

Betriebsschließungsversicherung für Gastronomiebetriebe

Versicherungsschutz ganz nach Ihrem Geschmack

Wenn Sie in der Gastronomie Ihre »Brötchen« verdienen, benötigen Sie einen besonderen Versicherungsschutz: Wir liefern Ihnen dazu die richtigen Zutaten.

Kennen Sie Ihr Risiko?

Ob Mettbrötchen, Kartoffelsalat oder Sahnetorte - was angeboten wird, muss nicht nur appetitlich aussehen und gut schmecken, sondern auch bekömmlich sein. Darauf achten die Behörden besonders streng.

Selbst größte Sorgfalt und peinlichste Sauberkeit in Ihrem Betrieb schützen nicht davor, dass Krankheitserreger **von Außen** durch Kunden, Lieferanten, Mitarbeiter, Waren oder Rohstoffe in das Unternehmen gelangen. Von diesem Risiko sind insbesondere Betriebe betroffen, die Lebensmittel herstellen oder verkaufen.

Schon der kleinste Verdacht einer gefährlichen oder ansteckenden Krankheit genügt und die Behörden reagieren. Wie reagieren diese? Sie schließen den Betrieb, verhängen Tätigkeitsverbote, ordnen Vernichtung und Desinfektionen auch in den übrigen Filialen an, da man die Ursache in der Herstellung in der Zentrale vermutet.

Unsichtbare, kleinste Bakterien, Erreger, Salmonellen, die Andere, trotz peinlichster Sauberkeit und höchster Sorgfalt ihrerseits, einschleusen, können Ihnen aus finanzieller Sicht die Suppe versalzen bzw. verderben.

Ihre Lösung: Die Betriebsschließungsversicherung

Wir übernehmen z.B.:

- ➔ bei Schließung
die fortlaufenden Kosten wie Miete oder Pacht, Teilzahlungsraten für Maschinen, Steuern, Löhne usw. und den entgehenden Gewinn.
- ➔ bei Vernichtung von Vorräten und Waren
die Wiederbeschaffungs- und Wiederherstellungskosten
- ➔ bei Tätigkeitsverboten
die Bruttolohn- und Gehaltsaufwendungen, ggf. die Kosten für Ersatzkräfte oder für Überstunden
- ➔ bei Anordnung einer Desinfektion
die nachgewiesenen Desinfektionskosten für Vorräte und Waren (zuzüglich einer etwaigen Wertminderung) sowie für Betriebsräume und -einrichtung
- ➔ bei Ermittlungs- und Beobachtungsmaßnahmen
die nachgewiesenen Kosten

Schadenbeispiele:

- In einer Eisdiele werden Salmonellen festgestellt. Die zuständige Behörde ordnet die Vernichtung der Vorräte und Waren sowie die Desinfektion des Betriebes an. Die Betriebsschließungsversicherung ersetzt die Desinfektionskosten und den Vorräte- und Warenschaden in Höhe von 16.000 EUR.
- In einem Betrieb besteht der Verdacht auf Kolibakterien im Leitungswasser. Das gesamte Leitungswassernetz muss auf Anordnung der zuständigen Behörde geprüft und der Betrieb geschlossen werden. Die Schließung und Prüfung dauert drei Wochen an. Die Hamburg-Mannheimer ersetzt die fortlaufenden Kosten, Löhne, Leasingraten und den entgehenden Gewinn in Höhe von 100.000 EUR.