



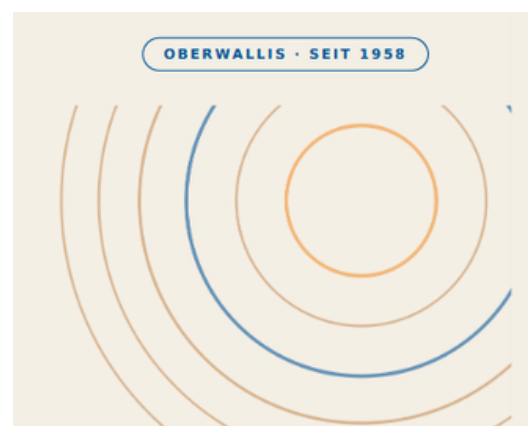
Die 10 häufigsten Fehler beim Küchenumbau

und wie Sie Zeit, Kosten und unnötigen Stress vermeiden

Ein Praxisratgeber der Perren AG

Schreinerei • Küchen nach Maß • Küchenumbauten • Innenausbau

Kostenloser Ratgeber



Willkommen

Liebe Leserin, lieber Leser,

ein Küchenumbau ist eine Investition für viele Jahre. Umso wichtiger ist es, dass alles gut geplant ist – von der ersten Idee bis zur fertigen Küche.

In diesem Ratgeber zeigen wir Ihnen die 10 häufigsten Fehler, die in der Praxis immer wieder vorkommen. Das Ziel ist einfach: Ihnen dabei zu helfen, Ihren Küchenumbau entspannter, klarer und erfolgreicher umzusetzen.

Nutzen Sie diesen Ratgeber als Orientierung, Checkliste und Gesprächsgrundlage für Ihr Projekt.

Herzlich,
Ihr Team der Perren AG



Impressum

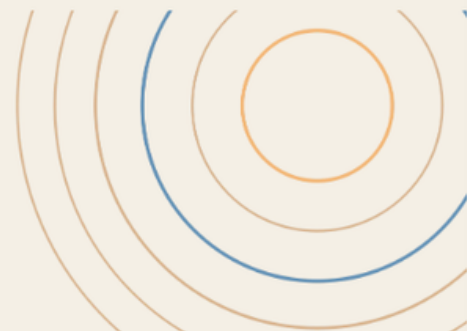
Schreinerei Perren

Bellwalderstasse 16

3997 Bellwald

scheinererei@perrenag.ch

perrenag.ch



Warum gute Planung so wichtig ist

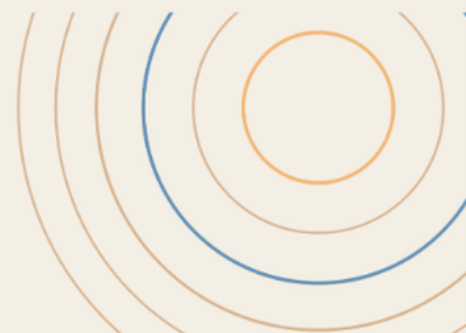
Ein Küchenumbau ist mehr als der Austausch von Möbeln. Es geht auch um Abläufe, Stauraum, Licht, Anschlüsse, Oberflächen, Termine und Budget.

Wer früh plant, trifft bessere Entscheidungen. Wer strukturiert plant, vermeidet unnötige Zusatzkosten und reduziert Stress während der Umsetzung.

In diesem Ratgeber lernen Sie die 10 häufigsten Fehler kennen – und was Sie konkret besser machen können.



OBERWALLIS · SEIT 1958



01

Fehler 1

Zu spät mit der Planung beginnen

Viele beginnen erst mit der Planung, wenn die alte Küche bereits ersetzt werden soll. Dadurch entstehen Zeitdruck, Unsicherheit und unnötige Kompromisse.

Besser:

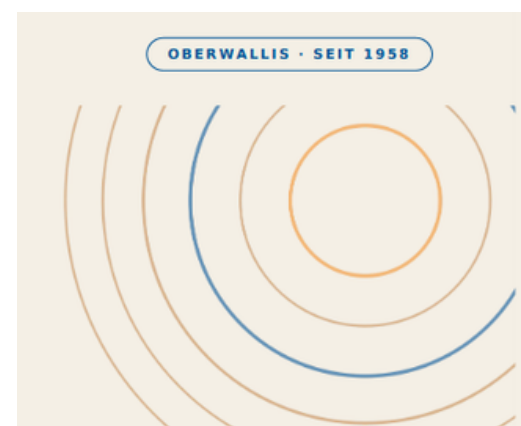
- Wünsche früh sammeln
- Prioritäten definieren
- Budgetrahmen festlegen
- Genügend Zeit für Planung und Materialauswahl einplanen

Checkliste

- Ich habe meine Wünsche notiert
- Ich habe ein grobes Budget definiert
- Ich habe genügend Zeit für Planung reserviert

Tipp Perren

Frühe Gespräche schaffen Klarheit. Gute Lösungen entstehen oft lange vor dem eigentlichen Umbau.



