

OFFICE KITCHEN GUIDE

Die 6 wichtigsten Planungstipps
für deine Büroküche.



„Bekanntlich finden die besten Partys immer in der Küche statt“

– das gilt auch für Büros.

Die Büroküche ist der soziale Treffpunkt, an dem sich Kolleg*innen begegnen, austauschen und die wichtigsten News erzählen.

Hier wird nicht nur der Kaffee geholt oder das Mittagessen vorbereitet, sondern es entstehen informelle Gespräche, die oft genauso wichtig sind wie formelle Meetings. Ob es um den letzten Urlaub geht oder den neuen Firmenstandort – in der Küche bleiben alle in Kontakt.

Die Büroküche ist das Herzstück eines jeden Büros und dient als Dreh- und Angelpunkt für Kommunikation. Sie fördert den Austausch, stärkt den Zusammenhalt und trägt so zu einem **positiven Arbeitsklima** bei. Vor allem durch flexible Arbeitsmodelle wie Homeoffice und hybride Arbeit spielt die Büroküche eine entscheidende Rolle. Sie schafft Raum für Begegnungen und fördert den sozialen Austausch, der das Büro **zu einer attraktiven Alternative zum Homeoffice** macht. Moderne Büroküchen sind deshalb viel mehr als funktionale Räume: Sie bieten Platz für Kommunikation, Zusammenarbeit und Wohlbefinden. Elemente wie Kücheninseln, Bar-

tische oder großzügige Essbereiche laden zum Verweilen und Vernetzen ein.

Eine **durchdachte Planung ist dabei unerlässlich.** Büroküchen müssen die unterschiedlichsten Bedürfnisse erfüllen: von **optimaler Raumnutzung, smarten Stauraumlösungen über die Möglichkeit, schnell und unkompliziert gesunde Mahlzeiten zuzubereiten, bis hin zur Integration von Treffpunkten, die den Austausch fördern.** Gleichzeitig sollte die Küche **ästhetisch ins Bürodesign passen** – sei es mit minimalistischen oder wohnlichen Akzenten, die eine angenehme Atmosphäre schaffen.

Mit der richtigen Planung wird die Büroküche zum Mittelpunkt des Büros: ein Ort, der nicht nur Funktionalität bietet, sondern auch zur Mitarbeiterzufriedenheit und Teamkultur beiträgt. Sie stärkt das Image eines modernen, mitarbeiterfreundlichen Unternehmens und setzt positive Impulse weit über den Arbeitsalltag hinaus.

Inhaltsverzeichnis

01	Raumplanung und Stauraum	6 - 9
02	Geräte und Energieeffizienz	10 - 11
03	Treffpunkt und persönlicher Austausch	12 - 15
04	Design und Gestaltung	16 - 19
05	Müllmanagement und Recycling	20 - 21
06	Planungsprozess	22 - 23

Raumplanung und Stauraum

Raumkonzept

Das Konzept einer Büroküche unterscheidet sich auf den ersten Blick nicht von einer Privatküche – von der großzügigen Kücheninsel mit gemütlichem Esstisch bis zur kompakten Küchenzeile auf kleinstem Raum ist alles möglich. Doch bei genauerem Hinsehen wird klar, dass die Planung einer Büroküche ganz andere Anforderungen mit sich bringt.

Das größte Thema: Eine Büroküche wird von vielen unterschiedlichen Personen genutzt und das oft gleichzeitig. Besonders zur

Mittagszeit wird es schnell eng. Während zwei Kolleg*innen ihr mitgebrachtes Essen aufwärmen, will der Kollege aus der HR einen Salat anrichten und die Kollegin vom Außendienst einen Kaffee für ihren Kundentermin holen. Und dann gibt es noch den Kollegen, der seine Suppe auf dem Herd erwärmen möchte. In der Büroküche müssen verschiedene Arbeitsabläufe parallel laufen, ohne sich im Weg zu stehen. Das geht nur mit der richtigen Planung, die genau diese Themen im Blick hat.

Stauraum

Stauraum ist immer ein sehr zentraler Punkt bei der Planung einer Küche. Gefühlt gibt es nie genug Platz für die unzähligen Küchengeräte und Kochutensilien. Doch wie muss der perfekte Stauraum im Büro aussehen?

