

Presseinformation

Dunkel, muffig, altbacken? Von wegen! Küche&Co erweitert das Sortiment und bringt frischen Wind in Hauswirtschaftsräume

Graz, 21. September 2021 – Hauswirtschaftsraum: Mit stolzen 19 Buchstaben ist es das längste Wort auf der Liste jener Punkte, die es bei einem neuen Eigenheim zu bedenken gilt. Und dennoch widmet man sich ihm meist am kürzesten. Warum? Weil ein Hauswirtschaftsraum zunächst einmal nach wenig Spaß beim Planen und auch kaum optischer Spannung nach dessen Umsetzung klingt. Das muss aber nicht sein: Denn der Ruf als dunkle, muffige Abstellkammer ist längst passé. Mittlerweile kann ein Hauswirtschaftsraum zum optisch ansprechenden Stauraum- und Funktionswunder avancieren – man muss ihn nur clever planen. Die Küchenfachberatenden von Küche&Co stehen dabei gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Vom Kann zum Muss

Aber warum ist ein Hauswirtschaftsraum (HWR) heute eigentlich ein Muss und nicht mehr so wie früher ein Kann? Das hat mit zwei Entwicklungen zu tun: Zum einen war es bis vor ein paar Jahrzehnten bei der Planung von Neubauten gang und gäbe, Waschküchen und Kellerräume mitzudenken. Im Sinne der Kostensenkung wird auf Unterkellerung mittlerweile aber immer öfter verzichtet. Und zum anderen ging der Trend immer mehr in Richtung offene, dem Wohnraum zugewandte Küchen mit luftigen Regallösungen und minimalistischem Design. Platz für Waschmaschine, Bügelbrett und Co. kann und will man hier meist nicht finden. Aber wohin dann mit all den Geräten und anderen zu verstauenden Dingen? Welcher Ort bietet sich an, für all jenes, was täglich gebraucht, aber nicht immer im Blickfeld sein soll? Und wenn Keller und Küche dafür nicht als Stauraum in Frage kommen? Die Lösung ist der multifunktionale Hauswirtschaftsraum, der bei modernen Einfamilienhäusern und Eigentumswohnungen meist von Beginn an miteingeplant wird.

Vom Must-have bis zum cleveren Zusatz-Feature

Mit der Einplanung des Raumes ist das Problem aber noch längst nicht gelöst. Denn auch der Hauswirtschaftsraum selbst will bestmöglich durchdacht sein. So schöpft man dessen Potenzial an Stauraum und Funktionen bestmöglich aus. Meist gilt es, auf geringer Grundfläche viele verschiedene Aufgaben möglich zu machen – vom Waschen über das Bügeln bis hin zum Verstauen von Winterjacken, Konserven oder Katzenstreu. Zu den Must-haves zählen durchdachtes Wasch- und Stauraum-Management, eine leistungsstarke Waschmaschine, pflegeleichte Oberflächen und attraktive Fronten. Es gibt aber auch Dinge, die einen multifunktionalen

Hauswirtschaftsraum besonders clever machen. Man kann sich zum Beispiel für Hochschränke bis knapp unter die Decke entscheiden: Dort lässt sich alles gut aufbewahren, was leicht ist oder selten gebraucht wird – vom Geschenkpapier bis zur Weihnachtsdekoration. Sperrige Utensilien wiederum wie Staubsauger, Besen oder Mop lassen sich ideal in einem passenden Besenschrank-Element verstauen. Empfehlenswert ist auch eine Kombi aus offenen Regalsystemen für lange haltbare Lebensmittel, um stets einen Blick darauf zu haben, welche Vorräte aufgestockt werden müssen, und geschlossenen Schränken für Dinge, die man nicht laufend im Auge haben muss und will – wie etwa im HWR „**Helferlein**“. Eine Einbauspüle ist praktisch für die schnelle Handwäsche zwischendurch oder das Befüllen des Putzeimers mit Wasser. Ist man in Sachen Quadratmeter eingeschränkt, will man aber dennoch eine Arbeitsplatte haben, ist ein Unterschrank mit einer ausziehbaren Tischfläche aus einem Schubfach die Lösung. Besonders praktisch ist auch eine Planung wie der HWR „**Design Laundry**“ mit integriertem Wäschesortierschrank mit Körben und einem Regal mit Kleiderstange sowie ausziehbarem Wäschehalter.

Vom Studio bis zum „Küche&Co“-Magazin

Viele weitere Beispiele und Planungstipps für einen multifunktionalen Hauswirtschaftsraum gibt es von den Küchenfachberatern von Küche&Co an Ort und Stelle im Studio – aber auch online im "[Küche&Co](#)"-Magazin".

Über Küche&Co

Die Marke Küche&Co steht seit 30 Jahren für erstklassigen Service und exzellente Qualität in Sachen Einbauküchen. Seit 1995 ist die Küche&Co GmbH ein Unternehmen der Otto Group. Mit der Anzahl an bundesweit vertretenen Küchenstudios ist Küche&Co das größte Franchisesystem für den Einbauküchenfachhandel in Deutschland. 2013 wurde die Küche&Co Austria GmbH gegründet und ist seitdem auf Wachstumskurs. Hochqualifizierte Beratung in den Küchenstudios, zu Hause oder online per Videochat, Websites mit Inspirationen aus dem Küchenblog, der Online-Katalog sowie der Online-Küchenkonfigurator, die Kataloge und eine Service-Hotline fügen sich in die Multichannel-Strategie von Küche&Co ein. Das Sortiment umfasst qualitativ hochwertige und individuell gefertigte Markenküchen „Made in Germany“. Elektrogeräte sowie Zubehör runden das Angebot von Küche&Co ab.

www.kuecheco.at

www.facebook.com/kuecheundco

www.instagram.com/kuecheundco

Pressekontakt

UNITO Versand & Dienstleistungen GmbH

Im Auftrag von Küche&Co

Mag. Martina Stix

Corporate Communications

Telefon +43 316 5460-55417

Mobil +43 664 8253461

martina.stix@unito.at