden zur Zielsetzung in Verhandlungen vorstellen. Beginne damit, deine Must-Haves von den Nice-to-Haves zu unterscheiden. Must-Haves sind nicht verhandelbar. Sie sind essentiell für deine Küche. Nice-to-Haves sind Wünsche, von denen du bereit wärst, Abstand zu nehmen, um dein Ziel zu erreichen.

Strategien, um Verhandlungsoptionen zu vergrößern, sind vielfältig. Du könntest zum Beispiel verschiedene Küchenstudios und deren Preise vergleichen, um eine bessere Vorstellung von dem zu erwartenden Preisspektrum zu bekommen. So gehst du informiert in die Verhandlungen.

Ich möchte dir ein paar Beispiele für eine solide Verhandlungsbasis

geben:

- Du weißt genau, was du willst.
- Du kennst den Markt und die Preise.
- Du hast Alternativen und bist bereit, woanders hinzugehen, wenn dein Ziel nicht erreichbar ist.

Kommen wir zu den praktischen Tipps für die Vorbereitung auf Küchenkauf-Verhandlungen:

- Recherchiere im Vorfeld Küchenangebote und Extras.
- Kenn deine Prioritäten und setze klare Grenzen.
- Sei bereit, zu gehen, falls deine Anforderungen nicht erfüllt werden können.

Während der Verhandlung sollten deine Ziele dann kommuniziert werden, aber mit Bedacht. Zeige Interesse, aber nicht zu viel Begeisterung. Begeisterung kann als Nachteil in der Verhandlung interpretiert werden.

Und schließlich der Abschluss der Verhandlung: Erfolgreich verhandelst du nur, wenn deine Vorbereitung stimmt. Geh mit einer klaren Vorstellung vom akzeptablen Bereich in die Verhandlung. Sei bereit, Kompromisse einzugehen, aber kenne auch deine Grenzen.

Zusammenfassend ist es wichtig, dass du verstehst, wie man Verhandlungsziele festlegt und wie man eine Verhandlungsmasse schafft. Dies wird dir helfen, eine Küche zu erhalten, die deinen Bedürfnissen und deinem Budget entspricht.

Im nächsten Kapitel gehen wir auf die "Strategien im Umgang mit Rabatten" ein. Du wirst erfahren, wie du mit den Rabatten umgehen kannst, die Möbelhäuser und Einrichtungshäuser oft bieten. Dieses Wissen wird dir zusätzlich zu deinen frisch erworbenen Verhandlungsfähigkeiten einen weiteren Vorteil verschaffen.

1.5.4 Strategien im Umgang mit Rabatten

In einem vorherigem Kapitel haben wir Konzepte rund um die Planung deiner Küchenfinanzierung behandelt und wertvolle Hinweise gegeben, wie du eine solide Grundlage für die nächste Phase des Küchenkaufs schaffen kannst.

In diesem Kapitel befassen wir uns mit einem besonders spannenden Thema: Rabatten.

Rabatte können eine wichtige Rolle beim Küchenkauf spielen, aber sie können auch irreführend sein. Wir werden uns ansehen, wie Möbelhändler und Einrichtungshäuser Rabatte strukturieren, und wir geben dir Tipps, wie du diese beim Verhandeln zu deinem Vorteil nutzen

kannst.

Zunächst einmal, was genau sind Rabatte, und warum sind sie beim Küchenkauf so bedeutsam? Ein Rabatt ist eine Verringerung des Normalpreises, die oft eingesetzt wird, um Kunden zum Kauf zu motivieren. Beim Küchenkauf können Rabatte den Anschein erwecken, dass du ein besseres Geschäft machst – aber das ist nicht immer der Fall.

Möbelhändler und Küchenstudios nutzen verschiedene Strategien, um Rabatte anzubieten. Einige sind echte Preisnachlässe, während andere eher Marketingtaktiken sind, um das Produkt attraktiver erscheinen zu lassen. Es ist entscheidend, echte Rabatte von bloßen Verkaufstricks zu unterscheiden.

Frage dich: Ist dieser Rabatt wirklich ein gutes Angebot? Ist der



ursprüngliche Preis realistisch, oder wurde er künstlich erhöht, um den Rabatt umso attraktiver zu machen? Ein kritisches Hinterfragen ist hier unerlässlich. Lass Dich nicht blenden von sehr hohen Prozents. Kein Anbieter kann etwas verschenken.

Jetzt zu den Strategien, wie du Rabatte in deinen Verhandlungen nutzen kannst: Gehe mit einer klaren Vorstellung davon in die Verkaufsgespräche, was du willst und was du bereit bist zu zahlen. Gib nicht sofort nach, wenn dir ein Rabatt angeboten wird. Stattdessen kannst du versuchen, noch etwas mehr herauszuhandeln, vielleicht ein zusätzliches Zubehör oder eine verlängerte Garantie. Nutze auch offene Fragen, gelernt in einem vorherigem Kapitel, um echte Rabatte zu analysieren.

Beispiel: " Warum können Sie sie hohe Rabatte geben? Wie kommt das zu Stande?" Ist hier die Antwort des Beraters plausibel?

Schauen wir uns einige Fallbeispiele an. Denke an, nennen wir ihn „Thomas“, der 20% vom Listenpreis seiner Küche einsparen konnte, weil er am Monatsende gekauft hat, als der Verkäufer seine Verkaufsziele noch nicht erreicht hatte. Oder an Beispiel „Bettina“, die eine Musterküche zu einem reduzierten Preis erwarb, da sie sich bereit erklärte, kein Rückgaberecht zu fordern.

Es ist wichtig, dass du dir nach all dem bewusst bist, dass Rabatte nur ein Teil der Verkaufsverhandlungen sind. Konzentriere dich auf das Gesamtpaket – Qualität, Service und Preis – um das beste Ergebnis zu erzielen. Ich sagte immer, **es zählt was unter dem Strich steht**, nicht welche Rabatte darüber stehen.

Zusammenfassend haben wir gelernt, wie Möbelhändler und Einrichtungshäuser Rabatte strukturieren, und wie du diese Informationen kritisch prüfen und in deinen Verhandlungen nutzen kannst. Rabatte können einen Unterschied machen, aber lass dich davon nicht blenden. Konzentriere dich auf das, was am Ende im Küchenraum steht: Qualität, Funktionalität und ein Preis, der zu deinem Budget passt.

Fassen wir zusammen:

Küchenhändler verwenden verschiedene Tricks, um mit Rabatten zu werben und Kunden anzulocken. Hier sind einige gängige Methoden, die nicht als echter Rabatt zu deuten sind:

1. Hohes Ausgangspreisniveau: Oft werden die ursprünglichen Preise künstlich hoch angesetzt. Dadurch erscheinen die Rabatte größer und attraktiver, obwohl der tatsächliche Preisnachlass weniger bedeutend ist.
2. Zeitlich begrenzte Angebote: Durch zeitlich begrenzte Rabatte wird ein Gefühl der Dringlichkeit erzeugt. Kunden sollen das Gefühl haben, dass sie schnell handeln müssen, um das Angebot nicht zu verpassen.
3. Rabatte auf Zubehör und Zusatzprodukte: Rabatte werden oft nicht auf die Hauptküche, sondern auf Zubehör wie Elektrogeräte, Arbeitsplatten oder spezielle Küchenutensilien gewährt. Dies kann den Eindruck erwecken, dass man insgesamt viel spart, obwohl die Hauptkosten oft unangetastet bleiben.
4. "Bis zu" Rabatte: Der Hinweis auf Rabatte "bis zu X Prozent" ist ein beliebter Trick. Dabei erhält nur ein kleiner Teil der Produkte den höchsten Rabatt, während der Großteil deutlich niedrigere Nachlässe hat.
5. Kombinationsangebote: Oft werden Rabatte nur gewährt, wenn bestimmte Kombinationen von Produkten gekauft werden. Zum

Beispiel gibt es nur dann einen Nachlass, wenn man eine bestimmte Anzahl von Elektrogeräten zusammen mit der Küche kauft.