In den meisten Büroküchen gibt es keine Utensilien, die nur drei Mal im Jahr benutzt werden, wie die Backform für Geburtstage und die Keksdosen für Weihnachten in einer privaten Küche. Im Office wird benutzt, was täglich im Einsatz ist: Kaffeetassen, Besteck, Teller – oft sogar mehrmals am Tag. Deshalb muss alles leicht zugänglich sein. Schränke, die nur mit einem Tritthocker erreichbar sind, oder tiefe Ecken, in denen Geräte für den seltenen Gebrauch verstaut werden, sind un-

praktisch. Auch in Unterschränken mit einfachen Regalböden rutschen Kochutensilien schnell nach hinten und geraten in Vergessenheit. Deshalb eignen sich Schubladen und eine übersichtliche Anordnung, damit jeder schnell findet, was er braucht. So bleibt die Küche funktional und aufgeräumt.

Die Küche kann auch als Stauraum für andere Bereiche genutzt werden. Gibt es zum Beispiel einen Abstellraum für Staubsauger und Co. oder braucht die Küche dafür einen eigenen Schrank? Ist im Frontoffice genug Platz für Büromaterial, Kataloge und Papier? Falls nicht, könnte es sinnvoll sein, in der Kücheninsel extra Stauraum einzuplanen.





Tipp:

Schubladen und Auszüge schaffen in der Büroküche eine übersichtliche und leicht zugängliche Ordnung. Sie ermöglichen es, Besteck und Kochutensilien optimal zu verstauen und schnell griffbereit zu haben.





Dreh- und Angelpunkt

Einer der zentralsten Plätze ist die Kaffeemaschine. Diese ist oft Dreh- und Angelpunkt im Büro, wo man sich nicht nur den nächsten Koffeinkick holt, sondern sich auch mit seinen Kolleg*innen über die wichtigsten News austauscht. Daher sollte immer genügend Platz rund um die Kaffeemaschine eingeplant sein.

Wenn möglich, ist eine kleine Kaffeebar in der Nähe der Küche empfehlenswert. Dort sollte alles Wichtige griffbereit sein: ein kleines Müllsystem, Platz für Kaffeebohnen, Tassen und Zucker. Falls nötig, auch ein Wasseranschluss und eine Ablagefläche – praktisch, wenn man für einen Kundentermin mal mehr als nur einen Kaffee oder Tee vorbereitet.

Zwischen Küche und Kaffeebar ist eine Insel meist sehr praktisch. Man kann sich hinsetzen, anlehnen, kurz Mails checken oder kleine Meetings abhalten. Die Kücheninsel bietet zusätzlichen Stauraum, Platz für Firmenevents oder zum Arbeiten. Wichtig: Eine Stromversorgung einplanen, damit man Handys oder Laptops anstecken kann.

”

„Bei der Planung einer Büroküche geht es nicht nur um Ausstattung, sondern darum, einen Raum zu schaffen, der Zusammenarbeit und Wohlbefinden fördert.“



– Petra Breivogel
Innenarchitektur und Projekte

Geräte und Energieeffizienz

Bei der Auswahl von den Geräten gibt es in der Küche ein besonders wichtiges Merkmal: Benutzerfreundlichkeit!

Zu Hause sind Geräte beliebt, die schlicht sind: Je weniger Knöpfe und Technik man sieht, desto besser. Das ist kein Problem, weil man seine eigenen Geräte gut kennt. Im Büro ist es anders: Hier muss jeder schnell

verstehen, wie ein Gerät funktioniert. Keiner will sich lange durch ein kompliziertes Touchmenü klicken oder den Einschaltknopf der Mikrowelle suchen.



Worauf du auch besonders achten solltest:

- Langlebigkeit
- Energieeffizienz
- Lautstärke (damit z.B. der Geschirrspüler keinen stört).

Das macht gute Küchengeräte aus!

Geräte



Geschirrspüler

Viele Mitarbeitende bedeutet viel Geschirr. Deshalb kann ein zweiter Geschirrspüler im Büro sehr sinnvoll sein, um herumstehende Kaffeetassen und Gläser zu vermeiden.



Kühlschrank

Im Büro braucht es meist keine Kühl-Gefrierkombination. Es reicht ein großer Kühlschrank ohne Gefrierfach, der Platz für viele Getränke und ein paar Tupperdosen bietet.



