KÜCHE, MÖBEL UND WOHNEN

Neue Küche planen: Arbeitsabläufe, Anschlüsse und Budget sicher abstimmen

Eine gute Küche passt zu den Menschen, zum Raum und zur vorhandenen Haustechnik. Dieser Ratgeber führt von Bedarf und Aufmaß über Stauraum, Geräte und Anschlüsse bis zu Angebot, Montage und Abnahme.

HAUSBAUEN REGIONAL Redaktion

Recherchestand: 24.10.2026 · Lesefassung zum Mitnehmen

Diesen Ratgeber online lesen

QR-Code scannen: direkt zum Artikel, zu den Quellen und zur regionalen Betriebssuche.

hausbauen-regional.de/bauratgeber/neue-kueche-planen/

Verstehen. Gut vorbereiten. Regional umsetzen.

Ihr Weg durch den Ratgeber

Vom ersten Überblick bis zum Gespräch mit dem Fachbetrieb. Die Einträge im Inhaltsverzeichnis sind anklickbar.

Das Wichtigste vorab 4
01 Mit dem Alltag beginnen 4
02 Bestand und Bauphase unterscheiden 5
03 Haushalt und Nutzung profilieren 5
04 Das Gesamtbudget abgrenzen 5
05 Den Raum vollständig aufmessen 5
06 Grundrissvarianten vergleichen 6
07 Arbeitszonen statt starrem Dreieck planen 6
08 Verkehrs- und Öffnungsflächen testen 7
09 Arbeitshöhen individuell festlegen 8
10 Stauraum nach Inhalt dimensionieren 8
11 Geräte nach Nutzung auswählen 8
12 Koordinationsmaße und Einbauluft beachten 8
13 Elektroplanung vor Bestellung abschließen 9
14 Anschlüsse vor der Bestellung koordinieren 9
15 Wasser und Abwasser sicher führen 10
16 Leckagerisiken begrenzen 11
17 Dunstabzug und Raumluft abstimmen 11
18 Beleuchtung in Ebenen planen 11
19 Arbeitsplatte und Ausschnitte abstimmen 11
20 Möbel, Beschläge und Befestigung prüfen 12
21 Materialien und Innenraumluft beachten 12
22 Reinigung und Hygiene mitplanen 12
23 Schnittstellen zwischen Gewerken festlegen 12
24 Angebote vergleichbar machen 13
25 Vorarbeiten und Terminfolge planen 13
26 Von der Bedarfsliste zur Abnahme 13
27 Montage kontrolliert vorbereiten 14

28 Funktionen systematisch abnehmen 15
29 Regionale Fachbetriebe auswählen 15
30 Kompakte Checkliste 15
Quellen & weiterführendes Wissen 16
Passende Fachbetriebe finden 17

Das Wichtigste vorab

- Ausgangspunkt sind Haushalt, Kochgewohnheiten, Körpermaße, Stauraum und das verfügbare Gesamtbudget – nicht eine einzelne Front.
- Das vermaßte Bestandsbild enthält fertige Wand- und Bodenflächen, Öffnungen, Vorsprünge, Leitungen, Lüftung und tragfähige Befestigungszonen.
- Zeilen, L-, U- und Inselküchen werden anhand realer Arbeits- und Verkehrswege geprüft; ein starres Arbeitsdreieck ist keine Universalregel.
- Arbeitshöhen, Griffbereiche und Gerätepositionen werden mit den tatsächlichen Nutzern getestet und bei Bedarf barrierearm vorbereitet.
- Elektro-, Wasser-, Abwasser- und Lüftungsplanung werden vor Bestellung als koordinierter Installationsplan von den Fachgewerken freigegeben.
- Geräte werden nach Nutzung, Einbaumaßen, Anschlusswerten, Energiekennzeichnung, Geräusch und Reparaturzugang ausgewählt.
- Angebote trennen Möbel, Geräte, Arbeitsplatte, Lieferung, Montage, Anschlüsse, Vorarbeiten und Nachträge und benennen die Verantwortlichen.
- Vor Montage und Abnahme werden Aufmaß, Wand- und Bodenreife, Anschlüsse, Fugen, Funktionen, Unterlagen und Restleistungen dokumentiert.

