

EFFIZIENT ORGANISIERTE KÜCHE

Eine Schritt für Schritt Anleitung für mehr Ordnung



LIEBLINGSGLAS

Inhaltsverzeichnis

INTRO

Auf dem Weg zur optimal organisierten Küche

DIE BEDEUTUNG EINER EFFIZIENTEN KÜCHENORGANISATION

Vorteile

Allgemeine Tipps

SCHRITT FÜR SCHRITT ZUR PERFEKTEN KÜCHE

So startest du dein Kitchen Makeover

SCHAFFE PLATZ FÜR EFFIZIENZ

Strategien zum Ausmisten

VORRATS- UND GEWÜRZORGANISATION

Clever lagern für mehr Platz und Übersicht

Praktische Lösungen für Ordnung und Zugänglichkeit

KÜHLSCHRANK

Die optimale Ordnung für Frische und Überblick

5 TINY HABITS Für eine dauerhaft organisierte Küche

GLÜCKWUNSCH! Deine perfekt organisierte Küche



Intro

Auf dem Weg zur optimal organisierten Küche

Hi, ich bin Nadine, die Gründerin von Lieblingsglas und ich möchte mit dir darüber sprechen, warum mir die Organisation in der Küche so am Herzen liegt.

Für mich ist die Küche nicht nur ein Ort zum Zubereiten von Mahlzeiten, sondern ein Raum der Kreativität und des Wohlbefindens, denn sie bildet das Herzstück meines Zuhauses. Hier kommen Familie und Freunde zusammen, um gemeinsam zu kochen, zu essen und kostbare Momente zu teilen. Sie ist ein Ort, an dem die Fantasie frei entfaltet werden kann, um köstliche Gerichte zu zaubern.

Unordnung und Chaos in der Küche können zu Herausforderungen führen, die den Spaß am Kochen trüben können. Deshalb ist es Zeit, für mehr Ordnung und Effizienz zu sorgen, um deine Küche in einen Raum zu verwandeln, in dem du dich gerne aufhältst und in dem du kreativ sein kannst.

In diesem Guide möchten wir dich auf deiner Reise zur optimal organisierten Küche begleiten, Schritt für Schritt. Wir geben dir praktische Anleitungen und inspirierende Tipps, angefangen von der gezielten Strukturierung deiner Küchenbereiche bis hin zur Pflege deiner neuen Ordnung im Alltag. Unser Ziel ist es, deine Küche zu einem Ort der Effizienz und Harmonie zu machen, in dem du dich wohl fühlst und deine kulinarischen Ideen frei entfalten kannst.



LIEBLINGSGLAS

Effiziente Küchenorganisation

VORTEILE

“Eine gut organisierte Küche ist mehr als nur ein ästhetisches Merkmal - sie spielt eine entscheidende Rolle für Effizienz, Zeitersparnis und sogar die Gesundheit.“

EFFIZIENZ BEIM KOCHEN

Eine gut organisierte Küche ermöglicht es dir, deine Kochutensilien, Zutaten und Geräte leicht zu finden und zu erreichen. Dadurch wird der Kochprozess effizienter, da du weniger Zeit damit verbringst, nach bestimmten Gegenständen zu suchen.

ZEITERSPARNIS

Durch eine kluge Organisation kannst du Zeit sparen, sowohl beim Zubereiten von Mahlzeiten als auch bei der Reinigung danach. Alles hat seinen festen Platz, sodass du nicht unnötig Zeit damit verbringst, Dinge zu suchen oder aufzuräumen.

BESSERE GESUNDHEIT

Eine ordentliche Küche trägt zur Lebensmittelsicherheit bei, indem sie das Risiko von Kreuzkontaminationen reduziert und sicherstellt, dass verderbliche Lebensmittel ordnungsgemäß gelagert werden. Darüber hinaus kann eine gut organisierte Küche dazu beitragen, gesündere Essgewohnheiten zu fördern, da sie dich dazu ermutigt, frische Zutaten zu verwenden und selbst zu kochen.

Effiziente Küchenorganisation

ALLGEMEINE TIPPS

REGELMÄSSIGES AUSMISTEN

Gehe regelmäßig deine Küchenschränke, Schubladen und Vorratsbehälter durch und entferne alles, was abgelaufen ist oder nicht mehr benötigt wird.

KLARE ORGANISATIONSSYSTEME

Verwende transparente Behälter, Etiketten und Aufbewahrungslösungen, um deine Utensilien, Gewürze und Lebensmittel ordentlich zu organisieren und leicht zugänglich zu machen.