Backofen

Ein Backofen ist zu Hause essenziell, im Büro weniger wichtig. Eine Mikrowelle oder ein Dampfgarer sind viel sinnvoller für schnelles Aufwärmen. Wenn du nicht ganz auf einen Backofen verzichten möchtest, kannst du auf ein Kombigerät zurückgreifen. Es gibt großartige Kompaktgeräte, die wie ein Backofen aussehen, jedoch Backofen und Mikrowelle in einem sind.



Herd

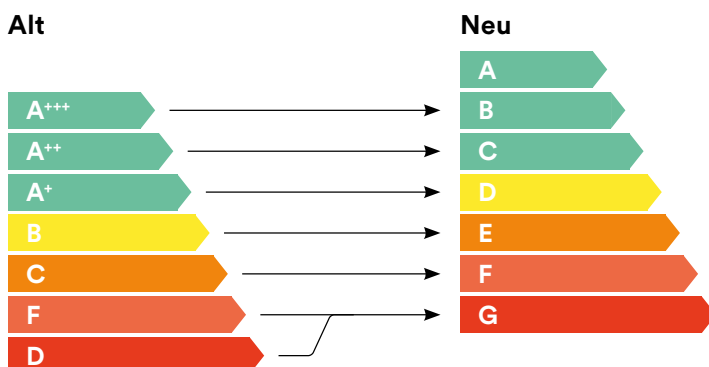
Wenn der Platz vorhanden ist, ist ein Kochfeld immer sinnvoll. Meist genügt aber ein Kochfeld mit zwei Kochzonen.

Energieeffizienz

Wenn du neue Elektrogeräte kaufst, achte immer auf die Energieeffizienz. Auch wenn Geräte mit besserer Energieeffizienz teurer sind, lohnt es sich langfristig. Bei jeder Nutzung werden Energie und Kosten gespart. Das

gilt auch bei Entscheidungen für eine LED-Beleuchtung oder ein sparsames Induktionskochfeld statt eines herkömmlichen Glaskeramik-Kochfelds.

Ein wichtiger Hinweis: Im Jahr 2021 wurde die Kennzeichnung der Energieeffizienz geändert. Nach der neuen Kennzeichnung entspricht ein A+++ Gerät einem B Label.



Treffpunkt und persönlicher Austausch

Teamkultur

Eine gut ausgestattete Büroküche ist weit mehr als ein Ort, um Kaffee zu holen – sie wird zunehmend zum Dreh- und Angelpunkt für Zusammenarbeit und Teamwork. Gerade in Zeiten von Homeoffice und Fachkräftemangel gewinnt die Gestaltung des Büros als Wohlfühlort immer mehr an Bedeutung.

In der Büroküche entstehen informelle Begegnungen, die den Austausch zwischen Mitarbeitenden fördern. Diese spontanen Gespräche über Projekte oder Ideen stärken nicht nur den Teamzusammenhalt, sondern fördern auch Innovation und Kreativität. Die entspannte Atmosphäre einer Küche, kombiniert mit gemeinsamen Aktivitäten wie Kochen oder Essen, schafft eine soziale Ebene, die in Meetings oft zu kurz kommt.

Darüber hinaus trägt eine ansprechende Büroküche dazu bei, das Büro als angenehmen Arbeitsplatz zu gestalten. In einer Zeit, in der Fachkräfte immer höhere Ansprüche an ihre Arbeitsumgebung stellen, wird eine Wohlfühlatmosphäre zum entscheidenden Faktor im Wettbewerb um Talente. Mit einer einladenden Küche zeigt ein Unternehmen, dass es auf die Bedürfnisse der Mitarbeitenden eingeht, und bietet einen echten Mehrwert gegenüber dem Homeoffice.

Die Büroküche sollte ein Ort sein, der Zusammenarbeit, Kreativität und Wohlbefinden stärkt – ein zentraler Bestandteil, der in modernen Bürokonzepten zunehmend an Bedeutung gewinnt.