6. Versteckte Kosten: Rabatte können an Bedingungen geknüpft sein, die nicht sofort ersichtlich sind, wie zusätzliche Kosten für Lieferung, Montage oder spezielle Anpassungen, die die Gesamtersparnis schmälern.
7. Lockangebote: Küchenhändler werben mit extrem günstigen Preisen für bestimmte Küchenmodelle, die oft nur in sehr begrenzter Stückzahl verfügbar sind. Sobald der Kunde im Laden ist, wird versucht, ihn zu teureren Modellen zu überreden.
8. Rabatt auf "Listenpreise": Die Rabatte werden oft auf Listenpreise gewährt, die ohnehin selten zum tatsächlichen Verkaufspreis genutzt werden. Die meisten Kunden kaufen Küchen zu einem Preis, der unter dem Listenpreis, aber über dem angeblichen "reduzierten" Preis liegt.
9. Finanzierungsangebote: Null-Prozent-Finanzierungen oder ähnliche Angebote klingen verlockend, können aber versteckte Gebühren oder höhere Gesamtkosten durch lange Laufzeiten beinhalten., bzw. sind kalkuliert im Endpreis.

Ich sage nochmals deutlich: **es zählt was unter dem Strich steht**

Noch ein Tipp:

Es gibt keine Messeangebote bei "Sofort-Kauf". Jetzt unterschreiben ist nur ein Druckmittel um Dich als Kunden nicht zu verlieren.

Im nächsten Kapitel beschäftigen wir uns mit Zahlungsplanung und fairen Zahlungsvereinbarungen. Wir werden darüber sprechen, wie du einen soliden Zahlungsplan aushandeln und was du bei Anzahlungen beachten solltest.

Zahlung und Rechnung

1.6.1 Zahlungsplanung/ Anzahlung und faire Zahlungsvereinbarungen

Im letzten Kapitel haben wir uns intensiv mit den Strategien im Umgang mit Rabatten auseinandergesetzt. Jetzt widmen wir uns einem ebenso wichtigen Thema – der Zahlungsplanung und wie man eine faire Anzahlung gestaltet.

Für viele von uns ist die Anschaffung einer neuen Einbauküche eine große Investition, und umso wichtiger ist es, sich dabei finanziell abzusichern.

Beginnen wir mit einer Einführung in die Anzahlungen. Es ist üblich und rechtlich völlig unbedenklich, bei größeren Kaufverträgen eine Anzahlung zu leisten. Doch wie viel ist angemessen und was gibt das Gesetz vor?

Die rechtlichen Rahmenbedingungen für Anzahlungen im Küchenkauf können variieren, aber eines steht fest: Eine Anzahlung darf den Anbieter:in nicht ungerechtfertigt bereichern und sollte im Falle eines Vertragsrücktritts zurückgezahlt werden können. In Deutschland liegt die übliche Höhe der Anzahlung bei 10 bis 30 Prozent des Gesamtpreises. Dies dient als Sicherheit für beide Parteien, dass das Geschäft ernst gemeint ist.

Doch wie erstellt man einen fairen Zahlungsplan, der sowohl deine Interessen schützt als auch dem Küchenstudio einen Anreiz gibt, deine Küche termingerecht zu liefern? Ganz einfach, durch eine schlaue Aufteilung der gesamten Zahlungssumme. Mit einer Anzahlung signalisierst du deine Kaufabsicht, während die Restzahlung nach der Lieferung und Abnahme deiner Küche erfolgen sollte, um dich gegen mögliche Mängel oder Lieferprobleme abzusichern.

Risikoabsicherung spielt dabei eine große Rolle. Was passiert, wenn du den Vertrag stornieren musst oder wenn die gelieferte Küche nicht den Absprachen (schriftlich) entspricht?

Hier ist es wichtig, klare Regelungen im Kaufvertrag festzuhalten und sich mit seinen Rechten auszukennen. Solltest du dich für einen Widerruf des Kaufvertrages entscheiden, ist beinahe immer eine Bearbeitungsgebühr an den Verkäufer zu zahlen. Diese kann bis zu 1/3 des Gesamtpreises betragen. Im Falle einer fehlerhaften Lieferung hast du das Recht auf Nachbesserung oder Ersatzlieferung.

Ein Wort zur Vorsicht: Sei auf der Hut vor Anbietern, die übermäßig hohe Anzahlungen fordern. Einige unseriöse Firmen können dies nutzen, um sich auf deine Kosten zu bereichern. Daher sollten die Zahlungspläne immer schriftlich festgehalten und Vertragsbestandteil werden. Um ganz sicher zu gehen, lasse Dir nach Leistung der Anzahlung, bzw. nach Erledigung des Aufmaßes vom Anbieter, eine Bestätigung geben, dass Deine Küche beim Hersteller in Auftrag gegeben worden ist.

Die Bedeutung des Zahlungsplans ist nicht zu unterschätzen, da er eine tragende Rolle in der Abwicklung deines Küchenprojekts spielt. Er sollte realistische Zeitpunkte und Zahlungsbeträge enthalten, die sowohl deine Finanzplanung als auch den Fortschritt der Kücheninstallation angemessen widerspiegeln.

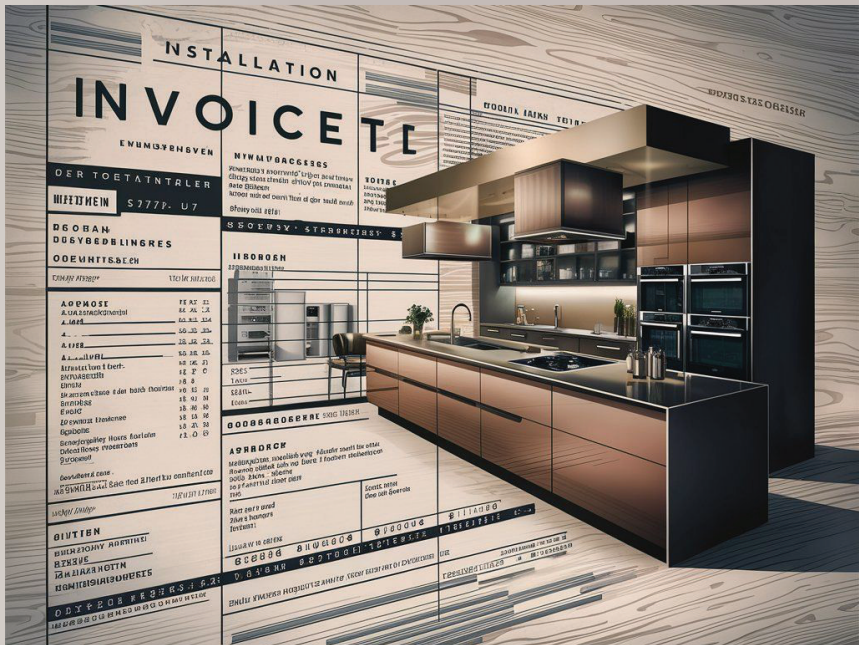
Zum Abschluss fasse ich die wichtigsten Punkte zusammen: Kenne die rechtlichen Bedingungen bezüglich Anzahlungen, gib eine angemessene Anzahlung, plane Restzahlungen nach der Abnahme deiner Küche und sichere dich gegen mögliche Risiken ab.

