

uw
keuken
speciaal
zaak

*Voor een keuken
die overzichtelijk én
praktisch werkt*



De nieuwe **keuken checklist**



Een nieuwe keuken is spannend én leuk. Maar wist u dat dit hét moment is om keuzes te maken die het verschil maken voor de komende jaren? Wat neemt u mee, wat laat u achter en hoe richt u alles logisch in?

Bij Uw KeukenSpeciaalzaak vinden we dat een keuken niet alleen mooi moet zijn, maar ook praktisch en overzichtelijk moet blijven. Daarom vroegen we professional organizer Eefje Sedee om haar beste tips te bundelen in deze checklist. Zo zet u meteen de eerste stap naar een keuken die overzicht geeft en elke dag prettig werkt.



INTRODUCTIE

Een frisse start met uw nieuwe keuken

Een nieuwe keuken is een droom die uitkomt. U heeft ernaar uitgekeken, offertes vergeleken, keuzes gemaakt over materialen en kleuren – en nu is het eindelijk zover.

Juist op dit moment wordt vaak een belangrijke stap overgeslagen: kritisch kijken naar wat er eigenlijk allemaal meegaat naar die nieuwe keuken. Want bij het inpakken verdwijnt er al snel van alles in dozen, zonder dat u erbij stilstaat of u het wel écht nog nodig heeft.

Het resultaat? Binnen een paar weken staat die prachtige nieuwe keuken toch weer vol met spullen die u nauwelijks gebruikt. Pannen die achterin verdwijnen, drie geopende pakken pasta en kastjes waar u elke keer opnieuw in moet graven. Zonde, want dit is hét moment voor een frisse start.

Als professional organizer heb ik al meer dan 350 keukens georganiseerd. Wat ik steeds zie: wie zijn keukens slim inricht vanaf het begin, heeft er jarenlang plezier van. Het scheelt tijd, irritatie en zorgt voor een veel prettiger gevoel in huis. Dit is uw kans om het meteen goed aan te pakken en ik help u daar graag bij.

Samen met Uw KeukenSpeciaalzaak deel ik daarom deze tips, zodat uw nieuwe keuken niet alleen mooi is, maar ook jarenlang praktisch en overzichtelijk blijft.

*Hartelijke groet,
Eefje*

**in samenwerking met
Uw KeukenSpeciaalzaak**

De 3 grootste fouten bij een nieuwe keuken



1. Alles uit de oude keuken klakkeloos meenemen

De meest gemaakte fout: u pakt alles in, verhuist het, en zet het vervolgens weer neer. Daarmee verhuist u niet alleen uw servies mee, maar ook de rommel uit uw oude keuken. Oude koffiekopjes, bakspullen die u nooit gebruikt en keukengadgets die ooit leuk leken, maar ondertussen stof vangen.

2. Geen logische indeling maken

Veel mensen richten hun nieuwe keuken in op basis van waar er plek is. Kruiden bij de koelkast, bakspullen in de bovenkast en de pollepels helemaal aan de andere kant van de keuken. Het lijkt handig tijdens het uitpakken, maar in de praktijk betekent het: heen en weer lopen en eindeloos zoeken.

3. Voorraad zonder overzicht

Voorraadkasten en lades raken razendsnel onoverzichtelijk. U koopt dubbel, opent meerdere verpakkingen en verliest overzicht. En dat terwijl een nieuwe keuken juist dé kans is om een overzichtelijk systeem neer te zetten.

Goed aanpakken = goed inrichten. En dat begint vóór u de nieuwe keuken installeert: ontpul bij het inpakken van uw oude keuken, zodat alleen de spullen die u echt nodig hebt meegaan.

Tip:

Begin ruim vóór de plaatsing met ontpullen. Dan hoeft u niet onder tijdsdruk te beslissen wat mee mag en wat niet.

“Goed aanpakken is goed inrichten”

Zo maakt u van uw nieuwe keuken een plek die wérkt



Ontspul voordat u inricht

Pak uw oude keuken niet gedachteloos in dozen. Stel uzelf per item de vraag: gebruik ik dit écht? Als het antwoord nee is, verkoop het, geef het weg of breng het naar de kringloop. Alleen wat u echt nodig hebt, gaat mee naar uw nieuwe keuken.

Werk in zones

Een keuken werkt het fijnst als alles logisch bij elkaar staat. Zet pannen, pollepels en kruiden bij het fornuis. Ontbijtspullen zoals broodbeleg, borden en glazen bij elkaar. En maak van uw koffiemachine een complete koffiehoeek, met mokken, lepeltjes en capsules of bonen er direct naast.

Denk verticaal

In veel keukens gaat ruimte verloren doordat alleen de bodem van een kast of lade wordt gebruikt. Benut de hoogte: met inzetrekken, stapelbare bakjes of een extra plankje verdubbelt u de ruimte. Zeker in voorraadkasten is dit een gamechanger.

