

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/53273/1423548/versichert-aber-richtig-wie-unternehmer-aus-gastronomie-und-hotellerie-ihren-versicherungsschutz> abgerufen werden.



## Versichert - aber richtig! Wie Unternehmer aus Gastronomie und Hotellerie ihren Versicherungsschutz optimieren

16.06.2009 - 11:53 Uhr, AXA Konzern AG

Köln (ots) - Gastronomen und Hoteliers sind Spezialisten darin, Küche, Hotelbetrieb und Personal zu organisieren und ein rundum guter Gastgeber zu sein. Es gibt immer etwas zu tun, und fortwährend finden Veranstaltungen oder Messen statt, mit denen sich der Unternehmer beschäftigen muss. Bei der Vielzahl von zusätzlichen Arbeiten verwundert es nicht, dass Themen wie Vorsorge und Versicherungen ohne beratende Unterstützung oftmals aus dem Blickfeld geraten. Hinzu kommt, dass vor allem in wirtschaftlich schwierigen Zeiten an Versicherungen gespart wird: Der Unternehmer versichert sich nicht nach Bedarf, sondern nach Budget - mit teilweise katastrophalen Folgen. Denn gastronomische Betriebe und Hotels sind zahlreichen Risiken ausgesetzt, die manchmal auch außerhalb des eigenen Einflussbereiches liegen. Dies gilt es für den Ernstfall abzusichern.

### Gefahren lauern überall

Weit reichende Auswirkungen hat bereits ein Rohrbruch, der Küche und Gastraum unter Wasser setzt oder gar Zimmer und hochwertig ausgestattete Suiten ruiniert. Der Wasserschaden zerstört teure Einrichtungsgegenstände und oftmals auch das Hab und Gut der Gäste. Schnell kommt es in der Folge außerdem zu einem Kurzschluss, der die Gastronomie für längere Zeit lahmlegen kann. Muss dann der Betrieb wegen aufwändiger Instandsetzungsarbeiten sogar für einige Zeit geschlossen werden, kann das mit Existenz gefährdenden Gewinneinbußen verbunden sein.

Als besonders Existenz bedrohend gelten Feuerschäden, deren Ursachen unter anderem im technischen Versagen, wie z. B. einem Kurzschluss, sowie im nicht ordnungsgemäßen Umgang mit Rauchwaren und -abfällen, Geräten wie Friteusen oder offenem Feuer liegen. Ebenfalls nicht zu unterschätzen sind Personenschäden: Unzureichende Beleuchtung, Ausrutschen auf nassem Boden, Unfälle durch defektes Mobiliar, Lebensmittel- und Salmonellenvergiftungen, das Abhandkommen von Garderobe und Beschädigungen an fremden, überlassenen Pkw können schnell zu Schadenersatzforderungen durch Gäste führen. Auch ein Stromausfall kann schlimme Folgen haben, wenn dadurch die Kühltette unterbrochen wird. Das gesamte Kühlgut ist schon nach kurzer Zeit nicht mehr verwendbar. Durch die Entsorgung und Ersatz können finanzielle Schäden entstehen.

Die Beispiele zeigen, wie wichtig Versicherungen in Gastgewerbe und der Hotellerie sind. Bedingt durch das lebhafte Tagesgeschäft, häufigen Personalwechsel oder mangels Informationen folgt mancher Hotelier und Gastronom aus Zeitmangel jedoch eher dem Motto "Es wird schon nichts passieren". Doch das ist eine gefährliche Einstellung.

### Alle Existenz gefährdenden Ereignisse abdecken

Gefahren vom eigenen Unternehmen abzuwenden, ist in erster Linie eine Frage guter Vorsorge. Doch wie lässt sich feststellen, ob ein Gastronomie- oder Hotelbetrieb richtig versichert ist? Fachorientierte Berater helfen dabei, den maßgeschneiderten Versicherungsschutz zu finden. Bei der Wahl des Leistungspakets empfiehlt AXA als Faustregel: Alle Existenz gefährdenden Schäden müssen abgedeckt sein. Bei eingeschränkten finanziellen Mitteln sollten nur die Risiken im Eigenrisiko bleiben, die im Notfall auch selbst geschultert werden könnten. Um einen angemessenen Schutz sicherzustellen, sollte gemeinsam mit Versicherungs- und Sicherheitsexperten der individuelle Versicherungsbedarf des Betriebes beleuchtet werden. Entscheidend für die Auswahl des Schutzes sind Betriebsart und Geschäftstätigkeit des Betriebes - Restaurant mit oder ohne Außengastronomie, Hotel mit oder ohne Wellnessbereich -, Betriebsstätte, Betriebsgröße, Mitarbeiterzahl, Umsatzhöhe und Lage. Sollten sich Änderungen im laufenden Betrieb ergeben - zum Beispiel durch die Erweiterung der Geschäftstätigkeit oder auch Umbauten - müssen die Vorsorgemaßnahmen und der Versicherungsschutz überprüft und an den aktuellen Bedarf angepasst werden.