02

Fehler 2

Die Arbeitsabläufe werden vergessen

Eine Küche soll nicht nur gut aussehen, sondern im Alltag reibungslos funktionieren. Gute Arbeitsabläufe sparen Wege, Zeit und Energie.

Fragen Sie sich:

- Habe ich genügend Arbeitsfläche?
- Sind Kühlschrank, Spüle und Kochfeld sinnvoll angeordnet?
- Sind häufig genutzte Dinge schnell erreichbar?

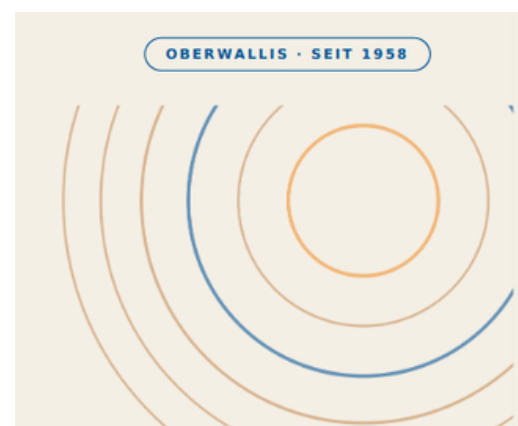


Checkliste

- Habe ich genügend Arbeitsfläche?
- Sind Kühlschrank, Spüle und Kochfeld sinnvoll angeordnet?
- Sind häufig genutzte Dinge schnell erreichbar?

Praxisgedanke

Wer täglich kocht, merkt schnell, ob eine Küche nur schön geplant oder wirklich durchdacht ist.



Fehler 3

Zu wenig Stauraum

Fast jeder sagt nach einigen Jahren: Etwas mehr Stauraum wäre schön gewesen. Darum lohnt es sich, den Bedarf ehrlich und großzügig zu planen.

Denken Sie an:

- Vorräte
- Geschirr und Gläser
- Töpfe und Pfannen
- Küchenmaschinen
- Recycling
- Getränkeboxen

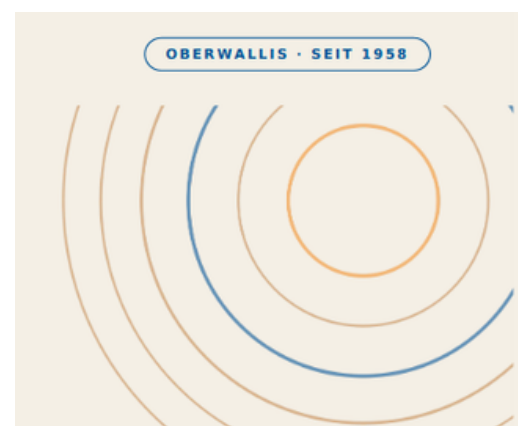


Checkliste

- Ich habe meinen Stauraumbedarf aufgelistet
- Ich habe große oder sperrige Gegenstände berücksichtigt
- Ich habe an Recycling und Vorräte gedacht

Tipp Perren

Planen Sie Stauraum immer etwas großzügiger als nötig – der Bedarf wächst erfahrungsgemäß mit der Zeit.



04

Fehler 4

Die Beleuchtung wird unterschätzt

Eine gute Küche braucht mehr als eine einzige Deckenlampe. Licht beeinflusst Sicherheit, Atmosphäre und den Gesamteindruck des Raums.



Wichtige Lichtarten:

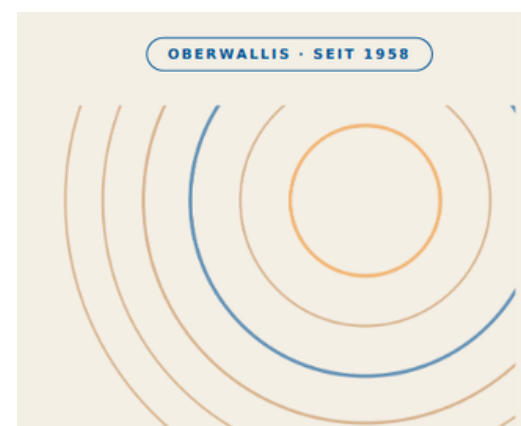
- Arbeitslicht
- Stimmungslicht
- Essplatzbeleuchtung

Checkliste

- Ich habe verschiedene Lichtzonen eingeplant
- Arbeitsflächen sind gut ausgeleuchtet
- Der Essbereich wirkt warm und angenehm

Tipp Perren

Planen Sie die Beleuchtung frühzeitig – nachträgliche Änderungen an der Elektrik sind aufwendig und teuer.