Dieser Ratgeber hilft Ihnen bei der Vorbereitung. Die konkrete Planung und Ausführung stimmen Sie mit den zuständigen Fachleuten für Ihr Gebäude ab.

01 Mit dem Alltag beginnen

Eine Küche ist zugleich Arbeitsplatz, Stauraum, Technikzone und oft Treffpunkt. Deshalb beginnt die Planung nicht bei Frontfarbe oder Gerätemarke, sondern bei den Menschen: Wer kocht wann, wie viele Personen arbeiten gleichzeitig, welche Vorräte und Geräte werden tatsächlich genutzt und wie verändern Kinder, Körpergröße oder eingeschränkte Beweglichkeit die Anforderungen?

Schreiben Sie typische Abläufe auf – Einkauf abstellen, kühlen, waschen, vorbereiten, kochen, anrichten und aufräumen. Diese Bedarfsliste wird später gegen jeden Entwurf geprüft. So bleibt die Küche auch dann funktional, wenn ein attraktives Rendering wichtige Wege oder Ablageflächen verdeckt.

02 Bestand und Bauphase unterscheiden

Im Neubau können Leitungen und Öffnungen früh auf die Küche abgestimmt werden. Im Bestand begrenzen vorhandene Schächte, Fenster, Heizkörper, Abluftwege und tragfähige Wandbereiche den Spielraum. Eine vorgezogene Küchenbestellung ohne gesicherten Bauzustand erzeugt deshalb Risiken.

Notieren Sie, welche Maße bereits fertig sind und welche sich durch Putz, Fliesen, Vorsatzschalen oder neuen Boden noch verändern. Das Bestellaufmaß erfolgt auf einer verlässlichen Grundlage; Planmaß und Kontrollaufmaß dürfen nicht stillschweigend vermischt werden.

03 Haushalt und Nutzung profilieren

Erfassen Sie Personenzahl, Körpergrößen, Links- oder Rechtshändigkeit, Kochhäufigkeit, Vorratshaltung, Mülltrennung und benötigte Sitzplätze. Auch Spezialgeräte, große Töpfe, Backbleche, Wassersprudler oder Tierfutter brauchen definierte Plätze.

Planen Sie für den heutigen Alltag und für absehbare Veränderungen. Eine spätere Nutzung mit Rollator, ein unterfahrbarer Bereich oder gut erreichbare Auszüge lassen sich im Rohentwurf leichter berücksichtigen als nach der Montage.

04 Das Gesamtbudget abgrenzen

Zum Küchenbudget gehören nicht nur Schränke und Geräte. Hinzu kommen Arbeitsplatte, Lieferung, Montage, Elektro- und Sanitärarbeiten, Abluftführung, Wand- und Bodenarbeiten, Beleuchtung, Entsorgung und mögliche Übergangslösungen.

Legen Sie eine Leistungsgrenze und eine Reserve für Befunde fest. Bei Vergleichsangeboten müssen dieselben Geräte, Materialien, Ausstattungen und Nebenarbeiten enthalten sein; ein niedriger Möbelpreis sagt wenig über die Gesamtkosten.

05 Den Raum vollständig aufmessen

Ein belastbares Aufmaß enthält Wandlängen, Raumhöhe, Winkel, Vorsprünge, Nischen, Fensterbänke, Türanschläge, Heizkörper, Schächte und fertige Bodenhöhen. Wände werden nicht automatisch als rechtwinklig, lotrecht oder eben angenommen.

Markieren Sie außerdem Wasser, Abwasser, Steckdosen, Herdanschluss, Lüftungsöffnungen und bekannte Leitungszonen. Fotos und eine Maßskizze ergänzen sich; beides erhält Datum und Bauzustand.