Zusammengefasst:

1. Höhe der Anzahlung: Es gibt keine festen gesetzlichen Vorgaben zur Höhe der Anzahlung. Üblicherweise beträgt sie jedoch zwischen

10% und 30% des Kaufpreises. Diese sollte vertraglich vereinbart werden.

2. Vertragliche Vereinbarungen: Die Bedingungen der Anzahlung, einschließlich der Höhe und der Fälligkeit, müssen im Kaufvertrag klar definiert sein. Beide Parteien sollten diesen Vertrag unterzeichnen.
3. Sicherung der Anzahlung: Ich empfehle, dass die Anzahlung über ein Treuhandkonto, oder eine Bankbürgschaft abgewickelt wird, um das Risiko für den Käufer zu minimieren. Das Geld wird dann erst an den Verkäufer ausgezahlt, wenn die Küche geliefert und ordnungsgemäß montiert wurde, bzw. die Bank haftet bei Verlust der Anzahlung durch Insolvenz. Bei Bankbürgschaft erkennt man sofort, ob der Anbieter liquide ist. Die Bürgschaft kostet etwas Geld ist aber sehr sicher.
4. Der sicherste Weg die Anzahlung zu schützen, ist eine



Bankbürgschaft des Anbieters. Diese kostet in der Regel etwas. Du kannst es ebenfalls als Verhandlungsmasse benutzen oder selbst übernehmen.

5. Wenn der Käufer vom Vertrag zurücktritt, können je nach den vertraglichen Vereinbarungen und dem Zeitpunkt des Rücktritts Stornokosten anfallen. Die Anzahlung kann teilweise oder

vollständig einbehalten werden, um diese Kosten zu decken.

6. Bei erheblichen Lieferverzögerungen oder Mängeln an der gelieferten Küche hat der Käufer möglicherweise Anspruch auf Rückerstattung der Anzahlung oder Schadensersatz. Dies hängt von den konkreten Umständen und den Vereinbarungen im Vertrag ab.
7. Käufer haben Rechte gemäß den allgemeinen Verbraucherschutzbestimmungen, die sie vor unlauteren Geschäftspraktiken schützen sollen. Dazu gehört auch das Recht auf Widerruf innerhalb von 14 Tagen bei Haustürgeschäften oder Fernabsatzverträgen. (Messeküchen)

Als nächstes werden wir uns mit einem weiteren wesentlichen Aspekt, nämlich der "Rechnungsstellung: Erhalt und Anforderungen", beschäftigen. In diesem Kapitel lernst du, wann und wie du deine Rechnung erhältst und welche Anforderungen diese erfüllen sollte.

1.6.2 Rechnungsstellung/ Erhalt und Anforderungen

Im letzten Kapitel haben wir uns mit der Zahlungsplanung beschäftigt und gelernt, wie man Anzahlungen und faire Zahlungsvereinbarungen gestaltet. Jetzt geht es um ein Thema, das oft als Nebensache betrachtet wird, aber von großer Bedeutung ist – die Rechnungsstellung. In diesem Kapitel werden wir erfahren, wann du deine Rechnung erhältst und welche Anforderungen diese erfüllen muss. Am Ende des Videos werdet ihr dann verstehen, worauf bei einer Küchenkauf-Rechnung zu achten ist.

Zuallererst, wann solltest Du mit der Rechnung für deine Küche rechnen? Der Zeitpunkt des Rechnungserhalts kann variieren, aber meistens wird die Rechnung nach der Abnahme der Küche und deren vollständiger Installation ausgestellt. In manchen Fällen kann auch eine Teilrechnung für geleistete Anzahlungen oder nach Erreichen bestimmter Etappen des Projekts erfolgen.

Was sind nun die gesetzlichen und üblichen Anforderungen an Küchenkauf-Rechnungen? Eine ordnungsgemäße Rechnung muss bestimmte Positionen enthalten:

Deinen Namen und deine Adresse, das Datum des Rechnungserhalts, eine Rechnungsnummer, die Umsatzsteuer-Identifikationsnummer oder Steuernummer des Küchenanbieters, eine detaillierte Aufstellung der erworbenen Produkte und Dienstleistungen, den Gesamtbetrag sowie den fälligen Zahlungsbetrag und das Zahlungsziel.

Achtet insbesondere auf die Detaillierung der einzelnen Posten, die Steuerberechnung und die Endsumme. Es ist wichtig, dass ihr die Rechnung sorgfältig prüft, um Fehler oder Unstimmigkeiten sofort zu erkennen. Die einzelne Positionierung braucht man bei Garantieansprüchen.

Häufige Fehler bei Rechnungen können beispielsweise falsche Preisangaben, fehlende Produkt- oder Dienstleistungsbeschreibungen oder unkorrekte Steuerangaben sein. Um diese zu vermeiden, ist es unerlässlich, die Rechnung beim Erhalt detailliert zu überprüfen und bei Unklarheiten unverzüglich Kontakt mit dem Küchenstudio aufzunehmen.

Nun zu einigen Tipps, wie man mit Rechnungen nach dem Küchenkauf umgehen sollte. Bewahrt alle Unterlagen und Rechnungen gut auf, denn diese sind für die Garantieansprüche, Gewährleistung und mögliche Steuersituationen wichtig. Sollte eine Reklamation nötig sein, kann eine detaillierte Rechnung das Verfahren erheblich erleichtern.

Zusammenfassend lässt sich sagen, dass der Erhalt und die Prüfung der Rechnung ein wesentlicher Bestandteil des Küchenkaufs sind. Ihr solltet sicherstellen, dass die Rechnung alle notwendigen Informationen enthält und frei von Fehlern ist. Darüber hinaus ist es wichtig, eine Kopie der Rechnung aufzubewahren, falls zukünftige Ansprüche geltend gemacht werden müssen. Natürlich kann die Archivierung digital als PDF erfolgen.



Als nächstes werden wir uns der Montage unserer neuen Einbauküche zuwenden. Wie man sich darauf optimal vorbereitet und was während und nach der Montage zu beachten ist.

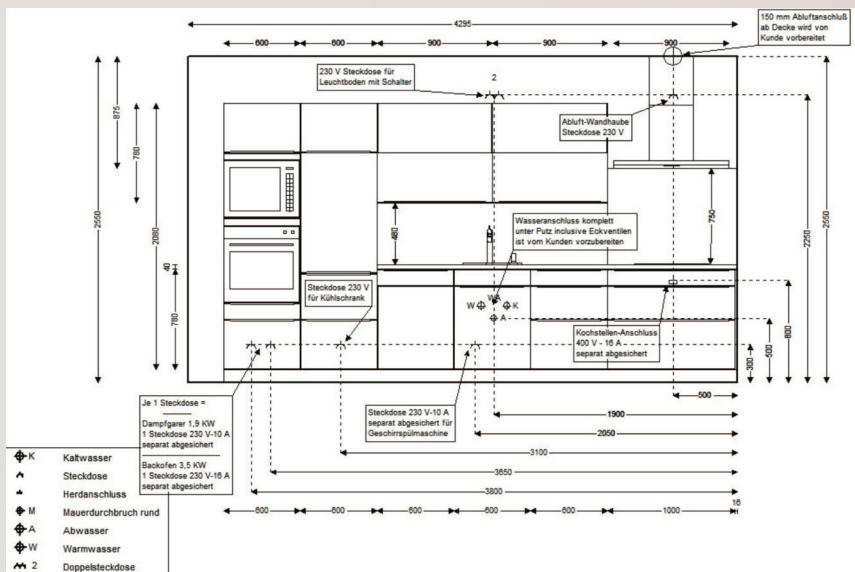
Montage meiner neuen Einbauküche

1.7.1 Was sollte ich vor der Montage beachten?

Im vorherigen Kapitel haben wir uns mit den Grundlagen der Zahlungsplanung und Rechnungsstellung beschäftigt. Nun widmen wir uns dem nächsten wichtigen Schritt auf dem Weg zu Deiner Traumküche – der Vorbereitung des Montagetermins. Du wirst kennenlernen, welche Rolle die Planung spielt und wie du deinen Raum optimal auf die Ankunft deines Küchenteams vorbereitest.

