

Dein Küchen-Projekt



DEIN **ROTER FADEN**
FÜR
DAUERHAFT MEHR ORDNUNG
IN DEINER KÜCHE

Dein Küchen-Projekt

KÜCHENSCHRÄNKE ORGANISIEREN

Erste Überlegungen

Sicherlich würdest du am liebsten voller Tatendrang sofort anfangen und die Schränke in deiner Küche umsortieren. Das kann ich total verstehen. Dennoch ist es wichtig, dass du dir im Vorfeld ein paar Gedanken machst und sie dir hier in diesem Arbeitsbuch notierst. Das hilft dir dabei die passende Ordnung für dich zu finden.

Los geht's

WAS STÖRT AM MEISTEN

Tipp: Schau auf deinen täglichen Ablauf. Überlege was dich immer wieder ärgert.

WAS GEFÄLLT MIR BEREITS

Tipp: Das sind Dinge, die du dann später auf andere Bereiche adaptieren kannst.

Dein Küchen-Projekt

KÜCHENSCHRÄNKE ORGANISIEREN

Jeder hat unterschiedliche Zonen in seiner Küche. Standardmäßig gibt es:

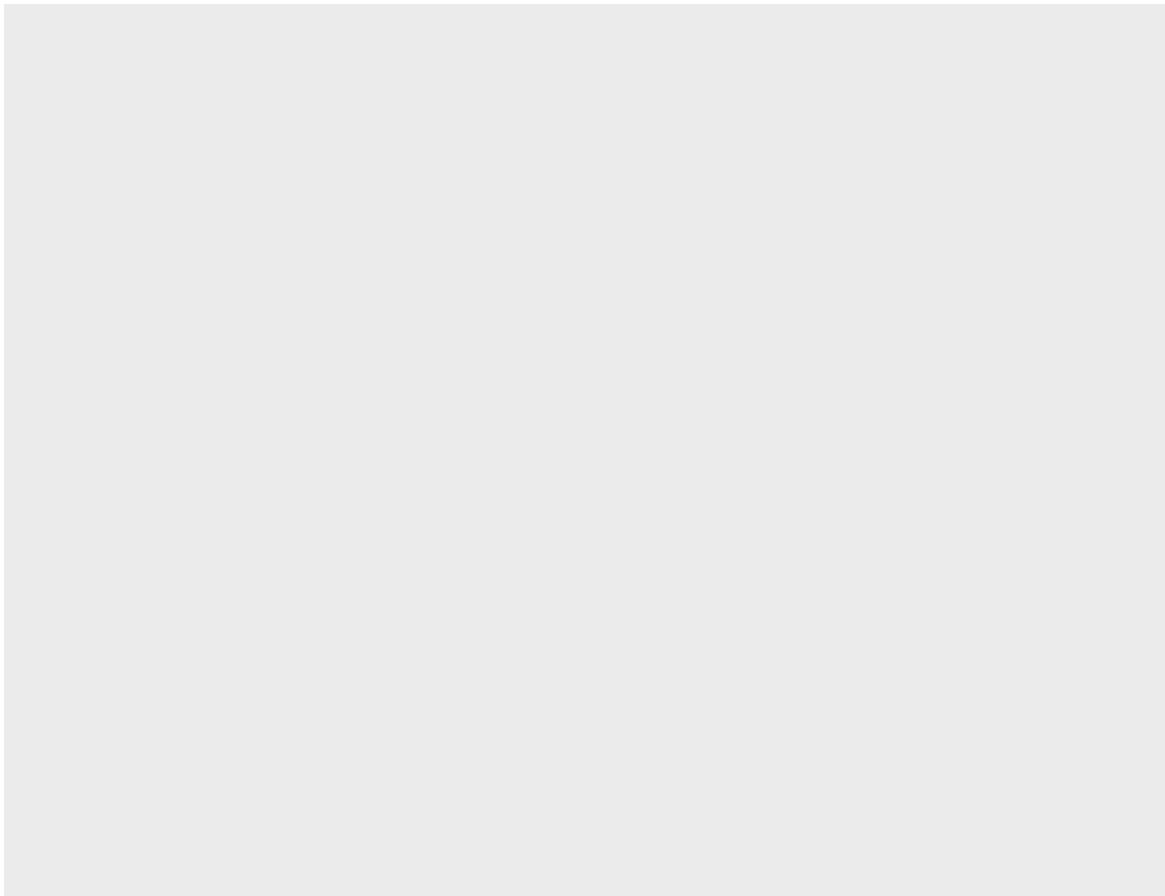
- Kochen
- Abwaschen
- Essen
- Zubereiten
- Lebensmittel Aufbewahrung

Überlege einmal, welche Zonen du in deiner Küche benötigst. Gibt es vielleicht eine Ecke, wo du deine Getränke zubereitest (Kaffee, Tee usw.)? Hast du vielleicht viele Backutensilien, weil du häufig backst und brauchst dafür eine extra Zone?