06 Grundrissvarianten vergleichen

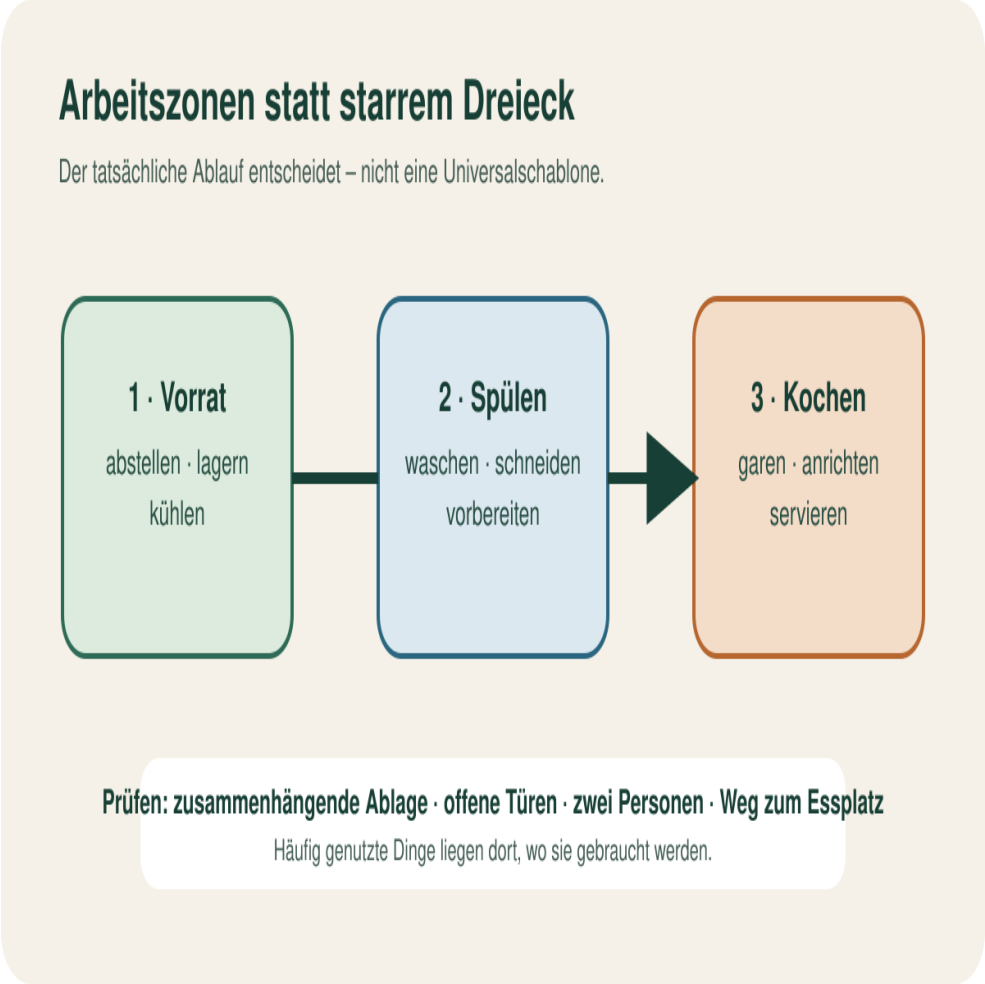
Einzeilige und zweizeilige Lösungen, L- oder U-Form sowie Insel und Halbinsel benötigen unterschiedliche Raumtiefen und Verkehrsflächen. Prüfen Sie jede Variante mit geöffnetem Geschirrspüler, Backofen, Kühlschrank und breiten Auszügen.

Entscheidend ist nicht die maximale Zahl von Schränken, sondern ob Türen, Arbeitsplätze und Durchgänge gleichzeitig nutzbar bleiben. Bei offenen Küchen kommen Blickbeziehungen, Essplatz und Wege zu Terrasse oder Eingang hinzu.

07 Arbeitszonen statt starrem Dreieck planen

Die Zonengrafik ordnet Vorrat und Kühlen, Spülen und Vorbereiten sowie Kochen und Anrichten entlang des tatsächlichen Ablaufs. Ein klassisches Arbeitsdreieck kann dabei helfen, passt aber nicht zu jeder Zeile, Insel oder Mehrpersonenküche.

Häufig genutzte Dinge liegen nahe am Einsatzort: Messer und Bretter an der Vorbereitung, Töpfe am Kochfeld, Geschirr zwischen Spülmaschine und Essplatz. Genügend zusammenhängende Ablagefläche ist oft wertvoller als eine zusätzliche Gerätesäule.