Bevor wir beginnen, möchte ich Dich darauf hinweisen, dass sorgfältige Vorbereitung Zeit und Mühe spart, wenn die Küche geliefert und montiert wird.

Zunächst spielt die Planung eine wichtige Rolle bei der Installation deiner Küche. Es ist entscheidend, vorbereitende Maßnahmen zu treffen, um den Montageprozess zu erleichtern und für einen reibungslosen Ablauf



zu sorgen. Dazu gehört eine detaillierte Überprüfung der Raummaße und Installationspläne. Stelle sicher, dass alle Maße exakt sind und dass die Pläne den genauen Anordnungen für Wasser-, Strom- und Gasanschlüsse entsprechen.

Eine gute Kommunikation mit dem Montageteam ist ebenfalls essentiell. Informiere das Team vorab über Besonderheiten des Raumes oder bestimmte Wünsche, die bei der Montage beachtet werden sollten. Bereite den Raum vor, indem Du Platz schaffst und sicherstellst, dass

der Boden und andere Oberflächen entsprechend geschützt sind.

Es ist ratsam, Werkzeug und Materialien bereitzuhalten, falls Schnellarbeiten erforderlich sind. Dies beinhaltet kleine Werkzeuge wie Schraubenzieher und Hammer, aber auch Materialien wie Silikon oder Kleband.

Vor der Anlieferung solltest Du außerdem alle Küchenteile überprüfen. Gehe sicher, dass alles, was geliefert wurde, der Bestellung entspricht und unbeschädigt ist. Ein vorab-Check kann viele Kopfschmerzen ersparen, wenn die Zeit drängt. Hierzu benutzt du den mitgebrachten Lieferschein.

Denke auch daran, dass genügend Platz für die Zugänglichkeit und die Arbeitsbereiche der Monteure vorhanden sein muss. Sie werden Raum benötigen, um die Küche sicher und effizient zu montieren. Auch die Vorbereitung von Anschlüssen für Strom und Wasser ist nicht zu vergessen. Hierzu hänge gut sichtbar den Installationsplan, den du von Deinem Anbieter bekommen hast, auf. Auch die Zeichnungen wie Grundriss und Perspektiven sichtbar aufhängen. Dazu eignet sich am besten das Fenster in dem Montageraum.

Schließlich, bedenke, dass nach der Montage Abfallentsorgung und Verpackungsmaterial einen Plan erfordern. Erkundige Dich im Voraus, wie mit Abfällen umgegangen wird und ob das Montageteam sich darum kümmert.

Zusammenfassend ist die Vorbereitung auf den Montagetermin ein wesentlicher Bestandteil, um sicherzustellen, dass Deine Küche problemlos installiert wird. Nimm Dir die Zeit, um alle angesprochenen Punkte zu überprüfen und vorzubereiten, und Du wirst eine stressfreie Erfahrung haben.

Ich empfand besonders positiv, aus den Erzählungen meiner Monteure, das etwas zu trinken (Kalt und Warm) bereit steht. Vielleicht auch ein Stück Kuchen am Nachmittag. Je nachdem welches Gefühl der Sympathie du gegenüber den Monteuren empfindest.

Im nächsten Schritt werden wir uns einer sehr praktischen Angelegenheit widmen: der Vorbereitung deines Zuhauses für die Ankunft der Küchenmonteure. Dieses Kapitel wird Dir aufzeigen, wie du den Raum vorbereitest und was Du im Vorfeld beachten solltest.

1.7.2 Vorbereitung deines Zuhauses

Im letzten Kapitel haben wir uns mit dem Empfang der Küchenmonteure in Deinem Zuhause beschäftigt. Vorher wird es Zeit, Dein Zuhause auf die Montage der neuen Einbauküche vorzubereiten.

Heute wirst Du gezeigt bekommen, wie Du Deinen Raum optimal vorbereitest, damit die Installation reibungslos und effizient ablaufen kann. Wir werden uns zudem mit den erforderlichen Unterlagen beschäftigen, die Du vom Küchenstudio erhalten wirst – dazu gehören der Grundriss, verschiedene Ansichten und die extrem wichtigen

Installationspläne. Diese Unterlagen sind das Resultat des Aufmaßes, das Dein Küchenstudio vorgenommen hat. Es ist essentiell, dass Du diese zur Hand hast, bevor die Monteure eintreffen.

Der erste Schritt in der Raumvorbereitung ist das Verständnis der gelieferten Unterlagen. Nachdem das Aufmaß Deiner Küche genommen wurde, erhältst Du detaillierte Pläne, die genaue Positionen von Stromanschlüssen, Wasserleitungen und anderen relevanten Elementen abbilden. Anhand dieses Aufmaßes wirst Du genau wissen, welche Arbeiten im Raum vor der Montage erforderlich sind.

Es ist wichtig, alle überflüssigen Möbelstücke oder alte Küchengeräte zu entfernen, damit der Montagebereich komplett zugänglich ist. Sollten bestimmte Installationsarbeiten notwendig sein, beispielsweise das Setzen neuer Steckdosen oder Wasseranschlüsse, plane diese bitte im Voraus ein. So vermeidest Du Verzögerungen, wenn die neue Küche eingebaut wird. Hierzu wird dir ein Projektablaufplan und eine Checkliste behilflich sein (siehe Seite 27).

Prüfe ebenfalls, wenn du kannst, die Maße Deines Raumes. Stimmen diese mit den Angaben im Plan überein? Passt die Höhe der Arbeitsplatte? Sind alle Laufwege frei und entsprechen sie den Sicherheitsvorschriften? Kleinere Ungereimtheiten kannst Du oft selbst korrigieren, aber bei größeren Problemen solltest Du das Küchenstudio kontaktieren.

Kommunikation ist hier der Schlüssel. Bei Unklarheiten oder Diskrepanzen zu den Plänen solltest Du nicht zögern, das Küchenstudio anzurufen. Sie sind Fachleute und werden Dir bei der Vorbereitung und bei allen Schritten zur Seite stehen.

Auch solltest Du überlegen, wie die Monteure an Deiner Haustür empfangen werden. Ist der Weg zu Deiner Küche frei? Sollen Schutzvorkehrungen wie Bodenbeläge oder Türstopper angebracht werden, um Schäden am Eigentum zu vermeiden?

Halte ebenso alle Unterlagen bereit und stelle sicher, dass Du die Kontaktdaten der Installationsfirma zur Hand hast, falls es am Montagetag zu Unklarheiten kommen sollte.

Zu guter Letzt, denke an die Sicherheit. Sollen Kleinkinder oder Haustiere während der Montage anwesend sein, treffe die notwendigen Vorkehrungen, damit niemand zu Schaden kommt.

Fassen wir zusammen: Die Vorbereitung Deines Raumes auf die Montage der Einbauküche ist entscheidend für einen reibungslosen Ablauf. Vergewissere Dich, dass Du alle notwendigen Maßnahmen triffst und plane für etwaige Überraschungen ein.

Im nächsten Kapitel beschäftigen wir uns mit dem Verhalten gegenüber den Monteuren während der Installation - ein wesentlicher Aspekt, um sicherzustellen, dass alles planmäßig verläuft. Dort werden wir über effektive Kommunikationsmethoden und Umgangsformen sprechen, um die Montage so angenehm wie möglich zu gestalten.