Diese Punkte solltest du bei der Planung deiner Büroküche beachten, um den sozialen Austausch zu fördern:

- offener Grundriss
- Kücheninsel mit Sitzmöglichkeit, die auch zum Arbeiten genutzt werden kann
- großer gemeinsamer Essbereich in der Küche





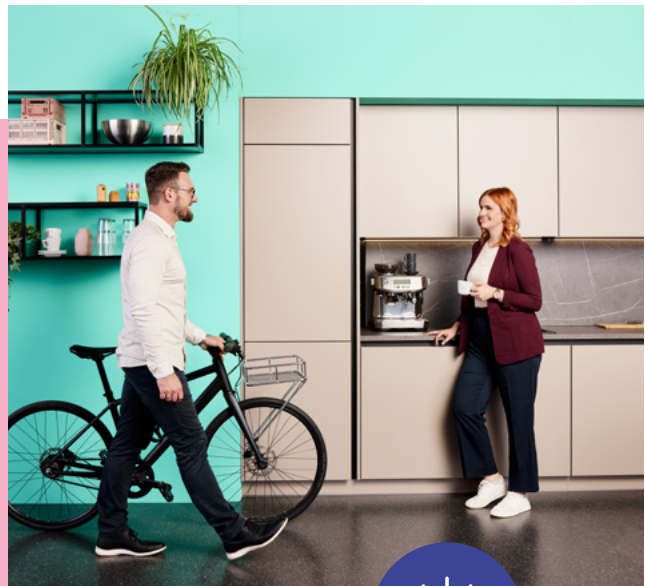


„Die gemeinsame Zeit beim Kochen und Essen verbindet Menschen auf einer persönlichen Ebene und fördert ein angenehmes Arbeitsklima, auch im Büro.“

”



– Romina Koschler
Produktmanagerin und Küchenplanerin



Tipp:

Eine gut ausgestattete Büroküche fördert gesunde Essgewohnheiten und schafft eine positive Atmosphäre.

Mitarbeitergesundheit

Ein weiterer Punkt ist die Mitarbeitergesundheit. Man kennt es: Gibt es im Büro keine Möglichkeit, schnell etwas Gesundes zu essen oder mitgebrachtes Essen aufzuwärmen, wird die Versuchung groß. Da landet man schnell beim Lieferdienst, Fastfood oder dem belegten Brötchen.

Anders sieht es aus, wenn Mitarbeiter unkompliziert und schnell einen gesunden Snack zubereiten oder ihr selbstgemachtes Essen warm machen können. Diese Möglichkeit wird gern genutzt – und das tut nicht nur der Gesundheit, sondern auch der Stimmung gut!

Design und Gestaltung

Es gibt unzählige Möglichkeiten und Trends, wenn es um die Gestaltung einer Küche geht. Tipp fürs Büro: Setze auf Funktionalität und Zeitlosigkeit.

Passend zum Büro

Die Küche sollte immer zum Design und Farbkonzept des Büros passen – Farben, Materialien, alles im gleichen Stil. Bei hali machen wir genau das möglich. Deine Küche kann so gestaltet werden, dass sie sich perfekt in dein Büro einfügt: gleiche Fronten, passende Arbeitsplatten, stimmige Griffe. Das Highlight? Eine Glasrückwand in Firmenfarben, auf Wunsch sogar mit

Logo! Damit bleibt deine Büroküche immer modern und steht im perfekten Einklang mit deinem Unternehmen. Optische Highlights und Trends werden am besten mit der Wandgestaltung, Lampen, Sitzgelegenheiten und Dekoration umgesetzt. Das lässt sich schnell und unkompliziert realisieren.



Tipp: Farbwahl

Falls du unsicher bist, welche Farbe die Küche haben soll, hier ein Tipp: Dunkle Oberflächen sind in der Regel schwerer zu reinigen. Fingerabdrücke und Fettflecken sieht man tendenziell schneller. Unser Vorschlag: Hellere Erdtöne oder Holzdekore. Dank der Struktur auf diesen Oberflächen sind sie viel pflegeleichter und verzeihen kleine Flecken.

Küchenstil – worauf kommt es an?

Bei Küchen gibt es zwei Fragen, die viele Kunden beschäftigen:

1 Hell oder dunkel?

Lange lag der Trend bei dunkel, grifflos, klaren Linien und einer reduzierten Formsprache. Seit Frühling 2024 sieht man eine Veränderung: Der Trend geht zu wohnlicheren Farben wie Beige, Cappuccino, Holzdekor und Erdtönen. Formen werden weicher, Barelemente, Inseln und Hocker bekommen oft runde Details. Und es spielen Stoffe eine wichtige Rolle. Vor allem bei Sitzbereichen dominieren weiche und gemütliche Stoffe, um eine wohnliche Atmosphäre zu schaffen.

