

Checklist: keuken en voorraadkast ordenen

De keuken en voorraadkast zijn ruimtes die dagelijks gebruikt worden — en daardoor snel weer vollopen na het opruimen. Deze checklist helpt je een indeling te maken die je makkelijker volhoudt.

Datum: _____ Ruimte: _____

Eerste stap: _____

Notities: _____

Een overvolle keuken of voorraadkast betekent vaak dat je spullen dubbel koopt, of niet meer terugvindt wat je al hebt. Deze checklist helpt je stap voor stap een indeling maken die logisch aanvoelt voor jouw dagelijks gebruik.

Stap 1: leeg één kast of lade per keer

Begin klein: één kastje, één la. Alles eruit, het kastje even leeg en overzichtelijk zien, geeft een schone start om opnieuw te kijken wat erin hoort.

Stap 2: sorteer per categorie, niet per plek waar het nu ligt

Denk in groepen: bakspullen, ontbijt, blikvoorraad, kruiden, servies, kookgerei. Spullen die bij elkaar horen, bij elkaar zetten maakt straks alles sneller terug te vinden.

Stap 3: check houdbaarheid en volledigheid

Kijk bij voorraad even naar de houdbaarheidsdatum en of iets al is aangebroken. Van producten die niet meer goed zijn, kun je bewust afscheid nemen. Van setjes waar losse onderdelen van missen (deksels, bakjes) ook.

Stap 4: geef de meest gebruikte spullen de beste plek

Wat je dagelijks pakt, hoort op ooghoogte of makkelijk bereikbaar. Wat je een paar keer per jaar gebruikt (bijvoorbeeld bakvormen met de feestdagen) mag hoger of dieper de kast in.

Stap 5: gebruik doorzichtige bakken en labels waar dat helpt

Vooraf in de voorraadkast maakt het zien wat erin zit én hoeveel er nog is, het bijhouden makkelijker. Een label met naam (en eventueel datum) op een bak voorkomt dat je moet gaan zoeken of raden.

Stap 6: bewaar het systeem, niet alleen het resultaat

Een opgeruimde keuken blijft opgeruimd als je bij nieuwe boodschappen dezelfde indeling aanhoudt. Neem na een paar weken kort de tijd om te checken of de indeling nog steeds logisch voelt, en pas aan waar nodig.

Ben je klaar om te starten?

Vink af wat je al hebt. De rest kan gerust nog even wachten.

- ☐ Ik heb een moment ingepland waarop de keuken even niet gebruikt hoeft te worden
- ☐ Ik heb een vuilniszak klaar voor producten die over de datum zijn
- ☐ Ik heb een doek om de lege kast of la schoon te maken
- ☐ Ik weet met welke kast of la ik begin
- ☐ Ik heb eventueel bakken, bussen of ladeverdelers klaarliggen (niet verplicht om te starten)

Hulp bij keuken en voorraadkast

Vroos! helpt in Apeldoorn en omgeving bij het ordenen van kasten, waaronder keukens en voorraadkast — samen kijken we naar een indeling die bij jouw dagelijks gebruik past.

Vroos! - Rust in huis - vroos.nl

Kom je er zelf niet uit? Plan een gratis kennismaking via vroos.nl.