1.7.3 Effektives Verhalten gegenüber den Monteuren

Im letzten Kapitel haben wir uns damit beschäftigt, was vor der Montage zu beachten ist, um reibungslos Deine neue Einbauküche installieren zu lassen. Heute steigen wir ein in das Thema "Effektives Verhalten gegenüber den Monteuren". Es ist entscheidend, dass die Zusammenarbeit zwischen dir und den Fachkräften gut funktioniert, um den Montageprozess zu unterstützen und mögliche Komplikationen zu vermeiden. Dies wird uns dabei helfen, die Montage mit Zuversicht und Kompetenz zu begleiten.

Zuallererst:

Ein gutes Verhältnis zu den Fachkräften ist die Basis für eine erfolgreiche Montage. Eine freundliche Begrüßung und gegenseitiger Respekt können den Ton für die gesamte Installation angeben. Vergiss nicht, dass eine positive Arbeitsatmosphäre zu einem besseren Ergebnis führt.

Bevor die Monteure eintreffen, kannst du einige Dinge im Vorfeld erledigen. Zum Beispiel, stelle sicher, dass alle alten Küchenelemente bereits entfernt sind und der Raum leer ist. Überprüfe auch, ob alle nötigen Anschlüsse vorhanden und zugänglich sind. Damit erleichterst du den Fachkräften ihre Arbeit erheblich.

Kommunikation ist Schlüssel. Sprich klar und freundlich mit den Montageteams. Wenn du spezifische Wünsche oder Fragen hast, äußere diese höflich und direkt. Und sei offen für Ratgeber von den Experten – sie wissen, was sie tun.

Deine Hilfsbereitschaft kann in manchen Situationen sehr geschätzt werden, zum Beispiel beim Halten einer Schranktür oder beim Anreichen von Werkzeug. Aber vergiss nicht, die Fachkräfte benötigen auch ihren Raum, um effektiv arbeiten zu können. Vertraue

Abnahmeprotokoll				
Kunde: _____				
Adresse: _____				

Mängel:	☐	keine		
	☐	folgende Mängel wurden festgestellt		

Bemerkungen				

Behebung der Mängel bis ca. _____				
Kundenzufriedenheit:	Sehr gut	gut	mittelmäßig	schlecht
Beratung:	☐	☐	☐	☐
Planung:	☐	☐	☐	☐
Küchenstudio:	☐	☐	☐	☐
Küchenhersteller:	☐	☐	☐	☐
Termine:	☐	☐	☐	☐
Montage:	☐	☐	☐	☐
Gesamtbewertung:	☐	☐	☐	☐
Ort/Datum : _____				
Auftragnehmer: _____ Auftraggeber: _____				

ihren Fähigkeiten und vermeide unnötige Einmischung. Reinigung gehört hier nicht zu den Dingen die die Monteure gerne sehen. Erledige dieses, wenn die Monteure Feierabend haben. Auch ein absolutes „NoGo“ ist, wenn du während der Montage Maße kontrollierst. Die Feineinstellung erfolgt durch die Monteure ganz zum Schluß. Deswegen sehe Dir das Ergebnis nach der Montage an.

Sollten Probleme auftauchen, äußere Kritik konstruktiv und suche gemeinsam nach Lösungen.

Ein weiterer wichtiger Punkt ist Gastfreundschaft. Wie schon in einem Kapitel vorher erwähnt, biete den Monteuren Getränke oder kleine Snacks an und Sorge dafür, dass das WC für sie zugänglich ist. Das zeigt Wertschätzung und gute Absichten.

Stelle außerdem sicher, dass der Arbeitsbereich sicher und ungestört ist. Kinder und Haustiere sollten ferngehalten werden, um Unfälle zu vermeiden.

Das regelmäßige Feedback ist auch von Bedeutung. Wenn du mit einem Aspekt der Montage besonders zufrieden bist, teile dies den Monteuren mit. Das hilft ihnen zu verstehen, dass sie auf dem richtigen Weg sind.

Lasst uns die wichtigsten Punkte noch einmal zusammenfassen: Ein positives Verhältnis aufbauen, Vorbereitung leisten, klar und freundlich kommunizieren, zu gegebener Zeit Hilfe anbieten, Vertrauen zeigen, Probleme lösungsorientiert angehen, Gastfreundschaft bieten, Sicherheit gewährleisten und Feedback ausüben.

Ich hoffe, dass dir diese Ratschläge dabei helfen werden, den Montageprozess deiner Einbauküche reibungslos und angenehm zu gestalten.

1.7.4 Wichtige Schritte und Abnahmeprotokoll bei der Küchenabnahme

Im letzten Kapitel haben wir uns intensiv mit der Analyse der Montagevorbereitungen beschäftigt. Jetzt, wo deine Traumküche fachgerecht aufgebaut ist, ist es an der Zeit, eines der entscheidendsten Elemente des Küchenkaufs zu betrachten: die Küchenabnahme.

In diesem Kapitel gehen wir Schritt für Schritt durch die Abnahme deiner Einbauküche und erstellen gemeinsam ein korrektes Abnahmeprotokoll. Hier siehst Du, wie ein Protokoll aussehen könnte. Hier siehst du die Punkte, die du überprüfen musst, und wie du am besten vorgehst, wenn Mängel festgestellt werden.

Zunächst einmal, was genau ist die Küchenabnahme? Es ist der offizielle Akt, in dem du bestätigst, dass die Montage deiner Küche in Qualität und Umfang deinen Erwartungen entspricht. Die Abnahme ist ein rechtlich bedeutender Moment, da hierdurch die Gewährleistungsfrist in Kraft tritt. Darüber hinaus ist sie dein Signal an den Küchenanbieter, dass du mit der Arbeit zufrieden bist, oder dass du Mängel festgestellt hast,

die behoben werden müssen.

Ihr könnt zwischendurch Notizen machen, wenn ihr etwas entdeckt habt, um zu prüfen ob es nach Montage erledigt ist.

Wenn die Monteure ein „fertig“ signalisieren, ist es daher essenziell, die Küche gründlich zu inspizieren.

Dazu gehören die Arbeitsplatten, Schranktüren und Schubladen, Geräte und natürlich die kompletten Installationen wie Wasser- und Elektroanschlüsse. Sei dabei nicht allzu penibel und reklamiere nicht Mini Mini Beschädigungen die man nur mit der Lupe erkennt. Diese sind nicht zu vermeiden.

Erstellen wir nun das Abnahmeprotokoll: Zuerst überprüfen wir, ob alle bestellten Komponenten korrekt installiert wurden. Achte auf Kratzer, Dellen oder sonstige Schäden und teste alle mechanischen Elemente wie Schubladen und Türen auf ihre einwandfreie Funktion. Ebenso sind die Arbeitsplatten auf ihre passgenaue Montage und Unversehrtheit zu kontrollieren.

Was die Elektrogeräte angeht, solltest du überprüfen, ob alle Geräte installiert und angeschlossen sind und richtig funktionieren. Bei der Spüle und den Armaturen ist sicherzustellen, dass sie dicht sind und das Wasser einwandfrei fließt.

Bei Feststellung von Mängeln ist es entscheidend, diese sofort zu dokumentieren und im Protokoll festzuhalten. Alle relevanten Mängel sollten genau beschrieben und, wenn möglich, fotografisch festgehalten werden.

Am Ende der Prüfung unterzeichnest du das Abnahmeprotokoll. Bedenke, dass du mit deiner Unterschrift bestätigst, dass alle sichtbaren Mängel festgestellt und notiert wurden. Solltest du später Mängel entdecken, die bei der Abnahme nicht



ersichtlich waren, hast du natürlich immer noch deine Gewährleistungsansprüche.