### Die wichtigsten Versicherungen im Überblick

Zu den wichtigsten Versicherungen, die jeder Unternehmer abschließen sollte, zählen die Haftpflichtversicherung, die Sachversicherung und die persönliche Absicherung.

#### Haftpflichtversicherung

Ein Unternehmer haftet grundsätzlich für alle Schäden, die er oder seine Mitarbeiter im Rahmen der beruflichen Tätigkeit Dritten zufügen. Zu den häufigsten Schäden in Restaurant, Gasthof, Hotel oder Pension zählen Personenschäden, zum Beispiel durch ungesicherte Treppen ohne Beleuchtung. Die Haftpflichtversicherung übernimmt aber auch Schäden an Personen oder Sachen,

die durch die eigenen Produkte - wie beispielsweise bei einer Salmonellenvergiftung von Gästen - entstanden sind. Zusätzlich bietet eine Haftpflichtversicherung passiven Rechtsschutz, das heißt, im Falle einer Klage durch Geschädigte überprüft der Versicherer die geltend gemachten Ansprüche und wehrt sie notfalls vor Gericht ab.

#### Sachversicherung

Die Sachversicherung versichert Unternehmen der Gastronomie und Hotellerie unter anderem gegen Feuer, Leitungswasser, Einbruchdiebstahl mit Vandalismus sowie Sturm und Hagel. Weitere Risiken wie zum Beispiel Überschwemmung, Transportgefahren und böswillige Beschädigung können zusätzlich in den Versicherungsschutz eingeschlossen werden. Angesichts der Vielzahl der Gefahren ist auch eine Betriebsunterbrechungsversicherung sinnvoll, die den Ertragsausfall und anfallende Personalkosten absichert, wenn aufgrund eines versicherten Leitungswasser- oder Brandschadens der Betrieb vorübergehend geschlossen werden muss. Eine Betriebsschließungsversicherung hilft Gastronomen den finanziellen Kraftakt bei einer behördlichen Schließung nach dem Infektionsschutzgesetz (zum Beispiel bei Salmonellenbefall) zu schultern und den Betrieb schnell wieder aufzunehmen. Für Immobilienbesitzer ist außerdem eine Gebäudeversicherung unerlässlich.

#### Vorsorge

Neben der Absicherung des Betriebes muss der Unternehmer natürlich auch an seine eigene Absicherung denken. Dazu gehören neben der Krankenversicherung der Unfallversicherungsschutz und die Berufsunfähigkeitsversicherung. Auch die Altersvorsorge - Lebensversicherung, Rentenversicherung, Rürup - muss mit in die Überlegungen einbezogen werden. Unter Umständen sollte auch die betriebliche Altersvorsorge für die Mitarbeiter berücksichtigt werden.

#### Mit AXA rundum geschützt

AXA empfiehlt allen Gastgewerbe-Unternehmern darauf zu achten, dass der Versicherer spezielle Kompetenzen im Hotel- und Gastronomiebereich aufweist. Besonders empfehlenswert sind Branchenlösungen, die verschiedene Versicherungen sinnvoll kombinieren und an individuelle Bedürfnisse des Betriebs angepasst werden. Mit dem Profi-Schutz von AXA werden beispielsweise alle relevanten Risiken in Hotellerie und Gastronomie abgedeckt. Die Baustein-Systematik von Profi-Schutz erleichtert den Versicherungsabschluss, da der Schutz risikogerecht gestaltet und bei Bedarf erweitert werden kann. Durch die Kombination der einzelnen Bausteine können für jeden Gastronomen und Hotelier individuell auf die jeweilige Situation zugeschnittene Angebote zusammengestellt werden. So können über spezielle Bausteine auch die Außenbestuhlung oder Kühlgutschäden versichert werden. AXA bietet auch Versicherungsschutz für das im Gastgewerbe wichtige Verwahrungsrisiko gegenüber Gästen an - für den Fall, dass dem Gast im Betrieb etwas gestohlen wird. Im Idealfall begleitet die Versicherung den Betrieb dauerhaft und kann den Unternehmer auch bei Veränderungen entsprechend kompetent beraten.

#### Pressekontakt:

AXA Konzern AG  
Konzernkommunikation  
Sabine Friedrich  
Colonia-Allee 10-20  
D-51067 Köln  
Tel.: (0221) 148 - 31374  
Fax: (0221) 148 - 30044  
E-Mail: [sabine.friedrich@axa.de](mailto:sabine.friedrich@axa.de)

Originaltext:

AXA Konzern AG

ISIN:

DE0008410002

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/53273/axa-konzern-ag>

Pressemappe als RSS:

[http://presseportal.de/rss/pm\\_53273.rss2](http://presseportal.de/rss/pm_53273.rss2)