OPTIMALE RAUMAUSNUTZUNG

Nutze den vorhandenen Stauraum effizient aus, indem du vertikale Regale, Haken und Aufbewahrungslösungen verwendest, um auch kleine Ecken und Winkel zu nutzen.

REINIGUNG UND WARTUNG

Halte deine Küche regelmäßig sauber und aufgeräumt, um Unordnung und Chaos zu vermeiden. Plane regelmäßige Reinigungs routinen ein, um deine Küchengeräte und Arbeitsflächen sauber zu halten.

Eine gut organisierte Küche kann einen erheblichen Unterschied in deinem täglichen Leben machen, indem sie nicht nur die Effizienz und Zeitersparnis beim Kochen fördert, sondern auch deine Gesundheit und dein Wohlbefinden unterstützt. Indem du diese allgemeinen Tipps befolgst und deine Küche entsprechend organisierst, kannst du das volle Potenzial dieses wichtigen Raums in deinem Zuhause ausschöpfen.





LIEBLINGSGLAS

Schritt für Schritt

SO STARTEST DU DEIN KITCHEN MAKEOVER

Bevor du mit der Neustrukturierung deiner Küche beginnst, ist es wichtig, einige Schritte zu beachten. Wir haben eine Checkliste zusammengestellt, um sicherzustellen, dass du dein Kitchen-Makeover strukturiert und systematisch angehst. So kannst du sicher sein, dass nichts übersehen wird und dein Projekt ein voller Erfolg wird!



PLANUNG DER NEUEN STRUKTUR

1. Mache zuvor einen Plan, wie du deine Küche neu organisieren möchtest, berücksichtige dabei häufige Arbeitsabläufe sowie verschiedene Bereiche wie die Back- & Koch-ecke und den Vorratsschrank. Welche Gegenstände und Utensilien sind wo optimal aufgehoben?

VORBEREITUNG DES ARBEITSBEREICHS

2. Schaffe genügend Platz, um alle Inhalte deiner Küche auszuräumen und zu sortieren. Du benötigst möglicherweise zusätzliche Tische oder Arbeitsflächen, um die Gegenstände zu organisieren.

AUSREICHENDE MATERIALIEN

3. Stelle sicher, dass du alle benötigten Materialien und Werkzeuge zur Hand hast, bevor du beginnst. Dies können Gläser, Organizer, Behälter, Etiketten, Reinigungsmaterialien und Werkzeuge zum Zusammenbauen von Regalen oder Schränken sein.

ZEITPLANUNG

4. Stelle sicher, dass du ausreichend Zeit für die Neustrukturierung deiner Küche einplanst. Je nach Umfang der Aufgabe kann dies einige Stunden oder sogar Tage in Anspruch nehmen.

Schritt für Schritt

SO STARTEST DU DEIN KITCHEN MAKEOVER



BERÜCKSICHTIGUNG VON BEDÜRFNISSEN

Denke daran, die Bedürfnisse und Vorlieben aller Haushaltsmitglieder zu berücksichtigen, wenn du deine Küche neu organisierst. Dies kann die Zugänglichkeit von Gegenständen, die Sicherheit und die persönlichen Kochgewohnheiten umfassen.

FLEXIBILITÄT BEWAHREN

Sei bereit, deinen Plan anzupassen, wenn du während des Prozesses feststellst, dass bestimmte Ideen nicht funktionieren oder verbessert werden können. Flexibilität ist wichtig, um eine optimale Organisation zu erreichen.

ENTSORGUNG UNERWÜNSCHTER GEGENSTÄNDE

Überlege im Voraus, wie du dich von unerwünschten oder unbrauchbaren Gegenständen trennen kannst. Plane die Entsorgung von Abfall oder die Spende von noch verwendbaren Gegenständen.


MOTIVATION BEHALTEN

Halte deine Motivation hoch, indem du dir das Endziel vor Augen führst und dich über die Verbesserungen freust, die du durch die Neustrukturierung deiner Küche erreichen wirst.



KITCHEN MAKEOVER CHECKLIST



- GUTE VORBEREITUNG DURCH PLANUNG
(verschiedene Bereiche, Arbeitsabläufe)
- AUSREICHEND ZEIT IST DAS A&O
- SCHAFFE GENÜGEND PLATZ & ARBEITSFLÄCHE
- BEREITE NÖTIGE MATERIALIEN VOR
(z.B. Gläser, Organizer) 
- BERÜCKSICHTIGE GEWOHNHEITEN & BEDÜRFNISSE
- ENTSORGE ABFALL & UNNÖTIGE GEGENSTÄNDE
- SEI FLEXIBEL, DEINE PLANUNG GGF. ANZUPASSEN
- MOTIVIERT BLEIBEN, DAS ENDE IST IN SICHT!





