

Pressedienst 003-022021

Clevere Vorratshaltung in der Küche

Mannheim, 03.02.2021. „Sich Vorräte anzulegen, ist so alt wie die Menschheit, seit sie sesshaft wurde“, sagt Geschäftsführer Volker Irle von der AMK – Arbeitsgemeinschaft Die Moderne Küche e.V. „Früher kam alles in den Keller oder in die Speisekammer des Hauses. Heute geht das viel einfacher und komfortabler durch eine clevere Vorratshaltung, die direkt in eine kreativ und individuell gestaltete Lifestyle-Küche integriert ist.“

Eine Vorratshaltung ist etwas sehr Individuelles, da sie von vielen Kriterien abhängt. Beispielsweise von der Anzahl der Bewohner, ihrem Alter, ihren Ernährungsstilen, Vorlieben und Bedürfnissen. Gegebenenfalls von speziellen Diäten, die zu berücksichtigen sind. Ob der Ernährungsschwerpunkt mehr auf frischen, tiefgefrorenen oder Convenience-Produkten liegt. Und, ob für längere Zeiträume bevorratet werden soll und dann wie viel. Egal wie außergewöhnlich die eigenen Wünsche diesbezüglich auch sind, die Vorgaben bei jeglicher cleveren Vorratsplanung lauten: eine optimale Übersicht und Ordnung sowie ein schneller, direkter, komfortabler und ergonomischer Zugriff auf die Lebensmittel.

„Durch COVID-19 ändert sich alles grundlegend. Auch das Lebensmittelmanagement. Wir stellen einen zunehmenden Wunsch der Konsumenten nach noch mehr, noch vielseitigeren und längeren Aufbewahrungs- und Bevorratungsmöglichkeiten fest“, konstatiert AMK-Chef Volker Irle. Kein Problem für die neuen Kühl-Frischezentren in XL- oder Mega-Size wie z. B. die beliebten Side-by-Side-Kühlgefrierkombinationen – als Einbaumodell oder auch als attraktiver Solitär, der in einer Küchennische oder im

Arbeitsgemeinschaft
Die Moderne Küche e.V. (AMK)
Harrlachweg 4
68163 Mannheim, Germany

Telefon: +49 (0) 621 85 06 100
Telefax: +49 (0) 621 85 06 101
Internet: www.amk.de
www.tag-der-kueche.de
E-Mail: info@amk.de

Belege erbeten an:
Pressestelle der AMK
Abdruck und Auswertung frei.
Die AMK stellt Ihnen auf Anforderung gerne weiteres Text- und Bildmaterial zur Verfügung.

Übergangsbereich zwischen der Koch-, Ess- und Wohnlandschaft effektiv platziert wird.

Sollen sehr viele frische Lebensmittel bevorratet werden, bieten sich große Einbau-Kühlschränke an. In ihren HighTech-Frischefächern finden Obst, Salat und Gemüse sowie Fisch, Fleisch, Wurst und Milchprodukte ideale Lagerbedingungen vor, um besonders lange knackig und appetitlich zu bleiben und ihre Vitamine zu bewahren. Für Fans von möglichst viel tiefgekühlten Vorräten gibt es entsprechend große Einbau-Gefrierschränke. Kältemodule der Luxusklasse präsentieren sich mit matten Edelstahlfronten, zudem in imposanter Größe und wählbar in verschiedenen Breitenmaßen – und somit maßgeschneidert für den individuellen Bedarf an Vorräten. Diese Design- und Lifestyle-Objekte ziehen nicht nur äußerlich die Blicke auf sich – auch ihr hochwertiges Innenleben in Edelstahl und Glas.

