

DEUTSCHE GÜTEGEMEINSCHAFT MÖBEL E.V.



## Presse-Information

Damit Gesundes auch gesund bleibt:

# Qualitätsküchen sind auch für Hobbyköche erste Wahl

**Fürth. Ob Rotkohl mit Klößen, Spaghetti alla carbonara oder ein sommerlich frischer Salat – die Deutschen sind beim Essen echte Genießer und lieben es, ihre Speisen in einer modernen und perfekt ausgestatteten Küche zuzubereiten. Darüber hinaus ist die Küche immer noch das Kommunikationszentrum vieler Haushalte. „Sowohl der Lebensraum Küche als auch der Funktionsbereich rund um Arbeitsplatte, Spüle und Kochfeld besitzt einen hohen Stellenwert im alltäglichen Leben der Menschen. Entsprechend wichtig ist ihnen eine langfristig stabile und wohngesunde Einrichtungslösung“, sagt Jochen Winning, Geschäftsführer der Deutschen Gütegemeinschaft Möbel (DGM).**

Küchenmöbel sind echte Dauerbrenner. In vielen Haushalten werden sie locker über 15 Jahre alt. Zwei Gründe dafür liegen auf der Hand: Einerseits scheinen Konsumenten den vermeintlichen, auch finanziellen Aufwand eines Neuerwerbs zu scheuen. Andererseits vermag wohl die vorhandene Einrichtung ihre hohe Qualität langfristig unter Beweis zu stellen – zumindest in den Augen ihrer Besitzer. Doch Vorsicht, denn nur wer schon beim Küchenkauf auf nachgewiesene Qualität achtet, kann sich auch Jahre später noch der Stabilität und Gesundheitsverträglichkeit seiner Möbel wirklich sicher sein. „Aus diesem Grund setzen Profi- und Hobbyköche heute gleichermaßen auf geprüfte Qualitätsküchen von Mitgliedsunternehmen der DGM“, sagt Winning und ergänzt: „Erst wenn die Küchenmöbel alle Tests auf Haltbarkeit, Materialgüte, Langlebigkeit, Sicherheit, Gesundheits- und Umweltverträglichkeit bestanden haben und der Küchenhersteller nachweisen kann, dass er seine Produktion auch

langfristig auf dem gleichen Qualitätsniveau zu halten in der Lage ist, verleiht die DGM das RAL-Gütezeichen für Möbel, das sogenannte ‚Goldene M‘.“

Das „Goldene M“ ist das einzige in Deutschland offiziell anerkannte Gütezeichen für Möbel im Qualitätssystem des RAL und gilt europaweit als der strengste Nachweis für Möbelqualität. Nur die 115 DGM-Mitgliedsunternehmen, darunter 16 Küchenhersteller, dürfen mit dem RAL-GZ 430 werben. „Das verschafft ihnen einen Vorteil im Wettbewerb und dem Endverbraucher eine willkommene Entscheidungshilfe bei der Suche nach wohngesunden Möbeln – diese sind uns gerade auch in der Küche und damit rund um unsere Lebensmittel besonders wichtig“, weiß der DGM-Geschäftsführer.

Weiterhin für die Planung und den Kauf einer neuen Küche entscheidend ist ein langfristig funktionales Einrichtungsdesign. Wichtige Fragestellungen hierbei sind unter anderem: Verfügen die Möbel über genug Stauraum? In welche Richtungen sollen sich Schranktüren öffnen lassen, um noch über genügend Bewegungsfreiheit im Raum zu verfügen? Passt die Anordnung der Möbel für mich als Links- beziehungsweise Rechtshänder? Eignet sich die Höhe der Arbeitsplatte für meine Körpergröße? Wie Sorge ich für eine gute, blendfreie Beleuchtung? „Gemeinsam mit dem Berater im Möbelhaus oder Küchenstudio lassen sich problemlos Antworten auf all diese Fragen finden. Wer gut vorbereitet in das Planungsgespräch geht, bleibt zielorientiert und selbstsicher“, empfiehlt Winning. DGM/FT

Weitere Informationen gibt es unter [www.dgm-moebel.de](http://www.dgm-moebel.de)

13. April 2016