LIEBLINGSGLAS

Schaffe Platz für Effizienz

STRATEGIEN ZUM AUSMISTEN

Beim Organisieren deiner Küche ist das Ausmisten oft der erste Schritt, um Platz für eine effiziente Organisation zu schaffen. Hier sind einige Strategien, um gezielt auszumisten und Platz für die Dinge zu schaffen, die wirklich wichtig sind:

1. BEWUSSTER PROZESS

Nimm dir Zeit, um jeden Bereich deiner Küche gründlich zu durchsuchen und zu überlegen, welche Gegenstände du wirklich brauchst und regelmäßig benutzt.

2. NUTZEN BETRACHTEN

Frage dich, ob ein Gegenstand dir wirklich einen Nutzen bringt oder ob er nur Platz wegnimmt. Konzentriere dich auf die Dinge, die deinen Alltag erleichtern und dir Freude bereiten.

3. LEBENSSTIL BERÜCKSICHTIGEN

Denke darüber nach, wie deine Küche in deinen Lebensstil passt. Wenn du zum Beispiel selten backst, brauchst du vielleicht nicht so viele Backutensilien.

4. EHRlichkeit ZU DIR SELBST

Überprüfe deine Gefühle zu jedem Gegenstand. Wenn du feststellst, dass du bestimmte Dinge nur aus Gewohnheit behältst oder aus sentimentalen Gründen, sei bereit, loszulassen.

Schaffe Platz für Effizienz

STRATEGIEN ZUM AUSMISTEN

5. FUNKTIONALITÄT PRIORISIEREN

Behalte die Gegenstände, die funktional und vielseitig einsetzbar sind. Verabschiede dich von Einwegutensilien oder Gegenständen, die nur eine spezifische Funktion erfüllen.

6. NEUANORDNUNG NUTZEN

Indem du Platz schaffst und dich von überflüssigen Dingen trennst, wird es einfacher, deine Küche ordentlich zu halten und den Überblick zu behalten.

7. GROSSZÜGIG AUSMISTEN

Solltest du unsicher sein, ob du einen Gegenstand behalten sollst, stelle dir die Frage: Kann der Gegenstand einen besseren Nutzen bekommen, oder kann ich diesen an jemanden verschenken?

8. PLATZ & ORDNUNG BEIBEHALTEN

Nachdem du ausgemistet hast, überlege, ob du die verbleibenden Gegenstände anders anordnen oder organisieren möchtest, um den Arbeitsfluss zu verbessern.

Indem du gezielt ausmistet und dich von Dingen trennst, die du nicht wirklich brauchst oder benutzt, schaffst du Platz für eine effiziente und gut organisierte Küche, die sich nahtlos in deinen Alltag integriert.



LIEBLINGSGLAS

Vorrats- & Gewürzorganisation

CLEVER LAGERN FÜR MEHR PLATZ & ÜBERSICHT

Die Verwendung von Gläsern zur Aufbewahrung von Vorräten hat viele Vorteile, die über die bloße Lagerung von Lebensmitteln hinausgehen.

Gläser sind nicht nur praktisch und vielseitig, sondern auch umweltfreundlich und bieten eine effektive Lösung für die Organisation und Aufbewahrung von Lebensmitteln in der Küche.

ÜBERSICHTLICH

Durch das transparente Glas behältst du immer den Überblick über deine Vorräte und kannst auf einen Blick sehen, was sich darin befindet.

STAPELBAR

Unsere Gläser sind so konzipiert, dass sie platzsparend gestapelt werden können, was besonders in kleinen Küchen oder Schränken von Vorteil ist.

LUFTDICHT

Die luftdichten Verschlüsse unserer Gläser halten deine Lebensmittel frisch und schützen sie vor Feuchtigkeit, Luft und anderen äußeren Einflüssen, die ihre Haltbarkeit beeinträchtigen könnten.

HITZEBESTÄNDIG

Unsere Gläser sind hitzebeständig und können daher sicher im Kühlschrank, Gefrierschrank oder sogar in der Mikrowelle verwendet werden, ohne dabei Schaden zu nehmen.

MOTTENSICHER

Dank der luftdichten Versiegelung sind unsere Gläser vor Motten und anderen Schädlingen geschützt, die Lebensmittel befallen könnten. Dies gewährleistet eine sichere Aufbewahrung deiner Vorräte über einen längeren Zeitraum hinweg.