Organizers zijn uw beste vriend

Van ladeverdelers tot mandjes: organizers zorgen voor structuur en overzicht. Alles heeft een vaste plek, blijft beter zichtbaar en het opruimen gaat sneller.

Label slim

Een label lijkt misschien overbodig, maar het maakt uw systeem veel sterker. Niet alleen u weet waar de voorraad rijst ligt, ook uw partner of kinderen zien meteen waar iets hoort. Dat scheelt zoeken én discussie.

Maak het gezellig

Een opgeruimd werkblad straalt rust uit. Maar hou ook ruimte voor sfeer. Een houten snijplank, een bos bloemen, een mooie fruitschaal of een favoriete koffiemok maken uw keuken persoonlijk en warm, zonder dat het rommelig wordt.

Geef aandacht aan styling

Dit is hét moment om te kijken of uw accessoires passen bij uw nieuwe keuken. Denk aan theedoeken in een frisse kleur, een mooi kookboek dat u open neerlegt of een set glazen potten voor uw favoriete voorraad. Kies een paar items die functioneel zijn én sfeer geven. Zo voelt uw keuken echt als een plek die bij u en uw gezin past.

Tip: Zet maximaal 3 à 4 stylingitems op uw aanrecht. Zo blijft het rustig, maar oogt het wel persoonlijk en sfeervol.



AAN DE SLAG

Checklist: uw nieuwe keuken in 12 stappen



Tip:

Hou een mand of doos apart voor twijfelspullen. Gebruikt u ze na 3 maanden nog steeds niet? Dan mogen ze alsnog weg.

Print deze checklist uit en hang hem tijdelijk in uw nieuwe keuken. Zo vindt u stap voor stap af en weet u zeker dat u niets vergeet.

- ☐ Pak uw oude keuken in en ontspul tegelijk. Zo voorkomt u dat u onnodige spullen verhuist.
- ☐ Neem afscheid van alles wat u niet gebruikt of dubbel hebt.
- ☐ Denk bij het inpakken al in categorieën (koken, ontbijt, koffie/thee, bakken, schoonmaak).
- ☐ Maak een eenvoudig plan of schets van uw keukenzones.
- ☐ Bepaal de vaste plek voor elke categorie in uw nieuwe keuken.
- ☐ Richt uw keuken in per zone: fornuis, gootsteen, voorraad, servies, ontbijt.
- ☐ Gebruik organizers zoals ladeverdelers, mandjes en inzetrekken.
- ☐ Label waar nodig om overzicht te houden en het systeem voor iedereen duidelijk te maken.
- ☐ Creëer een vaste plek voor voorraad. Voorkom dubbele aankopen en houd overzicht.
- ☐ Houd het werkblad zoveel mogelijk vrij van spullen, dat werkt rustiger en sneller.
- ☐ Voeg een vleugje sfeer toe met een paar mooie, functionele items die uw keuken persoonlijk maken.
- ☐ Plan een korte check na een maand: werkt uw indeling of moet er iets verschoven worden?



CONCLUSIE

Wilt u écht alles uit uw keuken halen?

Met deze tips en checklist heeft u al een vliegende start gemaakt. U voorkomt dat uw keuken in no time vol staat, en u legt meteen een systeem aan dat u jarenlang overzicht en rust geeft. Maar dit is nog maar het begin.

In mijn uitgebreide gids, de ultieme gids voor een georganiseerde keuken, ontdekt u alles wat u nodig heeft om uw keuken blijvend overzichtelijk én praktisch te maken:

- 125 slimme oplossingen voor elke keuken, incl. linkjes naar slimme organizing producten
- Ruimtebesparende ideeën, organizing hacks en stylingtips
- Nu tijdelijk geen €77,- maar slechts €27,-



Download hier uw gids. Scan de QR-code of klik [hier](#).

Mijn bewezen methode geeft u een duidelijk stap-voor-stap plan waarmee u uw keuken zo indeelt dat alles een logische plek krijgt. Het resultaat? Structuur, overzicht en een keuken die eindelijk écht werkt voor u.

Gun uzelf een keuken die niet alleen mooi is, maar ook rust, structuur en plezier brengt. Ik help u daar graag bij.

*Hartelijke groet,
Eefje Sedee*

Professional Organizer



Colofon

Deze checklist is een uitgave van Uw KeukenSpeciaalzaak, in samenwerking met Eefje Sedee, professional organizer en oprichter van Fairy Organized.

Foto's: Studio Annemarie

Publicatiedatum: oktober 2025

© Copyright Fairy Organized 2025.

Alle rechten voorbehouden. Tenzij anders vermeld, berusten alle rechten (tekst en beeld) bij Fairy Organized. Gehele of plaatselijke overname, plaatsing op andere sites, verveelvoudiging op welke andere wijze dan ook en/of commercieel gebruik van deze informatie is niet toegestaan, tenzij hiervoor schriftelijk toestemming is gegeven door Fairy Organized.

uw
keuken
speciaal
zaak



Fairy Organized