Arbeitszonen folgen dem tatsächlichen Ablauf. Ein starres Arbeitsdreieck ist keine Universalregel.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

08 Verkehrs- und Öffnungsflächen testen

Zeichnen Sie nicht nur Schrankkorpusse, sondern auch geöffnete Fronten, Gerätetüren und Personen. Zwei gegenüberliegende Auszüge dürfen sich nicht gegenseitig blockieren; vor einem hoch eingebauten Backofen braucht es eine sichere Abstellmöglichkeit.

Erproben Sie den Entwurf gedanklich mit Einkaufstasche, heißem Topf und gleichzeitig geöffneter Spülmaschine. Für barrierearme oder rollstuhlgerechte Nutzung sind die projektspezifischen Bewegungs- und Greifräume gesondert nachzuweisen.

09 Arbeitshöhen individuell festlegen

Eine einheitliche Standardhöhe passt nicht automatisch zu allen Personen und Tätigkeiten. Als ergonomische Orientierung liegen manuelle Arbeitsbereiche häufig etwas unter Ellenbogenhöhe; Schneiden, Kneten und Spülen können jedoch unterschiedliche günstige Höhen haben.

Testen Sie die Höhe mit einem verstellbaren Tisch oder stabilen Muster. Berücksichtigen Sie dabei Plattenstärke, Sockel, Geräte, Bodenaufbau und Schuhe. BAuA-Hinweise zu Zwangshaltungen sind Orientierung, ersetzen aber keine individuelle Erprobung im Haushalt.

10 Stauraum nach Inhalt dimensionieren

Listen Sie Geschirr, Vorräte, Kleingeräte und Reinigungsmittel nach Menge und Zugriffshäufigkeit. Breite Auszüge machen hintere Bereiche sichtbar, benötigen aber Öffnungsraum und belastbare Beschläge. Hochschränke bündeln Stauraum, können Arbeitsfläche und Licht reduzieren.

Planen Sie Innenmaße statt nur Außenfronten. Sockelschubladen, Eckbeschläge und sehr tiefe Oberschränke sind nur sinnvoll, wenn Inhalt, Bedienung und Reinigung dazu passen.

11 Geräte nach Nutzung auswählen

Kühlschrankvolumen, Gefrieranteil, Ofenfunktionen, Kochfeld, Spülmaschine und Dunstabzug werden aus dem Bedarf abgeleitet. Einbau- und Lüftungsmaße, Türtechnik, Anschlusswert, Bedienhöhe, Geräusch und Wartungszugang gehören in den Vergleich.

Die EU-Energiekennzeichnung liefert je Produktgruppe Angaben wie Verbrauch, Kapazität, Wasser oder Geräusch. Vergleichen Sie konkrete Modelle über Label und Produktdatenbank; die Energieklasse allein beschreibt nicht Größe, Nutzungsverhalten oder Reparierbarkeit.

12 Koordinationsmaße und Einbauluft beachten

DIN EN 1116 beschreibt Koordinationsmaße für Küchenmöbel, Arbeitsplatten und Einbaugeräte. Das unterstützt die Austauschbarkeit, entbindet aber nicht von der Prüfung der konkreten Herstellerzeichnung.

Belüftungsquerschnitte, Befestigung, Möbelfront, Sockel und Türanschlag müssen zusammenpassen. Ein Gerät wird erst freigegeben, wenn Modellnummer und Einbauvorgaben in der Ausführungsplanung stehen.