Vorrats- & Gewürzorganisation

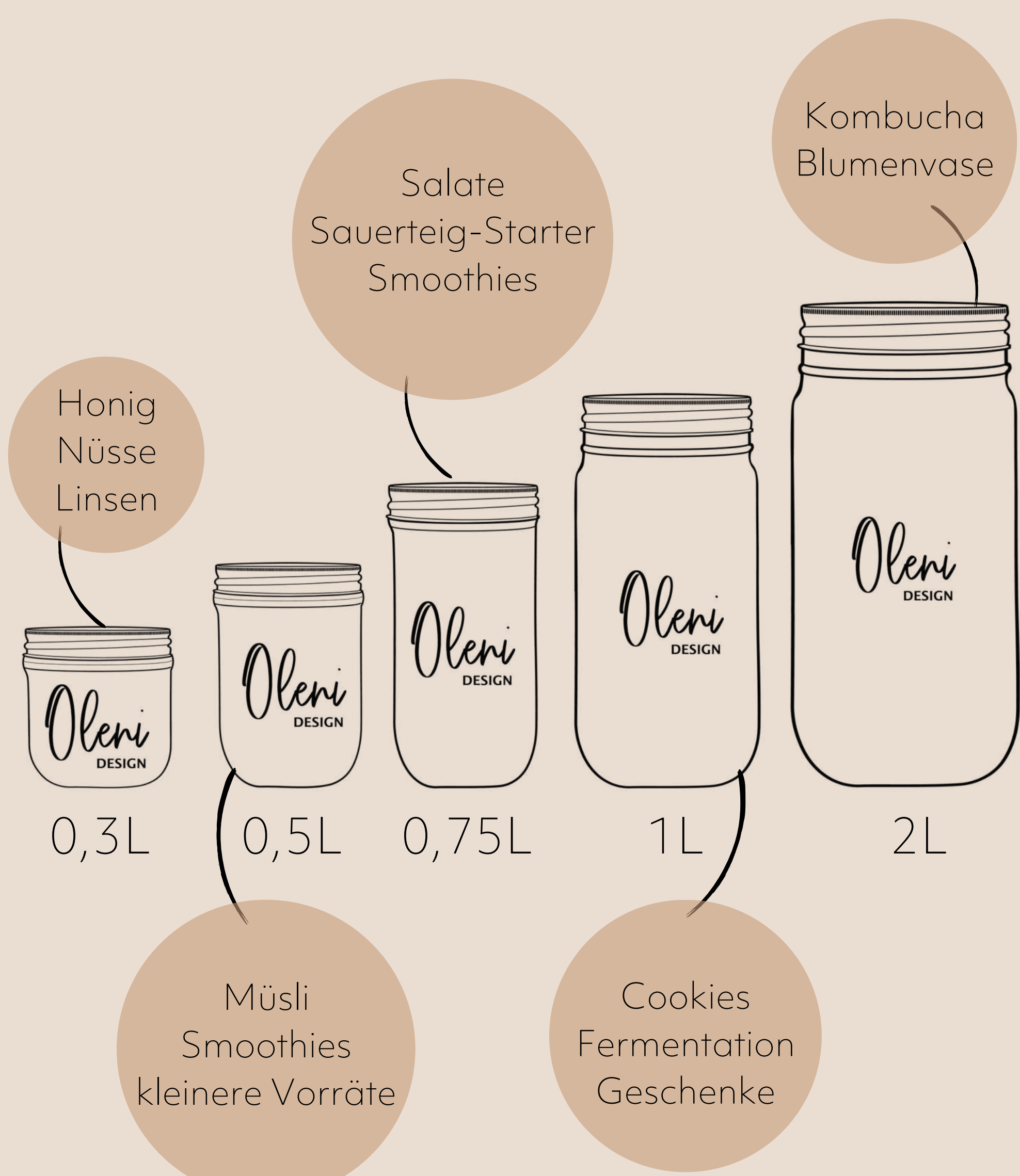
CLEVER LAGERN FÜR MEHR PLATZ & ÜBERSICHT

Wir bieten eine Vielzahl von Vorratsgläsern an, darunter die beliebten Oleni Mason Jars und unsere eckigen Vorratsgläser in verschiedenen Größen. Jedes Glas ist für spezifische Vorlieben und Bedürfnisse konzipiert, um eine optimale Aufbewahrung deiner Vorräte zu ermöglichen.

