

1. Küchenplanung

Standardküchenplanung bis 3,6 Laufmeter €700.- exkl. MwSt.

Leistungen enthalten:

- Anfahrt bei Beauftragung der Planung inklusive (€90.- Wien und Umgebung)
- Bedarfsermittlung & Beratung: Klärung der Wünsche, des Budgets, der Raummaße und der Nutzung.
- Aufmaß für Planungszwecke: Vermessen des Küchenraums mit Anschlüssen (Strom, Wasser, Abwasser, Abluft). Finales Vermessen vor Produktion erfolgt durch den Tischler.
- Grundrissplanung Küchenmöbel: Erstellung eines funktionalen Layouts (z. B. Zeile, L-Form, U-Form, Insel).
- Geräte- & Möbelauswahl: Vorschlag von Küchenmöbeln, Arbeitsplatten, Fronten, Griffen, Elektrogeräten und Spüle.
- Ergonomie & Stauraumkonzept: Planung von Arbeitshöhen, Schrankaufteilungen, Laufwegen.
- 2D-/3D-Darstellung der geplanten Küche in CAD Darstellung (kein Rendering)
- Inkl. 1x Feedbackschleife: Einarbeiten von Änderungswünschen

1.1 Zusätzliche Laufmeter Küche oder Kücheninsel €100.-/lfm exkl. MwSt.

1,2 Zusatzräume wie Speis etc. €100/m² exkl. MwSt.

Der Kostenaufwand für die Planung wird bei Beauftragung über die Firma Eichenherz zur Gänze gutgeschrieben.

2. Optionale Bausteine

2.1. Grundrissgestaltung/Einrichtungsvorschläge für den gesamten Wohnraum inkl. Esszimmer, Wohnzimmer. Vor allem bei noch offener Grundrissgestaltung zu empfehlen. Kosten nach Vereinbarung.

2.2 Erstellen von Elektro- & Installationspläne:

Angaben zu Strom-, Wasser-, Abluftanschlüssen für externe Handwerker
Pauschal €200 exkl. MwSt.

2.3 Visualisierung – 3 Perspektiven

€150 exkl. MwSt.

3.3) 3D-Rundgang

€150.-/Zimmer exkl. MwSt.

Checkliste für Erstgespräch

1. Allgemeine Rahmenbedingungen

- Für wen wird die Küche geplant? (Anzahl Personen im Haushalt, besondere Bedürfnisse)
- Wird die Küche hauptsächlich privat oder auch für Gäste/Events genutzt?
- Budgetrahmen?
- Zeitrahmen (wann soll die Küche fertig sein)?

2. Raum & bauliche Gegebenheiten

- Gibt es bereits einen Grundriss / Aufmaß?
- Wo liegen Wasseranschlüsse, Abwasser, Strom, Gas, Fenster, Türen?
- Gibt es bauliche Einschränkungen (z. B. Dachschrägen, Heizkörper, Durchgänge)?
- Offene oder geschlossene Küche?

3. Stil & Designwünsche

- Bevorzugter Stil (modern, klassisch, Landhaus, minimalistisch, industrial ...)?
- Farb- und Materialvorlieben (Holz, Lack, Stein, Glas, Edelstahl)?
- Wünsche bei Fronten, Arbeitsplatten, Griffen (grifflos, Stangengriffe ...)?
- Boden- und Wandgestaltung im Küchenbereich?

4. Nutzung & Ergonomie

- Wer kocht hauptsächlich? (Größe, Rechts- oder Linkshänder, Rückenprobleme?)
- Kochen die Kunden oft gemeinsam oder alleine?
- Sollen Sitzplätze integriert werden (Theke, Essplatz)?
- Arbeitshöhe(n): Welche Höhe ist angenehm zum Arbeiten?
- Barrierefreiheit erforderlich?

5. Geräte & Ausstattung

- Gewünschte Geräte: Herd (Induktion, Gas, Ceran), Backofen, Kühlschrank, Gefrierschrank, Geschirrspüler, Dunstabzug, Mikrowelle, Kaffeevollautomat, Weinkühler etc.?
- Gerätegröße: Standard oder XXL (z. B. Kühlschrank, Geschirrspüler)?
- Geräte integriert oder freistehend?
- Smarte Geräte/Bedienung erwünscht?

6. Stauraum & Organisation

- Viel Geschirr, Töpfe, Vorräte?
- Soll Platz für spezielle Geräte sein (Thermomix, Küchenmaschine ...)?
- Besondere Anforderungen: Apothekerschrank, Ecklösungen, Auszüge statt Türen, Mülltrennsysteme?
- Vorratskammer oder soll alles in der Küche verstaut werden?

7. Beleuchtung & Atmosphäre

- Tageslichtsituation?
- Wünsche für Arbeitsbeleuchtung, Ambientelicht, indirekte Beleuchtung?
- Schalter/Steckdosen: Anzahl und Position?

8. Zusatzwünsche

- Inselküche, Halbinsel oder Zeile?
- Besonderheiten wie Tresen, Bar, Weinkühler, Kochfeld mit Muldenlüfter, Wasserfilter?
- Nachhaltigkeit wichtig? (z. B. energiesparende Geräte, ökologische Materialien)
- Pflegeleicht oder hochwertig/luxuriös?