13 Elektroplanung vor Bestellung abschließen

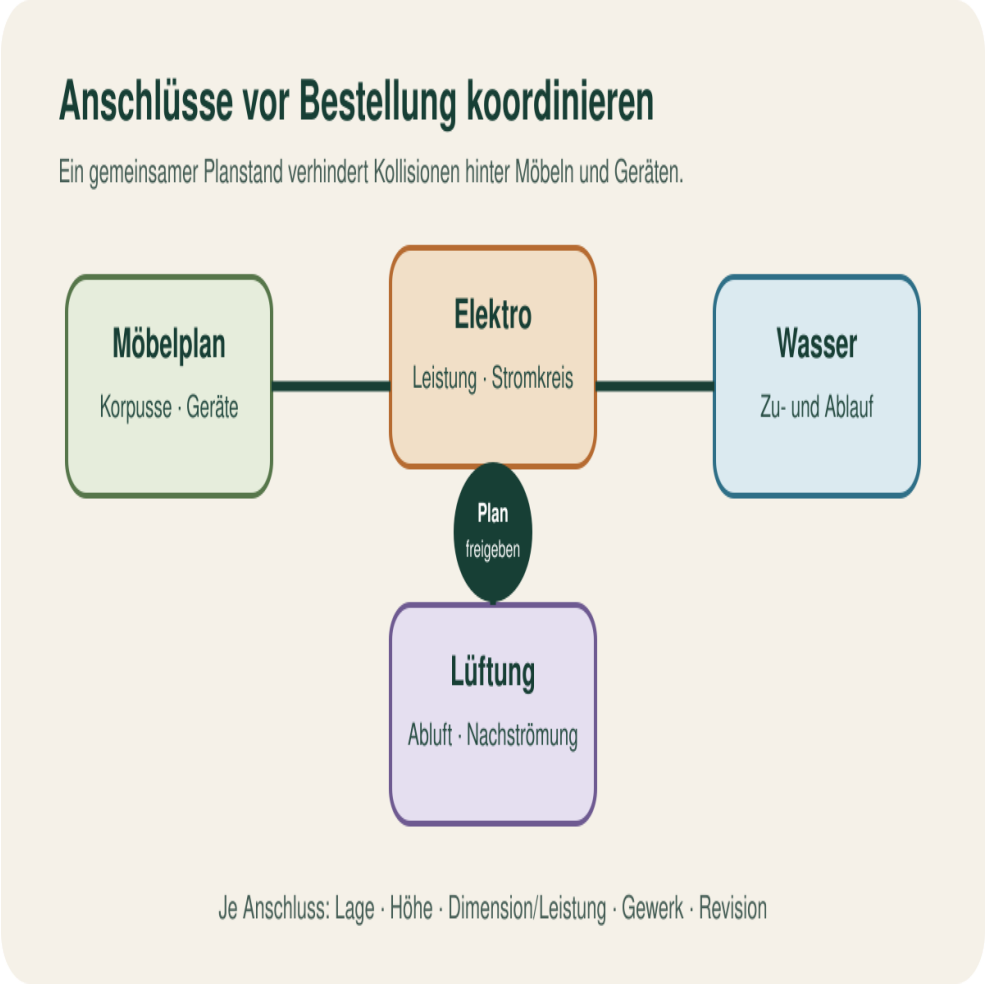
Kochfeld, Backofen, Geschirrspüler, Kühlgerät, Dunstabzug, Mikrowelle, Beleuchtung und mobile Geräte erzeugen unterschiedliche Anschluss- und Leistungsanforderungen. Eine Elektrofachkraft prüft Bestand, Schutzmaßnahmen, Stromkreise, Leitungswege und Anschlusswerte.

Großgeräte gehören nicht an improvisierte Verlängerungen oder Mehrfachsteckdosen. Arbeitssteckdosen werden dort geplant, wo Geräte sicher benutzt werden, ohne Kabel über Spüle oder Kochfeld zu führen. DIN 18015-1 liefert Planungsgrundlagen für elektrische Anlagen in Wohngebäuden.

14 Anschlüsse vor der Bestellung koordinieren

Die Anschlussgrafik bündelt Möbelplan, Elektro, Trinkwasser, Abwasser und Lüftung. Jeder Anschluss erhält Lage, Höhe, Leistung beziehungsweise Dimension, zuständiges Gewerk und Freigabestatus.

Steckdosen und Ventile dürfen nicht hinter unzugänglichen Gerätebereichen verschwinden. Wanddurchdringungen, Installationszonen und Befestigungen werden gemeinsam geprüft, bevor Schlitze geschlossen oder Fliesen gesetzt werden.



Je Anschluss Lage, Höhe, Dimension oder Leistung, zuständiges Gewerk und Planrevision festhalten.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

15 Wasser und Abwasser sicher führen

Spüle, Armatur und Geschirrspüler benötigen erreichbare Absperrung, geeignete Anschlüsse und eine geplante Abwasserführung. Lange waagerechte Verzüge, ungünstige Höhen oder gequetschte Schläuche werden nicht erst bei der Montage entdeckt.

