

## 'DE KEUKEN ALS COCKPIT'

Bovenstaande quote kwam ik tegen toen ik op zoek was naar logische indelingen van keukens. Ik vond het een mooie term, want in een cockpit zijn alle belangrijke zaken logisch om je heen gebouwd. In mijn werk als organizer zie ik heel veel keukens. Sommige keukens 'lopen' gewoon lekker. Maar hoe komt het dat andere keukens zo rommelig en ongeorganiseerd zijn?

Om daar achter te komen heb ik me verdiept in de logica en 'het ritme' van de keuken. Wat doe je in de keuken? Welke spullen horen daar bij? Kun je je keuken zo inrichten dat je er zonder gedoe kan koken? Ja zeker! Ik heb alle tips en mijn ervaringen weer voor je op een rij gezet. En zoals altijd: Haal eruit wat voor jou werkt!

Komen ze:

### De werkdriehoek(en)

Eerst wat theorie waarmee je naar je keuken kunt kijken én waarmee je mogelijke belemmeringen kunt ontdekken. Want in de keuken beweeg je het meest tussen de kookplaat, spoelbak en koelkast. Tussen die plekken volgen handelingen elkaar op. Dit noemen we de (horizontale) werkdriehoek.

Maar ook van de bovenkastjes naar de onderkastjes kun je werkdriehoeken organiseren:

- Rond de spoelbak: de afwas- en schoonmaakmiddelen, hand- en theedoeken.
- Rond de kookplaat: de pannen en keukengerei.
- Rond het koffiezetapparaat en de waterkoker: kopjes, mokken, thee en koffiespullen.
- En rond de koelkast de rest van je (aangebroken) voorraad.

Kijk eens met 'driehoek-ogen' naar jouw horizontale en verticale werkdriehoeken. Passen die nog bij de manier waarop je jouw keuken nu gebruikt? Loop je veel? Draaien de deurtjes de goede kant op open? Moet je veel bukken om iets te pakken? Hoeveel handelingen voer je uit om iets gedaan te krijgen?

### Van driehoeken naar zones

Bij bovenstaande werkdriehoeken en handelingen horen ook een aantal zones met een functie:

- De opbergzone waar je servies, bestek en pannen opbergt.
- De voorraadzone waar je ingrediënten voor het koken bewaart en pakt.
- De spoelzone waar je de afwas doet, schoonmaakacties start maar ook groenten wast.
- De werkzone waar je groenten snijdt, eten bereid en schalen of borden opmaakt.
- De kookzone waar je je eten kookt en bereid.

Ook hier: Zijn deze zones in jouw keuken nog herkenbaar? Kun je spullen die je regelmatig gebruikt makkelijk pakken? En hoe leeg is je werkblad? Of zijn die ondertussen ingenomen door een onhandige airfryer, frituur of broodbakmachine of bakjes met rommeltjes? Je begrijpt 't al, zoek een andere plek voor deze ruimtevreter zeker als je ze weinig gebruikt!

### Aan de slag met de keuken

Nu je kritisch naar je keuken hebt gekeken kun je aan het werk om de indeling logischer en efficiënter te maken. Zodat je weer met plezier in de keuken staat. Tijd voor actie:

- Zoals altijd: verzamel je stofzuiger, een sopje en dweil en vuilniszakken. Gebruik dozen of (Ikea) tassen om spullen in te verdelen in: Weg, Blijft, Naar elders.



IRMA SPAANS  
PROFESSIONAL ORGANIZER

- Heb je al nagedacht over de zones en werkdriehoeken? Schrijf op een post-it welke spullen je in welk kastje of lade wilt opbergen en plak deze op het desbetreffende kastje of lade.
- Haal lade voor lade en plank voor plank leeg en maak schoon. Zijn er spullen die naar een andere plek moeten die er nog niet is? Stop die in de doos/tas 'Elders'.

Maak een verschil tussen wat je dagelijks gebruikt en wat af en toe:

- Aangebroken verpakkingen zet je in de voorraadzone in de keuken. Andere voorraad kan verder weg in een ( trap)kast.
- Ga eens kritisch door je kruiden. Welke gebruik je dagelijks? Zet kruiden die je weinig gebruikt verder weg.
- Welke pannen gebruik je dagelijks? Die moet je makkelijk kunnen pakken. En investeer in een betaalbare systemen om je dekselse deksels efficiënt op te bergen. Dat scheelt ruimte.
- Neem afscheid van de ruimte innemende keukenapparatuur die je niet (meer) gebruikt.

### Wees streng

In de keuken verzamelen zich dagelijks zaken die er niet horen: wasgoed, klus- en verfspullen, knutselwerkjes en de eindeloze bakjes en lades met rommeltjes. Organiseer daar andere plekken voor en blijf ze continu verwijderen. Dat vraagt discipline maar je zult zien dat je daarmee de dynamiek van je keuken blijvend verbeterd.

### Kun je wel wat opruimhulp in je keuken gebruiken?

Lukt het je niet om je keuken op orde te krijgen? Of werk je liever samen? Dat kan! Ik heb ondertussen al heel wat keukens en kasten aangepakt. Heb je hulp of [online](#) advies nodig? Neem [contact](#) op en ik denk met je mee. Ik help je graag verder. Dat is **mijn vak** én ik vind het leuk om te doen.

Succes, Irma

Eerdere blogs over opruimen lees je bij [Naar de kelder](#) en [Spullen & Opruimen](#).



IRMA SPAANS  
PROFESSIONAL ORGANIZER

[Wekelijkse tips op Facebook](#)

[Wekelijkse tips op Instagram](#)

[Maandelijkse Blogs](#)

Mail [irma@mijnhuisoporde.nl](mailto:irma@mijnhuisoporde.nl)  
Website [www.mijnhuisoporde.nl](http://www.mijnhuisoporde.nl)  
Telefoon 023 7852345