Alle trockenen Vorräte – z. B. Mehl, Reis, Nudeln, Zucker & Salz, Honig, Knäckebrot, Kekse, Instantprodukte, Flaschen sowie Lebensmittel in Dosen und Gläsern – kommen in speziell dafür konzipierte Hochschränke. Diese zeitgemäßen Vorratskammern sind die reinsten Raumwunder, da sie so wenig Grundfläche benötigen und sich dennoch so viel in ihnen unterbringen lässt. Es gibt sie in diversen Höhen und Breiten. Der Clou sind jedoch ihre hoch funktionalen sowie technisch und ergonomisch perfekt ausgeklügelten Auszugstechniken und Ausstattungsvarianten.

Damit ist der Zugang zu den Vorräten kinderleicht; und mit einer elektrischen Öffnungsunterstützung versehen, dazu noch angenehm komfortabel. So ist es beispielsweise immer wieder imponierend, wenn beim Öffnen der Schranktüren die auf höhenverstellbaren Tablarböden gelagerten Vorräte automatisch aus einem Hochschrank herausfahren und ihren Besitzern sanft und geräuschlos entgegenschweben. Im Nu hat man den vollen Überblick über seine Lebensmittel von verschiedenen Seiten aus und auch sogleich zur Hand. Alternative Lösungen sind z. B.

Apothekerauszüge oder Hochschränke mit in Höhe, Breite und Tiefe flexibel planbaren Innenauszügen anstelle fester Fachböden. Dank Vollauszug sind die Vorräte bequem erreichbar.

Weitere Lebensmittelvorräte können zusätzlich im Unterschrankbereich verstaut werden – z. B. in hohen oder extrabreiten Schubkästen sowie in Unterschrankauszügen verschiedener Breite, die einen Zugriff von beiden Seiten ermöglichen. Steht nur sehr wenig Grundfläche zur Verfügung, kann immer noch ein 15 cm schmaler Auszug integriert werden.

Früher wurden Äpfel und Kartoffeln im Keller gelagert. Heute gibt es dafür spezielle Lebensmittelschubladen. Der Obst- und Gemüsevorrat lagert dabei in einer Kunststoffbox auf einem herausnehmbaren Kunststoffboden mit Abtropf- und Lüftungsschlitzen. Hygienisch abgedeckt ist das Ganze durch einen Schiebedeckel aus Glas, so dass man stets den Überblick über seine Vorräte bewahrt.

Planerisch raffiniert – bei genügend vorhandenem Platz – ist eine kleine Speisekammer, die direkt in eine Lifestyle-Wohnküche integriert wird, verborgen hinter einer Falt-, Schiebe- oder Einschubtür (Pocket Door). Größe und Lagerkapazität der Speisekammer können je nach Raumsituation individuell angepasst werden.

„Aufgrund der vielen Optionen und Ausstattungsvarianten empfehle ich Interessenten, sich von einem der Küchenspezialisten vor Ort beraten zu lassen“, sagt AMK-Geschäftsführer Volker Irle. Dann könne man sicher sein, genau zu jenen cleveren Lösungen zu finden, die in der neuen Wunschküche auch eine optimale individuelle Vorratshaltung ermöglichen: „Und wenn aktuell kein Küchenkauf ansteht, so vielleicht ein Upgrade, um die eine oder andere Innenausstattung auf den neuesten Stand zu bringen.“ (AMK)

Die AMK ist der Fach- und Dienstleistungsverband der gesamten Küchenbranche. Sie engagiert sich auf den Gebieten Technik & Normung, Marketing & Öffentlichkeitsarbeit, Internationalisierung sowie Messewesen. Der AMK gehören mehr als 140 Mitgliedsunternehmen an, alle sind namhafte Hersteller von Küchenmöbeln, Elektro-/Einbaugeräten, Spülen, Zubehör sowie Zulieferer, Handelskooperationen und Dienstleistungsunternehmen. Sie ist Schirmherrin für den „Tag der Küche“, der jährlich mit Live-Events in zahlreiche Küchenausstellungen im deutschsprachigen Raum lockt. Nächster Termin: 25. September 2021. Weitere Informationen im Internet unter www.amk.de und www.tag-der-kueche.de. (AMK)