Abschließend möchte ich darauf hinweisen, dass eine sorgfältige Abnahme dir viel Ärger erspart und als solide Basis für die Gewährleistungslaufzeit dient. Sie ist ein wesentlicher Schritt zu deiner Zufriedenheit mit deiner neuen Einbauküche.

Im nächsten Kapitel behandeln wir die korrekte Beanstandung von

Reklamationen an deiner Einbauküche, eine Lektion, die dir zeigt, wie du festgestellte Mängel nach der Abnahme effektiv kommunizierst und was es beim Einbehalt von Zahlungen zu beachten gibt.

1.7.5 Reklamationen richtig beanstanden

In einer letzten Lektion haben wir gelernt, wie wir den Montageprozess unserer Küche bestmöglich unterstützen und was vor der Montage zu beachten ist.

Jetzt befassen wir uns mit einem sehr wichtigen Thema:

Reklamationen richtig beanstanden. Ihr werdet lernen, wie man entdeckte Mängel an der Einbauküche feststellt und erfolgreich reklamiert und in welchen Fällen es gerechtfertigt ist, Zahlungen zurückzuhalten.

Nach dem Einbau eurer Traumküche könnten einige Mängel auffallen. Es ist wichtig, behutsam vorzugehen, um bestmögliche Ergebnisse zu erzielen. Die richtige Schlüsselstrategie ist hierbei unerlässlich.

Zuallererst beginnt ihr mit der sorgfältigen Dokumentation der Mängel. Fotografiert und protokolliert alles ausführlich, denn das ist eure Beweisbasis. Beschreibt die Mängel präzise und haltet das Datum der Feststellung fest.

Die Kommunikation mit dem Küchenstudio oder Händler sollte immer schriftlich erfolgen, um Missverständnisse zu vermeiden. Nutzt dafür eine besonnene und klare Sprache, bleibt höflich und zielgerichtet.

Bevor wir in das eigentliche Reklamationsverfahren einsteigen, ist es notwendig, die rechtlichen Grundlagen von Reklamationen und Gewährleistungen zu verstehen. Die gesetzliche Gewährleistung garantiert euch Mängelfreiheit für meist zwei Jahre. Innerhalb dieser Zeit müsst ihr jeden Mangel nicht selbst verschulden, um Anspruch zu haben.

Wenn wir nun zur Beanstandung übergehen, ist Timing entscheidend. Kontaktiert euren Händler umgehend nach Entdeckung des Mangels. Ein Abnahmeprotokoll seht ihr auf Seite 43, das ihr so etwas schon einmal gesehen habt (kann von Anbieter zu Anbieter verschieden ausfallen).

Die Monteure sollten ein Abnahmeprotokoll bei sich haben, welches ihr zusammen ausfüllt und später beide unterzeichnet. Lasst Euch eine Kopie geben, oder fotografiert das Protokoll.

Falls eine schnelle Lösung nicht erfolgt, könnt ihr unter Umständen eine Minderung der Rechnung vornehmen. Dies empfiehlt sich jedoch nur dann, wenn ihr den Mangel unzweifelhaft nachweisen könnt. Bitte seid sachlich und haltet nur einen gerechtfertigten Anteil der Rechnung zurück. Gemeint ist, dass wenn nur ein Besteckeinsatz fehlt, dann haltet nicht 1000de von Euros zurück. Passt den Einbehalt ca. den beschädigten Wert ein. Schaut im Internet, was das beschädigte/ fehlende Teil Wert ist und richtet danach den Einbehalt. Informiert

schriftlich den Händler, das Ihr, sobald alles zu 100% erledigt ist die komplette Rechnung bezahlt wird.

Sobald die Beanstandung eingereicht ist, arbeiten Küchenstudio und ihr typischerweise an Lösungswegen. Dazu gehört beispielsweise die sofortige Reparatur, Austausch oder, falls nötig, eine Rückerstattung.

Es ist unangenehm, aber während der Reklamationsbearbeitung könnt ihr eure Küche unter Umständen nur eingeschränkt nutzen. Seid hierauf vorbereitet und plant eure Mahlzeiten entsprechend. Fragt den Anbieter, ob Ihr die Küche nutzen dürft und lasst Euch die Antwort schriftlich bestätigen.

Zusammenfassend, beachtet diese Schritte: Dokumentiert Mängel, kommuniziert schriftlich und kennt eure Rechte. Agiert rechtzeitig und bleibt bei der Lösungsfindung im Dialog.

Im nächsten Kapitel werden wir Gewährleistungsansprüche im Detail behandeln und wie ihr sie geltend machen könnt. Es geht danach um die Anwendung eurer Garantieansprüche für eine zufriedenstellende Lösung.

Garantie- Gewährungsansprüche

1.8.1 Garantie- und Gewährleistungsansprüche

In einer unserer letzten Kapiteln unseres Kurses haben wir uns eingehend mit den verschiedenen Aspekten von Design und Feinplanung befasst. Nun da dein Küchenkonzept Gestalt annimmt, ist es Zeit, einen Blick auf ein Thema zu werfen, das oft erst später Beachtung findet, jedoch von wesentlicher Bedeutung ist: die Garantie- und Gewährleistungsansprüche.

Dieses Kapitel ist ein Teil unseres Moduls, in dem wir uns genau mit diesen Rechten beschäftigen, die dir nach dem Kauf deiner Einbauküche zustehen.

Zunächst möchte ich die wichtige Unterscheidung zwischen Garantie und Gewährleistung erläutern. Gewährleistung ist eine gesetzliche Verpflichtung, die besagt, dass deine Küche zum Zeitpunkt der Lieferung frei von Mängeln sein muss. In Deutschland liegt die gesetzliche Gewährleistungspflicht bei zwei Jahren. Bei Küchenmöbel (nicht Geräte oder Zubehör) ist diese sogar meistens 5 Jahre. Sollte innerhalb dieser Frist ein Defekt auftreten, der nicht auf unsachgemäßen Gebrauch zurückzuführen ist, kannst du Nachbesserung oder einen Austausch verlangen.

Für die Inanspruchnahme der Gewährleistungsrechte musst du den Mangel rechtzeitig melden. Zu beachten ist, dass nach sechs Monaten die Beweislastumkehr eintritt, was bedeutet, dass du nachweisen musst,

dass der Mangel schon beim Kauf bestanden hat – keine leichte Aufgabe. Sei ehrlich mit Deiner Aussage. Ich habe Kunden erlebt, die mich maßlos angelogen haben. Da hatte ich keine große Lust mehr den Kunden zügig zu helfen. Keiner mag angelogen werden.

Und wie steht es um die Garantie? Diese ist eine freiwillige Zusicherung des Herstellers oder Händlers und geht oft über die gesetzliche Gewährleistung hinaus. Eine Herstellergarantie für Elektrogeräte ist meist zwischen zwei und fünf Jahren angesetzt, während sich die Garantiezeit bei Möbelteilen stark unterscheiden kann. Achte also auf die Garantieerklärung beim Kauf.

Was solltest du also stets griffbereit halten? Kaufvertrag, Garantieschein und die Rechnung. Diese Dokumente sind entscheidend, um deine Ansprüche geltend zu machen.

Stößt du auf ein Problem, solltest du umgehend Kontakt mit dem Verkäufer aufnehmen. Ist ein Küchengerät betroffen, hilft oft auch ein Anruf beim Hersteller. Während einige schwierige Fälle eine professionelle Einschätzung benötigen, lassen sich manche Probleme direkt vor Ort lösen. Viele Elektrogerätehersteller bieten Online eine Terminvereinbarung an, wo man den Kundendienst direkt beauftragt. Das ist schneller als über den Küchenhändler.