Arbeiten an der Trinkwasser-Installation gehören nach DVGW-Hinweisen in die Hand eines zugelassenen Installationsunternehmens. Schutz vor Rückfließen, Dichtheit, Herstelleranforderungen und regionale Vorgaben werden fachlich geprüft.

16 Leckagerisiken begrenzen

Planen Sie zugängliche Absperrungen, sicht- und prüfbare Verbindungen sowie bei Bedarf geeignete Leckagesensoren. Ein Sensor ersetzt keine fachgerechte Verbindung und stoppt ohne gekoppeltes Ventil nicht automatisch den Wasserfluss.

Nach Montage werden Anschlüsse unter Betriebsbedingungen kontrolliert. Sockelblenden sollten für Inspektion demontierbar bleiben, ohne Möbel zu beschädigen.

17 Dunstabzug und Raumluft abstimmen

Abluft führt Feuchte und Gerüche nach außen, braucht aber einen geeigneten Kanal, Außenabschluss und Nachströmung. Umluft hält Wärme im Raum, führt Feuchte jedoch nicht nach außen und benötigt gereinigte Filter.

Bei raumluftabhängigen Feuerstätten darf Unterdruck nicht improvisiert beurteilt werden. Küchenplanung, Lüftung und Feuerstätte werden mit den zuständigen Fachleuten und gegebenenfalls dem bevollmächtigten Bezirksschornsteinfeger abgestimmt.

18 Beleuchtung in Ebenen planen

Allgemeinlicht, schattenarmes Arbeitslicht und Akzentlicht erfüllen verschiedene Aufgaben. Leuchten unter Oberschränken sollen die Arbeitsfläche beleuchten, ohne zu blenden oder durch stehende Personen vollständig verschattet zu werden.

Schalter, Dimmung, Farbwirkung, Reinigung und Austauschbarkeit werden vor Verkabelung festgelegt. Die tatsächliche Leuchtenleistung und Schutzart müssen zum Montageort passen.

19 Arbeitsplatte und Ausschnitte abstimmen

Material, Plattenstärke, Spannweite, Hitze-, Fleck- und Feuchtebeanspruchung sowie Reparierbarkeit beeinflussen die Auswahl. Stein, Keramik, Holz, Schichtstoff und Verbundmaterial verlangen unterschiedliche Ausschnitte, Kanten und Befestigungen.

Spüle, Kochfeld, Armatur, Steckdosenelemente und Wandanschlüsse werden mit Herstellermaßen geplant. Schmale Stege und Fugen an belasteten Stellen benötigen eine ausdrückliche Freigabe des Lieferanten.

20 Möbel, Beschläge und Befestigung prüfen

DIN EN 14749 behandelt Sicherheitsanforderungen und Prüfverfahren für Möbel im Haushalt und in Küchen. Im Projekt zählen zusätzlich Wandaufbau, Befestigungsgrund, Lasten und die konkrete Montageanleitung.

Schwere Hängeschränke brauchen nachgewiesene Befestigungszonen. Bei Trockenbau werden Traversen vor dem Schließen der Wand dokumentiert; Dübel allein machen einen unbekannten Untergrund nicht tragfähig.

21 Materialien und Innenraumluft beachten

Fronten und Korpusse werden großflächig im Innenraum verbaut. Das Umweltbundesamt weist Holzwerkstoffe und Möbel als mögliche Formaldehyd- und VOC-Quellen aus. Fragen Sie daher nach nachvollziehbaren Emissionsnachweisen und pflegegeeigneten Oberflächen.

Robustheit, Ersatzteilverfügbarkeit und reparierbare Beschläge sind ebenso wichtig wie ein Label. Ein einzelnes emissionsarmes Bauteil garantiert noch nicht die Eigenschaft der gesamten Küche.

22 Reinigung und Hygiene mitplanen

Fugen, Sockel, Griffmulden, Abfallauszüge und Bereiche neben Kochfeld oder Spüle müssen erreichbar sein. Oberflächen sollten zur vorgesehenen Reinigung passen, ohne dass aggressive Mittel Dichtungen oder Beschichtungen beschädigen.