Mannheim, 03.02.2021

Bildunterschriften zum AMK-Pressedienst 003-022021: **Clevere Vorratshaltung in der Küche**

Foto 1:

Neue Maßstäbe bei der Aufbewahrung frischer Lebensmittel setzt diese Luxus-Einbaulösung. Hier werden unterschiedlich breite Kühl- & Gefriermodule kombiniert – je nach dem individuellen Bedarf an Vorräten. (Foto: AMK)

Foto 2:

Mit einem Griff den gesamten Vorrat 100 % im Blick: durch eine Aufteilung in Türregal und Tablare. Beim Öffnen schwingt das vordere Regal mit der Tür auf und die hinteren Tablarebenen fahren dem Nutzer sanft entgegen. (Foto: AMK)

Foto 3:

Sollen sehr viele frische Lebensmittel bevorratet werden, bietet sich neben einer klassischen Einbau-Kühlgefrierkombination z. B. eine zusätzliche Stand-alone-Lösung wie diese Side-by-Side-Kombination an. (Foto: AMK)

Foto 4:

Vielfältige Optionen bieten beispielsweise Hochschränke mit sehr tragfähigen und flexibel planbaren Innenausügen sowohl in der Höhe als auch in der Breite und Tiefe. Dank Vollauszug sind die Vorräte bequem erreichbar. (Foto: AMK)

Foto 5 + 5a:

Die große amerikanische Side-by-Side-Kombination in der Nische entdeckt man erst auf den zweiten Blick. Sie bietet ein Gesamtfassungsvermögen von 540 Litern sowie große Frischeschubladen für empfindliches Lagergut. (Foto: AMK)

Foto 6:

Ein Multidoor für urbane Großeinkäufe mit einer Nettokapazität von 489 Litern – u. a. ausgestattet mit einer Schnell-Kühl- und einer Schnell-Gefrier-Funktion. Und gleich daneben Platz für ein ansehnliches Weindepot. (Foto: AMK)

Foto 7:

Wohin mit dem Vorrat an Bio-Äpfeln/-Gemüse? Z. B. in eine spezielle Kunststoffbox für Lebensmittel. Der kleine herausnehmbare Behälter dient ebenfalls zur Lagerung oder zum Transport von Obst und Gemüse. (Foto: AMK)

Foto 8:

Ein digitales Kommunikationstalent ist dieser smarte Side-by-Side mit einem Gesamtnutzinhalt von knapp 600 Litern. Besonders dünne Gerätewände mit einer gleichzeitig starken Isolierwirkung ermöglichen dieses Volumen. (Foto: AMK)

Foto 9:

Kleines Platzwunder für eine komfortable Aufbewahrung mit schnellem Zugriff von zwei Seiten aus. Trotz einer Breite von nur 15 cm bietet dieser schmale Unterschrank-Frontauszug eine Traglast von bis zu 12 kg. (Foto: AMK)

Foto 10:

Cleverer Vorratshaltung: ein individuell angefertigtes Küchenmöbel, bei dem auf wenig Raum untergebracht ist, was zum Kochen, Essen und Bevorraten benötigt wird: in hohen Schubkästen und extrabreiten Auszügen. (Foto: AMK)

Foto 11 + 11a:

Hier befinden sich ein Teil der Vorräte in Holzregalen hinter einem Schiebetürsystem. Der Öffnungs- und Schließvorgang erfolgt in einer schönen, fließenden Bewegung: per Fingertipp oder auf Wunsch auch motorisiert. (Foto: AMK)

Foto 12:

Raffiniert: Bei dieser stauraumorientierten Planung verschmelzen die Bereiche Küche, Bevorraten und Wohnen zu einer attraktiven Lifestyleküche mit integrierter Speisekammer. Ihre Lagerfläche ist individuell anpassbar. (Foto: AMK)

Mannheim, 03.02.2021