Zum Abschluss des Kapitels möchte ich betonen, dass gute Vorbereitung und Wissen um deine Rechte in Sachen Garantie und Gewährleistung dir viel Ärger und zusätzliche Kosten ersparen können. Es ist stets zu empfehlen, einen sorgsamen Umgang mit deiner Küche zu pflegen und alle Unterlagen gut aufzubewahren.

Im nächsten Teil unseres Kurses werden wir auf die Empfehlungen und Schlussfolgerungen zu diesem Thema eingehen. Dort erhältst du konkrete Tipps, wie du deine Ansprüche effektiv geltend machen und gleichzeitig den Wert und die Funktionalität deiner Küche langfristig sicherstellen kannst.

Bleibt bei mir, um mehr zu erfahren. Vielen Dank für Deine Aufmerksamkeit und bis zum nächsten Kapitel.

Fazit

1.9.1 Abschluss und Empfehlungen für den Küchenkauf

Nun befassen wir uns mit dem Abschluss – und zwar mit praxisnahen Empfehlungen für den Küchenkauf, basierend auf meinen Jahrzehnten an Erfahrung.

In diesem Kapitel teile ich wertvolle Tipps mit euch, wie man häufige Fehler vermeidet und die beste Qualität für sein Geld bekommt. Am Ende dieses Kapitels wirst Du in der Lage sein, fundierte Entscheidungen zu treffen und eine Küche zu erwerben, die sowohl

funktional als auch ästhetisch Deinen Vorstellungen entspricht.

Zunächst einmal ist es wichtig, sich daran zu erinnern, dass der Erwerb einer Einbauküche kein alltägliches Geschäft ist. Es ist eine Investition, die jahrelang Freude bereiten soll. Deshalb beginnen wir mit einer kleinen Zusammenfassung der wichtigsten Schritte, die wir während dieses Prozesses gelernt haben. Dazu gehört die genaue Bedarfsanalyse, das Setzen und Einhalten eines passenden Budgets, die sorgfältige Auswahl der Küchengeräte, die systematische Bewertung der Qualität und Leistung von Küchenangeboten und die Feinplanung deines Küchendesigns.

Meine erste persönliche Empfehlung für Dich ist: Geduld. Lass Dich nicht hetzen und nimm Dir die Zeit, die Du brauchst, um Angebote zu vergleichen und Entscheidungen zu treffen. Die Küche ist das Herz des Hauses, da sollte alles passen.

Ein weiterer Tipp ist die Beachtung der Qualität aller Komponenten. Ersparnisse bei der Anschaffung können später teuer zu stehen kommen, wenn Materialien oder Geräte nicht langfristig halten.

Was oft vernachlässigt wird, ist die Nachhaltigkeit. Achte darauf, energieeffiziente Geräte zu wählen und Materialien, die langlebig und möglicherweise recycelbar sind. Damit schützt Du nicht nur die Umwelt, sondern spart auf lange Sicht auch Kosten.

Nun zu den Stolpersteinen: Achte auf das Kleingedruckte in den Kaufverträgen. Stelle sicher, dass Du die Bedingungen für Garantie und Gewährleistung verstanden hast und diese deinen Erwartungen entsprechen.

Kommen wir nun zum besten Wert für dein Geld. Nutze Deine erlernten Verhandlungstechniken, aber sei stets fair und realistisch. Denke daran, dass auch Qualität ihren Preis hat und es oftmals lohnender ist, in hochwertige Materialien und ausgezeichneten Service zu investieren.

Abschließend wünsche ich Dir, dass Du die Wahl Deiner neuen Einbauküche in vollen Zügen genießen kannst. Mit den richtigen Informationen und einer wohl überlegten Planung wirst Du eine Küche schaffen, die nicht nur funktional und schön aussieht, sondern auch auf Jahre hinaus ein Ort des Wohlfühlens und des Zusammenkommens sein wird.

Das war es von meiner Seite zu den Empfehlungen und Tipps basierend auf meiner langjährigen Erfahrung. In den zwei letzten Kapiteln des Kurses biete ich Dir zwei Varianten von individuellen

Küchenangebotsanalyse von mir persönlich an. Dort wirst du die einmalige Chance haben, Dein Küchenangebot durch einen Profi analysieren zu lassen.

Ich danke Dir für Dein Vertrauen und hoffe, Du fühlst Dich jetzt gut gerüstet, um Dein Küchenprojekt erfolgreich umzusetzen.

Viel Erfolg mit Deiner neuen Einbauküche!

1.9.2 Individuelle Küchenangebotsanalyse von mir persönlich

Jetzt widmen wir uns einem ganz besonderen Service, den ich persönlich anbiete: der individuellen Küchenangebotsanalyse.

Stell dir vor, du erhältst ein Angebot für deine Traumküche, das zu schön scheint, um wahr zu sein. Du fragst dich, ob da vielleicht ein Haken ist, oder ob du tatsächlich das beste Angebot vor dir liegen hast. Genau hier setze ich an – ich werde dein Angebot prüfen, um sicherzugehen, dass du das beste Preis-Leistungs-Verhältnis erhältst.

In dieser persönlichen Analyse gehe ich akribisch deine Planung durch – von der Raumaufteilung bis zu den Geräten. Ich achte auf verborgene Kosten, Qualitätsmerkmale und darauf, dass auch wirklich all deine Bedürfnisse effizient und stilvoll erfüllt werden. Meine 23 Jahre Erfahrung in diesem Bereich fließen direkt in die Auswertung deines Angebots ein.

Für € 99,00 netto erwartest dich eine detaillierte Bewertung. Ich schaue mir an, ob das Platzangebot optimal genutzt wird, ob die Materialauswahl nachhaltig ist und welche Geräte für dich am besten geeignet sind. Du erhältst klare Antworten und Ratschläge für mögliche Verbesserungen.

Der Prozess ist ganz einfach: Nachdem du die Analyse gebucht hast, sendest du mir dein Küchenangebot/Auftrag zu, und ich setze mich mit dir in Verbindung, um alle weiteren Details zu klären. Ich erläutere dir nicht nur, was an deinem Angebot großartig ist, sondern auch, wo noch Verbesserungsbedarf besteht.

Nun zur Zeit: Innerhalb von 7 Werktagen erhältst du eine ausführliche Rückmeldung zu deinem Angebot. Diskretion steht dabei natürlich an erster Stelle. Alle Daten und Informationen werden streng vertraulich behandelt und dienen ausschließlich dem Zweck der Beratung.

Die möglichen Ergebnisse meiner Analyse können vielfältig sein – von kleinen Optimierungen bis hin zu Empfehlungen für alternative Anbieter, die bessere Konditionen bieten können. Wichtig ist, dass du am Ende das beste Küchenangebot in Händen hältst, das deinen Bedürfnissen und deinem Budget entspricht. Diese Empfehlungen sind garantiert nicht gesponsert oder bezahlt von Anbietern.

Um dieses Angebot zu buchen, besuchst du einfach meine Website <https://kuechenberatung.online> und buchst den passenden Bereich.

Bevor wir uns verabschieden, denke daran: Eine Küche kauft man nicht alle Tage. Mit meiner individuellen Küchenangebotsanalyse kannst du sicher sein, eine fundierte Entscheidung zu treffen. Dieser Service ist eine lohnende Investition in dein Küchenprojekt, von der du noch Jahre profitieren wirst.

Ich bedanke mich für deine Aufmerksamkeit und kann es kaum erwarten, dich bei deinem Küchenkauf zu unterstützen. Bis bald und alles Gute für dein Küchenprojekt!

