

KURZE WEGE SHORT DISTANCES

Frisch vom Markt, Zutaten auf den Tisch und los geht's, – aber nach dem Kochen ist vor dem Kochen. Bevor das Vergnügen in Ihrer neuen Küche startet, will klug geplant werden.

Wir alle haben unsere liebgewonnenen Gewohnheiten. Beispiel: Sie sind Links- oder Rechtshänder. Das beeinflusst die Anordnung der Arbeitsbereiche entscheidend. Grundsätzlich gilt: Wer kocht, bestimmt. Und wir unterstützen Sie dabei. Wenn's dann flüssig klappt, hat ALNO die Arbeitswege effizient gestaltet. Wir denken, das ist Pflicht. Denn Ihre persönlichen Bedürfnisse müssen im Mittelpunkt stehen. Dazu gliedern wir die folgenden Bereiche konsequent:

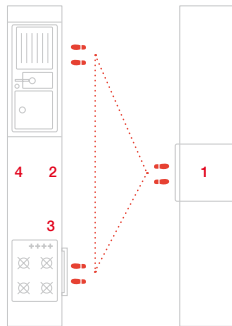
- 1 BEVORRATUNG
- 2 VORBEREITUNG
- 3 ZUBEREITUNG
- 4 AUFBEWAHRUNG

Dass selbst die Spülsituation mitkonzipiert ist, wundert Sie sicherlich nicht.

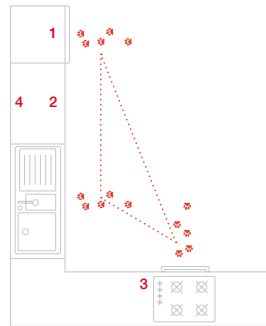
So sieht die optimale Lösung aus:
This is the way the optimal solution looks:



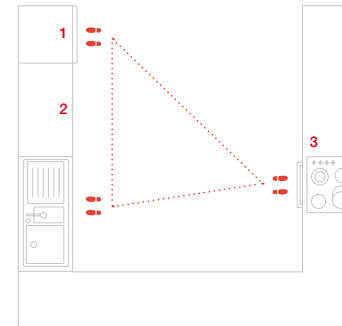
Einzeilige Küche
kitchen with one run



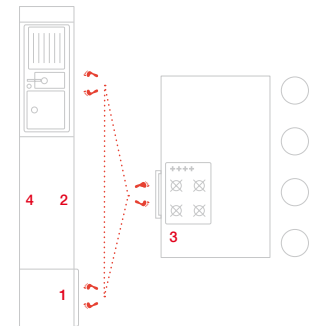
Zweizeilige Küche
kitchen with two runs



L-Küche
L-shaped kitchen



U-Küche
U-shaped kitchen



Insel-Küche
Island kitchen

Fresh from the market, ingredients on the counter and away you go – but wait!
Before the fun in your new kitchen begins, clever planning is what's needed.

All of us have our own favourite habits. Example: Are you left or right-handed. That has a decisive effect on the arrangement of your work areas. The following rule always applies: The cook decides.

And we will help you do this. ALNO designs the work paths efficiently so that everything flows. We consider that our duty. Because your personal needs must take centre stage. We strictly differentiate between the following areas:

- 1 FOOD STOCKS
- 2 PREPARATIONS BEFORE THE MEAL
- 3 ACTUALLY PREPARING THE MEAL
- 4 STORAGE AFTERWARDS

Even the placement of the sink is included in the design.