GEMASY **GASTRO-KLAR**

Der Boden muss 35 Jahre funktionieren.

Was Architekten, Bauherren und Gastroplaner bei gewerblichen Küchenböden beachten sollten.

Sicherheit
Rutschhemmung im Betrieb

Hygiene
Fugen und Anschlüsse dauerhaft dicht

Belastbarkeit
Für höchste Anforderungen

Lebensdauer
Wirtschaftlich über Jahrzehnte

GEMASY

Planungswissen für Architekten, Bauherren, Betreiber und Gastroplaner.

Ein guter Gastro-Boden kann 35 Jahre funktionieren.

Ein falsch geplanter Boden kann schon nach wenigen Jahren zum Sanierungsfall werden.

In der Gastronomie ist der Boden jeden Tag extrem gefordert: hohe mechanische Belastung, Feuchtigkeit, Hitze, Reinigungschemie und laufender Betrieb.

Deshalb entscheidet nicht nur die Optik. Entscheidend sind Planung, Aufbau, Material und die richtige Ausführung.

Unser Ansatz

- Boden als Teil des Gesamtkonzepts planen
- Nutzung und Belastung realistisch beurteilen
- Geeignete Materialien und Systeme auswählen
- Details wie Anschlüsse, Gefälle und Abläufe früh lösen
- Lebenszyklus und Unterhalt mitdenken

Welcher Boden wo?

Jede Zone stellt andere Anforderungen. Wichtig ist das Gesamtsystem.

Gastraum

- Optik
- Rutschhemmung
- Pflegeleicht

Küche

- Hohe Belastung
- Hitze
- Chemikalien
- Rutschhemmung

Spülküche

- Nässe
- Entwässerung
- Säuren/Laugen
- Hohlkehle

Buffet / Ausgabe

- Belastung
- Hygiene
- Reinigung

Lager

- Mechanische Belastung
- Stapler/Wagen
- Rutschhemmung

Kühlräume

- Tiefe Temperatur
- Feuchtigkeit
- Rutschhemmung
- Frostbeständigkeit

GEMASY **GASTRO-KLAR**

Die häufigsten Planungsfehler.

Was in der Praxis immer wieder zu Problemen führt.

1 **Falsche Rutschhemmung**
Nicht passend zur Nutzung und zum Verschmutzungsgrad.

2 **Ungeeignete Fugen**
Zu viele Fugen oder falsch ausgeführte Fugen führen zu Hygieneproblemen.

3 **Fehlende Hohlkehlen**
Wandanschlüsse nicht sauber ausgeführt.

4 **Problematische Entwässerung**
Ungenügendes Gefälle oder falsch platzierte Abläufe.

5 **Keine Abstimmung mit Küchentechnik**
Boden, Geräte, Installationen und Entwässerung werden nicht gemeinsam geplant.

6 **Nur Investitionspreis betrachtet**
Lebenszyklus, Unterhalt und Standzeiten werden nicht berücksichtigt.



Die Folge
Vorzeitige Abnutzung, erhöhte Reinigungskosten, Betriebsunterbrüche und teure Sanierungen.

Darauf achten wir in der Gastroplanung.

Unsere 10 Punkte für langlebige, sichere und wirtschaftliche Böden.

1. **Anforderungen der Nutzung analysieren**
   Zonen, Belastungen, Hygieneanforderungen definieren.
2. **Geeignetes Bodensystem wählen**
   Material, Aufbau und Oberflächenstruktur.
3. **Rutschhemmung richtig festlegen**
   Nach Norm und realem Betriebsalltag.
4. **Fugen minimieren und richtig ausführen**
   Hygienisch, dicht und pflegeleicht.
5. **Hohlkehlen und Anschlüsse planen**
   Sauberer Übergang zu Wänden, Geräten und Abläufen.
6. **Entwässerung und Gefälle berücksichtigen**
   Funktioniert auch bei hohen Wassermengen.
7. **Schnittstellen koordinieren**
   Boden, Küchentechnik, Haustechnik und Bau eng abstimmen.
8. **Reinigung und Unterhalt mitdenken**
   Widerstandsfähig und wirtschaftlich über den Lebenszyklus.
9. **Realistische Kosten und Lebensdauer beurteilen**
   Investition, Unterhalt und Erneuerungszyklen.
10. **Qualität in der Ausführung sichern**
    Detailplanung, Ausschreibung und Bauleitung.

Unser Ziel

Ein Boden, der
einfach funktioniert.
Jeden Tag.
Über Jahrzehnte.



Ein starker Boden fällt nicht auf. Er funktioniert.

Der richtige Boden ist ein wichtiger Teil eines erfolgreichen Gastronomiebetriebs.

Er sorgt für Sicherheit, Hygiene, reibungslose Abläufe und tiefe Unterhaltskosten.

Wir unterstützen Sie bei der Planung, Auswahl und Umsetzung – herstellerneutral und praxisorientiert.

GEMASY

Mehr praxisnahes Wissen zum Thema Bodenbeläge in der Gastronomie:

www.gemasy.ch →

Jetzt Fachbeitrag lesen →