2 Mit oder ohne Griff?

In erster Linie solltest du dich für die Küche entscheiden, die dir optisch besser gefällt. Falls die Wahl schwer fällt, hier ein paar Gedankenanstöße zu Küchen mit und ohne Griff:

	„ <u>Küche Smart</u> “ (grifflos)	„ <u>Küche Vibe</u> “ (mit Griff)
Reinigung	Leichter zu reinigen, keine Griffe zum Abwischen	Etwas schwieriger, da Griffe gereinigt werden müssen
Optik	Reduziert und minimalistisch	Klassisch und vielseitiger in der Gestaltung
Stauraum	Weniger Stauraum, aufgrund der Griffleiste oben oder unten	Mehr Stauraum durch tiefere Schubladen
Komfort	Statt Tip-On's setzt hali auf versteckte Griffleisten, da die Tip-On's je nach Platzierung der Öffner und Beladung, nicht immer verlässlich funktionieren	Einfach zu bedienen



Scan mich und erfahre mehr
über unsere maßgeschneiderten
Büroküchen.
www.hali.at/produktwelten/buerokuechen



„Eine durchdachte Büroküche ist die, die sich nahtlos in den Arbeitsalltag integriert und die Unternehmensidentität widerspiegelt.“

”



- Dieter Schuh
Vertriebsleitung Steiermark, Kärnten und Osttirol



Müllmanagement und Recycling

Das Müllmanagement wird oft unterschätzt. Viele planen ein kleines Müllsystem mit ein oder zwei Eimern im Spülenschrank ein – im Büro kommt so ein Müllsystem oft an seine Grenzen und bietet auch nicht die Möglichkeit den Müll richtig zu trennen. Viel besser eignet sich ein Auszugssystem mit 3 bis 4 Mülleimern, das den gesamten Spülenschrank ausfüllt.

Je nach Größe des Büros empfehlen wir den „Recycling Hub“. Das separate Mülltren-

system bietet mit den 38 Liter Fassungsvermögen pro Einsatz genügend Platz, auch für große Büroküchen.

Der „Recycling Hub“ ist in den Varianten Single, Double und Triple erhältlich. Diese können nicht nur in der Küche, sondern auch in den Büros aufgestellt werden.