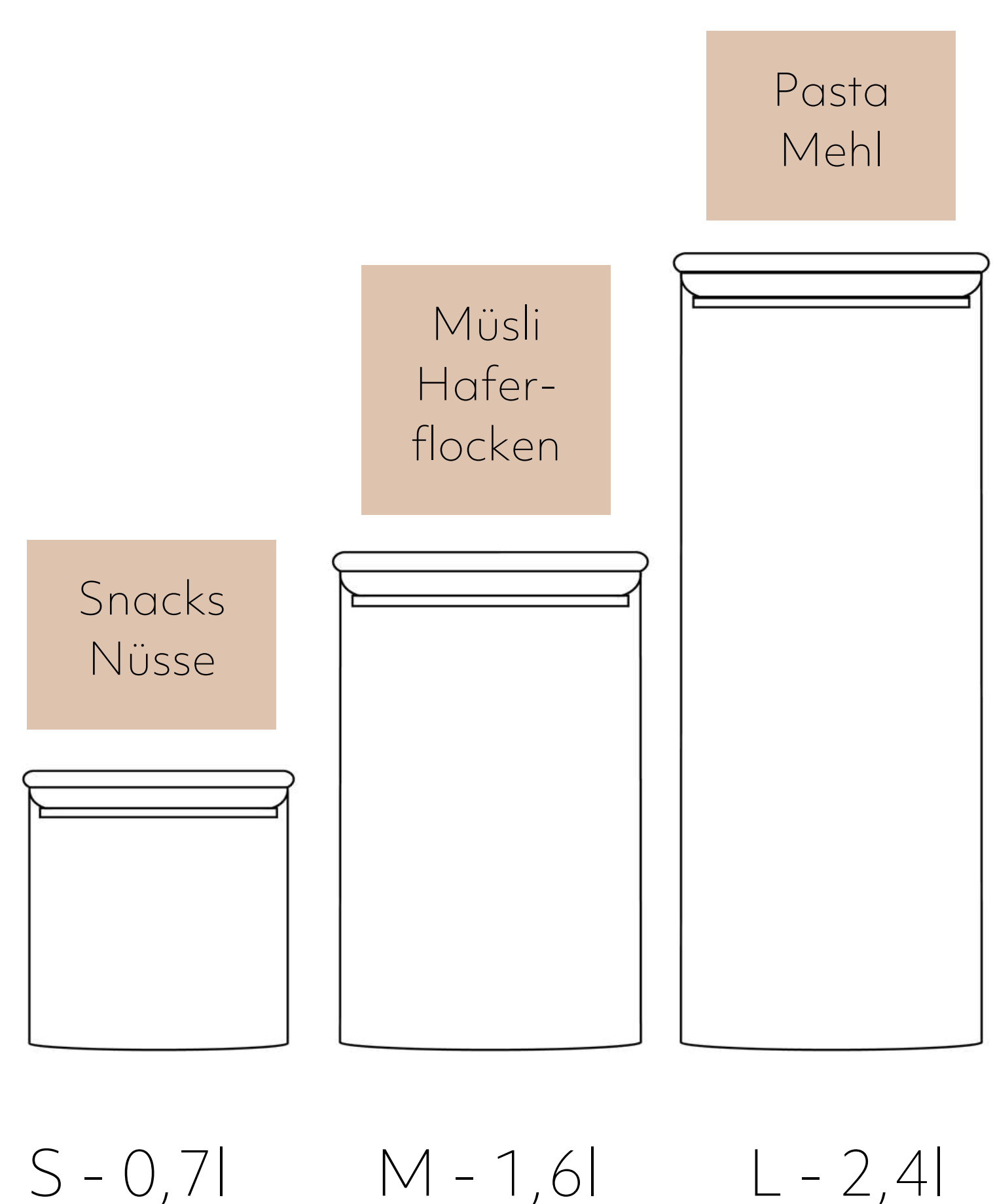
Schauen wir uns genauer an, welche Arten von Vorräten sich am besten für welche Gläser eignen.



OLENI MASON JARS



ECKIGE VORRATSGLÄSER



Vorrats- & Gewürzorganisation

CLEVER LAGERN FÜR MEHR PLATZ & ÜBERSICHT

IM SCHRANK UND IN DER VORRATSKAMMER

Die Vielseitigkeit und luftdichte Versiegelung der Oleni Gläser machen sie zur idealen Aufbewahrungslösung für deine Schränke. Mit dem Lieblingsglas Kennenlernset erhältst du verschiedene Größen der Jars und so eine Vielzahl von Möglichkeiten, deine Küche und Essgewohnheiten zu bereichern.

IN DER SCHUBLADE

Die eckigen Vorratsgläser passen perfekt in deine Schubladen und bieten eine platzsparende Aufbewahrungsmöglichkeit für verschiedene Lebensmittel. Dank des transparenten Deckels behältst du stets den Überblick über den Inhalt, während dessen leichte Erhöhung einen optimalen Halt gewährleistet. Eckige Gläser sind zudem platzsparender als runde Gläser.