Fehler 5

Nur an die Küche denken

Ein Küchenumbau betrifft oft mehr als Schränke und Fronten. Häufig müssen auch Boden, Wände, Decke, Fenster, Elektroinstallationen oder Wasseranschlüsse angepasst werden.

Mögliche Zusatzbereiche:

- Boden
- Decke
- Wände
- Fenster
- Elektroinstallationen
- Wasseranschlüsse

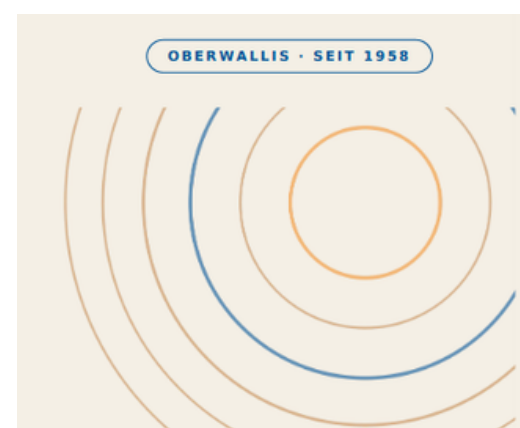


Checkliste

- Ich habe alle betroffenen Bereiche geprüft
- Ich habe die Folgekosten realistisch eingeschätzt
- Ich denke das Projekt als Ganzes

Tipp Perren

Denken Sie den Raum als Ganzes – nicht nur die Küchenmöbel. So vermeiden Sie teure Überraschungen.



06

Fehler 6

Zu viele Ansprechpartner

Elektriker, Sanitär, Maler, Bodenleger, Gipser und Schreiner: Je mehr Personen beteiligt sind, desto wichtiger wird die Koordination.

Ein zentraler Ansprechpartner spart Zeit, reduziert Missverständnisse und sorgt für einen besseren Ablauf.

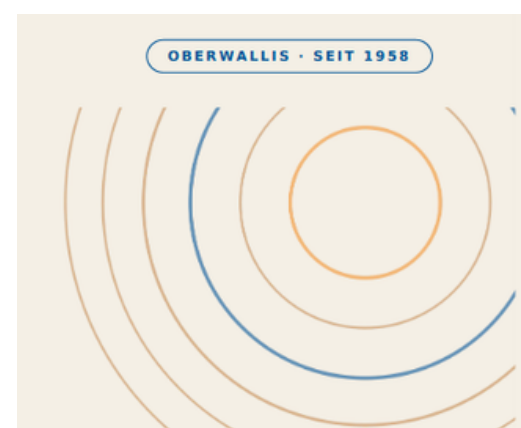


Checkliste

- Ich weiss, welche Gewerke beteiligt sind
- Zuständigkeiten sind klar geregelt
- Ich habe einen Hauptansprechpartner definiert

Tipp Perren

Ein zentraler Ansprechpartner bedeutet weniger Schnittstellen, weniger Fehler und mehr Ruhe im Projekt.



07

Fehler 7

Das Budget ist zu knapp geplant

Oft wird nur der Preis der Küche betrachtet. In der Realität kommen häufig zusätzliche Arbeiten und unvorhergesehene Anpassungen hinzu.

Darum ist ein finanzieller Puffer sinnvoll. Er schafft Ruhe und verhindert unnötigen Entscheidungsdruck.

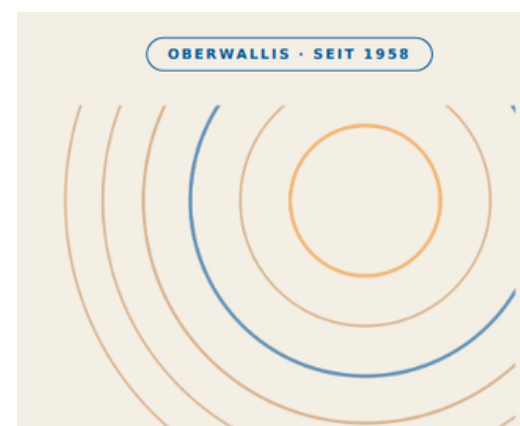


Checkliste

- Ich habe ein Gesamtbudget festgelegt
- Ich habe einen Puffer eingeplant
- Ich habe auch Nebenarbeiten berücksichtigt

Tipp Perren

Planen Sie immer 10–15 % Puffer ein. So bleiben Sie flexibel, wenn unvorhergesehene Arbeiten nötig werden.



