«Размещение и планировка кухни должны соответствовать пожеланиям и образу жизни конкретного заказчика и, конечно, выбранной стилистике. В моде — американский вариант (опен-спейс). Открытая кухня объединяется со столовой и диванной зоной в роскошное общее пространство, при этом кухонная мебель поддерживает стилистику жилого помещения.

 «Традиционалисты любят отдельные помещения для кухни. Как правило, симметрично спланированные, с островом по центру и множеством разнообразных шкафчиков и рабочих поверхностей»

Традиционалисты любят отдельные помещения для кухни. Как правило, симметрично спланированные, с островом по центру и множеством разнообразных шкафчиков и рабочих поверхностей. В загородном доме или большой квартире, даже в случае большого размера кухни, не будет лишней дополнительная небольшая кладовая, куда можно спрятать редко используемую посуду или хранить продукты.»

 «Планировка зависит от образа жизни хозяев. Если перед нами большая семья с детьми, логичнее кухню обособить. Если холостяк или молодая пара — почти стопроцентно она будет размещена в общем пространстве. Мы любим совмещать кухню с гостиной (предусматривая возможность изолирования места приготовления пищи стеклянными раздвижными перегородками). В этом случае необходимо сделать ее непохожей на кухню, например, предусмотреть закрывание фронта, маскировку смесителя, техники.

«Хорошим вариантом для большого помещения станет остров. Он служит связующим звеном между теми, кто ест, и тем, кто готовит»

Хорошим вариантом для большого помещения станет остров. Он служит связующим звеном между теми, кто ест, и тем, кто готовит. Отлично, когда есть отдельная комната для хранения продуктов, посуды. При проектировании больших загородных домов, кроме парадной кухни (на которой обычно готовятся завтраки, кофе, сервируются блюда),
мы планируем дополнительную рабочую, где происходит основная часть работы по приготовлению еды.»

 «В идеале столовая должна находиться в отдельной комнате, чтобы завтраки, обеды и ужины с семьей выглядели опрятно и торжественно»

«Я сама люблю готовить и могу с уверенностью сказать, что правильная система организации кухонных зон крайне важна для удобства кулинара.
В идеале столовая должна находиться в отдельной комнате, чтобы завтраки, обеды и ужины с семьей выглядели опрятно и торжественно. Но это не всегда реализуемо, поэтому можно просто отделить обеденную группу от зоны готовки и хранения минимальным расстоянием, хотя бы
120 см (оно необходимо для свободного прохода). Барная стойка и остров — важные компоненты современной кухни.

Главное условие — наличие достаточного количества квадратных метров. Если помещение кухни компактное, можно поставить небольшую барную стойку, хотя бы на два места — это добавит интерьеру выразительности и удобства. Главный принцип организации мест для хранения: все «популярное» должно быть под рукой. Зато то, что используется лишь
изредка, можно отодвинуть подальше.»

«Важно предусмотреть удобные точки подключения электроприборов. Выполнить качественное освещение зон готовки и систем хранения»

«Когда мы проектируем дома, то прежде всего выполняем общее функциональное зонирование и компонуем пространство кухни. Практически всегда объединяем ее со столовой и гостиной: выделяя кухню в отдельную комнату, мы тем самым изолируем того, кто на ней готовит. Кухня — это своего рода мастерская. Она должна быть эргономичной и функциональной. Важно предусмотреть удобные точки подключения электроприборов. Выполнить качественное освещение зон готовки и систем хранения.

**Offene Küche «open space»**

Die Unterbringung und das Layout der Küche muss den Wünschen und dem Lebensstil des jeweiligen Kunden und natürlich dem gewählten Stil entsprechen.

In der Mode ist amerikanische Version (Open Space).

In letzte Zeit wurde es in Neubau populär, die Räumlichkeiten der Tageszone offen zu machen, Räume mit großen Öffnungen miteinander zu verbinden oder verschiedene Funktionszonen in einem Volumen zu kombinieren - ein gemeinsamer offener Raum, der nicht von Trennwänden geteilt wird. In geräumigen Räumen ist es leichter zu atmen, sie geben ein Gefühl der Freiheit. Durch das Verbinden und Kombinieren von Räumen wird die Fläche der Flure und Hallen reduziert, die Bequemlichkeit und der Komfort des Wohnens im Haus erhöht und Sie können in diesen Räumen ein einzigartiges Interieur schaffen, während sich die Küchenmöbel in den Stil des Wohnzimmers einfügen

 Ein weiterer Faktor – das Essen wird in der Regel in der Küche, von der Gastgeberin oder dem Gastgeber des Hauses zubereitet. Es liegt nicht in der Art der Menschen, den Kontakt mit anderen Hausbewohnern während des Kochens abzubrechen. Diese Anordnung ermöglicht die Kommunikation zwischen den Menschen, die sich in den Räumen dieser Zone befinden.