Geschirrspülerfilter, Sprüharme und Dichtungen benötigen regelmäßige Pflege. Lüftungsgitter und Filter des Dunstabzugs bleiben zugänglich und werden nicht durch Einbauten verdeckt.

23 Schnittstellen zwischen Gewerken festlegen

Küchenstudio oder Tischlerei, Elektrik, Sanitär, Lüftung, Boden, Fliesen und Malerarbeiten greifen ineinander. Benennen Sie eine koordinierende Person und einen gemeinsamen Planstand.

Jede Änderung erhält Datum und Revision. Mündliche Verschiebungen von Dose, Wasseranschluss oder Gerät werden nicht parallel in unterschiedlichen Plänen geführt.

24 Angebote vergleichbar machen

Ein vollständiges Angebot nennt Korpusse, Fronten, Beschläge, Innenausstattung, Geräte mit Modellnummern, Arbeitsplatte, Lieferung, Aufmaß, Montage und Anschlussleistungen. Ausbau, Entsorgung und Baustellenschutz werden gesondert ausgewiesen.

Klären Sie, wer bei Fehlmaß, beschädigter Lieferung, Gerätewechsel oder verschobenem Termin haftet und wie Nachträge freigegeben werden. Zahlungsstufen sollten zu überprüfbaren Leistungen passen.

25 Vorarbeiten und Terminfolge planen

Vor der Lieferung müssen Boden, Wände, Anschlüsse und Transportwege bereit sein. Frische Estriche, Putze oder Beschichtungen brauchen die vorgesehene Reife; Fertigmaße werden nach den relevanten Schichten kontrolliert.

Der Ablauf berücksichtigt Demontage, Staubschutz, Entsorgung, Installationsarbeiten, Oberflächen, Kontrollaufmaß, Fertigung, Lieferung, Montage und Anschlüsse. Für längere Umbauten wird eine sichere provisorische Kochmöglichkeit eingeplant.

26 Von der Bedarfsliste zur Abnahme

Die Ablaufgrafik zeigt fünf Freigaben: Bedarf, Aufmaß, Entwurf, Installationsplan und Montage. Keine Phase wird allein aufgrund eines Verkaufstermins übersprungen.

Vor Bestellung werden Grundriss, Ansichten, Geräte- und Materialliste sowie Gesamtpreis freigegeben. Vor Montage folgt die Baustellenfreigabe mit geprüftem Aufmaß und anschlussbereiten Fachleistungen.



Vor Bestellung stehen freigegebene Pläne, Modellnummern, Gesamtpreis und Termine.

Eigene Grafik · HAUSBAUEN REGIONAL

27 Montage kontrolliert vorbereiten

Lieferfläche, Treppenhaus, Aufzug, Bodenschutz und Verpackungsweg werden vorab geklärt. Bauteile werden bei Anlieferung auf Anzahl und sichtbare Schäden geprüft, ohne den Ablauf unnötig zu blockieren.

Montierende erhalten den freigegebenen Plan, Herstellerunterlagen und Ansprechpartner für Abweichungen. Ausschnitte oder irreversible Anpassungen erfolgen nicht gegen einen ungeklärten Planwiderspruch.

28 Funktionen systematisch abnehmen

Bei der Abnahme werden Ausrichtung, Fugen, Fronten, Auszüge, Beschläge, Sockel, Arbeitsplatte, Anschlüsse, Beleuchtung und Gerätefunktionen geprüft. Spüle und Geschirrspüler werden auf Dichtheit und Ablauf kontrolliert; Elektroarbeiten werden fachgerecht dokumentiert.

Mängel und Restleistungen erhalten Foto, Ort, Frist und Verantwortlichen. Übergeben werden Pläne, Rechnungen, Geräteunterlagen, Seriennummern, Pflegehinweise, Prüf- und Anschlussnachweise sowie Restmaterial.

29 Regionale Fachbetriebe auswählen

Für Planung und Möbel ist das Gewerk Holz und Innenausbau mit Fachgebiet Küchenplanung passend. Elektro- und Sanitäranschlüsse werden durch die jeweiligen Fachbetriebe geplant und ausgeführt; bei Abluft oder Feuerstätte kommen weitere Verantwortliche hinzu.