Fehler 8

Nur auf den Preis achten

Die günstigste Lösung ist nicht automatisch die beste. Qualität, Planung und Service entscheiden oft darüber, wie zufrieden Sie in den nächsten Jahren wirklich sind.

Worauf es ebenfalls ankommt:

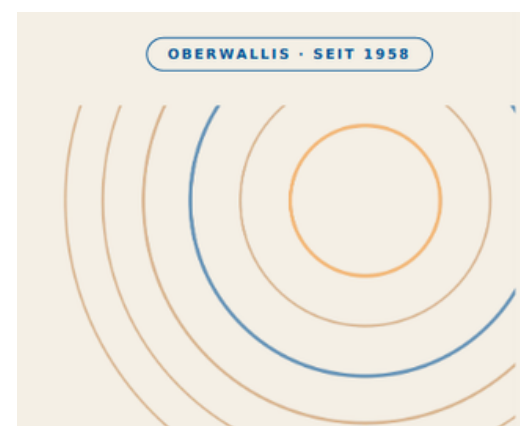
- Materialqualität
- Beschläge und Haltbarkeit
- Gute Beratung
- Service im Projekt und danach

Checkliste

- Ich vergleiche nicht nur Preise
- Ich beachte Qualität und Langlebigkeit
- Ich berücksichtige auch Betreuung und Service

Tipp Perren

Achten Sie auf das Gesamtpaket: Beratung, Qualität und Betreuung sind langfristig mehr wert als der tiefste Preis.



Fehler 9

Zu wenig Beratung nutzen

Professionelle Beratung bringt oft Ideen hervor, auf die man allein nicht gekommen wäre. Gerade bei schwierigen Grundrissen oder kleinen Räumen ist Erfahrung besonders wertvoll.

Typische Beratungsschritte:

- Erstgespräch
- Bedarf klären
- Raum und Möglichkeiten analysieren
- Lösungen und Materialien auswählen

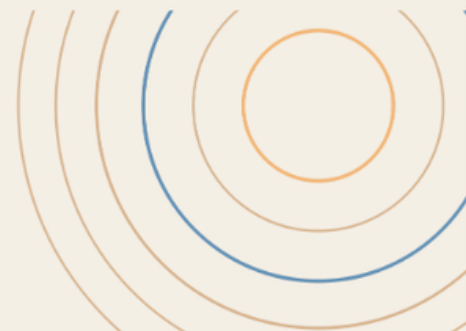


Checkliste

- Ich habe meine Wünsche vorbereitet
- Ich bringe Fotos und Maße mit
- Ich nutze Beratung aktiv als Vorteil

Tipp Perren

Nutzen Sie das Erstgespräch aktiv – gut vorbereitete Kunden erhalten bessere Lösungen.



10

Fehler 10

Entscheidungen überstürzen

Eine Küche begleitet Sie viele Jahre. Darum lohnt es sich, Materialien, Farben und Funktionen in Ruhe zu vergleichen.

Gute Entscheidungen entstehen nicht unter Druck, sondern mit Überblick, Zeit und einem klaren Gefühl für das, was wirklich passt.

Wir helfen Ihnen gerne weiter. In unserem Ausstellungsraum haben wir eine wachsende Mustersammlung von Materialien.

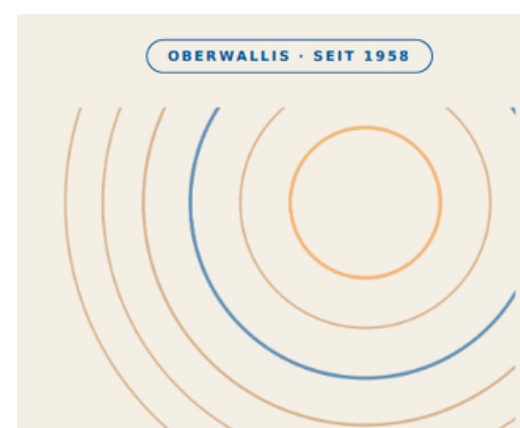


Checkliste

- Ich lasse mir genug Zeit
- Ich prüfe Materialien und Farben bewusst
- Ich treffe Entscheidungen nicht nur aus Zeitdruck

Tipp Perren

Nehmen Sie sich bewusst Zeit für wichtige Entscheidungen. Eine gute Küche entsteht mit Ruhe, nicht mit Eile.



