

Presseinformation

Vom improvisierten Küchen-Home-Office zum durchdachten Kitchen Office: Küche&Co liefert Lösungen à la Future Work

Graz, 14. April 2021 – Ich muss nur noch schnell die Kartoffeln retten! Besonders leicht lassen sich die Erdäpfel vor dem Verbrennen retten, wenn sie vom Arbeitsplatz nur einen Handgriff entfernt sind. Und das ist nur eine von vielen Situationen aus der Kategorie „Vor etwas mehr als einem Jahr komplett unvorstellbar, heute total normal“. Arbeiten doch nach wie vor viele von uns in den eigenen vier Wänden – und fast genauso viele beantworten E-Mails, führen Telefonate oder machen Kalkulationen irgendwo zwischen Herd und Anrichte. Seit Ausbruch der Corona-Pandemie wurde die Arbeits- und Wohnwelt in vielen Haushalten komplett auf den Kopf gestellt. In vielen Firmen hat sich das Arbeiten im Homeoffice mittlerweile aber so sehr bewährt, dass es – zumindest in einem gewissen Ausmaß – auch langfristig beibehalten werden könnte. Bei der Planung einer Küche den Arbeitsplatz gleich miteinzuplanen, zahlt sich deshalb mehr denn je aus. Küche&Co liefert dabei individuelle Lösungen, wie aus dem Homeoffice in der Küche ein richtiges Kitchen Office wird.

Aber was gilt es bei der Planung und Umsetzung zu beachten? Das wissen die Küchen-Expert*innen des Franchisegebers. Vor allem die Auswahl des richtigen Tisches kann knifflig werden. Bei der Planung von Technik, Beleuchtung sowie Positionierung des Arbeitsplatzes gilt es aber ebenfalls, einiges zu beachten.

Gut getischt, ist ganz gewonnen!

Vor allem in kleineren Küchen kann es zur Herausforderung werden, einen Arbeitsplatz zu schaffen. Des Rätsels Lösung ist dabei oft ein Bartisch. Denn hier kann man Gemüse klein schneiden, auf dem Laptop arbeiten und nebenbei die Sauce abschmecken. Und nach Feierabend? Da lässt sich hier auch das wohlverdiente Glas Wein in lockerer Bar-Atmosphäre genießen. Zum wahren Allroundtalent kann ein multifunktionaler Tisch werden: War er gerade noch die Kommandozentrale für Online-Meetings, verwandelt er sich nach „Dienstschluss“ wieder in das zurück, was unser Herz höherschlagen lässt: ein Ort des Zusammenkommens für Familie und Freunde. Eine weitere Möglichkeit wäre ein Ansatzstisch, der gleich mehrere Vorzüge hat. Zum einen bietet er auch für längere „Sitzungen“ genügend Komfort und Platz für Organizer, Laptop und Co. Zum anderen zieht er sich nach getaner Arbeit optisch diskret an den Rand des Geschehens zurück.

Kabelsalat schmeckt niemandem

Die Digitalisierung kann uns in vielen Bereichen unseres Alltags das Leben erleichtern. Aber wenn die Technik nicht funktioniert, kann einen das schier auf die Palme bringen und urlaubsreif machen. Damit das so gut als möglich vermieden werden kann, sollten bei der Planung zum Beispiel auch zusätzliche Steckdosen und Router miteingeplant werden.

Da geht einem ein Licht auf!

Mehr Motivation, Konzentration und Leistungsfähigkeit beim Arbeiten: Dazu kann die richtige Beleuchtung beitragen. Auch Gesundheit und Laune tut ein lichtdurchflutetes Umfeld gut. Ein wohldurchdachtes Lichtkonzept ist somit also nicht nur im Großraumbüro, sondern auch im Kitchen Office unverzichtbar!

Alles nur eine Frage des Standorts

„Lage, Lage, Lage“: Hotelier Conrad Hilton nutzte dieses Zitat einst in puncto Immobilienkauf. Es lässt sich jetzt aber auch hervorragend bei der Planung eines Kitchen Office anwenden: Denn kaum etwas ist entscheidender als der richtige Standort des Arbeitsplatzes. Trifft man dabei die richtige Wahl, freut man sich während des Arbeitstages – und nach Feierabend beim Kochen und Genießen noch viel mehr.

Ein besonders gutes Beispiel für ein Kitchen Office, bei dem sich Optik und Funktionalität ergänzen, ist die Küche „Work&Cook“. Die Kombination aus Fronten in Eichenoptik und coolem Mattschwarz sorgen für smarte Office-Atmosphäre, ohne dabei die wohnliche Komponente zu vernachlässigen. Weitere Inspirationen zum Thema Kitchen Office gibt's [hier](#).

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.kueheco.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