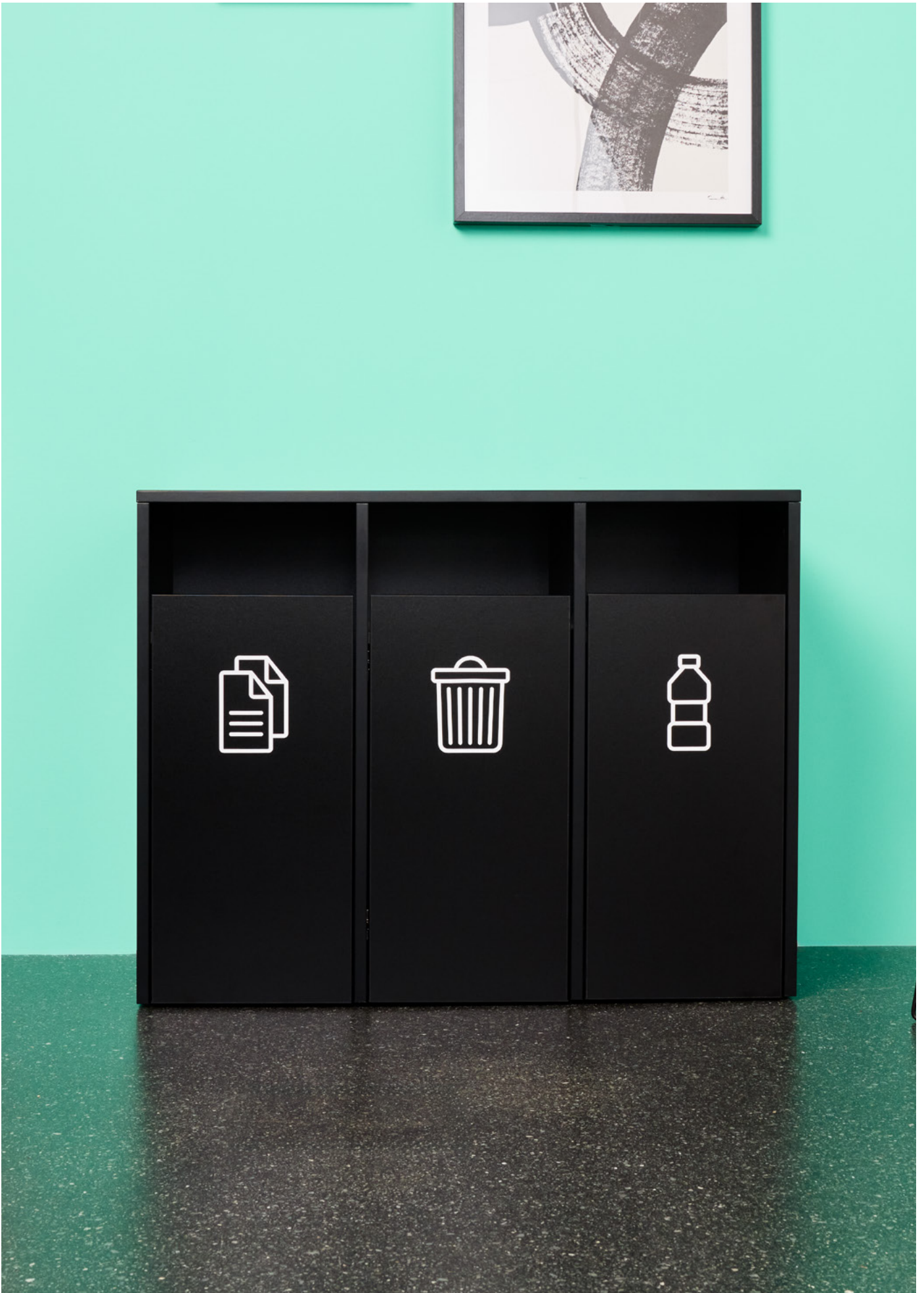


Tipp

Der „Recycling Hub“ bietet eine praktische Lösung für die Mülltrennung und überzeugt mit großzügigem Fassungsvermögen.



Scan mich und erfahre mehr über
den **Recycling Hub**.
www.hali.at/produkte/recycling-hub



Planungsprozess

Wenn du mit der Küchenplanung beginnst, kommst du an dem Thema Zeitmanagement und Ablauf nicht vorbei. Damit alles stressfrei läuft, hier ein Tipp: Je früher du mit der Küchenplanung startest, desto besser. Bei neuen Bauprojekten wird die Küchenplanung am besten gleich bei der Einreichphase mitgedacht, bevor Strom- und Wasser-

anschlüsse gelegt werden. Nur so können Änderungen im Grundriss noch berücksichtigt werden. Aber egal, ob die neue Küche für einen Neubau oder dein bestehendes Büro ist, die Grundregel lautet: Je früher du einen Profi hinzuziehst, desto besser kann der Ablauf geplant und jeder Wunsch erfüllt werden!



Tipp

Zerbrich dir nicht den Kopf über jedes Detail – das ist unsere Aufgabe! Wichtig ist nur, dass du deine **Wünsche und Bedürfnisse** kennst. Alles andere klären wir gemeinsam.

Hast du Fragen zur Planung deiner Büroküche?

Dann melde dich gerne bei uns!



hali Wien, NÖ, Burgenland Nord

Wiedner Hauptstr. 120–124
1050 Wien
T +43 5 04815 2 0
office.wien@hali.at

hali Steiermark, Burgenland Süd

Kalvariengürtel 67
8020 Graz
T +43 5 04815 7 0
office.graz@hali.at

hali Salzburg

Alte Bundesstraße 2A
5071 Salzburg/Wals
T +43 5 04815 3 0
office.salzburg@hali.at

hali Vorarlberg

Millennium Park 1
6890 Lustenau
T +43 5 04815 5 0
office.lustenau@hali.at

hali Oberösterreich

K.-Schachinger-Straße 1
4070 Eferding
T +43 5 04815 1 0
office.ooe@hali.at

hali Kärnten, Osttirol

Kohldorferstraße 102,
Top 3b, 9020 Klagenfurt
T +43 5 04815 6 0
office.klagenfurt@hali.at

hali Tirol

Stadlweg 23
6020 Innsbruck
T +43 5 04815 4 0
office.innsbruck@hali.at

hali Deutschland

T +49 173 430 3573
office.deutschland@hali.at

Impressum

hali GmbH
K.-Schachinger Straße 1,
A-4070 Eferding
Telefon: +43 5 04815 1 0
Mail: office@hali.at
Design: hali GmbH