Küchenplanungs-Workbook

1. Ihre Wünsche

Was möchten Sie in Ihrer neuen Küche unbedingt haben?

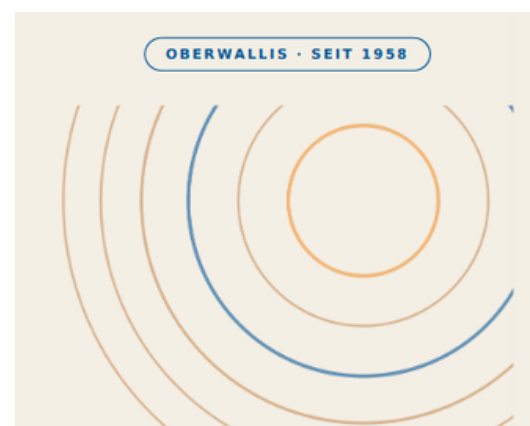
Was möchten Sie auf keinen Fall?

Welche Funktionen sind Ihnen besonders wichtig?

2. Ihre Nutzung

Kochen Sie oft? Für wie viele Personen?

Nutzen Sie die Küche auch als Ess-, Wohn- oder Arbeitsbereich?



Küchenplanungs-Workbook

3. Ihr Budget

Wie hoch ist Ihr Gesamtbudget (inkl. Geräte, Montage, Nebenkosten)?

Gibt es einen Puffer für Unvorhergesehenes (10-15% empfohlen)?

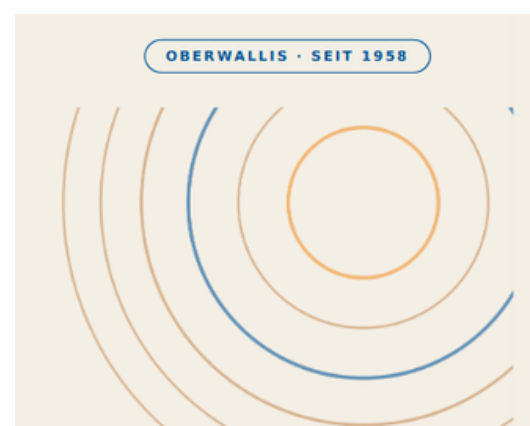
4. Ihr Zeitplan

Wann soll die neue Küche fertig sein?

Gibt es feste Termine (Umzug, Ferien, Familienanlass)?

5. Nächste Schritte

- Grundriss und Masse bereithalten
- Fotos der aktuellen Küche machen
- Inspirationsbilder sammeln
- Erstgespräch mit Schreiner vereinbaren
- Budget mit Partner/in besprechen



Bereit für Ihr Erstgespräch?

Ihre Checkliste für das Erstgespräch

- Grundriss mit Massen (Länge, Breite, Höhe)
 - Fotos der aktuellen Küche (alle Seiten)
 - Inspirationsbilder (Pinterest, Zeitschriften)
 - Liste Ihrer Wünsche und No-Gos
 - Budgetrahmen definiert
 - Zeitrahmen / Wunschtermin notiert
 - Fragen an den Schreiner vorbereitet
 - Workbook-Seiten ausgefüllt
-

Kontakt

Schreinerei Perren AG
Bellwalderstrasse 16
3997 Bellwald

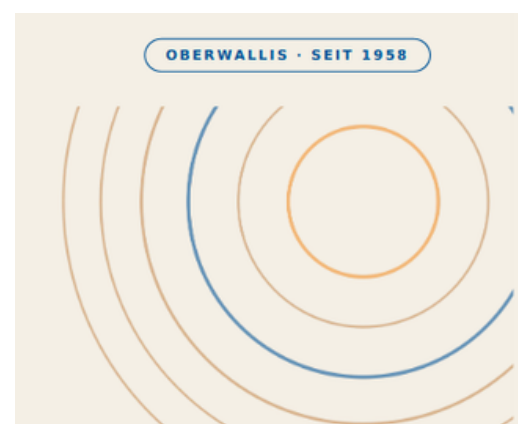
Tel: +41 27 971 12 74
schreinerei@perrenag.ch
www.perrenag.ch



Beratungstermin
vereinbaren



Die Umbauspezialisten der
Schreinerei Perren AG





„Wo man Liebe kocht,
schmeckt das Leben besser“