Die beliebteste Variante der Kombination von Räumen im Haus ist die Küche, die in Richtung des Esszimmers und des Wohnzimmers geöffnet ist. Idealerweise sollte das Esszimmer in einem separaten Raum sein, so dass das Frühstück, Mittag-und Abendessen mit der Familie ordentlich und feierlich Aussehen.

Glauben Sie mir, das Leben in der Küche geht weiter auch nach dem Ende der Mahlzeit. Die Hauptbedingung — das Vorhandensein einer ausreichenden Anzahl von Quadratmetern.

Es gibt mehrere Optionen für das Layout des Hauses mit der Kombination von Küche, Esszimmer und Wohnzimmer. Diese Optionen unterscheiden sich in der Offenheit der Küche in Richtung des Esszimmers und des Wohnzimmers. Der Grad der Offenheit der Küche diktiert auch bestimmte Anforderungen an das innere der kombinierten Räume.

**Planungsarten**

In der richtig geplanten Küche ist es für die Gastgeberin komfortabel und bequem. Sie läuft nicht zwischen Spüle und Herd, und spart daher Zeit.

Ich selbst liebe es zu Kochen und kann mit Sicherheit sagen, dass das richtige System für die Organisation von Küchenbereichen für die Bequemlichkeit des Kochens äußerst wichtig ist.

**Arbeitsdreieck in der Küche**

Bei der Planung der Küche sollten Sie über die Möglichkeit nachdenken, den Arbeitsbereich so zu organisieren, dass der Kochvorgang weniger Zeit und Mühe benötigt. Eine anerkannte effektive Lösung ist die Einhaltung des Prinzips "Аrbeitsdreieck»

In jeder Küche können drei Hauptаktivitätszentren zugeordnet werden, die den Arten von Kochtätigkeiten entsprechen:

Lagerung (Schränke und Kühlschrank)

Bearbeitung (Spüle und Schneidefläche )

Kochen (Herd).

Indem wir diese Zentren mit geraden Linien verbinden, erhalten wir ein «funktionierendes Dreieck», dessen Seiten die Hauptwege der Bewegung in der Küche sind. Die Anordnung der Aktivitätszentren wiederholt die Natürliche Reihenfolge der Aktionen beim Kochen: Lagerung-Verarbeitung-Kochen.

**Die häufigsten Formen von Küchen**

**L-Form**

Vielseitige Option geeignet für jede Küche: Möbel, Technik an den angrenzenden Wänden. Der Arbeitsbereich ist getrennt. Sie können den Essbereich organisieren, die Einbau von Technik günstig positionieren.

**Zweizeilig**

**Es wird bei der Dekoration von geräumigen Räumen verwendet, die durchgangsweise sein können. Die Platte mit der Spüle sollte entlang einer Wand stehen und entlang der entgegengesetzten — der Kühlschrank mit den Schränken.**

**U-Form**

Diese Art der Planung ist anwendbar in Küchen mit 11-14 qm. Entlang jeder der drei Wände wird eins von den Elementen des Аrbeitsdreieckes platziert.

**Einzeilig**

Ein Vorteil eines solchen Schemas ist die Möglichkeit auf kleine Räume anzuwenden. Möbel, Haushaltsgeräte reihen sich entlang einer der Wände. Herd und Kühlschrank ist wünschenswert auf verschiedenen Seiten der Spüle zu verteilen.

**Mit Insel**

Für die Bequemlichkeit der Nutzung um die Insel sollte es mindestens 1,0-1,2 m Freiraum geben. Bei der Inselplanung ist es sinnvoll die Kochstelle in der Mitte von Kochinsel zu positionieren.

Ein paar nützliche Tipps können Sie noch hier lesen:

- Zonierung den Raum der offenen Küche (zB optische Abgrenzung nach Zonen)

- Leistungsstarke Dunstabzugshaube ist ein Muss! Wie geht es mit der KfW/EnEV-Vorschriften weiter?

- Kompetente Küchenbeleuchtung - was bei Hausplanung und Bau zu beachten ist.

- Der perfekte Ort für Spüle am Fenster -Wie man alles richtig vorhersehen kann