1.9.3 Viel Erfolg und Spaß mit Deiner neuen Einbauküche

In unserem letzten Kapitel in unserem umfassenden Kurs über die Planung und Umsetzung Deiner Traumküche. Jetzt ist ein Tag des Feierns und des Rückblicks, denn Du hast es geschafft! Du hast die Reise von der bloßen Idee einer neuen Küche bis zur erfolgreichen Planung und Installation gemeistert.

Lass uns einen Moment nehmen, um uns daran zu erinnern, was wir zusammen erreicht haben. Wir haben Grundlagen geschaffen und Deine persönlichen Bedürfnisse identifiziert. Wir haben Dein Budget geplant und die verschiedenen Küchenlayouts untersucht, um die beste Option für Dein Zuhause herauszufinden. Du hast über Materialien gelernt, Anbieter verglichen und Qualität eingeschätzt. Du stehst nun bereit, eine Küche zu finalisieren, die nicht nur wunderschön, sondern auch funktional ist.

Diese Fähigkeiten sind entscheidend, denn eine sorgfältige Planung und fokussierte Umsetzung Deines Gelernten versprechen ein Ergebnis, das nicht nur Deinen Augen, sondern auch Deiner Seele schmeichelt. Deine neue Einbauküche wird zu einem Mittelpunkt Deines Zuhauses werden, einem Ort, an dem Mahlzeiten, Erinnerungen und Liebe gekocht werden.

Ich bin unglaublich stolz auf Deinen Einsatz und Deine Entschlossenheit, und ich kann es kaum erwarten, dass Du all diese Planungen und Träume in die Realität verwandelst. Ich bin zuversichtlich, dass Du mit Deiner neuen Küche viel Freude haben wirst, dass sie Deine Erwartungen erfüllt und sie sogar übertrifft.

Ich möchte Dich nun bitten, über Deine Erfahrungen mit diesem Kurs nachzudenken. Wenn Du der Meinung bist, dass dieser Kurs Dir geholfen hat, wäre ich Dir sehr dankbar, wenn Du ihn Deinen Freunden, Deiner Familie und Deinen Bekannten empfehlen würdest. Es ist mir ein Anliegen, dass auch andere von diesem Wissen profitieren können und ihre Küchenträume verwirklichen.

Bevor wir uns verabschieden, lass mich noch einmal die wichtigsten Meilensteine unseres Kurses Revue passieren. Du hast die Vielfalt von Küchenlayouts kennengelernt, Anbieter verglichen und Deine Verhandlungsfähigkeiten geschärft. Du hast gelernt, wie man Monteure koordiniert und was bei der Küchenabnahme zu beachten ist. All dies hat Dich auf den heutigen Tag vorbereitet, an dem Deine Einbauküche endlich in Deinem Heim glänzt.

Abschließend möchte ich mich herzlich bei Dir bedanken. Vielen Dank, dass Du dieses Buch gekauft und mir Dein Vertrauen geschenkt hast. Dein Erfolg ist auch mein Erfolg, und ich freue mich außerordentlich, Dich ein Stück auf diesem spannenden Weg begleitet zu haben.

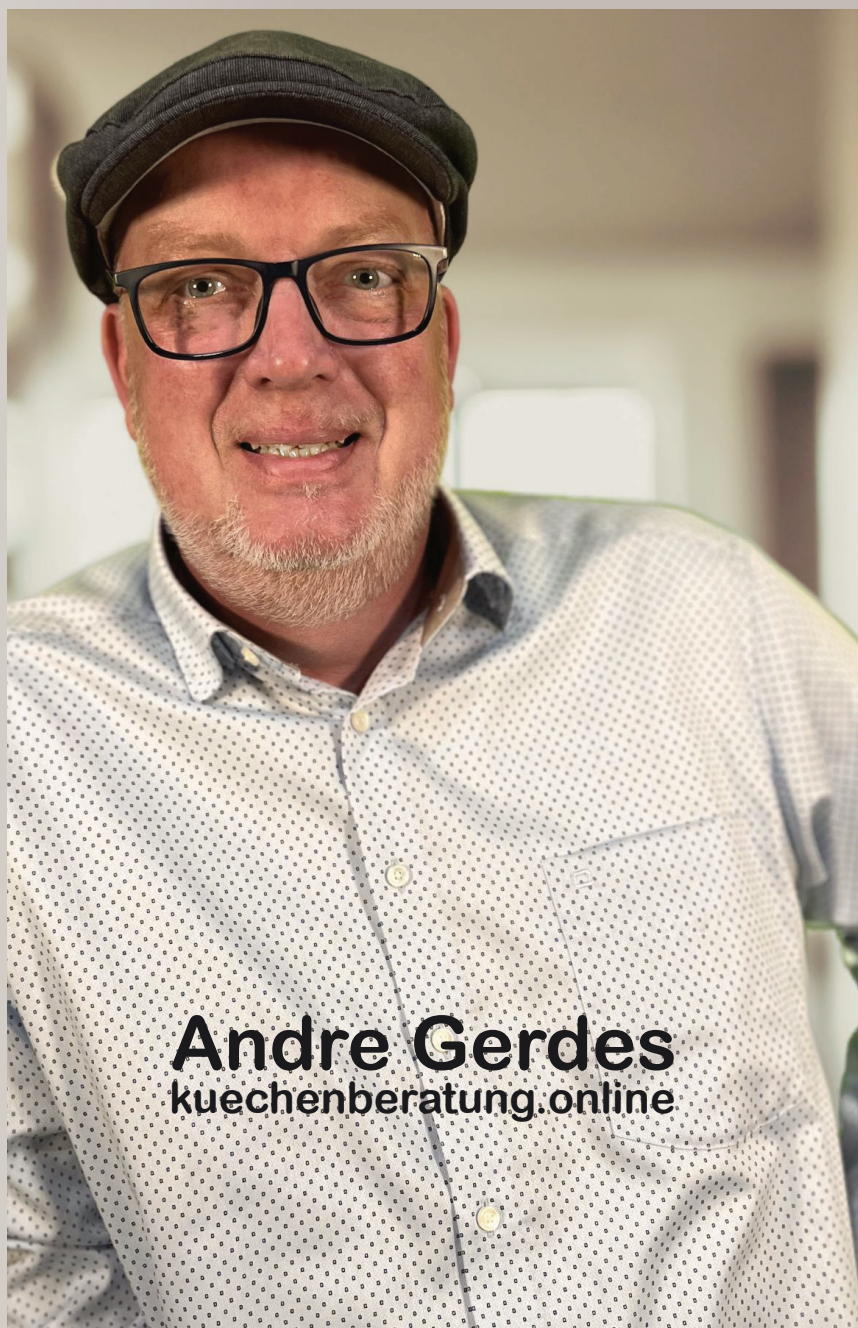
Ich wünsche Dir von Herzen viel Glück und außerordentlich viel Freude mit Deiner neuen Einbauküche. Möge sie der Ort unzähliger glücklicher Augenblicke werden.

Das ist das Ende unseres Kurses „Meine neue Einbauküche: Ein Ratgeber für Küchenkäufer:innen“.

Ich hoffe, Du fühlst Dich nun bereit und inspiriert, Deine Traumküche Wirklichkeit werden zu lassen. Solltest Du Interesse an einer persönlichen Küchenangebotsanalyse haben, besuche gerne meine Website für weitere Informationen.

Nochmals vielen Dank für Deine Teilnahme und bitte vergiss nicht, diesen Kurs zu empfehlen. Alles Gute und bis zum nächsten Mal.

Dein Andre Gerdes



Andre Gerdes
kuechenberatung.online



kuechenberatung.online