Senden Sie allen angefragten Betrieben dieselbe Bedarfsliste und denselben Planstand. Über Ort oder Postleitzahl und Umkreis lassen sich regionale Anbieter vergleichen, ohne unterschiedliche Leistungsgrenzen zu vermischen.

30 Kompakte Checkliste

- Haushalt, Abläufe, Körpermaße und Zukunftsbedarf erfassen
- Gesamtbudget einschließlich Vorarbeiten und Anschlüssen festlegen
- Raum im relevanten Fertigzustand aufmessen
- Grundriss mit geöffneten Türen und Auszügen testen
- Arbeitshöhen und erreichbare Stauraumzonen erproben
- Geräte mit Modellnummer, Einbaumaß und Anschlusswert festlegen
- Elektro-, Wasser-, Abwasser- und Lüftungsplan fachlich freigeben
- Materialien, Emissionen, Reinigung und Ersatzteile prüfen
- Gewerke, Planrevisionen und Haltepunkte koordinieren
- Angebot, Lieferung, Montage und Abnahme eindeutig beschreiben

Quellen & weiterführendes Wissen

Quellenstand: 24.10.2026. Die folgenden Quellen und Internetadressen sind anklickbar.

DIN Media – DIN EN 1116:2018-03 Koordinationsmaße für Küchenmöbel und Geräte

https://www.dinmedia.de/de/norm/din-en-1116/275325871

DIN Media – DIN EN 14749:2022-07 Möbel für Haushalt und Küche

https://www.dinmedia.de/de/norm/din-en-14749/347372014

DIN Media – DIN 18015-1:2020-05 Elektrische Anlagen in Wohngebäuden

https://www.dinmedia.de/de/norm/din-18015-1/320242977

VDE – Elektrogeräte im Alltag

https://www.vde.com/topics-de/verbraucherschutz/elektrogeraete-im-alltag

DVGW – Trinkwasser-Installation in der Küche

https://www.dvgw.de/themen/wasser/verbraucherinformationen/trinkwasser-installation/kueche

DVGW – Trinkwasser-Installation

https://www.dvgw.de/themen/wasser/verbraucherinformationen/trinkwasser-installation

Europäische Kommission – Energiekennzeichnung verstehen

https://energy-efficient-products.ec.europa.eu/ecodesign-and-energy-label/understanding-energy-label_en

Europäische Kommission – Produktgruppen für Ökodesign und Energielabel

https://energy-efficient-products.ec.europa.eu/product-list_en

Umweltbundesamt – Bei Spanplatten und Holzwerkstoffen auf Label achten

https://www.umweltbundesamt.de/umwelttipps-fuer-den-alltag/bei-spanplatten-holzwerkstoffen-auf-label-achten

BAuA – Körperzwangshaltung und aufgabenabhängige Arbeitshöhen

https://www.baua.de/DE/Themen/Arbeitsgestaltung/Gefaehrdungsbeurteilung/Handbuch-Gefaehrdungsbeurteilung/Expertenwissen/Physische-Belastung/Zwangshaltung/Zwangshaltung_dossier.html

Förderbedingungen und örtliche Vorgaben bitte unmittelbar vor der Entscheidung erneut prüfen.

Passende Fachbetriebe finden

Ihr Vorhaben wird konkret

Auf der Artikelseite wählen Sie Ihren Bauort und den gewünschten Umkreis. Das passende Gewerk oder Fachgebiet wird bereits in die Betriebssuche übernommen.

Zur regionalen Betriebssuche in diesem Artikel

Holz & Innenausbau

Elektro & Photovoltaik

Heizung & Sanitär

Die Suche zeigt veröffentlichte Firmenprofile. Prüfen Sie angebotene Leistungen, Erfahrung und Verfügbarkeit im persönlichen Gespräch.

Diesen Ratgeber online lesen

QR-Code scannen: direkt zum Artikel, zu den Quellen und zur regionalen Betriebssuche.

hausbauen-regional.de/bauratgeber/neue-kueche-planen/

Die Webfassung und diese PDF-Lesefassung stammen aus demselben freigegebenen Artikel. Spätere Aktualisierungen finden Sie über den QR-Code auf der Website.