AUF DEM TRESEN

Auf dem Drehteller aus Bambus lassen sich deine Lieblingsgläser zugänglich präsentieren und sind von allen Seiten leicht einsehbar. Die Ripple Gläser zeichnen sich durch ihr elegantes und einzigartiges Design mit besonderen Rillen aus, die sie zu einem Blickfang in deiner Küche oder auf dem Esstisch machen. Durch die Kombination verschiedener Größen der Ripple Mason Jar Kollektion erzielst du einen einheitlichen Look. Nutze das kleine Ripple Glas S für leckere Antipasti wie Oliven, Tomaten und Dips, serviere erfrischende Getränke im außergewöhnlichen Trinkglas Ripple Glas M oder verwende das Ripple Glas L für frische Blumenarrangements.



LIEBLINGSGLAS

Vorrats- & Gewürzorganisation

PRAKTISCHE LÖSUNGEN FÜR ORDNUNG & ZUGÄNGLICHKEIT

Gewürze sind ein wesentlicher Bestandteil unserer Küche, jedoch verstecken sie sich oft in einer chaotischen Schublade. In diesem Kapitel zeigen wir dir praktische Lösungen und unsere Lieblingsprodukte, um deine Gewürze übersichtlich und effizient zu lagern und dadurch das Kochen zu vereinfachen.

GEWÜRZGLÄSER

Bewahre deine Gewürze nicht nur hygienisch auf, sondern behalte auch den Überblick mit unseren Gewürzgläsern. Die Oleni Mini Jars mit einem Fassungsvermögen von 129 ml eignen sich perfekt für trockene Gewürze wie gerebelten Oregano oder feines Pulver wie Curry. Dank des luftdichten Edelstahldeckels bleiben die Aromen lange erhalten. Die praktischen Gewürzdeckel mit drei Öffnungen machen die Dosierung zum Kinderspiel und verwandeln jedes Mini-Glas in einen Gewürzstreuer, der dich beim Kochen unterstützt. Sowohl Glas als auch Deckel sind spülmaschinenfest für eine einfache Reinigung nach Gebrauch.

DREHREGAL & DREHTELLER

Erleichtere dir den Zugang zu deinen Gewürzen und Vorräten mit unserem praktischen Drehregal aus Bambusholz oder dem Drehteller. Schluss mit dem Ausräumen halber Schränke - einfach drehen und alles im Blick haben. Das Drehregal bietet Platz für bis zu 14 Gläser und ist eine praktische Hilfe nicht nur in der Küche, sondern auch im Badezimmer. Mit einer einfachen Montage ohne Zubehör oder Anleitung ist es im Handumdrehen einsatzbereit.

Vorrats- & Gewürzorganisation

PRAKTISCHE LÖSUNGEN FÜR ORDNUNG & ZUGÄNGLICHKEIT



TAFELFARBE DECKEL

Behalte die Übersicht über deine Gewürze und Vorräte mit unseren Tafelfarbe Deckeln. Beschrifte die Deckel mit einem flüssigen Kreidemarker oder Kreide und wische die Beschriftung bei Bedarf einfach wieder ab. Die Deckel sind vielseitig einsetzbar und bleiben fest auf dem Glas, selbst im Kühlschrank oder Gefrierschrank. Einfach den Standarddeckel durch unseren Tafelfarbe Deckel austauschen und wie gewohnt verschrauben.

LABELS FÜR GLÄSER

Verleihe deinen Gewürzgläsern einen persönlichen Touch mit unseren Labels im Handwritten Look. Die wasserfesten Labels sind leicht anzubringen und bleiben auch nach Spülgängen in der Spülmaschine fest auf dem Glas. Mit insgesamt 33 Labels für Gewürze hast du deine Zutaten stets übersichtlich sortiert und griffbereit. Mach das Kochen zum Vergnügen mit unseren praktischen Gewürzetiketten.



