

Küche organisieren

Die Küche, ein Ort an dem du dich wahrscheinlich, freiwillig oder unfreiwillig ;) sehr oft aufhältst. Viele Mamas und vielleicht auch du, wollen oft so wenig Zeit wie möglich in der Küche verbringen. Aber selbst wenn du Kochen als Entspannung ansiehst oder es einfach der Mittelpunkt der Wohnung / Hauses ist, kannst du darauf achten, dass du dir manche Wege sparst, indem du deine Küche so organisierst, dass du alles dort hast, wo dazu es auch brauchst.

Wenn du also etwas Ordnung reinbringen willst, dann kannst du wie immer grundsätzlich die 5 Schritte der Organisationsgrundlagen nutzen. (separate Anleitung)

Dabei kannst du aber vor allem auch drauf achten, dass du manche Dinge vielleicht auch umorganisierst.

Tipp Nr. 1: Überlege, wo genau du die Dinge brauchst und ob sie da einen guten Platz haben.

Hier ein paar Beispiele:

- Gewürze und Töpfe in der Nähe vom Herd
- Putzmittel unter der Spüle
- Vorräte nicht direkt unter oder neben dem Herd auf Grund der Hitzeentstehung
- Dinge, die du stapeln kannst in ausziehbare Fächer stellen
- Geräte, die du nicht ständig benötigst, weiter hinten lagern

Tipp Nr. 2: Platznutzung und Handling

Ansonsten kannst du bei der Organisation darauf achten, dass du z.B. Drehteller nutzt, wodurch du zwar etwas Platz verlierst, jedoch aber auch an alles dran kommst und nichts hinten in der letzten Ecke verloren geht.

Tipp Nr. 3: Dosen für mehr Haltbarkeit

Nutze Einweckgläser oder Vorratsdosen für Lebensmittel, damit weniger Fliegen an offenen Lebensmitteln gelangen. Zusätzlich sehen einheitliche Dosen auch oft einfach sehr schön aus. Und sind wir mal ehrlich, wem macht es nicht mehr Spaß, wenn es einfach auch hübsch aussieht? Es gibt hier auch oft Behälter günstig bei Action oder im Angebot bei Lidl und Aldi.

Küche organisieren

Du kannst übrigens entscheiden, wie ich dir und anderen Working Moms weiterhelfen kann. Möchtest du z. B. Wissen, wie genau du deine Töpfe oder Gläser sortieren kannst?

Schreib mir gern über das Formular, welchen Bereich du gern neu organisieren möchtest und gern Tipps hättest. Dann werde ich dies entsprechend aufnehmen und hier hochladen.

Hinweis: Wie du Gewürze sortierst, findest du im Gastbeitrag von Sandra, der im Oktober online geht.