Muss deine Küche auch als Büro erhalten und du brauchst deshalb eine Zone "Papiere-To Do"?

ZONEN IN DEINER KÜCHE

Tipp: Gehe dabei durch deine Küche und schau in die Schränke, was du alles besitzt und wofür du es benötigst

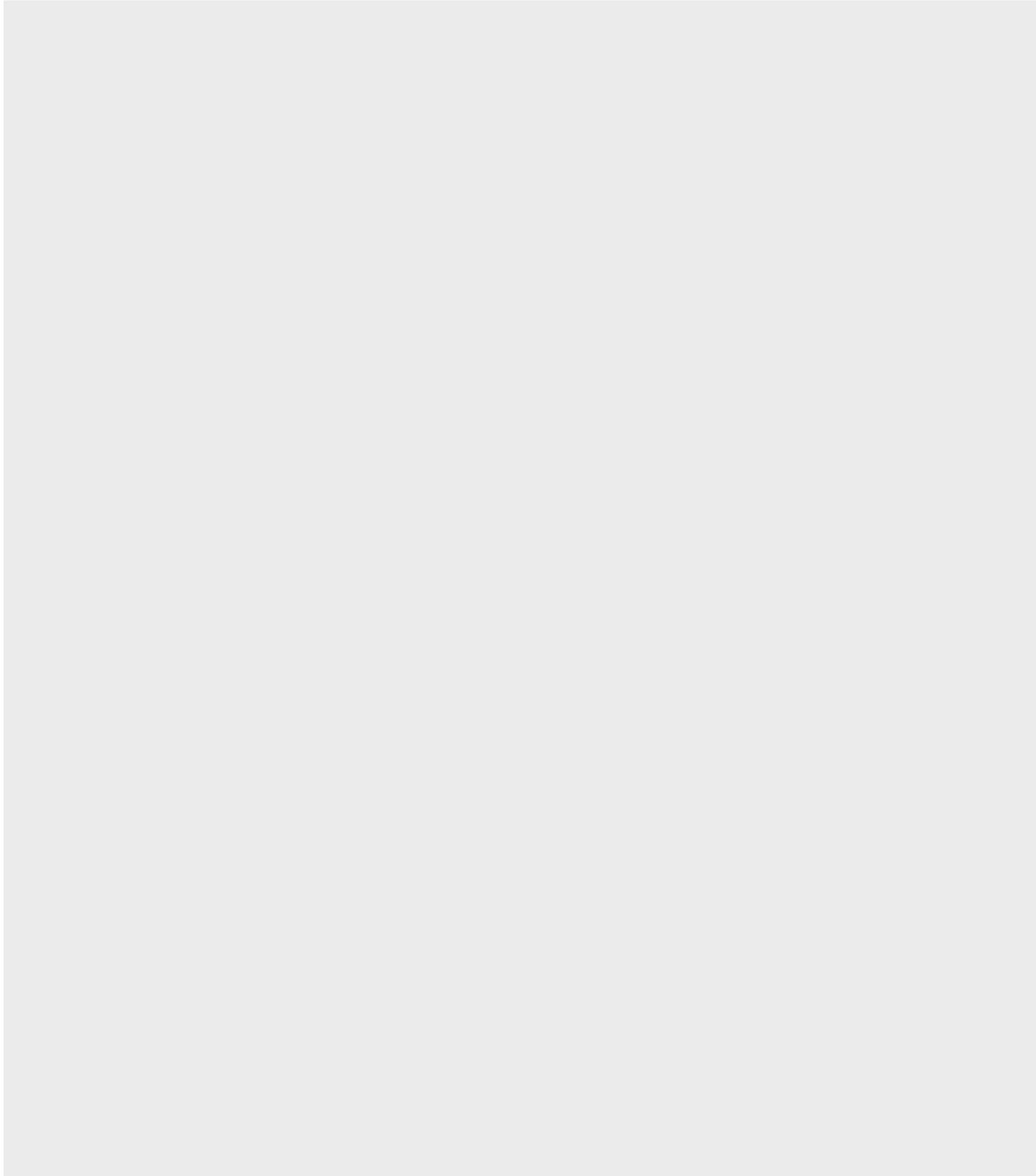


Dein Küchen-Projekt

KÜCHENSCHRÄNKE ORGANISIEREN

DEIN KÜCHENPLAN

Tipp: Nutze Buntstifte, um die Zonen in deiner Küche einzufärben. So kannst du die Arbeitswege noch besser visualisieren.



Jetzt kannst du deine Lieblings-Küche einräumen.