PASTA
PENNE

REIS

ZUCKER

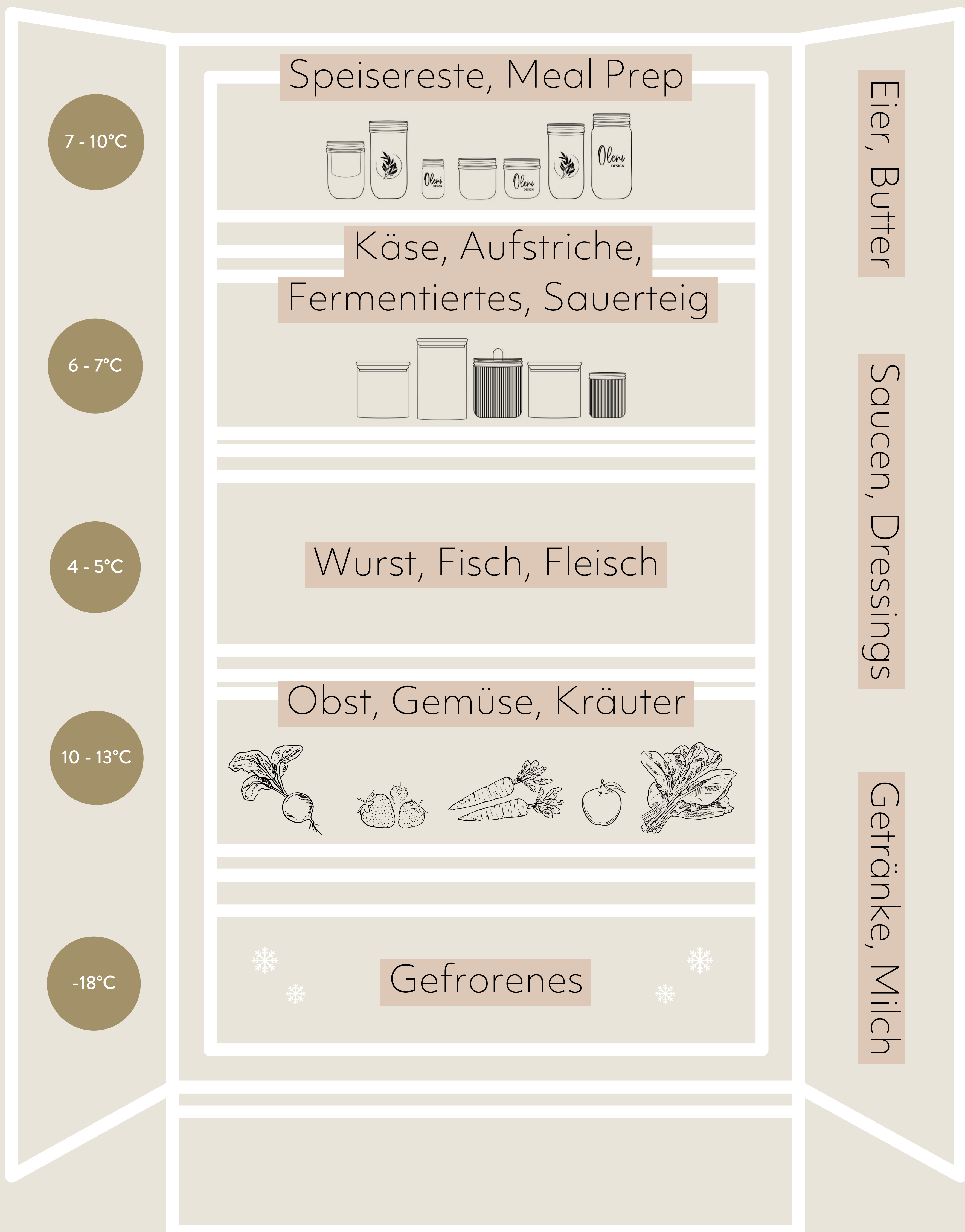
HAFER
FLOCKEN

KICHER
ERBSEN

LIEBLINGSGLAS

Kühlschrank

OPTIMALE ORDNUNG FÜR FRISCHE & ÜBERBLICK



Kühlschrank

OPTIMALE ORDNUNG FÜR FRISCHE & ÜBERBLICK

OBERES FACH (7-10 GRAD)

Hier sollten Speisereste aufbewahrt werden. Die niedrige Temperatur verhindert, dass bereits gekochte Speisen zu schnell verderben. Achte darauf, Speisereste in luftdichten Gläsern (beispielsweise unsere Oleni Kollektion) aufzubewahren, um Geschmacksübertragung zu vermeiden.

ZWEITOBBERES FACH (6-7 GRAD)

Dieser Bereich eignet sich perfekt für Käse, Aufstriche und Ähnliches.. Durch die etwas niedrigere Temperatur bleiben sie länger frisch und behalten ihre Konsistenz und Aromen. Achte darauf, Käse in speziellen Zip-Beuteln oder -Boxen aufzubewahren, um ein Austrocknen zu verhindern.

MITTLERES FACH (4-5 GRAD)

Wurst, Fisch und Fleisch sollten hier platziert werden. Die niedrige Temperatur verlangsamt das Wachstum von Bakterien und verlängert so die Haltbarkeit dieser Lebensmittel.

UNTERES FACH (10-13 GRAD)

Der perfekte Bereich für Obst und Gemüse. Die etwas höhere Temperatur verhindert eine zu starke Kühlung, was dazu beiträgt, dass beides länger frisch bleibt und seinen Geschmack behält. Achte darauf, Obst und Gemüse vor dem Einlagern gründlich zu waschen und trocken zu tupfen, um Schimmelbildung zu vermeiden.

SCHUBLADEN

Die Schubladen sind ideal für bereits gewaschenes und geschnittenes Obst und Gemüse, welches im Glas verstaut wird. Die vorbereiteten Zutaten eignen sich perfekt fürs Batch Cooking, eine Kochmethode, bei der ein Großteil der Zutaten im Voraus geschnitten wird, um die Kochzeit am Zubereitungstag zu verkürzen. Achte darauf, die Schubladen regelmäßig zu reinigen, um Schimmelbildung zu verhindern.

Kühlschrank

OPTIMALE ORDNUNG FÜR FRISCHE & ÜBERBLICK

KÜHLSCHRANKTÜR

Oben

Butter und Eier sollten hier gelagert werden. Die konstante Temperatur und die Tatsache, dass sie nicht zu weit vorne in der Tür platziert sind, bewahren ihre Frische und verhindern ein zu schnelles Verderben.

Mitte

Soßen, Senf, Dressings und ähnliche Produkte finden hier ihren Platz. Da diese Produkte oft Stabilisatoren enthalten, können sie bei den leicht schwankenden Temperaturen in der Tür gut gelagert werden.

Unten

Getränke und Milch sollten hier platziert werden. Die Temperatur schwankt zwar etwas, ist aber dennoch kühl genug, um die Frische dieser Produkte zu bewahren. Achte darauf, Milch immer in der Originalverpackung zu lagern und Getränke aufrecht zu stellen, um Platz zu sparen und ein Auslaufen zu verhindern.

ORDNUNG IM KÜHLSCHRANK

1. Verwende Gläser und Organizer, um den Überblick über deine Vorräte zu behalten und Platz zu sparen.
2. Gruppiere ähnliche Lebensmittel zusammen und kennzeichne die Gläser mit dem Inhalt und dem Datum, um eine einfache Identifizierung zu ermöglichen und Lebensmittelverschwendung zu reduzieren.
3. Halte den Kühlschrank sauber und ordentlich, indem du regelmäßig verdorbene Lebensmittel entfernst und die Regale abwischst.
4. Achte darauf, den Kühlschrank nicht zu überladen, um eine gute Luftzirkulation zu ermöglichen und die Lebensmittel gleichmäßig zu kühlen.
5. Schalte den Kühlschrank regelmäßig ab, um ihn gründlich zu reinigen und überschüssiges Eis zu entfernen.



LIEBLINGSGLAS

5 Tiny Habits

FÜR EINE DAUERHAFT ORGANISIERTE KÜCHE

1

SOFORT ZURÜCK AN ORT UND STELLE

Bringe Gegenstände nach Gebrauch sofort zurück an ihren Platz, um Unordnung zu vermeiden.

2

TÄGLICHES AUFRÄUMEN

Vor dem Zubettgehen einige Minuten Zeit nehmen, um die Küche aufzuräumen, erleichtert den Start in den nächsten Tag.

3

WÖCHENTLICHES AUSMISTEN

Einmal pro Woche Schränke, Schubladen und Vorratsbehälter durchgehen, um abgelaufene Lebensmittel zu entfernen und neuen Platz zu schaffen.

4

REINIGUNG WÄHREND DES KOCHENS

Während des Kochens kleine Reinigungsarbeiten erledigen, um die Küche sauber zu halten und festgesetzten Schmutz zu vermeiden.

5

TEAMARBEIT & AUFGABENVERTEILUNG

Die Verantwortung für die Küchenreinigung und -organisation gemeinsam aufteilen, um eine ordentliche Küche zu gewährleisten und ein Gefühl der Zusammenarbeit zu fördern.

Glückwunsch!

DEINE PERFEKT ORGANISIERTE KÜCHE

GLÜCKWUNSCH ZUR ERFOLGREICHEN UMGESTALTUNG DEINER KÜCHE!

Du hast nun einen effizienten Raum geschaffen, der nicht nur deine Kocherlebnisse verbessert, sondern auch deine täglichen Abläufe rationalisiert. Nutze diese neue Organisation, um Zeit zu sparen, die Freude am Kochen zu steigern und deine kulinarischen Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Halte die Ordnung aufrecht und genieße die Vorteile einer gut strukturierten Küche.

Ich wünsche dir viel Freude und vor allem viele kulinarische Abenteuer in deiner neu organisierten Küche!

Deine Nadine





LIEBLINGSGLAS